



35° ANNO, n. 3
MARZO 2009

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

**Crescere
sul mercato
con
l'assistenza
gratuita
dell'ARAS**



Prodotti siciliani genuini certificati

Certezza di origine e qualità alimentari.

Latte, formaggio e carne ora hanno un marchio:

ITALIALLEVA

**Lo stesso produttore è obbligato
a garantire e dimostrare la trasparenza**

Da qualche mese l'ARAS sta istruendo gli allevatori siciliani ad osservare il Manuale di autocontrollo e di corretta prassi igienica per seguire le procedure del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare in osservanza delle norme obbligatorie sulla materia per garantire, oltre alla sicurezza igienica dell'allevamento, anche la gestione sanitaria dell'allevamento, un costante aggiornamento del sistema, la gestione della documentazione e delle informazioni, la conservazione dei documenti e delle registrazioni, le verifiche interne. I principali Regolamenti Comunitari di riferimento sono il 178/2002 ed l'852/2004.

Il campo di applicazione della Legislazione Alimentare riguarda tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi per gli animali destinati alla produzione alimentare. L'allevatore assume la piena responsabilità delle verifiche del percorso che porta alla produzione e alla relativa commercializzazione. Solo rispettando le procedure proposte, infatti, l'allevatore può chiedere per i propri prodotti la concessione del marchio nazionale *ITALIALLEVA*, già ampiamente diffuso. Ed i prodotti con tale marchio, agli occhi del consumatore, sono sinonimo di qualità, sicura provenienza italiana e garanzia fornita dal circuito AIA.

Sarà una svolta epocale che anche in Sicilia offrirà inediti vantaggi alla commercializzazione della produzione di carne, latte e formaggi, oltre la tanto richiesta sicurezza alimentare sulle nostre tavole. Si ridurranno così gli imbrogli che per decenni hanno turbato la correttezza e la trasparenza del mercato. L'ARAS punta molto su questo impegno a duplice e indiscussa utilità: per gli allevatori e per i consumatori. L'assistenza dell'ARAS per la realizzazione di questo importante progetto è gratuita.

Rosario Di Raimondo

Giovani allevatori, la zootecnia si fa anche in pizzeria!

La nostra lunga esperienza di incontri tecnici e associativi con la categoria degli allevatori ci ha indicato, nel corso degli anni, modalità di confronto e di interlocuzione sulle scelte produttive e organizzative che hanno portato tanti risultati nel territorio isolano. Ma esistono lembi di territorio dove si stenta a mettere insieme energie e realtà produttive a causa di una carente cultura aggregativa. In sostanza, gli stessi allevatori oggi, in certe zone, non hanno opportunità d'incontrarsi come avveniva un tempo nelle fiere paesane di bestiame. Dunque non parlano tra loro e non

di Ignazio Maiorana

solidarizzano, non si scambiano novità. Non c'è una crescita collettiva perché si è avari di quella individuale, se davvero esiste.

L'individualismo risulta uno dei peggiori nemici dei produttori. Stentano a raggiungere una forza sul mercato, stentano a sperimentare modalità associative che li porterebbero a risparmiare sui costi di produzione se solo si mettessero in contatto coi propri colleghi per mettere insieme qualcosa per migliorare le condizioni dell'attività di allevatori. Peraltro in gruppo si ha mag-

giore voce in capitolo che da singoli nel confronto con le istituzioni che si occupano del settore.

Partendo dall'esempio registrato in questi ultimi anni nel Ragusano, dove molti giovani allevatori si sono aggregati in gruppi di interessi affini (Associazione Giovani allevatori di Frisone italiana e Bruna Junior Club), vorremmo diffondere e incoraggiare nel resto dell'isola la stessa teoria aggregativa. È di questo mese, infatti, la nascita di nuovi fermenti nel Palermitano tra i giovani allevatori di bovini di razza Cinisara. Essi intendono uscire dal-

“Il futuro fertile”, forum di Confagricoltura



Il presidente
Federico
Vecchioni

**La grande imprenditoria agricola s'interroga
sulla crisi e rivendica la centralità del settore**

Lo dato su cui concordano politici, economisti, banchieri e imprenditori è che l'agricoltura è una componente essenziale della moderna economia, dunque va aiutata a superare i momenti di difficoltà che in ve-

7

Raccolta fondi

L'ARAS mobilitata in aiuto dei terremotati abruzzesi

A seguito del pesante terremoto in Abruzzo, l'ARAS esprime la propria solidarietà agli allevatori abruzzesi. L'Associazione Regionale Allevatori dell'Abruzzo ha predisposto servizi di assistenza tecnica ed organizzativa per venire incontro alle aziende danneggiate anche sul piano operativo.

“L'ARAS – dichiara il presidente Armando Bronzino – intende adoperarsi per promuovere aiuti economici agli imprenditori zootecnici afflitti dalla tragedia. Dalla Sicilia e soprattutto dal Ragusano sono già partiti prodotti caseari inviati dalle principali realtà del settore. Anche in momenti di crisi la zootecnia siciliana sa esprimere generosità e solidarietà”.

Gli allevatori che volessero dare una mano ai loro colleghi abruzzesi possono inviare il proprio contributo mediante bonifico bancario intestato a:

**ARA Abruzzo mediante la Banca Nazionale del Lavoro,
Agenzia di Chieti codice IBAN: IT64D010051550100000002118**

Per eventuali contatti diretti:

Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo - S.S. 17 Est c/o Campo Boario - 67020 ONNA (AQ), tel. 0862 441738 - Fax 0862 442736.

5

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

Canicattini Bagni (SR) - La XVI Fiera Provinciale della Zootechnica

La qualità della selezione è in crescita, ma l'unità delle energie è vitale

La Fiera zootechnica, "microcosmo" dell'allevatore

Una fiera locale è un microcosmo entro il quale si articolano una miriade di attività che insieme concorrono alla vita dell'uomo. Una vetrina fieristica zootechnica significa tante cose: la più importante è la celebrazione dell'allevatore, la figura più polivalente tra i lavoratori legati all'agricoltura. L'allevatore, infatti, sa fare anche il veterinario, l'agronomo, il meteorologo, il trattorista e il meccanico, il casaro, il ragioniere; oggi il mercato gli impone pure di saper fare marketing e pubbliche relazioni. Ma una fiera significa anche incontro, festa, discussione, pubblicizzazione del saper fare per vivere egli stesso e far vivere i propri simili mediante l'alimentazione genuina e di qualità.

Il "microcosmo" zootechnico di Canicattini, che l'ARAS e il Consorzio Provinciale Allevatori di Siracusa in questi anni stanno vivacizzando sempre più, ha raggiunto una sua autorevolezza anche per i messaggi e gli stimoli che riesce a diffondere sul piano produttivo e associativo.

Un appuntamento di questa entità e peculiarità significa inoltre ricordare alla società civile, non più adusa a frequentare la campagna, che la società rurale esiste ancora, è viva. E anche quando sopravvive, lavora con enormi sacrifici non solo per se stessa ma anche per il resto dell'umanità.

L'ABC della presenza umana sulla superficie terrestre inizia dalla campagna, non possiamo farne a meno. Ed anche la salvaguardia dell'ambiente è fortemente legata all'attività dell'allevamento che vanta storia e tradizione millenarie.

Una Fiera ripropone un concentrato di tanti significati. Essa, oltre a costituire un'occasione di confronto tecnico per il miglioramento produttivo, trasmette entusiasmo, rinverdisce la passione per il mondo degli animali, porta i piccoli a comprendere i processi della natura.

È importante la condivisione di quelle istituzioni che comprendono e incoraggiano lo sforzo organizzativo e il lavoro degli allevatori. Questa categoria sta sempre lontano dalle vetrine, un giorno all'anno è giusto che accenda i riflettori per poter dire: ci siamo ancora, venite a trovarci. Farà bene a tutti.

27-29 marzo 2009. La tendenza al miglioramento zootechnico in provincia di Siracusa è l'aspetto che più salta agli occhi del visitatore della Fiera di Canicattini. Ma lo hanno confermato anche due esperti, i giudici della razza Bruna, Vito Gentile, assistito nel concorso dei bovini da Onofrio Maellaro, e della razza Frisona, Gianluca Dotti, assistito da Giuseppe Cirigliano e Giovanni Tumino. La Bruna Italiana nel Siracusano va abbastanza bene, la Frisona invece deve ancora fare molti passi avanti.

In concomitanza con le attività espositive c'è stata una serie di incontri specifici con il gusto e con quanto si sviluppa sotto la cornice allevatoriale. Non meno importante il messaggio educativo che si è inteso far giungere alle nuove generazioni: avvicinarsi agli animali, alla campagna, è salutare non solo sotto il profilo dell'alimentazione umana (vedi degustazioni guidate di formaggi e latte condotte dal dr. Salvatore Apollo dell'ARAS, foto in basso) ma anche sotto il profilo dell'equilibrio psicologico. In questo secondo caso gli asini hanno avuto una vetrina di primo piano sia in termini selettivi e sia nella polifunzionalità ad essi riconosciuta alla quale è stato dedicato un evento speciale chiamato "Asinoday".

Gli incontri attorno ad un tavolo tra politici, tecnici e rappresentanti delle organizzazioni agricole sono stati molto partecipati ed hanno puntato il dito della speranza verso una possibile ripresa della zootechnica sostenuta dal Piano di Sviluppo Rurale ed anche dalla presa di coscienza del consumatore sempre più alla ricerca di prodotti genuini di qualità. Ovviamente non sono mancate le esortazioni ad aggregarsi nella commercializzazione per far meglio fronte alle



L'inaugurazione



Le autorità



Alcuni bambini imparano a mungere. In basso, le campionesse e i loro allevatori con l'on. Titti Bufardecchi e il presidente Salvatore Curcio.

difficoltà del mercato. Anche perché le agevolazioni contributive e creditizie, si sa, non sempre calzano giuste e così in agricoltura e in zootechnica occorre comunque non perdere di vista la capacità dell'imprenditore di tenere in piedi il bilancio aziendale sulle proprie gambe.

"Ogni territorio dovrebbe avere una vetrina come la Fiera di Canicattini", ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura Giovanni La Via. E si avverte in questi luoghi anche la filosofia aggregativa tra Comuni dello stesso comprensorio - come ha fatto capire il sindaco Amenta - per giungere ad ottenere la realizzazione di quelle strutture e infrastrutture necessarie allo sviluppo dell'agricoltura e del turismo. L'ARAS fa la sua parte per aiutare il sistema a produrre, lo hanno ricordato il presidente dell'Associazione Regionale Allevatori Armando Bronzino e il presidente del Consorzio provinciale Salvatore Curcio.

Queste occasioni sono favorevoli ai relatori per comunicare le proprie azioni a sostegno di un disegno complessivo che vede diversi attori in-

“Dalla Sicilia con furore”

Quattro parole con una vacca Pezzata Rossa

di Lorenzo Degano

Sono stato in compagnia di Carmelina, una delle prime vacche Pezzate Rosse, allevate in Sicilia. L'campagna dell'affascinante città di Ragusa Ibla, cittadina con le suggestive viuzze e splendide costruzioni barocche, da scenario a questa "particolare" intervista...

Nella foto una figlia del toro Nazionale Miglioratore Regart.

Signora Carmelina, Leonardo Sciascia parlando di Ragusa Ibla disse: “Qui giunti si avverte l'impressione di una frontiera”. Per lei venire in Sicilia è stato come oltrepassare una frontiera?

«Diciamo che quando mi hanno detto che dovevo

cambiare stalla e venire in Sicilia, sinceramente ero un po' preoccupata. Avevo sentito voci che qui faceva un grande caldo».

Ma ora, come si trova in Sicilia?

«Molto bene, grazie. L'aria è buona, il posto incantevole, la gente ospitale... Come le dicevo, quando sono scesa in Sicilia dal Friuli, pensavo che difficilmente mi sarei adattata a questo clima; in realtà qui, dopo il primo periodo, mi sono trovata benissimo. Le perplessità nascevano dal fatto che gran parte delle mie simili Pezzate Rosse erano e sono allevate al Nord, soprattutto in montagna; in realtà, io come tante altre, abbiamo trovato delle condizioni che, seppur difficili, ci consentono di produrre un ottimo latte e ahimè, quando sarò vecchietta, dell'ottima carne».

Come tante altre? Ma quante siete in Sicilia?

«Beh, gli ultimi dati parlano di circa 2.600 vacche Pezzate Rosse, con Ragusa che, negli ultimi anni, è diventata la provincia con il maggior numero di vacche controllate. Faccia conto che poco più di dieci anni fa le Pezzate Rosse in Sicilia le contavi sulle dita di una mano. Comunque ci sono tante Pezzate Rosse anche in Piemonte e si possono trovare sempre di più anche in altre regioni. Gran parte delle mie simili si trovano nel Triveneto, Friuli e Bolzano in particolare, zone dove la nostra razza è maggiormente diffusa».

Come dire, dagli Appennini alle Ande...

«Può ben dirlo, caro... ci sono circa 41 milioni di vacche Simmental Pezzate Rosse in tutto il mondo. Mica pizza e fichi. Siamo una delle razze più numerose del pianeta. In Europa ci sono importanti popolazioni Simmental in Paesi a zootecnia avanzata come Germania, Austria, Francia».

Mi racconti qualcosa di lei...

«Mmm, il solito curiosone... Va be', ma solo perché è lei! Beh, io sono una vacca a duplice attitudine».

Cioè?

«Mamma mia, ma da dove viene! Vuol dire che sono in grado di produrre sia latte che carne».

Ah, interessante.

«Può ben dirlo. Io e le mie simili abbiamo prodotto nel 2008 in media 6.612 kg di latte al 3,89% di grasso e 3,43% di proteine. Questa produzione in realtà, non ci valorizza a sufficienza, perché per noi è difficile produrre nelle condizioni in cui siamo allevate».

Che cosa intende?



«Beh, noi siamo allevate in stalle di medie e piccole dimensioni, molto spesso legate alla catena, in allevamenti di montagna dove non sempre i nostri allevatori possono riservare le cure che riservano alle nostre simili in pianura. Chiedilo a Salvatore...»

Chi è Salvatore?

«Salvatore è il mio allevatore! Turi, ogni mattina, dopo averci munto e governato, va nel suo piccolo caseificio aziendale e trasforma il nostro latte in ottimi formaggi, con buona resa e qualità. I suoi clienti sono molto contenti dei suoi prodotti e tornano sempre volentieri. È per questo motivo che, dopo avermi acquistato in Friuli, ha deciso di non lasciarmi la sola con il mantello bianco e rosso e la testona bianca, ma ha acquistato altre Pezzate Rosse».

Ha trovato l'amore in Sicilia?

«Ma insomma, lei è proprio impertinente!!! Perché cosa crede, nonostante la mia età ho ancora un certo fascino. Poi, io sono fortunata perché il mio padrone mi accoppia sempre a degli ottimi tori da inseminazione artificiale. Qualche mese fa, ad esempio, mi ha accoppiata ad un bel toro giovane di nome Valentino... Ho visto una sua foto, era molto bello, elegante proprio come lo stilista... Purtroppo non tutte le mie simili sono così fortunate. Alcune vengono accoppiate con dei tori aziendali in monta naturale di cui non sanno niente, né chi è il padre né chi è la madre... pensi lei che figli degeneri possono nascere da questo accoppiamento. Altre sono ancora più sfortunate perché vengono accoppiate con tori da carne. Ne ho visto qualcuno in fotografia... sono veramente brutti».

Mi tolga una curiosità. Venendo qui da lei, ho visto dalla strada delle Pezzate Rosse allevate allo stato brado, su dei pascoli per dir la verità molto poveri, ed erano accompagnate da tanti vitellini...

«Lei sta parlando della stalla della mia amica Gigia. Anche lei, come me, viene dal Friuli, da una stalla che non la voleva più; sai, lei era un po' sporcacciona, non voleva mai stare in cuccetta. Così il suo allevatore ha deciso di venderla. E, come me, è venuta in Sicilia... Ah, mi piacerebbe tanto rivederla...».

Ho visto che sotto di lei c'erano addirittura due vitelli che succhiavano il latte.

«Sì, lei, a differenza di me, è stata acquistata da un allevatore che non munge le vacche, ma le alleva allo stato brado per la produzione di carne che viene ottenuta dai vitellini che

Canicattini Bagni

La XVI Fiera Provinciale della Zootecnia

3

sieme. Armando Bronzino ha comunicato che l'ARAS con i formaggi tipici riconosciuti è entrata nel circuito Metro per la commercializzazione dei prodotti genuini di qualità; l'on. Pippo Genuso, deputato all'ARS, ha fatto sapere che si adopererà per l'approvazione del disegno di legge sul servizio di eliminazione

delle carcasse animali. Persino il prof. Vincenzo Chiofalo, preside della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Messina e presidente del Corfilcarni ha colto l'occasione per invitare altre istituzioni a sedersi attorno al tavolo per raccordare con un Piano carni il lavoro per la filiera e la certificazione della carne siciliana.

Infine il vicepresidente della Regione Sicilia, on. Titti Bufardecì, tirando le somme ha tra l'altro ribadito che la soluzione per sollevare dalla crisi il mondo agricolo è affidata al turismo rurale. Dunque c'è molto da lavorare ancora, sempre che ognuno si imponga di fare la propria parte.

I. M.

In alto e a destra, alcune immagini della Fiera



lei svezza. Appena ha partorito, lei, con il latte che fa, è in grado di svezzare anche due vitelli contemporaneamente, anche vitelli di altre vacche perché lei, come tutte noi altre, ha un notevole senso materno...»

Però! Deve essere veramente in gamba per accontentarsi di quanto le offre il pascolo...

«Beh, cosa vuol dire! Noi ci accontentiamo di tutto quello che passa il convento, non abbiamo mica la puzza sotto il naso!»

Un'altra domanda...

«Mizzica, ma lei è veramente ostinato! Troppi dumanni! Almenu m'avissi purtatu qualchi cosa di manciari...»

Mi scusi, non la tratterrò più. Non c'è altro da dire. Sì, vedo che lei è proprio ben adattata in Sicilia...!

Note dell'autore

Scusatemi, cari lettori se abbiamo scelto un modo diverso per presentare e pubblicizzare una razza, rispetto ai classici articoli tecnici. Il taglio che è stato dato, dal titolo al contenuto dell'articolo, voleva in qualche modo essere ironico, per rendere la sua lettura meno pesante.

Chi fosse interessato ad avere informazioni più dettagliate, l'ANAPRI è assolutamente disponibile a rispondere ai vostri quesiti, fornendovi tutti gli elementi tecnici per conoscere meglio e valutare le notevoli qualità della nostra razza...

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

La Cinisara, una firma nella sciara

Servizio di
Ignazio
Maiorana

Questa bovina dal mantello nero, che può avere una striscia bianca dorsolombare, che fa latte abbondante e ricco di k-caseina, è una realtà nel Palermitano degna di curiosità, di attenzione, di assistenza, di miglioramento organizzativo, di vetrina ai suoi prodotti. Ma non è facile convincere i suoi allevatori molto tradizionali a fare uno sforzo di adeguamento igienico-sanitario per fare un grande salto di sicurezza, di autotutela, dato che il loro numero si agira intorno a 150 unità.



Eppure nelle sciare e nelle pietraie del versante tirrenico, le vacche nere fanno miracoli, al punto che insieme alle Modicane rappresentano una delle più preziose biodiversità siciliane per la produzione dell'ottimo caciocavallo. Nel Palermitano, diversamente che nel Ragusano, la pasta del caciocavallo viene tenuta meno in salamoia, e quindi questo formaggio meno famoso del suo conterraneo ibleo si fa spazio tra i consumatori anche grazie all'aroma trasmesso dai pascoli naturali e biologici di quest'area impervia e sassosa. A credere e sostenere da anni in questa razza il dr. Vincenzo Terranova, agronomo dell'ARAS, in una zona che non permette ai tecnici di parlare "italiano" o di essere troppo esigenti nell'assistenza verso il miglioramento zootecnico. Si rischia di rimanere inascoltati. Per cui è un lavoro di grande pazienza quello dei "missionari della zootecnia".

La Cinisara, nel tempo, è emigrata verso territori più accessibili come quello di Monreale e di San Giuseppe Jato, dove ha trovato allevatori più attenti ai requisiti e alle normative di accesso al mercato,

con una cultura comunicativa più elevata, che potrebbero addirittura fungere da motore di traino dei colleghi delle pietraie di Giardinello, Cinisi, Montelepre, ecc. Abbiamo avuto questa impressione, supportata anche da una maggiore capacità di incontrarsi tra loro per scegliere strade unitarie, per sintonizzarsi su certe linee produttive. Così ci è sembrato Domenico Rocco Gerardi (nella foto a fianco) a Monreale che con le sue 40 fattrici riesce a vendere torelli da riproduzione.



In quest'azienda l'ARAS ha acquistato un nucleo di manze (qui nella foto) e un torello per affidarli ad altri allevatori nel quadro di un piano di ripopolamento. Ed anche Salvatore Brusca di S. Giuseppe Jato (foto in basso), che alleva 50 fattrici al pascolo in 120 ettari di terra, vuole proiettar-



si nel futuro in maniera più avanzata. La genetica qui è tra le più attendibili. Si munge tutto l'anno e si conferisce latte al caseificio. La media di latte a vacca di questo allevamento è 17 litri al giorno. È importante tenere vacche giovani (da



3 a 4 parti e poi vengono o non vendute per allevamento) che in terre-

ni impervi si muovono con agilità, questo il segreto del successo per i Brusca. "Ora che l'ARAS affida anche nuclei di Cinisara – afferma il tecnico dell'ARAS Giuseppe Spina – è opportuno che un gruppo di questi animali venga posto in vetrina nelle prossime edizioni della Fiera Agricola Mediterranea a Ragusa". "Ci impegneremo a mettere la nostra firma al prossimo appuntamento fieristico ibleo – assicura il giovane Salvatore Brusca –. Ci saremo, se ci sarà spazio anche per noi".

Sempre a San Giuseppe Jato, ci spostiamo poi nell'azienda del giovane Salvatore Polizzi (qui nella foto col tecnico dell'ARAS Giuseppe Spina). Insieme ad una trentina di vacche Polizzi alleva 300 pecore Valle del Belice con arieti iscritti al L.G. e resistenti alla scrapie. Nel suo caseificio dove si lavora esclusivamente il latte aziendale è in mostra una gamma di formaggi e caciotte per ogni tipo di buongustaio. Nei locali di stagionatura campeggia il caciocavallo palermitano fatto con solo latte di Cinisara. "La sua caratteristica è quella di mantenersi di colore giallo –



tiene a precisare con competenza Polizzi –. La trasformazione di questo latte lascia inalterato il betacarotene, una vitamina contenuta in questi pascoli naturali che firma una provenienza inconfondibilmente biologica". L'arte casearia di Salvatore si articola anche nella trasformazione del latte pecorino, specialista com'è anche nella produzione del primo sale e del piccantino "Dammusi", un formaggio più pastoso da consumare preferibilmente entro un paio di mesi, che prende il nome dall'omonima contrada dove un tempo spadroneggiava il principe Dammusi. Questo è un formaggio simile al taleggio ma viene prodotto con latte crudo a fermentazione naturale. Quali sbocchi di mercato? "Attraverso internet – risponde Polizzi – abbiamo avuto accesso ai gruppi di acquisto solidale (GAS). Proprio quest'ultimo formaggio pecorino paradossalmente viene richiesto maggiormente al nord, nella terra di produzione del taleggio industriale. A proposito di Cinisara – aggiunge ancora –, insieme alla razza dobbiamo promuovere meglio il suo prodotto caseario, occorre distinguere la sua particolarità da quella di altri, altrimenti a cosa vale lavorare con questo tipo di vacca? Noi giovani allevatori, anche se operiamo a strettissima economia in zone svantaggiate, con l'aiuto dell'ARAS vorremmo organizzarci in tale direzione: vorremmo creare una DOP e dare possibilità ai magri bilanci aziendali di ricevere un po' di respiro. Occorre rilanciare la Sezione degli allevatori di bovini di razza Cinisara. È un passo urgente da fare, prima che scompaia questo caciocavallo tipico. Per fare economia aziendale occorre unire idee, energie ed anche mezzi".



Dopo l'accorato allarme, Salvatore Polizzi, appena qualche settimana dopo la nostra intervista, passa ai fatti: ha organizzato un incontro serale a tavola in un suggestivo agriturismo della zona, al quale ha partecipato il nostro giornale. Erano presenti alcuni giovani allevatori di Cinisara (nella foto sopra) che hanno discusso sul da fare alla presenza del direttore regionale dell'ARAS, Car-



4

La Cinisara, una firma nella sciara

melo Meli, di alcuni tecnici e persino di un consigliere provinciale che si è dichiarato ben lieto di sponsorizzare la causa della categoria. C'era molto entusiasmo. Si vuole fare sul serio. Si vuole, inoltre, creare un collegamento più stretto con i giovani allevatori dell'altro versante della provincia di Palermo, dove la Cinisara viene allevata in maniera numericamente più consistente. Proprio lì c'è il lavoro più difficile da fare per

salvare la razza e il suo prodotto. Noi ci siamo andati. Siamo andati a trovare gli Vincenzo Evola a Carini (qui nella foto con il dr. Terranova dell'ARAS), i Randazzo, i Di Lorenzo e Rappa a Giardinello, Noè Gaglio a Monte-



lepre (foto a sinistra) che alleva 100 Cinisare e che addirittura fa diversi turni di caseificazione. I loro sbocchi di mercato per il formaggio sono i piccoli negozi di generi alimentari, per la carne i commercianti che fanno il bello e il cattivo tempo.

Lì i giovani sono ancorati alla mentalità e alla cultura dei genitori. Piano piano i loro padri li responsabilizzeranno e questi ragazzi faranno finalmente delle scelte, aggiorneranno l'antico sistema che non aderisce alla trasparenza della filiera; anche loro cercano un raccordo con i giovani colleghi di altri luoghi. I tecnici dell'ARAS tra cui il dr. Vincenzo Terranova sono messi alla prova, potrebbero avere un ruolo importante di promotori di incontri e di collegamenti. Devono riuscirci! L'individualismo non permette di fare grandi passi in avanti.

I. M.

Giovani allevatori, la zootecnia si fa anche in pizzeria!

1 le pastoie che bloccano o non rendono legittimamente visibile la loro produzione; sono pastoie legate a sistemi tradizionali non sempre sostenibili sul piano igienico-sanitario. Si sono incancrenite difficoltà a svincolarsi dai genitori anziani ancorati a logiche superate, non più sostenibili se si vuole affrontare il futuro.

La nascita di piccoli gruppi di giovani allevatori in ogni area geografica, promossa, stimolata, incoraggiata e assistita dall'ARAS, produrrà almeno il piacere di fare amicizia tra gli stessi componenti, di solidarizzare, di incontrarsi a tavola per individuare scelte e fare programmi collettivi i quali, pur se di modesta entità, faranno fare ugualmente dei piccoli passi avanti all'azienda.

Il "vediamoci in pizzeria!" lanciato dall'ARAS è un pretesto per radunare giovani allevatori attorno ad una tavola apparecchiata, con spirito collaborativo e amichevole. Si sa che a tavola, tra un boccone e l'altro, si parla senza fretta di andare via. Siamo convinti che mentre si cena si può discutere, in maniera non troppo seriosa ma ugual-

mente efficace, di come dare il via ad un rinverdimento locale dell'imprenditoria zootecnica, che apra le porte della solidarietà di categoria, all'aiuto reciproco, ad un disegno produttivo di insieme, ad una presenza più organizzata e snella sul mercato.

Laddove stiamo lanciando l'idea registriamo disponibilità e voglia di incontro. L'incontro è comunione e fa comunità. Porta sempre cose buone. E se la rigenerazione dell'allevamento in alcuni territori può avvenire anche attorno ad una "quattro stagioni", non vergogniamoci. Importanti decisioni di lavoro, determinanti scelte politiche, riusciti affari tra produttori sono avvenuti spesso a tavola. Tra poche persone, intanto, ci si intende meglio. Una volta strutturato il gruppo, è più facile collegarsi col resto dell'ambiente e costruire, crescere, migliorare.

Ignazio Maiorana

Sostenete la "voce" della zootecnia siciliana

Inizia la restituzione dei bovini Modicani affidati dall'ARAS



Obiettivo centrato in pieno quello portato avanti per il secondo anno dall'ARAS con l'attento sostegno del dott. Antonino Colombo e del dott. Giovanni Viglianisi dell'Assessorato regionale Agricoltura e in sinergia con l'ANAMOD. Anche i bandi relativi all'affidamento dei gruppi 2008 composti da un torello e cinque manze delle razze Modicana e Cinisara hanno riscosso notevole interesse fra gli allevatori isolani. Infatti sono pervenute all'ARAS n. 39 istanze per l'affidamento di gruppi di bovini Modicana e n. 52 per la razza Cinisara. I dati riportati si commentano da soli, difatti notiamo con piacere che la razza Cinisara, così come la Modicana, trova ancora oggi tanto spazio nel cuore degli allevatori siciliani per le note caratteristiche di rusticità e produttività. Purtroppo, però, per cause diverse, si è proceduto solo all'acquisto di 5 gruppi di razza Modicana e 3 di razza Cinisara. Così a tutti gli altri allevatori che hanno presentato istanza di affidamento non rimane che riprovare con i prossimi bandi 2009.

Questo diffuso interesse conferma ancora una volta che la zootecnia autoctona siciliana sente il bisogno di rinsanguare i propri allevamenti con soggetti selezionati, visto che gli stessi allevatori per motivi a tutti noti, hanno spinto molto più del dovuto verso la produzione di soggetti meticcii per ottenere vitelli da avviare al macello, avvalendosi di tori di razze da carne. Tale scelta ha inevitabilmente vanificato la genetica materna impoverendo gli stessi allevamenti della preziosa rimonta interna. L'ARAS, a tal proposito, non si stancherà mai di ribadire la grande importanza che riveste la rimonta interna e di immettere il meno possibile nelle proprie aziende animali che vengono dall'esterno.

Il programma di affidamento dei gruppi comporta l'impegno da parte degli allevatori affidatari di restituire in sei anni lo stesso numero di animali, creando una sorta di volano perpetuo per poter imprimere una spinta per il recupero dell'importante ruolo che rivestono le razze Cinisara e Modicana nelle difficili aree marginali.

Tale iniziativa, a seguito della progressiva riduzione delle risorse finanziarie, è previsto debba autoalimentarsi, appunto, con la restituzione di soggetti provenienti dalle aziende affidatarie, destinati ad altre aziende richiedenti.

Registriamo con piacere che un noto allevatore di Modicane affidatario di un toro dell'ARAS, Liborio Mangiapane, con azienda in comune di Cammarata (AG), il quale gestisce la sua azienda con grande passione ed impegno, con il competente supporto del personale tecnico dell'ARAS di Agrigento ha restituito un ottimo torello, così come prevede l'impegno contrattuale.

Il buon latte prodotto dalle Modicane dell'allevamento Mangiapane viene trasformato magistralmente in azienda producendo formaggi tipici "disolamodicana" molto apprezzati.

Il primo torello, così ottenuto, inizierà la sua carriera di riproduttore in un altro allevamento di razza Modicana dando il via all'importante programma ARAS di riaffidamento con l'unico obiettivo del miglioramento e mantenimento di questa preziosa biodiversità, di grande valore zootecnico-ambientale, che sicuramente merita un adeguato rilancio.

Costantino Greco

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

Ragusa: nasce il Cosilat

Raccorderà tutta la produzione lattiera siciliana

21 marzo. Un unico consorzio per la commercializzazione del latte ragusano con l'occhio a quello prodotto nell'intera regione. Il Cosilat nasce dalla fusione delle cooperative "Ragusa Latte" e "Progetto Natura" (O. P. socie dell'ARAS) sotto le direttive del neopresidente Giovanni Campo. Un battesimo in grande "stile", nella sede di Ragusa latte, nella zona industriale di Ragusa, con la presenza della deputazione regionale, delle organizzazioni di categoria e dell'assessore regionale all'agricoltura, Giovanni La Via. «È una giornata importante – spiega La Via –, si celebra un matrimonio tra due grandi strutture associative in grado di avere maggiore potere contrattuale e di potere continuare il processo di aggregazione all'interno della filiera con maggiore incisività. Ci sono tutte le condizioni per potere continuare». Eppure il comparto agricolo attraversa un momento di profonda recessione. «In Sicilia, nel campo associativo non sono stati fatti grandi passi in avanti – di-



Da sinistra: Salvatore Cascone e Giovanni Campo di "Progetto Natura", l'assessore regionale Giovanni La Via, Giovanni Schembari e Salvatore Leggio di "Ragusa Latte" al "battesimo" di Cosilat.

Le personalità che hanno assistito all'evento.



ce ancora l'assessore regionale – e la nascita del Cosilat è una grande opportunità per il nostro territorio». Un momento storico per la zootecnia iblea e siciliana. «Un atto concreto e straordinariamente utile – afferma l'assessore provinciale all'Agricoltura, Enzo Cavallo – che qualifica la volontà e la determinazione di tanti allevatori e di una classe imprenditoriale encomiabile che si è sempre distinta per la sua lungimiranza e per avere saputo reagire alle difficoltà riscontrate sui mercati puntando sulla qualità e sulla organizzazione economica. Quello odierno è un segnale di speranza in un momento difficile per l'economia che può essere affrontato e superato stando e progettando insieme. Spero che, oltre a qualificare il mondo produttivo, possa determinare vantaggi anche a favore dei consumatori».

Poco meno di 85 milioni di litri di latte all'anno conferiti, pari al 50 per cento del latte siciliano, per un importo pari a 35 milioni di euro. «È il punto di partenza per la vendita del latte nell'intera regione – spiega Giovanni Campo, presidente del Cosilat –, vogliamo guardare oltre e costruire il futuro delle aziende del nostro territorio che rappresentano in ambito regionale sicuramente l'eccellenza».

Marcello Digrandi

Bozzetti iblei Donna Milina

La giornata per donna Milina, mia nonna materna, cominciava molto presto sia d'estate che d'inverno, infatti lei asseriva che *a matinata fa a jurnata*.

Il suo primo pensiero, appena alzata, era quello di accendere il fuoco per far scaldare l'acqua, necessaria per tutte le operazioni di caseificazione che si svolgevano nella *casabitara* dopo la mungitura. Questo locale fungeva sia da cucina che da piccolo caseificio aziendale ed era caratterizzato dalle pareti annerite dal fumo che si sprigionava dalla *tannùra*, dove venivano bruciati i *scroppa*, non privi di umidità specialmente nel periodo invernale.

La mattina presto, donna Milina preparava un caffè d'orzo, precedentemente da Lei abbrustolito e macinato al momento dell'uso, che, preso caldo e zuccherato, rappresentava un vero sollievo per chi si era alzato alle quattro del mattino sfidando le intemperie climatiche durante l'inverno.

Donna Milina era sempre indaffarata nelle faccende domestiche, stava molto attenta a non far finire l'acqua calda in pentola; se parte veniva presa con il *cuppino* lei era pronta ad integrarla.

L'acqua che rimaneva serviva per impastare il cruschetto alle galline, perché in inverno, se l'impasto del cruschetto veniva fatto con acqua fredda, le galline smettevano di fare le uova: *stagliavano*.

Donna Milina nutriva una grande passione per il pollaio, si vantava, ma era vero, di possedere le più belle galline del circondario, dal piumaggio vario: nere, giuppine, rosse e alcune bianche. Le *massare* le chiedevano di scambiare le uova quando era tempo di mettere la

chioccia ed erano disposte a darne qualcuno in più nel cambio, ma lei era onesta e non approfittava mai. Era una vera maestra nell'allevare i tacchini che venivano curati con tanta attenzione dalla nascita a quando erano pronti per essere venduti. Da piccoli li nutriva *cò sciu-sciaddu*, un impasto di farina, acqua e prezzemolo finemente tritato. I tacchini, quando erano guidati ancora dalla chioccia, non dovevano uscire se soffiava *a pruvenza*, vento che soffiava da nord-ovest che, col suo alto carico di umidità, era per loro letale, si ammalavano ed il più delle volte, nonostante le cure, morivano. Quando ciò accadeva era una perdita seria per l'economia della massaia, infatti con il ricavato della vendita delle uova delle galline e dei tacchini adulti potevano essere affrontate le spese di acquisto di tutto quello che necessitava per la casa: dalla pasta quando non si impastava in casa al petrolio per l'accensione dei lumi e di qualche indispensabile indumento per grandi e piccini.

La matinata trascorreva vedendola impegnata nella pulizia e messa in ordine della *casabitara*, in altre parti dell'isola chiamata *ribatteria*. Particolare attenzione veniva dedicata agli attrezzi di rame utilizzati soprattutto per la caseificazione che venivano strofinati con cenere e limone e sciacquati con acqua sino a renderli luccicanti. Quando era ora di pranzo la nonna si dava molto da fare, prendeva quel poco che c'era, magari faceva una *capatina* nell'orto se era la stagione giusta e riusciva a preparare un pasto unico, molto frugale ma che sicuramente ristorava quelli che con gusto lo consumavano. Finito di mangiare, sparcchiata la tavola.

Donna Milina si appoggiava, seduta con i gomiti sul tavolo e schiacciava un pisolino che non durava mai più di mezz'ora e non si sdraiava mai sul letto



perché ci si poteva raffreddare, così lei so-

Carmelo Di Pasquale

7

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

“Caseificio” Pagliarelli, recluse ma casare

Concluso il corso femminile di trasformazione del latte

Li 25 marzo il penitenziario Pagliarelli di Palermo, a conclusione del corso di caseificazione cui hanno partecipato un gruppo di detenute, ha aperto le porte a giornalisti e personalità. Tra le autorità richiamate dall'evento c'erano Nicola Carlisi, governatore del Rotary Sicilia, e Santo Caracappa, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, in rappresentanza delle due istituzioni che hanno sponsorizzato e organizzato l'iniziativa. La direttrice del carcere, Laura Brancato, ha guidato gli ospiti nel laboratorio in cui si è svolto il corso per assistere al processo di caseificazione e alla raccolta della ricotta fresca. Nella sala adiacente sono stati offerti in degustazione la buonissima ricotta fresca della mattinata, i formaggi realizzati qualche giorno prima, il miele e il vino prodotti dai detenuti. Lì alle partecipanti sono stati consegnati degli attestati di riconoscimento.

Nel gruppo di neocasare vi sono anche delle donne africane. Nei loro Paesi di origine la tradizione dei formaggi è pressoché sconosciuta. La qualifica ottenuta in carcere probabilmente servirà non appena riconquistata la libertà, come ha affermato una tunisina che tornerà presto libera al suo luogo natio per impiantare un caseificio.

A trasferire l'arte casearia sono stati i tecnici dell'IZS di Palermo M. Luisa Scatassa, Giuseppina Chiarenza,



Allieve e insegnanti del corso di caseificazione con alcune personalità

Giovanni Lo Biundo, Giulio Verro e Nicola Galati. Per il dr. Santo Caracappa questa è una delle iniziative dell'Istituto di valenza umana oltre che tecnica. Anche per questa ragione che si rifà alla solidarietà e alla dignità tra persone il Rotary ha voluto sostenerla.

Partendo da questa ben riuscita iniziativa, la direttrice del penitenziario palermitano che ospita 1.200 reclusi intende realizzare un progetto più ambizioso. “Che il Pagliarelli diventi un'azienda produttrice anche di formaggi, oltre che di vino, miele e pregevoli prodotti artigianali – ha detto con visibile entusiasmo la d.ssa Brancato –. Intendiamo allevare pecore negli spazi verdi disponibili nell'area del nostro complesso. Chiediamo al-



La premiazione di una detenuta. Nella foto, Nicola Carlisi, governatore del Rotary Sicilia, Laura Brancato, direttrice del “Pagliarelli”, e Santo Caracappa, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

le istituzioni come l'Associazione degli allevatori di istruirci e aiutarci a realizzare questo progetto. Chiediamo all'ARAS di adoperarsi in tal senso. Vorremmo allevare qui un nucleo di pecore selezionate da latte”.

Ci sono luoghi in Sicilia dove la pastorizia toglie le tende e luoghi dove si vuole partire dalla pastorizia per rifare una vita sbagliata. Dopo quello per le donne il corso sarà ripetuto prossimamente anche per gli uomini.

Intanto le detenute partecipanti hanno potuto conoscere direttamente un miracolo antico di millenni qual è la trasformazione del latte in ricotta e formaggio.

Ignazio Maiorana

Il Forum della Confagricoltura

1 rità hanno investito anche altri settori produttivi.

Il partecipatissimo forum tenutosi dal 26 al 28 marzo a S. Alessio Siculo, nei pressi di Taormina, ha sviscerato temi importanti, ma ha anche mostrato la forza organizzativa e la partecipazione della categoria rappresentata attualmente dal presidente Federico Vecchioni.

Ad onorare l'appuntamento sono venuti in Sicilia il ministro dell'Economia Giulio Tremonti, l'ex ministro dell'Agricoltura e ora vicepresidente della Commissione Agricoltura al Senato, Paolo De Castro, il capo gruppo parlamentare UDC alla Camera, on. Pier Ferdinando Casini, il presidente della Commissione Agricoltura alla Camera, on. Paolo Rossi, la scienziata premio Nobel e senatrice a vita Rita Levi Montalcini e molte altre personalità politiche e non siciliane tra cui l'attuale presidente della Regione Sicilia, Raffaele Lombardo, e il suo predecessore Totò Cuffaro.

“I soldi veri che ha annunciato il Governo dove sono?”, si sono chiesti alcuni relatori. In Sicilia non se ne sono ancora visti, sussurrano tra il pubblico alcuni conterranei. Intanto è stato detto che è necessario fare più agricoltura, se si vuole far diminuire la recessione economica. È vero, ma secondo qualche oratore la vera agricoltura la fanno coloro che coltivano direttamente la terra e allevano personalmente gli animali, non gli investitori e i finanziatori. È stato lamentato che gli istituti finanziari non facilitano il credito alle azien-



de agricole e coloro che stavano investendo si sono fermati rinunciando persino alla caparra già versata per impegnare l'acquisto di un bene.

Il settore zootecnico ha richiamato attenzione su di sé quando l'on. Casini ha parlato di cosa sta succedendo riguardo alle quote latte: “Invito il presidente del Consiglio Berlusconi a lasciar decadere quel decreto perché è una porcata se i produttori furbi che non hanno pagato vengono per giunta premiati!”.

Alla fine del Forum incontriamo il presidente Vecchioni. La domanda è una sola: sulla base del termometro di Confagricoltura, ci sono solidi elementi che potrebbero far ripartire l'economia dall'agricoltura? Lui è ottimista: “L'agricoltura contribuirà sicuramente e in maniera sostanziale alla ripresa economica trainandosi anche qualche lembo del settore industriale e turistico. Ma gli imprenditori devono affinare la cultura associativa e dare forza all'agroalimentare di qualità nella distribuzione commerciale”.

I. M.

Donna Milina

6 steneva. Durante l'estate, la pennichella pomeridiana durava un po' di più. In inverno ed in primavera, quando il tempo lo permetteva, si recava nella *ciusa* più vicina e raccoglieva la verdura da cuocere con i legumi; lei aveva una preferenza per la borragine, *i vurrani*. Quando tornava dalla *ciusa* cominciava a *pizzicari i favi*, operazione consistente nell'asportazione della scorza nella parte superiore delle stesse, che veniva effettuata con un piccolo coltello o con i denti; in questo ultimo caso si doveva possedere una dentatura molto robusta e donna Milina ne era provvista. Se c'era pane duro veniva fatto a pezzetti e cotto con i legumi perché tutto quello che era commestibile per la nonna era grazia di Dio, e quando arrivava l'ora di mettere la *pignata* non si doveva ritardare, la sera si usava fare la minestra e quindi si dovevano rispettare certi tempi e non essere in ritardo all'ora di cena. D'estate l'appiglio delle frasche era molto più facile, ma badare alla pentola con la temperatura estiva era una mezza tortura.

Prima di ritirarsi la sera, un'attenta *taliata* veniva dedicata al pollaio, venivano contate le galline per verificare se qualcuna era rimasta nei campi o in qualche stalla, si chiudevano per bene tutte le aperture e solo così si era sicuri che durante la notte la volpe non ci avrebbe riservato qualche brutta sorpresa.

Alla fine della giornata, prima di andare a letto, donna Milina, dopo aver riunito tutta la famiglia ringraziava il Signore recitando il Rosario e a noi bambini piaceva moltissimo sentire la cantilena della recita.

Se qualcuno avesse detto alla nonna che un giorno sarebbero esistite le discoteche e lei come in un sogno avrebbe potuto assistere a tutto quello che avviene all'interno di questi locali, sicuramente li avrebbe scambiati per luoghi infernali con tanti demoni comandati dal peccato, avrebbe sicuramente e ripetutamente fatto il segno della croce, una sua abitudine quando assisteva a qualche scena che destava in lei meraviglia. Se tornasse all'improvviso in vita non smetterebbe sicuramente di fare il segno della croce nemmeno un istante, considerato come in questi ultimi anni sono cambiati gli stili di vita di ogni famiglia e che a riunire il nucleo familiare non è più la preghiera ma solo la televisione.

Carmelo Di Pasquale

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

Bollettino commerciale

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

- 1- VENDONSI, in Caltabellotta (AG), 15 vacche di razza Modicana (az. Provinzano cell. 339 8689686).
1- VENDONSI, in Caltabellotta (AG), 16 vacche di razza Modicana (az. Marcianti, cell. 339 3305584).
1- VENDESI, in provincia di Palermo, puledro di colore baio con lista bianca in fronte, nato il 27-4-2008 da *Qum Estopa* (Puro Sangue Arabo) e *Schayla*, fattrice riconducibile a cavallo Indigeno Siciliano, in possesso di passaporto e identificato con microchip. Prezzo 1.000,00 (tel. 338 7668022).
1- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), vacche e manze di razza Limousine iscritte al Libro Genealogico (Az. Emilio Cocimano, tel. 348 4783564).
1- VENDESI, in Monreale (PA), quota latte q.li 700 + n. 15 vacche di razza Frisona Italiana (tel. 338 9416342).
1- VENDONSI, in Ragusa, due stalloni asinini Ragusani approvati, abilitati e testati, un puledro di un anno e un puledro di 2 anni certificati (az. Leggio, tel. 330 377024).
1- VENDONSI, in Sperlinga (EN), torelli di razza Limousine iscritti L/G provenienti dall'azienda biologica INTRONATA 3000 (per info rivolgersi ad ARAS sezione intercomunale di Nicosia 0935 630500 oppure a Giannuso Carmelo 338.2024230).
2- VENDONSI, in Petralia Sottana (PA), asini iscritti al Registro Anagrafico Asino Ragusano. Disponibili ottimi soggetti per allevamento nati nel 2008 (Az. Di Salvo 091 7077445 - 3281690534).

La CONAL Servizi S.r.l.

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

INFORMA

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



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

Meeting in Sicilia

- Razza Bruna Italiana**
9-5-2009 nell'azienda di Filippo Cottonaro in contrada Raia in territorio di Enna.
- Bufale**
23-5-2009 nell'azienda della Soc. La Bufala in contrada Romano-Valpetroso in territorio di Nicosia (EN).
- Razza Pezzata Rossa Italiana**
30-5-2009 nell'azienda di Giuseppe Giurdanella in contrada Parabuto in territorio di Ragusa.

Anagrafe equina

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

AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 20648	Morabito Domenico	348 7427732	Guarneri Gaetano	3331140503	
Abbene Salvatore	328 1424205	Parrino Giusy	339 4377684	Marretta Giuseppe	338 2461305
Armato Massimiliano	339 1338585	Previti Silvestro	339 6373400	Re Francesco	328 1334854
Collura Pasquale	320 22492	Salerno Amerigo	347 0883408	Salvo Carmelo	338 4817950
CALTANISSETTA ARAS 0934 595040	Tortorella Antonella	393 9162910	Schirò Franco	329 9649169	
Michele Barbagallo	333 3331338	CATANIA	Zammito Tatiana	328 6162558	
CATANIA ARAS 095 7124781 - 7121865	Tumeo Giuseppe	3292170842	RAGUSA ARAS 0932 642522 - 641961	Lo Magno Giorgio	337 883768
Sanfilippo Davide	320 8052699	338 8687894	La Spisa Michelangelo	339 4554522	
Gennaro Romina	347 6931712	389 9863096	Pancari Gioacchino	335 6665323	
Di Mauro Emanuela	349 8843675	3491837901	SIRACUSA ARAS 0931 69849	Verga Salvatore	3299195396 - 339 6129399
ENNA ARAS 0935 29229 - 20770	Zagami Antonino	PALERMO	D'Avino Dario	338 4747587	
Atanasio Alessandro	320 6897045	ARAS 091 611483 - 091 6129705	TRAPANI ARAS 0923 29462	Spina Giuseppe	329 3525379
Farina Francesco	330 793009	Barranca Francesco	328 1329621	Monaco Vincenzo	333 8504907
MESSINA ARAS 090 693849	Castiglia Giovanni	328 0369732	328 7132722	Molinari Piergiorgio	328 2817358
	Cirrito Salvatore	328 8267422	338 6381169		
	Di Carlo Filippo				
	Giunta Benedetto				

Operatori di Fecondazione Artificiale

Agrigento	Salvatore Lo Presti	349 3611047-340 8400886	Messina	Antonino Caputo	328.1220883	Giovanni Roppolo	338 1530251	Corleone	
	Giuseppe Caracappa	339 6612060		Giuseppe Tumeo	338.8687894 - 389.9863096	Antonino Savì	333 6404210	Cinisi-Sancipirello	
Caltanissetta	Michele Barbagallo	333 3331338	Palermo	Salvatore Cirrito	328 7132722	Salvatore Lo Presti	349 3611047-340 8400886	Castronovo	
Catania	Antonello Vanadia	338 1465605		Giuseppe Caracappa	339 6612060	Ragusa	Ufficio Provinciale	ARAS 0932 642522	
	Davide Sanfilippo	320 8052699		Salvatore Di Bella	339 2720450	Siracusa	Giuseppe Carpinteri	330 664516	
Enna	Salvatore Gagliano	338 1848192		Filippo Di Carlo	328 8267422		Claudio Caligiore	368 680248	
	Alessandro Atanasio	320 6897045-349 8631137		Antonino Dinieri	338 4015351		Aldo Gallo	333 5324378	
	Filippo Licciardo	328 3910427		Giuseppe Duca	338 1836931		Roberto Rametta	330 458302	
	Michele Barbagallo	333 3331338		Benedetto Giunta	338 6381169		Giuseppe Valvo	339 5670719	
				Tonino Mazzola	339 1062167		Salvatore Verga	339 6129399	
							Dario Davino	338 4747587	
							Trapani	Giuseppe Loria	330 380108

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:

**Lorenzo Degano, Marcello Digrandi,
Carmelo Di Pasquale,
Rosario Di Raimondo, Costantino Greco**

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

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

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