



36° ANNO, n. 6
GIUGNO-LUGLIO 2010

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del 16-7-1974 P.I. Spedizione
in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/B Legge 662/96 D.C.B. Sicilia 2004

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55 - 90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

Ragusa **Il meeting della razza bovina Frisona Italiana**



Chiarelli: «La zootecnia ha un futuro, ma dobbiamo essere uniti e portare il nostro latte, la nostra carne e i nostri formaggi nelle case dei siciliani»

Servizio di Ignazio Maiorana

La scelta dell'allevamento che ospita un meeting tecnico significa, per l'azienda in cui si svolge l'incontro, il riconoscimento di livelli produttivi superiori alla media. Così è avvenuto il 12 giugno anche per l'allevamento di Frisone Scribano-Battaglia, sito in contrada Carnesala a Ragusa.

A parte i genitori Scribano-Battaglia, i figli Marco (21 anni) ed Emilio (19) rappresentano la continuità imprenditoriale di questa azienda che vanta 130 capi, 80 fattrici, 36 ettari di terra a disposizione, una media produttiva di 28-30 kg di latte al giorno, ri-

produzione degli animali in fecondazione artificiale ed anche naturale, giovane bestiame per uso solamente aziendale.

Quel giorno la soddisfazione della famiglia Battaglia-Scribano si leggeva nei volti dei suoi componenti, quando sfilavano nel ring le migliori vacche e nel fienile, trasformato in sala convegno, scorrevano i grafici della statistica sulle produzioni in rapporto al contesto regionale e nazionale.

L'iniziativa è stata organizzata dall'ARAS iblea, ma a Ragusa sono giunti i

2



Da sinistra: Vittorio Sangiorgio, Giusi Palazzolo, Luca Cammarata e Alessandro Chiarelli

Giovani impresa Coldiretti Gli Oscar Green 2010

Presente il delegato nazionale Vittorio Sangiorgio

Il 15 giugno, all'Hotel delle Palme di Palermo sono stati premiati gli imprenditori agricoli siciliani che hanno partecipato alla tappa regionale siciliana dell'Oscar Green 2010 indetto dalla Coldiretti. 28 i concorrenti tra i quali sono stati scelti i vincitori delle sei categorie in cui si articolava il concorso. Oscar Green è un appuntamento annuale di Coldiretti Giovani Impresa che premia l'originalità di un progetto sulla multifunzionalità agricola e chi decide di scommettervi. Per il 2010 lo slogan scelto è stato "Firma l'innovazione": le idee più nuove per una filiera agricola tutta italiana.

La manifestazione si è svolta alla presenza del presidente regionale della Coldiretti, di Giusi Palazzolo, responsabile regionale di Giovani Impresa, del direttore regionale Giuseppe Campione, del presidente provinciale e commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, e di altri esponenti dell'Organizzazione di categoria.

«Il nostro è un settore in continuo movimento – afferma il direttore della Coldiretti siciliana, Giuseppe Campione – e l'Oscar Green è il riconoscimento di un lavoro di rinnovamento e sviluppo che gli agricoltori portano avanti ogni giorno per rispondere alle esigenze dei consumatori e stare sul mercato garantendo tutta la qualità del prodotto siciliano».

«Non tutto in questo momento così difficile per il mondo agricolo è negativo – sostiene Alessandro Chiarelli –, questa iniziativa dimostra che l'idea buona vince e fa reddito, come possono testimoniare i numerosi progetti realizzati negli ultimi anni e presentati all'Oscar Green».

«L'ampia partecipazione a questo premio – sottolinea Giusi Palazzolo, responsabile regionale di Giovani Impresa, formatasi in Coldiretti – dimostra che in Sicilia c'è un buon tessuto produttivo *under 40* che si basa sulla capacità di innovazione e di inventiva produttiva in linea con le tradizioni del territorio».

Presente alla premiazione anche Vittorio Sangiorgio, 27 anni, delegato nazionale Coldiretti Giovani Impresa. «Con questo Concorso – ha dichiarato Sangiorgio – Coldiretti intende dimostrare che è in corso l'innovazione dell'agricoltura, ribaltando lo stereotipo di un Paese in cui il settore viene visto datato, un settore nel quale i giovani non investono. Non è così e lo dimostra il cospicuo numero di giovani che hanno scelto di lavorare nel-

2

Gli infortuni in agricoltura, un danno da prevenire

«Morti verdi» le chiamano quelle degli agricoltori dovute a causa di incidenti legati all'uso di mezzi meccanici in azienda e sono molto allarmanti. Ma dicono ancora poco sulle cause. Le statistiche dell'Ispesl, l'Istituto per la sicurezza sul lavoro, in Italia indicano, nel 2009, un totale di 257 incidenti con macchine agricole, che hanno provocato 268 ferimenti, dei quali 149 mortali.

In Sicilia non sappiamo quanti sono gli incidenti sul lavoro in agricoltura, ma, in proporzione, sicuramente molti, considerato che le aziende agricole, in larga parte, non sono pianeggianti e quindi maggiormente esposte ai fattori infortunistici.

Nelle statistiche Ispesl vengono considerate quattro tipologie di incidenti: ribaltamento, caduta dal mezzo, avviamento del mezzo da terra e investimento, ma è fondamentale incrociare questi dati con altre informazioni: l'età e le caratteristiche tecniche del mezzo, la tipologia di lavorazione, le condizioni d'uso, le procedure seguite dal conducente.

Nella nostra regione l'agricoltura è prevalentemente basata sul lavoro della famiglia. Gli incidenti colpiscono in particolare quei soggetti responsabili che lavorano oltre i limiti di resistenza e che spesso vengono sopraffatti dal sonno e dalla stanchezza mentre sono alla guida di un mezzo meccanico. Ma spesso anche l'assenza di condizioni di sicurezza nel lavoro li porta al sacrificio mortale. Bisogna prevenire questi danni all'azienda e alla famiglia perché spesso sono irrecuperabili. L'ARAS, la Coldiretti e l'ISPESL (che si occupa di sicurezza nel lavoro), con una intesa di collaborazione intendono promuovere una campagna di sensibilizzazione e di informazione nelle aziende agricole volta alla prevenzione di incidenti.

Alessandro Chiarelli

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza alimentare

1

Ragusa Il meeting della razza bovina Frisona Italiana

vertici dell'ARAS, l'assessore provinciale all'Agricoltura il capo dell'Ispettorato dell'Agricoltura, il responsabile della sanità veterinaria, molti tecnici e allevatori tra cui tanti ragazzi. Il commissario dell'Associazione, Alessandro Chiarelli, ha preso a cuore le importanti realtà produttive siciliane: «Organizziamoci meglio! – ha esortato – Entriamo nelle case con il latte e la carne di Sicilia, altrimenti la zootecnia sarà costretta a soffrire ancora».

Il meeting è sempre un momento d'incontro e di confronto, una festa, malgrado sul piano economico la zootecnia non viva un bel momento. Ma l'ottimismo arriva quando il responsabile del Servizio veterinario dell'ASP di Ragusa, dr. Giuseppe Licitra, ha comunicato che nessun focolaio di brucellosi sembra esistere attualmente in provincia. «Ce l'abbiamo fatta, un traguardo di questo tipo



Alcuni momenti della dimostrazione di valutazione morfologica. Qui in basso l'esperto Gianni Tumino ascolta la valutazione del piccolo Battaglia. Più sotto, il direttore e il commissario dell'ARAS, Meli e Chiarelli, e il pubblico.



qualifica tutti – ha dichiarato Licitra – e offre un ulteriore distintivo di qualità».

Altra brezza positiva è giunta ancora quando si è rilevato e si è riconosciuto che altri allevamenti in provincia sono degni di nota per la capacità produttiva. È il caso dell'A.A. Alpa di Vittoria, miglior allevamento per PFT vacche; della Soc. Agr. Alcri di Ispica (miglior allevamento per PFT medio tori utilizzati); e, ancora, dell'A.A. Alcanica di Ragusa (miglior allevamento per kg di latte e di proteine); di Giuseppe Arestia di Ragusa (miglior allevamento per kg di latte in carriera) e di Salvatore Spadaro di Modica (miglior allevamento per kg di proteine in carriera). E come non registrare il riconoscimento all'anziano allevatore Francesco Corallo come esperto onorario della Frisona Italiana, e l'impulso giovanile dell'AGAFI, i ragazzi della Frisona, attualmente guidata da Andrea Biazzo? In queste e in altre occasioni i giovani allevatori ragusani sono un vivace fermento organizzativo.

Bisogna battere il ferro mentre è caldo. In questi giorni, in ambito nazionale, si sta scopercchiando l'enorme truffa del latte estero spacciato per italiano perché nessuna legge e nessun controllo lo impediscono. «L'ARAS assicura il proseguimento del lavoro tecnico di selezione morfologico-funzionale degli animali – ha tenuto a precisare il direttore dell'ARAS, Carmelo Meli –. Questo, implicitamente, significa anche capacità di certificazione di origine dei prodotti per l'alimentazione umana e inserimento della produzione in un marchio nazionale chiamato *Itali alleva* che raggrupperà i prodotti regionali. Vogliamo portare avanti questo grande progetto – ha concluso Meli – con la collaborazione di tutti, anche mediante la sensibilizzazione dei fruitori di questa ricchezza che si chiama qualità».

Ignazio Maiorana



Nella foto a sinistra, ospiti brasiliani. Sopra la famiglia Battaglia-Scribano festeggia l'evento. A destra il riconoscimento al titolare dell'azienda.

Giovani impresa Coldiretti Gli Oscar Green 2010

1



La foto ricordo dei premiati siciliani

l'impresa agricola mettendo in atto delle buone pratiche».

Ecco i premiati:

Luca Cammarata di San Cataldo (CL), ha vinto nella categoria "Stile e cultura di impresa" ed è stato scelto a partecipare anche alla competizione nazionale. Nella sua azienda biologica produce e trasforma in formaggi il latte caprino. Ha una fascia di consumatori sempre più elevata, tanto che il suo yogurt di capra ha ottenuto riconoscimenti nazionali vincendo il primo premio al concorso "Le forme del bio" nel 2008. Sempre dalla carne di capra ricava le salsicce.

«È un risultato eccellente quello che è stato riconosciuto alla mia azienda – ha dichiarato Luca Cammarata senza nascondere il proprio compiacimento –, perché non solo premia la mia attività ma anche quell'angolo di mondo dove pascolano le mie capre e dove con molta attenzione trasformiamo il loro latte realizzando un prodotto sano e raffinato che piace tanto ed è inimitabile. Il nostro yogurt Maliù, col quale si fanno buonissimi gelati e degli ottimi cocktail, si sta affermando anche nella città di Palermo. Oltre a costituire alimento poverissimo di colesterolo, il nostro yogurt ha qualità curative nei fastidi intestinali dei bambini in quanto agisce come regolatore e sostituisce alla grande l'enterogermina. C'è una certa attenzione medico-scientifica su questo prodotto e ne siamo molto contenti».

Guido Grillo è nato nel 1985 ad Alcamo in provincia di Trapani. Laureato in viticoltura ed enologia, produce vino da 8 anni. È lui il più giovane produttore agricolo siciliano premiato con l'Oscar Green 2010, nella categoria "sviluppo locale". La sua è un'azienda all'avanguardia tecnologica che negli ultimi anni ha anche aumentato le esportazioni in Europa centrale e settentrionale ed anche in America del Nord.

Giuseppina Palazzolo, di 28 anni, presidente del mercato di *Campagna Amica* della città di Palermo che è diventato, da oltre un anno, un appuntamento fisso dei consumatori del capoluogo. Oltre a villa Sperlinga, gli stand dei produttori Coldiretti vendono i loro prodotti in numerose iniziative locali e provinciali.

Lorenzo Reina si è aggiudicato il primo posto nella categoria "esportare il territorio" per la produzione del latte di asina, di formaggi, e per aver realizzato itinerari che legano l'arte all'agricoltura. Reina ha un'azienda all'interno della quale ha creato anche la fattoria didattica, a S. Stefano di Quisquina, in provincia di Agrigento.

Infine il consorzio **Cipas** di Caltanissetta ha vinto nella categoria "Oltre la filiera". Opera nel comparto cerealicolo con una produzione sementiera di grano duro certificato e fornitura di servizi di stoccaggio e commercializzazione prodotti alle imprese.

Al rimanente numero di giovani imprenditori segnalati è stata consegnata una targa ricordo che rappresenta comunque una testimonianza di distinzione e di produttività in agricoltura.

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza alimentare

Il latte siciliano

A Ragusa si sta predisponendo il marchio regionale

Condivisa dagli allevatori ragusani la proposta del commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, di unificare le produzioni in una sola denominazione regionale: "Latte siciliano". L'interesse di stare insieme nel mercato per rilanciare il latte di qualità di origine certa è stato manifestato a Ragusa, l'11 giugno scorso, con la piena approvazione assembleare degli allevatori iblei ospitati nel salone conferenze dello stabilimento della Ragusa Latte.

«Non si può più lavorare divisi – ha sostenuto il commissario dell'Associazione regionale Allevatori –, se non vogliamo che il latte di dubbia provenienza sostituisca quello siciliano di qualità. È dunque necessario – ha aggiunto – un marchio unico che si imponga sul mercato. Al Governo regionale chiederemo di sostenere questo nostro progetto con un solido e convinto aiuto nella pubblicizzazione del latte fresco certificato dall'ARAS. Il latte è bianco, non può essere assoggettato a divisioni partitiche e a strumentalizzazioni di sorta, è tutto siciliano».

L'idea di Chiarelli ha avuto il pieno appoggio del direttore regionale della Coldiretti siciliana, Giuseppe Campione, che ha partecipato all'incontro, incoraggiando i produttori a marciare sempre uniti, e dal presidente della CIA di Modica, Enzo Fiore.

Giovanni Schembari, allevatore, presidente di Ragusa Latte, ha comunicato che la sua cooperativa adotterà presto la nuova etichetta regionale del latte fresco per dare forza a quella regionale di Lat-



Da sinistra: Enzo Fiore, Giuseppe Campione, Alessandro Chiarelli, Giovanni Schembari e Carmelo Meli. Sotto, il pubblico intervenuto.



te siciliano, anche lui convinto assieme alla sua compagine che la commercializzazione di solo latte siciliano certificato di alta qualità può essere la chiave di

volta all'immobilismo commerciale che subiamo da troppi anni, consapevoli che in tutta la Sicilia si produce del latte con proprietà salutistiche eccezionali che va sostenuto da tutti gli abitanti dell'isola con senso di responsabilità; i consumatori saranno infatti chiamati a sostenere le migliaia di famiglie di allevatori, custodi delle biodiversità e dell'ambiente, che ogni mattina, alzandosi alle 4, producono l'oro bianco per eccellenza, il "latte". «La Ragusa Latte – ha comunicato Schembari – ha un progetto che l'ARAS sta facendo proprio, intanto quello di portare il latte siciliano in tutte le città capoluogo della regione per un più largo consumo. Abbiamo la filiera completa ma ci manca il mercato. Dobbiamo conquistarlo».

Il direttore regionale dell'ARAS, Carmelo Meli, ha ribadito che l'Associazione identificherà e certificherà le produzioni degli allevatori e lo farà sapere ai cittadini. Rinvigorisce l'assistenza tecnica alle aziende che aderiscono al marchio *Italialleva*.

A dare forza al progetto dell'ARAS erano presenti tra gli allevatori anche molti giovani e vivaci imprenditori che hanno scelto di rimanere in campagna non per imposizione, come avveniva nelle passate generazioni, ma per proseguire con passione l'attività dei loro genitori, apportando tutte le innovazioni che hanno indotto a miracoli produttivi e qualitativi nella conduzione degli allevamenti.

«È chiaro – ha spiegato il direttore regionale della Coldiretti, Giuseppe Campione – che bisogna puntare all'assoluta trasparenza della filiera. L'etichettatura viene vista male dalle grandi industrie perché si scontrano con la concorrenza. Bisogna provocare un'inversione di tendenza, tutti insieme – la politica, le istituzioni, le organizzazioni di categoria – possiamo farlo, siamo chiamati ad attivarci subito per salvare la zootecnia».

Ignazio Maiorana

Campofelice di Roccella (PA) - “Il latte crudo: un'opportunità da bere”

Inaugurato il distributore automatico di latte alla spina e formaggi

Il commissario dell'ARAS Chiarelli: “Altri allevamenti dovrebbero seguire l'esempio”

Il 5 giugno, al Centro sociale di Campofelice di Roccella, si è svolta una Tavola Rotonda organizzata dalla SOAT di Collesano sui temi dell'alimentazione umana e sull'importanza della tracciabilità dei prodotti agroalimentari per la nostra salute. L'iniziativa è servita anche alla presa d'atto del buon funzionamento del distributore automatico di latte e formaggi biologici dell'allevamento bovino di Sandra Invidiata, sito nella vicina Collesano, nel quadro delle azioni di assistenza dell'Assessorato regionale Risorse agricole volte a valorizzare e incrementare il consumo nel latte crudo del territorio. La casetta che ospita i macchinari è stata ubicata a fianco del Centro sociale, nel contesto urbano, grazie alla disponibilità del sindaco Vasta. Ammirabile un ente locale che mette spazi a disposizione per ospitare il distributore automatico di latte e formaggi di produzione locale. Permettendo la vendita diretta di prodotti di eccellenza, svolge anche una funzione sociale non indifferente. Quando il produttore mette la propria faccia, l'immagine della propria azienda, facendosi conoscere insieme al prodotto, il consumatore sa che può mangiare tranquillamente il cibo di origine certa perché ne conosce e può verificarne provenienza e storia. Un aspetto importante, questo, e l'allevatrice Sandra Invidiata ha ringraziato quanti l'hanno aiutata in questa avventura.

Alla Tavola Rotonda, condotta dalla d.ssa Maricetta Catalano, responsabile della sezione di zona dell'Assessorato regionale Risorse Agricole e Alimentari, hanno preso parte il vicesindaco di Campofelice, Pietro Testa, il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarel-



li, il pediatra Giacomo Mancuso, Domenico Vicari e M. Luisa Scatassa dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, Pippo Privitera di Slow Food e l'imprenditrice Sandra Invidiata.

Campofelice di Roccella è uno di quei pochi Comuni siciliani che sta adottando il progetto “Mense tipiche” con i prodotti a km 0 nella scuola materna e dunque in piena sintonia con questo genere di interventi a vantaggio dei produttori e dei consumatori.

«Una presa di coscienza dei cittadini – ha dichiarato il commissario Chiarelli – può salvare l'agricoltura siciliana. Quindi il primo distributore automatico della provincia di Palermo, installato in luogo pubblico, ha un valore enorme come messaggio del rapporto diretto produttore-consumatore che per comodità di tutti viene mediato da una macchina automatica e consente ai fruitori di risparmiare sul prezzo di latte e formaggi e di alimentarsi con prodotti sani del territorio. Una volta – ha



aggiunto Chiarelli – il latte appena munto veniva distribuito porta a porta dal lattaiolo, oggi lo abbiamo ancora in strada ma sanitariamente garantito e confezionato in bottiglia dentro un distributore automatico che permette di non dimenticare il vero e antico sapore del latte crudo di vacca. Questa soluzione – conclude il commissario – permette al produttore di avere un maggiore reddito ed elimina l'intermediazione e i cappi che per anni ne derivano per chi non è in grado di provvedere direttamente alla distribuzione del proprio prodotto». L'ARAS punta a incoraggiare anche le realtà associate per evitare la schiavitù della lunga conservazione del latte siciliano che non riesce ad entrare nella grande distribuzione.

«La legge sanitaria che impone di bollire il latte crudo – ha dichiarato il dr. Giacomo Mancuso, dopo aver spiegato al pubblico presente gli aspetti psicologici e organolettici di una buona alimentazione del bambino, – è frutto dell'arrab-

Ragusa: i fratelli Licitra

La produzione di erba medica in aiuto a quella del latte Il successo dell'azienda legato all'unione della famiglia

Le aziende familiari, nell'allevamento siciliano, tranne qualche eccezione che conferma la regola, sono le realtà imprenditoriali che funzionano meglio sul piano organizzativo, progettuale, produttivo ed economico. Quella dei fratelli Licitra, a Ragusa, è una di queste imprese. Emanuele

è il maggiore dei fratelli e si occupa della produzione dei foraggi, della sfalciatura e della vendita, poi seguono i gemelli Pippo (che si occupa dell'irrigazione, del trattamento dei terreni e della semina) e Angelo che si occupa dell'allevamento. Ma i fratelli Licitra sono tutti intercambiabili nelle attività aziendali, possono alternarsi e risultare capaci di occuparsi di ogni settore. La tradizione in famiglia proviene dall'allevamento della Modicana, nel 1975, però, i tre fratelli indirizzano l'azienda nell'allevamento delle bovine da latte Frisona Italiana. Oggi l'azienda conta 395 capi con 183 fattrici e una media di stalla di 30 litri di latte al giorno. Qui si fa solo fecondazione artificiale, le vitelle femmine vengono destinate alla rimonta e i maschi scolostrati vanno a finire in altri allevamenti che li richiedono per l'ingrasso.

Da quando soffre il mercato del latte qui non si dormono sonni tranquilli, occorre inventarsi qualcosa ad integrazione del reddito, aspettando tempi migliori, soprattutto la presa di coscienza dei consumatori.

«Il prezzo del latte è così basso – dichiarano i Licitra – da non riuscire a coprire nemmeno le spese vive per produrlo. Per difenderci da questo problema abbiamo costituito una cooperativa di intermediazione, la Coperlat, composta da 18 produttori di latte certificato di alta qualità da conferire ai vari caseifici. In questo modo ci viene pagato solo qualche centesimo in più. La cura dell'alimentazione dei nostri animali ci permette di ottenere un prodotto migliore che vogliamo vendere ancora di più. La situazione critica in cui versa la produzione del latte ci ha portati a potenziare la produzione dell'erba per venderla trinciata e insilata agli altri allevamenti siciliani, trasportandola fino all'azienda stessa.



Angelo, Emanuele e Pippo Licitra nella loro azienda: le colture, la stalla, il carro miscelatore, l'irrigazione e l'impianto di mungitura.



Abbiamo una buona disponibilità idrica che ci permette di fare colture foraggere invernali ed estive, soprattutto erba medica e mais, tanta terra e mezzi a disposizione. In Sicilia siamo i soli a fare questo lavoro per gli altri con l'erba medica che vendiamo a 16 euro al quintale. Con il mais non siamo i soli a fare consegne post azienda a 5-6 euro al quintale. Stiamo provando a progettare anche un lavoro per i nostri figli in azienda. Non

è escluso che si possa fare un giorno caseificazione, agriturismo ed altro. Aspettiamo di capire quali interessi e passioni i nostri figli esprimeranno con la loro crescita. Oggi il lavoro in agricoltura e in zootecnia non si può più improvvisare, occorre studio e programmazione per fare bene le cose».

Ignazio Maiorana

Bozzetti iblei

di Carmelo Di Pasquale

La caseificazione

Per tutti noi ragusani di una certa età, che ci onoriamo di appartenere alla categoria dei *massari*, la caseificazione rappresenta una operazione che ci appassiona particolarmente.

Tutto ciò è dovuto al fatto che nel nostro territorio si è sempre prodotto un latte particolare, proveniente da vacche che hanno usufruito di un pascolo ricchissimo di essenze spontanee che conferiscono ai prodotti caseari caratteristiche organolettiche difficilmente riscontrabili altrove.

È provato scientificamente che le sostanze presenti nei formaggi ottenuti dalla trasformazione del latte di animali che vanno al pascolo arricchiscono il prodotto di composti chimico-fisici che, oltre a facilitare la stagionatura, esplicano una funzione fisiologica molto importante per la salute dei consumatori: infatti sia l'acido linoleico che il beta-carotene presenti in



questo tipo di formaggi rappresentano una vera barriera protettiva per la salute umana, limitano i danni causati dai radicali liberi, sempre presenti nel nostro organismo, ne riducono infatti l'azione ossidante, causa principale di disturbi al sistema neurovegetativo e responsabile dell'insorgere di forme tumorali.

Nelle nostre campagne è, purtroppo, cambiato il sistema di allevamento. Una volta era di tipo estensivo o semibrado con la presenza ovunque di animali autoctoni, oggi si è diffuso un allevamento intensivo, a stabulazione fissa, con vac-

che confinate nei capannoni, altamente specializzate nella produzione di latte ed alimentate con concentrati, fieni ed insilati di mais miscelati insieme per formare un unico alimento altamente digeribile: l'unifeed.

Sono oramai rari nel Ragusano gli allevamenti nei quali la caseificazione avviene in azienda, il latte è conferito ai caseifici della zona, dove viene trasformato o imbottigliato. Questo sistema, rispetto a quando si caseificava in loco, sicuramente presenta qualche vantaggio dal punto di vista igienico-sanitario, ma i prodotti fi-

ra, messo il latte nella *tina*, aggiungeva il caglio. Dovendo attendere più di un'ora per la rottura della cagliata, questa frazione di tempo veniva da lui sfruttata per fare il caciocavallo.

Si sedeva su una bassa seggiola, cominciava a tagliare la tuma del giorno precedente in fette larghe un centimetro e lunghe una trentina di centimetri che venivano messe in un recipiente, lo *staccio*, si aggiungeva quindi acqua calda a 65 gradi a piccole porzioni e si mescolava con la *manuvedda*, un bastone adeguatamente

Provincia iblea - Nel sud-est economico d'Europa, la famiglia è il "turbo" dell'impresa agricola

di
Ignazio
Maiorana

Ragusa: il bianco tra le pietre L'allevamento dei fratelli Scribano: foraggi, latte e concime per sbarcare il lunario

L'azienda di Giovanni e Roberto Scribano è una catena produttiva esemplare: 200 ettari di terra, 900 capi di bestiame di razza Frisona Italiana e per il 10% di razza Pezzata Rossa allevata per migliorare la qualità del latte. La fecondazione artificiale e, qualche volta, quella naturale assicurano la riproduzione e il buon lavoro genetico. L'intero allevamento vanta la produzione media di stalla di 26-27 kg di latte al giorno, pagato dalla cooperativa di raccolta a 39 centesimi al chilo. Sono complessivamente 100 quintali di latte al giorno che meriterebbero un migliore trattamento da parte del mercato.

Non viene commercializzato giovane bestiame perché destinato alla rimonta aziendale, considerato che ogni vacca Frisona viene tenuta in allevamento il tempo medio di compiere due parti e mezzo e quella Pezzata rossa cinque-sei. L'azienda è dotata di una sala mungitura di 24 posti, di un carro miscelatore e alcuni altri mezzi che riducono di molto il lavoro fisico. È nota nel Ragusano come una delle più organizzate coltivatrici di mais, loietto, triticale, avena, veccia e sorgo. Questi foraggi vengono insilati e, adeguatamente abbinati alle stagioni, distribuiti in alimentazione agli animali. Il bestiame non va mai al pascolo ma stabula liberamente sotto delle grandi



tettoie dove giornalmente viene lanciata come lettiera della paglia dall'apposito mezzo spargipaglia (foto a sinistra).



Un'importante risorsa dell'azienda è l'utilizzazione del concime naturale, in parte nel-

la coltivazione aziendale e la rimanente venduta e consegnata direttamente ad altre realtà agricole della zona. «Qui il concime – ci spiega Giovanni Scribano – viene in aiuto al reddito aziendale che la crisi del prezzo del latte ha messo seriamente in dif-

11

L'azienda Giuseppe Giunta, a Modica, 45 ettari di terra, 100 fattucce di razza Frisona Italiana e 25 manze per la rimonta, è un'altra realtà produttiva ben organizzata che la Sicilia annovera nel suo diversificato panorama allevatorio. Qui si resiste grazie all'arte casearia che rappresenta un solido anello della catena produttiva zootecnica azionata da quell'ingranaggio che trasforma il foraggio in latte: in questo caso le vacche di razza Frisona Italiana.

27 kg di latte al giorno è la media di stalla per ogni bovina: una parte del prodotto viene caseificata in azienda e i formaggi vengono venduti direttamente nel punto vendita aziendale stesso o in alcuni esercizi alimentari di Modica ed anche fuori provincia; la rimanente viene conferita ad una cooperativa dello stesso centro ibleo.

Ma come si articola il lavoro dell'imprenditore Giunta? Lui si occupa della distribuzione dei prodotti, la moglie Giovanna della caseificazione insieme con un addetto che la collabora; il figlio Salvatore, ventisettenne, organizza i servizi per il bestiame insieme a due operai; Antony, 12 anni, è studente di scuola media ma conta, in futuro, di compiere studi nel settore e di adoperarsi anche lui per la gestione dell'azienda.

La modesta disponibilità idrica del luogo impone di

I Giunta di Modica



coltivare solo trifoglio e loietto che vengono consumati verdi dagli animali al pascolo. Niente insilato agli animali, l'acqua insufficiente non permette l'irriguo, allora al bestiame viene somministrato mangime che in parte viene prodotto in azienda. Anche questa realtà imprenditoriale familiare, dunque, si dimena tra gli alti costi di gestione e lo scarso prezzo del latte.

L'abilità casearia dei Giunta nella realizzazione di formaggi di vario tipo, dal caciocavallo ragusano alle provole, alle caciotte con essenze aromatiche, viene in soccorso economico all'azienda grazie alla filiera completa che un numero consistente di buongustai ancora per fortuna predilige. Ma il desiderio di Giuseppe e dei

suo familiari è quello di far conoscere meglio il proprio prodotto, di penetrare tra la gente, attivando degustazioni in occasione di manifestazioni e momenti aggregativi artistico-ricreativi che si prevede possano fornire ulteriori sbocchi di mercato. È intenzione dei Giunta aderire, con le loro peculiarità casearie, al marchio *Itallalleva* che l'ARAS sta lanciando in Sicilia e che garantisce la correttezza e la trasparenza della filiera che si estende anche all'etichettatura della carne.

Il bozzetto che scaturisce da una realtà come questa – che sa lavorare e fare sacrifici – è ancora quello della tipica famiglia rurale unita, che coopera, costruisce e produce per tutti i membri del nucleo, con i saldi valori della ruralità che in Sicilia hanno sostenuto intere civiltà.

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza alimentare

La Sicilia dei formaggi a cura di Ignazio Maiorana

Per conoscere sapori e fragranza della multiforme e variegata quantità di formaggi artigianali occorre degustarli. Solo allora si può riuscire ad entrare nel creativo e salubre mondo della caseificazione siciliana.

Il pecorino siciliano nel cuore dell'isola

La firma dei Rotolo sul formaggio

A Marcatobianco (Castronovo di Sicilia - PA) Francesco Rotolo è un'istituzione nella caseificazione del latte ovino. Alle sue trecento pecore di razza Valle del Belice pensano i figli maschi, mentre lui, sua moglie e le due nuore si occupano del caseificio per la produzione del formaggio pecorino, che in parte commercializza nel punto vendita aziendale e in alcuni esercizi commerciali della zona. Questo è uno dei brillanti esempi che vedono la famiglia unita e occupata nei vari servizi aziendali.

La vendita diretta assicura quel reddito che dà dignità a questo tipo di impresa che deve fare i conti con le buone e le cattive annate, con la buona e la cattiva salute degli animali. Ma la costanza nella buona arte casearia diventa produzione a ciclo continuo, contribuendo al mantenimento dell'antica tradizione della pastorizia la cui categoria, veicolo di trasmissione di valori di spessore educativo, ha rivestito importanti ruoli nella società.



160 ettari di terra a seminativo (sulla, orzo, frumento, veccia) e pascolo è la superficie che permette a questa bella famiglia di iniziare e completare la filiera di carne, formaggio e ricotta da mettere a disposizione del mercato. La cosa più emozionante, ciò che ci ha colpito giugnamente, oltre alla fragranza dei prodotti dell'azienda, è la dinamicità degli anziani ma molto attivi coniugi Rotolo. Questo impegno giornaliero li fa stare in salute e aiuta anche i loro figli a sbarcare il lunario.



Arrigo: cioccolato al pecorino

In Sicilia piace, alla Fiera di Milano ha fatto breccia. L'azienda dei tre fratelli Salvatore, Calogero e Antonio Arrigo e dei loro 5 figli ha incredibilmente venduto 15 quintali di questo formaggio e continua a produrlo per i clienti del nord Italia. Per i siciliani in loco e anche in Europa, invece, il loro pecorino si mantiene benissimo nella tradizione. Ma c'è di più. Gli Arrigo guardano oltre e hanno chiesto la collaborazione del tecnico Franchini del Grana Padano, che consiglia i fermenti da usare nella caseificazione. Con una procedura diversa vengono realizzate, per la stagionatura, anche delle forme nere perché immerse in bagno di paraf-



In questa foto il gruppo di caseificazione Arrigo col dr. Roberto Vella dell'ARAS. In alto, i locali di stagionatura e una forma di pecorino al cioccolato. A destra, pecore Valle del Belice e capre Girgentane in allevamento.

fina. Qui si produce anche un canestrato misto con latte di capra Girgentana e pecora Valle del Belice.

Nel 2008 ci occupammo di questa realtà imprenditoriale imperniata sul lavoro e sul senso della fami-

varne il gusto. Dopo averlo fatto, sinceramente, manteniamo la nostra idea della necessità di non imbastardire il gusto per non far soffrire il palato.

Oggi l'azienda è cresciuta: ha raddoppiato, forse triplicato, il numero di capi allevati (circa 800) e si è definitivamente indirizzata verso una sola razza di pecore, la Valle del Belice. Per questo tipo di lavoro e di organizzazione imprenditoriale sembra essere la scelta più conveniente. Il caseificio può lavorare 10.000 litri di latte, può "sforare" e stagionare ancora un maggior numero di formaggi, se il mercato lo richiederà. Gli Arrigo si occupano direttamente della vendita e della distribuzione, la moneta gira ed anche l'ottimismo. Crisi o non crisi, la gente deve pur alimentarsi. Meglio se di cibo di alta qualità.



Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto
alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in provincia di Palermo, giovani stalloni di razza Sanfratellano, Ragusano e Franches Montagnes da adibire alla monta. Gli interessati possono contattare l'ARAS di Palermo al n. 091 6114837.

1- VENDONSI, in Castronovo di Sic.(PA), 10 manze di razza Pezzata Rossa Italiana iscritte al L.G. (az. Vito Pellitteri, tel. 339 5968574).

1- VENDONSI, in Monreale (PA), torelli di razza Cinisara iscritti al L.G. (az. S.re Polizzi, tel. 338 1432023).

1- VENDONSI, in Vicari (PA), fattrici e stalloni cavalli razza Franches Montagnes iscritti al Registro Anagrafico. (Tel 091-8216018, cell. 3383497038).

2- VENDONSI, in Roccamena (PA), 20 vacche e 10 manze di razza Frisona Italiana (az. Giuseppe Ciaccio, tel. 339 4583879).

2- VENDONSI, in Corleone (PA), per cessata attività, n. 26 vacche da latte di razza Pezzata Rossa e Frisona, toro di razza Limousine e attrezzature zootecniche varie (az. Gaetano Bianchino, tel. 091 8463339 - 338 4074956).

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza alimentare

Allevamenti da carne in Sicilia

Servizio di
Ignazio Maiorana

Caltabellotta (AG): la Marchigiana di Nocilla

L'allevatore: «Vogliamo organizzarci e produrre di più.

I miei animali? Hanno benessere e libertà, non conoscono la catena e nemmeno il bastone».

Il dr. Stefano Sutura, responsabile dell'ARAS di Agrigento, inerpandoci tra i dirupi dei monti agrigentini, ci ha recentemente accompagnati nell'azienda di Paolo Nocilla (qui nella foto coi suoi animali), un tempo allevatore di bovine Modi-



cane sulle quali ha fatto qualche incrocio con la Marchigiana. Nel 2006 l'imprenditore ha deciso di allevare la Marchigiana in purezza, una grande vacca di grande adattabilità alle difficili condizioni climatiche e pedologiche della nostra terra, ma vocata alla produzione di sola carne. Questo allevamento di Caltabellotta è ancora una giovane realtà che tuttavia – a giudicare dalla soddisfazione del proprietario – vanta una buona affermazione nella commercializzazione di giovane bestiame.

«La nostra avventura – racconta Nocilla – è iniziata con l'acquisto di 10 vacche e 10 vitelli nell'allevamento Torrazza di Termini Imerese (linea genetica Nettuno) e un toro nell'azienda di Emanuela Morello (linea genetica Damasco e, successivamente, linea Cirano) a Roccapalumba, contro i rischi di consanguineità. Oggi, in tal senso, ci viene in aiuto anche la fecondazione artificiale che ci permette di spaziare in una più vasta genetica».

Paolo Nocilla opera lo svezzamento precoce e quindi vende i vitelli anche all'età di 4-5 mesi al prezzo di



2,60-3 euro/kg peso vivo, ma un riproduttore di 15 mesi, come pure una manza da allevamento, non meno di 1700-1800 euro.

«Il 2-3% di peso in più della struttura ossea rispetto alla Limousine – afferma l'allevatore – non teme concorrenza, considerata la maggiore mole complessiva della Marchigiana, ma tra gli allevatori si è sparsa una voce infondata secondo cui questo animale sarebbe di indole più aggressiva rispetto ad altri e che



non ha certo favorito la diffusione della razza. Provare per credere – aggiunge –, voi siete andati in mezzo alle mie vacche – ci

11

La razza Limousine nell'isola fa proseliti: i torelli degli Stanzù tra i migliori d'Italia

Per il secondo anno consecutivo l'ANACLI, nel XXII ciclo di prove performance per bovini di razza Limousine, ha scelto due magnifici torelli nati ed allevati nell'azienda dei fratelli Stanzù, ad Aidone (EN), di cui altre volte ci siamo occupati. Si tratta dei soggetti Eten-

dard, figlio di Actif e Banquise, e di Expedit, figlio di Ulis-MN e Balle, qui sotto da noi fotografati.

Nella scorsa edizione della selezione di torelli destinati al miglioramento della razza l'azienda Stanzù si è classificata al 5° posto su 38

soggetti provenienti da tutta Italia durante l'asta del centro genetico di Verano di Provenzano (PC).

Ci complimentiamo con i fratelli Stanzù la cui azienda rappresenta un fiore all'occhiello nel variegato panorama zootecnico siciliano.



L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza alimentare

Appello di un cavallo

Il rapporto tra gli umani e gli animali non è senza contraddizioni e dubbi su cosa siano realmente i primi e cosa i secondi. Spesso la loro convivenza porta a paradossi che sarebbe bene limitare.

Un equino siciliano, *Zoccolo Duro*, ci ha... chiesto ospitalità in queste pagine per lanciare, con amara ironia, un accorato appello. Volentieri gliela concediamo.

Consentitemi l'eutanasia, non fatemi soffrire!

Cari "umani", non ho le mani per tenere una penna, allora cerco di comunicare ugualmente con lo zoccolo, scalpitando sul terreno. Sono vecchio e mi reggerò via via sempre meno sulle zampe. Il mio padrone mi lascia intere giornate nella solitudine della stalla. A farmi compagnia soltanto le fastidiose mosche. Ho portato tanti uomini e per lunghi anni in sella, a loro ho prestato tutta la mia potenza e la mia energia: questo in cambio della biada e di qualche carezza. Adesso il mio desiderio di vecchiaia è quello di non finire in putrefazione, come stabilisce una recente legge sull'anagrafe equina per il fatto che nel "passaporto" di nascita il mio allevatore mi ha inserito nella categoria "EQUIDE NON DPA" (non destinato alla produzione di alimenti per il consumo umano), dizione che, purtroppo, una volta decisa diventa irreversibile. Quindi un "non" in più decide il mio destino finale, la mia via crucis, la mia immeritata sofferenza prima di morire di inedia. E quando, per morte naturale, avrò esalato l'ultimo respiro, magari dopo una lunga agonia, il mio allevatore sarà costretto a spendere una

barca di soldi per trasportarmi presso un inceneritore, oppure dovrà fare una faticaccia per sotterrarmi in un fosso profondo non meno di due metri.

Ma mi chiedo: non potrei essere abbattuto prima di tutto questo, cioè quando non sarò più utile in vita? C'è una maniera indolore per morire: un anestetico che mi addormenti e poi potrete fare di me tutto quello che volete. Se dovessero servire, posso offrire anche i miei organi per trapianti. Oppure volete iniettarmi farmaci tenendomi inutilmente in vita? Trattatemi come i bovini e gli ovicaprini, loro sì che fanno una giusta fine, fornendo agli allevatori anche economia! Mettetemi sul loro stesso piano, non posso pagare così cara la mia "nobiltà" di categoria! Che la smettano i sussurratori che parlano con noi equidi enfatizzando con qualche pizzico di ipocrisia questo rapporto fin troppo idilliaco!

Non posso assolutamente pensare che i legislatori siano ignoranti, ma diplomatici: con questo cavillo (il "non" in più) si sono tolte dai piedi le incompetenti "zecche" politiche. Mi trasferirei a bivaccare nel loro salotto per capire se, grazie alla loro presunta generosa coerenza e affet-

tuosa ospitalità, credono veramente in quello che chiedono a scapito degli altri...!

Nell'attesa che tutti mi comprendano, miei cari allevatori, non fatemi morire ingloriosamente. Vi prego, l'ultimo bene all'umanità vorrei farlo: macellatemi quanto prima possibile e date la mia carne a chi se ne ciba. Se proprio qui in Italia in pochi mi gradiscono sotto i denti, fatemi a polpette e inviatemi, confezionato sotto vuoto, da quei poveri piccoli cristi (ce ne sono milioni) che nel mondo muoiono di fame. Sarei felice se loro potessero vivere meglio grazie alle mie proteine. Consentitemi di partecipare alla loro nutrizione. Il mio zoccolo è duro ma la mia carne è tenera e gustosa, può salvarli! Miei cari padroni, in silenzio o col nitrito, ho sempre fatto quel che avete voluto. Adesso accontentatemi, per favore!

La legge che attraverso la dizione

"non destinato alla produzione di alimenti per il consumo umano" mi costringe ad inutile quanto costoso invecchiamento, e forse anche a lunga agonia, è sbagliata. L'hanno fatta gli umani, dunque agli umani spetta modificarla, no?

Zoccolo Duro



Monte equine: allevatori, utilizzate stalloni abilitati!

È ormai conclusa la stagione di monta equina 2010 e gli allevatori sperano che le gravidanze vadano a buon fine. L'ARAS continua a ricordare agli allevatori non in possesso del C.I.F. (certificato di intervento fecondativo), attestante l'avvenuto accoppiamento (legge 30/91), che il futuro nascituro non potrà essere iscritto in anagrafe né venduto successivamente per allevamento o per macello. Pertanto invitiamo gli allevatori ad utilizzare, per l'accoppiamento dei loro animali, stalloni abilitati alla monta e sottoposti ai controlli sanitari.

Sono disponibili, presso i più prestigiosi allevamenti equini della provincia di Palermo, puledri e puledre, fattrici e stalloni da adibire alla riproduzione, iscritti ai Libri Genealogici e Registri Anagrafici della specie.

Gli interessati possono mettersi in contatto con l'Ufficio Anagrafe degli Equidi della stessa provincia (tel. 091 6114837).



Anagrafe equina

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

| | | | | | |
|--|-------------------------|--|-------------------|---------------------------------------|--------------|
| AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 20648 | Morabito Domenico | 348 7427732 | Marretta Giuseppe | 338 2461305 | |
| Abbene Salvatore | 328 1424205 | Parrino Giusy | 339 4377684 | Re Francesco | 328 1334854 |
| Armato Massimiliano | 339 1338585 | Previti Silvestro | 339 6373400 | Salvo Carmelo | 338 4817950 |
| Collura Pasquale | 333 2022492 | | 347 0883408 | Schirò Franco | 329 9649169 |
| CALTANISSETTA ARAS 0934 595040 | Salerno Amerigo | 393 9162910 | Zammito Tatiana | 328 6162558 | |
| Michele Barbagallo | 333 3331338 | Tortorella Antonella | 340 6712179- | RAGUSA ARAS 0932 642522-641961 | |
| CATANIA ARAS 095.578410 | | | 3292170842 | Lo Magno Giorgio | 337 883768 |
| Sanfilippo Davide | 320 8052699 | Tumeo Giuseppe | 338 8687894- | La Spisa Michelangelo | 339 4554522 |
| Gennaro Romina | 347 6931712 | | 389 9863096 | Pancari Gioacchino | 335 6665323 |
| Di Mauro Emanuela | 349 8843675 | Zagami Antonino | 3491837901 | SIRACUSA ARAS 0931 883080 | |
| Petralia Liliana | 347 5536508 | PALERMO ARAS 091 611483-6129705 | | Verga Salvatore | 3299195396 - |
| ENNA ARAS 0935 29229 - 20770 | Barranca Francesco | 328 1329621 | | | 339 6129399 |
| Atanasio Alessandro | 320 6897045-349 8631137 | Castiglia Giovanni | 328 0369732 | D'Avino Dario | 338 4747587 |
| Farina Francesco | 330 793009 | Cirrito Salvatore | 328 7132722 | TRAPANI ARAS 0923 29462 | |
| Gagliano Salvatore | 338.1848192 | Di Carlo Filippo | 328 8267422 | Spina Giuseppe | 329 3525379 |
| MESSINA ARAS 090 693849 | | Giunta Benedetto | 338 6381169 | Monaco Vincenzo | 333 8504907 |
| Scianò Salvatore | 328 9267167 | Guarneri Gaetano | 3331140503 | Molinari Piergiorgio | 328 2817358 |

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza alimentare

A Scicli l'unico allevamento di alpaca del Meridione

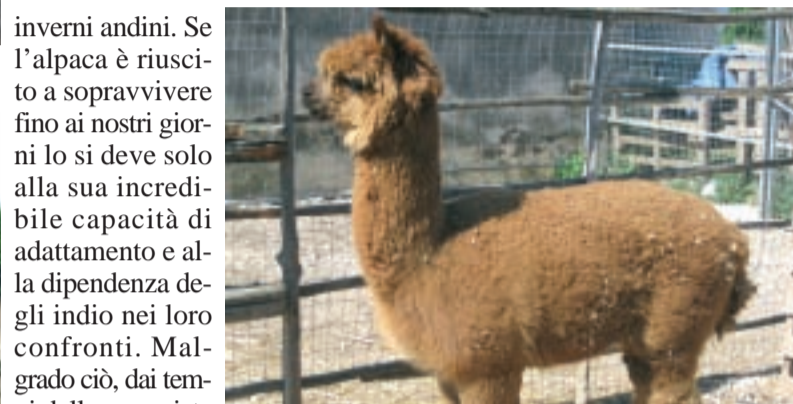
Nino e Olimpia Scarpata, proprietari della Scilpaca di Scicli (RG), hanno iniziato il loro allevamento nel 2002, affascinati dallo charme esotico di queste creature gentili dal lungo collo, dagli occhi seducenti, dalle lunghe ciglia e dalla finissima fibra. Ora anche il giovane figlio Giovanni appare interessato a proseguire. Così è sempre la famiglia, come spesso ci troviamo a constatare, a primeggiare in campagna nella coesione produttiva.

La Scilpaca è iscritta ad ITALPACA, un'associazione nazionale che conta tra gli iscritti tutti gli allevatori d'Italia e che tiene il Registro anagrafico dei capi. Grazie al "comitato fibra" di ITALPACA, tutti gli allevatori possono fare lavorare in filiera la lana dei propri animali che viene così tosata, lavata e filata. Passando dalla lana tosata al gomitolino, viene ottenuto un filato pregevole, naturale perché non tinto (i colori che in Italia si riescono ad ottenere sono: beige-nocciola-bianco-grigio-marrone e nero), anallergico, inodore perché non contiene lanolina ed estremamente caldo.

L'alpaca e i suoi "cugini", i lama, sono stati addomesticati circa 5000 anni fa e si pensa che sia il primo bestiame addomesticato al mondo. Vari petroglifi trovati in Perù e datati oltre 4000 anni fa mostrano greggi di alpaca custoditi da pastori sulle Ande. Questi animali divennero importanti fondamenta dell'Impero Inca: l'alpaca forniva la lana per l'abbigliamento, la sua carne era una delle rare proteine della dieta nelle Ande e pure le sue feci erano usate come combustibile per il riscaldamento. Il lama, che è più grande e robusto, era invece usato come animale da soma sulle scoscese pendici andine. Solo grazie a questi due magnifici animali gli Inca riuscirono a prosperare in un ambiente generalmente considerato ostile. Con la conquista spagnola del Perù, l'alpaca fu quasi completamente annientato. Per indebolire il vecchio ordine e liberare i pascoli per i loro greggi di pecore, i conquistadores spagnoli distrussero sistematicamente tutti gli allevamenti di alpaca. Di conseguenza l'alpaca fu spostato dai bassi pascoli di Puno Baja agli altipiani di Puno Alta dove le pecore non possono sopravvivere ai rigori degli



Nino e Giovanni Scarpata, padre e figlio, con i loro alpaca.



inverni andini. Se l'alpaca è riuscito a sopravvivere fino ai nostri giorni lo si deve solo alla sua incredibile capacità di adattamento e alla dipendenza degli indio nei loro confronti. Malgrado ciò, dai tempi della conquista spagnola, gli alpaca sono costantemente diminuiti sia in numero che in qualità, a tal punto che la varietà "Suri" viene ancora oggi considerata una specie a rischio di estinzione. A metà del 1800, l'inglese Sir Titus Salt scoprì le favolose qualità della lana d'alpaca, così rendendo così molto popolare questa fibra nel mondo occidentale. A causa di questa travagliata storia e della sua collocazione in un ecosistema che non permette densità di popolazione elevata, l'alpaca del Sud America non ha mai raggiunto il numero sufficiente di soggetti per poter soddisfare la richiesta mondiale di questa lana pregiata.

«Siamo molto soli nel settore – sostiene Nino Scarpata –. Se ci fossero altri allevatori potremmo scambiarci anche i riproduttori maschi per migliorare la specie e la produzione del tipo di fibra ma soprattutto per organizzarsi commercialmente».

Sanità veterinaria e ovinicoltura siciliana

Il controllo dei genotipi per l'attribuzione di suscettibilità alla scrapie

La scrapie è una Encefalopatia Spongiforme Trasmissibile (EST) che colpisce gli ovi-caprini riscontrata in 20 Paesi degli Stati membri dell'UE. Onde prevenire i rischi di un possibile contagio della scrapie o della BSE dalle pecore all'uomo, l'UE ha deciso di intraprendere il percorso del controllo e prevenzione genetica di tale patologia definendo le linee guida per la selezione contro gli alleli PrP suscettibili alla patologia (Commission Regulation EC 999/2001 e Commission Decisions 2002/2003/EC4). Il progetto di monitoraggio prevede: la genotipizzazione di tutti gli individui appartenenti agli allevamenti aderenti al progetto; la stima delle frequenze alleliche e genotipiche del gene PrP in diverse popolazioni Siciliane, verifica dell'archivio anagrafico con o senza l'ausilio delle genotipizzazione al locus PrP e ad un set di marcatori molecolari distribuiti nel genoma ovi-

no.

Per la sua realizzazione il monitoraggio si avvale dell'operatività e delle competenze specifiche dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia di Palermo che possiede le competenze specifiche, il personale specializzato ed i laboratori di biologia molecolare adeguatamente attrezzati. L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia è un Ente Sanitario di Diritto Pubblico. All'interno di esso, il laboratorio di biologia molecolare si pone come una struttura all'avanguardia in grado di adottare e praticare le sofisticate tecniche d'indagine del DNA necessarie alla individuazione dei genotipi suscettibili e non, a livello dei locus polimorfici. Il laboratorio inoltre è in grado di effettuare almeno un centinaio di esami al giorno grazie all'automazione di cui si è dotato in termini di strumentazione scientifica.

Il miglioramento genetico degli animali in produzione zootecnica ha un impatto, di rilevante interesse economico, sul bilancio dell'impresa zootecnica relativamente all'incremento della produzione quanti-qualitativa del latte e/o dei caratteri oggetto di selezione, commercializzazione di riproduttori di elevato valore genetico e quindi di elevato valore economico. Il miglioramento genetico quanti-qualitativo delle produzioni zootecniche costituisce oggi uno dei capisaldi del processo di evoluzione dell'impresa pastorale in impresa zootecnica.

In Sicilia il sistema di allevamento dei piccoli ruminanti (ovini e caprini) è caratterizzato dalla non registrazione degli accoppiamenti in monta naturale e dalla presenza, quindi, di più arieti o becchi nelle greggi durante la stagione di monta. Questa situazione è legata alla nascita di agnelli o capretti le cui parentele sono incerte e di cui solo per certi gruppi è possibile assegnare un gruppo di padri potenziali. La mancanza di un efficiente archivio anagrafico rappresenta un ostacolo serio per lo sviluppo di un efficace programma di miglioramento genetico.

Incontri tecnici dell'ARAS

In compagnia della Bruna...

Ne sono passati di anni da quando le vacche di razza Bruna Italiana hanno fatto la prima comparsa in Sicilia. Era un momento di particolare vivacità zootecnica. Oggi, però, si rileva una flessione della consistenza dei capi, nonostante l'Associazione nazionale della razza Bruna abbia, sotto l'aspetto del miglioramento zootecnico, fatto passi da gigante al punto da spingere le vacche allevate in Sicilia dalla media di produzione del 1985 di kg 3.648 di latte con 3,56% di grasso e 3,17% di proteine a quella attuale di kg 6.355 con il 3,63% di grasso e 3,44% di proteine con un incremento del 75%, in linea con la media nazionale.

Pur con tali convincenti dati produttivi, sia in termini di quantità sia di qualità del latte a favore della prestigiosa razza, assistiamo ad una riduzione numerica di vacche brune anche in provincia di Palermo. A discutere su tale situazione è venuto recentemente in Sicilia l'ispettore nazionale Massimo Neri, profondo conoscitore dell'allevamento bovino siciliano, inviato dall'ANARB a sostegno della razza e degli alle-

vatori estimatori e non di questi animali.

In tre giornate sono stati organizzati incontri con i tecnici dell'ARAS e delle SOAT di Collesano, Castelbuono e Mezzojuso, presso l'azienda Grazia Invidiata (Collesano - PA), presso i locali della sezione ARAS di Mezzojuso (PA) e nell'Ufficio provinciale di Ragusa. Durante gli incontri sono state messe in risalto le potenzialità della selezione genomica portata avanti in modo molto attento dalla stessa Associazione di razza che, applicata in modo appropriato, porterà sicuramente verso risultati ancora più convenienti sotto l'aspetto economico.

Altro argomento di rilevanza è stato quello di un maggiore utilizzo del seme sesato, visto che l'interesse verso la rimonta interna con manze di qualità diventa sempre più oneroso anche per la scarsa commercializzazione di vitelli maschi che, nella quasi totalità, finiscono per andare al macello, producendo dei margini molto modesti di resa economica per l'allevatore.

Questi incontri tecnici, ai quali non è mancato l'apporto e la presenza dell'Area Tecnica dell'ARAS guidata dal dr. Andrea Trusculli, lasciano sicuramente il segno per la competenza e la professionalità con cui vengono condotti. Per quanto ci riguarda, l'ispettore Neri, da autentico messaggero del settore, ha dimostrato ancora una volta di sapere trasmettere le innovazioni di cui la Bruna è portatrice.

Costantino Greco

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza alimentare

L'industria conserviera del pesce

I Carlino a Sciacca: "Prima leccavamo la sarda, ora la esportiamo"

«O è carne o è pesce», si dice per identificare due cose ben diverse tra loro. La Sicilia vanta una certa presenza di allevamenti ittici importanti nell'industria alimentare e conserviera la cui tecnica di produzione è ben differente da quella che siamo abituati a raccontare, cioè quella zootecnica. Ma gli animali del mare contribuiscono tanto all'economia siciliana e alla nostra dieta alimentare. Dunque questa volta ce ne occupiamo, pur allontanandoci dai consueti argomenti proposti ai nostri lettori.

Nel nostro giro siciliano negli istituti di prevenzione per i corsi di caseificazione per detenuti, il dr. Santo Caracappa dell'Istituto Zooprofilattico di Palermo, che qui ringraziamo, ci ha consigliato di visitare a Sciacca uno dei due stabilimenti dell'industria conserviera ittica (l'altro si trova a Tunisi) dei fratelli Nino e Marisa Carlino. È una realtà imprenditoriale di 100 dipendenti che rappresenta egregiamente il settore in Sicilia già da tre generazioni. Nino gestisce anche l'impianto di depurazione consortile di tutte le industrie conserviere di Sciacca di cui è presidente.

I Carlino non sono mai stati pescatori, ricevono però dai commissionari il pescato di acciughe e sardine da inscatolare e commercializzare in tutto il mondo. Qui si lavora soltanto pesce fresco di provenienza mediterranea il quale viene sottoposto alla lavorazione entro 24 ore dalla cattura. Per bloccare la proliferazione batterica il pesce viene intanto immerso in una soluzione salina, poi una squadra di donne toglie la testa e le interiora e lo lava. La pelatrice toglie squame e pelle a sarde ed acciughe che poi



Aringhe e sarde in due momenti della loro lavorazione.



Nino Carlino col figlio Pasquale nello stabilimento conserviero di Sciacca



vengono stivate nelle latte o nei fusti. Nei fusti viene messa a stagionare la pasta di acciughe per un periodo che dura da 45 a 120-130 giorni. Una parte del pesce viene invece destinato alla filettatura e confezionato con dell'olio in barattoli di varia dimensione oppure differenziato nella conservazione in pasta. L'etichettatura e il controllo del peso sono fatti automaticamente dall'apposito impianto.

La sarda ha un contenuto proteico più basso ma un più alto contenuto in grasso rispetto all'acciuga che è un pesce più magro ed è destinato storicamente ad un pubblico dal gusto più raffinato che può spendere di più. «Nella prima metà del secolo scorso – ci riferisce Nino Carlino – le acciughe andavano al Nord e le sarde rimanevano al Sud, soprattutto nelle aree povere e nelle zone agricole, insomma dove "si leccava la sarda". La questione meridionale – afferma l'imprenditore – veniva identificata anche da questo particolare apparentemente insignificante. Oggi le sarde si vendono soltanto in Sicilia, in Calabria e in Veneto. Nel Veneto perché si fa un piatto tipico con sarde e cipolla soffritta come base per gustare lo stoccafisso». Allora – gli chiediamo – il mer-

cato di questo pesce non avrà mai problemi, considerato che la crisi economica ci porta anche a limitarci nella spesa per mangiare, no? «No, – risponde Carlino – oggi un chilo di sarde costa più di un chilo di salmone in quanto il costo di lavorazione del pesce piccolo è elevato. Un tempo, invece, la sua lavorazione era molto meno raffinata, più semplice. In futuro i poveri mangeranno più salmone che acciughe, anche perché il salmone si può allevare, le acciughe no».

Nei contenitori il pesce viene pressato perché si liberi dall'acqua, meno acqua trattiene al suo interno una confezione, migliore è il contenuto che ospita. Le sarde e le acciughe non possono essere mescolate, la legge non lo permette, sarebbe come mettere insieme in una confezione il parmigiano e il pecorino.

Un'ultima nostra curiosità: abbiamo chiesto ai Carlino se hanno ricevuto aiuti con fondi europei per la realizzazione di questi impianti. «Sì, ma sono un'arma a doppio taglio, a certe condizioni è meglio non averli, ci guadagnano solo i consulenti».

Ignazio Maiorana

Gli appuntamenti del commissario dell'ARAS

Suino Nero dei Nebrodi: Chiarelli incontra i soci del Consorzio di Tutela

L'incontro è avvenuto il 1° giugno a S. Agata Militello (ME) dove il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, ha voluto conoscere personalmente i soci del Consorzio attualmente rappresentati dall'allevatore Giuseppe Borrello e diretto dal dr. Amerigo Salerno dell'ARAS, un veterinario di provate capacità organizzative e tecniche nel comparto suinicolo. Il commissario ha potuto così prendere atto direttamente delle loro

aspettative, dei problemi del settore, dei progetti per il futuro. Alla riunione hanno partecipato una ventina di qualificati allevatori del Suino Nero dei Nebrodi, l'imprenditore Gaetano Cipolla, presidente del Consorzio provinciale allevatori di Enna e consigliere dell'Associazione nazionale Allevatori di Suini, il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Messina, Antonino Cammaroto, e il responsabile dell'ARAS

12



L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza alimentare



La Marchigiana di Nocilla

dice -, vicinissimi ai miei riproduttori maschi che sono rimasti tranquillissimi dinanzi a persone estranee. I miei animali vengono allevati nel benessere, non conoscono la catena né il bastone». È proprio vero, non possiamo negarlo, ma è anche vero che gli animali sono come il padrone, aggrediscono se vengono trattati con violenza. Se vengono allevati con dolcezza e cura non hanno paura e non fanno paura agli altri.

Sul piano morfologico il bestiame dell'azienda Nocilla primeggia anche tra altri autorevoli allevamenti; in un paio di occasioni alla Fiera di Alia (PA), nel cuore della Sicilia, è venuto fuori questo risultato. I riconoscimenti incorniciati e appesi al muro in azienda lo testimoniano.

«Le mie vacche non entrano mai in stalla e non prendono fieno o paglia. Stanno sempre al pascolo e partoriscono senza l'aiuto di nessuno, grazie anche alla possibilità, con i piani di accoppiamento, di utilizzare tori che non producono problemi al parto. Giornalmente seguiamo le vacche per individuarne i calori, portarle dal toro o intervenire con la F.A. Ad entrare in stalla - precisa Nocilla - sono invece soltanto i



vitelli all'ingrasso per l'alimentazione con mangime».

«Lei desidera associarsi con altri allevatori di Marchigiana per mettere insieme energie organizzative e produttive?», chiediamo a Nocilla. «Sì - risponde l'allevatore -, per operare la commercializ-

zazione diretta degli animali da macello, siamo alla ricerca di un ingrassatore che associ più aziende e renda più remunerativo questo lavoro. Non è facile trovarlo. Vedremo... Se riuscisse questa operazione avremmo più tempo per dressare gli animali e portarli in esposizione alle

fiere zootecniche. Ma quello che più serve oggi è la costituzione di una Sezione regionale di allevatori della Marchigiana per attivare una politica tecnica e commerciale di insieme, in primo luogo diretta alla realizzazione di una stalla di sosta e di finissaggio. Chiediamo all'ARAS di aiutarci nell'intento, soprattutto sul piano organizzativo».

Paolo Nocilla alleva in biologico 25 fattrici Marchigiane e oltre duecento pecore di razza Valle del Belice in selezione che insieme garantiscono il reddito aziendale, ma crediamo di aver capito che il suo sogno principale è quello di incrementare, raddoppiare il numero di fattrici Marchigiane e trovare uno sbocco più adeguato e sicuro alla vendita dei soggetti da carne, così come sogna di poter dare un marchio di qualità ai suoi agnelli la cui filiera autentica possa essere riconosciuta dal mercato.



Ragusa: il bianco tra le pietre

ficoltà».

L'azienda ha alle spalle una tradizione di diverse generazioni di allevatori, ma recentemente ha fatto investimenti molto grossi. Oggi dà lavoro a otto operai coordinati dai due fratelli Scribano che hanno tre figli ciascuno: Giovanni tre maschietti (Rosario, 16 anni, frequenta l'Istituto per Agrotecnici, Stefano 11 e Davide 4, nella foto a destra) e Roberto tre femminucce (Giovanna, Elisabetta e Samuela, più o meno della stessa età dei cugini). La rimonta è assicurata, l'impresa ha un futuro anche perché questi sei ragazzini sono fortemente appassionati alla vita agricola e zootecnica, circolano tra i campi e tra gli animali negli orari extrascolastici. Le

due famiglie vivono stabilmente in azienda e mettono insieme le loro capacità imprenditoriali con una buona garanzia di continuità e di collaborazione. Il valore della famiglia, dunque, anche qui visto come vero segreto del successo e della produttività in agricoltura, settore che, se gestito con giusto criterio, assicura una fetta di pane agli addetti.

«Crediamo nella partecipazione alle fiere ma la nostra azienda non è mai stata presente con i suoi animali in esposizione alla Fiera Agricola del Mediterraneo di Ragusa. L'assenza dei nostri animali alle mostre zootecni-



In queste tre foto il foraggio insilato ricoperto da teli e gomme di autoveicoli.



che - spiega Giovanni Scribano - è dovuta al fatto che non abbiamo il tempo di addestrare e curare gli animali per le sfilate nelle manifestazioni fieristiche, lavoro che spesso è affidato ai giovani. Vedremo cosa faranno i nostri figli appena saranno più grandicelli. Per il momento, noi facciamo grandi sacrifici, tantissime rinunce per un impegno costante. Non abbiamo alternative se vogliamo resistere».

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

Silvana Picone. 329.8977312

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 3 33 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

Santi Nicola Uccello 328 8917071

Trapani

Giuseppe Loria 330 380108

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza alimentare

**Continuazioni
da altre pagine**

Suino Nero: Chiarelli incontra i soci del Consorzio di Tutela

10 di Messina, dr. Simone Carlo. A parte l'esigenza di procedere al più presto al rinnovo delle cariche del Consorzio di tutela del Suino Nero dei Nebrodi, uno degli argomenti più dibattuti è stato quello della commercializzazione dei prodotti diretti ad un mercato più ampio oltre quello della ristorazione. All'interno del Consorzio è vivo il dibattito se inserire la produzione di questi salumi nella denominazione di "Suino Nero Siciliano", comprendente gli ecotipi dei Nebrodi, delle Madonie e dell'Etna, oppure continuare a diffondere sul mercato queste carni con la tradizionale diversificata provenienza geografica. Questa decisione la prenderà il nuovo consiglio direttivo del Consorzio del Suino Nero dei Nebrodi.

Il commissario Chiarelli ha assicurato la continuità dell'impegno dell'ARAS ad assistere tecnicamente gli allevatori, a sostenere la valorizzazione della biodiversità e a promuoverne la produzione. L'obiettivo più prestigioso intanto è ottenere il riconoscimento della DOP dal Ministero delle Risorse Agricole e Alimentari e il successivo avallo dell'Unione Europea per il rilancio della commercializzazione tra i prodotti di qualità.

**Per ragioni tecniche
e organizzative
questa edizione di
Sicilia Zootecnica
raggruppa i numeri
di Giugno e Luglio 2010.**

**Sostenete la "voce"
della zootecnia
siciliana**

Inaugurato il distributore automatico di latte alla spina e formaggi



3 biatura della grande distribuzione di latte a lunga conservazione. Ma, da pediatra, vi dico che il buon latte crudo sanitariamente garantito (e quello dell'azienda Invidiata lo è, ndr) non andrebbe bollito, nemmeno leggermente». In tale materia è stato utile anche l'intervento del dr. Mimmo Vicari, responsabile della sezione Diagnostica dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia: «Fortunatamente la nostra isola – ha dichiarato – ha un contesto prevalentemente sano, comunque l'allevamento e le attività dell'azienda vengono messi sotto controllo, dalla profilassi degli animali alle vasche refrigeranti del latte e macchinari vari. Pur essendo questa una garanzia per il consumatore, ugualmente il produttore deve faticare molto per convincerlo a comprare i prodotti locali genuini, probabilmente perché manca la classica azione pubblicitaria».

«Parlare oggi di latte crudo – ha aggiunto Pippo Privitera di Slow Food – significa voler bene al territorio in cui si vive. Occorre innescare un meccanismo di consapevolezza a 360 gradi per riscattare il territorio che ospita questi prodotti così buoni e sani». Poi rivolto ai produttori in sala: «Mai piegarsi! Occorre resistere con la qualità, allora sarete salvi».

Ignazio Maiorana



4 Bozzetti iblei - La caseificazione

sagomato; la tuma veniva coperta con acqua e si lasciava così per circa dieci minuti, fino a quando cioè si era certi che si poteva filare.

In questa operazione di caseificazione il *massaro* si aiutava con la *manuvèdda*, ma l'essenziale era rappresentato dalla manualità con cui riusciva a formare una grossa palla di tuma lavorata, chiusa ad una estremità con grande maestria. La sfera suddetta, messa nella *mastrèdda* e pressata con una tavola molto robusta, il *muolitu*, assumeva la forma finale di parallelepipedo con gli spigoli arrotondati e ciò era possibile solo se il formaggio veniva rivoltato diverse volte.

Il tempo di caseificazione corrispondeva quasi perfettamente con quello di coagulazione del latte, per cui l'addetto, terminata tale operazione, si dedicava alla rottura della cagliata, separava, aggiungendo dell'acqua calda a 60 gradi, la parte solida (la tuma) dalla parte liquida (*lacciatà*).

La parte liquida veniva versata in un recipiente, a *caurara*, che messo sul fuoco, con l'aggiunta di sale e di latte (*latti ri ricotta*), veniva portato a 85°C, temperatura alla quale affiorava la ricotta nella parte superiore del contenitore. La stessa veniva consumata calda con il pane dal perso-

nale dell'azienda, per colazione (*a manciata ri matina*), la rimanente si versava nelle *vascedde* ed in tempi più lontani nelle *cavagne* di canna.

Oggi si sente parlare tanto di tipicità, di salubrità dei prodotti degli animali, di biodiversità, ma nello stesso tempo assistiamo, quasi impotenti, ad una forte diminuzione degli animali di razze locali negli allevamenti; considerato che un prodotto si definisce "tipico" solo se riconducibile ad un certo territorio, ad una certa metodologia di trasformazione, e sfruttando latte di razze particolari, sembra un vero sacrilegio abbandonare l'allevamento estensivo e quelle belle realtà autoctone che riescono a sfruttare alla perfezione i pascoli delle zone dove vengono allevate. Poiché il nostro territorio è stato ed è famoso per la particolarità dei pascoli, è un controsenso non sfruttare questa ricchezza che la natura del suolo è in grado di offrirci. Mandare le mandrie al pascolo, da noi, significa ripristinare le recinzioni a secco, rendere efficienti le cisterne nelle quali può essere raccolta l'acqua che cade in abbondanza in inverno, che diversamente andrebbe perduta, e sfruttarla nel pascolo estivo, tutto ciò a costo zero o quasi.

A mio modesto avviso, invece di ab-

bandonare questi utilissimi contenitori, sarebbe opportuno farli aumentare di numero.

I giovani allevatori dovrebbero rendersi conto che le razze specializzate non possono essere allevate ovunque, che dovrebbero essere attente alle caratteristiche pedoclimatiche, il cotico tabulare del territorio, riconsiderare l'importanza delle razze locali ed il tipo di allevamento praticato dai nostri padri, magari migliorandolo, avvalendosi di tutti i mezzi che ci mette a disposizione la tecnica moderna.

Da tutto ciò si potrebbe trarre vantaggio ambientale, storico e, perché no, economico. Sicuramente, chi viene da fuori in veste di turista a visitare ed ammirare i nostri centri barocchi, le nostre splendide spiagge, potrebbe essere interessato allo spettacolo che offrono le nostre maestose vacche rosse al pascolo nelle *ciuse*, recintate da efficienti muri a secco o all'ombra di un secolare carrubo.

Ciò rappresenterebbe un'interessante tipicità bucolica che, opportunamente reclamizzata, andrebbe a costituire un valore aggiunto per il territorio e un dovuto rispetto per le nostre antiche e nobili tradizioni allevatoriali.

Carmelo Di Pasquale

**Sicilia
Zootecnica**

Mensile
dell'Associazione Regionale
Allevatori della Sicilia

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55

90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

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

Collabora

Ignazio Maiorana

In questo numero:

**Carmelo Di Pasquale
Costantino Greco**

Stampa: Eticol Tipolitografica

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

Sito internet: www.arasicilia.it

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

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