



36° ANNO, n. 1  
GENNAIO 2010

# Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,  
custodi  
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare  
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia



## Commissariata l'ARAS Ad Alessandro Chiarelli adesso il timone

di Ignazio Maiorana

**A**lessandro Chiarelli, 48 anni, è stato nominato commissario dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia durante la seduta del Consiglio Direttivo dell'AIA del 28 dicembre scorso. Vari gli obiettivi del neocommissario oltre alla prosecuzione del lavoro a favore degli allevatori con la rete di servizi erogati dall'ARAS. In calendario numerosi altri impegni importanti legati alle problematiche del comparto, al prezzo dei prodotti, ai rapporti con le istituzioni.

“Gli allevatori saranno al centro di tutte le azioni indirizzate allo sviluppo e alla crescita di uno dei comparti determinanti per l'agricoltura siciliana”, ha affermato Chiarelli.

Il commissario è anche presidente della Federazione provinciale Coldiretti di Palermo nonché presidente regionale dell'Associazione agrituristica “Terranostra”, ed è titolare di un allevamento a confine tra la provincia di Palermo e quella di Trapani.

Dopo appena qualche giorno dal suo insediamento, il Commissario dell'ARAS ha disposto la riattivazione del servizio di fecondazione artificiale presso le aziende richiedenti.

“Gli allevatori siciliani possono così tirare un respiro di sollievo in quanto l'attività di F. A. è indispensabile – afferma il Commissario –. Superando tutti gli ostacoli di carattere burocratico mi sono assunto la responsabilità di ripristinarla con una circolare firmata dal direttore regionale Carmelo Meli. In Sicilia il comparto zootecnico è determinante per l'intero settore agricolo – aggiunge Chiarelli –. Bloccare la fecondazione artificiale significa far sostenere agli allevamenti ulteriori spese che oggi nessuno è in grado di affrontare per via degli alti costi di produzione che le aziende subiscono a fronte dei prezzi di vendita sempre più ridotti. Il commissariamento dell'ARAS – precisa Chiarelli – non significa blocco delle attività ma, al contrario, vuol dire procedere insieme verso il raggiungimento di obiettivi qualificanti per tutta la categoria siciliana”.

### “Rapporto diretto e rappresentativo con gli allevatori”

Tra i primi incontri avuti dal Commissario dell'ARAS quello con i responsabili e i presidenti dei Consorzi provinciali degli allevatori. La riunione, oltre ad avere carattere conoscitivo, è stata finalizzata ad un'analisi della situazione zootecnica nel territorio regionale e alla pianificazione di interventi tecnici di competenza dell'Associazione a favore degli allevatori. In tale quadro infatti sono stati ripresi il servizio di F. A. e l'assistenza

## Sinergia tra istituzioni

A sinistra:

Alessandro Chiarelli.

A destra, nell'ordine:  
Rosaria Barresi col commissario Chiarelli e il direttore dell'ARAS Carmelo Meli; Simone Sangiorgio, Paolo Girgenti e Santo Caracappa.

Nella foto in basso:  
i tecnici intervenuti



## Sul progetto “qualità del latte” intesa tra Assessorato Agricoltura, Istituto Zooprofilattico e Associazione Allevatori

**S**i tiene molto alla qualità, alla bontà e alla sicurezza alimentare del latte siciliano che viene utilizzato per la caseificazione o l'imbottigliamento e per questo le tre istituzioni hanno firmato un protocollo d'intesa che si concretizza in un progetto che in via sperimentale coinvolgerà un centinaio di allevamenti bovini e una cinquantina di allevamenti ovin.

A presentare l'iniziativa presso l'aula magna dell'Istituto Zooprofilattico di Palermo, il 29 gennaio, sono intervenuti il dirigente generale dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, Rosaria Barresi, il responsabile del Dipartimento Interventi Infrastrutturali, Paolo Girgenti, il direttore sanitario dell'IZS, Santo Caracappa, il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, e il direttore regionale Carmelo Meli.

Il Dipartimento Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana ha finanziato con 150.000 euro l'attività di seguito illustrata; l'Associazione regionale Allevatori effettuerà i prelievi dei campioni e i controlli delle mungitrici e metterà a disposizione, inoltre, i dati degli allevamenti seguiti nei controlli funzionali per la selezione degli animali; l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale si occuperà delle analisi chimiche e microbiologiche del latte e del coordinamento scientifico del progetto, curando gli aspetti pre-

valentemente sanitari, la formazione dei tecnici e degli allevatori in ambito di prevenzione, cura e gestione sanitaria.

Provvisoriamente si interverrà in sei microaree (Monti Sicani-Valle del Tumarrano, Madonie-Nebrodi e Cinisi-Goirano in territorio palermitano) per gli allevamenti bovini; nella Valle del Belice, nell'area centrale ennese-nissena e nei Monti Sicani per gli allevamenti ovin. Saranno 7 i gruppi di lavoro ognuno dei quali è composto da un veterinario, da un agronomo, da due controllori zootecnici e da un esperto per il controllo degli impianti di mungitura e delle vasche di refrigerazione del latte.

Il progetto si concluderà nel mese di dicembre 2010 ma, con molta probabilità, se gli obiettivi verranno raggiunti in maniera efficace e utile, proseguiranno nel futuro anche nelle rimanenti aree siciliane.

“Mi sta molto a cuore la zootecnia – ha dichiarato la d.ssa Barresi –, e noi dobbiamo lavorare bene al servizio degli allevatori, dobbiamo creare le condizioni migliori perché le aziende possano produrre e stare sul mercato. Una nuova interlocuzione con l'Associazione regionale Allevatori – ha aggiunto il direttore generale dell'Assessorato – apre una importante fase nel settore, sono contenta che l'ARAS stia avviando i progetti che sono alla base di un servizio vero al mondo zootecnico. L'assessore regionale – ha riferito – sta presentando degli emendamenti per integrare congruamente il capitolo in bilancio per assicurare la piena opera-



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



## Commissariata 1 L'ARAS

tecnica negli allevamenti.

Chiarelli, oltre a garantire la trasparenza dell'attività, intende impostare subito un rapporto diretto con gli allevatori al fine di ascoltare le loro istanze. «Per me – dichiara il Commissario – le aziende sono tutte uguali, a prescindere dalla loro consistenza e specificità. Col suo lavoro – aggiunge Chiarelli – l'allevatore riveste un importante ruolo nella filiera alimentare dell'uomo e nell'equilibrio dell'ambiente. Non deve essere dimenticato. Dopo aver incontrato le istituzioni pubbliche del settore per ribadire con fermezza tale presupposto – conclude il Commissario –, intendo dar seguito a riunioni con la categoria per una diretta conoscenza delle emergenze territoriali e per promuovere una democratica azione che possa indirizzare meglio la ripresa della commercializzazione dei prodotti e il loro riconoscimento».

Una serie di nuovi contatti con gli organi di informazione sono già stati avviati dal Commissario e dall'ufficio stampa dell'ARAS con l'auspicio che la stampa possa offrire maggiore spazio al mondo dell'allevatoria e alle biodiversità animali da reddito, che possa riconsiderare l'indispensabilità dell'imprenditore zootecnico, una figura professionale composta e diversificata oltre che ricca di qualità e di valori.

### La certezza dell'origine

Sempre più pressante la necessità di tracciare e verificare la provenienza dei prodotti dell'allevamento e la rispondenza, spesso messa in dubbio, con quanto specificato nella confezione sul bancone di vendita. Ancora una volta si dimentica che si tratta di cibo e non di altro. «Il marchio *Italialleva* per i prodotti dell'allevamento – dichiara il Commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli – garantisce il percorso di filiera e le analisi di laboratorio dei campioni di latte e di formaggio delle aziende associate. Così anche per la mozzarella di bufala prodotta in Sicilia che, a differenza di quella campana, non è mai stata messa in dubbio in fatto di qualità e autenticità. L'unico modo per offrire una bussola e orientare i consumatori – aggiunge il Commissario – è quello di informarli e portarli per mano sul nostro ricco paniere di cose buone prodotte a breve distanza da casa loro in strutture igienicamente adeguate e farli riavvicinare ai sapori e alla fragranza di una volta. Anche per ragioni di salute. Rilanciamo – conclude Chiarelli – la volontà di richiedere per le mense di scuole e ospedali ancora più rigore e attenzione sugli alimenti, prediligendo prodotti del territorio».

Ignazio Maiorana

## Formaggi DOP siciliani

### La *vastedda* Valle del Belice verso il riconoscimento europeo

**M**assimo Todaro, presidente del Consorzio di Tutela della *vastedda* Valle del Belice:

«Abbiamo notizie recenti. Al Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari ci hanno riferito che l'apposita Commissione europea ha terminato il suo lavoro di controllo del disciplinare della DOP della *vastedda* Valle del Belice e lo stanno traducendo in tutte le lingue per sottoporlo ad ogni Paese membro dell'UE e poterlo poi pubblicare sulla Gazzetta Ufficiale europea. Pensiamo che entro sei mesi si concluderà l'iter». Stefano Sutura, responsabile dell'ARAS di Agrigento e Trapani: «Sul pia-

no economico per i produttori di *vastedda* il riconoscimento DOP europeo è un evento importante. Intanto, con la DOP transitoria, è da marzo-aprile 2008 che questo formaggio è sul mercato, quindi la denominazione di origine protetta è a tutti gli effetti operativa. I tecnici dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale fanno le analisi di controllo per la certificazione e su ogni *vastedda* è apposto il marchio DOP. Dal 18 marzo 2008 al 31 dicembre 2009 abbiamo marchiato e certificato 42.000 pezzi di *vastedda*. Avere

il riconoscimento europeo significa anche la chiusura del cerchio ed avere la tutela da parte degli altri Paesi membri.

Nella foto:  
Todaro e Sutura.



## Fiera di Rimini

### Gelato con latte di sola Pezzata Rossa Dalla vacca al cono... in venti minuti

**N**ella giornata inaugurale del SIGEP di Rimini Fiera, il 23 gennaio, un bellissimo esemplare di pezzata rossa (nella foto assieme alle quattro ex Miss Italia intervenute all'inaugurazione della Fiera) ha calamitato l'attenzione di curiosi ed operatori. All'esterno del padiglione C3, in un recinto appositamente allestito, è stata munta da uno dei suoi allevatori, la famiglia Liverani di Savarna (Ravenna), per fornire il latte necessario alla produzione di uno straordinario gelato al fiordilatte.

«In questo modo – spiega il presidente della CoGel Fipe, Giancarlo Timballo – i gelatieri italiani hanno voluto ribadire la valorizzazione delle materie prime pregiate con cui realizzano il loro prodotto e la promozione a livello internazionale della filiera che lavora al servizio del gelato artigianale italiano».

Ma perché il latte di Pezzata Rossa Italiana è diverso da quello di altre razze? Perché il suo latte, come spiegano i promotori del marchio «solo di Pezzata Rossa Italiana», è ricchissimo di principi nutritivi – in primis grasso e proteine, in percentuali maggiori rispetto a quanto analizzato nella maggior delle altre razze bovine allevate per la produ-

zione di latticini – che lo rendono particolarmente adatto alla trasformazione e alla lavorazione di formaggi e gelati. Inoltre, e ancora una volta, a differenza di altre razze, la bassissima presenza di cellule somatiche, indice di resistenza alle mastiti e peculiarità della razza, fa sì che il latte non necessiti di trattamenti termici pesanti, mantenendo così inalterato il gusto e le caratteristiche organolettiche che gli sono proprie.

Il passaggio immediato da latte a gelato è stato poi reso possibile dalla presenza di nuova strumentazione che, infatti, utilizza latte crudo fresco di giornata e lo pastorizza una sola volta per trasformarlo in un gustoso gelato che non perde le importanti proprietà organolettiche della materia prima. Un gelato naturale e nutriente che per l'approvvigionamento consente di approfittare al massimo della «filiera corta».

La mungitura è avvenuta a ridosso dello stand in cui si disputa la Coppa del mondo di gelateria tra i Maestri gelatieri di nove nazioni (Argentina, Australia per la prima volta, Brasile, Francia, Germania al debutto, Marocco, Spagna, Svizzera e Usa). L'Italia, per regolamento, avendo già vinto due edizioni consecutive del Torneo, è esclusa dalla competizione di quest'anno. Per il resto della manifestazione il latte è stato fatto pervenire dall'azienda Bianchini di Fluminiano, in provincia di Udine, che da tempo fornisce una decina di gelaterie dell'omonima provincia per produrre un gelato di sola Pezzata Rossa dal gusto inconfondibile.

Giacomo Menta



## Parte il progetto «qualità latte»

**1**attività dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia». La d.ssa Barresi ha infine espresso stima e fiducia nei partners che lavorano per la qualità del latte.

«Ho l'onore e l'onere di avviare l'ARAS verso una stagione nuova che utilizzerà ogni risorsa a favore del comparto allevatorio che sta soffocando per il perdurare della crisi del settore – ha dichiarato il commissario Chiarelli –. Farò il possibile per erogare maggiori servizi alle aziende creando, come in questo caso, sinergie con enti pubblici per rendere un servizio diretto agli allevatori».

Soddisfazione è stata espressa anche dal dr. Ca-

racappa: «Questo servizio costituirà un valore aggiunto alla produzione siciliana dell'allevamento».

«La sinergia fra istituzioni interessate al mondo zootecnico porta anche al minor dispendio di risorse – ha assicurato il dr. Meli, direttore regionale dell'ARAS –, un principio che può farsi strada e diffondersi anche in ambiti più ampi, ma soprattutto dobbiamo fare in modo che possa crescere l'allevatore nella figura di imprenditore, perché possa confrontarsi col mercato e possa portare i propri figli a rimanere a lavorare in campagna con maggiore dignità economica».

A coordinare il lavoro delle sette squadre di intervento sarà il dr. Simone Sangiorgio, responsabile dell'UOS 79 dell'Assessorato. **I. M.**

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



# Parchi in Sicilia: “Tre governance a confronto”

## “Ma nel Palazzo della politica assenti i politici”

**Il prof. Schicchi: «Manteniamo il pascolo nelle aree protette, in ossequio alla tradizione e agli equilibri naturali ed economici, altrimenti un giorno dovremo pagare gli allevatori per portarvi gli animali».**

di Ignazio Maiorana

I commissari straordinari delle tre più importanti aree naturalistiche siciliane (Angelo Aliquò per le Madonie, Antonino Ferro per i Nebrodi, Ettore Foti per l'Etna), a circa trent'anni dalla legge istitutiva dei Parchi, il 22 gennaio hanno deciso di incontrarsi a Palermo nella sala gialla del Palazzo dei Normanni. Per organizzare i loro interventi i tre amministratori si sono avvalsi della Coop. “Media & Service”, composta da operatori dell'informazione. A moderare l'incontro è stato il giornalista Tano Gullo. Sono stati chiamati ad intervenire due sindaci madoniti (Mario Cicero di Castelbuono e Patrizio David di Polizzi Generosa), i docenti universitari di diverse facoltà (Girolamo Cusimano, Rosario Schicchi, Wanda Cortese e Mario Lo Valvo) e Vita Giostra del CRPPN.

Sociologia, botanica ed economia hanno danzato in bocca ai relatori. Sono discorsi importanti, ma ascoltati troppe volte e rimasti semi-inapplicati. Ad ogni modo, è stato il commissario del Parco delle Madonie a conquistare il pubblico con un linguaggio meno burocratese rispetto a quello dei suoi colleghi: «Sono occorsi 20 anni perché i Parchi si facessero accettare dagli abitanti. Se l'uomo è un pericolo per la natura, anche il Parco diventa pericolo per l'uomo – ha detto Angelo Aliquò –. Questa la convinzione fino a poco tempo fa. Tuttavia si è riusciti, sulle Madonie, a tracciare 200 km di sentieri, un sentiero avventura, a destinare una parete rocciosa alle scalate, a fare turismo e natura, a lanciare la gastronomia con i prodotti tipici del luogo. In merito ai suini inselvaticati che imperversano nel Parco delle Madonie – ha aggiunto Aliquò – paradossalmente devo elogiare la buona azione dei bracconieri, che ha dato un buon colpo al proliferare di questi soggetti affamati. Non abbiamo molti finan-

ziamenti, non abbiamo guardie, non possiamo fare controlli, è la Forestale che in alternativa deve farli. Riguardo a Piano Battaglia – ha concluso Aliquò –, sarebbe stato un condominio se non ci fosse stato il Parco. Non pensiamo alle Madonie come ad una stazione sciistica, ma soltanto ad una stazione di divertimento e di ricerca della qualità della vita, di qualità alimentare e culturale. Piuttosto, vorrei invitare i ristoratori e gli operatori turi-



stico-alberghieri a modernizzare e internazionalizzare la loro offerta».

«I Comuni montani compresi nei Parchi – ha integrato il commissario del Parco dei Nebrodi, Antonino Ferro – sono diventati contenitori di anziani. I giovani se ne vanno e non ci sono strumenti per arginare questa emorragia». Per Ettore Foti «nel Parco dell'Etna è il vulcano che comanda, non l'uomo».

«Ma questi appelli chi li raccoglie se nel Palazzo della Politica oggi mancano i politici? – si è chiesto il sindaco di Castelbuono, Mario Cicero (qui nella foto) –. Dobbiamo inventarci l'inverosimile per dare vivacità ai centri



montani, per far venire gente e trattenere



montani, per far venire gente e trattenere i giovani sul posto. Io devo ringraziare gli asinelli e i giornalisti se a Castelbuono arriva persino la televisione giapponese. Il mio paese si è adeguato al rispetto del patrimonio naturalistico e culturale di cui dispone, ma la politica cosa fa per la montagna? – si è chiesto Cicero –. La gente sa che noi disponiamo anche di una gastronomia di qualità eccellente e dunque si fa prendere per la gola. Un Parco è anche questo, ma le comunità devono mettere in campo la creatività e le buone pratiche se vogliono far vincere il loro territorio e la loro economia. La politica deve amare le istituzioni locali, non deve abbandonarle come in molti casi ha fatto, sarebbe il caso che essa desse reali strumenti, più che contentini ai sindaci. Dopo tanto lavoro fatto – ha proposto – mettiamoci at-

torno ad un tavolo con gli imprenditori, i capigruppo parlamentari all'ARS e i sindaci in questa stessa sala gialla, se vogliamo essere ascoltati. In atto non c'è un progetto strategico sul turismo e nemmeno sulla cultura in Sicilia. Incontriamoci qui allora, ma sul serio».

«Riguardo all'allevamento – ha esortato il prof. Rosario Schicchi, botanico e docente universitario –, manteniamo il pascolo nelle aree protette, in ossequio alla tradizione e agli equilibri naturali ed economici, altrimenti un giorno dovremo pagare gli allevatori per portarvi gli animali. Se togliamo gli allevatori dalle aree del Parco, crescerà il bosco che eliminerà certe specie animali e vegetali. Stiamo attenti!».

Il professore ci ha avvertito. È la scienza che parla. Ma perché – ci chiediamo – all'atto della costituzione dei Parchi questo concetto non è stato tenuto in considerazione?

La Sicilia continua a brillare in spirito di comunicazione. E anche di esibizione. È una giungla di incontri e scontri, di propositi e di proposte, di passerelle e di seminari aventi per oggetto la tutela e la crescita del territorio, della sua economia. Peccato che subito dopo si registri il vuoto nei fatti e nelle casse che sostengono l'enorme mole della convegnistica.

### 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)

### Bollettino commerciale

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

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- VENDONSI, in Torretta (PA), vacche di razza Cimisara, partorite e non (allev. Rosario Di Maggio, tel. 091 86700117).
- 1- VENDESI, in Corleone (PA), stallone asinino di razza Ragusana (all. Maurizio La Brba, tel. 368 3542747).
- 1- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), torelli e manzette di razza Limousine iscritti al Libro Genealogico Emilio Cocimano, tel. 3484783564).
- 2- VENDONSI, in S. Margherita Belice (TP), arieti di razza Valle del Belice iscritti al L.G. (Sezione A e B) con genotipo scrapie resistente (Az. Ovini e Natura, Todaro tel. 339 3464087).
- 2- VENDONSI, in Calatafimi (TP), vasca refrigerante capacità litri 400 e toro di razza Limousine iscritto al L.G. (az. Giacalone Andrea, tel. 338-1104647 - 0924 952825).

Sostenete  
la “voce”  
della  
zootecnia  
siciliana

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



# La campagna va in città. Ed è amica

**S**empre più frequentati i mercatini agricoli che a cadenza settimanale, preferibilmente di sabato e domenica, propongono le loro ceste di prodotti a quanti intendono fare la spesa avendo la certezza della provenienza del cibo che acquistano (carne, frutta, ortaggi, formaggi, conserve, salumi, ecc.). Da qualche tempo i produttori, sotto l'organizzazione della Coldiretti, in Sicilia e in altre regioni hanno dato una valvola di sfogo alla commercializzazione diretta con l'iniziativa "Campagna amica" che vede, sotto i gazebo gialli, gli aderenti autorizzati esporre e proporre la loro produzione, a prezzi comunque più convenienti perché scervi da

COLDIRETTI				CAMPAGNA AMICA			
Prezzi rilevati in data 23/01/2010 dal servizio ministeriale ems consumatori per il Sud Italia							
Prodotto	Prezzo Standard	Valore %	Prezzo Campagna Amica	Prodotto	Prezzo Standard	Valore %	Prezzo Campagna Amica
<b>ORTAGGI</b>				<b>FRUTTA</b>			
Aglio	4,55	38%	3,48	Albicorno (tutto)	4,40	38%	3,34
Bava	4,40	38%	3,34	Arancia (tutto)	4,20	38%	3,19
Broccolo	4,50	38%	3,45	Cachi	4,40	38%	3,34
Broccoli	4,55	38%	3,48	Citro	4,50	38%	3,43
Cavolfiori (tutto)	4,60	38%	3,48	Limoni	4,65	38%	3,54
Cavolfiori	4,60	38%	3,48	Mele (tutto)	4,95	38%	3,77
Cavolfiori (bianchi)	4,70	38%	3,58	Mele (grande)	4,60	38%	3,49
Cavolfiori (verdi)	4,75	38%	3,63	Melo (tutto)	4,45	38%	3,39
Cavolfiori (bianchi)	4,80	38%	3,66	Melo (grande)	4,50	38%	3,42
Cavolfiori (verdi)	4,85	38%	3,71	Melo (piccolo)	4,55	38%	3,47
Cavolfiori (bianchi)	4,90	38%	3,74	Melo (grande)	4,60	38%	3,50
Cavolfiori (verdi)	4,95	38%	3,77	Melo (piccolo)	4,65	38%	3,54
Cavolfiori (bianchi)	5,00	38%	3,80	Melo (grande)	4,70	38%	3,57
Cavolfiori (verdi)	5,05	38%	3,83	Melo (piccolo)	4,75	38%	3,61
Cavolfiori (bianchi)	5,10	38%	3,86	Melo (grande)	4,80	38%	3,64
Cavolfiori (verdi)	5,15	38%	3,89	Melo (piccolo)	4,85	38%	3,68
Cavolfiori (bianchi)	5,20	38%	3,92	Melo (grande)	4,90	38%	3,72
Cavolfiori (verdi)	5,25	38%	3,95	Melo (piccolo)	4,95	38%	3,76
Cavolfiori (bianchi)	5,30	38%	3,98	Melo (grande)	5,00	38%	3,80
Cavolfiori (verdi)	5,35	38%	4,01	Melo (piccolo)	5,05	38%	3,84
Cavolfiori (bianchi)	5,40	38%	4,04	Melo (grande)	5,10	38%	3,88
Cavolfiori (verdi)	5,45	38%	4,07	Melo (piccolo)	5,15	38%	3,92
Cavolfiori (bianchi)	5,50	38%	4,10	Melo (grande)	5,20	38%	3,96
Cavolfiori (verdi)	5,55	38%	4,13	Melo (piccolo)	5,25	38%	4,00
Cavolfiori (bianchi)	5,60	38%	4,16	Melo (grande)	5,30	38%	4,04
Cavolfiori (verdi)	5,65	38%	4,19	Melo (piccolo)	5,35	38%	4,08
Cavolfiori (bianchi)	5,70	38%	4,22	Melo (grande)	5,40	38%	4,12
Cavolfiori (verdi)	5,75	38%	4,25	Melo (piccolo)	5,45	38%	4,16
Cavolfiori (bianchi)	5,80	38%	4,28	Melo (grande)	5,50	38%	4,20
Cavolfiori (verdi)	5,85	38%	4,31	Melo (piccolo)	5,55	38%	4,24
Cavolfiori (bianchi)	5,90	38%	4,34	Melo (grande)	5,60	38%	4,28
Cavolfiori (verdi)	5,95	38%	4,37	Melo (piccolo)	5,65	38%	4,32
Cavolfiori (bianchi)	6,00	38%	4,40	Melo (grande)	5,70	38%	4,36
Cavolfiori (verdi)	6,05	38%	4,43	Melo (piccolo)	5,75	38%	4,40
Cavolfiori (bianchi)	6,10	38%	4,46	Melo (grande)	5,80	38%	4,44
Cavolfiori (verdi)	6,15	38%	4,49	Melo (piccolo)	5,85	38%	4,48
Cavolfiori (bianchi)	6,20	38%	4,52	Melo (grande)	5,90	38%	4,52
Cavolfiori (verdi)	6,25	38%	4,55	Melo (piccolo)	5,95	38%	4,56
Cavolfiori (bianchi)	6,30	38%	4,58	Melo (grande)	6,00	38%	4,60
Cavolfiori (verdi)	6,35	38%	4,61	Melo (piccolo)	6,05	38%	4,64
Cavolfiori (bianchi)	6,40	38%	4,64	Melo (grande)	6,10	38%	4,68
Cavolfiori (verdi)	6,45	38%	4,67	Melo (piccolo)	6,15	38%	4,72
Cavolfiori (bianchi)	6,50	38%	4,70	Melo (grande)	6,20	38%	4,76
Cavolfiori (verdi)	6,55	38%	4,73	Melo (piccolo)	6,25	38%	4,80
Cavolfiori (bianchi)	6,60	38%	4,76	Melo (grande)	6,30	38%	4,84
Cavolfiori (verdi)	6,65	38%	4,79	Melo (piccolo)	6,35	38%	4,88
Cavolfiori (bianchi)	6,70	38%	4,82	Melo (grande)	6,40	38%	4,92
Cavolfiori (verdi)	6,75	38%	4,85	Melo (piccolo)	6,45	38%	4,96
Cavolfiori (bianchi)	6,80	38%	4,88	Melo (grande)	6,50	38%	5,00
Cavolfiori (verdi)	6,85	38%	4,91	Melo (piccolo)	6,55	38%	5,04
Cavolfiori (bianchi)	6,90	38%	4,94	Melo (grande)	6,60	38%	5,08
Cavolfiori (verdi)	6,95	38%	4,97	Melo (piccolo)	6,65	38%	5,12
Cavolfiori (bianchi)	7,00	38%	5,00	Melo (grande)	6,70	38%	5,16
Cavolfiori (verdi)	7,05	38%	5,03	Melo (piccolo)	6,75	38%	5,20
Cavolfiori (bianchi)	7,10	38%	5,06	Melo (grande)	6,80	38%	5,24
Cavolfiori (verdi)	7,15	38%	5,09	Melo (piccolo)	6,85	38%	5,28
Cavolfiori (bianchi)	7,20	38%	5,12	Melo (grande)	6,90	38%	5,32
Cavolfiori (verdi)	7,25	38%	5,15	Melo (piccolo)	6,95	38%	5,36
Cavolfiori (bianchi)	7,30	38%	5,18	Melo (grande)	7,00	38%	5,40
Cavolfiori (verdi)	7,35	38%	5,21	Melo (piccolo)	7,05	38%	5,44
Cavolfiori (bianchi)	7,40	38%	5,24	Melo (grande)	7,10	38%	5,48
Cavolfiori (verdi)	7,45	38%	5,27	Melo (piccolo)	7,15	38%	5,52
Cavolfiori (bianchi)	7,50	38%	5,30	Melo (grande)	7,20	38%	5,56
Cavolfiori (verdi)	7,55	38%	5,33	Melo (piccolo)	7,25	38%	5,60
Cavolfiori (bianchi)	7,60	38%	5,36	Melo (grande)	7,30	38%	5,64
Cavolfiori (verdi)	7,65	38%	5,39	Melo (piccolo)	7,35	38%	5,68
Cavolfiori (bianchi)	7,70	38%	5,42	Melo (grande)	7,40	38%	5,72
Cavolfiori (verdi)	7,75	38%	5,45	Melo (piccolo)	7,45	38%	5,76
Cavolfiori (bianchi)	7,80	38%	5,48	Melo (grande)	7,50	38%	5,80
Cavolfiori (verdi)	7,85	38%	5,51	Melo (piccolo)	7,55	38%	5,84
Cavolfiori (bianchi)	7,90	38%	5,54	Melo (grande)	7,60	38%	5,88
Cavolfiori (verdi)	7,95	38%	5,57	Melo (piccolo)	7,65	38%	5,92
Cavolfiori (bianchi)	8,00	38%	5,60	Melo (grande)	7,70	38%	5,96
Cavolfiori (verdi)	8,05	38%	5,63	Melo (piccolo)	7,75	38%	6,00
Cavolfiori (bianchi)	8,10	38%	5,66	Melo (grande)	7,80	38%	6,04
Cavolfiori (verdi)	8,15	38%	5,69	Melo (piccolo)	7,85	38%	6,08
Cavolfiori (bianchi)	8,20	38%	5,72	Melo (grande)	7,90	38%	6,12
Cavolfiori (verdi)	8,25	38%	5,75	Melo (piccolo)	7,95	38%	6,16
Cavolfiori (bianchi)	8,30	38%	5,78	Melo (grande)	8,00	38%	6,20
Cavolfiori (verdi)	8,35	38%	5,81	Melo (piccolo)	8,05	38%	6,24
Cavolfiori (bianchi)	8,40	38%	5,84	Melo (grande)	8,10	38%	6,28
Cavolfiori (verdi)	8,45	38%	5,87	Melo (piccolo)	8,15	38%	6,32
Cavolfiori (bianchi)	8,50	38%	5,90	Melo (grande)	8,20	38%	6,36
Cavolfiori (verdi)	8,55	38%	5,93	Melo (piccolo)	8,25	38%	6,40
Cavolfiori (bianchi)	8,60	38%	5,96	Melo (grande)	8,30	38%	6,44
Cavolfiori (verdi)	8,65	38%	5,99	Melo (piccolo)	8,35	38%	6,48
Cavolfiori (bianchi)	8,70	38%	6,02	Melo (grande)	8,40	38%	6,52
Cavolfiori (verdi)	8,75	38%	6,05	Melo (piccolo)	8,45	38%	6,56
Cavolfiori (bianchi)	8,80	38%	6,08	Melo (grande)	8,50	38%	6,60
Cavolfiori (verdi)	8,85	38%	6,11	Melo (piccolo)	8,55	38%	6,64
Cavolfiori (bianchi)	8,90	38%	6,14	Melo (grande)	8,60	38%	6,68
Cavolfiori (verdi)	8,95	38%	6,17	Melo (piccolo)	8,65	38%	6,72
Cavolfiori (bianchi)	9,00	38%	6,20	Melo (grande)	8,70	38%	6,76
Cavolfiori (verdi)	9,05	38%	6,23	Melo (piccolo)	8,75	38%	6,80
Cavolfiori (bianchi)	9,10	38%	6,26	Melo (grande)	8,80	38%	6,84
Cavolfiori (verdi)	9,15	38%	6,29	Melo (piccolo)	8,85	38%	6,88
Cavolfiori (bianchi)	9,20	38%	6,32	Melo (grande)	8,90	38%	6,92
Cavolfiori (verdi)	9,25	38%	6,35	Melo (piccolo)	8,95	38%	6,96
Cavolfiori (bianchi)	9,30	38%	6,38	Melo (grande)	9,00	38%	7,00
Cavolfiori (verdi)	9,35	38%	6,41	Melo (piccolo)	9,05	38%	7,04
Cavolfiori (bianchi)	9,40	38%	6,44	Melo (grande)	9,10	38%	7,08
Cavolfiori (verdi)	9,45	38%	6,47	Melo (piccolo)	9,15	38%	7,12
Cavolfiori (bianchi)	9,50	38%	6,50	Melo (grande)	9,20	38%	7,16
Cavolfiori (verdi)	9,55	38%	6,53	Melo (piccolo)	9,25	38%	7,20
Cavolfiori (bianchi)	9,60	38%	6,56	Melo (grande)	9,30	38%	7,24
Cavolfiori (verdi)	9,65	38%	6,59	Melo (piccolo)	9,35	38%	7,28
Cavolfiori (bianchi)	9,70	38%	6,62	Melo (grande)	9,40	38%	7,32
Cavolfiori (verdi)	9,75	38%	6,65	Melo (piccolo)	9,45	38%	7,36
Cavolfiori (bianchi)	9,80	38%	6,68	Melo (grande)	9,50	38%	7,40
Cavolfiori (verdi)	9,85	38%	6,71	Melo (piccolo)	9,55	38%	7,44
Cavolfiori (bianchi)	9,90	38%	6,74	Melo (grande)	9,60	38%	7,48
Cavolfiori (verdi)	9,95	38%	6,77	Melo (piccolo)	9,65	38%	7,52
Cavolfiori (bianchi)	10,00	38%	6,80	Melo (grande)	9,70	38%	7,56
Cavolfiori (verdi)	10,05	38%	6,83	Melo (piccolo)	9,75	38%	7,60
Cavolfiori (bianchi)	10,10	38%	6,86	Melo (grande)	9,80	38%	7,64
Cavolfiori (verdi)	10,15	38%	6,89	Melo (piccolo)	9,85	38%	7,68
Cavolfiori (bianchi)	10,20	38%	6,92	Melo (grande)	9,90	38%	7,72
Cavolfiori (verdi)	10,25	38%	6,95	Melo (piccolo)	9,95	38%	7,76
Cavolfiori (bianchi)	10,30	38%	6,98	Melo (grande)	10,00	38%	7,80
Cavolfiori (verdi)	10,35	38%	7,01	Melo (piccolo)	10,05	38%	7,84
Cavolfiori (bianchi)	10,40	38%	7,04	Melo (grande)	10,10	38%	7,88
Cavolfiori (verdi)	10,45	38%	7,07	Melo (piccolo)	10,15	38%	7,92
Cavolfiori (bianchi)	10,50	38%	7,10	Melo (grande)	10,20	38%	7,96
Cavolfiori (verdi)	10,55	38%	7,13	Melo (piccolo)	10,25	38%	8,00
Cavolfiori (bianchi)	10,60	38%	7,16	Melo (grande)	10,30	38%	8,04
Cavolfiori (verdi)	10,65	38%	7,19	Melo (piccolo)	10,35	38%	8,08
Cavolfiori (bianchi)	10,70	38%	7,22	Melo (grande)	10,40	38%	8,12
Cavolfiori (verdi)	10,75	38%	7,25	Melo (piccolo)	10,45	38%	8,16
Cavolfiori (bianchi)	10,80	38%	7,28	Melo (grande)	10,50	38%	8,20
Cavolfiori (verdi)	10,85	38%	7,31	Melo (piccolo)	10,55	38%	8,24
Cavolfiori (bianchi)	10,90	38%	7,34	Melo (grande)	10,60	38%	8,28
Cavolfiori (verdi)	10,95	38%	7,37	Melo (piccolo)	10,65	38%	8,32
Cavolfiori (bianchi)	11,00	38%	7,40	Melo (grande)	10,70	38%	8,36
Cavolfiori (verdi)	11,05	38%	7,43	Melo (piccolo)	10,75	38%	8,40
Cavolfiori (bianchi)	11,10	38%	7,46	Melo (grande)	10,80	38%	8,44
Cavolfiori (verdi)	11,15	38%	7,49	Melo (piccolo)	10,85	38%	8,48
Cavolfiori (bianchi)	11,20	38%	7,52	Melo (grande)	10,90	38%	8,52
Cavolfiori (verdi)	11,25	38%	7,55	Melo (piccolo)	10,95	38%	8,56
Cavolfiori (bianchi)	11,30	38%	7,58	Melo (grande)	11,00	38%	8,60
Cavolfiori (verdi)	11,35</						



## Ovinicoltura a Lercara Friddi (PA)

# Tosto+Tosto = produttività

Lercara, che vanta un'antica economia agricola, è stata terra di miniere di zolfo ormai abbandonate, ha dato le origini a Frank Sinatra, è lambita dalla scorrimento veloce PA-AG, si trova a metà strada tra le due città, annovera una tradizione allevatoria di buon livello. In tale cornice si inserisce l'allevamento di 500 pecore da latte di razza Valle del Belice del dr. Sebastiano Tosto, laurea in Geologia, vicepresidente della Coldiretti provinciale di Palermo, un imprenditore che ha interessi anche nel settore dell'edilizia ed amministra l'azienda. La gestione tecnica e dei progetti di questa impresa agricola è invece affidata al figlio Vincenzo, agronomo.

L'azienda, estesa 60 ettari e sita in contrada Mendolazza, è autosufficiente nell'alimentazione degli animali (avena, orzo, fava, sulla, veccia e grano). "Agli animali in lattazione diamo i migliori pascoli - dicono i Tosto -. Alle pecore in asciutta e agli agnelli diamo il fieno e gli insilati. All'occorrenza diamo al bestiame anche un miscuglio di granaglie e leguminose".

Il latte (una produzione costante tutto l'anno intorno ai 300 litri al giorno) viene conferito al caseificio Conti di Palazzo Adriano e gli agnelli da macello al vicino mattatoio dell'Ovinagricola, ad un prezzo oscillante, a seconda del periodo di macellazione, dai 3 ai 6 euro, una struttura quest'ultima che assicura lo sbocco commerciale a centinaia di pastori.

Tutti gli animali sono testati contro la scrapie e scrapie esenti sono anche gli arieti capinucleo nell'allevamento dove si opera la riproduzione con gruppi di monta e si è ricorsi anche alla sincronizzazione dei calori. La certezza assoluta di paternità e maternità ci permette di gestire bene la genetica e di vendere buoni agnelli selezionati ad altri allevamenti. "L'attività dei Controlli funzionali dell'ARAS - dichiara Sebastiano Tosto - viene seguita egregiamente da Franco Russotto della Sezione di Mezzojuso. Questo servizio ci permette di fare una buona selezione della razza e di competere sul mercato delle pecore da latte iscritte al Libro Genealogico. I nostri animali si sono affermati alle Fiere zootecniche di S. Margherita Belice ed Alia".

I progetti. "Partendo da 60 pecore iscritte al L. G. della razza Barbaresca (biodi-

versità in via di estinzione), nucleo già presente, testato e censito dall'ASSONAPA - dice Vincenzo Tosto -, intendiamo recuperare questo tipo di animali da carne di origine siciliana ricorrendo agli interventi della Comunità Europea. Inoltre, con i fondi dell'UE, stiamo puntando sull'energia alternativa e sulla ristrutturazione dell'azienda".

La politica commerciale. Riguardo alla produzione della carne, che tipo di sbocco auspicate per la vendita dei vostri agnelli?, chiediamo. "Una parte li vendiamo già per allevamento - risponde Vincenzo - ma per il rimanente numero vorremmo che si desse luogo all'istituzione del marchio IGP sull'agnello siciliano, un impegno - sostiene - che già altre regioni come Sardegna, Lazio e Basilicata hanno saputo portare a termine ricevendo dall'UE il sostegno di 15 euro ad agnello macellato. In questo vorremmo un aiuto organizzativo dall'ARAS perché sappiamo che potrebbe essere utilissimo. Attorno ad uno stesso tavolo di concertazione l'Associazione Allevatori potrebbe mettere i produttori, le organizzazioni di categoria e i rappresentanti delle istituzioni pubbliche del settore per riprendere il progetto dell'Agnello Siciliano per il quale, se non ricordo male, da tempo è depositato il relativo marchio, anche se non c'è ancora un disciplinare di produzione né il riconoscimento della Comunità Europea per la valorizzazione di questa nostra ricchezza. È tempo di spuntarla anche noi qui in Sicilia, dove registriamo la massima qualità delle carni ovine. Si potrebbero aprire nuovi interessanti scenari".

"Il nostro rapporto con l'Associazione regionale Allevatori dura da trent'anni - racconta Sebastiano Tosto -, allevavamo vacche Frisone di buon livello e siamo stati tra i primi a fare la fecondazione artificiale. Con i tecnici dell'ARAS abbiamo avuto generalmente un proficuo rapporto che continua nel tempo, seppure non siano mancati i momenti di alti e bassi lega-



Ariete e agnelli Valle del Belice. A destra e in basso: Barbaresche in una foto d'epoca dell'azienda e un gruppo attuale.



ti alle risorse che il governo regionale assicura o meno. Col dr. Vincenzo Canale ci siamo confrontati sulle tecniche dell'alimentazione degli animali, con Vito Tusa anche su altri aspetti. L'azienda è stata un laboratorio per una serie di esperimenti ed esperienze anche in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Palermo e con le Sezioni Operative dell'Assessorato Agricoltura e Foreste di Lercara e Mezzojuso, incluso anche - aggiunge il figlio Vincenzo - il progetto pilota in collaborazione col Consorzio Ballatore per la coltivazione di una varietà di grano duro e della sua concimazione. Utilizzeremo anche gli scarti per produrre energia alternativa, così anche per la lana delle nostre pecore, un tempo materia prima e oggi non più competitiva. Sto studiando il modo per realizzare dei pannelli per la coibentazione dei muri delle costruzioni, così anche con la paglia di scarto, sulla base anche di esperienze fatte altrove e non ancora diffuse in Sicilia. Gli scarti aziendali dell'allevamento e della coltivazione erbacea, se bene impiegati, possono integrare il reddito dell'impresa".

C'è stato un momento in cui avete pensato di chiudere l'azienda per la crisi zootecnica?, chiediamo infine. "Mai - risponde Sebastiano -, pur avendo avuto difficoltà perché l'aspetto economico non sempre è gratificante, anzi sempre meno in questo periodo, alla fine però prevale la voglia di intraprendere nuove iniziative e adottare

nuove soluzioni, prevalgono la soddisfazione per quello che siamo riusciti ad ottenere in anni di selezione, la passione e l'attaccamento alla campagna e agli animali, a questa vita piena di sacrifici e di rischi ma autentica e sana per noi e per la gente che riconosce il valore dei nostri prodotti, sebbene confrontarsi col mercato oggi sia una continua resistenza".

Il giovane agronomo Vincenzo Tosto ha scelto di non emigrare, la campagna è e rimane il più importante progetto di vita professionale. Suo padre l'ha sempre incoraggiato e responsabilizzato.

Sebastiano e Vincenzo, dunque, sono tosti di nome e di fatto, geniali, impegnati nel lavoro e nella produttività. Ma chi è più... "tosto" di loro due? La genetica è attendibile anche in questo caso: gli indici di miglioramento sono visibili nel padre quanto nel figlio. Allora conviene che continuino su questa linea e con uguale apprezzabile energia. Complimenti ed auguri.

Ignazio Maiorana



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



# Il prezioso latte dell'asina

## Soluzioni tecnico-gestionali per migliorare il processo produttivo

di **Cristina Giosuè** (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia) e **Giuseppe Maniaci** (Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo, sezione di Produzioni Animali, Università degli Studi di Palermo)

**L**a specie asinina oggi suscita il principale interesse per un suo impiego in ambito zootecnico, finalizzato soprattutto alla produzione di latte.

Il latte d'asina può essere considerato un prodotto d'uso innovativo e tradizionale nello stesso tempo, grazie alle sue proprietà intrinseche riscoperte e rivalutate scientificamente.

Per la sua composizione chimico-nutrizionale simile al latte di donna e l'ipoallergenicità, rappresenta un ottimo alimento soprattutto per i neonati in alternativa ad altri tipi di latte e, in maggior misura, per quei soggetti affetti da allergie alle proteine del latte vaccino e da allergie multiple.

Attualmente le leggi che regolano la produzione e la vendita del latte d'asina in Italia sono limitate e non specifiche. Il Regio Decreto del 9 maggio 1929 "Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto", con l'art. 43 considera l'asina "animale da latte" a tutti gli effetti, e può essere attualmente ancora di riferimento per la regolamentazione della produzione e commercializzazione diretta del prodotto in azienda.

Per una commercializzazione del latte d'asina attraverso canali di vendita a più ampio raggio, attualmente si può fare riferimento solo al regolamento 853/2004 CE, nel quale rientra sotto la dicitura "latte crudo proveniente da altre specie". Tale regolamento riporta solo i limiti relativi alla carica batterica totale e demanda agli Stati membri di legiferare con norme specifiche mirate alla tutela e alla sicurezza alimentare, che ad oggi non risultano ancora emanate.

Il latte d'asina, che per mantenere inalterate le sue caratteristiche nutrizionali viene utilizzato come prodotto non trattato termicamente, richiede normative riportanti requisiti più specifici per una sicura produzione, commercializzazione e consumo di tale prodotto.

Tali carenze normative in ambito nazio-

nale stanno rallentando lo sviluppo di tale comparto il quale, in un primo momento, sembrava avviato ad un sicuro successo e che attualmente versa in una fase di stasi. Nonostante ciò, a livello regionale, il piano di Sviluppo Rurale 2007-2013 supporta l'allevamento asinino attraverso diverse misure, anche relative alla salvaguardia delle razze autoctone siciliane a rischio di estinzione o di abbandono, tra le quali vengono annoverate l'Asino Ragusano e il Pantesco.

Questo comparto per la Sicilia potrebbe dunque ancora rappresentare una valida alternativa produttiva soprattutto per lo sfruttamento delle aree marginali, grazie alle doti di rusticità proprie di della specie asinina.

Per rispondere alle richieste gestionali e progettuali da parte di allevatori e di tanti interessati che hanno manifestato negli ultimi anni l'intenzione di allevare asine per "produzioni zootecniche", il Dip. S.En.Fi.Mi.Zo., sez. di Produzioni Animali dell'Università di Palermo, con la collaborazione di aziende private, dell'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia ha intrapreso diversi studi sulla qualità del latte d'asina e sulle tecniche di gestione aziendale degli allevamenti asinini indirizzati a tale prodotto.

Attualmente è in corso il progetto "Studio di alcuni aspetti volti a valorizzare la filiera del latte d'asina per offrire maggiori garanzie in termini di qualità, salubrità e sicurezza alimentare", di cui l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia è capofila. Il progetto ha come obiettivo l'acquisizione di ulteriori informazioni utili alla definizione di un più appropriato disciplinare per la produzione e commercializzazione del latte d'asina, attraverso il monitoraggio e lo studio, in aziende pilota, delle caratteristiche chimico-fisiche, igienico-sanitarie e nutrizionali anche in relazione al sistema alimentare delle asine.

Il lavoro sinergico di questi gruppi di ricerca ha permesso di ottenere delle prime informazioni utili alla gestione di un allevamento di asine da latte, che dimostrano la convenienza economica nell'intraprendere tale attività.

La specie asinina

non è stata sottoposta ancora a piani di selezione genetica e questo ha determinato una notevole variabilità nei risultati ottenuti.

In generale, così come già riscontrato nelle specie ovina, alle nostre latitudini, è possibile programmare monte distribuite in tutte le stagioni dell'anno, così da ottenere una produzione di latte costante.

Una prima indagine, condotta su 24 asine pluripare derivate Ragusane, ha permesso di quantificare la produzione di latte ottenibile nell'arco dell'intera lattazione da asine munte meccanicamente 2 volte al giorno in assenza del puledro.

In tale indagine, sono state ottenute produzioni di circa 500 kg di latte in lattazioni complete di 300 giorni, e maggiori quantità di latte sono state prodotte dai soggetti che hanno sviluppato la lattazione in primavera e in autunno, stagioni nelle quali le condizioni ambientali sono più favorevoli.

All'avanzare della lattazione si è osservata una riduzione della produzione di latte ma anche della percentuale di proteine, mentre il lattosio ha mostrato un andamento crescente fino a 180 giorni dal parto per poi decrescere, così come avviene in lattazioni di cavalle.

Sulla base di queste prime osservazioni si era ipotizzato che, avendo un numero sufficiente di asine in azienda in grado di garantire una produzione tutto l'anno, poteva essere conveniente non protrarre la lattazione oltre 180 giorni; di contro, un altro studio, in corso di pubblicazione, condotto su asine munte manualmente, senza puledro e una volta al giorno, ha mostrato una certa convenienza a protrarre la lattazione fino a 8-9 mesi. L'effetto di una maggiore permanenza giornaliera del puledro con la madre e della relativa suzione potrebbe aver influenzato positivamente il mantenimento di livelli produttivi buoni.

Sulla base della produzione ottenuta, si potrebbero dunque ricavare da 6000 a 7500 € circa per lattazione, considerando un prezzo di vendita di circa 12-15 €/kg.

In tale indagine ogni asina ha prodotto in media 1,7 kg di latte al giorno, con i seguenti parametri qualitativi:

- Proteine: 1,9 %
- Caseina: 0,88 %
- Azoto non proteico/azoto totale: 14,6%
- Grasso: 0,44%
- Lattosio: 6,4%
- Cellule somatiche: 10000 /ml

I risultati ottenuti hanno mostrato una bassa incidenza della caseina che, insieme alla lattoglobulina, rappresenta la frazione proteica maggiormente responsabile dell'allergenicità nei soggetti affetti da allergia alle proteine del latte vaccino (APLV). Le proteine, il rapporto tra azoto non proteico/azoto totale, che ha un importante ruolo nello sviluppo neurologico del bambino, e il lattosio, che garantisce una buona palatabilità al latte e agisce



a livello intestinale sull'assorbimento del calcio e sullo sviluppo della flora batterica, sono risultati comparabili con quelli del latte umano.

La qualità sanitaria si è attestata su valori notevolmente inferiori rispetto a quelli di riferimento per il latte bovino, aspetto da mettere in relazione con l'elevato tenore in *lisozima* del latte d'asina rispetto a quello dei ruminanti.

In generale, i valori dei parametri qualitativi, sopra riportati, sono stati confermati in ulteriori studi condotti, anche se è emerso che la modalità di mungitura influenza sensibilmente la quantità di latte munto e il suo tenore in grasso.

Comunemente gli allevatori adottano modalità di mungitura molto diversificate e sono soliti mungere le asine 1-2 volte al giorno con intervalli compresi tra 3 e 12 ore, manualmente o meccanicamente, con o senza il puledro.

Sulla base di alcune prove che hanno valutato diversi intervalli di mungitura, si potrebbe incrementare la produzione di latte soprattutto aumentando la frequenza di mungitura nelle prime fasi della lattazione, quando la produzione di latte risulta maggiore.

Inoltre si è evidenziato che con un intervallo di mungitura più lungo pari a 6 ore si ottiene una produzione di latte maggiore soltanto del 19% rispetto a 3 ore dalla separazione del puledro, con una più bassa produzione di latte oraria, a conferma che la mammella dell'asina presenta una limitata capacità di accumulo di latte.

Da una indagine condotta per valutare il livello di accumulo del latte nella mammella utilizzando diversi intervalli di separazione delle madri dai puledri, i risultati hanno evidenziato che l'intervallo di 4-6 ore potrebbe consentire di ottenere un buon livello produttivo, nel rispetto delle esigenze aziendali e della fisiologia della mammella.

Tale studio ha anche evidenziato, avendo munto le asine dopo 12 ore, che la mammella delle asine è in grado di contenere una quantità di latte di una certa entità, contrariamente a quanto si ritiene, per effetto delle cisterne del latte poco sviluppate. In realtà gli aspetti riguardanti l'anatomia e la fisiologia della mammella dell'asina e la loro influenza sulla produzione di latte risultano poco indagati, ma risulterebbe utile approfondire tali aspetti, per valutare l'incidenza del latte alveolare sul totale contenuto nella mammella, at-



# L'infondata stupidità del miracoloso "Orecchie lunghe"

**N**on il racconto di un asino vuole essere questo libro dal titolo curioso, né un saggio diretto a zoofili, né una particolare chiave interpretativa dell'arte. *L'universo asino*, come recita il sottotitolo, chiarisce il dubbio di ogni lettore che, imbattendosi nella copertina giallo senape vivace e speranzosa, con l'effigie d'un pennello che dà l'ultimo carezzevole ritocco al volto di un asino, si chiederà di cosa possa trattarsi.

Della disamina di un intero universo sconosciuto che accoglie animali, bimbi e adulti, con un protagonista speciale rappresentato da una figura storicamente sottovalutata e taciuta.

Un volume nato dall'unione di molteplici artisti e specialisti che hanno voluto supportare, tramite il loro contributo, il progetto ideato da Claudio Polizzano in difesa e sostegno di bambini e ragazzi diversamente abili che ancora oggi, in molte parti d'Italia e nel caso specifico a Castelbuono, non hanno trovato la possibilità di essere seguiti e curati in strutture at-

te a garantirne un futuro in cui vi sia il miglioramento delle loro attuali condizioni psicofisiche.

Dedicato a Bimba Cecilia, che ha ispirato e infuso coraggio a questo padre amante degli animali, degli asini in particolare, il quale un giorno realizza che il contatto con l'asino è, per la propria bambina, sorprendente causa di benefici inaspettati e insperati, ma dedicato anche a tutte le persone che vivono nel disagio permanente di una diversità relegata all'incuria e all'abbandono da parte delle istituzioni per mancanza di mezzi, e a tutti coloro che in qualche maniera vogliono sentirsi partecipi, moralmente e materialmente, di una nobile causa.

L'importanza del soggetto, dell'oggetto e del fine non poteva mancare di un'autorevole prefazione firmata dal dott. Fulvio Bellomo (dirigente del Dipartimento Regionale dell'Azienda Foreste Demaniali) e dal dott. Agostino Gatto (direttore di Sicilia Foreste), i quali mostrano sia l'importanza dell'asino, uscito dal ruolo tradi-

zionale di pura e semplice bestia da soma per diventare strumento per la cura di patologie specifiche, sia la particolarità di "Asin'art", rassegna culturale ed umanitaria volta a perseguire con tenacia gli obiettivi del suo fondatore, sottolineando, e forse non a caso, la cocciutaggine di cui l'asino stesso è dotato. Cocciutaggine e utilità nell'agricoltura ma non certo, come la tradizione ha finora voluto, stupidità. Ed è lo

Recensione di  
Rosa E. Bavetta

stesso Claudio Polizzano a parlarci della convinzione profonda che ha mosso i suoi passi, supportato dall'associazione "Raggio di sole" – di cui fa parte, insieme ad altri genitori di bimbi e ragazzi disabili – e dai bimbi e ragazzi che mostrano grande interesse per l'asino, capace di far riscoprire in loro stessi capacità nascoste.

Nel saggio breve e conciso i suoi sogni prendono corpo come obiettivi non già da discutere, ma da chiudere, forte della determinazione nata dal «linguaggio dell'amore e della ragione e dall'istintivo alfabeto del dolore».

Un universo "altro" da scoprire, quello dei diversamente abili, come ribadisce Francesca Mazzola, per abbattere le complessità di una società, la nostra,

«che si rivela sempre più disumanizzata e disumanizzante e potersi riappropriare del senso dell'altro». Una vera e propria sfida mirata al superamento della dicotomia normale-diverso e al riconoscimento che «ogni soggetto è portatore di specifiche diversità, quindi unico e irripetibile». Da qui la necessità di un confronto e di una sfida che vinca la nostra (in)cultura, che da sempre si nutre di etichette, catalogazioni, pregiudizi, emarginazione e fors'anche rassegnazione.

Attraverso l'onoterapia la diversità trova modo di migliorare e di esprimersi e l'asino ne esce rivalutato come strumento di mediazione nei processi relazionali in quanto capace di comunicare emozioni, di ricordare la relazione originaria, di stimolare la possibilità di sentire ed entrare in contatto con i propri sentimenti, aiutando ad esprimerli. Terapia psicologica e comportamentale, questa, che contribuisce al benessere psicofisico di un'utenza disagiata nell'adattamento, nella socializzazione e nell'affettività, smussandone le spigolosità e mitigandone le ombre. Il volume assume perciò le caratteristiche di un vero e proprio manuale specialistico che può rivelarsi un valido supporto per chiunque operi nel settore.

Ma non basta. Una vera opera d'arte, nata con queste premesse "allargate" non poteva tralasciare l'aspetto rappresentato da detti, favole, poesie e raffigurazioni artistiche. Nelle favole e nelle poesie che ar-



ricchiscono il volume, l'asino si rivela dotato di intelligenza, amabile, sensibile, empatico e persino strategico. È l'asinella Pipinella di una mia favola che corre in aiuto a Bimba Cecilia per poter portare la gioia del Natale, in una notte nevosa, ai bimbi di un orfanotrofio; l'asinello nato dalla fantasia di Antonino Jonathan Luzzi, legato con un patto straordinario ad una principessa; l'asino giocoso come il suo autore, Andrea Fiore, che per lavorare cavalcando l'onda dei tempi moderni, diventa Asin Tax; l'amico assoluto di un bimbo chiamato Lupo, come narrato da Maria Di Bella.

Favole impreziosite dalle illustrazioni della vignettista Vera Carollo che ha saputo, attraverso il suo fantastico tratto da maestro, donare un volto ad ogni personaggio. È l'asino della magnifica filastrocca di Francesco Incaprera che narra, come in una ballata in vernacolo, seguendo il ritmo della rima, l'evoluzione storica delle sue applicazioni, e ancora la poesia satirica di Michele Sarrica, che suggerisce una morale. Un asino che corre in aiuto, che lavora e che ispira le opere di pittori, veri maestri d'arte i quali, a loro volta, hanno voluto creare a Castelbuono una mostra permanente con quest'unico soggetto. Telle che, nell'ultima lunga parte del libro, sfilano in una passerella colorata e variegata, secondo l'interpretazione soggettiva dei sessantatré artisti che hanno partecipato.

## La tradizione allevatoriale e casearia siciliana

### Prima Mostra-Concorso fotografica "Zootecnia Antica"

#### Fateci pervenire le vostre foto

60° anniversario della costituzione dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia.

Immagini in bianco e nero di qualunque dimensione aventi come tema "Gli animali, il loro ambiente, la loro produzione" con la didascalia della famiglia di appartenenza.

Usi, costumi, pratiche e testimonianze legati al mondo allevatoriale siciliano. Entro il 10 febbraio 2010 le fotografie

possono essere spedite, in formato digitale, a [siciliazootecnica@arasicilia.it](mailto:siciliazootecnica@arasicilia.it) oppure, in materiale cartaceo, possono essere consegnate al personale degli uffici dell'ARAS che rilascerà ricevuta per la successiva restituzione delle foto ai legittimi proprietari.

Premi per le tre immagini più belle e interessanti.

1° classificato	1000
2° classificato	750
3° classificato	500

## Il prezioso latte dell'asina

Soluzioni tecnico-gestionali per migliorare il processo produttivo di Cristina Giosuè e Giuseppe Maniaci

6 attraverso indagini ultrasonografiche, ad esempio, già eseguite su cavalle.

Notoriamente il latte d'asina è considerato un prodotto a basso contenuto in grasso, e il suo utilizzo in ambito pediatrico necessita di una integrazione energetica, quali, ad esempio, l'olio di girasole. In realtà, la quantità di questo componente nel latte munto è da mettere in relazione ad un incompleto rilascio del latte da parte dell'asina, e questo, come dimostrato dai risultati ottenuti in altre prove, può essere innalzato agendo sulla modalità di mungitura; infatti, mungendo in presenza del puledro si può ottenere il completo rilascio del latte con una produzione complessiva di circa 2,3 kg di latte al giorno all'1% di grasso.

La possibilità di ottenere latte a diverso contenuto in

grasso, agendo sulla modalità di mungitura, potrebbe permettere di indirizzare l'utilizzo del prezioso liquido in diversi ambiti della dietetica umana: il latte a maggior contenuto energetico potrebbe essere più idoneo all'alimentazione del lattante e dei bambini; il latte a bassa percentuale in grasso potrebbe essere utilizzato nell'alimentazione di anziani e soggetti sottoposti a regimi dietetici ipocalorici.

Si è anche osservata la possibilità di modificare la qualità del grasso del latte agendo sulla composizione della razione alimentare, considerato che l'asino è un monogastrico con riflessi più diretti, rispetto ai poligastrici, dell'alimentazione sulla qualità del latte.

Uno studio condotto aggiungendo alla razione delle asine 100 ml di olio extravergine d'oliva, che presenta

una composizione acidica simile a quella del grasso del latte umano, ha mostrato come è possibile modificare il profilo acidico del grasso del latte d'asina. L'aggiunta dell'olio ha determinato una riduzione degli acidi grassi saturi e monoinsaturi ed un innalzamento dell'acido oleico. L'influenza dell'alimentazione sul rapporto 3/6 è attualmente in fase di approfondimento, ed è da mettere in relazione alla presenza o meno del pascolo o di foraggi verdi nella razione.

Ad oggi risultano limitati gli studi inerenti il corretto razionamento delle asine da latte, e tali aspetti risultano necessari per la definizione di corretti piani di gestione aziendale, che consentano di ottimizzare il risultato produttivo in relazione alla qualità del prodotto e al benessere degli animali.

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



## Bozzetti iblei

# La maialatura

di Carmelo Di Pasquale

Nelle masserie del Ragusano era uso comune uccidere il maiale quasi sempre a metà dicembre, il soggetto o i soggetti da macellare venivano messi all'ingrasso alla fine di ottobre. Si trattava solitamente di animali nati nell'estate precedente, perché le scrofe partorivano quasi sempre all'inizio della stagione estiva, infatti per quanto concerne le nascite esisteva il detto: "puorci ri stati e cani ri miernu".

I maiali, prima di essere messi all'ingrasso, per quasi un anno ed oltre venivano mantenuti con il siero della ricotta e con il pascolo ed il finissaggio veniva fatto con fave e ghiande. Si capisce facilmente come, con questo tipo di alimentazione, gli animali non potevano essere molto pesanti anche se venivano forzati dal punto di vista alimentare per circa due mesi.

Sino a qualche decennio fa, nelle nostre campagne, i suini allevati, per lo più frutto di incroci vari, erano di colore nero, molto rustici ed alla macellazione non davano una resa in carne magra molto elevata, ma possedevano un sapore particolare, oggi difficilmente riscontrabile, e fornivano il lardo, la sugna ed altri prodotti tanto utili all'alimentazione del tempo. Il sale aveva un ruolo importantissimo nella conservazione dei cibi, lo stesso ruolo che attualmente ricopre il freddo che sicuramente mantiene inalterata la salubrità degli alimenti ma che non li insaporisce.

Di solito nelle masserie venivano macellati due maiali, uno era più piccolo e serviva come *carnaggi* da dare al padrone del fondo, doveva essere di sesso maschile ma castrato. Questa clausola era specificata nel contratto di affitto della tenuta, perché era opinione comune che se la femmina al momento della macellazione era in calore o prossima ad andarci, ciò poteva determinare la mal riuscita dei salumi; c'era il pericolo, anzi la certezza, che andassero a male e sicuramente tutto ciò era da addebitare ad una questione ormonale.

Nel giorno prestabilito, nell'azienda, si creava un gran fermento. Di buon mattino, appena alzato, qualcuno si adoperava per mettere sul fuoco la caldaia con l'acqua da riscaldare necessaria alla macellazione. Ci si affrettava per far sì che tutto finisse prima dell'orario della mungitura pomeridiana, si preferiva fare questo tipo di lavoro con la luce del sole e quindi ci si sbrigava perché a dicembre le giornate sono corte e fa buio molto presto. Ricordo con piacere il sapore della coda e dell'orecchio che si staccavano con un coltello dalla carcassa subito dopo la spelatura e si buttavano sul fuoco ancora efficiente e, dopo averli arrostiti, magari non perfettamente, si mangiavano inzuppati con un po' di sale. La carcassa veniva quindi divisa in due mezzene che venivano appese ad una trave a testa in giù per fare sgocciolare il sangue residuo, si sperava tanto che quel giorno soffiassero vento del nord molto indicato per far asciugare la carne.

Appena completati i lavori di macellazione, si provvedeva a prelevare una porzione di "frittura" che era composta da interiora: *cosi ri rintra*, si trattava di fegato, cuore, polmoni, milza a cui si aggiungeva un po' di carne del collo, *la scannatura*, della pancetta e un po' di grasso, *la nzunza* che si poteva staccare dal rene. Il miscuglio così ottenuto si metteva a cuocere nel *tianu*, tipica pentola d'argilla, ed appena cominciava la cottura, si affettavano le *inciuminati*, si trattava di morbide pagnotte fatte qualche giorno prima, pane spugnoso molto indicato ad



essere fritto dopo essere stato affettato, con lo strutto liquefatto che si otteneva dalle parti più grasse della pietanza. Le fette di pane così fritte e mangiate calde erano chiamate *feddi*, venivano accompagnate da una bella insalata di arance e finocchi e non mancava del buon vino rosso molto indicato per l'occasione. Per l'insalata era indicata l'arancia e come frutta il mandarino perché l'aspro degli agrumi dovuto all'acido ascorbico in essi contenuto serviva a togliere dalla bocca il sapore un po' pesante della carne suina, lo stesso che in dialetto era chiamato *sduffo*. Questa specialità è quasi scomparsa e quella che per me rappresentava e rappresenta una squisitezza non è accettata dai gusti moderni, vuoi per il sapore molto forte, vuoi per l'alto contenuto di grasso.

Il giorno dopo la macellazione si sezionava la carcassa, dividendo e selezionando le parti, destinando la maggior parte di quelle magre per fare salicce e suppiassati. La testa, il lardo, le cotiche e le ossa ricche di brandelli di carne attaccata erano conservati mettendoli a mollo in salamoia, in appositi contenitori di forma cilindrica di argilla chiamati *stipa*. Le parti molto grasse venivano portate ad ebollizione, il liquido separato per fusione quando si raffreddava costituiva la sugna, la porzione che non si liquefaceva costituiva i *frittilli* o *ciccioli* che, conservati in un piccolo *stipo* potevano essere consumati in inverno o freddi o riscaldati in una piccola padellina messa sul braciere (*a conca*).

Nei giorni di carnevale si usava fare *la liatina*, un'antica specialità ragusana che si preparava utilizzando le parti meno nobili del maiale come i piedi, parte della testa e le cotiche; precedentemente tutti questi pezzi erano stati conservati con il sale o in salamoia; per arricchire il piatto, il più delle volte, veniva aggiunta una porzione di carne magra di pollo, di tacchino e di coniglio e si aggiungeva pure succo di arancia amara che favoriva il coagulo del liquido e rendeva il gusto molto gradevole.

Da questo mio breve racconto si capisce come l'uccisione del maiale non rappresentava un eccesso, ma una vera economia per la famiglia. Di questo animale non si buttava proprio niente, si racconta infatti che in tempi passati anche le setole venivano usate per confezionare le spazzole. La salsiccia ed il salame, nelle case di campagna, venivano sistemate in un cerchio di legno curvato con mestiere che veniva appeso al tetto della casa, *abitare*, in perfetta direzione del *fucularu*, dove veniva fatta la ricotta e questa permetteva una perfetta affumicatura dei salumi. La carne suina che oggi viene evitata perché non di facile digestione o perché super calorica, un tempo costituiva una vera ricchezza e veniva consumata con parsimonia da persone che raramente conducevano una vita sedentaria. Nelle case moderne non potrebbe essere sistemato il cerchio di legno con la salsiccia da affumicare o da essiccare, come avveniva qualche

## Memorietta

di Ignazio Maiorana

### Il fecondatore



Che la fecondazione artificiale sia una grande invenzione non ci sono dubbi. Nel 1978, quando fui autorizzato dal Ministero della Sanità a fare interventi di inseminazione nelle vacche, la fecondazione artificiale negli animali veniva praticata soltanto in pochissime stalle siciliane. Al Nord invece era ormai prassi. La scarsa densità di allevamenti stabulati, in un territorio molto ampio come il nostro, non invitava i veterinari a praticarla. Facevano eccezione il Catanese e il Ragusano dove c'erano le più grosse stalle dell'isola.

Per conto dell'Associazione regionale allevatori mi buttai allo sbaraglio per dare un valore aggiunto alla mia funzione di controllore zootecnico. L'abilitazione pratica non fu facile, la manualità si acquisisce con molto esercizio. Intanto occorreva convincere gli allevatori delle grandi potenzialità della fecondazione artificiale per il miglioramento genetico, per la gratuità dell'intervento con seme di tori già provati e per l'economicità della riproduzione e anche per l'eliminazione dei rischi di infezione di malattie.

A quell'epoca era così lontana in certi ambienti zootecnici la cultura della F. A. che gli allevatori del mio paese, soprattutto se mi trovavo in compagnia femminile, solo in disparte mi chiedevano di recarmi nella loro stalla per un intervento. Al telefono, invece, dicevano a mia madre che dovevano parlare con me piuttosto riservatamente, oppure imbarazzati le annunciavano una vacca "in caldo" anziché in calore...

Era festa e sorpresa per l'allevatore, dopo 9 mesi dall'inseminazione, soprattutto nei parti gemellari. Scherzando mi addebitavano una capacità magnetica nella doppia riuscita della fecondazione, considerato che anch'io sono nato in parto gemellare.

Nel periodo fertile il calore delle bovine si manifesta ogni 21 giorni. Se capitava di sabato o di domenica non mi tiravo indietro alle richieste di intervento. Il successivo ritorno in calore della vacca sarebbe ovviamente coinciso sempre col sabato o la domenica. Non intervenire per l'allevatore significava comunque perdita economica. Non me la sentivo, pertanto, di rendermi irreperibile. Mi è capitato di avere ospiti in casa per le feste natalizie e di dover abbandonare la tavola per andare lontano anche cento chilometri da casa per una sola vacca in calore.

Fu molto antipatico il periodo di esercitazione pratica che, iniziato durante il corso di specializzazione su vacche da macello, dovette poi continuare sulle bovine da allevamento quando ancora, in realtà, non ero ancora molto pratico. Tuttavia, piano piano, imparai e il numero degli insuccessi cominciò a diminuire con la soddisfazione personale e quella degli allevatori.

Negli anni futuri l'ARAS convenzionò dei veterinari ed io gradualmente abbandonai questa esperienza che non sempre mi permetteva di programmare la mia giornata. Oggi continuo a fare il fecondatore, ma di parole nell'animo della gente, mediante la pratica della comunicazione e dell'informazione per due giornali: uno si occupa di animali e l'altro di "bestie". La differenza, rispetto a prima, è che oggi non uso più le siringhe con la paillette del seme per la fecondazione artificiale, ma la paillette d'inchiostro per la produzione della scrittura e il mio raggio d'azione è geograficamente aumentato di molto. Non sempre, però, io sono nelle condizioni di sapere se dopo l'inseminazione di parole sono venuti alla luce gli eventi desiderati.

tempo fa nelle masserie, dove in tutte le case *abitari* da dicembre in poi faceva bella mostra di sé il magnifico cerchio dal quale poteva essere presa con facilità una corda di salsiccia, magari servendosi di una piccola *furcedda*, e metterla ad arrostitire nella carbonella del *fucularu* avvolta in carta paglia inumidita dopo avere *sciurnatu a cauràra*.

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

**Alessandro Chiarelli**

(in attesa di registrazione  
al Tribunale di Palermo)

In Redazione:

**Ignazio Maiorana**

In questo numero:

**M. Antonella Di Bartolomeo,  
Cristina Giosuè, Carmelo Di Pasquale,  
Giuseppe Maniaci, Giacomo Menta**

Stampa: Eicol Tipolitografica

Via G. Cimballi, 40 - PALERMO - Telefax 091 541404

Sito internet: **www.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

Scriveteci! e-mail:  
**siciliazootecnica@arasicilia.it**