



36° ANNO, n. 5
MAGGIO 2010

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

La battaglia della trasparenza



Il pubblico intervenuto
all'Hotel Astoria.

Da sinistra: La d.ssa Rosaria Barresi, direttore dell'Assessorato regionale Risorse agricole e alimentari; il Commissario dell'ARAS Alessandro Chiarelli e l'assessore regionale Titti Bufardecì.

I quadri Coldiretti in convention a Palermo

Si riconosca una filiera agricola italiana
ai prodotti della campagna

Si fa sentire, la Coldiretti, con le istanze degli agricoltori e degli allevatori in Sicilia. Lo ha fatto con la *convention* regionale svoltasi all'Hotel Astoria di Palermo, il 14 maggio, con lo stile di una grande organizzazione di categoria, senza urla ma con analisi diversificate fatte dai vari presidenti provinciali. A introdurla sono stati il presidente regionale Alfredo Mulè e il direttore regionale Giuseppe Campione. Si chiede a gran voce che si riconosca una filiera agricola tutta italiana per i prodotti della campagna e dell'allevamento contro l'arroganza della grande distribuzione organizzata che su un euro di spesa del consumatore

al produttore offre soltanto 17 centesimi. «È questa l'unica strada per risolvere nel breve termine la crisi economica che attanaglia il settore» sostiene il presidente Mulè. E poi ancora: «non temiamo la concorrenza straniera ma il danno dei prodotti stranieri spacciati per italiani, reso possibile a causa della mancanza di controlli efficienti ed immediati. Altrimenti non ci sarà un futuro per l'agricoltura».

Sotto il coordinamento del direttore Campione è un susseguirsi di interventi di presidenti provinciali (Triolo di Trapani per la vitivinicoltura, Parrinello di Caltanissetta per il grano duro, Ciaccio di Agrigento per l'olivicoltura, Cugno

di Siracusa per la filiera certificata, Piccolo di Messina per gli agrimercati di *Campagna Amica*, Chiarelli di Palermo per il latte. L'imprenditore è anche Commissario dell'ARAS, dove sta lavorando per l'affermazione del latte fresco siciliano e della carne di buona filiera, «una campagna - sostiene lui - che incide molto sulla salute del cittadino. Vogliamo seguire e certificare la produzione dal filo d'erba fino all'ultimo chilo di latte e di carne. Dobbiamo difendere i prodotti con lo strumento associazionistico - insiste Chiarelli -. I vitelli pronti per la macellazione non possono essere movimentati fuori dal-

2



Marsala (TP)

il Meeting degli ovini di razza Valle del Belice

Anche la pecora ora fa l'ecografia

L'ovini-
coltura tra
positività
e criticità

di Ignazio
Maiorana



La dimostrazione di diagnosi di gravidanza è stata fatta in alcune pecore, in pubblico, al Meeting della Valle del Belice del 22 maggio, svoltosi nell'azienda di Giovanni Impiccihè a Marsala. Ad occuparsene sono stati i veterinari Giorgio Lo Magno, affermato professionista, e Daniele Fiore, giovane di ottime capacità. Il potenziamento di questo servizio negli allevamenti assistiti tecnicamente dall'ARAS è stato voluto con determinazione dal commissario Ales-

3

Valledolmo (PA)

I messaggi di una Fiera di primavera

Filiera carne:
dal filo d'erba
alla bistecca



Vengono mortificate le risorse pubbliche e private spese per valorizzare le produzioni agroalimentari, se i produttori non fanno squadra tra loro affacciandosi insieme sul mercato della qualità». Questa la convinzione del commissario dell'Associazione Regionale Allevato-

5



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

Cariche

Nino Andena riconfermato alla guida dell'Associazione italiana allevatori

**Chiarelli
nelle
Giunte
AIA
e CIZ**

Il 13 maggio, a Roma, il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, già membro del Consiglio direttivo dell'Associazione Italiana Allevatori, è stato nominato, per il triennio 2010-2013, anche componente della Giunta nazionale guidata da Nino Andena e, inoltre, della giunta del Centro Italiano Zootecnico, l'istituzione che produce e commercializza il seme per la fecondazione artificiale nelle bovine allevate in Italia.

La notizia giunge a conferma dell'importante e rappresentativo ruolo che la Sicilia svolge nel sistema allevatorio nazionale ed anche delle capacità amministrative di Alessandro Chiarelli come imprenditore agricolo e come rappresentante di organizzazioni di vario genere del settore.

Nino Andena, allevatore lodigiano di vacche da latte, è stato riconfermato alla guida dell'Associazione italiana allevatori. Lo ha eletto il Comitato direttivo dell'associazione riunito oggi a Roma dando fiducia ad Andena per il suo quarto mandato consecutivo.

«Sarà un triennio carico di responsabilità - dichiara Andena - che trova l'Aia impegnata in una forte riorganizzazione per rendere il sistema sempre più efficiente e vicino alle esigenze degli allevatori. Un processo già avviato durante il nostro precedente mandato, che vede la Giunta esecutiva e il Comitato direttivo uniti per raggiungere un traguardo comune a tutti gli allevatori italiani. Parola d'ordine: 'competitività'».

Andena, 59 anni di età e una laurea in Medicina veterinaria, conduce a Bertinico (Lo), "la Cascina Bruciatà", una stalla con 300 frisoni in mungitura, che lo impegna a tempo pieno, nonostante gli impegni istituzionali.

«In questi anni l'Aia ha dimostrato di rispondere in maniera attiva alle sollecitazioni del mercato e il progetto Itallialleva, varato nel 2006, ha dimostrato la sua validità in difesa dell'origine italiana come strumento di trasparenza e garanzia per il consumatore. La firma del recente accordo con Conad per portare il latte degli allevatori italiani nei 3000 punti vendita della catena distributiva ne è la prova, ma vorrei anche ricordare, per il settore del cash & carry, la collaborazione fra l'Aia e Metro, siglata nel 2007».

Affiancano Andena alla guida dell'Aia i quattro vicepresidenti: Franco Cicarilli, Maurizio Garlappi, Stefano Marzioli, Pietro Santo Molinaro e gli altri membri di giunta: Alessandro Chiarelli, Claudio Destro, Germano Pè e Diego Rigoni.

Nelle foto: il presidente di Aia Nino Andena e il Comitato direttivo di AIA per il triennio 2010-2013



Informazione agricola Nasce l'ARGA Sicilia



Da sinistra: Benedetto Pizzo, Mario Liberto, Mimmo Cacioppo, Rosalia Nicolosi, Mimmo Vita, Nino Di Cara.

Il 21 maggio, nella sala stampa "Giambecchina" dell'Assessorato regionale delle risorse agricole e alimentari, è stata presentata l'ARGA Sicilia, l'associazione dei giornalisti agricoli. A tenere a battesimo l'organismo associativo di questo tipo di operatori della comunicazione è intervenuto Mimmo Vita, presidente dell'UNAGA (Unione Nazionale Associazioni Giornalisti Agricoltura Alimentazione Ambiente Territorio Foreste Pesca Energie Rinnovabili). Presidente dell'Arga Sicilia è stato eletto Mario Liberto. Fanno parte del direttivo regionale Domenico Cacioppo, vicepresidente, Benedetto Pizzo, segretario e tesoriere, Nino Di Cara, rappresentante all'UNAGA, Rosalia Nicolosi, responsabile della comunicazione. La direzione regionale, quanto prima, sarà infoltita dalla presenza dei rappresentanti Arga delle nove province siciliane.

L'incontro è stato condotto dal giornalista Salvo Butera. L'agricoltura è un settore dove le problematiche da affrontare sono tantissime e a raccontarle, purtroppo, è una generazione non più fresca. Dovere e sforzo dell'ARGA saranno quelli di instradare i giovani verso un lavoro comunicativo non certo facile. Dall'analisi dell'evoluzione della categoria, è emerso che oggi la figura del giornalista comprende anche qualche altra specificità (il grafico, il fotografo, il presentatore, il moderatore, l'intrattenitore, oltre che il comunicatore).



Saper fare e far sapere diventano sempre più una irrinunciabile esigenza, considerato il vacuo e superficiale che caratterizza l'informazione.

Nel corso della kermesse, in riconoscimento della sua lunga attività giornalistica nel settore agricolo, è stata consegnata una targa ricordo ad Agostino Mule (qui nella foto), che da decenni dirige il mensile Nuova Sicilia Agricola.

l'assessore Titti Bufardecì, che ha concluso la giornata: «L'agricoltura è il settore più danneggiato dalla crisi sociale ed economica che da qualche tempo investe il Paese perché è fatta di medie e piccole imprese. Vi comunico che i funzionari delle SOAT siciliane saranno formati per diventare controllori e ispettori della filiera agricola, vigili della tracciabilità e della rintracciabilità perché non passi per siciliano un prodotto che non lo è. Dei 54 miliardi di euro spesi in Italia dai meridionali per alimentarsi, solo una bassa percentuale ritorna al produttore agricolo. Perché - si chiede l'assessore - devono venire in Sicilia il signor Tanzi della Parmalat ed altri ad usare il PSR coi loro stabilimenti con latte che non è siciliano? La stessa cosa accade per il grano. La battaglia della verità dobbiamo finalmente farla con i progetti che stiamo portando avanti. Dobbiamo fare una grande rivoluzione culturale. Occorre orgoglio e unione per fare squadra e lavorare bene, altrimenti la commercializzazione farà sempre più denaro a scapito della qualità e di chi la produce. Se Coldiretti si sta spendendo per questo - ha detto in conclusione Bufardecì - saremo con lei. O cambieremo adesso o mai più. Il siciliano è sempre stato un individualista, ma non se lo può più permettere. Ripeto, deve fare squadra, una squadra da campioni del mondo con l'operazione verità e trasparenza!».

Ignazio Maiorana

Coldiretti: la battaglia della trasparenza

1 l'isola mentre, al contrario, possono entrare in Italia quelli esteri. Troviamo il sistema per far muovere questa carne! Lo chiediamo all'assessore alle Risorse agricole e alimentari Bufardecì. Ci aiuti a risolvere questa problematica!».

A rassicurare i produttori che qualcosa si sta facendo anche a livello istituzionale è l'intervento della d.ssa Sara Barresi, direttore dell'Assessorato regionale Risorse agricole e alimentari. «L'Assessorato - ha spiegato la Barresi - ha cominciato a parlare di filiera e ha istituito i tavoli tecnici ai quali hanno partecipato tutti i rappresentanti delle organizzazioni di categoria; un lavoro di 6 mesi che ha prodotto dei documenti condivisi. Le organizzazioni, con le loro proposte, hanno contribuito a migliorare la finanziaria, a renderla più aderente alle esigenze degli agricoltori. I controlli sulla commercializzazione dei prodotti - ha assicurato il direttore dell'Assessorato - saranno rispettosi della norma. Però teniamo bene presente che la tempistica che sta alla base della soluzione dei problemi è quella legata alle esigenze istrutto-

rie».

La convention è stata arricchita dalla presenza di tre personalità politiche regionali. A portare agli agricoltori il saluto da parte del Governatore della Regione Siciliana è giunto l'on. Francesco Musotto, capogruppo dell'MPA all'ARS: «Tutti sanno quanto è vicino all'agricoltura l'on. Lombardo - ha detto Musotto - ed è la prima volta che la legge sulla finanziaria appena approvata sia così aderente al settore. Uno degli impegni prioritari del Governo regionale in aiuto dell'agricoltura è quello di eliminare la grande criticità lamentata dagli imprenditori: l'assenza di controlli per il rispetto e la certificazione della filiera agricola. Il disegno di legge - ha promesso il parlamentare - sarà presto portato in Aula perché diventi legge».

I lavori, nell'affollatissima sala dell'Astoria, sono stati sospesi per dieci minuti ed è stato proiettato un incisivo video per dire no agli organismi geneticamente modificati. Poi è stato dato il microfono all'assessore regionale all'Economia, Michele Cimino: «Lo Stato ha poco coperto il fondo di solidarietà per l'agricoltura» ha lamentato. «La politica nazionale deve vedere fortemente unito il mondo agricolo. Vogliamo utilizzare a pieno il Fondo per le aree sottosviluppate (FAS), la finanziaria razionalizzerà la spesa per l'agricoltura e riprogrammare il Piano di Sviluppo Rurale in tempi brevi, in scadenze improrogabili». È stata quindi la volta del-



L'on. Francesco Musotto e Alessandro Chiarelli



L'assessore Bufardecì



L'assessore Michele Cimino

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

Marsala (TP): il Meeting degli ovini di razza Valle del Belice L'ovinicoltura tra positività e criticità

di Ignazio Maiorana

1

sandro Chiarelli. «Il servizio di ecografia mobile è indispensabile - ha dichiarato - perché darà la possibilità agli allevatori di gestire meglio la programmazione della produzione».

Il monitoraggio ovarico, durante la diagnosi di gravidanza, riesce a individuare il numero dei feti ed anche il sesso. Ad una svolta positiva, dunque, l'allevamento ovino. Tuttavia, se si vuole conoscere meglio l'evento riproduttivo della pecora, è necessario tenere in debita considerazione la data di fecondazione. Questa dimostrazione ha prodotto una brezza d'interesse e di entusiasmo tra i numerosi allevatori presenti in contrada Santo Padre delle Perriere, nella suggestiva cava di tufo ormai dismessa dove ha trovato sede un bel vivaio di piante ornamentali e il caseificio degli Impiccichè, che ha ospitato il Meeting.

Nella mattinata era stata fatta anche una esposizione di gruppi di pecore Valle del Belice, durante la quale l'esperto Raffaele Sarda ha illustrato i caratteri morfologici e funzionali della razza. Il sindaco di Petrosino, Biagio Valenti, ha introdotto gli interventi dichiarandosi molto sensibile al mondo zootecnico. Il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Trapani,

Giovanni Impiccichè, titolare dell'azienda che ha ospitato il Meeting, ha riconfermato la propria disponibilità ad occuparsi della categoria per contribuire alla soluzione dei problemi dai quali è appesantita.

Nel Trapanese l'allevamento ovino è stato sempre di grande consistenza ma, come ha purtroppo dovuto denunciare quel giorno il responsabile dell'Azienda sanitaria provinciale, dr. Luigi Mauceri, da decenni nel territorio permangono criticità che hanno decimato gli allevamenti. La brucellosi, per esempio, continua ad essere un cancro della zootecnia di quelle zone con enormi danni economici. L'ASP è impegnata nel risanamento, ma non riesce a debellare questa malattia.

«In effetti - ha detto successivamente il direttore dell'ARAS, dr. Carnelo Meli - finché portiamo in Sicilia la palla al piede della brucellosi, non possiamo parlare serenamente di allevamento e di produttività. Altrettanto gravoso il peso della scrapie, che possiamo paragonare alla BSE di qualche anno fa. Preveniamola, prima che sia troppo tardi! Ma laddove si è riusciti a rimuovere il cancro

della brucellosi - ha proseguito Meli - occorre fare sistema per superare l'altro scoglio: la commercializzazione dei prodotti».

«Il cancro della brucellosi lo elimineremo solo con l'ausilio dell'identificazione elettronica - ha detto con insistenza il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli -. Occorre microchippare il patrimonio ovi-bovino per evitare che qualche furbetto possa ancora infettare il territorio. Il sentire dell'allevatore - ha aggiunto - è verso la produzione di latte di qualità. È l'ora di fare chiarezza! L'ovino fa reddito; oggi la pecora deve essere trattata come la vacca, con uguali servizi. Sono almeno 15 - ha comunicato Chiarelli - gli ecografi che stiamo acquistando in Sicilia per dare un servizio in più al settore, ed è in fase di ac-



Giovanni Impiccichè alle prese con la pasta filata



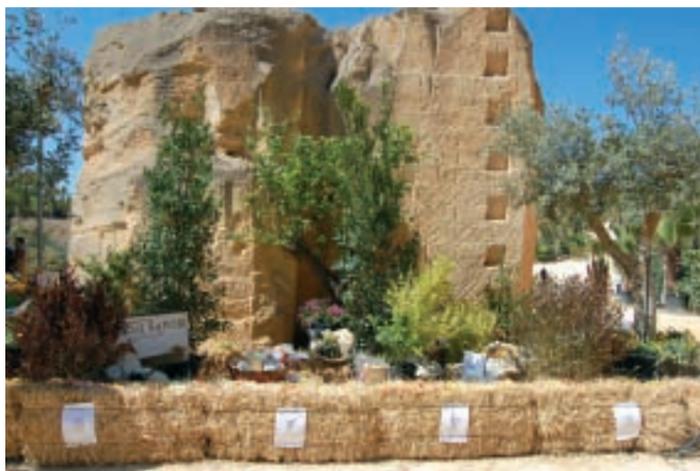
Il pubblico intervenuto al Meeting



Il dr. Fiore esegue l'ecografia su una pecora



Formaggi in esposizione



quisto anche il mattatoio mobile per le aziende, che ci permetterà di risolvere il problema della scarsa reperibilità del caglio per la caseificazione».

Con l'annuncio del prossimo lancio pubblicitario del "Morbido" di Sicilia, il formaggio spalmabile di latte di pecora che sicuramente piacerà molto soprattutto ai ragazzi, il commissario ha chiuso il suo intervento al Meeting.

L'evento, come di consueto, si è trasformato in momento aggregativo e di piacevole confronto, in festa, dunque coronato dalla degustazione di prodotti agroalimentari del territorio e di dolci locali, bontà a cui non è stato possibile rinunciare.

Curiosità

Lieto evento presso l'azienda Vitalino Passalacqua a Castronovo di Sicilia (PA): una bovina di razza Pezzata Rossa Italiana ha partorito tre ge-



melli, due maschi ed una femmina. La notizia ci è stata trasmessa dal veterinario dott. Salvatore Di Bella.

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto
alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- VENDONSI, in Roccamena (PA), 20 vacche e 10 manze di razza Frisona Italiana (az. Giuseppe Ciaccio, tel. 339 4583879).
- 1- VENDONSI, in Corleone (PA), per cessata attività, n. 26 vacche da latte di razza Pezzata Rossa e Frisona, toro di razza Limousine e attrezzature zootecniche varie (az. Gaetano Bianchino, tel. 091 8463339 - 338 4074956).
- 2- VENDESI, in S. Cristina Gela (PA), allevamento di bovini Cinisari e meticcì (az. Panepinto, tel. 091 8570151 - 349 4024557).
- 2- VENDESI, in Otricoli (TR), gregge di 50 pecore di razza Comisana iscritte al L.G. (Az. Diluvio Costantino, tel. 328 9567472).
- 2- VENDONSI, in S. Domenica Vitt (ME), torelli di razza Limousine iscritti al Libro Genealogico (az. Paterniti Barbino, tel. 335 1247079)

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

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

Rotary: “Occhio al mondo zootecnico!” E comincia dal cuore della Sicilia

di Ignazio
Maiorana

A Pergusa (EN) un convegno sulla “Tutela e valorizzazione della zootecnia”, l’esposizione di animali delle razze autoctone siciliane e un percorso didattico con degustazione di prodotti tipici. Organizzazione: Associazione regionale Allevatori, Istituto Zooprofilattico e Rotary Club sotto l’egida dell’Assessorato regionale Risorse agricole e alimentari e della Provincia di Enna, col patrocinio dell’ASP ennese e di altre istituzioni locali.

Dall’incontro una richiesta a gran voce: «Rifacciamo la storica Fiera regionale dell’agricoltura di Enna!».

Ad onorare l’evento il Prefetto di Enna, Giuliana Perrotta, il Governatore Rotary International, Francesco Arezzo di Trifiletti, il Commissario dell’ARAS, Alessandro Chiarelli, il direttore sanitario dell’IZS, Santo Caracappa, il preside della Facoltà di Medicina veterinaria dell’Università di Messina, Vincenzo Chiofalo, il presidente della Provincia di Enna, Giuseppe Monaco, e tante altre personalità, radunatesi l’8 maggio nel salone dell’autodromo di Pergusa per dare solidarietà al mondo zootecnico e valorizzarne l’importante ruolo sociale ed economico, oltre che culturale.

La manifestazione è riuscita anche grazie ad un’organizzazione ineccepibile e al coordinamento degli infaticabili Raffaele Sarda dell’ARAS, Andrea Scoto del Rotary ennese e di Santo Caracappa dell’IZS, coadiuvati dai loro collaboratori.

Il Prefetto è apparso entusiasta: «Scopro una Sicilia sempre più ricca e interessante – dichiara la d.ssa Perrotta –. La zootecnia vi contribuisce anche se si trova in difficoltà e in crisi per diverse ragioni. Ma nelle mie azioni di raccordo tra forze istituzionali non tralascio di porle attenzione». A quella del Prefetto si aggiunge la disponibilità del presidente della Provincia, Giuseppe Monaco, il quale quel giorno ha regalato una speranza alla categoria allevatoriale: «Ci sono segnali positivi per la ripresa della Fiera quale necessario strumento di comunicazione e di valorizzazione del mondo zootecnico siciliano».

Il Governatore Arezzo fa sapere che da tempo il Rotary pone attenzione sul settore con iniziative atte a far conoscere le ricchezze provenienti dalla campagna e dal mondo animale in particolare. Gli fa eco il Commissario dell’ARAS, Chiarelli, puntualizzando che anche su quest’azione l’ente punta ogni sua energia nell’assistenza tecnica alle

Il Piacentinu ennese con lo zafferano che lo condisce, la ricotta di Piacentinu e la mozzarella di bufala di Nicosia



Da sinistra: Caracappa, Scoto, Perrotta, Arezzo, Monaco, Chiarelli e Sarda dirette alla visita dell’esposizione delle razze autoctone e, a fianco, con gli allevatori. Sotto i relatori durante il convegno e il pubblico in sala.



aziende, seguendo gli allevamenti nella buona prassi igienica e nella certificazione della filiera dei prodotti. Lui non perde occasione per ricordare che una legge sui prodotti di origine a “chilometro zero” risolverebbe tanti problemi alle realtà imprenditoriali agrozootecniche.

«Nell’anno della biodiversità – ha detto il prof. Chiofalo – l’Ateneo messinese, grazie al suo legale con l’IZS, intende ancor di più offrire ai laureati una valida specializzazione postuniversitaria». Una serie di indicazioni ai consumatori sono state offerte quel giorno da Roberto Rubino, direttore editoriale di *Caseus*, sulla scoperta dei prodotti alimentari di nicchia. «Appropriamoci degli strumenti di critica sul cibo che ingeriamo!», ha detto tra l’altro Rubino.

«La biodiversità è una utilissima riserva di variabilità genetica – ha ricordato Giuseppe D’Urso, docente di Zootecnia dell’Università di Catania –, nulla a che vedere col campo umano dove non esistono e non devono esistere le razze».

«Non sappiamo entrare nel mercato perché non facciamo sistema – ha denunciato l’imprenditore Gaetano Cipolla, presidente del Consorzio provinciale allevatori di Enna –. La sinergia tra realtà è ormai l’unica formula vincente. Riguardo alla Fiera penso che l’evento di oggi sia preludio alla ri-



presa della manifestazione, che era un importante momento di esposizione del lavoro e dei risultati e quindi di confronto».

La conclusione è stata affidata al Governatore Arezzo il quale, in sintesi, ha lanciato il messaggio finale: «La nostra campagna non può essere copiata. Allora impariamo ad amarla e ad utilizzare i nostri prodotti alimentari. Ci troveremo meglio».

Nella sala attigua hanno fatto bella mostra di sé proprio i prodotti tipici del territorio che una valente nugolo di cuochi ha disposto e offerto in degustazione. Infine tutti fuori nel grande spiazzo dove sono stati disposti i recinti degli animali siciliani da reddito. Un riconoscimento agli allevatori che ancora li allevano ha concluso, sotto un bel sole primaverile, l’incontro e la vetrina su ciò che riescono a produrre uomini e animali come valore imprescindibile della nostra terra.

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

Valledolmo (PA) - I messaggi di una Fiera di primavera

Filiera carne: dal filo d'erba alla bistecca

1 ri della Sicilia, Alessandro Chiarelli, durante la visita alla XII edizione della Fiera dell'Agricoltura di Valledolmo, svoltasi nei primi di maggio. E dal cuore della Sicilia sembra che alcuni esempi di aggregazione produttiva e commerciale stiano lievitando proprio in quel comprensorio che annovera molte realtà imprenditoriali degne di tale nome.

La manifestazione, svoltasi a cavallo tra aprile e maggio, come ormai avviene da anni, suscita molto interesse nella popolazione, tra i tecnici e gli operatori del settore, anche perché ospita la meccanizzazione agricola, l'agroalimentare, l'artigianato ed altro ancora. In quei giorni, per esempio, in una contrada a monte di Valledolmo, poco distante dal centro abitato, è stato anche inaugurato dal sindaco e dall'assessore all'Agricoltura un centro di raccolta carni macellate di provenienza locale, gestito dagli stessi allevatori e fortemente voluto anche dall'ARAS di zona che si è adoperata sul piano organizzativo. Si tratta di Vincenzo Randazzo e del socio Agostino Mancuso, ambedue di tradizioni familiari allevatorie, che fanno parte di una cooperativa di produttori e conferitori di carne, una costola di un consorzio più allargato sorto alcuni anni fa. «La nostra fettina costa più cara ma è di buona qualità – affermano Randazzo e Mancuso –. La carne importata non sappiamo cosa contiene e dove e come è stata allevata».

«Metteremo mano sul prossimo disciplinare di appalto per la fornitura del cibo per la mensa scolastica - ha dichiarato il sindaco, Domenica Di Baudo -. Inseriremo la clausola che preveda un menu a base di prodotti locali certificati: dal pane, alla carne, ai formaggi, ecc., nel rispetto della corretta filiera e della produzione a chilometro zero».

Un messaggio, questo, che l'ARAS non può non apprezzare e non considerare come esempio da divulgare alle altre amministrazioni pubbliche siciliane che ancora non hanno provveduto ad adeguare il capitolato di appalto delle mense scolastiche o ospedaliere nell'utilizzo delle risorse locali, salvando in tal

modo la nostra agricoltura e favorendo l'economia del territorio.

«Daremo il cuore per questa realtà. Puntiamo molto su queste risorse - ha dichiarato ancora il primo cittadino -. Queste carni meritano un grande mercato per il percorso di naturalità che le caratterizza. I produttori hanno chiuso la filiera produttiva con un coraggioso salto di imprenditorialità che li pone direttamente in contatto con i cittadini fruitori in un contesto più ampio. Vogliamo che funzioni, nell'interesse di tutti gli abitanti e dell'economia della zona».

«La zootecnia di questo territorio è molto antica e di buon livello», ha aggiunto Costantino Greco, responsabile dell'ARAS di Palermo. Ora è sulla buona strada nell'affinare e migliorare la produzione. La scommessa da vincere rimane ancora la commercializzazione, per la quale la nostra struttura certamente può fare qualcosa, come è successo in passato. Ma i protagonisti devono lavorare insieme».

Ignazio Maiorana



Rita Conti (a sinistra) col responsabile dell'ARAS di Palermo, Costantino Greco, il Commissario Chiarelli e il sindaco di Valledolmo, Domenica Di Baudo.



Qui sopra, l'interno del centro di confezionamento delle carni. In basso, il distributore automatico di latte crudo. Nelle altre foto, animali e meccanizzazione in Fiera.



Caseificazione: continua il programma Rotary-ARAS-IZS

Alla Casa circondariale di Sciacca (AG) concluso con successo il corso per detenuti

Con la cerimonia di consegna ai detenuti dell'attestato di qualificazione, avvenuta il 29 maggio, si è coronata la conclusione del corso caseario per una decina di ospiti dell'Istituto di detenzione saccense. L'iniziativa è stata voluta dal Rotary Club ed è stata possibile grazie alla collaborazione dell'Associazione regionale allevatori, dell'Istituto zooprofilattico della Sicilia e alla disponibilità della direzione della Casa circondariale. Le precedenti esperienze sono avvenute al Pagliarelli di Palermo e al carcere di Ragusa, ma è intenzione del Rotary dare seguito al programma in altri istituti di detenzione siciliani.

All'evento, al quale ha voluto essere presente anche Francesco Arezzo di Trifiletti, governatore del Rotary siciliano, hanno testimoniato anche il direttore del carcere Fabio Prestopino, il direttore dell'Area Interprovinciale dell'IZS Santo Caracappa, il responsabile dell'ARAS di Agrigento, Stefano Sutura, col collega Salvatore Pumilia, la presidente del Rotary di Sciacca Cinzia D'Amico e la responsabile del Distretto Veterinario ASP di Sciacca, Natalia Sciortino.

Elevatissimo il valore umano e sociale di questo progetto che offre un sapere e una speranza in più ai detenuti scelti per questo tipo di qualificazione da potere utilizzare dopo aver scontato la pena. Ora questi giovani sono contentissimi di saper fare il formaggio pecorino e la ricotta, un'arte prima così lontana



Da sinistra: Fabio Prestopino, Cinzia D'Amico, Francesco Arezzo, Natalia Sciortino, Stefano Sutura, Salvatore Pumilia e Santo Caracappa. Nella foto a fianco, i corsisti dell'Istituto di detenzione.



dalla loro sfera di interessi e ora così vicina. Non è escluso peraltro che alcuni ospiti di buona condotta possano essere designati all'apprendimento della mungitura degli animali ed essere proposti per esperienze lavorative in aziende zootecniche della zona anche durante il periodo di detenzione. L'idea è stata lanciata dal dr. Stefano Sutura dell'ARAS e pare che abbia incontrato il favore del direttore della Casa circondariale, che valuterà le condizioni di fattibilità di una proposta che gioverebbe sul piano economico agli allevatori e agli stessi detenuti per un reinserimento sociale ed occupazionale.

I. M.

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

La Sicilia dei formaggi a cura di Ignazio Maiorana

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

Il pecorino siciliano nel cuore dell'isola

Caciocavallo Palermitano: impariamo a conoscerlo!

Quaranta aziende della provincia di Palermo che caseificano latte bovino sono state coinvolte dall'ARAS e dall'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, in collaborazione con la rivista specialistica *Caseus* diretta da Roberto Rubino, nella degustazione guidata con analisi sensoriale, avuta luogo presso l'aula magna dell'IZS il

giorno 19 maggio, aperta agli stessi produttori e

anche ad esperti del settore.

Una iniziativa inedita fino ad ora che, dall'analisi olfattiva dei vari formaggi, ha dato modo agli stessi produttori di conoscere e assaporare gli elementi indispensabili che concorrono alla bontà organolettica dei prodotti caseari. I campioni numerati, presentati in fila anonimamente e in ordine di periodo di stagionatura, sono stati così esaminati e giudicati sotto la guida di uno *speaker* competente come il dr. Rubino. Ogni degustatore riportava via via la propria sensazione in una scheda che riassumeva alla fine l'operazione e i migliori formaggi emersi a fine degustazione.

«Un lavoro che porterà sicuramente ad affermare le tipicità sul mercato alimentare», hanno concordato nella loro considerazione il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, e il direttore dell'Istituto Zooprofilattico, Santo Caracappa.

In conclusione, secondo il dr. Giovanni Vitale, esperto ONAF e tecnico dell'ARAS, è da registrare la grande variabilità del Caciocavallo Palermitano legata al pascolo e all'acidificazione della pasta. Pur avendo un latte di ottima qualità, secondo lui bisogna però ancora lavorare sui processi di acidificazione e la struttura di questo formaggio dovrebbe essere più elastica, meno asciutta e meno salata.

Lo scopo dell'iniziativa era quello di individuare, tra i produttori, i formaggi su cui poter fissare dei caratteri standard, come il colore giallo



Il Caciocavallo Palermitano



Il Commissario Chiarelli (a destra) con Rubino e Caracappa durante l'esame dei formaggi.



paglierino più o meno carico, che con la stagionatura porta all'ambro, e quel profumo con sentore di latte burroso e di erbaceo che si evolve, negli stagionati, a profumo più forte di fieno, di stalla, di odore di animali, tipici di questo prodotto. Allo stato attuale le caratteristiche sono infatti disomogenee e presentano sfumature organolettiche tra loro diverse. La pasta dev'essere compatta e cremosa, nei formaggi freschi elastica e friabile; più sapida in quelli stagionati. Un prodotto più omogeneo sarebbe meglio commercializzabile, fermo restando che bisogna comunque partire da un latte di buona qualità.

Soddisfatti gli allevatori e i tecnici coinvolti nella migliore conoscenza di un antico formaggio che occorre tutelare. L'importante evento va ripetuto in occasione della lettura del disciplinare del caciocavallo palermitano in via di definizione.

Caltavuturo

Il formaggio dell'Az. Agricola S. Giovanni

Una famiglia unita che ne associa altre. Con successo.

Quello della famiglia Conti di Valledolmo, con allevamento di pecore Valle del Belice in contrada Giovannazzo a Caltavuturo, è uno dei casi rappresentativi di imprenditoria zootecnica e casearia della Sicilia in cui un'intera famiglia si attiva egregiamente nella produzione e nella trasformazione del latte. Il senso aggregativo qui spicca particolarmente perché non solo il caseificio aziendale trasforma il proprio latte crudo e quello raccolto da altri allevamenti ovin associati, ma il gruppo di allevamenti dell'Associazione "S. Giovanni" fa parte di un Consorzio di imprese agricole specializzate in diversificati comparti e produzioni (olio, vino, pomodoro, pane, pasta, salumi, carne, ecc.) le quali compongono, insieme al formaggio, una "valigia dei sapori" proposti direttamente al mercato.

A coordinare questa bella esperienza è una giovane donna, Rita Conti, figlia di Orazio, pioniere nella produzione di buoni formaggi. Insieme ai fratelli l'imprenditrice porta avanti l'attività, rappresentando managerialmente questa realtà produttiva anche nelle manifestazioni fieristiche e nelle vetrine espositive.

Abbiamo incontrato Rita Conti nello stand dell'azienda allestito in seno alla recente fiera agricola di Valledolmo, dove campeggiavano enormi forme di pecorino di oltre 30 chili di peso, frutto della consolidata maestria casearia dei genitori, ereditata dai figli. Poi abbiamo raggiunto la famiglia Conti presso il caseificio.

«Mezzo secolo di storia casearia – racconta Rita – hanno indotto l'azienda alla ossessiva ricerca della qualità e a fare la scelta di non pastorizzare il latte per mantenere più integro l'autentico gusto e quei sapori di genuinità, garantendo al consumatore un formaggio igienicamente perfetto e tradizionalmente eccellente, lontano dalle logiche industriali votate alla massificazione del prodotto originale. Il latte ovino crudo proveniente da allevamenti sani – assicura l'imprenditrice – è sottoposto a un controllo giornaliero nel nostro laboratorio, oltre a quello obbligatorio da parte dell'autorità sanitaria del territorio».

Un marcato senso dell'ospitalità caratterizza questa famiglia che accoglie visite scolastiche e non, organizza grigliate di carne e degustazioni di ricotta, formaggi e altri prodotti aziendali. Ambiente, profumi, gusti e storia, dunque, per un connubio che diventa offerta turistica ad integrazione del reddito aziendale.

I prodotti caseari dell'associazione agricola S. Giovanni raggiungono sbocchi commerciali locali, del nord Italia (Lombardia e Veneto) e della Germania. «Siamo cresciuti a piccoli passi

e grandi sacrifici – aggiungono il fratello Luciano (che si occupa degli animali) e la loro madre Pina Leone –. Ora abbiamo raggiunto un livello di produzione più che soddisfacente». Un altro Luciano, il cugino, si occupa della distribuzione dei formaggi e le altre donne della famiglia Conti collaborano nel caseificio.



Una parte della famiglia Conti nel caseificio: Rita col fratello Luciano e la madre. In basso i loro formaggi.



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

Nel Ragusano

Il mondo degli equini

La fecondazione artificiale nelle cavalle



L'ecografia La d.ssa Giusi Parrino, sta imparando ad eseguire l'ecografia nelle cavalle sotto la guida del dr. Giorgio Lo Magno, veterinario ARAS, operatore in ginecologia bovina, equina ed embryo-transfert.



L'inseminazione Giorgio Lo Magno sta effettuando un intervento di fecondazione artificiale in una cavalla nel Ragusano.

La foto curiosa



Una puledrina rimasta orfana nell'az. Malfa di Ragusa viene alimentata con latte di asina.

Bozzetti iblei

di Carmelo Di Pasquale

I lavori nei campi

I lavori dei campi, nelle nostre campagne, sono sempre iniziati con l'aratura di settembre; la differenza sostanziale fra il passato ed il presente è rappresentata dalla durata degli stessi, infatti prima venivano effettuati usando aratri tirati dagli animali, oggi invece con mezzi meccanici tecnicamente molto avanzati.

Riferendoci a quello che avveniva in settembre qualche decennio fa, ricordo che la prima aratura era chiamata *ausaturi* o *sciaccari* e se dopo questa operazione nasceva dell'erba era necessaria un'altra passata con l'aratro, che doveva essere fatta in senso opposto alla prima.

Questo secondo ripasso veniva definito *rifurniri*; l'ultima aratura si effettuava con la semina vera e propria.

Nelle nostre zone, la semina del grano, del fieno e dell'erba da taglio veniva fatta a *straccu* o a *spagliu*. Prima di spargere la semenza si delimitava con un solco una porzione di *ciusa* e questo stacco di terreno era chiamato *broscia*. Il seminatore camminava al centro della stessa tenendo appesa una *coffa* piena di semi alla spalla sinistra e con la mano destra ne afferrava un pugno che spargeva nel terreno, man mano che avanzava con cadenza regolare. Dalla velocità del passo, dalla regolarità del cammino e dal movimento del braccio dipendeva la riuscita della semina.

Il giudizio, però, veniva dato dopo il germoglio, quando era possibile constatare se le piantine erano nate a distanza quasi costante e riempivano il terreno in maniera omogenea. Solo allora si poteva affermare che chi aveva seminato aveva *'a manu bona*.

Ricordo che nei terreni seminati a fieno o ad erba da taglio, in genere, dopo l'aratura si passava *'a stravula*, attrezzo costituito da frasche legate tra di loro in modo appiattito, tenute ferme da due legni, lunghi un paio di metri, e sopra le frasche, molte volte, si posizionava una grossa pietra. *'A stravula*, tirata da un mulo o da un'asina, veniva passata sul terreno in modo da sbriciolare con il suo peso tutte le zolle e lasciare il suolo quanto più soffice e regolare possibile per facilitare così la mietitura, che negli erbai e per il fieno era fatta sempre molto bassa, facendo lavorare manualmente le falci a contatto con il terreno. L'orzo veniva seminato spargendo in piccoli mucchi i semi, che si lasciavano cadere sopra le porzioni di concime, composto precedentemente e messo nel terreno. Questo tipo di semina veniva detto *a pizziliuni*.

Grande attenzione nella *ciana* veniva riservata alla semina delle fave; specialmente nelle zone dove si era sicuri che venivano *cucivuli*, si usava, per questo tipo di semina, un tipo di vomere di grossa dimensione e svasato: *òmmira* a lancia, atto a tracciare un solco molto largo, dentro il quale andavano a finire le fave in numero di 4 o 5, in mucchietti distanti 30-40 cm l'uno dall'altro.

Il fertilizzante usato era costituito da concime stallatico o da concime artificiale ricco di fosforo e potassio. I semi così disposti nel solco, una volta germogliati, favorivano l'eliminazione delle erbe infestanti tramite la zappatura che si effettuava due volte, la prima nel periodo invernale e l'altra in primavera.

La semina delle fave veniva fatta sempre tra la fine di novembre e i primi di dicembre. Infatti ancora oggi si usa dire che per l'Immacolata le fave dovevano essere o nate o seminate. Nelle favate, in un angolo di *ciusa*, dove era presente *'a puntàra picciata*, roccia affiorante, si seminavano lenticchie e piselli. Questi prodotti carat-

terizzavano il posto di produzione, perché quasi sempre possedevano un ottimo gusto e risultavano di facile cottura.

Per la produzione del fieno seminativo, si preferivano i terreni della zona di marina, si usava un miscuglio di avena, veccia e trigonella, sperando che quest'ultima non fosse danneggiata da eventuali gelate.

Nella *ciana*, dove l'inverno è sempre più rigido, il fieno veniva raccolto nei terreni lasciati a pascolo, nei quali da febbraio in poi non venivano immessi animali. Si diceva che le *ciuse* venivano *parate* e destinate alla produzione di fieno nativo.

La mietitura cominciava con quella del fieno, che iniziava verso la fine di aprile e durava fino a metà maggio ed oltre; era seguita da quella di orzo e fave per finire con quella del grano a metà giugno. Per la mietitura del grano venivano *adduvati* persone pratiche e si formavano gruppi di dieci-dodici unità; il gruppo così composto formava l'*antu* e al capo squadra veniva dato l'appellativo di caporale.

Si lavorava dall'alba al tramonto e durante le ore lavorative si ascoltavano i canti provenienti dagli *anti*. Con particolare simpatia ricordo il "Viva San Giovanni" fatto dai mietitori; era qualcosa di entusiasmante vedere le falci al cielo accompagnate dal coro di voci, una vera emozione per chi ascoltava.

La trebbiatura, *'u pisari*, cominciava dopo che i *regni* o covoni venivano trasportati con il carretto o *'a varda* dalla *ciusa* all'aia, dove venivano sistemati in mucchi di grande dimensione a base rettangolare e di sezione triangolare dette *timugne*.

'U pisari impegnava uomini, donne, ragazze e *viesti*. Durante questi lavori nell'aia si potevano ascoltare canti particolari che in qualche modo alleviavano lo sforzo richiesto da questo tipo di attività. Erano nenie melodiche non prive di sfumature poetiche.

La mattina presto si portava dentro la paglia usando *'i linzola*, consistenti in una rete di corda legata agli estremi; piena poteva contenere fino a 50-60 chilogrammi di prodotto. Questo contenitore, caricato sulle spalle di un addetto, doveva essere portato salendo una scala di legno appoggiata al muro, a livello della finestra della pagliera, e poi si doveva far cadere la paglia svuotando *'u linzuolu*. Questo lavoro, oltre che faticoso, risultava alquanto pericoloso perché tutto avveniva in uno stato di

equilibrio molto precario. La paglia, una volta all'interno, veniva sparsa per tutta la superficie con un tridente. Noi ragazzi dovevamo pesarla per pressarla e far sì che ne entrasse tanta più possibile. Questo compito per me era molto seccante, non tanto perché faticoso, ma perché mi obbligava ad alzarmi molto presto, e per un ragazzo di dieci anni o poco più lasciare il letto alle 5 del mattino era causa di grande disagio.

'U pisari, che cominciava quasi sempre a metà luglio, durava circa un mese; considerando il periodo dell'anno, si può facilmente valutare la pesantezza del lavoro per uomini e animali; tutto veniva reso più faticoso perché avveniva sotto un sole cocente.

La sera, infatti, gli addetti a questo tipo di attività erano sfiniti; lo sforzo però veniva reso meno gravoso se il raccolto era soddisfacente; si aggiungeva invece allo sforzo fisico una grande delusione quando era scadente e non permetteva di realizzare tutto quello che si era sperato di fare con un buon raccolto. Molte volte, dopo tanta fatica, non si avevano i risultati sperati; infatti sembrava molto veritiero il detto: *'a ricchezza ro massaru è comu l'acqua 'nto panaru*.



Castiglione di Sicilia (CT)

La tosatura fa cultura e turismo

Il comune di Castiglione di Sicilia – piccolo centro etneo –, l'Associazione regionale Allevatori e il Parco fluviale dell'Alcantara, nei giorni 15 e 16 maggio in piazza XI Febbraio, hanno voluto conferire ufficialità ad un'antica tradizione organizzando la Prima festa della tosatura e assegnando un premio ai tre migliori tosatori partecipanti alla gara.

L'iniziativa ha ospitato un convegno sul tema della salvaguardia del territorio agropastorale e della valorizzazione delle produzioni tipiche e delle tradizioni culturali locali, lungo la strada del vino e dei formaggi. L'incontro è stato introdotto dal sindaco Claudio Scavera, il quale ha manifestato l'intenzione dell'Amministrazione comunale di aiutare e promuovere le realtà agricole del luogo e di trasformare in appuntamenti e percorsi turistici usi come la pratica della tosatura. Questo appuntamento annuale sul finire della primavera ricorda in sé manualità e destrezza del pastore, canti e preghiere della categoria, e rappresenta anche una consuetudine festaiola a ringraziamento per la collaborazione reciproca e lo scambio di aiuto tra pastori, in un periodo di lavoro impegnativo per la produttività dell'allevamento. Un patrimonio, questo, di

elevato valore umano, dove la solidarietà della categoria svolge una parte non

secondaria nella vita del contesto zootecnico.

Durante l'incontro il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, manifestando con orgoglio di essere allevatore di ovini, ha espresso apprezzamento e incoraggiamento per l'iniziativa e l'augurio che l'idea abbia a proseguire e venga calendarizzata nei programmi culturali dell'Amministrazione comunale. «L'ARAS – ha assicurato –, offre la propria collaborazione tecnica e organizzativa a quanti hanno a cuore il mantenimento di questo genere di attività rivolte alla promozione e valorizzazione dell'allevamento e della cultura che anima gli imprenditori zootecnici».

Tra gli intervenuti anche il dr. Gaetano Aprile, capo dell'Ispettorato dell'Agricoltura di Catania, e il dr. Giuseppe Leotta della SOAT n. 92 di Castiglione di Sicilia, che non hanno risparmiato apprezzamenti per l'iniziativa e assicurazioni di collaborazione nell'interesse della categoria allevatoriale. Altri apprezzamenti sono giunti anche dalle istituzioni locali e dalle scuole, le quali hanno riconosciuto l'aspetto culturale e storico della manifestazione.

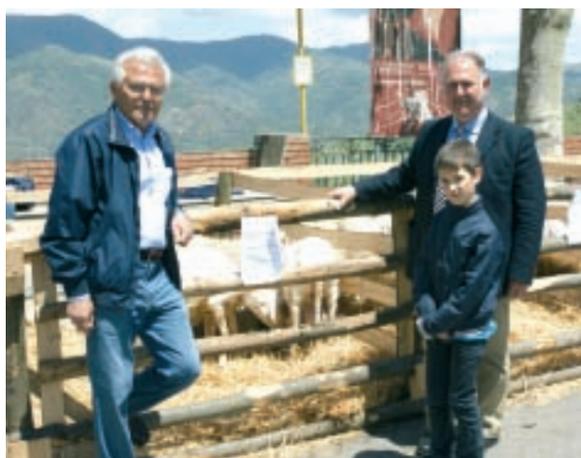
La tosatura delle pecore è avvenuta con due modalità: quella meccanica, che ormai va prendendo piede anche in Sicilia per il grande risparmio di manodopera,

e quella manuale, ormai utile come occasione di recupero della memoria la cui pratica via via verrà abbandonata in quanto non produce più addetti di buona e veloce manualità. Tuttavia, in seno alla manifestazione, è stata organizzata una gara di tosatura con finalità anche istruttive; 6 gli allevatori partecipanti che hanno sistemato nei box in legno di castagno il proprio gruppo di pecore da tosare al cronometro (3 capi in modo tradizionale e 3 con la tosatrice elettrica). Le due tosature venivano quindi giudicate dal dr. Raffaele Sarda, responsabile dell'ARAS di Enna, in funzione della uniformità di tosatura e delle eventuali ferite provocate. I primi tre allevatori classificati sono nell'ordine: Vincenzo Raiti, Vincenzo Tizzone e Franco Raiti.

Nel pomeriggio di giorno 15, presso l'antico e suggestivo edificio del Centro di educazione ambientale del Parco fluviale Alcantara, si è svolta la degustazione guidata dei formaggi tipici siciliani abbinati ai vini doc dell'Etna, condotta in modo altamente professionale dal dr. Giovanni Vitale, esperto ONAF e tecnico dell'ARAS, coadiuvato da studenti (in abbigliamento professionale) dell'Istituto Alberghiero di Randazzo. Numeroso il pubblico che ha partecipato alla degustazione della buonissima ricotta fresca di latte ovino, di formaggi e di altri prodotti agroalimentari del territorio posti in vetrina quel giorno.

«La manifestazione, oltre ad aver suscitato interesse nelle istituzioni coinvolte,

te, e in modo particolare nell'Ente Parco Fluviale Alcantara che l'ha patrocinata, – ha dichiarato il responsabile tecnico dell'ARAS di Catania, dr. Mariano Sciacca, – ha risvegliato l'interessi degli allevatori locali e dei comuni limitrofi. Infatti, in occasione di pause operative, hanno espresso la volontà di organizzare un incontro al fine di trovare il modo di conferire la propria produzione o trasformare il latte, mostrandosi anche interessati alle attività e ai programmi tecnici dell'ARAS. Questa iniziativa ha dato modo di lanciare un'idea» ha concluso Sciacca. «Ora occorre fare squadra tra istituzioni pubbliche e privati imprenditori per organizzare e migliorare le altre edizioni della manifestazione».



Un momento della tosatura in piazza: quella tradizionale e quella meccanica. nella foto a fianco: il dr. Mariano Sciacca col Commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, col figlio Stefano.



Vacche da latte: le iblee sono tra le più produttive d'Italia

Dalla *Bianconero* del mese di Aprile, la rivista dell'ANAFI, rileviamo le vacche inserite nella categoria "eccellente" per la morfologia: per la prima volta una bovina di Carmelo Guastella (Ragusa) viene inserita al 9° posto nazionale e una bovina di Giuseppe Di Franco (Palermo) al 25° posto. Più volte eccellente, invece, una bovina di Giorgio Passalacqua (Ragusa) al 20° posto su scala nazionale. L'allevamento di Giovanni Tumino (Ragusa) è al 6° posto nazionale per kg di proteine nel latte prodotto. Ci congratuliamo con gli allevatori citati per i risultati raggiunti con i loro sacrifici e grazie anche alla fattiva collaborazione con l'ARAS che da anni, nel seguire gli allevamenti attraverso i propri servizi, ha fornito gli strumenti tecnici ed informativi per il raggiungimento dei livelli riconosciuti.

Sicilia
Zootecnica

Mensile
dell'Associazione Regionale
Allevatori della Sicilia

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

Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del 16-7-1974

Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

P.I. Spedizione in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/B Legge 662/96 D.C.B. Sicilia 2004

Direttore responsabile
Alessandro Chiarelli

Collabora
Ignazio Maiorana

In questo numero:
Carmelo Di Pasquale

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

Sito internet: www.arasicilia.it

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