



35° ANNO, n. 5
MAGGIO 2009

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

L'obiettivo sulla Bufala Mediterranea

A Nicosia (EN) il Meeting interregionale

Servizio di Ignazio Maiorana

**Sicilia: campo libero
per questo tipo
di allevamento.
Niente quote latte
e grande consumo
di mozzarella.**



*L'allevamento
della cooperativa
"La bufala"*

Turismo e filiera corta, la rinascita della campagna

Non c'è piacere più grande, per un allevatore o per un agricoltore assuefatto alla solitudine della vita in campagna, della visita di ospiti che gradiscono i frutti del suo lavoro. Il moderno imprenditore isolano adesso non vuole più stare isolato; spesso, infatti, lo troviamo sul ciglio della strada prossima alla sua fattoria a proporre ai passanti il prodotto di provenienza "chilometro zero".

In questi ultimi anni è un proliferare di agriturismi e di ristoranti di campagna. Le vecchie stalle e i fienili, gli antichi casolari e le storiche masserie diventano strutture ricettive o ristorative. Attorno le serre, il vigneto, l'uliveto o le tettoie di protezione degli animali.

L'antica riservatezza del pastore o del contadino oggi, grazie alla nuova generazione, si apre alla comunicazione, si affaccia su in-

ternet. La vitale figura rurale si mette in circolazione, fa sapere che sa fare e pare che la società civile, a partire dalle scuole, stia raccogliendo il suo messaggio, il suo appello tendente ad attirare gente per poter risollevarne l'economia familiare.

È dunque iniziata una nuova era in agricoltura che – è giusto ammetterlo – si avvale anche di una figura importante, quella del bracciante extracomunitario, il quale sta dando una grossa mano agli imprenditori agricoli e zootecnici.

Si rianima dunque sempre più la vita in campagna. Questo ci rende ottimisti non solo perché riguarda un aspetto economico non di poco conto, ma anche perché consente il mantenimento di valori umani come la salute fisica e spirituale che devono continuare a stare alla base della società.

Ignazio Maiorana

IGP: a cosa serve? Non basta la DOP?

Sotto la sigla IGP (identificazione geografica di provenienza) viene riconosciuta dal Ministero dell'Agricoltura un'origine ai prodotti agroalimentari italiani, con buona pace del consumatore che acquista, mangia e sta tranquillo. Ma i prodotti di importazione estera che vengono "nazionalizzati" si confondono tra quelli italiani turlupinando gli acquirenti. Dunque è inutile l'identificazione geografica se non garantisce la provenienza del prodotto dal territorio che lo produce e lo trasforma. A questo punto, se vogliamo una tracciabilità attendibile lasciamo che sia la DOP (denominazione di origine protetta) a garantire la provenienza del prodotto. Anzi facciamo in modo che le carni o il latte trasformati abbiano una DOP geograficamente più allargata, che possa ampliare a livello provinciale o regionale l'area di produzione e consentire agli allevatori siciliani, mediante il disciplinare di produzione,

di far rientrare nella DOP i salumi del suino nero del Mediterraneo allevato non soltanto sui Nebrodi ma anche ad Agrigento, oppure la stessa tipologia di caseificazione del formaggio Ragusano o della Vastedda Valle del Belice con del latte siciliano trasformato in qualunque altra provincia siciliana.

Questa soluzione potrebbe dare un nuovo impulso alla commercializzazione dei prodotti tipici di qualità della nostra terra, allargarne l'area geografica, renderli più forti sul mercato perché assicurerebbero una maggiore quantità di quintali in vendita e una certezza di provenienza regionale certificata dalla filiera che il sistema ITALIALLEVA, col suo marchio affidato agli stessi allevatori, ormai garantisce.

Ci auguriamo che il Ministero delle Politiche Agricole riveda questi aspetti se vuole aiutare il mondo zootecnico e salvarne le buone produzioni.

Chi è l'allevatore per l'ARAS

L'allevatore è la persona più importante di questo Ente, sia che egli venga di persona, sia che scriva o telefoni.

L'allevatore non dipende da noi, siamo noi che dipendiamo da lui.

L'allevatore non è un importuno, non interrompe il nostro lavoro: egli ne è lo scopo.

Noi non gli facciamo un favore servendolo, è lui che ne fa uno a noi dandoci l'occasione di operare.

L'allevatore è una persona che esprime il suo desiderio di crescere e migliorare. È nostro compito aiutarlo nel miglior modo possibile per la reciproca soddisfazione.

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

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

ANAFI: confermata la presidenza Garlappi

L'Assemblea annuale dei Soci dell'Associazione nazionale Allevatori della razza Frisona Italiana, riunitasi a Cremona il 23 aprile scorso, ha evidenziato l'immagine di un'Associazione di razza attiva, ricca di contenuti e servizi con un'evoluzione dinamica continua, nonostante la grave crisi che ormai, in maniera cronica, sta investendo il settore. L'Associazione si appresta ad affrontare nuove sfide, soprattutto in funzione di un percorso di ristrutturazione globale del sistema allevatorio divenuto ormai improrogabile.



"I dati di bilancio della nostra Associazione sono estremamente positivi" ha commentato il presidente Maurizio Garlappi, "ed altrettanto positive sono le iniziative intraprese per una ristrutturazione interna e riorganizzazione delle risorse, con una serie di progetti e di attività che coinvolgeranno tutti i settori dell'Associazione".

Tra i progetti importanti la genomica rappresenta, senza alcun dubbio, la sfida futura per il sistema allevatorio internazionale e l'ANAFI ha investito e sta tuttora investendo importanti risorse per essere alla pari con la ricerca degli altri Paesi.

Già da alcuni anni l'ANAFI ha intrapreso un percorso di rimodulazione dei propri obiettivi di selezione, riducendo l'enfasi sulla produzione a vantaggio della funzionalità e della longevità, ed anche le ultime modifiche apportate all'indice di selezione nazionale (PFT) vanno in questa direzione.

È positivo notare come in presenza di una crisi globale l'Associazione di razza continui il trend positivo di crescita dei capi iscritti al Libro Genealogico, ha sottolineato il direttore Giorgio Burchiellaro, seguito dall'ormai consueto trend di riduzione degli allevamenti e conseguente incremento della consistenza media aziendale. La stessa tendenza si riscontra anche nei bovini di razza Jersey il cui Libro Genealogico, gestito dall'ANAFI, fa registrare anche un aumento del numero degli allevamenti.

Il nuovo Centro Genetico è diventato una realtà importante e l'ANAFI è orgogliosa di averlo realizzato in quanto dimostra chiaramente l'attenzione che viene prestata al benessere animale ed al controllo sanitario. Prossimamente sarà ristrutturata anche la sede dell'Associazione per renderla più razionale e maggiormente fruibile, oltre a consentire considerevoli risparmi energetici.

Al termine dell'Assemblea si sono svolte le votazioni per il rinnovo delle cariche sociali per il triennio 2009-2011. Sono stati pertanto eletti consiglieri:

Fabio Boldini, Armando Bronzino, Paolo Ciceri, Nunzio Dimauro, Claudio Gandolfi, Maurizio Garlappi, Guido Oitana, Vito Paradiso, Germano Pè, Umberto Premoli, Giuseppe Quaini, Luigi Sambugaro, Attilio Tocchi, Luca Vadori, Davide Venturi e Luciano Pozzerle (di nomina AIA).

Nella prima seduta di Comitato Direttivo è stato riconfermato presidente all'unanimità Maurizio Garlappi e vicepresidente il cav. Germano Pè.

La riconferma della presidenza ANAFI a Garlappi è un riconoscimento importante che suggella l'intenso lavoro svolto a favore dell'intero sistema allevatori e dell'Associazione stessa.

Elisabetta Franzini

Il latte fresco siciliano

Aggrappiamoci al seno della nostra generosa madre terra se desideriamo gustare il buon latte fresco siciliano. La bontà di questo prezioso liquido è incomparabile non solo perché non deve fare molta strada per giungerci in bocca, ma anche perché proviene dai nostri pascoli, dalle nostre ricche essenze foraggiere, dalle erbe baciato dal sole di Sicilia, figlie di un ambiente sano, garantito dagli allevatori siciliani.

Nutriamo i nostri bambini con il buon latte fresco siciliano, in questa isola gli animali fanno ancora parte del paesaggio, li possiamo veder mungere. Qui esiste ancora chi li alleva, ve l'assicura l'Associazione Regionale Allevatori col marchio **ITALIALLEVA**.

Telefonate all'ARAS (091 585109), vi daremo indicazioni.

Roberto Nocentini è il nuovo presidente di Anacli

Anacli, l'Associazione Nazionale Allevatori delle razze bovine Charolaise e Limousine, ha rinnovato i propri Organi Sociali e ha nominato nella riunione del Comitato Direttivo, tenutasi a Roma il 29 maggio, il nuovo presidente nella persona di Roberto Nocentini, rappresentante dell'Associazione Interprovinciale Allevatori di Firenze e Prato. Il passaggio delle consegne con il precedente presidente di Anacli è avvenuto all'insegna della comune consapevolezza del ruolo di punta che l'Associazione sta ormai svolgendo nel campo della valorizzazione economica del territorio del Paese, nella qualità di titolare di uno dei più importanti Libri Genealogici italiani, quello delle razze bovine Charolaise e Limousine.

Roberto Nocentini è titolare di un importante allevamento di Limousine e nel mondo di Anacli è conosciuto ed apprezzato da anni per la capacità che ha saputo dimostrare di infondere entusiasmo negli allevatori Limousine fiorentini; riveste anche l'incarico di presidente di un'importante co-

operativa di allevatori ed è presidente della Coldiretti di Firenze-Prato.

Nocentini, nel ringraziare il Comitato della fiducia accordata, ha dichiarato che la valorizzazione zootecnica delle popolazioni Charolaise e Limousine allevate nel Paese e la crescita della vita organizzativa dell'Associazione costituiscono, entrambi, gli obiettivi del proprio mandato, nella consapevolezza che il successo di un'attività come quella dell'allevamento è inscindibilmente legato al connubio che si richiede tra professionalità e capacità di costituirsi quale attività che sia all'altezza dei tempi e della sua straordinaria tradizione.

Tra i componenti del Consiglio direttivo nazionale è stato eletto un imprenditore del Ragusano, Salvatore Criscione, che alleva bovini di razza Charolaise.



La festa dell'allevatore a Rosolini (SR)

Giorno 15 maggio, a Rosolini, presso la nuova sede della Sezione interprovinciale dell'ARAS di Ragusa e Siracusa, si è svolta la festa dell'allevatore che ha registrato la partecipazione di un folto pubblico. La struttura va a coprire i servizi dell'Associazione Regionale Allevatori in una vasta area comprendente i territori e le aziende di Rosolini, Noto, Modica e Ispica.

Per l'occasione sono intervenuti, tra gli altri, l'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via, il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, e il direttore regionale Carmelo Meli, il sindaco di Rosolini, Antonino Savarino, il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa, Salvatore Curcio, il responsabile interprovinciale ARAS, Giuseppe Battaglia, e il consigliere comunale Salvatore Latino, agronomo, che ha fortemente sostenuto l'idea di dotare quel comprensorio di una sede dell'Associazione Regionale Allevatori.

Gli uffici vengono ospitati dall'edificio di una ex scuola rurale sita in contrada Commaldo Superiore e fungono anche da recapito di Conal Servizi per la fornitura del seme per la fecondazione artificiale e per l'approvvigionamento di materiale per l'attività tecnica operativa.

È stato un momento di festa per la categoria allevatorio ed anche un'occasione di confronto sul-



Da sinistra: Armando Bronzino, Giovanni La Via, Salvatore Curcio, Carmelo Meli e Salvatore Latino

le questioni più importanti del settore zootecnico nell'agenda dei politici come il prezzo del latte, lo smaltimento delle carcasse animali ed altro ancora.

Una struttura nel territorio necessaria, questa, considerate la densità numerica degli allevamenti zootecnici e l'elevata capacità imprenditoriale degli operatori del settore.

Quote latte in Sicilia

Il Servizio Produzione Animale dell'Assessorato regionale Agricoltura ha ufficializzato la tabella delle assegnazioni parziali delle quote latte per ogni provincia siciliana, in attesa che il Consiglio di Stato rilasci il proprio parere sull'interpretazione della norma adottata dal Ministro dell'Agricoltura Zaia che nell'intento di favorire gli allevatori siciliani, in realtà li ha penalizzati.

Nel decreto-legge 10 febbraio 2009 n. 5, coordinato con la legge di conversione del 9 aprile 2009 n. 33, è precisato che le assegnazioni delle quote latte vengono effettuate rispettando le seguenti priorità:

- aziende che hanno subito la riduzione della quota "B" nei limiti del quantitativo ridotto che risulta effettivamente prodotto calcolato sulla media degli ultimi cinque periodi ed al-

netto dei quantitativi già assegnati;

- aziende che, nel periodo 2007/2008, abbiano coperto con affitti di quota la produzione realizzata in esubero rispetto alla quota posseduta;

- aziende ubicate in zone di montagna e svantaggiate condotte da giovani imprenditori agricoli, anche non titolari di quota.

Secondo la legge i quantitativi assegnati non possono però essere oggetto di vendita o affitto fino al 31 marzo del 2015 e in caso di cessazione dell'attività tali quantitativi confluiscono nella riserva nazionale per essere riassegnati con le modalità già stabilite.

I debiti relativi alle quote latte vengono rateizzati per somme non inferiori a 25.000 euro; per una durata non superiore a tredici anni per i debiti inferiori a 100.000 euro; per una durata non superiore a trent'anni per i debi-

ti superiori a 300.000 euro.

Alla Sicilia sono state assegnate quote latte per **4.277.611** kg contro i 236.002.641 della Lombardia, i 94.405.966 del Veneto, gli 80.223.727 del Piemonte, i 72.099.838 dell'Emilia Romagna, per finire con le regioni del sud che, ad eccezione della Campania, si attestano intorno al milione di chilogrammi.

Ecco la distribuzione delle quote nelle province siciliane:

AG	152.552
CL	42.779
CT	189.273
EN	135.561
ME	79
PA	318.768
RG	3.098.292
SR	239.800
TP	100.507

Il 72, 43% delle quote assegnate viene registrato nella provincia di Ragusa dove la produzione lattiera è molto elevata rispetto al resto della Sicilia.

Nell'incantevole scenario della Valle dei Templi, ad Agrigento, dal 15 al 17 maggio si è svolta terza edizione della manifestazione "Concorso di morfologia, di classe "C" (National), del Cavallo Purosangue arabo - AKRAGAS 2009" - Rassegna delle biodiversità agro-zootecniche: Mostra delle razze autoctone e dei prodotti DOP e tipici siciliani. La manifestazione è stata organizzata dal Consorzio Provinciale Allevatori di Agrigento e dall'Associazione Giunone, congiuntamente all'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana - U.O.T. Distretto di Agrigento ed al Dipartimento Regionale Foreste Demaniale - Ufficio Provinciale di Agrigento -, dalla Provincia Regionale di Agrigento, dal Comune di Agrigento, dall'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, con il patrocinio gratuito dell'Ente Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, in collaborazione con l'ANICA (Associazione Nazionale Italiana Cavallo Arabo) e le Giubbe Verdi.

La manifestazione, che ha avuto il cavallo arabo quale elemento trainante per la valorizzazione territoriale e turistica dei siti archeologici e quale elemento propulsore e di attrazione per la conservazione e valorizzazione delle biodiversità agro-zootecniche, profondamente legate alle nostre tradizioni, nonché per la promozione della cultura e della tradizione siciliana.

Gruppo di capre Girgentane nella Valle dei Templi



Tre anziani allevatori di capre Girgentane e personale ARAS



Ragazze dell'Associazione A.M.A. Asini



Cavalli Sanfratellani

Akragas 2009



Cavallo e cultura nella Valle dei Templi. In mostra l'Arabo e le biodiversità siciliane

I cavalli arabi partecipanti sono stati n. 90 di grande qualità e provenienti da allevamenti dell'Umbria, della Liguria, del Lazio, della Campania, della Calabria e, naturalmente della Sicilia. E' stato un buon concorso, sostenuto, per tutta la durata dell'evento con calore ed interesse da un pubblico numeroso, stimabile in circa 5500-6000 persone nella seconda e nella terza giornata della manifestazione. La giuria era composta dal belga Koenraad Detailleur e dagli italiani Gianmarco Aragno e Fausto Scanzi, assistiti da Francesco Grotteria. La Commissione disciplinare era diretta da Laura Mascagna assistita da Iwona Monika Kwiatkowska. Giudice di Campo era Mario Bonomi. Per l'ANICA era presente il vicepresidente Maurizio Rio. Preziosa ed insostituibile l'opera svolta dai veterinari Venezia e Collura.

Nel corso delle due giornate è stato possibile inoltre ammirare l'esibizione di splendidi esemplari del sicilianissimo cavallo Sanfratellano, sia montato da abili e bravi cavalieri dell'Associazione Nazionale del Cavallo Sanfratellano, che al traino della splendida carrozza di proprietà dell'Istituto di Incremento Ippico di Catania.

Nell'ambito della manifestazione si è anche tenuta una tavola rotonda sulle prospettive delle biodiversità agro-zootecniche. Molto seguita ed apprezzata dal pubblico l'esibizione/presentazione degli animali di razze autoctone che il sabato sera ha preceduto lo spettacolo equestre di binomi e gruppi a cavallo provenienti dalla vicina Cammarata e coordinati dal meticoloso Gabriele Lino, assistito dall'esperto Franco Di Franco.

All'interno degli spazi espositivi erano presenti i prodotti agro-alimentari tipici siciliani (formaggi, ricotta, arance, miele, conserve, prodotti della pasticceria e cucina siciliana, etc.), provenienti dal territorio provinciale e siciliano.

Tantissima la soddisfazione sul viso e nelle parole degli organizzatori per il successo della manifestazione: l'arch. Pippo Cacciatore, i soci ANICA Giovanni ed Antonio Milioti, Giuseppe Lo Cascio, Gaetano Bruno e Giuseppe Reina, l'esperto Calogero Daino, Gabriele Lino e le Giubbe Verdi, Stefano Sutura e Santo Riggio, nonché Francesco Guarisci, Ignazio Vassallo, Pasquale Patti, Salvatore Galvano e Salvatore Graziano dell'Assessorato Agricoltura e Foreste U.O.T. Distretto di Agrigento.

Una citazione particolare meritano i tecnici dell'ARAS: Costantino Greco, Roberto Vella, Salvatore Pumilia, Giovanni Pistone, Florinda Madonia, Diego Canicatti, Nicola Brucculeri, Federico Gallo, Calogero Termine, Pippo Bono, per l'impegno e la professionalità profusi per la riuscita della manifestazione.

Il presidente del Consorzio Provinciale Allevatori di Agrigento, Santo Ignazio Maiorana

8

Cavallo Arabo: la RG FARM, buon livello

Questa realtà equina in Sicilia non è molto diffusa, conta pochi appassionati che però sembrano coesi tra loro e



"Ma su questi splendidi animali bisogna ancora lavorare molto"



decisi a diffondere l'allevamento del cavallo arabo. La RG FARM di Giuseppe Reina (nella foto sopra con le due figlie e una sua cavalla), in territorio di Cammarata (AG), è l'azienda che nella nostra



Regione alleva il numero più consistente (una ventina) di soggetti di razza pura, con ambizioni ancora più elevate rispetto ai traguardi finora raggiunti nel suo percorso lungo una ventina di anni.

L'imprenditore edile Reina ha contagiato la sua "malattia" alla figlia Delfina, dottoressa in Scienze ambientali, che in questa attività lo segue costantemente condividendone le scelte selettive per il miglioramento degli animali. I risultati di questo connubio non sono mancati: a Fieracavalli 2008, a Verona, "Fedora" una puledra dell'età di 1 anno ha vinto il Campionato della sua categoria. Ma buone affermazioni sono giunte anche negli Stati Uniti, in Canada e in alcuni Paesi europei dove la famiglia Reina ha partecipato con i propri esemplari. All'inseminazione artificiale con seme di altissima qualità viene affidata la selezione dei loro animali, ad un addestratore la presentazione dei soggetti nei concorsi.

Giuseppe Reina insegue da anni l'eccellenza, ma sostiene che la passione per il cavallo Arabo, ai livelli in cui può essere coltivata in Sicilia, non fa reddito. Tutt'altro! Comunque, secondo lui, questa attività può offrire notevoli soddisfazioni di altro tipo. L'imprenditore consiglia agli allevatori di prestare maggiore attenzione alle linee femminili, prima di scegliere lo stallone da accoppiare alle cavalle. In quanto all'Akragas, questa manifestazione agrigentina giunta alla terza edizione, secondo lui, ha già le carte in regola per assumere valenza internazionale per un più ampio confronto con gli ambienti allevatoriali. "Uno dei concetti che occorre modificare in Sicilia - dichiara Reina - è che i cavalli arabi debbano avere la testa camusa. In fatto di morfologia i nostri conterranei si ostinano ancora a rimanere fermi a quel punto". Anche per un maggiore sviluppo degli arti occorre lavorare molto in Sicilia, secondo quanto ha rilevato un giudice durante la manifestazione della Valle dei Templi.

I. M.

Alcuni riconoscimenti dell'allevamento RG FARM



Nicosia (EN) - L'obiettivo sulla Bufala Mediterranea

Il Meeting interregionale

di Ignazio Maiorana

Il secondo meeting del mese di maggio, organizzato dal Consorzio provinciale allevatori della provincia di Enna, si è svolto in contrada Romano a Nicosia. Questa volta l'incontro tecnico, che ha avuto una valenza interregionale, è stato ospitato nell'allevamento della cooperativa "La bufala" che conta circa

170 bufale, ben ambientatesi in montagna, a 900 m slm.

Per l'occasione sono giunti in Sicilia i vertici dell'Associazione nazionale allevatori della specie bufalina (il presidente Sergio Pompa e il direttore Angelo Coletta) con l'esperto Massimo Neri, già noto ai nostri allevatori come uno dei *promoter* della vacca Bruna. Tra le autorità siciliane si è registrata la presenza di Nino Colombo, coordinatore dei servizi della zootecnia siciliana dell'Assessorato regionale Agricoltura, del presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, e del direttore Carmelo Meli, del presidente del Consorzio provinciale allevatori di Enna, Gaetano Cipolla, dei parlamentari Termine e Leanza, del presidente della Provincia di Enna, Giuseppe Monaco, del sindaco di Nicosia, Antonello Catania, del presidente Colfilcarni, Vincenzo Chiofalo.

Programma di selezione e prove di progenie, nuovi indici genetici e morfologici, servizi ANASB, nuovo sistema di valutazione, obiettivi e traguardi raggiunti, peculiarità della bufala mediterranea e dati statistici sulla sua presenza in Sicilia sono stati gli argomenti tecnici che hanno richiamato, insieme a quelli dei politici, l'attenzione del numeroso pubblico accorso.

I politici, come di consueto, dichiarano di comprendere le problematiche della zootecnia in Sicilia e soprattutto nelle zone interne dell'isola. "In provincia di Enna - come ha accennato il responsabile dell'Area Tecnica dell'ARAS, Andrea Truscelli - si è scoperto che la caseificazione è datata 4.000 anni fa. L'ARAS si adopera giornalmente perché essa non scompaia".



Una veduta dell'azienda



Nel ring la prova di valutazione morfologica

Enna aveva un'antica Fiera regionale dell'Agricoltura che da alcuni anni non apre più i suoi battenti. "Dobbiamo vederla per rimetterla su", ha detto il presidente della Provincia agli altri rappresentanti istituzionali.

Ma, tornando alle bufale, si è rilevato che la Sicilia è un terreno quasi vergine per l'allevamento della bufala, lo stanno capendo alcuni allevatori che hanno introdotto questi animali tra le loro mandrie. Un allevatore di Cremona ha parlato della sua esperienza produttiva con questo tipo di animali che si adattano benissimo anche al nord a temperature più fredde.

Invece al sud si sta anche studiando sulla lavorabilità delle carni bufaline e sulla loro etichettatura. Un discorso, quello dell'etichettatura delle carni in Sicilia, più volte accennato dal prof. Vincenzo Chiofalo, presidente del Colfilcarni di Messina. "Stiamo cercando - ha detto tra l'altro - di intensificare i rapporti con l'ARAS per un programma comune indirizzato alla tracciabilità e alla commercializzazione delle carni in Sicilia".

Il metodo di formazione degli esperti dell'Associazione bovini di razza Bruna è piaciuto anche all'ANASB e dunque Massimo Neri sta formando giovani esperti per la valutazione morfologica delle bufale. Una sinergia che sta dando buoni frutti.

"L'allevamento bufalino è sempre più apprezzato ovunque ed anche in Sicilia è in incremento - comunica con soddisfazione il presidente dell'ANASB, Sergio Pompa -. Tuttavia è ancora troppo basso il numero di capi allevati rispetto all'enorme richiesta di mozzarella di bu-

Personalità del sistema allevatorio



fala. C'è un mercato enorme che richiede mozzarella. Non occorrono le quote latte per allevare questa specie e vendere i suoi prodotti con marchio *ITALIALLEVA*. Sono questi gli aspetti da tenere in considerazione. La Sicilia - ha aggiunto - non è stata colpita da pandemie o alterazione dell'ambiente, quindi ha una marcia in più nel fare zootecnia". "La Sicilia - gli fa eco il suo direttore Coletta - è una regione su cui intendiamo investire. Qui ci sarà un futuro prospero per la bufala anche perché la parte tecnica e quella politica ci sembrano molto convinte a puntare sul comparto. In 7 anni abbiamo avuto una crescita del 68%. Il trend crescerà ancora. Esistono 360.000 capi in Italia di cui 300.000 iscritti al Libro Genealogico. Il 2008 ha registrato un arresto per il notevole abbattimento di capi ma attualmente si producono 60 milioni di chili di mozzarella. Siamo nel pieno svolgimento della nostra missione".

"A questo punto è auspicabile la costituzione di una Sezione regionale degli allevatori di bufala in Sicilia - ha detto il direttore dell'ARAS Meli -. Un meeting significa megafono per la diffusione di notizie e momento di confronto il cui coagulo tra gli stessi allevatori porterà sicuramente alla maggiore produttività".

Infine il presidente dell'ARAS Bronzino ha ricordato che occorre dare certezze ai consumatori, garanzie di qualità e trasparenza al prodotto. "Nessuna guerra con i prodotti esteri - ha concluso - ma i consumatori devono sapere cosa mangiano. Chiediamo che si faccia applicare la legge sulla provenienza dei prodotti agroalimentari".



Sarda, Pompa, Bronzino e Cipolla



Enna - Il Meeting regionale sulla razza Bruna Cottonaro: la tecnica e la famiglia

Ho ancora in memoria l'espressione dell'allevatore Filippo Cottonaro, il viso arrossato e gli occhi umidi dentro il ring dove gli esperti hanno passato in rassegna le migliori vacche in una cornice di persone accorse. "Se mio padre fosse vivo... sarebbe felice oggi". In effetti il 9 maggio, in contrada Raia, nell'azienda che ha fondato mancava solo lui, Paolo Cottonaro, che ha cominciato l'attività con un "fazzoletto" di terra che ora si è allargato a 140 ettari. Persino l'anziana moglie e tutti i figli e i nipoti erano presenti a quella che comunque viene considerata una festa, la soddisfazione pubblica per gli elevati risultati raggiunti. L'ANARB e l'Associazione Regionale Allevatori non potevano ignorarlo, hanno scelto infatti l'allevamento Cottonaro come esempio da additare alla categoria, il luogo adatto per fare il punto sulla strada percorsa dalla Bruna in questi ultimi tempi.

Lino Pietroboni e Massimo Neri, gli esperti "manovali" della selezione della razza Bruna in Italia hanno voluto testimoniare, anche quel giorno, la loro fede in questa realtà genetica che produce bene. Anche alla loro capacità di trasmettere passione si deve la credibilità dei principi e degli ele-

5



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

Il Meeting regionale sulla razza Bruna Cottonaro: la tecnica e la famiglia

4 menti che permettono di allevare la vacca Bruna, fondati su basi non certo deboli. Sotto la loro guida un gruppo di giovani siciliani, quel giorno presenti a Enna, sta frequentando a Verona il corso per esperti di razza. Si rigenera e ringiovanisce dunque il lavoro tecnico sulla Bruna. L'ANARB adesso punta sul nuovo indice combinato riguardante la longevità delle vacche, un fattore questo che conta molto nel bilancio economico e selettivo di un allevamento. La selezione genomica, inoltre, potrà individuare i geni determinanti le varie caratteristiche dell'animale. Su questo si lavora ormai.

“Peccato che il prezzo del latte non viene adeguatamente riconosciuto come meriterebbe la qualità che ha raggiunto”, lamenta Filippo Cottonaro. Il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, nell'esprimere il proprio apprezzamento all'allevatore, ha anche dichiarato di essere vicino ai problemi della categoria e di adoperarsi in tutti i modi per migliorare il settore. “Fare aggregazione è importante per confrontarsi – ha aggiunto Bronzino – e per trovare soluzioni comuni”.

Il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Enna, Gaetano Cipolla, proprio sul piano associazionistico ha ricordato che la provincia di Enna vanta la recente nascita di due grosse cooperative di allevatori per la raccolta e la commercializzazione di latte bovino e ovino. “L'allevatore deve però pensare in positivo se vuole rilanciare la propria attività. – ha detto –. Ma occorre portare avanti l'agroalimentare certificato e di qualità, l'unica via per superare la crisi nella nostra regione”.

Tra le autorità sono intervenuti anche il presidente della Provincia di Enna, Giuseppe Monaco, e il sindaco della città, Rino Agnello. Ambedue hanno mostrato dagli interventi di rendersi conto del valore dell'agricoltura e della zootecnia in questo territorio ed hanno assicurato che continueranno a fare la loro parte per sostenere il settore e valorizzarne i prodotti.

I dati statistici legati alla crescita selettiva dell'allevamento sono stati illustrati dal responsabile dell'Area Tecnica dell'ARAS, Andrea Trusculli. “La razza in questa azienda e in Sicilia più in generale – ha detto fra l'altro Trusculli – regge bene alla media produttiva e ai parametri nazionali”. Ma quanti sacrifici occorre fare per tenere alto il livello! Niente è facile, occorre riconoscere. Intanto Filippo Cottonaro ha incrementato il trend della produzione regionale del 30% negli ultimi 10 anni, risultati questi assolutamente eccellenti. “Ma ha anche migliorato il management aziendale – ha osservato il direttore regionale dell'ARAS, Carmelo Meli –, cosa che non tutti gli allevatori riescono a fare. Qui si fa impresa e dunque si



Neri e Pietroboni dell'ANARB premiano Filippo Cottonaro



La famiglia Cottonaro con alcune personalità



I relatori



lavora facendo i conti”. Meli non ha perso l'occasione per parlare di *ItaliAlleva* e del marchio che il sistema allevatorio si sta dando indirizzandosi verso la difesa della tracciabilità e la corretta commercializzazione dei prodotti. L'osservazione della corretta prassi igienica aiuterà gli allevatori molto in tal senso. Per il direttore Meli, e non solo per lui, questa è l'unica arma idonea a riscattare il produttore siciliano, da sempre mortificato e offeso dall'introduzione in Italia di prodotti di scarsa qualità venduti a prezzi stracciati.

“La Bruna – come ha riconosciuto anche il capo dell'Ispettorato dell'Agricoltura, Naselli – si è da decenni ben integrata nell'Ennese. Può dare un

valido aiuto all'economia zootecnica. L'Ispettorato nel suo lavoro tiene presente questa potenzialità”.

A chiusura dell'incontro il presidente Bronzino ha riconfermato lo spirito e l'utilità del servizio che svolge una grande organizzazione come l'ARAS, presente tra gli allevatori siciliani da oltre 60 anni.

Ignazio Maiorana

Castelbuono (PA)

“Orecchie lunghe” amato dalla gente

“Salviamo l'asino, il ciuco salverà l'uomo”



A pensarci bene “l'ultimo della classe” è l'animale più polivalente, più utile, più paziente che esista: fa il latte per i bambini allergici ad altro latte, si presta efficacemente nell'onoterapia, nel trasporto dei rifiuti urbani differenziati, nell'escursionismo in montagna, al



Foto sopra: la degustazione del latte delle asine Ragusane di Rosario Leggio. Qui alcuni appresentanti istituzionali.



pascolo per la pulizia delle scarpate e degli spazi verdi, tira carretti e trasporta pesi, è frugale e si adatta al caldo e al freddo, è buffo e serio nello stesso tempo, amato dai “disabili”, deriso e sfruttato dagli “abili”. Persino il suo sterco, che fa arricciare il naso ai civili della società-bene, ci riporta alle dimenticate origini contadine pregne di saggezza. Proprio lo sterco d'asino è stato mescolato con acqua e farina portate in lievitazione per dare origine alla “madre” che si rigenera giornalmente, al “criscenti” di un famoso panettone, l'unico che mi piace. Chi ci crederebbe? Eppure è così: il dolce ne ha tratto vantaggio in fragranza. Per vivacizzare una comunità tutto può servire. Laddove non sono sufficienti gli intellettuali con la loro cultura, possono gli asini con la loro natura... E che dire di un animale non certo campione di bellezza che però col suo latte trasformato in prodotti cosmetici produce bellezza e benessere alle “cleopatre” di ieri e di oggi?

Bene quindi ha fatto il sindaco di Castelbuono, Mario Cicero, a seguire l'invito del nostro giornale di qualche anno addietro di acquistare gli asini, il nostro incoraggiamento è servito: tante prime pagine sui giornali, premi e trasmissioni televisive a livello planetario. Il primo cittadino è molto comunicativo ed è riuscito a coinvolgere la stampa mondiale. Ora speriamo possa continuare a mettere in pratica ancora qualcosa'altro. Dato che Castelbuono fa cartellone, sarebbe davvero riduttivo fermarsi solo all'uso degli asini.

La seconda edizione della manifestazione “Il valore dell'asino” ha avuto luogo con successo nel centro storico di Castelbuono dal 7 al 10 maggio. La popolazione, soprattutto quella dei bambini, ha avuto modo di riscoprire questo animale, di avvicinarlo. Il suggestivo e antico centro delle Madonie si è dunque ulteriormente predisposto all'accoglienza turistica richiamata dagli asini che hanno stazionato nel cuore dell'abitato raccogliendo carezze e attenzioni di piccoli e adulti incuriositi della loro presenza. Sulla soma dell'asino sono stati caricati in quei giorni i “Laboratori sensoriali” dedicati ai prodotti tipici madoniti, con degustazioni guidate ai vini locali, ai formaggi, ai salumi, alle marmellate e ai mieli organizzate dalla SOAT dell'Assessorato regionale Agricoltura. Una vera vetrina sulla gastronomia locale è risultato il pranzo conviviale organizzato per gli ospiti nel refettorio delle scuole elementari dove le sapienti cuoche castelbuonesi hanno deliziato con prodotti del luogo il palato dei numerosi intervenuti. Ben venga allora il paziente

L'“Operazione verità”

Ragusa: manifestazione della Coldiretti



12 maggio a Ragusa, una giornata di mobilitazione a salvaguardia del latte siciliano. È stata denominata “operazione verità” la manifestazione promossa dalla Coldiretti per combattere la mancanza di conoscenza e le distorsioni lungo la filiera agroalimentare, ma anche per sostenere acquisti al prezzo giusto per imprese e consumatori. Un sit-in di allevatori davanti all'Ipercoop con la distribuzione gratuita di latte.

Nel Ragusano il prezzo del latte corrisposto alla stalla è di circa 33 centesimi al litro, mentre il consumatore paga mediamente 1,30 euro al litro. Nel passaggio dal campo alla tavola il prezzo si moltiplica smisuratamente. In tale enorme sperequazione ci sono margini sufficienti da recuperare per consentire acquisti sostenibili ai consumatori e garantire un reddito equo agli allevatori.

“La scelta di Ragusa non è casuale – spiega Alfredo Mulè, presidente regionale Coldiretti – in una provincia dove si produce l'ottanta per cento del latte siciliano. Da questo territorio vogliamo lanciare un messaggio importante sulla tracciabilità dei nostri prodotti. I consumatori devono sapere cosa comprano e per questa ragione è necessario rendere obbligatorio e indicare in etichetta la provenienza dei prodotti alimentari venduti sugli scaffali, già in vigore per la carne bovina e per quella di pollo, ma che manca ancora per la carne di maiale, il latte a lunga conservazione, i salumi e i formaggi non a denominazione di origine, come previsto dalle iniziative di legge del Parlamento e del Governo”.

I rappresentanti della categoria degli allevatori stanno inoltre lavorando per trovare urgentemente un'intesa all'interno della filiera per raggiungere l'accordo con le industrie di trasformazione del latte su un prezzo certo e remunerativo per le aziende zootecniche siciliane che oggi – secondo il presidente regionale dell'Associazione regionale allevatori, Armando Bronzino – non riescono più a coprire i costi di produzione e che da mesi stanno ormai vivendo condizioni di gravi difficoltà che rischiano di comprometterne definitivamente il futuro, con gravissime ripercussioni sull'economia ragusana e siciliana in generale e con grandi rischi per la sicurezza alimentare dei consumatori.

Con il «piano spesa sicura» della Coldiretti vengono smascherati gli inganni del finto made in Italy con 2/3 dei prodotti alimentari che arrivano sulle tavole che non contengono materia prima agricola proveniente dagli allevamenti o dai campi italiani, all'insaputa dei consumatori. Già oggi in Italia si importano oltre 86 milioni di quintali di latte, di cui oltre 33 milioni di quintali sotto forma di formaggi e semilavorati che invadono il mercato italiano privi di ogni indicazione d'origine ed il cui ciclo di lavorazione viene ultimato in Italia divenendo apparentemente prodotto nazionale.

Una mozzarella su due non è prodotta con latte italiano ed una su quattro è prodotta con cagliata (e non con latte fresco) proveniente dall'estero. Al centro dell'iniziativa la mancanza di trasparenza nella vendita dei prodotti che avrebbe evitato il crollo delle vendite di fronte alla psicosi determinata dalle emergenze sanitarie e la grande distribuzione commerciale che sull'ambiguità dell'informazione fa business a danno delle imprese e dei consumatori. In Sicilia l'importazione di latte è pari a 1.987.620 quintali, superiore alla produzione regionale di 1.733.000 quintali, mentre oltre 4.500.000 litri di latte UHT invadono il mercato isolano.

Marcello Digrandi



Paternò (CT) - La struttura di macellazione dell'AgriGEST S.r.L., la più grande del Catanese, sorge in contrada Iannarello, a Paternò, e appartiene a Investimenti Agricoli S.p.A. di Rossella Santangelo, figlia di Carmelo Santangelo, importante imprenditore, che ha affidato alle figlie Rossella e Barbara la titolarità della gestione di questa “s.r.l.”, mentre l'amministrazione della nuova realtà è stata affidata al giovane Giuseppe Camonita (il primo a sinistra nella foto in alto). La catena di macellazione viene seguita da una persona di lunga esperienza nel settore, Aurelio Zuccaro, che verifica il percorso degli animali dalla macellazione alla loro uscita dallo stabilimento in quarti e in mezzene.



Nelle foto il nastro di lavorazione dei capi abbattuti.

In alto la sede dello stabilimento

Nei primi quattro mesi dell'anno l'AgriGEST ha macellato 2615 bovini, 3580 suini, 968 equini e 9404 ovini. “Mio padre ha voluto adeguare questo impianto di macellazione alle nuove norme – ci ha detto Rossella Santangelo – per non sottoporre più gli animali al cruento metodo di abbattimento. Il metodo di oggi è sicuramente meno doloroso. Ma la macellazione è solo l'inizio in quanto i nostri obiettivi sono estesi a progetti di commercializzazione delle carni”. “Vogliamo inserire la struttura di macellazione nel percorso iniziato dall'ARAS verso la tracciabilità delle carni e la filiera completa – ha aggiunto l'amministratore Giuseppe Camonita –. Il complesso è dotato di stalle di sosta, impianto di fitodepurazione dei liquami, prossima è l'installazione di un forno inceneritore per la distruzione degli scarti di macellazione e di un tritatore di ossa. Il tutto per trasformarli in concime organico. Stiamo acquistando anche dei bovini di razza Modicana e Siciliana nel quadro di un progetto sperimentale in collaborazione con l'Università di Catania per il monitoraggio della resa e della qualità delle carni di animali di razze autoctone. Grazie alla dotazione di 15 celle di refrigerazione, ci attiveremo nella frollatura delle carni, soprattutto per i soggetti a fine carriera, notoriamente più tenere e gustose”.

E come vi presenterete sul mercato? L'obiettivo è di selezionare delle parti da confezionare sotto vuoto o in atmosfera modificata presso uno stabilimento di Villafranca (ME) – continua Camonita –. Con 21 euro circa confezioneremo un pacchetto vario che estenderemo presto a della carne suina e ovina che un paio di grossi allevamenti ci assicurerebbero. Il tutto verrebbe venduto nello spaccio dello stabilimento che a breve scadenza si aprirà e nei punti vendita che verranno interessati”.

Dunque quello che ci voleva per la zootecnia in quel comprensorio: l'allevatore alleva gli animali ma qualcuno deve pensare – quando lui non può – ad occuparsi in maniera specialistica della trasformazione

ne e della collocazione dei prodotti sul mercato. L'AgriGEST potrà farlo sicuramente, dati i presupposti che sta ponendo in essere.

La base aziendale ove sorge lo stabilimento dell'AgriGEST srl è estesa 13 ettari. Quattromila mq sono occupati dalle strutture dello stabilimento stesso. L'approvvigionamento idrico è autonomo perché assicurato da un invaso di notevole capacità e da un pozzo artesiano. Un potabilizzatore rende l'acqua utilizzabile anche per usi legati alla produzione di alimenti. Due stalle di premacellazione, quattro stalle di sosta per altrettante specie di animali da macellare consentono all'azienda di gestire meglio gli aspetti sanitari ed organizzativi dell'ingresso del bestiame.

“L'AgriGEST ha offerto la propria disponibilità per ospitare un corso pratico di fecondazione artificiale organizzato dal Consorzio provinciale allevatori e previsto per il mese di settembre prossimo – ci fa sapere la d.ssa Maria Pia Castiglione, responsabile dell'ARAS di Catania –. Ma la struttura ci offre anche una speranza in più sul futuro dell'allevamento nella Sicilia Orientale con i servizi che attiverà anche in collaborazione con l'Associazione Regionale degli Allevatori”.

Ignazio Maiorana

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

L'imprenditore Chiarelli: "Non togliete ancora spazio all'agricoltura!"

La cultura, le moderne tecniche, gli extracomunitari e il turismo stanno facendo rinascere la campagna

Come non raccogliere questo appello di Alessandro Chiarelli, presidente provinciale della Coldiretti di Palermo e presidente regionale di "Terra Nostra", l'ente che associa gli agriturismi siciliani. Se si vuole fare turismo in Sicilia non si deve rubare al paesaggio e all'agricoltura, ai pascoli e all'equilibrio ambientale. Questo sta accadendo, per esempio, tra Alcamo e Partinico, in contrada Manostalla, nei pressi del fiume Calatubo. Proprio a cavallo dei due territori Chiarelli alleva oltre 300 ovini, fa del formaggio pecorino nel suo caseificio aziendale, fa vino e olio, coltiva ortaggi e grano, ma, soprattutto, fa agriturismo di qualità (42 posti letto e 200 posti-pranzo) con molta attenzione agli ambienti scolastici, giacché ospita stage per studenti di scuole secondarie.

Legato ad una tradizione familiare di quattro secoli, Alessandro è l'unico dei Chiarelli rimasto a fare l'agricoltore. E offre anche il suo impegno per i colleghi facendo sindacato con la Coldiretti. In linea con la sua organizzazione, Chiarelli ha reso autosufficiente, quasi a ciclo chiuso, l'intera azienda e messo in pratica lo slogan "a chilometro zero", considerato che gli abbondanti menù sono composti da alimenti prodotti nella sua azienda. In questi ultimi giorni ha fatto un accordo con un salumificio di Castellana Sicula per realizzare un salame composto per il 65% da carne di pecora e il resto di suino, dando così un valore aggiunto agli animali a fine carriera la cui carne viene utilizzata a tale scopo.



Chiarelli è stato tra gli estensori della nuova legge sull'agriturismo nella formazione della quale ha preteso recasse la dicitura "prodotti esclusivamente siciliani" riferita agli alimenti proposti nella ristorazione delle aziende agrituristiche. "A chi inquina la filiera e spaccia per agriturismo qualcosa che non ha alla base la produzione agricola e che usa prodotti non siciliani chiederemo di mettersi in regola e agli organi di controllo chiederemo di esercitare bene la loro funzione".

Alessandro Chiarelli, che riveste incarichi nazionali in Coldiretti, è sceso in campo anche in favore di una serie di iniziative assistenziali per la categoria. "Collaborato dai due miei vicepresidenti (Tosto e Rocco) in provincia di Palermo la Coldiretti funziona meravigliosamente - dichiara con soddisfazione Chiarelli -. Una serie di iniziative per favorire la *Crociere dei sapori* negli enti porto siciliani promuoverà inoltre una campagna di sensibilizzazione dei consumatori nell'utilizzo dei prodotti genuini dell'agroalimentare".

Avvertiamo, in questi ultimi anni, un certo risveglio dell'attività agricola in campagna, una qualificazione produttiva e, soprattutto, più gente nei week-end che s'inoltra nell'interno rurale dell'isola. Cosa succede? "È indubbio che una filiera agricola mortificata nei prezzi induce all'abbandono della campagna. Allora - dichiara il presidente - ci stiamo riappropriando dell'autenticità della produzione rurale per demolire i falsi d'autore, facendo sì che con una legge chiamata "a chilometro zero", ancora disegno nelle mani del presidente della Regione, che imponga almeno l'inserimento del 30% dei prodotti agricoli siciliani nella grande distribuzione in Sicilia. L'ottimizzazione della filiera potrebbe ridare dignità all'imprenditore agricolo sul piano della remunerazione e indurre i giovani a ritornare in campagna. Questo, insieme all'agriturismo, potrà ridurre il gap enorme dei siciliani, ripopolare e rivitalizzare, insieme alla moderna tecnologia, ancor più la nostra terra. Dalla nostra campagna, ben proposta anche in rete internet, - aggiunge Chiarelli - potrebbe passare tutto il mondo dei turisti attratti dalle nostre tradizioni e dalla bontà dei nostri prodotti. Non dimentichiamo, per



esempio, che l'asino ha reso ancora più noto in tutto il mondo un centro turistico come Castelbuono, proprio l'asino che proviene dal mondo contadino. Se anche la cucina siciliana autentica entra in scena in campagna l'operazione è fatta e tante situazioni di degrado saranno eliminate".

Si rileva che a tenere in piedi l'agricoltura siciliana contribuiscono anche gli extracomunitari chiamati a svolgere i lavori più pesanti e umili... "Sì, - conferma Chiarelli - è una risorsa che non viene bene considerata dagli italiani. I nostri emigranti andavano in Germania ad asfaltare le strade di notte e in America a scaricare navi e pulire latrine o a lavare piatti. La Coldiretti ha attivato un protocollo d'intesa col Marocco per l'inserimento dei magrebini che chiedono di lavorare in campagna. Mi sto adoperando personalmente a portare il contratto di lavoro da 9 mesi a due anni per gli extracomunitari".

Alessandro Chiarelli è un agricoltore illuminato, proviene da una formazione scolastica classica, umanistica, ed ha allargato i suoi interessi negli studi filosofici e nelle scienze agrarie. "Qualunque professionista proveniente dalla formazione classica ha maggior successo nel suo lavoro. È così anche per il contadino - sostiene l'imprenditore -, quella cultura ci insegna a occupare qualche parte del cervello che fa l'anamnesi e ci consente di spaziare attraverso i ragionamenti che ci sono stati trasferiti sin dai primi anni di studi umanistici e classici. Inoltre ci educa a sa- perci porgere meglio con i nostri simili".

Ignazio Maiorana

5 "Orecchie lunghe" amato dalla gente

"orecchie lunghe" se porta aggregazione e vivacità e lascia soldi oppure altra utilità.

Un convegno alla Badia ha riconfermato la finalità di tanta attenzione sugli asini che ormai hanno coinvolto numerose istituzioni isolane: l'Istituto Sperimentale Zootecnico regionale, l'Azienda Foreste demaniali, l'Assessorato regionale Agricoltura e l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, oltre che il Comune di Castelbuono promotore dell'iniziativa.

Alcune riflessioni che ci sono rimaste impresse durante il convegno le vogliamo qui riproporre ai lettori: "L'asino esprime in pieno la multifunzionalità agricola e umana, inoltre rappresenta un chiarissimo esempio di come poter fare reddito in un territorio povero", ha detto tra l'altro la d.ssa Maria Luisa Virga della locale SOAT.

Il dr. Andrea Truscelli dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, che da tempo lavora sulla selezione dell'asino Ragusano, ha informato che l'ARAS, prima al mondo, ha predisposto un disciplinare per il sistema di controllo funzionale del latte di asina approvato dall'AIA e dal Ministero dell'Agricoltura, un'azione che, si pensa, prima o poi potrà portare al riconoscimento come latte alimentare anche quello dell'asina. Si attende che le competenti istituzioni diano la loro autorizzazione a poterlo commercializzare anche fuori dagli allevamenti che lo producono. "La trovata fortunata" viene considerata dal prof. Antonio Pugliese, dell'Università di Messina, l'attenzione sull'asino che da più parti sta giungendo in Sicilia. "La folgorazione, l'intuizione che con l'asino si può costruire un futuro si sta diffondendo a macchia d'olio". Pugliese, docente di Pet Therapy e Biochimica delle emozioni presso la facoltà di Medicina Veterinaria, ha detto che "l'aspetto emozionale gioca un fattore importante nella vita dell'uomo e quando non si riesce a comunicare con i propri simili si ricorre agli animali. Il cane, il gatto e ora anche l'asino sono quelli preferiti. Portare a spasso gli animali non è più considerato uno status symbol ma una necessità per molte persone".

In linea con questi argomenti lo psicologo Eugenio Mi-

lonis, presidente del Consorzio Nazionale Allevatori ed esperto in onoterapia, ha detto che il benessere degli animali è strettamente legato a quello degli umani. "Ma l'uomo - ha aggiunto - ha bisogno di soddisfare il bisogno psicologico che porta anche al benessere sociale. Il godersi la vita con pienezza, con quel poco o molto che può offrire, è il segreto della tranquillità. L'asino, animale estremamente dolce, aiuta a ritrovare momenti di felicità, anche se come soggetto non è certo radioso".

"Il nostro Paese è pieno di inspiegabilità, come quella di una preziosa produzione lattifera asinina che però non viene riconosciuta, anzi incontra diversi ostacoli sul piano burocratico - ha lamentato il presidente provinciale della Coldiretti di Palermo, Alessandro Chiarelli -. L'asino, considerato l'ultimo, ce lo ritroviamo primo in molte cose. Allora valorizziamolo ancora di più". Dobbiamo constatare, purtroppo, che i rapidi "cavalli" che legiferano, in certe cose, sono paradossalmente molto lenti e indifferenti. Ma la lumaca con gli zoccoli, piano piano, fa ugualmente strada e conquista traguardi fino a ieri impensabili.

Sull'uso del latte d'asina in pediatria è intervenuta un'autorità del settore, il dott. Giuseppe Iacono, direttore della Prima Divisione di Gastroenterologia Pediatrica dell'Ospedale Civico e Benfratelli di Palermo. Raccontando le sue interessanti ricerche, il pediatra ha saputo captare l'interesse e l'attenzione dell'uditorio incuriosito dalla miracolosità del prezioso liquido.

Alla riuscita dell'evento ha contribuito anche l'animazione di organismi associativi come Asinomania e A.M.A.



Asini. In questo caso occorre ricordare che tali realtà, le quali comprendono figure specializzate in diversi settori dell'attività ludico-

creativa e pedagogica, fanno leva sulla lentezza dell'asino e sulla sua pazienza, svolgendo una funzione importantissima nel recupero della sfera emotivo-relazionale delle persone. Inoltre, un'associazione locale che si occupa di disabili ha allestito una interessante mostra di pittura di autori vari di opere che hanno come soggetto l'asino. Persino un concorso per favole sugli asini ha registrato un notevole successo. I bambini sono potuti salire sul carro trainato dall'asino e fare il giro del centro storico.

Il ruolo dell'asino nella promozione turistica del centro madonita, in questi ultimi due anni, non è certamente da trascurare giacché "orecchie lunghe", senza rendersene conto, ha creato un cartellone pubblicitario di grande incisività che per induzione può produrre riflessi positivi. "Orecchie corte" (cioè l'istituzione pubblica) dovrà ora uniformarsi maggiormente con l'udito e svilupparlo verso le istanze dell'utenza.

Intanto l'asino, il 27 giugno prossimo, dalla Sicilia giungerà a Roma. Alla manifestazione assisterà il Ministro dell'Agricoltura Zaia, il presidente nazionale della Coldiretti ed altre autorità. Lo scopo dell'iniziativa, capeggiata dal sindaco di Castelbuono e fatta propria dalla Coldiretti nazionale, è quello di divulgare, durante il suo viaggio, le varie attività e funzioni nelle quali può essere utilizzato, non ultima quella di richiamare l'attenzione anche verso i prodotti genuini della campagna.

I. M.

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

La tradizione allevatoria e casearia siciliana

Prima Mostra-Concorso fotografica "Zootecnia Antica"

Fateci pervenire le vostre foto

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

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

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

Entro febbraio 2010 spedite a 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

3 Akragas 2009



Riggio, a fine manifestazione, ha sottolineato il fatto che al di là della presenza degli splendidi soggetti di puro sangue arabo, questa edizione deve il successo alla partecipazione delle biodiversità zootecniche e delle relative produzioni lattiero-casearie presenti che hanno catalizzato l'interesse e la curiosità dei visitatori. E proprio per questo ha ribadito che l'iniziativa in oggetto, nell'ambito di un progetto generale volto alla conservazione e promozione delle biodiversità animali e vegetali attraverso la valorizzazione delle produzioni agro-

alimentari tipiche locali e regionali, si pone come punto di riferimento per il mantenimento delle tradizioni storico-culturali dell'intero comparto agro-zootecnico siciliano e nazionale.

Raggiante era Stefano Sutera, responsabile dell'ARAS di Agrigento, che ha da sempre creduto all'iniziativa, per la soddisfazione che per un momento gli ha cancellato dalla memoria tutti gli ostacoli e le pastoie burocratiche che ha dovuto affrontare e superare per far sì che la manifestazione si ripettesse nello splendido ed unico scenario della Valle dei Templi. Alla luce del successo



della terza edizione dell'appuntamento che ha visto tanti spettatori, degli apprezzamenti e delle promesse espresse da parte di amministratori e dirigenti dei vari Enti ed Amministrazioni locali, provinciali e regionali, è auspicabile che la prossima edizione possa contare su certe e tempestive disponibilità economiche e soprattutto su certezze di carattere logistico-organizzative, al fine di implementare, con l'introduzione di nuove iniziative zootecniche, questa suggestiva manifestazione.

Tra i cavalli arabi presentati presso la Rotonda Giunone, uno spazio di visibilità hanno avuto i tre cavalli arabi donati dal Sultano dell'Oman alla Regione Sicilia e affidati all'Istituto Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, che ha collaborato all'iniziativa. L'Istituto stesso ha messo a disposizione come premio una dose del seme dello stallone Arabo Sakeen al fine di promuovere il miglioramento genetico della razza e incrementare la popolazione equina insulare. L'ISZS ha aderito anche ai temi della tutela e salvaguardia delle razze zootecniche autoctone che da sempre sono stati al centro del suo impegno e delle sue ricerche.



Un momento della premiazione



Giudici ed esperti

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:
Marcello Digrandi
Elisabetta Franzini

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Abbonamento
annuo: 13,00

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

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

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

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