



35° ANNO, n. 7  
LUGLIO 2009

# Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,  
custodi  
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare  
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

## L'Assemblea dei Soci ARAS



Armando Bronzino, Paolo Scrocchi e Carmelo Castorina

## L'Aia cambia volto per affrontare le sfide del futuro

*Il presidente AIA, Nino  
Andena e alcuni mem-  
bri dell'esecutivo al-  
l'Assemblea nazionale*



## Il rilancio **Il direttore nazionale interviene in Sicilia**

L'19 luglio, all'Hotel President di Palermo, l'Assemblea dell'Associazione Regionale degli allevatori per l'approvazione del bilancio 2008 e della variazione dello Statuto è stata aperta solo agli associati, non sono stati invitati ospiti esterni come è avvenuto solitamente. La presenza al tavolo della presidenza, accanto ad Armando Bronzino e a Carmelo Meli, del direttore dell'AIA, dr. Paolo Scrocchi, è stato un riconoscimento per l'ARAS del percorso innovativo che ha posto in essere nel proprio sistema organizzativo, ora in linea con quello nazionale. È la settima Associazione regionale tra quelle italiane che ha adeguato il proprio statuto. La rappresentanza allevatoria dei Consorzi provinciali nel sistema regionale e nazionale non subisce comunque alcuna alterazione pratica ma snellisce procedure organizzative e costi.

Scrocchi ha spiegato che si è giunti ora ad avere un unico sistema allevatorio per evitare che tra le ARA ci fossero figlie di serie A e di serie B, ma anche per avere un maggiore potere contrattuale nei finanziamenti pubblici che sostengono i servizi tecnici resi alla categoria. "Fare le stesse cose cambiando il vestito alla zootecnia, se vogliamo tenerla in piedi. - ha detto tra l'altro il direttore generale - La riorganizzazione tutela le autonomie locali, dando però delle regole per evitare che il matto di turno possa distruggere ciò che altri hanno costruito. Dunque va coltivata, promossa e valorizzata ogni specificità locale. La Sicilia in questo ha esigenze tra le più svariate che possono trovare un punto di forza nel contesto nazionale in cui il sistema produttivo e commerciale si muove. Questo tipo di impostazione significa rilancio della zootecnia".

"A Scrocchi dobbiamo il merito di aver concepito e portato avanti il cambiamento dell'AIA - ha riconosciuto il presidente dell'ARAS -, lo voglio ringraziare pubblicamente". Armando Bronzino ha colto anche l'occasione per manifestare il disagio per la difficile situazione finanziaria dell'ARAS e, soprattutto, per il rischio di chiusura di molti allevamenti che producono e conferiscono latte alle industrie di trasformazione. Problema risolvibile con una legge che imponga chiarezza e informazione sulla provenienza sui prodotti agroalimentari che dall'estero giungono quotidianamente sul mercato italiano. "Dobbiamo sostenere una battaglia forte, se vogliamo continuare - ha ancora ricordato il presidente degli allevatori siciliani".

Ignazio Maiorana

## "Operazione verità"

**L'inganno del  
secolo sulla pancia  
dei consumatori.  
La Coldiretti dice  
basta all'imbroglio  
alimentare.  
La lotta e il  
risultato:  
un decreto  
per porre fine  
alla truffa.**



*Sopra: il presidente e il direttore della Coldiretti regionale con  
alcuni rappresentanti provinciali a Palermo.*

*Nelle altre due foto: prodotti esteri in ingresso dal Brennero  
destinati all'italianizzazione negli stabilimenti emiliani.*



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

## 59<sup>a</sup> Assemblea generale dei Soci

**Il 2008: un anno da dimenticare per la zootecnia siciliana e nazionale. La relazione del presidente dell'ARAS**

Il settore ha vissuto e vive difficoltà estreme che pregiudicano l'attività a tal punto da condizionare la stessa sopravvivenza. Le speculazioni commerciali e la crisi economica globale hanno inciso significativamente sull'aumento dei costi di produzione. Ad oggi il prezzo del latte alla stalla è totalmente insoddisfacente. Una situazione di grande difficoltà per gli allevamenti non solo italiani ma anche degli altri Paesi europei. Situazione di difficoltà dei nostri allevatori e crisi dell'intero comparto zootecnico anche a causa dell'incremento spaventoso dei costi dell'alimentazione della mandria, dell'energia e di altri elementi aziendali.

Il 2007 è stato vissuto all'insegna di una finta ripresa. Nel 2008 il mercato lattiero-caseario fa segnalare una decisa flessione dei prezzi all'origine. I prezzi di vendi-



Il presidente dell'ARAS  
Armando  
Bronzino

ta alla stalla dei nostri prodotti si attestano ben al di sotto dei costi di produzione. Nel 2007 l'aumento dei costi aveva in pratica eroso l'aumento delle quotazioni.

È del tutto evidente che la crisi, che ormai dura da circa cinque anni, contrasta con indicatori che, al contrario, dovrebbero sostenere una migliore quotazione dei prezzi alla stalla, considerato che il prezzo medio di vendita della GDO al pubblico dei prodotti agroalimentari di origine zootecnica è in crescita. Sono evidenti le conseguenze negative di tale andamento sui redditi degli allevatori.

Le prospettive future per il prezzo del latte bovino si presentano molto preoccupanti, sembra che ci sia un'assurda volontà di ridurre ulteriormente il prezzo del latte alla stalla. La realtà, nella sua drammatica semplicità, è banale: con gli attuali prezzi del latte le stalle dovranno chiudere i battenti. E non è un problema di grandezza della mandria o di management o, ancora, 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.

Ugualmente dubbiose sono le prospettive del prezzo del latte ovicaprino dove i pochi industriali siciliani non sono disponibili a venire incontro alle esigenze imprenditoriali degli allevatori.



In tutto ciò l'ARAS ha contribuito in maniera fattiva con l'impegno delle provinciali di Enna e Caltanissetta alla costituzione di due cooperative di allevatori di ovicapri, oggi ben avviate, per concentrare l'offerta di buona parte del latte ovicaprino delle aree interne; solo così potremo chiedere di attivare un tavolo interprofessionale per un accordo di filiera che tuteli il reddito delle imprese di questo settore.

Le scelte legislative operate sulla zootecnia italiana sono state fortemente condizionate dall'adeguamento normativo imposto dalla Comunità Europea. La zootecnia siciliana si è trovata inizialmente impreparata e radicata ai sistemi tradizionali dell'allevamento. Ora ci siamo totalmente adeguati alle nuove regole imprenditoriali, produttive e sanitarie, ma è difficile muoversi nell'economia di mercato se si opera a livello individuale.

L'ARAS in questi meccanismi ha svolto un ruolo decisivo e un'opera di convincimento, di traino, di promozione, di assistenza; sarà migliore il futuro della zootecnia e degli allevatori se questa forza aumenta ancora di più e si organizza per fronteggiare questo mercato turbato dalle

5

## L'Aia cambia volto per affrontare le sfide del futuro

**Iniziato a tutto campo il rilancio del Sistema allevatori attraverso la sua riorganizzazione.**

**Una strada sulla quale anche l'ultima assemblea dei soci ha espresso parere positivo**

di Alessandro Amadei e Giovanni De Luca

Avanti tutta con il progetto di riorganizzazione del "Sistema" fondato sul modello base delle Ara di primo grado. Con l'obiettivo di creare le condizioni ottimali per essere realmente a fianco degli allevatori italiani e soddisfare le loro mutate esigenze. Ma decisi anche a sviluppare nuove attività e per far fronte in maniera propositiva al contenimento delle risorse pubbliche disponibili. È questo, in estrema sintesi, il segnale che la base ha voluto lanciare all'indirizzo dei vertici dell'Associazione italiana allevatori in occasione dell'assemblea annuale dei soci tenuta alcuni giorni fa a Roma.

Un progetto di rilancio necessario - è stato detto - che scaturisce innanzitutto dal profondo cambiamento dello scenario in cui gli allevatori italiani si trovano oggi ad operare. Da un lato, infatti, le difficoltà economiche che non riguardano soltanto le aziende agricole, ma l'intera società civile: in questo contesto vanno dunque inquadrati la tendenziale riduzione dei contributi pubblici destinati al Sistema e il federalismo fiscale.

### Progetto condiviso

Ma anche gli allevamenti italiani, colpiti da una crisi di redditività senza precedenti, esprimono un fortissimo bisogno di efficienza, professionalità e servizi. Ovvero di un'assistenza tecnico-economica qualificata, di base e specialistica, presente e disponibile sul territorio; di un'attività di miglioramento genetico al passo con le più recenti scoperte scientifiche; di una migliore valorizzazione sul mercato delle produzioni zootecniche di origine nazionale. Tutti obiettivi realizzabili purché ci sia un migliore coordinamento di tali attività, ottimizzando le risorse finanziarie e mettendo fine a quelle disomogeneità ancor

oggi esistenti a livello territoriale sotto il profilo organizzativo, dei servizi erogati tra le diverse aree del territorio e le diverse specie allevate, o dal punto di vista del costo dei servizi. Di qui il progetto di riorganizzazione del Sistema allevatori, che dopo l'ultima assemblea dei soci Aia è stato definitivamente attivato "a tutto campo".

Una riorganizzazione del Sistema che come detto poggia le sue fondamenta sul modello base delle Ara di primo grado. Tale modello comporta infatti una serie di vantaggi concreti per gli allevatori italiani, mantenendo sempre un fortissimo legame con le aziende agricole del territorio, ma con un rapporto più coordinato e funzionale con gli assessorati regionali, senza mai dimenticare inoltre l'allineamento del Sistema allevatori alle esigenze del federalismo fiscale. Un rilancio che guarderà all'omogeneizzazione dei servizi erogati e dei relativi costi, senza che ciò comporti un aumento delle quote pagate dagli associati, un traguardo che vedrà nel-



l'ottimizzazione del personale amministrativo e informatico uno dei cardini su cui puntare.

Facendo leva su un'organizzazione di base in tal modo strutturata e organizzata sul territorio, a livello nazionale il Sistema allevatori potrebbe quindi affiancare alla realizzazione dei compiti istituzionali (miglioramento genetico e controlli funzionali) altre importanti attività, quali la ricerca avanzata e applicativa a favore delle aziende agricole nel campo della genetica molecolare, della salute animale. Ma c'è anche il coordinamento dell'assistenza tecnica condotta nelle aziende agricole del territorio, con l'obiettivo di dare nuovo impulso all'attività di valorizzazione delle produzioni zootecniche nazionali attraverso il progetto Italiasleva che, è il caso di ricordarlo, nel corso degli ultimi mesi ha tagliato nuovi, importantissimi traguardi.

### Autofinanziamento

E da una potenziata valorizzazione del vero *made in Italy* potrebbe scaturire un significativo incremento delle disponibilità economiche destinate all'autofinanziamento delle attività istituzionali; in tal modo potrebbe dunque essere fronteggiato il contenimento delle risorse pubbliche, in un virtuoso reimpiego degli utili realizzati dal Sistema.

## Consegnati i premi Italiasleva

L'occasione dell'ultima assemblea dei soci Aia ha offerto al presidente Nino Andena l'opportunità di consegnare i premi Italiasleva per il 2008. Di due tipi, in particolare, i riconoscimenti attribuiti: da un lato l'onorificenza riservata all'associazione territoriale (Ara o Apa) che nel corso dell'anno si è saputa maggiormente distinguere nel promuovere la piattaforma del Sistema allevatori; dall'altro il premio per le tre realtà dell'agroalimentare nazionale che hanno dato concreta testimonianza di credere in Italiasleva non solo aderendovi e siglando il patto di trasparenza con Aia, ma anche dando un significativo impulso alla vendita dei prodotti garantiti dagli allevatori italiani. Per la prima "categoria", il riconoscimento è andato all'Ara del Veneto e in particolare al suo presidente **Diego Rigoni**, per la sollecita attività svolta e le numerose opportunità procurate all'Associazione italiana allevatori. Il premio dedicato alle società di trasformazione è invece andato alla Centrale del Latte di Torino per il nord Italia, a Grifolatte per l'Italia centrale e alla cooperativa Ragusa Latte per il Meridione. I premi sono stati consegnati rispettivamente nelle mani di **Emiliano Feller** del gruppo Centrale del latte di Torino, di **Carlo Catanossi**, presidente di Grifolatte, e di **Armando Bronzino** in rappresentanza della dirigenza di Ragusa Latte.

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

**L'inganno del secolo sulla pancia dei consumatori. La Coldiretti dice basta all'imbroglio alimentare. La lotta e il risultato: un decreto per porre fine alla truffa.**

di Ignazio Maiorana

21, 22 e 23 luglio, in tutta Italia l'organizzazione più grande degli agricoltori e allevatori italiani si è mobilitata per pretendere a gran voce dal governo un decreto che obbligasse alla trasparenza dell'origine degli alimenti umani. Le mobilitazioni denominate "Operazione verità" si sono estese a macchia d'olio su tutta la penisola facendo emergere delle verità allarmanti.

È stata una manifestazione ben organizzata a cui ha aderito l'Associazione italiana allevatori. Nei porti, nella grande distribuzione e nei palazzi dei governi in tutte le regioni si sono radunati i berretti gialli, sventolando le bandiere della Coldiretti. Hanno sensibilizzato l'opinione pubblica, hanno rilasciato interviste ai giornalisti che hanno dato una grossa mano nel diffondere una denuncia che interessa tutti perché tutti ci sediamo a tavola convinti di mangiare cibi nostri. Invece, all'80% non è così per il pesce, per la carne, per latte e formaggi, per pasta e pane, per le verdure e la frutta. Un grosso insopportabile bluff che si sarebbe potuto eliminare da tempo così come chiede da anni anche l'ARAS e *Sicilia Zootecnica* in difesa dei consumatori e degli stessi produttori i cui beni vengono mortificati pregiudicando la vita stessa delle aziende che in numero elevatissimo hanno chiuso i battenti.

"Mai come in questi giorni i manifestanti hanno avuto la prova tangibile – racconta il presidente dell'ARAS Armando Bronzino, reduce dal valico del Brennero dove ha contribuito al blocco dei TIR in entrata in Italia – che di proprio gli italiani mangiano ben poco se persino la merce migliore dei siciliani viene richiesta all'estero e nella terra di origine si confonde con i prodotti importati".

Questa volta il governo nazionale e in particolare il ministro dell'Agricoltura Zaia si sono decisi a decretare l'obbligo dell'etichettatura dell'origine dei prodotti agroalimentari. Attualmente la merce estera giunta nei grandi porti italiani viene nazionalizzata, cioè verificata anche se non è allineata alle nostre norme sanitarie e alla necessaria salubrità, e subito diretta alla grande distribuzione con il riconfezionamento e l'etichettatura dell'azienda italiana che l'adotta ma non l'ha prodotta.

Durante i controlli delle centinaia di camion in transito sono molte le allarmanti scoperte fatte dalla Coldiretti: dalle mozzarelle tedesche dirette in Campania ai pomodori olandesi richiesti da cooperative di Trento e Verona, ma anche prosciutti provenienti dalla Repubblica Ceca in viaggio verso Modena, formaggi tipo grana diretti a Reggio Emilia e pomodorini a grappolo diretti a Cerignola. Ed ancora olive greche dirette ad Ascoli, nota per le famose olive all'ascolana, concentrato di succo d'arancia per Messina e olio di palma indonesiano diretto a Monopoli, patria dell'olio di oliva. "Non sono mancati – ci dicono alla Coldiretti – contestazioni delle forze dell'ordine per i gravi problemi di sicurezza alimentare della merce trasportata soprattutto per la violazione di norme igieniche nel trasporto della carne e dei derivati del latte. In Italia – ricorda ancora la Coldiretti – sono stati importati in un anno 130 milioni di chi-



*In queste foto i manifestanti al porto di Palermo*

li di concentrato cinese, pari al 20 per cento della produzione di pomodoro fresco nazionale, destinato ad essere rilavorato e venduto come italiano, mentre dall'estero sono arrivate 56 milioni di cosce di maiali per essere stagionate in Italia e diventare prosciutti nostrani".

Sapevate, cari lettori, che un pacco su tre di pasta è fatto con frumento estero? E quali sostanze chimiche contengono e quali conservanti certi prodotti per giungere a noi in condizioni decenti? Sapevate che molti di questi prodotti entrati in Italia e trasformati ed etichettati poi ripartono per l'estero sotto il marchio italiano che ne riqualifica l'immagine, ma solo l'immagine, per gli ignari e creduloni consumatori? A Palermo, dinanzi ai supermercati Coop e Auchan presidiati dalla Coldiretti, i clienti hanno apprezzato quest'azione di sensibilizzazione e di lotta per la verità e la trasparenza.

L'ufficiale della Guardia di Finanza preposto al porto di Palermo, dove c'era un altro presidio della Coldiretti, ci ha riferito di avere bloccato, recentemente, carichi di tonnellate di pesce putrefatto giunto al controllo. Le carte erano in regola ma il materiale trasportato da TIR guidati da cinesi era maleodorante per il pericolo che ne fuoriusciva. "I nostri uomini alla dogana sono troppo pochi – ci hanno detto le Fiamme Gialle –, il loro numero dovrebbe essere almeno quintuplicato se si vuole mettere a posto la situazione".

Dunque sulla qualità di ciò che mangiamo è emergenza e dobbiamo essere grati alla Coldiretti che ha mobilitato i suoi associati per difendere la filiera agricola italiana firmata dagli stessi agricoltori. Essi chiedono di separare sugli scaffali dei supermercati il Made in Italy vero, certificato e controllato, dalla merce di provenienza estera anche se confezionata in Italia.

Dal Veneto alla Sicilia pensiamo succederà qualcosa di buono. Una delegazione della Coldiretti a Palermo è stata ricevuta dall'assessore all'Agricoltura Cimino: "Condivido in pieno la vostra lotta – ha detto –, fatemi consultare i dirigenti del mio Assessorato, rivediamoci il 31 luglio, concorderemo insieme le misure più urgenti da intraprendere". Il presidente siciliano della Coldiretti, Alfredo Mulè, e il direttore Giuseppe Campione, insieme ai colleghi provinciali, si sono fatti in quattro per la buona riuscita



*La Coldiretti davanti al supermercato Coop*



*Gli agricoltori in piazza Castelnuovo a Palermo*

# Apicoltura

## Emanato il Bando di Legge 313/04

### Documento programmatico per il settore apistico. Azione 10.10

**L**i dirigente dell'Unità Operativa n. 32 presso l'Assessorato regionale Agricoltura, dott. Giovanni Viglianisi, ci informa che con la Legge 313/2004 sono state definite le norme per la disciplina dell'apicoltura, riconosciuta come attività di interesse nazionale utile per conservazione dell'ambiente naturale, dell'ecosistema e dell'agricoltura in generale e finalizzata a garantire l'impollinazione naturale.

L'articolo 5 della suddetta Legge prevede l'adozione del documento programmatico per il settore apistico (DPA) di durata triennale contenente gli indirizzi e il coordinamento delle attività.

Il documento, approvato con Decreto ministeriale n. 20026 del 10 gennaio 2007, ha definito il riparto delle risorse finanziarie finalizzate alla realizzazione degli interventi previsti nella disciplina programmatica. Per raggiungere gli obiettivi previsti dal DPA sono concessi contributi in conto capitale per la realizzazione di varie azioni tra le quali gli investimenti nelle aziende.

Queste azioni e le risorse finanziarie necessarie sono state definite nell'allegato al Decreto Ministeriale n. 20090 del 16 gennaio 2007 con l'azione 10.10.

Il relativo Bando è pubblicato sulla GURS del 24.7.2009. Gli operatori interessati avranno 90 giorni di tempo, a partire dalla data di pubblicazione del Bando, per presentare apposita istanza.

## Bollettino commerciale

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

Servizio gratuito offerto  
alle aziende assistite dall'ARAS

2- 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).

## La CONAL Servizi S.r.l.

(Società di Servizi del Sistema Allevatorio Siciliano)  
Viale delle Americhe, 139 - 97100 RAGUSA  
(c/o Uff. Prov.le Associazione Allevatori)

### INFORMA

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



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

# “Operazione verità”

L'inganno del secolo sulla pancia dei consumatori.  
La Coldiretti dice basta all'imbroglio alimentare.  
La lotta e il risultato: un decreto per porre fine alla truffa.

**3**ta della mobilitazione a Palermo. Diverse centinaia di agricoltori in pullman sono giunti nel capoluogo durante i tre giorni della manifestazione.

Nelle stesse ore la televisione nazionale mostrava le immagini del ministro Luca Zaia, dei NAS e della Guardia di Finanza che alla dogana del Brennero aprivano gli sportelloni dei TIR o scoperchiavano le autocisterne del latte o del succo di frutta in ingresso in Italia. Tutti ora abbiamo capito meglio quante tonnellate di materiale diretto alle nostre pance arriva da ogni parte del mondo e poi misteriosamente scompare nei meandri della grande distribuzione. In effetti non scompare, cambia veste. E così, per anni, ci hanno rifilato cose immonde, persino il “pecorino” proveniente dalla Cina che nella confezione recava la foto della vacca pezzata.

L'ultimo giorno di mobilitazione il ministro dell'Agricoltura si è impegnato ad emanare un decreto che imponga di precisare l'origine nell'etichettatura dei prodotti agroalimentari nazionali o esteri e preveda i necessari e rigorosi controlli degli organi preposti.

“Con la nostra mobilitazione di oltre centomila agricoltori abbiamo ottenuto – sottolinea il presidente nazionale della Coldiretti, Sergio Marini, – un primo e grande risultato che va nell'interesse degli imprenditori agricoli, ma soprattutto dei consumatori e della trasparenza e competitività dell'intero sistema Paese. Un sincero ringraziamento va al Ministro dell'Agricoltura Luca Zaia che ha presentato il decreto e a tutte le forze dell'ordine, dalla guardia di Finanza ai Carabinieri dei NAS, dai servizi doganali alla Polizia di Stato, delle quali – precisa Marini – abbiamo potuto apprezzare anche in questa occasione la grande professionalità”.

Durante la mobilitazione gli agricoltori della Coldiretti hanno collaborato con le forze dell'ordine alle verifiche dei prodotti alimentari provenienti dall'estero nei valichi, del Frejus, Tarvisio, Brennero e Ventimiglia, ma anche nei porti di Venezia, Ancona, Ravenna, Palermo, Salerno, Brindisi, Bari, Oristano, Olbia e Porto Torres. Sono stati moltissimi gli incontri con rappresentanti istituzionali a livello locale, regionale e nazionale a partire dal presidente della Camera dei Deputati Gianfranco Fini al quale va la gratitudine per il sostegno dimostrato alla tutela e valorizzazione del Made in Italy che è un importante segnale per l'iter parlamentare dei provvedimenti di interesse agricolo.

Il Decreto è un importante risultato perché obbliga a indicare l'origine del latte impiegato nel latte a lunga conservazione e in tutti i prodotti lattiero caseari, ma – sottolinea la Coldiretti – vieta anche l'impiego di polveri di caseina e caseinati nella produzione di formaggi. Si stabilisce chia-



La mobilitazione Coldiretti al Valico del Brennero



ramente – precisa la Coldiretti – che il formaggio si fa con il latte e non con le polveri, ma regola anche l'impiego di semilavorati industriali (cagliate) nella produzione di formaggi e mozzarelle che dovrà essere indicato in etichetta. Oggi – prosegue la Coldiretti – tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro sono stranieri senza indicazione in etichetta e la metà delle mozzarelle non a denominazione di origine sono fatte con latte o addirittura cagliate straniere all'insaputa dei consumatori.

Dopo una breve fase di transizione, si spera che quanto promesso possa davvero trovare la giusta applicazione.

## Prima Mostra-Concorso fotografica “Zootecnia Antica”

### Fateci pervenire le vostre foto

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

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

Usi, costumi, pratiche e testimonianze legati al mondo allevatorio siciliano. Le fotografie per conservarne la memoria.

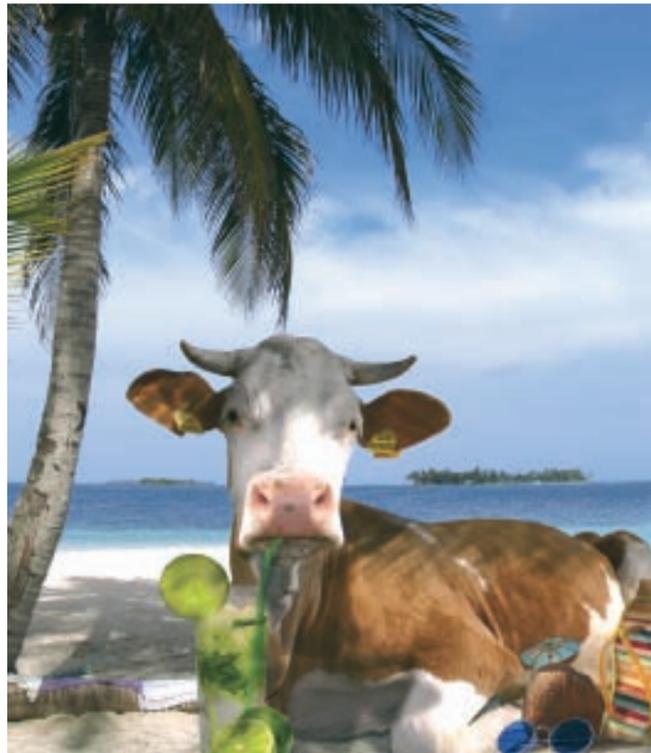
Entro febbraio 2010 spedite a [siciliazootecnica@arasicilia.it](mailto:siciliazootecnica@arasicilia.it) in formato digitale oppure in cartaceo possono essere consegnate al personale degli uffici dell'ARAS che rilascerà ricevuta per la successiva restituzione del materiale ai legittimi proprietari.

Premi per le tre foto più belle e interessanti.

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

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

## Estate meno pesante con il condizionatore in stalla



**A**nche in stalla entrano i condizionatori d'aria per dare alle bovine da latte una ventata di benessere e far superare loro senza problemi la stagione calda. Un'esigenza particolarmente sentita dagli animali, che, al pari degli esseri umani, soffrono per le temperature elevate. Un problema che il Ministero delle Politiche Agricole ha deciso di affrontare dando vita al progetto "Climanimal", coordinato dal Dipartimento di Produzioni Animali dell'Università degli Studi della Tuscia, al quale hanno partecipato anche Istituti del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura e l'Associazione Italiana Allevatori con i suoi esperti.

I risultati della ricerca sono stati da poco presentati a Viterbo in occasione di un convegno che ha visto la partecipazione di zootecnici, veterinari e meteorologi. Obiettivo del progetto è stato quello di analizzare gli effetti delle condizioni climatiche sugli animali da allevamento e trovare modelli gestionali che permettano agli allevatori di intervenire tempestivamente quando la canicola incalza.

Le elevate temperature e l'elevata umidità spingono infatti l'animale a nutrirsi meno, con una conseguente riduzione nella produzione di latte. Oltre a ciò, nel caso di superamento di valori soglia della temperatura e dell'umidità che sono stati stabiliti nel corso della ricerca, nelle stalle di bovine da latte si assiste ad un aumento significativo del rischio di morte. Per risolvere il problema negli allevamenti sono a disposizione delle vacche sistemi di rinfrescamento in grado di migliorare il comfort nelle stalle. Nascono così ventilatori dotati di ugelli dai quali esce acqua nebulizzata, capaci di garantire un adeguato refrigerio alle bovine.

Ma ci sono altre strategie che i ricercatori impegnati in Climanimal hanno messo a fuoco per risolvere il problema. Così come accade anche per gli umani, il gruppo di lavoro interdisciplinare impegnato nel progetto coordinato dal Dipartimento di Produzioni Animali ha determinato, fra gli altri aspetti, che la somministrazione di selenio e vitamina E a bovine in fase avanzate di gestazione diminuisce gli effetti negativi del caldo estivo.

Altro aspetto degno di nota è che il progetto ha consentito la messa a punto di un sistema di allerta meteo per gli allevatori basato sull'emissione di bollettini che individuano il livello di rischio per gli animali presenti in stalla.

Questo è un esempio concreto di come la ricerca pubblica contribuisca a migliorare la vita di animali e allevatori, trasformando il benessere animale in uno strumento in più per migliorare l'efficienza aziendale. Ma allo stesso tempo per garantire alle bovine presenti nelle stalle italiane un livello di comfort che fa invidia a molti "umani".

## 59<sup>a</sup> Assemblea generale dei Soci

### Il 2008: un anno da dimenticare per la zootecnia siciliana e nazionale. La relazione del presidente dell'ARAS

2 speculazioni selvagge. La Sicilia è la regione europea più ricca di biodiversità. Coinvolgere e organizzare gli allevatori di così numerose e varie specificità non è facile, ma noi ci stiamo riuscendo. Il settore dell'agroalimentare non può prescindere dall'agricoltura e dall'allevamento.

Gli allevatori soci cui sono rivolti i nostri servizi stanno trovando nella nostra struttura un'importante risposta alle loro crescenti esigenze di miglioramento dei prodotti e di commercializzazione organizzata. In questa direzione l'ARAS potrà continuare a essere riferimento tecnico per l'intero settore zootecnico isolano; in aderenza alle indicazioni dell'AIA e ai suoi programmi di tracciabilità del latte con i suoi derivati, della etichettatura delle carni, grazie al marchio *Italialleva* che assicura, appunto, la certificazione e la tracciabilità della produzione in difesa della salute dei consumatori.

Ricordo a tutti che *Italialleva* è la piattaforma produttiva del sistema allevatorio che, basandosi sui dati raccolti nell'espletamento delle attività istituzionali, è l'unica a poter garantire il prodotto finale in maniera seria. A testimoniarlo sono gli stessi partner che hanno scelto *Italialleva* e che hanno firmato con AIA il patto di trasparenza.

Per l'allevatore nessun costo aggiuntivo ma accompagnamento verso gli standard del pacchetto igiene e benessere; per la filiera certezza dell'origine del prodotto zootecnico, certificazione delle produzioni zootecniche secondo destinazione d'uso, garanzia del prodotto per rintracciabilità, sicurezza alimentare, benessere animale; garanzia del rispetto dei disciplinari di produzione in caso di produzioni DOP, IGP, STG, e prodotti di qualità; maggiore certezza per il consumatore, con la possibilità da parte della filiera di utilizzare il marchio di immediata riconoscibilità.

Strategico l'utilizzo di Conal Servizi s.r.l. quale braccio commerciale del Sistema Allevatorio Siciliano, voluto dall'ARAS e dalle sue associate. Questo strumento, oltre a rafforzare un metodo innovativo vero e progettuale, deve diventare sempre di più strumento per rafforzare lo sviluppo delle filiere in trasparenza favorendo tutti quei fattori che ancora oggi rendono difficile l'attività di unione dell'offerta e che hanno penalizzato l'effettiva competitività sui mercati.

Da qui la forte attività di promozione delle nostre denominazioni, che sono dei veri gioielli unici nel mondo, come il RAGUSANO DOP, il PECORINO SICILIANO DOP, il PIACENTINU ENNESE DOP, la VASTEDDA DEL BELICE DOP e tutti gli altri prodotti storici tradizionali.

In Sicilia stiamo procedendo all'assistenza delle aziende socie nel rispetto del "PACCHETTO IGIENE" con l'adozione dei "MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA"; tutto ciò perché si attui il progetto di consulenza al rispetto delle norme di sicurezza alimentare delle attività zootecniche che porterà a ottenere maggiore attenzione del consumatore nei nostri confronti.

Purtroppo la metà dei formaggi e del latte a lunga conservazione venduti come italiani nel nostro Paese è realizzata con latte, polvere di latte e cagliate congelate provenienti dall'estero. Tutto questo il consumatore non è messo in condizione di saperlo. Serve a tutti i costi una legge a tutela dei consumatori e a difesa di noi produttori contro questa contraffazione oggi legale per la trasparenza e per il bisogno di una corretta informazione.

Un disegno di legge sulla indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine dei prodotti alimentari è fermo in Parlamento e proprio la stessa Europa oggi avanza importanti aperture con il libro bianco sulla qualità. Siamo fiduciosi che Governo e Parlamento possano definire velocemente la questione premiano, finalmente, i veri interessi della gente, approvando un provvedimento tanto atteso.

Su queste proposte vogliamo offrire la nostra disponibilità massima, ma ricerchiamo un impegno chiaro e trasparente all'interno della filiera passando da

ITALIALLEVA insieme a Conal Servizi verso il consumatore per una crescita di una parte rilevante dell'economia della nostra regione.

Servirà capire la volontà politica del nuovo assessore regionale all'Agricoltura di ripristinare certezze di finanziamento del bilancio regionale, così come negli anni precedenti, per sostenere, mantenere e ampliare il programma di Miglioramento Zootecnico dell'ARAS per il sistema allevatori.

Evidenziamo i servizi più innovativi che l'ARAS sta attuando oltre agli importantissimi servizi istituzionali:

- Avviato l'iter di accreditamento SINAL del Laboratorio Analisi Latte regionale già Certificato ISO 9001 e Certificato Legge 119/03;

- in atto l'invio informatizzato delle analisi dei Controlli della Produttività latte - SMS ed E-Mail; il controllo SCM dinamico con Lactocorder degli impianti di mungitura; i controlli della produttività delle asine; i programmi di selezione quali-quantitativa; il recapito regionale del materiale seminale (inseminazione artificiale); il servizio di Embryo (impianti, flushing e produzione/congelamento embrioni); il programma di affidamento nuclei bovini Modicana, Cinisara ed arieti; la partecipazione e l'organizzazione di mostre, fiere, meeting zootecnici; la partecipazione a fiere agroalimentari per la diffusione e la commercializzazione delle D.O.P. e dei prodotti tipici e storici di origine zootecnica; il servizio di mascalcia, di raccolta e incenerimento carcase.

Il 2008 è stato un anno importante sotto il profilo dell'inizio di un percorso di riorganizzazione del sistema allevatori anche a seguito delle posizioni assunte dal MIPAAF a livello nazionale.

La richiesta del MIPAAF, in sede di Comitato di Monitoraggio, ha rimarcato fortemente l'esigenza di ridurre i costi del sistema allevatori ed è certamente uno dei problemi posti alle nostre organizzazioni. In questa logica l'AIA, con delibera di Assemblea il 12/3/2009, ha recepito il progetto di razionalizzazione del sistema AIA/APA/ANA/ARA per preparare le nostre organizzazioni ai consistenti tagli preventivati dal MIPAAF per i prossimi anni, ed è stato individuato come essenziale elemento riorganizzativo il modello delle Associazioni regionali Allevatori organizzate in struttura di 1° grado entro il 31/12/2009 per il mantenimento dell'affidamento delle deleghe dei Libri Genealogici e dei Controlli della Produttività.

L'ARA SICILIA non è una struttura associativa di primo grado, e necessariamente, nel rispetto delle direttive MIPAAF/AIA, diventa vincolante completare l'omogeneità organizzativa e statutaria fra le province siciliane; è nel rispetto di tali direttive che oggi diventa fondamentale completare e perfezionare la nostra riorganizzazione per continuare a essere punto di riferimento del miglioramento genetico e selettivo della zootecnia siciliana.

Desidero esprimere un ringraziamento all'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste e alla Presidenza della Regione, confidando nel loro impegno a sostegno del settore. Un ringraziamento a tutti gli enti, alle ANA siciliane, alle OP del Latte, alle Organizzazioni professionali agricole, agli Istituti Zooprofilattico, Zootecnico, Incremento Ippico e al Servizio Veterinario regionale con cui siamo in costante collaborazione.

Un sincero e significativo grazie a tutto il personale dell'ARA SICILIA, ai responsabili provinciali ed interprovinciali, al direttore tecnico Andrea Truscilli e al direttore regionale Carmelo Meli.

Al Collegio dei Sindaci va un ringraziamento particolare nell'aver espresso un fattivo e completo impegno nell'espletamento dei compiti statutari ed istituzionali.

Termino ringraziando l'Assemblea generale dei Soci in nome della Giunta Esecutiva, del Consiglio Direttivo e, naturalmente, della Presidenza per sostanziare e dare sempre continuità all'attività dell'Associazione e nell'esprimere la rappresentanza dei soci nei confronti della Pubblica Amministrazione.

Armando Bronzino

## Nella provincia di Trapani

### Poggioreale

# La XV Sagra della ricotta “La tradizione in gara”

a cura di Giuseppe Parrino e Lorenzo Pagliaroli



**L** 8 e il 9 maggio, a Poggioreale, nella caratteristica cornice della moderna Piazza Elimo, si è svolta la XV edizione della *Sagra della ricotta e Mostra-Mercato dei formaggi storici siciliani della Valle del Belice*, promossa dal Comune di Poggioreale e patrocinata dall'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste e dalla Provincia regionale di Trapani. Numerosi gli enti, le associazioni e i partners che hanno contribuito a realizzare e a migliorare l'evento caseario: oltre all'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, presente con i tecnici ed i controllori dell'ufficio provinciale di Trapani, hanno preso parte all'evento anche l'Unione dei Comuni del Belice, il Consorzio per la tutela e la valorizzazione della Vastedda della Valle del Belice, l'Organizzazione nazionale Assaggiatori di formaggio (O.N.A.F.), la Condotta Slow Food di Alcamo, l'Associazione Città del Vino.

Mostra-Mercato dei formaggi storici siciliani e Sagra della ricotta, articolati in due giorni colmi di eventi, manifestazioni e degustazioni, hanno avuto come obiettivo la promozione e la valorizzazione delle eccellenze casearie tradizionali siciliane, troppo spesso sconosciute alla maggior parte dei consumatori, ormai abituati e quasi assuefatti al gusto standardizzato e anonimo delle produzioni industriali.

L'evento nasce dalla proposta e dal tentativo di educare e indirizzare i cittadini-consumatori verso una sana alimentazione basata sui numerosi cibi di qualità del territorio siciliano, nonché favorire l'incontro tra i produttori ed i consumatori e tra i produttori e gli operatori commerciali del settore agro-alimentare.

La sagra ha ospitato i migliori allevatori-casari siciliani che hanno esposto e fatto degustare le loro migliori produzioni ed hanno dato prova tangibile della loro arte e maestria organizzando una manifestazione pratica del ciclo di produzione della ricotta mediante l'utilizzo delle antiche attrezzature storiche siciliane: la “zabbina” prodotta nel “quararo” di rame, con il siero ancora caldo, ha allietato e deliziato i numerosissimi visitatori intervenuti. Altre dimostrazioni casearie hanno intrattenuto, con successo, il pubblico durante i due giorni di Sagra: dalla filatura della *Vastedda della Valle del Belice D.O.P.*, unico formaggio di peco-



ra a pasta filata, alla marchiatura a fuoco del Pecorino Siciliano D.O.P. eseguita dai tecnici certificatori del Co.R.Fil.La.C. (Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casaria) di Ragusa, fino alla filatura della Provola Siciliana e del Caciocavallo.

In seno alla manifestazione si sono registrati due momenti centrali: il convegno “*I formaggi storici siciliani: volano dello sviluppo economico del territorio*” ed il concorso caseario “*La tradizione in gara*”.

Come ogni anno, l'evento caseario ha richiamato numerosissimi visitatori, attratti non solo dai formaggi e dalla ricotta, ma anche dagli innumerevoli stands che hanno ospitato artigiani, artisti, decoratori con le migliori manifatture tipiche e tradizionali: quadri, ceramiche, terre cotte, prodotti in pelle e cuoio, manufatti in ferro battuto, abbigliamento, oltre, naturalmente, alle migliori aziende produttrici di formaggi tradizionali, aziende agro-zootecniche produttrici di salumi, aziende vitivinicole, cantine, frantoi, panifici e biscottifici, aziende agricole produttrici di marmellate, conserve, prodotti tipici, piante e fiori.

Parallelamente alla manifestazione, sono state organizzate delle visite guidate al vecchio centro urbano, distrutto dal terremoto del gennaio 1968, al Museo etno-antropologico, all'area archeologica di Monte Castellazzo, al presepe in vetro di Murano realizzato dal maestro Pippo Madè, nonché alla moderna e spettacolare Piazza Elimo, realizzata dall'architetto Portoghesi e attorno alla quale si trovano la torre dell'orologio, il nuovo palazzo municipale, la cappella del patrono Sant'Antonio da Padova e il monumento ai caduti.

### IL CONVEGNO

“*I formaggi storici siciliani: volano dello sviluppo economico del territorio*”. Numerosi i relatori, gli studiosi, gli esperti ed i professionisti intervenuti attivamente ai lavori del convegno al quale ha fatto da moderatore il dott. Vincenzo Pellicane, direttore Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale della AUSL 9 di Trapani.

Hanno aperto i lavori il sindaco di Poggioreale, Leonardo Salvaggio, e l'assessore Lorenzo Pagliaroli, giovane allevatore ed intraprendente assessore all'Agricoltura del comune belicino. Do-



### Partanna

## Per rilanciare la zootecnia



### Uno spazio espositivo attrezzato e un mattatoio mobile

“Una buona struttura fieristica per il rilancio dell'economia della zona, con l'ambizione di creare appuntamenti espositivi di importanza provinciale”, questo l'obiettivo del sindaco di Partanna, Giovanni Cuttone, e dell'assessore Angelo Bulgarello riguardo all'area attrezzata ubicata in periferia e che attualmente ospita, nella seconda domenica di ogni mese, la Fiera del bestiame e il mercato cittadino.

Giorno 12 luglio il primo cittadino si è incontrato col presidente del Consorzio provinciale allevatori di Trapani, Giovanni Impiccichè, per mettere a punto una collaborazione per il rilancio della zootecnia e dei prodotti alimentari del settore. Una manifestazione



Giovanni Impiccichè, Giovanni Cuttone,  
Francesco Lo Curto, Angelo Bulgarello

annuale di carattere zootecnico potrebbe essere realizzata sul posto per far conoscere e commercializzare il bestiame selezionato che l'ARAS migliora col suo lavoro tecnico. Secondo quanto riferito dal sindaco, un finanziamento della Provincia regionale di Trapani sarebbe disponibile per l'Amministrazione comunale perché completi il foro boario con la copertura dei box espositivi.

Nell'incontro è stata affrontata anche la possibile concretizzazione di un'idea che il presidente del Consorzio allevatori ha lanciato e che attende di essere presa in considerazione da qualche istituzione pubblica: la realizzazione di un mattatoio mobile per animali di piccola taglia (ovini, caprini e suini) che possa essere messo a disposizione anche per un progetto ambizioso e interessante, cioè la macellazione di agnelli della Valle del Belice finalizzata al marchio DOP.

Se Comune e Provincia troveranno i soldi per finanziare anche tale progetto si scriverà una nuova importante pagina sulla zootecnia del comprensorio in cui ricade il centro di Partanna. Non mancherà certo per il Comune, ha assicurato il sindaco, e nemmeno per l'ASL, ha assicurato il dr. Francesco Lo Curto, responsabile del locale Distretto Veterinario.

Partire da queste piccole-grandi cose significa ridare speranza ad un settore continuamente vessato da problemi. Nei prossimi mesi, in collaborazione tra i protagonisti dell'intesa sopra citati, verrà organizzato sul luogo un convegno che affronti anche le questioni sanitarie. L'iniziativa potrebbe inaugurare una svolta di interesse e di attenzione che dal mondo politico e istituzionale si riversi finalmente anche sulla zootecnia locale. Che sia la volta buona!

Ignazio Maiorana

po il saluto del vice-sindaco di Poggioreale, Carmelo Palermo, è intervenuto Massimo Todaro, presidente del Consorzio per la tutela del formaggio Vastedda della Valle del Belice.

# L'indimenticabile mulo

**U**scuccu dissì ô mulu: cumpari, semu nati pi dari culu...! Oggi nemmeno questo possono fare i due compari, se rischiano di non esistere più. L'asino sembra in ripresa, almeno per il momento; il mulo purtroppo no, considerato che in Sicilia, secondo le nostre fonti, si aggirerebbe a non più di 60 unità. Così, prima che scompaia del tutto, questo equide è stato immortalato in un libro da Piera Teresa Dormiente di Modica (RG).

Mio padre ha avuto il mulo fino a quando la legge sanitaria non ha vietato la stalla in casa. Al suo posto l'automobile. Quando gli vendemmo il suo ventennale compagno fu come se a mio padre avessimo tagliato le gambe per tragitti più lunghi, in campagna per la vendemmia o per qualche panierino di frutta o per i sacchi di olive, per il fieno della sua bestiola con la quale non sempre andava d'accordo, a giudicare da quanti apostrofi e accenti le indirizzava.

Data l'esiguità di esemplari, l'espressione *travagghiari comu un mulu* l'odierna generazione non saprebbe più spiegarcela, anche perché nel frattempo è cambiata anche la concezione del lavoro.

D'altra parte, occuparsi del mulo non è solamente ricordare una specie in estinzione, ma far rivivere anche una "cesta" di abitudini, di usi, di cultura che lasciarono una traccia nella nostra storia umana, in una certa epoca.

L'autrice della *Storia del mulo ibleo*, pubblicazione edita dal Centro Studi Feli-

ciano Rossitto e sostenuta dalla Banca Agricola Popolare ragusana, dalla Provincia di Ragusa, dai Comuni di Ragusa e di Modica, nello scorso febbraio ha tirato fuori foto e note delle sue nonne, ma anche immagini e documenti reperiti presso archivi storici, dopo un lavoro di ricerca scientifica durato 12 anni (1996-2008) e condotto anche in situ, nelle campagne della Sicilia sud-orientale e soprattutto nell'area degli Iblei, raccogliendo testimonianze di cultura orale ancora vivente presso i contadini e le contadine del luogo, oltre a documenti relativi alle attività agricole svolte coi muli e al reclutamento degli stessi durante le guerre. Poi ha organizzato l'insieme di testimonianze in un interessante volume di carattere etnografico. Proverbi e modi di dire siciliani legati al mondo agricolo ed altro ancora inerente la coltivazione e la vita dei campi arricchiscono le oltre 200 pagine stampate.

Il "fratello" dell'uomo nei campi di grano e di battaglia ha reso per secoli un grosso servizio come animale da fatica e di forza che gli deriva geneticamente dall'incrocio tra l'asino e la giumenta. Motozappa e trattori, successivamente, lo hanno quasi del tutto cancellato dalla nostra cultura siciliana. L'antica foto sopra proposta ritrae il mulo persino sul ciglio del percorso durante la Targa Florio, l'antica competizione automobilistica che si svolgeva tra le montagne delle Madonie, esempio del contrasto tra padroni della strada.

La professoressa Dormiente, docente

di Lettere presso il Liceo Scientifico di Modica, nel preparare la sua ricerca è stata aiutata dal bagaglio di vissuto della sua famiglia in

un territorio a vocazione particolarmente agricola. Ma nei boschi delle Madonie, dei Nebrodi e dei Peloritani il mulo lo usavano anche i carbonai che trasportavano i sacchi di carbone a valle, mentre gli allevatori trasportavano il formaggio delle aziende armentizie dalla montagna, dove le *trazzere* erano difficilmente accessibili ai mezzi meccanizzati.

Nello scorso mese di maggio il libro della Dormiente è stato presentato in tre luoghi diversi della provincia iblea, a Ragusa, a Modica e a S. Croce Camerina, riscuotendo curiosità, interesse e apprezzamenti anche da parte di molti turisti. Ringraziamo anche noi l'autrice per questa felice idea e per averla messa in atto con molta cura.

La memoria è indispensabile per salvare il passato e per comprendere l'evoluzione dello sviluppo produttivo e del lavoro. Anche se non si ha voglia di tornare indietro, in alcune zone dove l'economia è povera e il progresso non ha raggiunto certi livelli il mulo resiste ancora. Vero pezzo da museo vivente.

Ignazio Maiorana

## STORIA DEL MULO IBLEO

*fratello dell'uomo  
nei campi di grano  
e di battaglia*



La lingua dei poeti e dei contadini

Latino e siciliano nelle poesie e nei riti  
agronomi della Provincia di Modica

Piera Teresa Dormiente

Centro Studi Felicità - Ragusa



## Bozzetti iblei di Carmelo Di Pasquale

### Le fiere dei muli

**D**a ragazzo, ero molto contento quando mio padre mi portava con lui in una delle tante fiere che ogni mese si svolgevano a Ragusa ed in provincia oltre 50 anni fa. Quelle che sono rimaste più impresse nella mia memoria sono le due *fiere* estive: la *fiera* di Giarratana che si teneva il 21 agosto e che, ancora oggi, ha luogo in modo molto ridotto, e quella di San Giovanni, il 29 dello stesso mese a Ragusa. Questi mercati si tenevano in occasione delle feste patronali, duravano due giorni, ma qualcuno asserisce che in tempi passati duravano ancora di più.

Gli animali cominciavano ad arrivare a mezzogiorno e potevano restare fino al tardo pomeriggio dell'indomani. In queste due fiere era specificata la compravendita dei puledri mulini nati nella primavera dello stesso anno e di quelli nati nello stesso periodo dell'anno precedente, cioè quelli di 18 mesi. Per quelli da svezzare esisteva un mercato locale, infatti venivano acquistati da massari ragusani o modicani che erano soliti formare gruppi di 4-5 soggetti, per rivenderli l'anno successivo. Nel *tuoccu*, veniva inserito un puledro cavallino, destinato a fare il capo gruppo e portare una campana al collo, *u campanaru*. I puledri di 18 mesi venivano comprati da commercianti di altre zone della Sicilia, detti *mulari*, che si affidavano ad un mediatore del luogo per concludere gli affari.

La cosa che più mi affascinava era la compravendita dei soggetti da svezzare, destava in me particolare attenzione la descrizione che faceva mio padre del dopo l'acquisto: ne decantava i pregi, ne sottolineava i pochi difetti, sicuro che con la crescita questi ultimi erano destinati a scomparire ed immaginava il soggetto già grande, formato, bardato e cavalcato. Quando chiedevo spiegazioni che mi facessero diventare bravo come lui, mi liquidava dicendomi che con il tempo e l'esperienza avrei appreso anche io i segreti del mestiere perché era una caratteristica di famiglia quella di avere *l'occhiu bonu*, essere cioè competenti.

Per l'acquisto dei puledri si cercava di formare un gruppo di soggetti omogenei tra di loro e per fare ciò dovevamo essere presenti in più fiere possibili, ma il tempo di tali operazioni non si doveva prolungare molto perché lo svezzamento ideale era se tutto avveniva nello stesso giorno o massimo in due giorni. Si era veramente soddisfatti quando si riusciva a portare a *fiera* un gruppo di puledri di 18 mesi, in carne ma non troppo grassi, con il mantello tanto lucido da potersi specchiare. Gli arti non dovevano presentare tare, non ci doveva essere la presenza di *cappelletti*: gonfiori localizzati nel posteriore del garretto, antiestetici al punto da compromettere la vendita del soggetto. Questo inconveniente si manifestava quando gli animali sostavano per molto tempo in stalle prive di lettiera, la tara era infatti causata dallo sfregamento degli arti posteriori contro il pavimento nudo quando il mulo o le mule si alzavano o si coricavano.



Ritornando al gruppo dei muletto svezziati, c'era da considerare il fatto che l'affare avveniva in fiera, ma il venditore aveva l'obbligo di portare il puledro nella campagna dell'acquirente. Di solito questo viaggio veniva fatto a cavallo, al ritorno però la fattrice, priva del puledro, nitriva in continuazione, e tentava di tornare indietro creando non pochi problemi al padrone. Quando il gruppo veniva formato e nella stalla si stabiliva una certa calma si procedeva al taglio delle criniere o *crigne*. Ci si accordava ed un paio di persone pratiche entravano nella stalla, uno, il più giovane, con fare lesto afferrava il puledro con un orecchio, subito aiutato dall'altro ed insieme riuscivano ad immobilizzarlo. L'animale capiva che era inutile dimenarsi per eludere la presa. Era meglio accettare il taglio della criniera: la stessa prima veniva raddrizzata con una spazzola bagnata, *a brusca*, e poi tagliata a forma di un arco, e se il taglio era fatto con professionalità, ne guadagnava tanto l'espressione del puledro.

Noi bambini che assistevamo a tutto ciò ci ripromettevamo che da grandi saremmo diventati altrettanto bravi nell'afferrare i puledri e nel taglio delle *crigne*. Non immaginavamo nemmeno che da lì a qualche anno non saremmo più esistiti né gruppi di muli *stagghiati* né persone pratiche nel taglio della criniera, che sarebbe scomparso quasi del tutto il mulo che per tanto tempo era stato compagno di lavoro del contadino siciliano, del mulattiere campano e che l'artigliere e l'alpino non l'avrebbero più usato nell'esercito.

Oggi, purtroppo, i bambini conoscono meglio gli animali della giungla (la televisione li propone nei diversi documentari) che quelli domestici. Sicuramente i piccoli non sanno che una volta dalle nostre parti esisteva un equide, che aiutava l'uomo di campagna negli spostamenti, nei lavori della terra, contribuendo in maniera determinata con la sua fatica a portare il pane in tante famiglie contadine. Il mulo meriterebbe un monumento in tutti i paesi del sud per l'aiuto dato ai nostri antenati che hanno lavorato nelle campagne.

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

## Peculiarità gastronomiche messinesi

# La prelibata capra infornata

**I**caprini a fine carriera non godono di buon favore nelle macellerie, le loro carni possono essere utilizzate anche non frollate in alcuni tipi di salumi. Ma nel Messinese si è trovata, da tanto tempo, la soluzione gastronomica che salva questa economia già povera della capra di montagna: la sua carne macellata viene tagliata a pezzi dopo essere stata spellata e privata delle interiora, poi viene infornata senza alcun condimento e lasciata per alcune ore nel forno. Cotta nel proprio grasso, non perde il proprio sapore. Chi non ama quel re-



trogusto che caratterizza queste carni le condirà con dei pezzi di cipolla non appena tirate fuori dal forno.

“Così la capra selvaggia siciliana, quella che pascola nei boschi delle Madonie, dei Nebrodi e dei Peloritani, al forno diventa tenerissima e gustosa”, afferma Nino Cammaroto, presidente del Consorzio provinciale allevatori di Messina, che in fatto di capra infornata è uno specialista. Non a caso nella sua azienda, il sabato e la domenica, è un via vai di degustatori di questa rarità dell'alimentazione mediterranea.



Nino Cammaroto (al centro) dopo aver tirato fuori una parte della capra infornata

## 6 La XV Sagra della ricotta

L'Associazione regionale Allevatori della Sicilia è stata egregiamente rappresentata dall'intervento del vice-presidente regionale e presidente del Consorzio provinciale Allevatori di Agrigento, Nino Santo Riggio, a cui è seguito l'intervento del presidente del Consorzio provinciale Allevatori di Trapani, Giovanni Impiccichè. I due rappresentanti hanno esposto i più pesanti problemi della zootecnia. Si sono poi susseguiti alcuni tecnici: Giovanni Tomasello, professore di Chirurgia presso il Policlinico universitario di Palermo, Antonino Virga, ispettore veterinario presso il Dipartimento Attività Sanitarie ed Epidemiologiche dell'Assessorato regionale della Sanità, Guglielmo Portelli, tecnico ispettore per la certificazione dei formaggi D.O.P. del Co.R.Fil.La.C. di Ragusa, Pietro Pappalardo dell'Organizzazione nazionale Assaggiatori di formaggio (O.N.A.F.), Vincenzo Ferrantelli, direttore Dipartimento Sanità Territoriale interprovinciale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, Teresa Armetta Bellino della storica salumeria Armetta di Palermo.

Il convegno sui formaggi storici siciliani ben si introduce in un momento di profonda crisi strutturale, economica e sociale del comparto zootecnico e lattiero-caseario, al fine di far luce sulle sopite potenzialità e opportunità socio-culturali e soprattutto occupazionali di un settore trop-

po spesso relegato ed economicamente sottostimato, ancora alle prese con il basso prezzo del latte ovino e bovino, il basso prezzo della carni bovine e delle carni di agnello, con stalle ancora infette da Brucellosi, complice l'irrazionale e decantata vaccinazione.

### IL CONCORSO CASEARIO

Il concorso caseario “La tradizione in gara” è l'unico concorso caseario organizzato in provincia di Trapani dai maestri Assaggiatori dell'O.N.A.F., Organizzazione nazionale Assaggiatori di formaggio, e ideato da Mauro Ricci della delegazione O.N.A.F. di Palermo.

La Commissione di Assaggiatori O.N.A.F. ha visitato, degustato, studiato e valutato più di trenta tipi di formaggi storici siciliani provenienti dalle migliori aziende e caseifici del comprensorio belicino, ma anche dalle limitrofe province di Palermo e Agrigento e dalla provincia di Ragusa. Ecco i migliori nelle singole categorie:

- ricotta di pecora fresca: azienda

Fratelli Cucchiara – Salemi.

- Vastedda della Valle del Belice D.O.P.: azienda Fratelli Cucchiara – Salemi.

- formaggio pecorino primo sale: azienda Giocondo Laura – Poggioreale.

- migliore formaggio Pecorino Siciliano D.O.P.: azienda Fratelli Cucchiara – Salemi.

- formaggio Caciocavallo Palermitano: prova sperimentale dell'azienda Lipari Mariano- Poggioreale.

- formaggio Caciocavallo Ragusano D.O.P.: azienda Michele Florida- Ragusa.



## Manifestazioni zootecniche

5-6 settembre 2009 S. Margherita B. (AG) - Mostra Nazionale della pecora Valle del Belice

25-27 settembre 2009 Ragusa - Fiera Agricola Mediterranea

3-4 ottobre 2009 S. Fratello - Mostra del cavallo Sanfratellano

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:  
**Alessandro Amadei,**  
**Giovanni De Luca, Carmelo Di Pasquale,**

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

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

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

Abbonamento  
annuo: 13,00

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

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

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