



35° ANNO, n. 6
GIUGNO 2009

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia



**Emergenza latte:
“Dobbiamo
buttarlo a mare?”**

S.O.S. degli allevatori

La crisi attuale con la quale gli allevatori si stanno confrontando è diversa dalle crisi e dalle congiunture negative che hanno da sempre colpito il nostro settore nella sua faticosa storia.

In particolare, le prospettive future per il prezzo del latte bovino si presentano molto preoccupanti perché sembra ci sia, da parte dell'industria, un'assurda volontà di ridurre ulteriormente il prezzo del latte alla stalla (sotto i 30 centesimi a litro).

La realtà, nella sua drammatica semplicità, è banale: con il prezzo attuale del latte pagato dalle industrie siciliane, le stalle dovranno chiudere i battenti. E non è un problema di grandezza della mandria o di management o di solidità finanziaria. Il problema è che non esisteranno aziende che non produrranno in perdita. Ed è per questo che l'attenzione del mondo politico deve focalizzarsi su di noi e sulle nostre imprese zootecniche che, vale la pena ricordare, contribuiscono per più del 30% alla produzione lorda vendibile dell'agricoltura italiana.

Siamo pronti a confrontarci e ad accettare ogni sfida, leale e costruttiva con la controparte industriale purché venga garantito un prezzo remunerativo e non fallimentare.

La mancanza di trasparenza sul latte proveniente dall'estero disorienta il consumatore. La slealtà è all'origine del fallimento dell'allevamento italiano di animali da latte. Si faccia luce su questo, vogliamo una legge immediata. L'ARAS non può fermare le assemblee di protesta che gli allevatori stanno organizzando nell'isola.

Armando Bronzino

A differenza di altri settori dell'agroalimentare, l'animale da latte non consente all'allevatore di astenersi improvvisamente dal mungere.

Solo negli allevamenti allo stato brado il latte, prodotto in quantità più ridotta, si può dare interamente in pasto ai vitelli e indirizzarli verso la produzione della carne. Invece nelle aziende lanciate verso l'alta produzione di latte le bovine, costruite dalla selezione come macchine che trasformano mangime e foraggio in liquido bianco, non possono essere fermate dall'oggi al domani, occorre aspettare che vadano in asciutta naturalmente. Né si può pensare di chiudere definitivamente l'attività e portare al macello un capitale genetico di grande valore che però vale pochissimo nella vendita per carne. Non mungere questo tipo di vacca significa farla soffrire, farla scoppiare. Non alimentarla vuol dire farla morire e se l'alimenti fa del latte. Allora glielo devi mungere, e poi che ne fai? Non si può nemmeno buttare sul terreno perché, da alimento umano, diventa rifiuto speciale inquinante ed ha un costo anche per essere smaltito. Mangimi e foraggi per alimentare le vacche chi li paga? E gli investimenti per adeguare e migliorare le aziende secondo le norme con quali soldi possono essere sostenuti? E chi sanerà mai lo smembramento delle famiglie in campagna in collasso economico?

Il legislatore sa queste cose? Terrà conto di questa drammatica situazione in cui versa l'allevatore?

Ignazio Maiorana

Da ricchezza dell'umanità a pericolo dell'economia



“L'asino vola”

Roma: il presidente nazionale della Coldiretti, Sergio Marini, a Villa Borghese durante un'intervista. (foto Camillo Mammarella)

Orecchie lunghe alla conquista di Roma

L'emblema dell'umiltà e della pazienza “volerà” anche in India



“Non immaginavamo che l'utilizzazione degli asini per la raccolta differenziata porta a porta nel Comune di Castelbuono (PA) avrebbe suscitato così tanta curiosità in Italia e all'estero e tanta visibilità mediatica per il suggestivo centro delle Madonie”. Questo il commento del sindaco Mario Cicero (nella foto sopra) durante la conferenza stampa del 27 giugno a Villa Borghese a Roma, indetta dalla Coldiretti nazionale in preparazione della manifestazione “Asini alla con-

2

ARAS: difficoltà finanziaria

Al termine del recente incontro, avvenuto presso la sede dell'Associazione Regionale Allevatori, tra i rappresentanti dell'Associazione e quelli delle OO.SS. di categoria CGIL, CISL e UIL, le parti hanno preso atto della grave situazione finanziaria creatasi a seguito della “non operatività” del capitolo del bilancio della Regione Siciliana, relativo al finanziamento all'Associazione (successivamente alla intervenuta impugnativa del Commissario dello Stato), che non consentirà – ove tale non operatività dovesse ancora protrarsi nel tempo – né lo svolgimento delle attività demandate all'Associazione medesima dalla legge Regionale 12/89, né il pagamento delle retribuzioni ai dipendenti.

Così le parti hanno deliberato di intraprendere, presso la Presidenza della Regione, l'Assessorato all'Agricoltura e l'Assessorato al Bilancio, tutte le azioni necessarie a sbloccare la situazione di stallo creatasi.

Il presidente
Armando Bronzino

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

“L’asino vola”

Orecchie lunghe alla conquista di Roma L’emblema dell’umiltà e della pazienza

“volerà” anche in India

1 conquista di Roma”, che avrà luogo nell’estate del 2010. Una carovana di asini, da Castelbuono, attraverserà le regioni del sud per giungere nella capitale. Gli organizzatori intendono trasformarli in vetrina, in veicolo pubblicitario che porterà con sé le tante attività che vedono questo paziente animale utilissimo strumento: l’onoroterapia, il trekking sommeggiato, la produzione del latte per gli allergici ad altro latte e gli intolleranti alimentari, la pulitura di prati e scarpate, ecc.

“In questa ottica – ha dichiarato il primo cittadino ai giornalisti – è stata lanciata l’idea di creare un momento culturale, turistico e ambientale insieme alla Coldiretti che vede l’organizzazione della traversata in 40 giorni per le strade ritrovate da Castelbuono a Roma. L’asino stava rischiando di scomparire e una grande cassa di risonanza lo sta riproponendo. Con la raccolta differenziata abbiamo anche recuperato persone che erano cadute nella trappola della droga, dell’alcool o del disagio sociale ed economico. L’asino volerà. Le autorità della città di Bangalora in India ci hanno chiesto di fare delle dimostrazioni pratiche, per cui dovremo imbarcare due asini in aereo per trasferirli temporaneamente in quel Paese. Queste buone pratiche partono proprio dalla mia terra di Sicilia, che non è solo culla di mafia”.

Da vero protagonista l’asino, col suo ritmo lento, servirà anche a far scoprire ed apprezzare l’immenso patrimonio culturale ed ambientale, a rilanciare e a promuovere i prodotti agroalimentari genuini e di qualità delle regioni del Mezzogiorno d’Italia, dando l’opportunità ai turisti, agli amanti della natura, ai poeti, ai pittori, ai giornalisti ed ai romanzieri di scoprire a passo d’asino, dalla Sicilia a Roma, regione per regione, la vera Italia Meridionale, con le sue tradizioni e la sua cultura.

Entusiasti il presidente nazionale della Coldiretti, Sergio Marini, e il direttore della Coldiretti regionale del Lazio, Aldo Mattia (il primo da sinistra nella foto a destra), che hanno pre-

so a cuore e sponsorizzato l’idea di Mario Cicero. Uno degli scopi degli organizzatori è quello di sensibilizzare i legislatori ad approvare una legge che consenta di commercializzare il latte fresco d’asina fuori dall’allevamento, come avviene per il latte di vacca. È una semplice formalità che darebbe ai produttori una notevole spinta per mettere in commercio anche questo prezioso liquido. A Reggio Emilia si è costruita una vera e propria rete di consumatori del latte d’asina che si reca nell’azienda a comprarlo. Si tratta dell’azienda agrituristica Monte Baducco, che alleva circa 650 asine di tutte le razze e che su prenotazione fa anche le consegne di latte fresco a domicilio. La testimonianza ci giunge dalla responsabile economica di Coldiretti Emilia Romagna, Sara Paralupi.

“La dimensione umana parte dall’uomo e arriva all’asino; dall’asino può ritornare all’uomo”, ha dichiarato ai giornalisti il presidente della Coldiretti Marini che, girando per Villa Borghese a dorso di un quadrupede, ha rispolverato per l’occasione una intelligente autoironia sulla confusione tra uomo e asino. Ma, più seriamente, ha constatato che l’asino “non è da riscoprire ma è già riscoperto, lo dimo-

stra l’aumento degli allevamenti e dei capi in questi anni in tutta Italia”.

Ma l’asino può essere davvero un investimento economico? “Siamo an-

cora in fase di valutazione – ha risposto il direttore della Coldiretti del Lazio, Aldo Mattia, che insieme al presidente regionale Massimo Gargano si è adoperato per la logistica della manifestazione –. Ma abbiamo un’Italia spaccata in due: la Sicilia che non può vendere il latte d’asina e l’Emilia Romagna che lo vende e fa gelati e biscotti col sostegno dell’autorità sanitaria che invece al sud, in alcuni territori, esaspera i produttori”.

“Eppure basterebbe un piccolo atto di buona volontà dei legislatori – secondo il presidente dell’Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, Armando Bronzino – per autorizzare la vendita del latte fresco di asina anche nei negozi di generi alimentari e nelle farmacie. Perché mortificare gli allevatori di asini?”.

Ignazio Maiorana



Villa Borghese



La prima intervista a cavallo del sindaco di Castelbuono



Gli asini attorno al laghetto di Villa Borghese



Alcuni giornalisti alla conferenza stampa



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

Il Meeting di Ragusa

“Pezzata Rossa: carne e formaggio”

Dai Giurdanella, allevamento e turismo

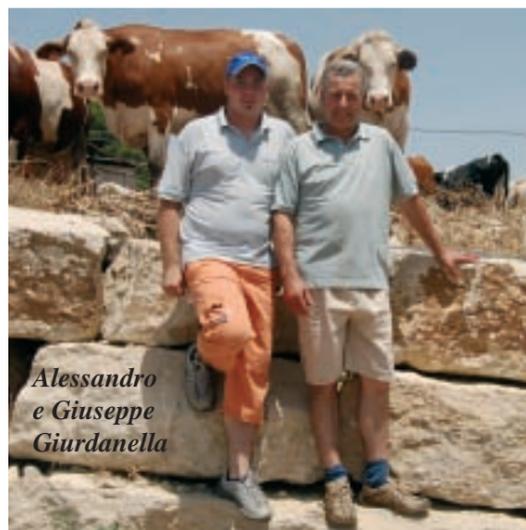
di Ignazio Maiorana

30 maggio, bella giornata primaverile. La gradevolissima atmosfera di festa si è registrata non appena siamo giunti nell'azienda che ha ospitato il meeting. In campagna la gente è sempre accogliente.

Carne e formaggio: questo è l'indirizzo produttivo che, alla luce dei movimenti di mercato, si può confermare allevando bovini di razza Pezzata Rossa Italiana. E per ribadirlo anche attraverso un meeting l'ANAPRI e l'ARAS hanno scelto un'azienda che è espressione dell'indirizzo stesso: quella di Giuseppe Giurdanella e del figlio Alessandro nel territorio di Ragusa. Loro si adoperano con una cinquantina di fattrici per stare sul mercato, caseificando tradizionalmente il latte per ottenere del buon formaggio a pasta filata che non giunge però a completa stagionatura. Le vacche dei Giurdanella producono una media di 65-70 quintali di latte all'anno e i loro proprietari non incontrano grossi problemi nemmeno con la vendita della carne, considerato che il ristorante aziendale a conduzione familiare, nel suggestivo caseggiato di contrada Parabuto, dà una buona mano nel consumo dei cibi genuini prodotti in campagna.

Il capo degli esperti dell'ANAPRI, Giacomo Menta, con le sue tesi supportate da lunga esperienza e studio di questi animali, è un convincente diffusore della razza Pezzata Rossa Italiana: “Adattabilità e longevità ad ogni condizione pedoclimatica, qualità del latte e duplice attitudine”, ha ricordato dentro e fuori il ring del meeting. “In Sicilia questa bovina – ha aggiunto Menta – si distingue per un buon trend produttivo con ottima rispondenza alle esigenze casearie. Sul piano morfologico, inoltre, l'orientamento degli allevatori deve applicarsi verso la lunghezza e la profondità toraciche. Non vogliamo vacche con cosce piatte – ha specificato –, non vogliamo imitare le Frisone e le Brune. Infine ha fatto rilevare che in un momento di crisi economica come quella attuale c'è stata ovunque un'esplosione della diffusione della Pezzata Rossa”.

La presenza dei politici anche in questi incontri tecnici è ormai diventata prassi. Non sono fuori luogo, considerato che a loro viene demandata la legiferazione. E poi, con la loro presenza, si creano dibattito ed occasione per affidare i messaggi e le richieste della base.



Alessandro e Giuseppe Giurdanella

L'on. Riccardo Minardo, di origine allevatoriale, ha accettato l'invito dell'ARAS ed è intervenuto: “Ascolto da sempre le istanze della categoria, ma sarebbe l'ora di decidere come salvare la nostra agricoltura dalla invasione della commercializzazione estera”.

Il capo dell'Ispettorato Agricoltura, dr. Giuseppe Arezzo ha assicurato che il suo ufficio fa di tutto perché le risorse finanziarie possano essere sfruttate in pieno, dato che presto non ce ne saranno più. Il suo augurio alla categoria degli allevatori è che presto si possa dare una svolta alla commercializzazione dei prodotti e alla certificazione della

loro provenienza siciliana. “Solo così si può avere una buona incidenza sul mercato – secondo il dr. Nino Colombo (qui nella foto), responsabile del Servizio di Produzione animale dell'Assessorato regionale Agricoltura –. Dare corso a progetti semplici che curino la filiera dell'agroalimentare”.

Anche per il responsabile del Servizio Veterinario dell'ASL di Ragusa, dr. Giuseppe Licita, la rivalutazione dei prodotti locali è necessaria; “la Pezzata Rossa Italiana – ha aggiunto – dà un enorme contributo assieme alla sanità nelle aziende e alla tenacia con cui gli allevatori sono legati alla campagna”.

Infine il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa, l'ing. Salvatore Curcio, ha espresso il proprio incoraggiamento agli allevatori e uno stimolo a fare di più ai politici presenti al Meeting. “L'ARAS – ha detto tra l'altro – farà sicuramente ancora la sua parte come è sempre avvenuto”.



L'ex assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via (nella foto in basso), oltre a fare ri-



ferimenti sulla politica europea del Parlamento di Strasburgo, cui lui alcuni giorni dopo è stato eletto, ha accennato al nuovo Piano di Sviluppo Rurale e alla grave situazione del prezzo del latte in Italia e nella nostra regione. La sua ripetuta mediazione tra produttori e industrie di trasformazione non ha portato a grandi risultati. “Il problema – ha detto in merito – va affrontato sul piano legislativo e fiscale, oltre sulla razione alimentare del bestiame. Nei vari livelli di competenza non tutti possono decidere su tutto, esistono defaillance e dimenticanze ingiustificabili”. “Il vero guaio è che la concorrenza sleale – ha osservato il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino – fa diventare italiano un latte che non lo è. La legge lo permette, allora occorre modificarla”. “Intanto si dovrebbe pubblicizzare il latte fresco siciliano per farlo conoscere e dove poterlo comprare – ci ha suggerito il vicepresidente dell'Ordine provinciale dei Veterinari di Ragusa, dr. Salvatore Criscione –. Uno spot serio ed incisivo potrebbe dare una mano ai produttori”. La sua è stata una segnalazione giusta e legittima, ma l'ARAS aveva già dato incaricato di predisporre uno spot televisivo da diffondere in tutta la regione e presto i consumatori lo vedranno nel televisore di casa.



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

Bozzetti iblei

Gli animali dei miei ricordi

di Carmelo Di Pasquale

Le vacche nelle masserie, nei miei ricordi, erano tutte di razza Modicana ed il toro era sempre della stessa razza. Di solito, nelle aziende di piccole e medie dimensioni veniva utilizzato un torello di 14-15 mesi ed il periodo di monta iniziava a novembre, quando le vacche si mandavano al pascolo nelle annate di *prummintiu* ed il torello si sceglieva sempre figlio di una buona lattifera, scartando i figli delle vacche *sautalore* o di difficile mungitura perché "dure".

Il soggetto prescelto per la monta doveva essere approvato da una commissione tecnica incaricata dall'Ispezzato agrario ed in queste occasioni ci si doveva recare con gli animali in aree di raduno che erano state individuate dalla Commissione. Le località del Ragusano, dove avveniva l'approvazione dei tori alla monta, che io ricordi erano: Selvaggio, Palazzola, Donnafugata, Nunziata, Fegotto, Canicaro, Donnamarina e qualcun'altra che magari sfugge alla mia memoria.

Ai soggetti migliori, ma solo in casi molto rari, venivano assegnati premi di mantenimento e quando ciò avveniva era una grande soddisfazione per l'allevatore, l'aiuto economico era sempre gradito ed in più si aveva il piacere di avere in azienda un soggetto di pregio. A marzo il torello veniva messo in vendita, nei giorni di Pasqua infatti si doveva pagare una rata dell'affitto della tenuta e si era fortunati se in quel periodo veniva qualche forestiero che lo comprava per servizio, spuntava infatti un prezzo molto conveniente.

Qualche volta si vendevano per vita i soggetti che avevano avuto assegnato dalla commissione un buon punteggio nell'approvazione. Il toro venduto veniva sostituito con un soggetto più piccolo, ma da aprile in poi si evitava di far coprire le vacche perché se partorivano a febbraio molte volte venivano eliminate e quelle non eliminate, perché eliminarle era un peccato, venivano lasciate vuote per farle coprire a novembre ed erano dette *innuse*.

Tutto ciò perché a maggio si smetteva di produrre cacciavalle di grossa pezzatura, l'aumento della temperatura causava gonfiore ed i formaggi risultavano di scadente qualità. Si producevano quindi tipi di formaggi non di pasta filata ma con lo stesso procedimento del pecorino, che erano di piccola pezzatura e venivano chiamati *scagghi di maiu*.

Nelle aziende più grosse dove il padrone dell'allevamento era anche il padrone del fondo, nelle masserie dei "cavalieri", cioè, vi era un toro di due anni e, oltre a *tàuru grossu*, quasi uno stemma per l'azienda, si poteva incontrare qualche paio di buoi usati nell'aratura.

Per gli equini, di solito, il parco aziendale era formato da due cavalle, una mula ed un'asina. Il numero di quattro soggetti non era casuale, ma serviva a formare due coppie nell'aratura a *spadda*. Le cavalle erano di morfologia a sfondo orientale, ma molto robuste e più adatte alla produzione mulina che cavallina. Si facevano accoppiare raramente con il cavallo, ma quasi sempre producevano ottimi muli anche perché nel Ragusano sono sempre esistiti stalloni asinini di indiscutibile valore. Nelle masserie c'erano sempre gruppi di



quattro-cinque muletti che venivano venduti l'anno successivo a quello della nascita. Le femmine venivano vendute nelle fiere estive, i maschi nel periodo primaverile soprattutto per la fiera di Pasqua che si teneva a Comiso. Nel *tuoccu* di muli veniva svezzato un puledro cavallino al quale era assegnato il ruolo di "campanaro".

Quando l'asina partoriva si era contenti perché se il soggetto era un maschio di buone forme si sperava potesse diventare uno stallone, se femmina, il più delle volte, veniva scelto da qualche vicino o parente sin dalla nascita.

Per le pecore di razza Comisana, fino agli anni Cinquanta si avevano greggi di almeno quaranta-cinquanta soggetti, esisteva la figura del *picurariieddu*, un ragazzo di dieci-dodici anni che badava a farle pascolare in terreni ad essi destinati e non farli sconfinare in altri appezzamenti.

Il ragazzo molte volte era pagato con frumento, tanto necessario nel dopoguerra soprattutto nelle famiglie numerose. Il latte prodotto dalle pecore, veniva utilizzato in parte come latte di ricotta ed in parte veniva versato nella *tina* assieme a quello vaccino.

La presenza delle capre era rara perché, arrampicandosi, mangiavano i ramoscelli degli alberi e la cosa era vietata dai proprietari del fondo. Si era a conoscenza però che il latte caprino era insostituibile come latte di ri-

cotta, pertanto qualcuna veniva sempre tenuta in azienda prendendo le dovute precauzioni. Le capre allevate erano con il vello rosso (Derivate di Siria).

Dopo gli anni Cinquanta le greggi vennero di molto ridotte perché scomparì la figura del *picurariieddu*. Si hanno consistenze di quattro-cinque soggetti che vengono mandati al pascolo insieme alle vacche, avendo cura di legare ad esse un bipede laterale con una cordicella particolare che evitasse di produrre ferite alle gambe. La legatura o *pastoia* serviva per non fare saltare i muretti a secco.

Oggi, nelle nostre campagne, di pecore se ne incontrano sempre meno perché i cani randagi, presenti ovunque, ne fanno autentiche stragi.

I maiali nelle masserie ragusane erano quasi sempre neri, diversi comunque dal nero dei Nebrodi sia per la forma del muso, lo avevano infatti molto più corto e rivolto all'insù, sia perché erano molto più strutturati e larghi nei quarti. Di solito in azienda si allevava una sola scrofa che a volte partoriva due volte in un anno, il maschio che era servito per ingravidarla veniva castrato e macellato l'anno successivo. La scrofa con la nidata e altri maiali più grandicelli, dopo che avevano consumato il siero della mattina, venivano mandati nei campi e l'allevatore era molto attento al fatto che tutti i soggetti adulti dovevano avere la *muscola* per evitare che scavando con il muso apportassero danno ai pascoli.

Nella corte erano presenti una trentina di galline di colori diversi, in prevalenza *giuppine*, con un bel gallo a cresta rotonda o circa a *ialofro*, dotato di una bella voce, serviva infatti da sveglia al personale dell'azienda quando si doveva alzare per la mungitura mattutina. Questa caratteristica del gallo era tenuta in massima considerazione dalla *massara*, responsabile di questo tipo di allevamento.

Tra le galline erano sempre presenti i tacchini, non di grandi dimensioni, di colore scuro, raramente bianchi. Il maschio adulto raggiungeva i sette-otto chilogrammi di peso vivo, la femmina veniva usata come chioccia anche per i pulcini e in questo compito la *pia* era insuperabile. Le uova che produceva si prestavano benissimo per la pasta fatta in casa.

In tutti gli allevamenti erano sempre presenti almeno due coppie di colombi rossicci, di peso rilevante, che nidificavano sopra gli architravi delle stalle o in qualche buco esterno del caseggiato ed i piccioni costituivano una vera specialità per la cucina del tempo se cucinati in brodo o al sugo. La presenza di colombi selvatici era nulla, quelli domestici erano tenuti in considerazione perché contribuivano anch'essi all'economia della famiglia, ma la consistenza non doveva superare un certo numero perché, se erano in molti, andavano a sporcare le mangiatoie delle vacche.

I cani dovevano essere *vardiani* ma restii a mordere altri animali o persone e la selezione in tale specie veniva indirizzata a questo preciso scopo, di solito erano di struttura medio-grossa, certe volte a pelo lungo e di colore grigio striato o rossiccio. In ogni azienda si aveva una coppia maschio-femmina o tutte e due maschi e venivano nutriti con siero o con un po' di cruschetto sciolto nell'acqua che era servita per cuocere la pasta, lavare la pentola ed i piatti: a *lavatura*.

I cani andavano sempre a dormire con le vacche e forse ciò è spiegato perché in precedenza erano stati selezionati per scongiurare gli abigeati o l'attacco di cani inselvatichiti.

Qualche coppia di conigli era sempre presente nel pollaio o nel pagliaio quando era vuoto, di colore grigio, molto simili a quelli selvatici ma più grossi e venivano nutriti con foglie di verdura, con crusca impastata con acqua e fieno. Quando il loro numero superava una certa soglia, quelli che avevano raggiunto un peso idoneo venivano venduti a commercianti di solito prove-

La tragica scomparsa di Fabio Cassarino

Un incidente sul lavoro, nella sua azienda di Ragusa, ha posto fine, nei primi di giugno, alla vita dell'allevatore Fabio Cassarino, 25 anni, che faceva parte del Dairy Club dell'ANAFI della provincia iblea. La sfortuna sembra accanirsi con i giovani allevatori di Frisona. Il suo amico e coetaneo Giovanni Criscione, compagno di impegno e di fede nell'attività di selezione del bestiame, era scomparso nell'agosto del 2007 insieme ai suoi genitori in un incidente automobilistico.

Il giovane Cassarino, col padre Franco, allevava una cinquantina di capi di razza Frisona. "Fabio era uno dei ragazzi che abbiamo portato avanti nella crescita professionale e nel miglioramento selettivo del suo allevamento", dice addolorato l'esperto dell'ANAFI, il ragusano Gianni Tumino.

Nell'ambiente zootecnico e all'ARAS la notizia ha suscitato grave dispiacere e lutto profondo. Gente semplice e laboriosa, onesta, dedita alla campagna, quella dei Cassarino. Di animo buono, amata dalla gente del luogo. Purtroppo sfortunata. Ai genitori ora è rimasta solo una figlia.

A rendere il triste omaggio e l'ultimo saluto agli allevatori scomparsi sono andati anche molte autorità pubbliche e rappresentanti di organizzazioni di categoria. "Questi avvenimenti - ci dice con amarezza il presidente della Sezione di razza Frisona di Ragusa, Giovanni Campo - lasciano dei vuoti tremendi difficili da colmare perché, oltre ad avere perso degli ottimi allevatori abbiamo perso anche degli amici fraterni".

"Il giovane Fabio è un esempio di feconda e sana imprenditoria giovanile che lascerà un bel ricordo tra quanti lo hanno conosciuto - dichiara il presidente dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, Armando Bronzino, che è anche membro del Consiglio dell'ANAFI - A lui vada il più sentito riconoscimento per il contributo offerto al mondo zootecnico".



Castelbuono (PA) Ritorna il latte fresco locale. Sgorga nel cuore delle Madonie



Il contesto ambientale dove sorge l'azienda



Una coraggiosa scelta, ritardata da un difficile iter burocratico dietro a "irraggiungibili" licenze ed autorizzazioni, dopo otto anni dà finalmente i risultati. Il capostipite dell'azienda "Bergi", Vincenzo Castiglia, per tantissimi anni distribuì il latte delle sue vacche casa per casa. Oggi il suo allevamento viene gestito dai figli Antonio e Anna e dal marito di lei, Enzo Biundo, che hanno modernizzato il piccolo complesso aziendale. Qui è vincente il valore della famiglia.

Un buon numero di bovine di razza Frisone Italiana producono in media 500 litri di latte al giorno che, in parte, viene caseificato per ottenere dei buonissimi formaggi di vario genere, anche a pasta molle, e dell'ottimo yogurt. Una parte del latte "Bergi", invece, viene imbottigliata e distribuita ai negozianti di Castelbuono. "Sono arrivate anche richieste dalla città di Palermo - ci dice il produttore -, stiamo facendo un piano di distribuzione e speriamo che i castelbuonesi non si faranno scappare il nostro buon prodotto per acquistare altro latte di dubbia origine e di scarsa qualità!"

Nella nostra regione conosciamo solo altre tre aziende che distribuiscono il latte bovino interamente conferito e garantito dagli allevatori siciliani: gli stabilimenti di "Ragusa Latte" e "Progetto Natura" che operano nella provincia iblea e i fratelli Italia che operano nel Siracusano. L'allevamento Bergi, una realtà modestissima, a conduzione familiare, merita attenzione per i sacrifici e la testardaggine con cui da anni porta avanti il

progetto di modernizzazione e adeguamento alle norme di buona prassi igienica e di selezione degli animali con l'assistenza tecnica dell'Associazione Regionale Allevatori. Sappiamo, inoltre, che presto l'azienda aderirà al marchio *ITALIALLEVA*, uno strumento che aggrega produttori assolutamente affidabili, che in forma associata garantiscono direttamente sulla genuinità dei loro prodotti provenienti dal territorio in cui allevano gli animali, cioè quello italiano, in questo caso con l'inserimento del sottomarchio siciliano ben individuabile dai consumatori.

L'inaugurazione dell'attività di imbottigliamento (nelle foto a destra) è avvenuta il 7 giugno, nei locali siti in contrada Bergi a Castelbuono, alla presenza del sindaco Mario Cicero, del presidente della SO.SVI.MA., Alessandro Ficile, del direttore della RAI regionale, Vincenzo Morgante, e di tante altre persone fra cui una buona fetta della categoria degli allevatori locali. È stata una vera festa.

Per la famiglia Castiglia mettere su questa efficiente organizzazione e le necessarie strutture è stato un "parto"; emozionatissimo quindi l'anziano padre che vede coronare il suo sogno.

Così al sistema produttivo madonita, che vanta ottima qualità di carne e formaggi, di pane, di biscotti e panettoni, di dolci, miele e olio, oggi si aggiunge il latte fresco pastorizzato, un genere alimentare di prima necessità di cui si ha certezza di provenienza, come sta accadendo anche in qualche macelleria del comprensorio che vende carne con marchio certificato. Questi dati hanno una valenza turistica non indifferente.

Chiunque può recarsi nell'azienda dei Castiglia, situata proprio al margine della strada che porta a Geraci Siculo, a tre km da Castelbuono, e vedere le vacche al pascolo; lì, nel punto vendita aziendale, pic-



I macchinari per l'imbottigliamento e la pastorizzazione del latte.

coli e adulti possono degustare e riscoprire l'antico e buonissimo sapore del latte fresco, oltre che assistere alla mungitura meccanica delle vacche e alla trasformazione in formaggio e in yogurt del prezioso liquido bianco.

Ci auguriamo che con la prossima apertura delle scuole le istituzioni scolastiche promuovano una giornata per conoscere il latte fresco di Castelbuono. Intanto è opportuno far sapere che, riguardo al ser-

vizio di mensa scolastica, il sindaco Cicero ha da tempo imposto un disciplinare secondo cui i fornitori di alimenti devono attenersi alla tracciabilità e alla provenienza locale dei cibi. Se lo facessero tutte le scuole in Sicilia ed anche i ristoratori il settore agroalimentare riceverebbe un grosso impulso di vendite e i consumatori riflessi positivi nella propria salute.

Ignazio Maiorana

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

L'occhio sul Paese

I Georgofili per il rilancio della zootecnia italiana



Firenze 17 giugno 2009 - I freddi dati della statistica parlano chiaro: in Italia ogni anno chiudono centinaia di allevamenti, ma in quelli che restano sul mercato aumentano le consistenze e cresce la competitività. Restano però da definire le strategie per dare al mondo zootecnico quella spinta in più necessaria a uscire dalla crisi e diventare una risorsa propositiva all'interno del sistema Italia.

A queste tematiche l'Accademia dei Georgofili, che si occupa di studi in agricoltura, ha dedicato una giornata che ha radunato a Firenze mondo accademico, rappresentanti dell'industria, della distribuzione e allevatori per approfondire le relazioni fra settore primario e mercato. Le soluzioni non mancano, a cominciare dall'esigenza di puntare su un servizio di assistenza tecnica e gestionale a favore degli allevatori, coordinata a livello nazionale e in grado di accompagnare uno sviluppo armonico della zootecnia italiana. Elemento essenziale per dar vita ad una filiera coesa, capace di valorizzare la distintività delle produzioni di origine animale italiane.

I vincoli strutturali che rallentano la crescita del settore, a cominciare dalla scarsità di superficie coltivabile ad uso foraggero, per arrivare alla dipendenza della nostra bilancia agroalimentare dai fornitori esteri per oltre il 40%, sono vincoli oggettivi che non si possono trascurare e per rilanciare le sorti degli allevamenti del Bel Paese, attualmente alle prese con una grave crisi di redditività, occorre puntare ad una zootecnia sempre più efficiente, ma allo stesso tempo rispettosa dell'ambiente e del benessere animale.

Secondo quanto infatti sottolineato da illustri esponenti del mondo accademico ed espressamente rimarcato dal presidente dell'Associazione italiana allevatori, Nino Andena, un'assistenza tecnico-economica ben coordinata e opportunamente indirizzata sull'intero territorio nazionale consentirebbe agli allevatori di recuperare interessanti margini di competitività, con indubbi benefici anche sotto il profilo della tutela del territorio. Parimenti, anche un sistema di produzione integrato, che veda il settore primario collaborare attivamente non solo con l'industria mangimistica, ma anche con le imprese di trasformazione e di distribuzione, potrebbe essere di grande beneficio non solo agli allevatori italiani, ma più in generale all'agroalimentare *made in Italy*, che potrebbe conquistare nuovi spazi sul mercato internazionale.

Un concetto, quest'ultimo, accolto positivamente da Silvio Ferrari, vicepresidente di Federalimentare e presidente di Assalzo, l'associazione che riunisce i mangimisti italiani, che si è detto pronto a collaborare con gli allevatori per non perdere le preziose opportunità che il comparto agroalimentare nazionale potrebbe facilmente cogliere.

Un processo che vede in *ITALIALLEVA*, la piattaforma messa a punto da AIA per garantire al consumatore l'origine del latte e della carne utilizzati dalla filiera agroalimentare, lo strumento per far tornare nuovamente protagonisti gli allevatori. Un'opportunità che non sta sfuggendo alla distribuzione organizzata. E non è certo un caso che Metro Italia, azienda leader del *cash & carry* e presente alla giornata dei Georgofili con il suo responsabile qualità, Claudio Truzzi, sia diventata partner di AIA e abbia già nel suo assortimento rivolto al canale *ho.re.ca* referenze targate *ITALIALLEVA*.

Resta "solo" da comunicare al consumatore i plus che il sistema Italia è in grado di offrire. Una partita tutta da giocare.

Camillo Mammarella

La problematica sanitaria

L'opinione di un allevatore

Pur non condividendo certi estremismi, nel rispetto della libertà di opinione pubblichiamo lo scritto di un imprenditore del Messinese che punta il dito su alcune questioni dolorose che affliggono da anni l'allevamento in Sicilia.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) di Teramo è il centro multifunzionale incaricato dal Ministero della Salute per la gestione di alcuni servizi necessari all'attività zootecnica. Purtroppo non poche perplessità ha suscitato, nel mondo zootecnico, il risultato di questo impegno:

BRUCELLOSI. Il ricorso alla vaccinazione, in talune particolari situazioni, tenuto anche conto delle indicazioni a suo tempo fornite dal F.V.O (Food Andveterinary Office) della Commissione Europea, è praticamente fermo da circa dieci anni, sembra per una diatriba pseudoscientifica per la scelta dei vaccini Rb51 o BUCK 19. Al riguardo si vociferava che l'IZS di Teramo produca il ceppo BUCK 19 e faccia qualche pressione per l'impiego di questo tipo di vaccino, preferendolo al ceppo Rb 51 gradito invece dai tecnici FVO. Nel frattempo gli allevatori che vogliono continuare a possedere una mandria, per fronteggiare le frequenti emergenze infettive, sono costretti a ricorrere al mercato nero, pagando somme più che decuplicate per acquistare, quando si trova, un prodotto di dubbia efficacia. I danni consequenziali subiti dagli allevatori sono, ormai, incalcolabili.

BLUE TONGUE. Continua, da diverso tempo, la lotta alla Blue Tongue così come continuano i danni sulle greggi per l'impiego di un discutibile vaccino già oggetto della satira di "Striscia la Notizia". Ma la lotta al "MOSCERINO" ancor di più coinvolge i bovini che, essendo ritenuti vettori responsabili, sono spesso e improvvisamente bloccati nella loro movimentazione locale e interregionale. Così gli allevatori della Sicilia, da decenni quest'ultima **pattumiera** delle zoonosi (Brucellosi, Tubercolosi, Leucosi, etc.), tramite le "pulizie" effettuate negli allevamenti del resto d'Italia, si vedono impediti nel commercializzare animali oltre lo Stretto di Messina. Non è improbabile che il transito, a senso unico sullo Stretto, mentre con buone probabilità continuerà a importare nuove zoonosi, sicuramente continuerà con la grave turbativa di mercato a danno degli allevatori siciliani.

PREMIO SUPPLEMENTARE BOVINI. Qualche anno fa, in seguito all'istituzione del premio supplementare PAC per i bovini, linea vacca-vitello, il Mipaf indicava le razze che ne potevano beneficiare. L'IZS di Teramo, che gestisce anche l'anagrafe bovina, non indicava le stesse denominazioni di razza nei propri programmi di identificazione anagrafica, ne è conseguito che molti allevatori non hanno usufruito di detti premi.

C E D O L I N I IDENTIFICATIVI. Sempre sul programma computerizzato dell'anagrafe risulta l'impossibilità per l'allevatore di identificare animali prodotti di incrocio di sostituzione con la razza del genitore maschio. Tutti sappiamo che il sog-

getto frutto di incrocio di sostituzione potrà essere iscritto al Libro Genealogico solo quando saranno soddisfatti i requisiti stabiliti da ogni Associazione di Razza (Iscrizione dei genitori in prelibro, rassegna dell'esperto, etc.). Chiaramente altra cosa è censire il soggetto attribuendolo ad una determinata razza. Il fatto che l'IZS di Teramo ignori l'ormai secolare pratica dell'incrocio di sostituzione per allevare una nuova razza costituisce un grave attentato all'operato degli allevatori. Infatti, se nella sciagurata ipotesi che il diktat dell'IZS abruzzese fosse stato valido in Canada o negli USA, la Frisone Canadese o la Bruna Americana non sarebbero mai state censite con l'attuale dicitura di razza di appartenenza. Ma c'è di più: in conseguenza alle pratiche, da tempo ampiamente diffuse, di FA ed Embrio Transfert, il rischio di un forte restringimento della variabilità genetica è diventato un problema non secondario per chi crede nell'utilità di un certo numero di correnti di sangue all'interno della stessa razza. Non a caso, quindi, si possono elencare una notevole moltitudine di razze diffuse in tutto il pianeta tramite l'esportazione di materiale seminale, incentivate dalle associazioni di razza che, oltre all'aspetto economico diretto, possono mantenere la necessaria variabilità genetica (di ritorno) a garanzia del futuro della stessa razza. Per quanto poi riguarda gli allevamenti da carne, anche i neonati sanno che la pratica dell'incrocio può assicurare maggiore produttività grazie al tipico fenomeno dell'eterosi. In questo tipo di allevamento le razze da carne hanno avuto un ruolo basilare nella formazione delle razze bovine del Nord e Sud America. In proposito voglio citarne una dal nome facile da ricordare: la razza Caracù, derivata dalla Limousine incrociata con altre razze autoctone del Sud America-Brasiliano.

Per altro verso, se possiamo escludere nella pratica riproduttiva consueta la clonazione, il patrimonio genetico di un qualunque essere vivente sarà composto dai corredi genetici di entrambi i genitori. Quindi, oltre alla madre, anche il padre trasmette il suo genoma alla discendenza. Ciò nonostante, nei cedolini identificativi è indicata solo la matricola della madre, lasciando intendere che qualunque vitella può essere identificata con la stessa razza della madre anche se figlia di un toro assolutamente bastardo! Non è improbabile che in proposito i programmatori dell'IZS di Teramo per l'anagrafe si siano naturalmente ispirati all'antico detto: "MATER CERTA EST...". Così la vacca Caracù, qualunque sia il suo partner, potrà legittimare natali di razza a tutta la sua discendenza!

La conseguenza per gli allevatori, che non vogliono ricorrere a seppur semplici artifici per aggirare l'ostacolo, è di trovarsi nel proprio registro di stalla un certo numero di bovine "meticce" o incrocio che, ovviamente, con questa dicitura non fruiranno dei premi supplementari PAC.

Mi auguro che queste riflessioni siano da sprone ai tecnici dell'Associazione regionale allevatori per intervenire efficacemente in difesa della categoria che, tutto sommato, resta ancora sostenuta da uomini e non da caporali...

Mauro Giallombardo

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a: siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in S. Mauro Castelverde (PA), 2 arieti di razza Valle del Belice non iscritti al L. G. omozigoti ARR-ARR (az. Daniele Sarlo, tel. 338 9329360).

2- VENDONSI, in Caltanissetta, 11 vacche e 4 manze di razza Bruna + quota latte kg 68.885 (az. Luigi Lopiano, tel 3389154796).

2- VENDONSI, in Caltanissetta, 22 vacche di razza Bruna + quota latte kg 100.889 (Agrizootecnica Fratelli Andolina, tel. 3394201724).

Medihorse 2009 Cavalli da spettacolo

Il Frisone: dall'Olanda alla Sicilia

Nelle prime due foto Rispens, tre anni, di proprietà del sig. Mercadante Gianfranco di Castronovo di Sicilia (PA).

La diffusione nella nostra regione di quest'altra razza nordica balza alla nostra attenzione grazie, in particolare, a Medihorse (Villafrati - PA - dal 5 al 7 giugno), che intende far conoscere le qualità del cavallo Frisone. La categoria degli appassionati che allevano il cavallo ha firmato una nutrita partecipazione alla manifestazione. Rassegna e prove attitudinali di questa razza equina, seguite da due qualificate giurie, produrranno sicuramente ulteriore vigore alle realtà del settore.

L'anima organizzatrice di questo evento giunto alla sua terza edizione è Onofrio Carrubba Toscano, cavaliere e istruttore equestre, maestro d'attacchi e tecnico delegato della Lega equestre UISP, che col-



tiva questa passione sin da ragazzino. Lui crede nelle potenzialità del Frisone, cavallo docile e versatile, elegante, che, opportunamente addestrato, si fa ammirare

non solo per la morfologia ma anche nelle prestazioni in discipline come il dressage, gli attacchi, le prove di ubbidienza nel salto agli ostacoli in un percorso di campagna e l'horser show, lo spettacolo serale con esibizioni in numeri di alta scuola, vero e proprio momento clou della manifestazione. Medihorse è stata sponsorizzata da aziende private legate al settore ippico.

“Questa – dichiara Carrubba Toscano – è l'unica manifestazione di cavalli Frisone in Italia. In Sicilia contiamo 72 allevatori e 300 capi. Nel territorio italiano ne sono stati censiti 516. Quindi la nostra isola assume in tal senso un'importanza notevole anche perché la manifestazione, grazie al decreto ministeriale del gennaio 2009 che dà la possibilità di rassegnare animali di razze estere a diffusione limitata, è un ottimo strumento per proseguire nella selezione”.

“Nel quadro delle nostre attività di miglioramento delle razze equine ed anche alla luce dell'istituzione del relativo registro anagrafico che vede impegnata l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia – ha dichiarato il presidente Armando Bronzino –, riteniamo di incoraggiare Medihorse perché mette in vetrina le razze allevate in Sicilia e fa conoscere, in particolare, il cavallo Frisone. Il nostro apprezzamento va agli organizzatori e a quanti si adoperano per la crescita dell'allevamento in Sicilia oltre che per una sana cultura di utilizzazione delle risorse della campagna”.



Ragusa Bozzetti ibilei

4 nienti dalla città di Comiso che ogni settimana visitavano le nostre campagne per comprare le uova o qualsiasi animale da cortile. Il comisano cavalcava un asino di scarsa morfologia, molte volte “ferrante” e veniva chiamato *uvaru*.

Un particolare ricordo mi lega ai gatti presenti nella nostra campagna, animali interessantissimi, erano sempre grigio tigrato o col mantello macchiato (grigio, nero, rosso-miele e bianco), erano abilissimi predatori di topi o di uccelli e qualcuno affermava il suo talento nel furto di quel poco che la *massara* ritardava a conservare.

Di questi bellissimi animali da me menzionati, la maggior parte sono scomparsi, anche perché nelle aziende tutto è cambiato oramai. Le nostre campagne prima erano abitate da tante belle famiglie e la presenza dei bambini le rendeva gioiose, gli stessi bambini

che nelle mattinate d'inverno, incappucciati di tutto punto, partivano dalle case per raggiungere le scuole che esistevano in diverse contrade del territorio ibleo.

Oggi in molte aziende manca la presenza della *massara* che costituiva un punto fermo nella gestione aziendale, si interessava non solo del pollaio ma di tanti altri problemi a cui non poteva badare il marito impegnato quasi sempre nell'allevamento e nel lavoro dei campi che esigevano la sua presenza tutto l'anno, tranne una quindicina di giorni in agosto dopo la trebbiatura.

Per i *massari*, nonostante il progresso, le ferie non sono mai esistite e purtroppo non esistono ancora, e spesso non gli è permesso riposare nemmeno quando è ammalato.

Carmelo di Pasquale

Anagrafe equina

AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 20648

Abbene Salvatore 328 1424205
Armato Massimiliano 339 1338585
Collura Pasquale 333 2022492

CALTANISSETTA ARAS 0934 595040

Michele Barbagallo 333 3331338

CATANIA ARAS 095.578410

Sanfilippo Davide 320 8052699
Gennaro Romina 347 6931712
Di Mauro Emanuela 349 8843675
Petralia Liliana 347 5536508

ENNA ARAS 0935 29229 - 20770

Atanasio Alessandro 320 6897045-
349 8631137

Farina Francesco 330 793009

MESSINA ARAS 090 693849

Cianò Salvatore 328 9267167

Morabito Domenico 348 7427732

Parrino Giusy 339 4377684

Previti Silvestro 339 6373400

Salerno Amerigo 347 0883408

393 9162910

Tortorella Antonella 340 6712179-

3292170842

Tumeo Giuseppe 338 8687894-

389 9863096

Zagami Antonino 3491837901

PALERMO ARAS 091 611483- 6129705

Barranca Francesco 328 1329621

Castiglia Giovanni 328 0369732

Cirrito Salvatore 328 7132722

Di Carlo Filippo 328 8267422

Giunta Benedetto 338 6381169

Guarneri Gaetano 3331140503

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

Marretta Giuseppe 338 2461305

Re Francesco 328 1334854

Salvo Carmelo 338 4817950

Schirò Franco 329 9649169

Zammito Tatiana 328 6162558

RAGUSA ARAS 0932 642522-641961

Lo Magno Giorgio 337 883768

La Spisa Michelangelo 339 4554522

Pancari Gioacchino 335 6665323

SIRACUSA ARAS 0931 69849

Verga Salvatore 3299195396 -

339 6129399

D'Avino Dario 338 4747587

TRAPANI ARAS 0923 29462

Spina Giuseppe 329 3525379

Monaco Vincenzo 333 8504907

Molinari Piergiorgio 328 2817358

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



Le due foto del prof. Alberto Brizzi sono tratte dalla rivista Bianconero

Mascalcia = Economia

Le malattie agli zoccoli dei bovini provocano disagio fisico negli animali e conseguenti perdite economiche all'allevamento.

L'Associazione Regionale Allevatori ha istituito un servizio pubblico itinerante di mascalcia in favore delle aziende che ne fanno richiesta.

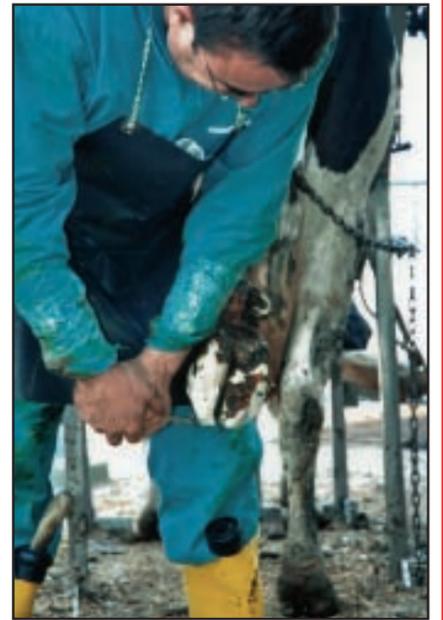
I riferimenti ARAS cui rivolgersi sono:

Per la Sicilia Orientale

c/o ARAS Ragusa, tel. 0932 642522

Per la Sicilia Occidentale

c/o ARAS Enna, tel. 0935 29229



Operatori di Fecondazione Artificiale

Agrigento

Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886
Giuseppe Caracappa 339 6612060

Caltanissetta

Michele Barbagallo 333 3331338

Catania

Antonello Vanadia 338 1465605
Davide Sanfilippo 320 8052699

Enna

Salvatore Gagliano 338 1848192
Alessandro Atanasio 320 6897045-349 8631137
Filippo Licciardo 328 3910427
Michele Barbagallo 333 3331338

Messina

Antonino Caputo - 328.1220883
Giuseppe Tumeo - 338.8687894 - 389.9863096

Palermo

Giuseppe Caracappa 339 6612060 Bisacquino
Salvatore Di Bella 339 2720450 Lercara-Castronovo
Filippo Di Carlo 328 8267422 Caltavuturo-Sclafani
Antonino Dinieri 338 4015351 Caltavuturo-Sclafani
Giuseppe Duca 338 1836931 Gangi
Roccapalumba-Alia-Mezzojuso
Francesco Re 328 1334854
Benedetto Giunta 338 6381169
Tonino Mazzola 339 1062167 Collesano-Castelbuono

Giovanni Roppolo 338 1530251 Corleone
Antonino Savì 333 6404210 Cinisi-Sancipirello
Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886
Castronovo

Ragusa

Ufficio Provinciale ARAS 0932 642522

Siracusa

Giuseppe Carpinteri 330 664516
Claudio Caligiore 368 680248
Aldo Gallo 333 5324378
Roberto Rametta 330 458302
Giuseppe Valvo 339 5670719
Salvatore Verga 339 6129399
Dario Davino 338 4747587

Trapani

Giuseppe Loria 330 380108



Col marchio **ITALIALLEVA** gli stessi produttori di carne garantiscono volontaria- mente le tipicità locali



Il protagonista del mercato è, oggi, un consumatore sempre più attento a ciò che è riportato sulle etichette dei prodotti e sempre più alla ricerca di alimenti "sani" e certificati. **Italialleva** è il marchio di rintracciabilità e di qualità, garantito dai controlli che periodicamente i 2.500 tecnici e veterinari dell'A.I.A. svolgono nelle stalle del nostro Paese. Le informazioni relative ai controlli svolti dai tecnici sono a disposizione del consumatore per garantirgli la tracciabilità e la sicurezza alimentare dei prodotti delle aziende del circuito A.I.A.

Certezza di origine ed etichettatura delle carni per rassicurare il consumatore.

Col programma Eti-AIA l'Associazione Regionale Allevatori porterà il singolo imprenditore siciliano nei grandi circuiti di mercato con un percorso trasparente e corretto.

Allevatori, raccordatevi al più presto con i nostri tecnici!

**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:

**Carmelo Di Pasquale, Mauro Giallombardo,
Camillo Mammarella**

Stampa: Eicol Tipolitografica
Via G. Cimbali, 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**

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