



35° ANNO, n. 1  
GENNAIO 2009

# Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,  
custodi  
dell'ambiente



Mensile zootecnico e agroalimentare  
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia



## Roma: a San Pietro oltre 10.000 allevatori

### Hanno festeggiato la ricorrenza del loro Patrono e protettore degli animali

Nelle foto: all'altare i doni della zootecnia siciliana; il pubblico nella Basilica e fuori durante la benedizione; Scrocchi e Andena dell'AIA; il presidente dell'ARAS, Bronzino, col sindaco di Ragusa, Di Pasquale, e il vicepresidente dell'ARAS Riggio.

**S**ono arrivati a Roma da tutta Italia con i loro familiari e, di buon mattino, sabato 17 gennaio 2009, si sono messi in fila sotto il colonnato del Bernini per entrare in San Pietro ad assistere alla messa solenne in onore di Sant'Antonio Abate. Al termine della santa messa, celebrata dal Cardinale Angelo Comastri, vicario del Santo Padre per la Città del Vaticano e arciprete della Basilica, i partecipanti hanno raggiunto Piazza Pio XII, davanti a San Pietro, dove il Cardinale stesso ha impartito la benedizione agli animali presenti (vacche con vitelli, bufali, pecore, capre, cavalli, asini, conigli, galline,

polli, pavoni, oche, struzzi e cani da pastore) ospitati nei recinti allestiti dall'Organizzazione degli allevatori in rappresentanza delle principali razze e specie allevate nel nostro Paese.

Numerosi cittadini, poi, accogliendo l'invito del presidente dell'AIA, Nino Andena, si sono uniti alla festa degli allevatori portando a benedire i loro animali domestici e d'affezione di ogni genere e taglia: dal piccolo barboncino al maestoso terranova, da simpatici meticci a vivaci gattini. Non sono mancati criceti, tartarughe ed anche piccioni viaggiatori, liberati nel cielo di Roma in segno di pace.

Dopo la benedizione, un folto gruppo di butteri maresmmani, preceduto da una pattuglia del Reggimento Corazzieri, ha sfilato a cavallo lungo via della Conciliazione, chiusa al traffico per la circostanza, tra l'ammirazione dei moltissimi turisti e cittadini presenti.

Una manifestazione suggestiva, accompagnata allegramente da un gruppo musicale popolare, proveniente dalle Marche, che in abiti "pastora-



li" ha festeggiato il Patrono degli allevatori eseguendo musiche con strumenti della tradizione contadina e ritornelli caratteristici della devozione al Santo.

A chiusura di questa 2ª "Giornata nazionale dell'Allevatore" promossa dall'AIA, il presidente Nino Andena ha consegnato ai presidenti delle associazioni allevatori provinciali, regionali e nazionali le immagini in terracotta raffiguranti Sant'Antonio Abate, benedette dal cardinale Comastri, da esporre nelle proprie stalle a protezione di uomini, animali e prodotti della terra.

"Una festa ben riuscita – commenta con soddisfazione Andena – accolta anche quest'anno con grande entusiasmo e partecipazione dagli allevatori e dalle loro famiglie. Alla manifestazione l'AIA intende continuare a dare il massimo risalto possibile, per avvicinare sempre di più il mondo allevatorio ai cittadini consumatori. Avremmo potuto essere anche molti di più

– tiene a sottolineare Andena – ma in tanti, purtroppo, non hanno potuto lasciare i loro allevamenti perché impegnati nel quotidiano, duro lavoro di governo del bestiame. Sono infatti ben poche – ricorda il Presidente dell'AIA – le giornate di festa o di ferie che contadini e allevatori si possono permettere nel corso dell'anno, ancor meno in un contesto come quello di oggi dominato da una forte crisi economico-finanziaria. Una di queste eccezioni è appunto il 17 gennaio, la ricorrenza di Sant'Antonio Abate, nella quale, per antichissima tradizione, dopo la benedizione degli animali nelle stalle o nei sagrati delle chiese le famiglie degli allevatori si concedono finalmente una giornata di riposo e di gioia, da trascorrere insieme ad amici e parenti".

Da due anni gli allevatori s'incontrano a Roma, approfittando del momento di festa della categoria anche per conoscere meglio la capitale. (Segue in seconda)

**L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo**

# Zootecnia: i santi della categoria e le ragioni di un viaggio a Roma

**S**e non avesse i santi in paradiso l'allevamento sarebbe scomparso da millenni, considerati i sacrifici, le rinunce, i problemi e le difficoltà cui va incontro costantemente.

I santi dell'allevamento sono di quattro tipi: al primo posto mettiamo la tipologia divina come il protettore S. Antonio Abate, San Pasquale della sottosezione dei pastori, S. Francesco, amico della natura e degli animali, ed altri che hanno avuto attinenza con questi esseri viventi; al secondo posto collochiamo gli stessi allevatori che fanno miracoli giorno per giorno; il terzo posto lo attribuiamo ai "santi" della politica che, quando decidono seriamente, fanno miracoli molto estesi che possono far rinascere una categoria in agonia; infine, al quarto posto, non si può fare a meno di piazzare i consumatori, cioè tutte quelle persone che si cibano di carne, di latte e di formaggi, che permettono, con i loro acquisti, di andare avanti.

L'ottimismo che ci guida nella formazione di questa "griglia di santità" ci invita, malgrado tutto, a guardare col sorriso il mondo zootecnico. La stessa ragione ci ha portati ad organizzare anche un momento di fede nella capitale, senza escludere che anche la preghiera possa servire a ricordare alla società civile che esiste il mondo rurale – ricco di genuinità e di valori – al quale è legata anche la nostra salute fisica, non solo quella economica.

Riteniamo culturalmente importante partecipare a questi momenti aggregativi, anzi promuoverli noi stessi: l'incontro produce nuovo arricchimento, scambio di conoscenze, vita, crescita.

\* \* \*

A Roma il dono degli allevatori siciliani (una cesta di formaggi tipici della nostra terra) in loro rappresentanza viene portato all'altare, durante la celebrazione, dal presidente e dal vicepresidente dell'ARAS, rispettivamente Armando Bronzino e Nino Santo Riggio. È un

momento molto significativo che non lascia indifferenti l'uditorio e i celebratori: quella cesta non contiene solo formaggi, ma anche le rinunce e i sacrifici quotidiani della categoria, le difficoltà climatiche, quelle di mercato, i

problemi di manodopera... Queste cose il cardinale Comastri (nella foto a destra) le comprende bene perché anche lui è di origini contadine.

Il prelado non trascura, nella sua appassionata omelia, di ricordare che alla categoria dei lavoratori della terra e dei conduttori di allevamenti è legato, ancora saldamente, il valore della famiglia che produce unità, collaborazione, affetti. E questi sentimenti del Cardinale raggiungono nell'animo gli allevatori. Il presidente dell'AIA, infatti, lo ringrazia nell'arco di un breve spazio che gli viene dato durante la celebrazione. Il dr. Nino Andena li conosce certi sacrifici: allevatore e veterinario, è

un uomo che regge incredibilmente ai suoi numerosi e gravosi impegni: ogni mattina alla 4 si alza per visitare l'allevamento e inseminare artificialmente le sue vacche. Poi, alla guida dell'Associazione Italiana Allevatori, cura i rapporti con le istituzioni, ovunque necessari.

Tuttavia, quella degli allevatori e dei contadini in genere, per il cardinale Comastri, è una categoria privilegiata perché a contatto con la madre terra. La campagna è il luogo dove meglio che in altri ambienti si possono seguire e conoscere i complessi processi della natura e dell'umanità che la popola. "I segni della devozione – dice il cardinale – oggi sono cambiati –. I santi sono le

persone di successo, non importa se brave persone". Le sue parole di ringraziamento, oltre che agli allevatori, vanno anche a quei Santi che hanno avuto a cuore la famiglia e che si sono spesi per l'educazione dei bambini. "In campagna la famiglia – ribadisce Comastri – coltiva anche la buona pianta dell'unione, il valore prioritario che tiene ancora insieme realtà integre, sane, produttive".

Infine, a noi siciliani non sfugge la partecipazione all'evento del sindaco di Ragusa, Nello Di Pasquale, il primo cittadino italiano che, secondo la stampa nazionale, si trova al 15° posto tra i "sindaci più simpatici d'Italia". In Sicilia guida la classifica. Da anni l'uomo politico, anche per sua tradizione familiare, è un testimone della vita aggregativa allevatoriale. È sempre stato vicino alla categoria, adoperandosi per aiutarla con azioni concrete a sostegno della zootecnia. Non a caso, recentemente, è stato acclamato socio onorario del vivace e produttivo Consorzio provinciale allevatori ragusano.

**APPUNTAMENTO AL 2010, ALLA 3ª GIORNATA NAZ.LE DELL'ALLEVATORE**



Il gruppo dei butteri maremmani e la pattuglia del Reggimento Corazzieri a cavallo



Alcune personalità del sistema allevatoriale che hanno preso parte alla manifestazione

## La Sicilia che frana e che galleggia

**L**a nostra regione, comunque la si guardi, è per molti versi straripante. L'abbiamo sempre considerata un Continente incontinenza per il fatto che non riesce a contenere e trattenere nell'ambito del proprio territorio molte ricchezze e risorse. A partire da quelle intellettuali: le esporta ancora prima di utilizzarle per sé, come avviene in larga parte anche per i prodotti del-

l'agricoltura.

Sono altri Paesi a godere del privilegio di gustare il meglio del made in Sicily.

Sole e vento della nostra isola potrebbero fornire energia a dieci regioni come la nostra, invece sono sottoutilizzati in cambio di petrolio che compriamo a peso d'oro anche se ne produciamo abbastanza.

L'acqua: non capita spesso di registrare la pioggia straordinaria di questo inverno. Eppure, quella volta che capita, il prezioso liquido va a mare. In troppo pochi casi viene trattenuto a monte da invasi e laghetti. Eppure con le piogge piovono anche miliardi per la nostra economia agricola, ma la scarsa irragimentazione delle acque e il mancato rispetto dell'equilibrio idrogeologico ci fanno franare il terreno sotto i piedi. Centinaia di arterie, minate dalle infiltrazioni d'acqua si spezzano per-

ché rimaste senza manutenzione e senza vigilanza.

La categoria degli allevatori ogni giorno deve recarsi ad accudire al proprio bestiame. Spesso non può raggiungerlo con mezzi di trasporto, spesso non può ritornare a casa la sera perché si trova improvvisamente dinanzi a cedimenti del terreno che ostacolano il transito.

La nostra terra potrebbe vivere in piena autonomia di risorse se i siciliani lo capissero. Invece la Sicilia "frana" nel significato più variegato del termine. Eppure riesce ancora a galleggiare in mezzo al Mediterraneo ed è una "zattera" ambitissima dal turismo.

Siamo troppo pessimisti? Chissà... La Sicilia se l'è sempre cavata in "frane" ben più consistenti. Non escludiamo che possa continuare a sopravvivere, se non a vivere. Occorre però lavorare sodo e fare economia, è anche necessario sciupare meno risorse. (I. M.)

**L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo**

# Presentato il libro sul latte vero

**Allarme tra i consumatori del latte: “è prodotto dalla mucca viola della tv”!  
Si tratterà o no di una bufala?**

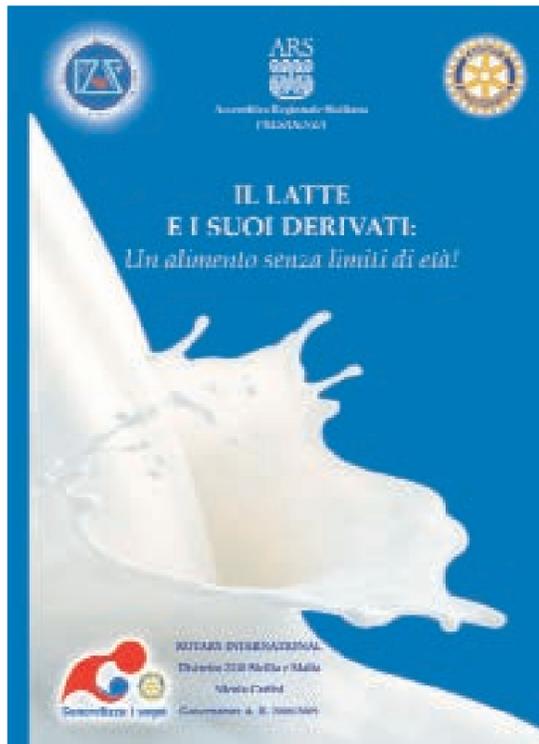
Quando si parla di latte tutti noi sappiamo dire che è un alimento liquido, di colore bianco, che per le sue proprietà fa bene alla crescita dell'organismo umano. Conosciamo inoltre vari tipi di latte: dal classico latte di vacca a quello di capra, pecora o asina, sino a quello di soia e mandorla. Nonostante lo sfoggio di tuttologia, le parole scarseggiano quando ci viene chiesto di descrivere il gusto del latte. Certo è che una differenza fra tutti quelli elencati deve esserci, ma, ad esempio, che sapore ha il latte “cotto” rispetto a quello “crudo”? In realtà, solo pochi fortunati conoscono il piacere che dà al palato un latte gustoso. Quello che si trova al supermercato è nella maggior parte dei casi cotto, pastorizzato.

L'estrema rincorsa verso la sicurezza dei prodotti e la loro sofisticazione ha fatto perdere per strada il gusto del latte! Ma c'è di più. In questi giorni, a Palermo, presso il Palazzo dei Normanni, si è svolto un convegno, promosso da Ars, Rotary Club di Lercara Friddi, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia e ARAS, sul tema “Il latte e i suoi derivati: un alimento senza limiti di età”, dal quale si è lanciato un incredibile allarme. Pare, infatti, che i bambini di oggi, quegli stessi impressionanti genietti che spazzano i grandi per la loro dimestichezza con la tecnologia, non sappiano chi produce il latte! Molti di loro, grazie alla “zelante” opera di mamma tv, credono che a fornire il latte ci pensi una strana mucca viola, oppure che “l'oro bianco” si trovi già in appositi scatolini colorati, che vanno in frigorifero e che sono prodotti dalla vacca coi frutti appesi un po' dappertutto.

Per tale ragione, logicamente, il latte sa di frutta, ecco quindi svelato il mistero del suo sapore. Detto ciò, nasce indiscutibilmente l'impellente bisogno di fare chiarezza e si corre ai ripari anche tramite iniziative come la diffusione

di libri che spieghino, restituendo agli animali la dignità rubata, da dove venga e cosa sia la bevanda di cui tutti, almeno per un periodo della loro vita, si sono nutriti.

Nella convinzione che il progresso giusto imponga delle garanzie per ottenere la salubrità di un prodotto, ma che non tutto vada sacrificato in nome di quella parte impoverente del progresso estremista, invitiamo i nostri lettori a bere, ogni tanto, un buon bicchiere di latte crudo. State tranquilli, con le dovute precauzioni non c'è pericolo. Recatevi direttamente negli allevamenti quando potete. Certamente non sarà il latte di quando, per l'appun-



to, si era lattanti, ma alla domanda “che sapore ha?” saprete almeno come rispondere.

Claudia Randisi

## Cosa fa l'ARAS per salvare il buon latte

La nostra isola è la regione europea più ricca di biodiversità non solo vegetali ma anche animali. L'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, da sempre, ha indirizzato la propria attività verso la tutela delle razze autoctone, non solo per difendere la tradizione della Sicilia ma anche per mantenere in vita un settore, quello della produzione del latte e dei suoi derivati, che si caratterizza per l'alta qualità del prodotto.

Il sistema allevatorio ha curato anche la selezione di razze da latte che hanno avuto origine altrove e che ora in Sicilia si sono adattate anche in virtù delle nuove tecniche di allevamento.

Per il suo valore nutritivo il latte siciliano meriterebbe maggiore attenzione da parte dei consumatori. Ma, nella nostra regione, non sappiamo il perché, capita spesso che faccia presa tutto ciò che è straniero. Eppure l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia non trascura di integrare questo argomento tra le proprie attività portanti. Non a caso lavora in stretta sinergia con due grosse cooperative del settore: “Ragusa Latte” che distribuisce il prodotto pastorizzato e “Progetto Natura” che distribuisce il latte crudo, ambedue garantite dal marchio “Itali-alleva”.

Ecco perché condividiamo la diffusione di questa snella e accessibile informazione sul buon latte, alimento ed elemento che accompagna l'uomo sin dalla sua nascita. Allora preferiamo sempre più quello siciliano: quanto meno sappiamo da dove viene, chi e con quali sacrifici lo produce e lo garantisce insieme all'intramontabile e genuina arte della caseificazione.

Ignazio Maiorana

Nelle foto i relatori e il pubblico a Palazzo dei Normanni, sede del Parlamento regionale siciliano.

**Sostenete la “voce”  
della zootecnia  
siciliana**

## La Fiera zootecnica di Canicattini Bagni (SR) Premiati gli allevatori della scorsa edizione Si prepara la prossima a fine marzo

**L**il 21 gennaio, nell'aula consiliare del Comune di Canicattini Bagni, sono stati consegnati gli assegni-premio agli allevatori della provincia di Siracusa che hanno partecipato lo scorso marzo alla XV Fiera provinciale della zootecnia che si è tenuta nella scorsa primavera al Foro Boario della stessa cittadina.

Una cospicua parte della somma è stata erogata dall'ARAS nell'ambito del programma di miglioramento zootecnico. A consegnare gli assegni il presidente del Consorzio Provinciale Allevatori di Siracusa, Salvatore Curcio, il sindaco di Canicattini e presidente dell'Unione "Valle degli Iblei", Paolo Amenta. Presente anche l'ex assessore provinciale all'Agricoltura, Giuseppe Galletta, invitato e ringraziato per l'impegno con il quale in questi due anni, assieme al Comune canicattinese e il patrocinio della Regione, ha fatto sì che si potesse rinnovare l'appuntamento con la Fiera Zootecnica, ferma per un lungo periodo. Con loro a consegnare i premi c'erano anche Salvo Latino, in rappresentanza dell'assessore regio-

nale all'Agricoltura Giovanni La Via; il consigliere provinciale Gaetano Amenta, che ha portato il saluto dell'assessore provinciale Nunzio Dolce; l'assessore dell'Unione dei Comuni, Corrado Cataldi, l'assessore comunale all'Agricoltura, Salvatore La Rosa, e il consigliere comunale Emanuele Tringali.

E mentre si chiude l'ultima edizione della Fiera, gli organizzatori, con in testa il Consorzio Provinciale Allevatori, l'ARAS e il Comune di Canicattini, coadiuvati dal Gal Val d'Anapo, con il patrocinio della Provincia e della Regione, preparano già quella successiva, la XVI edizione, le cui date sono state fissate per il prossimo 27-28-29 marzo 2009, sempre al Foro Boario di Contrada Bagni.

L'appuntamento di Canicattini, tornato alla ribalta in quest'ultimo biennio, grazie all'impegno del sindaco Paolo Amenta e della sua giunta, oltre che degli Enti che l'hanno sostenuto, del personale dell'Ufficio ARAS di Siracusa e del Consorzio provinciale allevatori che insistentemente l'ha voluto far rivivere, si conferma sempre più una vetrina importante per la promozione del "sistema qualità" del settore zootecnico del comprensorio e dell'intera provincia, alla quale hanno sempre guardato con attenzione gli operatori dell'isola.

Una manifestazione che, piano piano, si è allargata anche all'agroalimentare e al turismo ru-

rale, altri punti di forza sui quali hanno puntato il loro sviluppo le imprese ed i Comuni di quest'area. Risorse impareggiabili che, giorno dopo giorno, conquistano spazi non indifferenti nei mercati nazionali e internazionali, diventati sempre più esigenti e competitivi.

Diverse migliaia le presenze registrate lo scorso anno al Foro Boario (molte le famiglie), per assistere alle sfilate delle varie categorie di bovini e di cavalli giunti da tutta la provincia, per partecipare agli incontri, degustare prodotti tipici locali e trascorrere momenti di assoluta rilassatezza, tra musica popolare e un ambiente accogliente.

"Quest'anno la Fiera verrà inaugurata il venerdì pomeriggio - ha dichiarato il sindaco Paolo Amenta - ed oltre ai bovini e ai cavalli si darà un ampio spazio anche agli asini, alle produzioni agroalimentari della zona, ai sistemi innovativi, macchinari e strumentazioni di settore. La nostra scommessa è quella di rafforzare sempre più l'appuntamento fieristico, per questo contiamo soprattutto sull'aiuto della Regione, e di aumentare le presenze degli anni precedenti, grazie anche alle iniziative inserite nel programma delle tre giornate per intrattenere i visitatori, in particolare le famiglie, per le quali saranno predisposti appositi servizi".

Allevatori, tecnici e visitatori, memorizzate dunque la data dell'appuntamento. Una fiera a primavera offre comunque suggestioni piacevoli e coinvolgenti. \* \* \*

## Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:  
[siciliazootecnica@arasicilia.it](mailto:siciliazootecnica@arasicilia.it)

Servizio gratuito offerto  
alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDESI, in Prizzi (PA), intero gregge di circa 200 pecore di origine Comisana (az. Ruggero Traina, tel. 328 4170563).

1- VENDESI, in Torretta (PA), gruppo di bovini di razza Cinisara (Az. Rosario Di Maggio, tel. 091 8670117 - 347 3414430).

1- VENDESI, in Misilmeri (PA), nucleo di bovini di razza Pezzata Rossa Italiana composto da 20 capi giovani e adulti iscritti al Libro Genealogico (az. Aiovalasit, tel. 339 2877198).

1- VENDONSI, in Corleone (PA), torelli, manzette e vitelli scolostrati di razza Pezzata Rossa, iscritti al LG (Az. Margiotta, tel. 333 4309494 - 339 1997880).

1- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), vacche, torelli e manze di razza limousine iscritti al Libro Genealogico (Az. Emilio Cocimano, tel. 348 4783564).

2- VENDONSI, per cessazione attività, n. 340 ovini di razza Comisana. (Gian Luca Pannocchietti, Rosolini - RG - Cell. 3342305204).

## La CONAL Servizi S.r.l.

(Società di Servizi  
del Sistema Allevatorio Siciliano)

Viale delle Americhe, 139 - 97100 RAGUSA  
(c/o Uff. Prov.le Associazione Allevatori)

### INFORMA

che è disponibile, in esclusiva per la Sicilia, il materiale seminale fornito dalle seguenti ditte: ABS, ALTA ITALIA, CANADIANSEMEX, GENETICA 2000, INTERMIZOO, NOVAGEN e SEMEN ITALY, C.I.Z. ed, inoltre, ZORLESCO. Mensilmente, in accordo con le ditte fornitrici, verranno effettuati sconti e promozioni sui prodotti.



Per informazioni: tel. 0932 642522  
oppure 360 732954 (dr. Matteo Lombardo)

## La prassi igienica negli allevamenti

### Un manuale dell'AIA spiega cosa fare

**L**e emergenze sanitarie di questi ultimi anni e le conseguenti richieste di garanzie da parte dei consumatori hanno portato il Sistema produttivo allevatorio ad adeguarsi alle normative via via decretate che regolano il settore.

L'Associazione Italiana Allevatori (AIA), con il fine di supportare gli allevatori associati al rispetto di tali norme, ha predisposto dei "Manuali di corretta prassi igienica" per gli allevamenti di "Carne bovina", di "Vacca da Latte" e "Ovicapri".

I manuali di cui sopra, essendo l'AIA rappresentativa delle varie realtà del territorio, dovranno essere adattati da ogni APA, attraverso i propri tecnici, alla propria realtà produttiva, tenendo in considerazione le specificità delle singole aziende.

I manuali di corretta prassi igienica sono redatti ai sensi dei regolamenti compresi nel "Pacchetto Igiene", del CE 178/02, del CE 183/05 e del DL 158/06, e riconosciuti dal Ministero della Salute. Pertanto la loro corretta applicazione garantisce la sicurezza, l'igienicità, la tracciabilità e l'origine territoriale delle produzioni, conformando gli allevatori al rispetto delle prescrizioni dei suddetti Regolamenti. Inoltre rispondono agli obblighi imposti dalla Condizionalità prevista dagli aiuti PAC che ha particolare riguardo per il benessere animale.

Oltre alla funzione fondamentale che tali manuali rivestono per il rispetto delle leggi, l'Associazione Italiana Allevatori attribuisce loro un significato ancora più importante: essi costituiscono la base portante del marchio *ITALIALLEVA*, strumento essenziale che il Sistema allevatori si è dato per comunicare ai partners della filiera agroalimentare e al consumatore finale, la sicurezza e l'eccellenza delle produzioni dei propri associati.

È necessario sapere che i manuali sono uno strumento che consentirà da una parte di salvaguardare il reddito aziendale che deriva dagli aiuti previsti dalla PAC senza incorrere alle sanzioni previste dalle leggi, e dall'altra di cominciare a servirsi delle stesse procedure e dello stesso linguaggio utilizzato dalle industrie di trasformazione e dalla distribuzione organizzata, partners fondamentali per tutte le aziende zootecniche. In poche parole, l'accesso e il collegamento costante con la filiera l'azienda può attivarli in piena regola semplicemente adottando i manuali del sistema *Italialleva*.

Da gennaio 2009 al lavoro diretto dei tecnici dell'ARAS si è affiancata la consulenza di un esperto del settore che garantirà l'assistenza agli allevatori siciliani che per richiederlo possono rivolgersi agli uffici territoriali dell'ARAS.

Manuele Licitra

## Nebrodi - Un salumificio per il Suino Nero. È già realtà

Pagina a cura di  
Ignazio Maiorana

Proseguiamo sui Nebrodi che sono la culla del Suino Nero. A S. Fratello l'infaticabile Salvatore Manasseri, membro del direttivo del Consorzio provinciale allevatori di Messina, ha dato vita e presiede la cooperativa "Roccaforte" che ha realizzato un salumificio specializzato in prodotti di sola carne di Suino Nero, collegato all'azienda di 19 soci che allevano Suini Neri iscritti al Registro anagrafico. L'iniziativa è stata possibile grazie alla disponibilità del Comune nel mettere a disposizione i locali dell'ex mattatoio che è stato riadattato alla nuova destinazione. Dalla cooperativa sono state approntate attrezzature per la lavorazione e il confezionamento delle carni. La struttura è dotata di 7 celle frigorifere e di un locale di stagionatura all'aperto.

Sotto l'assistenza e la consulenza tecnica del dr. Amerigo Salerno dell'ARAS di Messina la cooperativa ha avviato il funzionamento del salumificio che sarà a pieno regime non appena esaurito il periodo

di prove nella tecnica di stagionatura e di lavorazione dei prodotti. È Salerno stesso (nella foto in basso con Manasseri) ad illustrarci: il prosciutto sperimentale di Suino Nero, oltre che il cosciottello di S. Fratello senza osso, la coscia normale con zampo e castelletto, lardo con grassi omega 3, 4 e 7

ad alta digeribilità che non creano problemi di colesterolo. Si produce anche la pancetta tesa o ar-



rotolata, il capocollo, il salame e la saliccia fresca e stagionata con finocchietto selvatico, il lardo in stagionatura con aromi naturali (rosmarino e alloro). "Stiamo sperimentando il salame con carni di Suino Nero e Cavallo Sanfratellano, che sono le due biodiversità di questo territorio - ci fa sapere il tecnico dell'ARAS -. Ma in futuro c'è anche la possibilità di fare prosciutto di capra al quale si attribuiscono elevate qualità nutritive e organolettiche".

"Trovandosi il salumificio in fase di avviamento sperimentale - dichiara il presidente Manasseri -, la cooperativa sta facendo una approfondita ricerca delle tradizioni di lavorazione delle carni di sui-



no nero. Inoltre sta individuando gli sbocchi di mercato. In atto si macellano 8 capi a settimana per un totale di circa 1000 kg di carne, che trasformata si riduce a 500 kg di salumi. L'importante contributo dell'ARAS ci sta permettendo di iniziare l'attività e Salerno ci guida anche nella impostazione produttiva della struttura. Senza tema di smentita - conclude Manasseri - posso affermare che senza il suo apporto e il sostegno dell'ARAS, gli allevatori di Suino Nero non avrebbero oggi né il Con-

sorzio di Tutela del Suino Nero né avrebbero riscoperto l'interesse verso la valorizzazione di questa ricchezza nebroidea che si sta espandendo nel resto della Sicilia".



## La zootecnia saggia nella natura selvaggia...

### Il lavoro, la famiglia, il piacere di migliorare

Nebrodi sono un osso duro per la gente che deve abitarvi e lavorarvi. Le superfici in pendio non agevolano certo le comunicazioni e le attività agricole. Ecco perché in questi monti esistono grandi appezzamenti di terreno: silvicoltura e allevamento sono l'unico mondo per utilizzarli, la zootecnia estensiva da sempre ha animato questi territori montani, impervi, difficili. Come fanno gli allevatori ad adottare in questi luoghi le nuove norme sul benessere animale? Benessere significa prima di tutto sufficiente alimentazione. Migliorando i pascoli e integrando la razione alimentare con del

mangime e del fieno, intanto, si pensa alla pancia dell'animale; il pascolamento farà il resto.

L'azienda Miceli, a due passi da Tusa (ME), è uno dei tanti esempi di aziende produttive in un territorio selvaggio sotto il profilo agronomico e pedologico. Anche qui l'unione del nucleo familiare è l'unico modo per fare energia attorno ad un comune obiettivo: campare dignitosamente.

Qui si allevano vacche Pezzate Rosse e Brune. Santino Miceli si occupa della gestione degli animali e della commercializzazione dei formaggi, la moglie Concetta della caseificazione, i figli Gaspare e Antonio (nella foto a fianco) alternano gli studi agrari con la collaborazione in azienda, quando e come possono. A questi giovani viene inoculata giornalmente una dose di passione e responsabilità. Il più piccolo, Gaspare (18 anni), sembra il più interessato a far crescere e migliorare le tecniche di allevamento. Anche lui sa che per fare l'imprenditore e il vaccaro bisogna studiare.

Una ventina di vacche in 40 ettari



di terra, che comprendono anche degli appezzamenti a seminativo, e alcune strutture aziendali rappresentano il capitale su cui poggia l'allevamento. Col buon latte di Bruna e di Pezzata Rossa e con la raffinata arte casearia si realizza una gamma di formaggi freschi di ottima qualità prodotti in ogni tipo di forma per venire incontro ai gusti del consumatore. "Provengo da altro tipo di ambiente e tradizione familiare, faccio quel che posso da autodidatta", confessa la signora Concetta. Eppure se la cava benissimo: è lei il vero perno della macchina aziendale, perché la sua giornata di lavoro non ha limiti. "Lo faccio soprattutto per i miei figli, dunque non mi pesa - ci dice lei -, sono contenta così. In magazzino non rimane invenduto un solo chilo di formaggio né sono mai rimaste a mungere le vacche".



**L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo**

## Nell'Ennese - La Bruna in montagna

### Niente più stalle chiuse, strutture aperte e alberi

di Ignazio Maiorana

**G**li animali sono nati per stare liberi all'aperto. L'uomo li ha addomesticati e relegati in ambienti ristretti, prevalentemente al chiuso. Oggi si sta comprendendo il vantaggio di tenere gli animali liberi seppure in superfici modeste. Le stalle dunque stanno passando di moda per dare spazio alle tettoie che riparano dalla pioggia, dal sole e dalla neve, purché il bestiame abbia da mangiare la giusta razione alimentare, il tutto verso un maggiore benessere dell'animale e un risparmio di spese veterinarie, oltre che un'economia di manodopera per la pulizia e l'igiene.

Un esempio di buona tecnica di allevamento, in tal senso, lo abbiamo riscontrato nei monti di Troina (EN): l'azienda agricola GEA dei fratelli Maccarrone alleva 150 fattrici di razza Bruna in purezza di razza, tiene su una struttura agrituristica, una macelleria, fa grancoltura e foraggicoltura. In 300 ettari di terra i Maccarrone producono l'alimentazione per le vacche da latte e conferiscono il prodotto al caseificio. Da qualche anno l'azienda cerca di installare nel centro urbano di Troina un distributore automatico del latte appena munto, così come è avvenuto nel Ragusano. Ma l'operazione non è ancora partita per la lentezza burocratica che non porta ancora al rilascio delle

necessarie autorizzazioni sanitarie. Una media di 25-27 litri al giorno per ogni bovina, fecondazione artificiale con seme di buoni tori come Play Boy,

Freccia, Mojado, Perfect..., alti punteggi morfologici sono le principali componenti che fanno della GEA un'azienda leader nella provincia di Enna.

Anche qui si tiene alto il vessillo della famiglia unita che riversa le proprie energie in un disegno comune di vita e di sostentamento che parte da lontano, quando la famiglia allevava al pascolo vacche indigene. Poi, negli anni '90, la nuova generazione dei Maccarrone ha rinnovato l'allevamento con l'acquisto di vacche Pezzata Rossa Italiana. Non è durato mol-



**L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo**

## B ozzetti iblei

### La vacca Modicana, una "firma" nell'ambiente

di Carmelo Di Pasquale



Una vacca Modicana di 17 anni allevata nell'azienda dei fratelli Bocchieri, in contrada Costa, a Ragusa.

**N**ell'altopiano Ragusano c'è sempre stata la presenza di bovini rossi, lo testimonia il fatto che Ulisse, nel suo peregrinare, al ritorno dalla guerra di Troia, sbarcato in Sicilia, nelle nostre zone, si imbatté in mandrie di buoi di tale colore, animali possenti dalle corna a lira, appartenenti al Dio Sole. È chiaro che la mitologia non coincide con la realtà, ma questo antico ceppo bovino autoctono è stato sicuramente presente nel nostro territorio da tempo immemorabile. I mosaici del 400 in una villa romana vicino Noto (SR) ne danno un'altra testimonianza.

Una volta la Modicana veniva considerata razza a triplice attitudine: latte, lavoro e carne, oggi, la voce lavoro viene sostituita con l'ambiente, le *chiuse*, le *sterne* e il modo di caseificare sono state sempre in perfetta sinergia con l'allevamento di questi bovini.

Il latte prodotto dalla Modicana ha costituito e costituisce ancora materia prima per ottenere il famoso *cosicavaddu* ed una ricotta gustosissima sempre presente nelle ricette dei nostri dolci tradizionali quali i cannoli, le cassate ed i ravioli che tutti ci invidiano per la loro bontà.

Oggi, nelle nostre campagne, si incontrano, purtroppo solo raramente, gruppi di Modicane al pascolo con in mezzo il bel toro che in passato ha rappresentato l'orgoglio delle "maserie".

Il toro Modicano, per la sua mole e l'armonia delle sue forme, è sicuramente una bellezza zootecnica, difficilmente riscontrabile in altri animali di grandi dimensioni. Nei giorni di fine estate, infatti, quando a Ragusa si svolge la mostra agricola zootecnica annuale, l'esemplare che più attira l'attenzione dei numerosissimi visitatori è sicuramente il toro Modicano dal mantello rosso vinoso caratterizzato dalla sua altera maestosità.

Un vero peccato non poter ammirare con uguale interesse i buoi di questa razza. Oggi, ahimé, né in Sicilia né altrove esiste un bue rosso dalle lunghe corna, l'aratro un tempo tirato da questi splendidi animali non ha più motivo di esistere perché i lavori nei campi vengono effettuati con mezzi meccanici e la presenza di un paio di buoi, in azienda, potrebbe essere giustificata solo da motivi storici e folcloristici.

Ritornando al fatto che l'allevamento della Modicana è stato sempre legato all'ambiente, lo si capisce perché le vacche al pascolo obbligavano il massaro addetto al controllo della recinzione ad avere particolare cura nella raccolta dell'acqua nelle *sterne* quando pioveva abbondantemente, all'efficienza degli *scifa* un'attenzione dell'uomo, insomma, per tutto l'ambiente circostante.

## Palermo, costituita la Sezione Equidi del Consorzio provinciale allevatori

Il 20 gennaio un nutrito numero di allevatori di equidi, con il coordinamento di Giuseppe Caruso, commissario del Consorzio provinciale allevatori di Palermo e la collaborazione di Alessandro Noto, responsabile dell'ufficio provinciale dell'ARAS, si è dato appuntamento a Palermo per costituire la Sezione Equidi in seno al Consorzio provinciale allevatori. La finalità di questo organismo è quella di affrontare in modo specifico le varie problematiche del comparto sotto l'egida dell'ARAS. Gli stessi allevatori hanno posto sul tavolo diverse problematiche reali che il settore vive da diversi anni, ed hanno chiesto all'Associazione un impegno maggiore a loro sostegno.

È ormai da tempo che l'ARAS si trova impegnata nel comparto equino, anche se gli allevatori di altre specie cosiddette "da reddito" vedono nel settore variegato degli equidi solo un mondo elitario, un hobby e quant'altro. In effetti c'è anche del vero, in quanto possedere qualche cavallo per uso sportivo o da dipor- to può solo costituire completamente di reddito in un'azienda agricolo-zootecnica. Ma a molti sfugge il fatto che la Sicilia è sempre stata la regione d'Italia a maggiore vocazione equina sia in termini di qualità sia di quantità. Basta analizzare i dati ufficiali di questo mese, riscontrabili nella banca dati dell'Anagrafe Equina gestita a livello nazionale dell'Associazione Italiana Allevatori, per rendersi subito conto dell'elevato numero di equini presenti nel territorio isolano. Ciò è dimostrato dall'alto numero di "passaporti" (oltre 5.500) rilasciati in Sicilia in appena 16 mesi dall'entrata in vigore dell'anagrafe. Tuttavia si ipotizza che ancora molti equidi dovranno essere registrati all'anagrafe equina. Il dato si commenta da solo, visto che solo pochi mesi fa si conoscevano appena qualche migliaio di soggetti regolarmente registrati in quanto selezionati e pertanto iscritti ai Libri Genealogici e Registri Anagrafici delle singole razze equine e asinine.

Pertanto risulta fin troppo evidente come il vero grande numero di equidi ha sempre languito nel totale anonimato al punto da non farlo ritenere un vero settore da reddito. Sono veramente tanti gli



allevatori che in Sicilia hanno, da diverse generazioni, allevato grossi nuclei di cavalli allo stato brado, sfruttando al meglio le aree agricole marginali grazie alla loro rusticità, fornendo pertanto reddito.

Con queste considerazioni il gruppo di allevatori del Palermitano ha ritenuto di ufficializzare la propria aggregazione dopo aver condiviso lo statuto che, se da una parte offre la massima apertura verso nuovi iscritti, dall'altra consente l'accesso solo ai veri allevatori inseriti a pieno titolo nel contesto agricolo. Gli stessi hanno eletto all'unanimità il loro presidente nella persona dell'allevatore Ruggero Traina, attento conoscitore del mondo agricolo con la passione verso il mondo equestre nonché proprietario di un grosso nucleo di Franches Montagnes allevati nel territorio di Palazzo Adriano e di un centro ippico a Palermo. Traina ha chiamato a collaborare attivamente gli allevatori Emilio Arcuri per il settore cavallo da sella e Antonio Orlando per il settore asinino, entrambi altrettanto impegnati nei settori specifici.

Il neopresidente ha dichiarato che dedicherà il suo impegno nei confronti degli allevatori della provincia di Palermo ed ha sottolineato, altresì,

## Puledri selezionati UNIRE nati nel 2008

### Diminuiscono le nascite ma migliora la qualità

Sono tanti gli allevatori che in questi giorni si stanno dando un gran da fare per la scelta degli stalloni di pregio da utilizzare per le proprie fattrici. Infatti le tante associazioni di razza e i centri di fecondazione comunicano agli interessati i dati tecnici relativi a giovani e vecchi stalloni con curriculum sportivi sempre più aggiornati.

Tale interesse, ormai da diversi anni, si registra anche in Sicilia, dove la fecondazione strumentale diventa una realtà. Gli allevatori isolani scelgono con maggiore oculatezza il seme da utilizzare solo per le migliori fattrici, consapevoli di poter contare in tutto il territorio regionale su bravi veterinari liberi professionisti che si occupano con successo di tale disciplina grazie anche al recapito regionale del seme che ha sede presso l'ARAS di Ragusa.

Per esempio, in provincia di Palermo nel 2008 sono stati identificati sotto la madre 43 puledri selezionati UNIRE di cui 18 sono nati da fecondazione strumentale. Il dato conferma l'interesse degli allevatori a produrre un numero inferiore di puledri, ma di maggiore qualità.

Sempre in merito ai riproduttori maschi, l'UNIRE ricorda che con D.M. 3580 del 12-6-2008 è stato approvato il nuovo Disciplina- re dei Libri Genealogici equini. Esso prevede che, a decorrere dalla stagione di monta 2009, saranno abilitati a poter fecondare naturalmente tutti i soggetti maschi di età minima di 36 mesi, con passaporto UNIRE, iscritti al registro PRODUZIONE SELEZIONATA, senza che necessariamente essi debbano essere sottoposti a preventiva visita di approvazione. Secondo le norme in vigore, invece, i soggetti maschi iscritti al Registro Supplementare PRODUZIONE COMUNE non possono essere adibiti alla riproduzione.

C. G.

che non intenderà avanzare richieste che sconfinano nei soliti piagnistei che a volte si traducono in pochi euro elemosinati agli Enti del settore, bensì intende affrontare con forza gli annosi problemi che da troppo tempo attanagliano l'attività equestre.

Il dott. Carmelo Meli, direttore dell'ARAS, dopo avere ascoltato le istanze tecnico-economiche portate sul tavolo della riunione, ha assunto l'impegno che l'ARAS si attiverà da subito in sinergia con l'Istituto Incremento Ippico e l'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, nonché con l'Assessorato regionale Agricoltura e l'A.I.A., con i quali intercorrono interessi comuni per il sostegno di un comparto che, a torto, ancora oggi è considerato negletto del settore zootecnico ma ha tutto il diritto di essere trattato con pari dignità.

Costantino Greco

## La Bruna in montagna

6



L'agriturismo

to questo indirizzo a duplice attitudine perché i ragazzi si sono specializzati nella

produzione del latte sostituendo le PRI con le Brune in semilibertà col sistema delle cuccette sotto le tettoie circondate da alberi.

Malgrado l'elevato livello tecnico-produttivo dell'azienda, i proprietari hanno ancora delle ambizioni, dei progetti: realizzare un impianto di biogas o eolico per l'utilizzazione di energia alternativa. "Le bollette dell'ENEL fanno i buchi nel bilancio", ci dicono i Maccarrone.

Malgrado si trovi in montagna, nel cuore della Sicilia, in un'isola, l'azienda è collegatissima ad altre realtà che partecipano alla vita produttiva. Non a caso è stata scelta frequentemente come sede di corsi di mascalcia, di alimentazione, di tecniche di selezione, ed ospita spesso le scolaresche della provincia in visita d'istruzione per conoscere la ruralità. Un vero esempio produttivo e culturale, questa azienda, ancora più se si considera che lo sforzo innovativo nel territorio circostante lascia molto a desiderare. Più che mai il senso dell'associazionismo e il confronto tra realtà diverse.

## Anagrafe equina

I recapiti telefonici degli uffici provinciali dell'ARAS e dei veterinari che si occupano dell'identificazione degli animali

<b>AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 20648</b>	Cirrito Salvatore	328 7132722	
Abbene Salvatore	328 1424205	Di Carlo Filippo	328 8267422
Armato Massimiliano	339 1338585	Giunta Benedetto	338 6381169
Collura Pasquale	320 22492	Marretta Giuseppe	338 2461305
<b>CALTANISSETTA ARAS 0934 595040</b>	Salvo Carmelo	338 4817950	
Michele Barbagallo	333 3331338	Schirò Franco	329 9649169
<b>CATANIA ARAS 095 7124781 - 7121865</b>	Guarneri Gaetano	3331140503	
Sanfilippo Davide	320 8052699	<b>RAGUSA ARAS 0932 642522-641961</b>	
Gennaro Romina	347 6931712	Lo Magno Giorgio	337 883768
Di Mauro Emanuela	349 8843675	La Spisa Michelangelo	339 4554522
<b>ENNA ARAS 0935 29229 - 20770</b>	Pancari Gioacchino	335 6665323	
Atanasio Alessandro	320 6897045	<b>SIRACUSA ARAS 0931 69849</b>	
	349 8631137	Verga Salvatore	3299195396
Farina Francesco	330 793009		339 6129399
<b>MESSINA ARAS</b>	090 693849	D'Avino Dario	338 4747587
Zagami Antonino	3491837901	<b>TRAPANI ARAS 0923 29462</b>	
<b>PALERMO ARAS 091 611483-091 6129705</b>		Spina Giuseppe	329 3525379
Barranca Francesco	328 1329621	Monaco Vincenzo	333 8504907
Castiglia Giovanni	328 0369732	Molinari Piergiorgio	328 2817358

**L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo**

# Impariamo a conoscere meglio il coniglio nano

**I**l coniglio domestico discende dal coniglio selvatico europeo *Oryctolagus cuniculus* ed è, come la lepre comune *Lepus europaeus*, una delle specie più note della famiglia dei leporini. Assieme alla famiglia degli Ocotonidi (Ochotonidae), i leporini appartengono all'ordine dei Lagomorfi, o Duplidentati. Tale ordine di mammiferi è caratterizzato dalla presenza di un'ulteriore coppia di incisivi sulla mascella. Appena posteriormente agli incisivi superiori, larghi ed affilati, si può osservare un altro paio di denti appuntiti e di piccole dimensioni.

Esistono molte varietà di coniglio nano, ma poche razze; le uniche attualmente riconosciute sono l'Ariete nano e l'Ermellino con varie colorazioni. Molti commercianti danno nomi più o meno di fantasia a popolazioni di conigli nani con caratteristiche morfologiche simili (testa di leone, angora, ecc...) ma per questi soggetti si dovrebbe parlare più correttamente di "Nani colorati", denominazione che include tutti i soggetti di piccola taglia non appartenenti alle razze riconosciute dall'ANCI.

## Il coniglio da compagnia

Negli ultimi anni si è assistito ad una crescita esponenziale nel numero di conigli nani entrati a fare parte delle famiglie italiane, cosa che non stupisce, vista la simpatia del nostro amico dalle orecchie lunghe.

Ma impariamo a conoscere un po' meglio le sue poche esigenze e come renderlo longevo e felice. Di conseguenza, attenti a non considerarlo un peluche o un qualsiasi altro giocattolo, ma un mezzo per insegnare ai nostri figli il rispetto per la vita e la natura.

Importante è la gabbia che deve essere di dimensioni adeguate per permettergli maggiore libertà di movimento e per dargli la possibilità di distinguere, come è sua naturale abitudine, la zona dove emettere le sue feci dalle zone per il riposo e l'alimentazione. Importante è anche usare una buona lettiera per evitare danni podalici; ottimi, a tal fine, il tutolo di mais opportunamente trattato (che si trova facilmente presso i negozi di alimenti e accessori per animali da compagnia). La lettiera va cambiata regolarmente per non far scadere le condizioni igieniche. Non deve mancare inoltre una piccola rastrelliera dove posizionare del fieno di ottima qualità, che non deve mai mancare nella dieta dei nostri



animali.

Riguardo all'alimentazione, è opportuno dare qualche breve informazione, al fine di conoscere meglio le esigenze alimentari del coniglio da compagnia che sono ben diverse da quelle dei loro cugini da allevamento zootecnico. Consigliamo l'uso di alimenti secchi con un bassissimo grado di umidità, poiché l'umidità, molto spesso, è causa di fermentazioni e crescite anomale di muffe. Può accadere che gli alimenti confezionati in atmosfera modificata (azoto) possono arricchirsi di un elevato grado di umidità alterando in tal modo le caratteristiche nutrizionali dell'alimento; pellettati o miscele che si presentano morbidi o leggermente umidi vanno quindi scartati e mai somministrati ai nostri conigli poiché possono causare dismicrobismi intestinali gravi, a volte con esiti mortali. Si consiglia quindi l'uso di prodotti conservati sotto vuoto.

La struttura anatomica del coniglio è quella di un animale erbivoro, ed è caratterizzata da un lungo intestino cieco nel quale trovano un ambiente ideale un grande numero di microrganismi fondamentali per permettere all'animale di ricavare nutrienti da alimenti ricchi di fibra; tra di essi riconosciamo bifidobacteria e lactobacilli, capaci di demolire la fibra grezza e renderla disponibile. Risulta, di conseguenza, fondamentale fornire al coniglio da compagnia alimenti ricchi di fibra, dato che una sua carenza provocherebbe gravi e pericolose disfunzioni.

I valori nutrizionali ottimali per la dieta del coniglio nano possono essere quelli riportati nel seguente prospetto:

<b>Fibra:</b>	Mai inferiore al 18%
<b>Grassi:</b>	Non superiori al 4%
<b>Proteine:</b>	Tra il 12% e il 14%

Ovviamente, il fabbisogno di proteine può variare in base allo stato fisiologico del soggetto (gravidanza, allattamento).

Come si può facilmente evincere, sono stati volutamente esclusi i carboidrati che devono essere totalmente eliminati dalla dieta o presenti in modestissime quantità, cosa che, come prima espresso, differenzia l'alimentazione degli animali da compagnia da quelli allevati per usi zootecnici.

La presenza di cereali nell'alimento del coniglio nano è un argomento ancora dibattuto a livello veterinario, mentre la presenza degli stessi negli alimenti destinati ai conigli d'allevamento zootecnico è giustificata dal grande dispendio energetico per la riproduzione e la crescita e dalla brevità del loro ciclo produttivo.

L'uso dei carboidrati negli alimenti destinati a conigli nani, non sottoposti a grandi performance riproduttive, sembra meno giustificato, quindi è auspicabile una loro riduzione, se non addirittura la loro assenza, preferendo un alimento a base di erba medica con scarsi apporti di cereali.

Utile l'integrazione con alimenti freschi come frutta (mele, pere) e verdura a foglia verde, evitando in tal caso l'uso eccessivo di crocifere (cavolo) che, dato gli alti contenuti di ossalati, potrebbero essere causa di patologie vescicali e renali. Consigliati anche il sedano e il finocchio.

In ogni caso la frutta e la verdura devono essere accuratamente lavate ed asciugate per evitare problemi gastroenterici da introduzione di agenti patogeni veicolati da alimenti non validi igienicamente. Da non dimenticare, inoltre, di non privare mai il coniglio dell'acqua di bevanda, trascurando le strane dicerie che il coniglio non beve o che l'acqua sia causa di diarree.

Come ultimo consiglio, risulta utile sottoporre il coniglio una volta a settimana ad una forma di digiuno, che può definirsi "terapeutico". Tale tecnica consiste nel somministrare soltanto fieno a fibra lunga eliminando tutte le fonti energetiche di altra natura, e permette all'apparato gastroenterico di riposare ed alla flora batterica di migliorare la sua efficienza.

Pietro Costa

3

## La vacca Modicana, una "firma" nell'ambiente

Il formaggio e la ricotta prodotti con il latte della Modicana lasciano trasparire dal loro gusto e dal loro profumo le essenze delle erbe presenti nei ricchissimi pascoli del territorio. In passato si caseificava solo se si potevano mandare le vacche al pascolo e quindi l'equazione pascolo-prodotto caseario costituiva un binomio logico e naturale. Sembra infatti un controsenso sentir parlare, oggi, della riscoperta dei sapori e dei profumi di una volta, propri dei prodotti tipici, e poi scoprire che vengono commercializzati, sotto questa etichetta, formaggi ricavati dal

latte di vacche che per tutto l'anno sostano nei capannoni.

Ma per tanto tempo, con inaudita leggerezza, si è scelto di produrre quantità, trascurando la tradizione che da sempre rappresenta qualità, che vuol dire rispetto del passato e di tutte le caratteristiche storiche che ci hanno distinto in campo nazionale. Ben vengano le leggi che difendono la biodiversità, un plauso a chi elargisce premi e incoraggiamento a sostegno degli allevamenti delle razze autoctone, a chi mette quindi un freno ad una sicura estinzione di tanti magnifici

animali che hanno caratterizzato un territorio, differenziandolo proprio per il modo di fare zootecnia.

Poter offrire al turista i prodotti tipici del luogo, oggi, vuol dire creare ricchezza e notorietà. Speriamo che in futuro la società si sforzi di dare più valore alle tradizioni rispettando la nostra storia e valorizzando il territorio e tutto ciò che in esso si produce.

Constatato che nel Ragusano la zootecnia rappresenta ancora l'attività principale, un incremento di produzione dei prodotti tipici da essa derivati è quasi

un obbligo per tutti, ma lo è soprattutto per chi ci rappresenta politicamente. Si dovrebbe far sì che le magnifiche vacche rosse continuino a pascolare sempre più numerose nelle *chiuse*, allietandoci con il suono dei loro campanacci, e a caratterizzare con la loro presenza le campagne del Ragusano e di altre zone della Sicilia dove si pratica una zootecnia rispettosa dell'ambiente e delle nostre nobili tradizioni, riscoprendo e difendendo peculiarità che, altrimenti andranno sicuramente perdute.

Carmelo Di Pasquale

Sicilia  
Zootecnica

Mensile  
dell'Associazione Regionale  
Allevatori della Sicilia

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55  
90139 PALERMO - tel. 091 585109

Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del 16-7-1974

Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

P.I. Spedizione in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/B Legge 662/96 D.C.B. Sicilia 2004

Direttore responsabile  
**Armando Bronzino**  
Commissione di Redazione  
Giuseppe Caruso  
Carmelo Meli  
Nino Santo Riggio  
Andrea Truscelli  
Ha collaborato alla Redazione:  
**Ignazio Maiorana**

In questo numero:

**Pietro Costa, Carmelo Di Pasquale,  
Costantino Greco, Manuele Licitra,  
Claudia Randisi**

Stampa: Eicol Tipolitografica  
Via G. Cimballi, 40 - PALERMO - Telefax 091 541404

Sito internet: [www.arasicilia.it](http://www.arasicilia.it)

Scriveteci! e-mail:  
[siciliazootecnica@arasicilia.it](mailto:siciliazootecnica@arasicilia.it)

Abbonamento  
annuo: 13,00

Versamento a mezzo c/c postale n. 000079332573 intestato a:  
Associazione Regionale Allevatori Sicilia - Via P.pe Belmonte, 55 - 90139 Palermo

Il Direttore Responsabile informa gli abbonati che la redazione di questo Periodico avviene in conformità a quanto disposto dal D.lgs 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali)

**L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo**