



34° ANNO, n. 5
MAGGIO 2008

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Castronovo di Sicilia

Il meeting nell'azienda "Pinelli"

**I valori della famiglia
e della qualità, anzitutto.**

I fratelli Gaetano e Salvatore Di Vitale, da tempo ormai, hanno investito tutto sull'azienda, sull'appezzamento di terra dei loro genitori, Pietro e Giuseppa Pinelli, dove allevano 50 vacche selezionate in collina, a Castronovo di Sicilia, sui monti Sicani. Con le loro famiglie sul posto, i loro bambini inna-

La Bruna che migliora



Servizio di
Ignazio Maiorana

morati degli animali, gli anziani ancora utili alle attività sostenibili (a quell'età si può fare tanto), si può progredire come avviene in tante altre aziende agricole e zootecniche siciliane. Alle spalle ci sono la gioia di

2

Il mondo oviceprino

**L'ASSONAPA si adopera
per la specializzazione delle produzioni**

Riunione del Comitato razze ovine dell'ASSONAPA, a Palermo, nei primi del mese di maggio. "È stato tracciato un adeguamento delle linee di aggiornamento delle norme tecniche delle razze ovine nazionali secondo le nuove esigenze della pastorizia italiana", ci ha riferito il responsabile dell'Area Tecnica dell'ARAS, dr. Andrea Truscelli.

In quella occasione abbiamo incontrato il direttore dr. Salvatore Murru, da circa due anni alla guida tecnica dell'Associazione nazionale della Pastorizia: "Si continua a lavorare sul solco tracciato nel passato – ci ha detto Murru –, ponendo l'attenzione sulle problematiche degli allevatori e delle razze da loro allevate (miglioramento della competitività delle aziende oviceprine, obiettivi della produzione di animali scrapieresistenti, sicurezza alimentare, miglioramento e valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie). Il patrimonio oviceprino – ha aggiunto il direttore – fino al 2007 è numericamente costante in territorio nazionale, ma molte aziende chiudono a vantaggio dell'aumento della consistenza di quelle che rimangono. Nel 2008 le avverse condizioni ambientali stanno mettendo a dura prova gli allevamenti. Tuttavia siamo fiduciosi nella riorganizzazione commerciale delle aziende mediante i programmi AIA che hanno lanciato il marchio Itallialleva, uno strumento per la valorizzazione delle produzioni zootecniche in Italia ed anche all'estero, soprattutto in America. Attualmente il marchio è stato applicato all'agnello Lucano, ma si sta lavorando per includere molte altre realtà e specializzare gli allevamenti".

Il vicepresidente nazionale dell'ASSONAPA, Nino Santo Riggio, anche nel ruolo di vicepresidente dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, ha riconosciuto al direttore Murru un'ottima capacità interpretativa delle indicazioni della presidenza e del Consiglio nazionale che vantano una proficua intesa con la direzione.



Riggio
e
Murru

Paolo Cottonaro consigliere dell'ANARB in Sicilia

“Mi sento investito di una ulteriore responsabilità – ha dichiarato Paolo Cottonaro, l'imprenditore appena eletto consigliere nazionale dell'Associazione Nazionale degli allevatori dei bovini di razza Bruna –, oltre a quella già onerosa di portare avanti la mia azienda zootecnica in territorio di Enna, anche quella di rappresentare e agire nell'interesse della categoria in Sicilia ed oltre. Cercherò di dare una mano nella crescita del settore”.

Paolo Cottonaro è presidente della Coldiretti di Enna e presidente delle Sezioni provinciali Bruna di Enna e Caltanissetta. La sua azienda (140 ettari ed alimentazione del bestiame autosufficiente) ha iniziato l'attività con la Bruna nel 1991, vanta un parco fattrici di circa 100 capi in selezione di razza con una buona produzione di latte. Gli auguriamo buon lavoro.

Meeting regionale della Frisona Italiana

Nella mattinata del 28 giugno 2008, presso l'azienda Vincenzo Vullo, a Mussomeli (CL), avrà luogo il meeting regionale della razza bovina Frisona Italiana organizzato dall'ARAS.

Allevatori e tecnici sono invitati a partecipare.

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

Castronovo di Sicilia

Il meeting nell'azienda "Pinelli"

I valori della famiglia e della qualità, anzitutto.

1 lavorare, il senso del risparmio e i valori umani ben saldi; sono fattori, questi, che non si comprano a peso al mercato e nemmeno si vendono a fette in salumeria. O si ha già dentro questo patrimonio, altrimenti è più difficile sostenere i sacrifici e le rinunce.

Oltre al bestiame in purezza di razza, l'azienda, inserita nelle "Vie del Formaggio", commercializza i propri prodotti caseari fatti con latte di sola Bruna: provole e canestrato, formaggio affumicato, caciocavallo, primo sale bianco, con pepe, con peperoncino o con pistacchio, formaggi duri, semiduri e freschi, ricotta fresca e salata.

In questa cornice e in un contesto agronomico e ambientale meritevole di visita, il 23 maggio si è svolto nell'azienda il meeting provinciale sulla razza bovina Bruna che ha registrato la presenza dell'esperto nazionale Massimo Neri il quale ha guidato la prova di valutazione morfologica ed ha poi spaziato in alcune vibranti riflessioni di carattere meno tecnico e maggiormente legate alla cultura della qualità e dei valori che sostengono la tradizione allevatoria. Ad offrire il suo appassionato sostegno alla zootecnia è giunto anche il dr. Nino Colombo, responsabile del Servizio di produzione animale presso l'Assessorato regionale Agricoltura. Per l'ARAS erano presenti il vice presidente regionale Giuseppe Caruso, il responsabile dell'ARAS di Palermo, dr. Alessandro Noto, Costantino Greco e Saro Di Raimondo dell'Area tecnica; per l'ispettorato provinciale dell'Agricoltura erano presenti lo zootecnico dr. Claudio Megna accompagnato dai colleghi Mazzola e Sclafani; per il Comune hanno offerto la propria testimonianza in favore del settore il sindaco Vitale Gattuso e l'assessore all'Agricoltura Rino Giannone. Molti allevatori hanno sospeso la falciatura del fieno per partecipare. Un buon gruppo di tecnici dell'ARAS ha seguito l'iniziativa.

"L'azienda Pinelli - ha detto Massimo Neri - ha raggiunto un livello che molte altre in Sicilia e in Italia hanno ormai toccato con la Bruna. Purtroppo, però, non sempre l'allevatore è tempestivamente messo a conoscenza di quanto succede nel mercato; quin-

di qualche volta si trova spiazzato, impreparato. Bisogna stargli vicino e l'ARAS anche con tecnici come Vito Tusa, grande appassionato del suo lavoro, lo fa".

"Il latte di Bruna è secondo solo a quello della Modicana", ha precisato Nino Colombo. "Infatti - ha ancora aggiunto criticamente Neri -, solo l'Italia può farsi passare sotto il naso prodotti esteri di dubbia provenienza e qualità. Prodotti igienicamente e sanitariamente perfetti rimangono pressoché ignoti, nemmeno gli insegnanti, a scuola, sanno dove si possono trovare. I trend positivi della crescita delle percentuali di grasso e proteine nella Bruna - ha concluso l'esperto - sono ormai di dominio pubblico come anche la quantità superiore alla media nazionale di produzione lattiera. L'azienda Pinelli si colloca benissimo in questo cammino di crescita produttiva e tutto quello che fa è riferito ad un percorso di tracciabilità dei formaggi".

La proiezione dei dati produttivi aziendali contestualizzati a livello regionale e nazionale è stata curata e commentata dal dr. Saro Di Raimondo. Circa 40 sono i tori utilizzati in fecondazione artificiale nell'allevamento. Questa pratica ha contribuito notevolmente ai risultati e al miglioramento selettivo, grazie anche alla bravura del veterinario inseminatore Benedetto Giunta.

Dopo aver comunicato l'approssimarsi della pubblicazione di nuovi bandi e misure per la zootecnia, il dr. Nino Colombo ha chiuso l'incontro, raccomandando agli imprenditori di valutare bene le scelte aziendali e di procedere con attenzione nei cambiamenti di indirizzo della propria realtà produttiva.

Ignazio Maiorana



L'antico caseggiato



Da sinistra: Giuseppe Caruso, Nino Colombo, Vitale Gattuso, Vito Tusa e, di spalle Massimo Neri. In basso: il momento della torta, l'esposizione dei formaggi e delle bovine scelte per la prova di valutazione



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

Zootecnia tradizionale: la bovina Siciliana che resiste

“La matrice di questa bovina dal mantello rossiccio od anche olivastro è unica con la Modicana – spiega il dr. Andrea Truscelli, direttore dell’Area tecnica dell’ARAS –. La *montanina*, la *mezzalina* non sono altro che delle differenziazioni ambientali della razza operate dall’uomo in base alle esigenze di adattamento. Da queste, sugli altipiani iblei, è venuta fuori, via via, la Modicana che si è sviluppata per una più consistente produzione di latte e carne ma anche come possente animale da lavoro”.

Ancora oggi nelle montagne del Messinese e delle Madonie s’incontrano nuclei di Siciliana legati ad un allevamento completamente brado. Le vacche vengono munte per qualche mese in primavera ed il prezioso latte dei pascoli naturali viene caseificato all’antica per le esigenze familiari e degli amici dell’allevatore. Ma il reddito principale è costituito dall’incrocio con tori da carne, in prevalenza Limousine, avendo cura di non disperdere il patrimonio genetico che viene coltivato e rigenerato con

tori Modicani e qualche volta Cinisari.

Per dare ai lettori un’idea di queste realtà zootecniche siamo andati a visitare due consistenti allevamenti su versanti opposti delle montagne madonite: dai fratelli Santo, Mauro e Giacomo Neglia col giovane Giuseppe Neglia (in queste due foto con le loro vacche) a Geraci Siculo in contrada S. Giorgio (120 bovine più toro Modicano), e dai fra-



telli Biagio, Mario, Salvatore e Antonio Di Martino a Isnello (30 fattrici più toro Modicano, *nella foto a destra*). Grandi estensioni di terreno semiboscato e roccioso dove non è possibile zootecnicamente allevare altro che capre e vacche allo stato brado. La miscela del loro latte produce dell’ottima ricotta salata, profumate provole di pasta filata e canestrato di grande qualità. Ovviamente sono prodotti di nicchia, per raccomandati dell’alimentazione genuina e ricercata di prodotti ottenuti con lavorazione e mezzi all’antica, in forza da millenni. Sono nuclei sottoposti dall’ARAS ai Controlli Funzionali della produttività. Dai Di Martino, in contrada Terra dei Poveri, si controlla anche un nucleo di 60 capre di razza Argentata dell’Etna. Il lavoro di assistenza tecnica per la salvaguardia di queste razze autoctone nell’azienda Di Martino è stato affidato al controllore zootecnico Franco Sottile: “Per la riproduzione delle capre – ci ha detto – si interviene con i gruppi di monta. La selezione permetterà a questo animale di mantenere la propria biodiversità all’interno di un gregge più numeroso di circa 400 fattrici” (*nella foto in basso*).

Ovviamente questi allevamenti sono transumanti in altre località per l’alternanza dei pascoli. E così la Sicilia delle zone interne continua a recare nel grembo della tradizione pastorale peculiarità e valori che è be-

ne proteggere, non solo per ragioni culturali ma, soprattutto, di equilibrio ambientale e di salubrità alimentare.

Ignazio Maiorana



Spesso le capre Argentate e Messinesi vengono consociate all’allevamento bovino autoctono, tenuto allo stato brado. Il latte misto produce degli ottimi formaggi e una gustosissima ricotta salata.



Il rito della tosatura ovina

Col primo caldo l’esigenza di alleggerirsi. Così avviene anche per le pecore che però non possono procedere da sole. La lana diventa fuoco e nel vello si annidano insetti di ogni tipo. Dunque va tolta, tosata e poi portata all’inceneritore, dato che non la vuole nessuno nemmeno gratis. È un lavoro di pazienza, di fatica. La tradizione vuole che per rendere più leggero questo appuntamento lo si trasforma in festa, in



banchetto, in alcune masserie anche con musiche, canti e balli campagnoli. Solo dopo aver lavorato, però.

A dare una mano vengono chiamati amici e conoscenti, vicini di casa e colleghi allevatori, esperti o meno in tosatura. Oggi, dove c’è la possibilità, si comincia ad usare la tosatrice elettrica. Ma occorre

ugualmente essere esercitati.

Il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Messina, Nino Cammaroto, ci ha recentemente accompagnato nell’azienda dei fratelli Santino, Pasquale, Mario e Giusi Gambino, in contrada Tono nel territorio della città sullo Stretto, ad assistere a questo tipo di rito. Quel giorno anche un veterinario si è dato da fare insieme ad una trentina di tosatori giovani e meno giovani per “rinfrescare” oltre 200 pecore di razza Pinziritana. Nell’azienda si allevano anche la capra Messinese e il suino nero dei Nebrodi e si ingrassano vitelli da macello.

Quelli della tosatura sono momenti aggregativi di elevato valore umano, dove spicca il senso della solidarietà. Laddove scarseggiano manodopera e strutture idonee, gli allevatori si scambiano l’aiuto e la collaborazione.

Abbiamo voluto puntare l’obiettivo fotografico e la nostra attenzione su questo tipo di attività che fa parte dell’antico e ricco patrimonio della tradizione allevatoriale.

I. M.



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

L'artigianato dei formaggi genuini Castelbuono: Bergi ha un futuro

Le realtà casearie di filiera sulle Madonie, quelle ormai affermate, non sono molte. Tra quelle che allevano animali e caseificano noi ricordiamo le aziende Barreca e Mantegna a Geraci Siculo, Duca e Dinolfo a Gangi, Lo Curto e Invidiata a Collesano, Conti a Calatavuturo, Bonomo a Cerda, Schittino a Lascari. A queste si aggiunge ora l'azienda Bergi a Castelbuono, ubicata nell'omonima contrada che ha dato nome anche alla ben nota e qualificata azienda agrituristica specializzata in ortaggi e miele, a 3 km dal centro abitato, sulla strada che porta a Geraci.

Un bel nucleo di vacche da latte di razza Frisone italiana selezionate (circa 40 fattrici), controllate e seguite dall'Associazione regionale Allevatori, allevate in poca superficie di terreno, riesce a tenere in piedi l'attività di un caseificio aziendale grazie alla vendita diretta di formaggi e latticini, con filiera controllata e buone garanzie sulla qualità e sulla genuinità del prodotto. Come possiamo vedere dalla foto, il proprietario Antonio Castiglia, collaborato dalla sorella, propone una gamma abbastanza differenziata con nuove specialità. Egli, dopo aver adeguato alle norme igienico-sanitarie le strutture aziendali, con sala mungitura e lattodotto collegato alla lavorazione del latte, avendo cura del benessere animale che si muove all'aperto, si è recato in un caseificio d'oltre Stretto per apprendere nuove modalità di caseificazione orientate verso la realizzazione di formaggi a pasta molle, compreso il "Pres-



L'impianto d'imbottigliamento del latte

sato madonita", un formaggio simile all'Asiago che può anche essere stagionato. Abbiamo potuto gustare e apprezzare non solo il latte fresco pastorizzato da lui e imbottigliato, ma anche le caciotte dolci rotonde, la mozzarella, lo yogurt, la cagliata fresca aromatizzata, la tuma cotta da utilizzare a fette, frita o panata.

Antonio, lattaiolo fin dalla nascita, figlio d'arte e di sacrifici dell'ormai anziano allevatore Vincenzo Castiglia che distribuiva mattina e sera il prezioso liquido a domicilio, in questi anni ha dovuto sudare sette camicie per realizzare finalmente il suo progetto di rinnovamento aziendale e commerciale, finalizzato alla produzione, alla trasformazione e alla commercializzazione diretta dei propri prodotti. Ma è riuscito a superare il lungo e travagliato percorso burocratico, lo stesso

che in altre parti della Sicilia ha bloccato lo sviluppo di centinaia di aziende, vittime di funzionari incompetenti e di ostruzionistica interpretazione delle leggi comunitarie. Dopo anni di "combattimento", tuttavia, il coraggioso titolare dell'azienda Bergi l'ha spuntata e ora si propone al mercato locale senza ambizioni industriali, con molta dedizione e lavoro. Castiglia intende rimanere piccolo imprenditore ma di grande qualità. Questo è doveroso far sapere. La sua storia e la sua realtà, come tante altre, possono richiamare il consumatore ed anche il turista alla ricerca dell'alimentazione sana e genuina. Noi riteniamo doveroso e giusto contribuire a diffondere questa ricchezza della campagna.

Ignazio Maiorana

Pezzata Rossa Italiana - I padri di toro: 2008

Il secondo ciclo di padri di toro del 2008 è composto da 8 soggetti che presentano un indice medio di 865 kg di latte, 33 kg di grasso e 31 di proteine, mentre relativamente ai titoli percentuali sono mediamente indifferenti a grasso (0,0) e leggermente positivi a proteine (+0,02). Un gruppo di tori capace quindi di migliorare sensibilmente la produzione di latte mantenendo inalterati i titoli.

Relativamente agli aspetti morfologici, 103,6 è l'indice medio per la taglia, 94,1 per la muscolosità, 99,8 arti e piedi e 116 a mammella. Per quanto riguarda la velocità di mungitura l'indice medio è di 107, mentre, per quanto riguarda le cellule somatiche, l'indice medio è di 99,9.

Va considerato che gli 8 padri di toro hanno a loro volta 7 diversi padri e 7 differenti nonni e ciò, come è noto, minimizza la consanguineità. Questo criterio ha sempre guidato la scelta dei padri di toro, facendo sì che la pezzata rossa attualmente abbia un livello di consanguineità solo dell'1%. Indirettamente troveranno beneficio di questa modalità di scelta dei tori aspetti quali la fertilità, la resi-

stenza alle malattie, in particolare alle mastiti; oltre a tutta una serie di altri caratteri comunque legati alla rusticità e alla durata degli animali in azienda. Se vogliamo, possiamo dire che in questo modo, a parità di altri aspetti, si contribuisce a selezionare indirettamente gli animali per la loro longevità.

Iniziamo la carrellata dei padri di toro dal soggetto nazionale più alto a indice duplice attitudine:

RUMMEL (Rumba x Hobel) riproduttore con un discreto indice latte (+471 kg) estremamente positivo a titoli con un +0,06% e +0,19 % rispettivamente per grasso e proteine. RUMMEL migliora complessivamente la morfologia ed in particolare gli arti, la mammella e la muscolosità. Deve essere accoppiato a vacche con una buona produzione di latte, evitando i tanti soggetti della linea di sangue di Rumba. Può essere utilizzato anche su manze.

RUBIDIO (Rumba*BLV), un animale che si distingue per essere un forte miglioratore della produzione di latte (+1.309 kg), che ha ancora migliorato dalla prima

alla seconda uscita, in grado di trasmettere figlie alte (indice taglia 106), con una muscolosità superiore alla media (104) e con una buona mammella (112). Deve essere accoppiato a vacche veloci da mungere, positive a titoli, con gli arti in ordine e, naturalmente, non della linea Rumba.

HADES (Hippo x Repuls) è un soggetto interessante anche perché primo figlio di Hippo estero utilizzato da noi. Il padre purtroppo è stato poco usato e si spera di rimediare con diversi figli. E' positivo a latte (690 kg) e grasso (+0,12%) e leggermente negativo a proteine (-0,03). Aumenta la taglia, migliora molto arti e, soprattutto, la mammella. E' ottimo a mungibilità ma è necessario prestare attenzione alle cellule somatiche. Data la



completezza di questo toro, può essere utilizzato su qualsiasi tipo di animale facendo attenzione a evitarne l'utilizzo sulle bovine fortemente negative a proteine. **GRANADO** è un toro italiano della linea Gardian (Gardian*Lihor) molto interessante poiché contemporaneamente forte miglioratore della produzione di latte e della qualità dello stesso con un +0,02% a proteine; ha migliorato, rispetto alle precedenti uscite, l'indice latte (974) con

“È necessario collegare questa produzione tipica, è importante che faccia rete nel mercato; in pochi, al di fuori del territorio che ospita la tradizione, sanno che esiste”. Lo stimolo viene da Giovanni Impiccichè, un imprenditore della ceramica artistica che differenzia la sua attività con l'allevamento di circa 700 ovini Valle del Belice e nella caseificazione del “Pid-diato”, un formaggio biologico a pasta filata prodotto

col latte di pecore pascolanti nelle “sciare”, le steppe pietrose del Trapanese.

Il “Pid-diato” è un formaggio semistagionato nella lavorazione simile alla Vastedda della Valle del Belice ma con pezzature diverse: forme a parallelepipedo di 1 kg e a disco di 1,5 kg. Ma produce anche il canestrato primo sale e stagionato, farcito con pepe, peperoncino, rucola, pistacchio, e quello fermentato con i buchi molto richiesto. Impiccichè, aiutato dalla sorella Irene, caseifica all'interno della suggestiva cava di tufo di contrada Santo Padre delle Perriere a Marsala e offre sui suoi piatti e vassoi di ceramica i formaggi. Il “Pid-diato” originariamente veniva prodotto in estate, quando la carica batterica nel latte è maggiore e la fermentazione più consistente. Ora si fa tutto l'anno perché i consumatori lo richiedono continuamente.

“Il nostro formaggio si dovrebbe chiamare *oro bianco siciliano* – sbotta Paolo Oliva, caseificio



aziendale a Marsala (nella foto sopra) e allevamento di 700 pecore Valle del Belice – ma il prezzo non è soddisfacente. Noi produciamo una gamma composta dal belicino (farcito con le olive), dal pecorino rosso e nero, dal quattrogusti con erbe aromatizzate, ma se eleviamo il prezzo il formaggio ci rimane a casa. Occorre una politica propagandistica che noi da soli non possiamo sostenere. Aiutateci!”.

Salvatore Donato, anche lui a Marsala, con la moglie Caterina (nella foto accanto) caseifica il latte delle sue 400 pecore Valle del Belice. Lavora in media 300 litri di latte al giorno che trasforma in “Pid-diato” fresco, belicino, canestrato primo sale bianco



Nella terra del “Pid-diato”

Viaggio tra i caseifici trapanesi



In queste foto: Giovanni Impiccichè con la sorella Irene nel caseificio, i suoi formaggi, la suggestiva cava di tufo, la sciara dove pascolano le sue pecore.



o con peperoncino. La sua scommessa col mercato è recentissima: ha costruito il caseificio aziendale nel febbraio scorso. Il formaggio da stagionare viene consegnato al centro di stagionatura del caseificio Forte di

Castelvetrano dove per quel giorno completiamo il nostro giro, accompagnati dall'agronomo Gaspare Vivona e dal controllore Andrea Sofia. È un grande caseificio che opera sotto la responsabilità di Baldo Messina (nella foto sopra) e che ospita la stagionatura del Pecorino siciliano DOP. Una grande struttura realizzata nel 2006 grazie al Patto Territoriale. La famiglia Messina si ascrive la realizzazione del primo formaggio belicino. Quotidianamente lavora 8.000 litri di latte raccolto tra gli allevatori della zona ed ha una potenzialità di caseificazione di 200 quintali al giorno. È l'unico caseificio che paga il latte a qualità e, dal prossimo settembre, raccoglierà latte ovino da tutta la Sicilia. Il suo sbocco di mercato è internazionale: Francia, America, Russia, Germania. “Sono Paesi che, a differenza della Sicilia, apprezzano maggiormente il nostro prodotto – dichiara Messina –. La ricotta fresca sarda dà seri problemi a quella siciliana. La ricotta fresca in Sicilia viene considerata ingiustamente un prodotto di scarto. La Sardegna produce a meno prezzo e la impone sui mercati”.

Ignazio
Maiorana



Interno ed esterno del grande caseificio Forte a Castelvetrano



I padri di toro: 2008

4 un numero di figlie superiore. Trasmette vacche di taglia media con delle buone mammelle, veloci da mungere. Deve essere accoppiato a vacche muscolose, al fine di compensare un punto in cui questo toro non eccelle facendo attenzione alle numerose figlie della linea Gardian.

È il turno di **INDER** (Regio*Dirteck) un toro tedesco positivo a latte con un indice di +939 kg. È un toro indifferente a taglia che da vacche di media muscolosità ma con delle ottime mammelle, veloci da mungere. Evitare l'uso di questo toro su soggetti carenti in titoli poiché è negativo a grasso (-0,06%) e proteine (-0,06%).

FRUTTO è un toro Nazionale che in seconda uscita migliora il suo già ottimo indice latte (+996 kg) rimanendo comunque positivo a percentuale di grasso (+0,01) e a proteine (+0,02). A conferma della sua attitudine lattifera, da delle vacche con delle ottime mammelle (112) e veloci da mungere. Deve essere accoppiato a vacche muscolose, non piccole

di statura.

JONATAN è un toro Italiano molto interessante (Jordan*Faucon), capace di migliorare produzione di latte (+ 796 kg), percentuale di proteine (+0,02% di proteine), dando origine a vacche di taglia (116), con delle mammelle molto funzionali (113) e veloci da mungere (109). Deve essere impiegato su vacche non magre e che non abbiano problemi di cellule somatiche. Jonatan si presta ad essere impiegato su manze poiché presenta dei parti medio facili (106).

SOCRATE JB (Jorquin x Embrun) è un prodotto della genetica Montebliarde ma è anche una linea di sangue poco usata, buono a latte (+ 749 kg), positivo a percentuale di grasso e proteine, si caratterizza per delle buone mammelle e discreta velocità di mungitura. Deve essere impiegato su vacche che hanno una buona muscolosità, taglia medio alta e buoni arti poiché questi rappresentano i caratteri per i quali Socrate JB non si distingue in positivo.

Giacomo Menta

ANAFI: avviato un importante progetto

Tiene il patrimonio genetico e cresce la media produttiva

L'Assemblea annuale dell'ANAFI si è svolta il 29 maggio nella sede di Cremona alla presenza dei propri soci (APA) intervenuti all'evento. Nonostante le difficoltà del settore, evidenziabili in un aumento smisurato dei costi di produzione, come sottolineato dal presidente Maurizio Garlappi nella sua relazione, il numero di vacche iscritte al Libro Genealogico ha sostanzialmente tenuto facendo registrare una media produttiva che per la prima volta ha superato i 90 quintali annui, pur mantenendo i contenuti di grasso e proteine.

Tra le più importanti attività dell'anno appena trascorso, molto interessante ed estremamente valido, è risultato il livello genetico dei nuovi tori provati rilevando, da un'analisi delle classifiche, che l'offerta di riproduttori risulta molto varia con ottimi soggetti sia sotto il profilo della quantità e della qualità del latte sia per le caratteristiche funzionali e morfologiche, potendo, in tal modo, soddisfare le esigenze di ogni tipologia di allevatori. È inoltre interessante notare come tra i molti riproduttori disponibili vi siano numerosi portatori dell'allele B della k-caseina molto apprezzata per i processi di caseificazione.

Il progetto SELMOL rappresenta una nuova ed importante novità del 2007, si colloca infatti in un contesto internazionale con l'obiettivo di realizzare un modello organico ed integrato tra le conoscenze di genetica molecolare e quelle tecniche operative degli schemi di selezione animale, al fine di validare sperimentalmente le conoscenze acquisite a sostegno del progresso genetico delle produzioni animali. Ciò consentirà, in futuro, di mettere in prova un minor numero di riproduttori con una sensibile riduzione di costi pur mantenendo, o addirittura migliorando, il progresso genetico della razza. Questo è un progetto a valenza nazionale che, per la prima volta, vede coinvolte tutte le Associazioni nazionali ed AIA, oltre ad Università sparse in tutta Italia sotto l'egida del CRSA, il Consorzio per

Il presidente Maurizio Garlappi e il direttore Giorgio Burchiellaro



la ricerca creato ad hoc dal sistema allevatori. Tale progetto ci vede, tra l'altro, finalmente coinvolti in un livello internazionale alla pari degli altri Paesi che già da tempo stanno lavorando alla genomica.

Concludendo, ANAFI ha inoltre portato a revisione strutturale i propri regolamenti tecnici (esperti, giudici e mostre), ha continuato sulla strada del monitoraggio e perfezionamento del Test Day Model, della qualità dei dati registrati, il multiple trait per la morfologia, il nuovo Centro Genetico, lo studio di un nuovo indice per la caseificazione e tant'altro ancora, segno tangibile di vivacità e di voglia di sviluppare nuove attività.

Elisabetta Franzini

L'ARAS sposa in pieno la linea dell'ANAFI con la quale da sempre opera in sintonia negli interessi della crescita del settore zootecnico in Sicilia.

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

Promozione prodotti ARAS

Exploit di contatti al Cibus di Parma

Lo stand dell'Associazione regionale Allevatori è stato assediato dai visitatori per quattro giorni di seguito – ha dichiarato con soddisfazione Giovanni Belluardo, il responsabile del Servizio Promozione prodotti tipici dell'ARAS –, non avevamo mai registrato un così abbondante numero di contatti, a parte la notevole curiosità della gente accorsa il 5, 6, 7 e 8 maggio in Fiera".

Il Cibus di Parma è una delle più imponenti fiere al mondo del settore alimentare, che richiama gli addetti alla vendita e alla ristorazione. Ormai essi sanno che l'Italia è il regno dei buoni prodotti. La Sicilia concorre in buona misura in tal senso, e tutto quello che sa di Trinacria incuriosisce, fa sempre più cartellone. Ma va saputo proporre, va saputo presentare. In questo ormai l'ARAS ne ha fatta di strada per via della solida esperienza acquisita negli anni, ma l'exploit di interesse suscitato in seno alla manifestazione emiliana lascia ben sperare per un ulteriore incremento delle vendite di formaggi e salumi siciliani di origine certificata.

"Anche alla Fiera agroalimentare di Rimini, appuntamen-



to di dimensioni più modeste del Cibus, nel gennaio scorso, è andata benissimo – ha aggiunto Belluardo –. Stiamo ora curando la corrispondenza con le ditte contattate e la fornitura del materiale da parte dei produttori associati. 63 sono stati i contatti a Parma, alcuni anche con rappresentanti di aziende commerciali estere. Il Cibus è biennale, l'organizzazione fa un ottimo lavoro preparatorio di base e di propaganda. E i risultati sono evidenti. È stato un continuo via vai per la degustazione. In alcuni momenti non era più sufficiente la mia presenza e quella del collega Giuseppe Cannizzaro, è stata necessaria addirittura la collaborazione del presidente dell'ARAS Armando Bronzino e del presidente del Consorzio provinciale allevatori di Enna, Gaetano Cipolla, in visita alla Fiera. La scelta dello stand espositivo in una posizione ottimale all'interno del primo capannone ha sicuramente contribuito al successo – ha concluso Giovanni Belluardo –. Ci è anche capitato di accettare l'ordine in fiera stessa tra cui uno per l'America di formaggi e salumi".



L'abigeato in Sicilia

Punte preoccupanti nel Ragusano. Un osservatorio della Commissione Antimafia

Ritorna preoccupante l'allarme abigeato in particolare nelle campagne del Ragusano. Sedici i colpi messi a segno in poco meno di due mesi. I soliti ignoti hanno fatto irruzione in due aziende agricole, in contrada Conservatore, lungo la provinciale per Chiamonte e a Cava Corallo, alle porte di Comiso, trafugano complessivamente 16 vitelli da ingrasso per un valore di 30 mila euro. «Ancora una volta le nostre aziende sono prese di mira da gente senza scrupoli – spiega il presidente provinciale della Coldiretti, Mattia Occhipinti – che porta via l'unica fonte di reddito certa, i nostri animali, sprovvisti, tra l'altro, di polizza assicurativa. Siamo di fronte ad un'emergenza che bisogna affrontare con estremo vigore».

Una delegazione della Coldiretti, nei mesi scorsi, ha incontrato il questore sollecitando una presenza delle forze dell'ordine nelle aree rurali. «Purtroppo i furti sono in continuo aumento, in media uno ogni settimana. Il nostro appello è rivolto alle istituzioni, al prefetto e al questore». La Coldiretti ha chiesto un incontro con il prefetto sulla sicurezza nelle campagne. «Fino ad oggi non abbiamo ricevuto nessuna indicazione su questo incontro – aggiunge Occhipinti –, le nostre aziende sono al collasso e non possono subire, in maniera assolutamente ingiusta, questo ennesimo colpo che sarebbe devastante per l'economia dell'intero territorio».

La CIA ha istituito l'Osservatorio regionale sulla criminalità nelle campagne alla presenza del segretario generale della Fondazione Cesar dell'Unipol Assicurazioni che di recente, in collaborazione appunto con la Confederazione, ha condotto un'approfondita indagine sul fenomeno criminale nelle realtà rurali delle regioni del Mezzogiorno d'Italia. «L'osservatorio – spiega Carmelo Gurreri, presidente regionale della CIA – nasce dall'esigenza di monitorare un fenomeno che in Sicilia ha assunto dimensioni preoccupanti tanto da avere spinto la Direzione nazionale antimafia a costituire un ufficio ad hoc».

Dai rilievi e dalle interviste condotte dai ricercatori della Fondazione Cesar presso gli operatori agricoli delle nove province siciliane, si è giunti a concludere che il fenomeno della micro e macro-criminalità organizzata e della stessa criminalità mafiosa è molto diffuso nelle campagne e nell'ambito delle attività agricole e che rappresenta un grave handicap per lo sviluppo dell'agricoltura.

Marcello Digrandi

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

Identificazione e benessere animale

La parola al veterinario

Li D.P.R. 317/96 ha introdotto delle importanti novità in materia d'identificazione degli animali, soprattutto ovicapri e bovini, che di fatto permettono maggiore precisione nella profilassi di alcune malattie infettive soggette a piani di eradicazione nazionale. Ovviamente, come per tutte le novità legislative, l'allevatore ha mostrato sempre una certa avversione che inevitabilmente ha portato a un ritardo nell'ottemperare a tutti gli obblighi imposti dal suddetto decreto.

Dall'emanazione del decreto e dalle successive integrazioni tante cose sono cambiate, infatti la sicura identificazione ha consentito importanti risultati nei riguardi della lotta alla brucellosi e alla tubercolosi.

Nell'allevamento ovicapri l'identificazione consta nell'applicare nei primi mesi di vita le marche auricolari che oggi devono essere prontamente applicate nel caso in cui si perdono o si staccano dal padiglione auricolare. Su questo aspetto vorrei fare l'analisi di pregi e difetti dell'identificazione supportata dalla mia esperienza in campo.

Circa dieci anni fa l'identificazione consisteva nel tatuaggio alla grassella o al padiglione auricolare. Inoltre veniva applicata una marca nel padiglione auricolare oppure ad una catena appesa al collo. Successivamente il tatuaggio è stato abolito e oggi si identifica con un bolo ruminale e con l'applicazione di due marche ad entrambi i padiglioni auricolari. Le marche auricolari generalmente

si applicano nei mesi invernali per evitare che le lesioni causate dalla perforazione della cartilagine auricolare provochino infezioni che possono portare anche alla morte dell'animale. Spesso, però, accade che le due marche auricolari che sono state applicate nel periodo di caldo estivo riscaldano esageratamente fino a raggiungere temperature superiori ai 50 gradi che causano l'ustione dell'orecchio. Siccome difficilmente viene curata, generalmente viene aggredita dalle larve di mosche tipiche del periodo estivo. Nella migliore delle ipotesi tutto ciò porta alla perdita della marca auricolare, ad una lesione irreversibile del padiglione auricolare che spesso va incontro a necrosi e quindi a perdita delle produzioni per uno stato di malessere dell'animale. Tutto ciò induce l'allevatore a evitare di identificare correttamente l'animale e spesso accade che la marca auricolare viene applicata al collo per evitare le problematiche sopra citate. Quando il veterinario ufficiale incaricato di effettuare i prelievi per le profilassi di Stato va a verificare questa irregolarità ha l'obbligo di elevare una multa poiché ciò è irregolare, diversamente dovrebbe far finta di non vedere, divenendo complice di questa infrazione.

Si parla da qualche anno di benessere animale, gli autotrasportatori sanno benissimo che se vengono beccati mentre percuotono un animale che non vuole salire su di un van sono soggetti a denuncia, se usano bastoni elettrici sono sanzionabili, se dopo 4 ore di trasporto non fanno scendere gli animali per ristorarli rischiano pure l'arresto per maltrattamento di animali.

Allora mi chiedo: ma la tutela delle buone condizioni di allevamento non fa parte del benessere animale? Tutelare la salute degli animali, che subiscono una così cruenta lacerazione del padiglione auricolare senza calcolare altre conseguenze, non deve essere oggetto di discussione in materia di benessere animale?

Concludendo, voglio dire che l'allevatore, proprio in questo periodo, combatte con queste difficoltà e con conseguente perdita di tempo e di denaro.

Dunque ci sono tutte le premesse per aprire un dibattito che porti le autorità competenti a cambiare finalmente qualcosa.

Antonio Vella

Anche l'asino ora ha il suo salame

Un'interessante novità per incrementare i prodotti tipici del paniere alimentare siciliano

Alla manifestazione "Isola dei Saporì", organizzata da "Turismo Verde" e promossa dalla Confederazione Italiana Agricoltori, svoltasi nei pressi di via Libertà a Palermo in questo mese di maggio, il gruppo di ricerca del Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo - Sez. Produzioni Animali della Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo, composto dal prof. Marco Alabiso (responsabile scientifico del progetto), dalla dott.ssa Cristina Giosué e dal dott. Giuseppe Maniaci, ha proposto ai visitatori una triade di salami che può avere un futuro. Si sta lavorando infatti per la messa a punto di una metodica appropriata per la realizzazione di un salame d'asino siciliano che si caratterizzi come tale e che auspichiamo possa incrementare in futuro il paniere dei prodotti tipici regionali.

In occasione della manifestazione è stata effettuata una degustazione di salame d'asino prodotto nell'anno in corso. La degustazione ha previsto un panel test in cui sono state messe a confronto le seguenti tesi:

8

Anagrafe degli equidi

Validazione della dichiarazione obbligatoria di destinazione finale

L'UNIRE, per far fronte all'esigenza di regolarizzazione dei passaporti emessi prima del nuovo regime previsto dall'Anagrafe degli equidi, nonché di quelli ancora da emettere, fa sapere ad allevatori e proprietari di equidi che è necessario dichiarare la destinazione finale del cavallo.

Gli interessati che non hanno ancora provveduto avranno tempo fino al 30 giugno per regolarizzare i passaporti già emessi. Basta contattare i veterinari fiduciari dell'UNIRE o gli uffici provinciali dell'ARAS.

La CONAL Servizi S.r.l.

(Società di Servizi

del Sistema Allevatorio Siciliano)

Viale delle Americhe, 139 - 97100 RAGUSA

(c/o Uff. Prov.le Associazione Allevatori)

INFORMA

che è disponibile, in esclusiva per la Sicilia, il materiale seminale fornito dalle seguenti ditte:

ABS, ALTA ITALIA, CANADIANSEMEX, GENETICA 2000, INTERMIZOO, NOVAGEN e SEMEN ITALY, C.I.Z. ed, inoltre, **ZORLESCO**. Mensilmente, in accordo con le ditte fornitrici, verranno effettuati sconti e promozioni sui prodotti.



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

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a: siciliazootecnica@arasicilia.it
Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

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



Col marchio Italialeva gli stessi produttori di carne garantiscono volontariamente le tipicità locali



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

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

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

Allevatori, raccordatevi al più presto con i nostri tecnici!

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

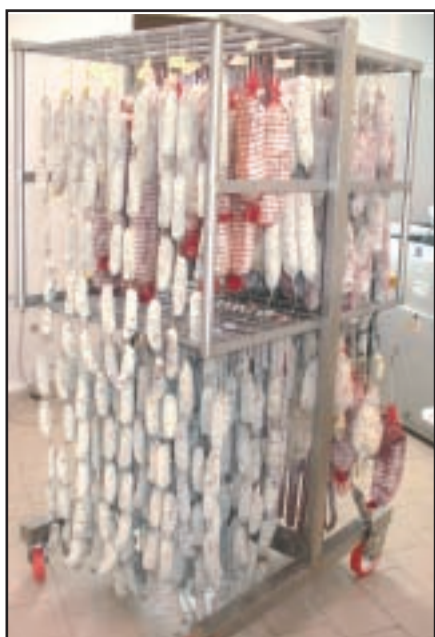
Il salame d'asino

A - salame di asino 100%
B - salame di asino con l'aggiunta del 10% di lardo di suino nero
C - salame di cinghiale

Il salame d'asino ha avuto un grande successo da parte dei consumatori che lo hanno, per la maggior parte, preferito a quello di cinghiale. In particolare, hanno riscontrato un gusto ed un'aroma delicati ed un'elevata palatabilità. Tra i due salami d'asino il più apprezzato è stato quello relativo alla tesi A, ovvero salame prodotto interamente con carne d'asino.

La carne di asino si presenta molto magra, con una componente lipidica prevalentemente costituita da acidi grassi insaturi, che contribuiscono a mantenere adeguati livelli di colesterolo HDL (buono). Pertanto è particolarmente indicata nelle diete ipocaloriche, nella prevenzione delle malattie cardio-vascolari e, per l'elevata digeribilità, ai consumatori anziani.

Poiché la carne d'asino si presenta molto magra e con un elevato tenore proteico, lo schema sperimentale ha previsto in alcune tesi l'aggiunta di lardo di suino Nero dei Nebrodi. Al fine



di tipicizzare maggiormente il prodotto l'impasto è stato aromatizzato con vino Nero d'Avola.

Le prove sui salami sono state realizzate presso i salumifici Borrello a Sinagra (ME), Agostino a Rocca di Caprileone (ME) e Sanfilippo a Godrano (PA).

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

Armato Massimiliano 339 1338585
Collura Pasquale 320 22492
Accardo Palumbo Gaetano 347 7104132

CALTANISSETTA ARAS 0934 595040

Michele Barbagallo 333 3331338
Andrea Ragusa 349 4657284

CATANIA ARAS 095 7124781 - 7121865

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

ENNA ARAS 0935 29229 - 20770

Atanasio Alessandro 320 6897045-349 8631137
Farina Francesco 330 793009

MESSINA ARAS 090 693849

Zagami Antonino 3491837901

PALERMO ARAS 091 611483-091 6129705

Barranca Francesco 328 1329621
Castiglia Giovanni 328 0369732

Cirrito Salvatore 328 7132722

Di Carlo Filippo 328 8267422

Giunta Benedetto 338 6381169

Marretta Giuseppe 338 2461305

Salvo Carmelo 338 4817950

Schirò Franco 329 9649169

Guarneri Gaetano 3331140503

RAGUSA ARAS 0932 642522-641961

Lo Magno Giorgio 337 883768

La Spisa Michelangelo 339 4554522

Pancari Gioacchino 335 6665323

SIRACUSA ARAS 0931 69849

Verga Salvatore 3299195396

339 6129399

D'Avino Dario 338 4747587

TRAPANI ARAS 0923 29462

Spina Giuseppe 329 3525379

Monaco Vincenzo 333 8504907

Molinari Piergiorgio 328 2817358

Operatori di Fecondazione Artificiale

Agrigento

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

Caltanissetta

Michele Barbagallo 333 3331338

Catania

Antonello Vanadia 338 1465605
Davide Sanfilippo 320 8052699

Enna

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

Messina

Antonino Caputo - 328.1220883
Giuseppe Tumeo - 338.8687894 - 389.9863096

Palermo

Salvatore Cirrito 328 7132722 Caccamo
Giuseppe Caracappa 339 6612060 Bisacchino
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
Benedetto Giunta 338 6381169 Roccapalumba-
Alia-Mezzojuso
Tonino Mazzola 339 1062167 Collesano-Castelbuono

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

Ragusa

Ufficio Provinciale ARAS 0932 642522

Siracusa

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

Trapani

Giuseppe Loria 330 380108



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

Mascalcia = Economia

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

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

I riferimenti ARAS cui rivolgersi sono:

Per la Sicilia Orientale

c/o ARAS Ragusa, tel. 0932 642522

Per la Sicilia Occidentale

c/o ARAS Palermo, tel 091 6114837 - cell. 348 7068730



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
Aldo Cacioppo
Giuseppe Caruso
Carmelo Meli
Nino Santo Riggio
Andrea Truscelli
Ha collaborato alla Redazione
Ignazio Maiorana

Hanno collaborato:

**Marcello Digrandi, Elisabetta Franzini,
Costantino Greco, Giacomo Menta,
Antonio Vella**

Stampa: Eicol Tipolitografica

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

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

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