



36° ANNO, n. 3
MARZO 2010

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia



Il latte fresco siciliano entra alla Regione



Palazzo dei Normanni: da sinistra, il commissario dell'ARAS Alessandro Chiarelli, il presidente dell'ARS on. Francesco Cascio, il deputato regionale on. Enzo Vinciullo, il direttore generale dell'Assessorato regionale Risorse agricole e alimentari, d.ssa Rosaria Barresi. Il furgone di Ragusa Latte dopo aver scaricato il latte fresco.

Evento storico

Il Commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, cambia la dieta ai parlamentari dell'Assemblea Siciliana



La curiosità dei giornalisti

Una data memorabile quella del 17 marzo 2010: grazie alla sensibilità del Presidente dell'ARS, on. Francesco Cascio, del on. Vincenzo Vinciullo e, dulcis in fundo, dell'Hassio Servizi, finalmente il latte fresco siciliano di qualità e di origine certificata, orgoglio e fiore all'occhiello della produzione allevatoria della nostra terra, viene consumato al bar, al ristorante del Parlamento siciliano e offerto agli ospiti della Regione. A Palazzo dei Normanni il servizio è gestito dalla Hassio Servizi, la Società che, con molta sensibilità, ha siglato un accordo con la Ragusa Latte, per il tramite dell'Associa-

L'assessore alle Risorse Agricole e Alimentari Bufardeci, a fianco degli allevatori siciliani, s'intesta la battaglia sul prezzo del latte.

A seguito di numerose istanze degli allevatori siciliani, che con forza hanno chiesto la firma di un contratto migliorativo del prezzo del latte, scaduto da oltre due anni, l'assessore alle Politiche Agricole e Alimentari, on. Giambattista Bufardeci, ha invitato nei giorni scorsi tutti gli attori della filiera, quindi produttori e acquirenti, presso la sede assessoriale, mettendo a disposizione la sala riunioni e intestandosi lui stesso a favore degli allevatori la regia della trattativa, che ha visto momenti di forte tensione e di incomprensibili rifiuti nel volere ritoccare il prezzo a favore dei produttori. Ma la determinazione dell'onorevole assessore ha permesso, dopo tre giorni di trattative estenuanti, di raggiungere un accordo così di seguito co-



municato: Per ogni litro di latte intero e genuino reso re-

2

L'abbattimento delle carcasse animali ritorna all'attenzione della Regione

Ripartirà il servizio di smaltimento delle carcasse animali deceduti negli allevamenti siciliani. È stato inserito nel bilancio di previsione del 2010 lo stanziamento di due milioni di euro a integrazione delle somme spettanti agli allevatori per gli animali abbattuti negli anni scorsi e che sono stati previsti dalla legge regionale 5-6-1989 n. 12. L'iniziativa del governo è stata sollecitata in sede parlamentare dall'on. Enzo Vinciullo.

“Ci auguriamo – dichiara il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli – che anche per i gli anni successivi la categoria degli allevatori possa godere di questo necessario servizio che elimina i casi di inquinamento e di trasmissione di malattie infettive ed elimina un serio problema e un pesante aggravio di spese nell'economia di migliaia di aziende”.

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

Il nuovo corso dell'ARAS

Partecipazione dell'imprenditoria femminile del comparto zootecnico alla vita dell'ARAS

Il 26 marzo scorso, presso la sede dell'ARAS in via P.pe di Belmonte 55 a Palermo, il commissario Alessandro Chiarelli ha avuto il piacere e l'onore di ospitare per un incontro conoscitivo e tecnico le rappresentanti del mondo dell'imprenditoria femminile del comparto zootecnico.

Ha partecipato un gruppo di imprenditrici, segnalate dal responsabile dell'ARAS di Palermo Costantino Greco, con le quali il commissario si è intrattenuto tutto il pomeriggio informandole dei progetti in essere e su come l'Associazione vuole affrontare i problemi del comparto. Chiarelli ha inoltre proposto alle stesse di rappresentare quelle che sono a loro avviso le immediate esigenze e necessità, chiedendo loro di partecipare attivamente con idee e suggerimenti al prosieguo dell'attività istituzionale. Le imprenditrici han-

no dato la loro disponibilità.

“La partecipazione della rappresentanza femminile – dichiara il commissario Chiarelli – offrirà certamente un ulteriore impulso all'azione organizzativa”. Chiarelli intende, inoltre, inviare in anteprima alle imprenditrici alcuni progetti dell'ARAS e accetterà eventuali suggerimenti integrativi.

Dalla riunione è emersa l'esigenza di essere più presenti sul territorio e il Commissario ha dichiarato di predisporre un'agenda con date e luoghi per iniziare un giro nelle province, soprattutto nei luoghi dove siamo meno presenti come ARAS.

Il commissario ritiene che le donne hanno e ricoprono nelle aziende agro-zootecniche un ruolo di fondamentale importanza ed è per questo che si deve fare il possibile per averle al fianco nel rinnovamento in corso.

Ovinicoltura siciliana Varato un progetto contro la Scrapie

Il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, unitamente al direttore generale dell'Assessorato regionale Risorse agricole, d.ssa Rosaria Barresi, al direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, dr. Santo Caracappa, e alla presenza dei funzionari dell'Assessorato, Colombo e Vighianisi, ha formalizzato, nella mattinata del 29 marzo, la convenzione tra le suddette istituzioni per la realizzazione del progetto finalizzato alla diffusione di arieti resistenti alla Scrapie e al controllo genetico della resistenza alle EST (encefalopatie spongiformi trasmissibili) in allevamenti ovini in selezione in Sicilia. In questi allevamenti saranno genotipizzate, inoltre, le migliori agnelle da rimonta e sarà incrementata la frequenza dei caratteri di resistenza genetica alla Scrapie anche nelle razze autoctone da latte iscritte al L. G.

A breve scadenza verrà pubblicato l'avviso ufficiale e, successivamente, saranno rese note le graduatorie degli aventi diritto. Gli allevatori richiedenti potranno introdurre nelle loro aziende non più di tre arieti mediante la concessione di un contributo nella misura del 40% della spesa, a condizione che il richiedente elimini dal suo allevamento un uguale numero di arieti da abbattere se aventi caratteristiche genetiche di maggiore suscettibilità all'insorgenza della Scrapie. «È l'inizio – dichiara il commissario – di una solida azione di miglioramento che speriamo possa proseguire in tutto il territorio regionale e soprattutto avvia una nuova stagione che vede gli ovini al centro dell'attenzione da parte dell'ARAS e dell'Assessorato».

...dalla prima pagina

Il latte fresco siciliano entra alla Regione

zione regionale allevatori siciliani.

La proposta, lanciata dal commissario dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia, Alessandro Chiarelli, è stata subito accolta dal presidente dell'Assemblea regionale siciliana, Cascio, e condivisa dai deputati regionali tra cui l'on. Vinciullo che, nella stessa giornata ha presentato un disegno di legge che predilige, tra l'altro, l'utilizzo dei prodotti siciliani certificati nelle mense scolastiche.

“Una scelta – afferma il presidente Cascio – che vuole essere da esempio per promuovere e valorizzare, con l'aiuto dell'Associazione regionale degli allevatori siciliani prodotti della nostra terra e manifestare, al contempo, la nostra sensibilità ai produttori attraverso un sostegno concreto. Partiamo dal latte per proseguire presto anche con i suoi derivati di qualità”.

Al direttore generale dell'Assessorato regionale Risorse Agricole, d.ssa Rosaria Barresi, abbiamo chiesto cosa significa per l'ente che dirige un evento del genere: “Un rilancio dell'allevamento e dell'agricoltura più in generale – risponde la Barresi –. Questa è stata una valida iniziativa, spero ce ne siano altre. Noi abbiamo a cuore gli allevatori e la loro Associazione, in particolare apprezzo molto l'intraprendenza dell'attuale Commissario Alessandro Chiarelli”.



Il Commissario Chiarelli, il Presidente dell'ARS Cascio e il direttore dell'ARAS Meli brindano con il latte insieme ad alcuni parlamentari di Palazzo dei Normanni. Nella foto in basso, alcuni prodotti siciliani dell'agroalimentare proposti quel giorno insieme al latte fresco.

“Questo non è che l'inizio di un percorso – dichiara il commissario dell'ARAS Chiarelli – che avrà per oggetto il latte e i suoi derivati e che vedrà la realizzazione di importanti progetti per la rinascita del comparto zootecnico, quindi un raccordo tra i produttori agricoli e i consumatori di alimenti di alta qualità tracciata, per arrivare ad elevare le condizioni economiche delle aziende produttrici, permettendo alle stesse

di uscire dall'angolo in cui si trovano. Il nostro intento è quello di arrivare alla grande distribuzione per dare ai prodotti siciliani un cavalletto e un piedistallo di maggiore visibilità”.

Dunque, in mattinata, l'ARAS e la Cooperativa di allevatori Ragusa Latte – che raccoglie, pastorizza e confeziona in brick il latte fresco siciliano degli allevamenti bovini –, rappresentata dal suo presidente Giovanni Schembari e da una compagine di allevatori provenienti da tutte le province siciliane, hanno illustrato e inaugurato il servizio dinanzi alle rappresentanze parlamentari e istituzionali regionali e alla stampa dell'isola.

Il latte fresco della Ragusa Latte, già presente in alcuni punti vendita palermitani, presto sarà distribuito in tutta la città. “Per noi questo evento è un grande motivo di orgoglio e di prestigio – dichiara il suo presidente Schembari –. Nella Sicilia occidentale stiamo partendo all'inverso, cominciando dalle istituzioni e arriveremo ai consumatori, ai quali possiamo offrire quella qualità e sicurezza alimentare che altri prodotti non possono garantire”.

Ignazio Maiorana

Il nuovo prezzo del latte

frigerato alla stalla a +4°C, franco stalla, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria nazionale e comunitaria, verrà corrisposto il seguente prezzo alle scadenze di seguito indicate:

euro 0,34156+IVA, per il mese di aprile 2010;

euro 0,35156+IVA, per il mese di maggio 2010;

euro 0,36156+IVA, per il mese di giugno 2010;

euro 0,37156+IVA, per il mese di luglio 2010;

euro 0,375+IVA, per il mese di agosto 2010.

Oltre 0,035€/lt. +IVA, raccolta più trasporto franco banchina di carico.

Il prezzo del latte alla stalla sarà indicizzato, con cadenza trimestrale, in base alle variazioni medie delle altre regioni, dal 1° luglio 2010. Il pagamento sarà effettuato entro 60 giorni, secondo le direttive comunitarie.

Questa iniziativa dell'assessore non può che essere vista con grande favore dal commissario dell'Associazione regionale Allevatori, in rappresentanza di tutti i suoi associati, il quale, oltre a plaudire all'iniziativa portata a buon fine, auspica la medesima illuminata regia nell'affrontare le difficoltà del mondo agricolo in generale.



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

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 Piacentinu ennese verso la DOP

Nel dicembre scorso gli ultimi ritocchi al disciplinare

Segna il passo il riconoscimento di uno dei formaggi storici della Sicilia, il *Piacentinu ennese*, in attesa del riconoscimento definitivo da parte del Ministero delle Risorse agricole e alimentari e, successivamente l'accettazione dell'Unione europea.

Nel 2001 è stato costituito il Consorzio di tutela che nel 2007 ha ottenuto la D.O.P. parziale dall'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste. Il presidente di questo organismo è Giuseppe Caruso, contitolare del caseificio Centro Forme di Aidone (EN). Oggi il *Piacentinu* si vende 15 euro al chilo + IVA al grossista. Non appena questo formaggio avrà la D.O.P. definitiva si pensa possa fare un altro autorevole salto sul mercato.

“Il 23 dicembre 2009 – dice Raffaele Sarda, responsabile provinciale dell'ARAS di Enna, che segue l'iter della D.O.P. di questo particolare formaggio pecorino allo zafferano, – sono stati inviati gli ultimi ritocchi al disciplinare di produzione al dr. Roberto Varese, responsabile del dipartimento Produzione di qualità del Ministero, che con competenza sta sostenendo in queste ultime fasi il cammino burocratico riguardante il riconoscimento del *Piacentinu*”.

“Il riconoscimento della D.O.P. per il formaggio *Piacentinu ennese*, – dichiara il capo dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Enna, Giuseppe Nasello (qui nella foto)



– fermo restando il valore di produzione di nicchia, rappresenterà una garanzia per il consumatore ed una opportunità per i produttori che, associandosi, potranno avere vantaggi per la promozione, la commercializzazione e la redditività. Effetti tanto più importanti – precisa Nasello – in un territorio che ha necessità di rilancio”.

Intanto siamo andati a trovare uno dei pastori-casari, Pietro Di Venti, che produce a Calascibetta (EN) il *Piacentinu ennese* e coltiva lo zafferano. Purtroppo nella provincia sono pochissimi i coltivatori di questa piantina che dà colore e sapore al formaggio e ad altri alimenti. Se si pensa che in un campo di

3.500 mq si possono ricavare 1,8 chili di zafferano e che si vende a 10.000 euro al chilo, vi lasciamo immaginare quanto preziosa sia questa coltura.

L'azienda Di Venti alleva 180 pecore Comisane in purezza di



Lo zafferano



razza di cui i maestri nel loro laboratorio di caseificazione. Realizzano un ottimo prodotto caseario che viene venduto anche fresco. Il loro *Piacentinu*, oltre agli esercizi alimentari locali, ha conquistato il mercato di Torino, Forlì e Roma.

S. Cristina Gela (PA)

Corrado Filpi, il professore che fa il casaro

Vi proponiamo qui un altro esempio di intelligenza e sinergia familiare in agricoltura. Siamo andati a scovarle in montagna nel Palermitano, a S. Cristina Gela. Si tratta dell'azienda di Corrado Filpi



e dei suoi figli, ubicata a 750 metri sul livello del mare. Allevamento di 150 pecore Valle del Belice e 70 capre Maltesi in 15 ettari di terreno. Corrado ha responsabilizzato i suoi due figli, Vito e Veronica, studenti universitari di Giurisprudenza. Loro vengono collaborati dall'amico Marco il quale dà una mano anche nel caseificio.

«Anch'io da studente e da laureato – dice Corrado Filpi, docente di Microbiologia e Tecnica presso la Facoltà di Agraria di Palermo e poi anche a Firenze, ora in pensione – mi facevo carico di aiutare mio padre nell'attività zootecnica». Seppure l'azienda sia dotata di punto vendita, la commercializzazione dei prodotti caseari avviene soprattutto a Palermo, attraverso il mercatino di *Campagna amica* (promosso dalla Coldiretti, il sabato, in alcune città siciliane) che permette di vendere tutta la produzione settimanale. «Vorremmo produrre di più perché non riusciamo ancora a soddisfare la mole di richieste – dichiara il professore –. Il passa parola ha funzionato benissimo e i nostri prodotti vengono apprezzati sempre più. Se avessi-

In alto: Corrado Filpi con le sue pecore. Il giovane Vito Filpi col suo amico Marco nel caseificio.



mo il doppio, forse il triplo di produzione, la venderemmo tranquillamente».

In estate l'azienda produce sorgo, medica e trifoglio alessandrino in appezzamenti irrigati per dare foraggio verde agli animali. Così tutto l'anno c'è una produzione costante che permette la continua presenza sul mercato agroalimentare. «L'unico problema – lamenta Filpi – è che un litro di latte ci costa sempre più di quanto lo ven-

L'azienda di Corrado Filpi, il professore che fa il casaro

3 diamo, questo a causa degli elevati costi di produzione legati soprattutto alla manodopera, alle esose tasse e alle altre spese di gestione. Ma si sa, la famiglia in campagna non guarda orari e fa sacrifici. Solo così livelliamo i conti. Non arriviamo a fare la stagionatura del formaggio pecorino perché si vende tutto fresco – dice con soddisfazione Corrado –. Nel periodo estivo invece privilegiamo la produzione dei formaggi caprini, cavallo di battaglia dell'azienda. Abbiamo realizzato dei formaggi spalmabili venduti anche a 30 euro al chilo. Vanno a ruba ma, purtroppo, la produzione è limitata. Solo per i caprini facciamo la stagionatura a 3°C dei formaggi, sono sempre a pasta mor-



Veronica Filpi vende i formaggi al mercato di Campagna Amica Palermo.

bida, spalmabile o meno. Grazie alla mia esperienza di microbiologo – precisa l'imprenditore – riesco ad evita-

re i nemici della caseificazione e a saper curare il finissaggio che è la cosa più importante. Facciamo i formaggi di pecora col pistacchio, con le noci, col pepe nero e col peperoncino». Il rapporto con la categoria degli allevatori della zona? «Inesistente – risponde con amarezza Corrado Filpi –. Nel 1998 ho fatto un tentativo di aggrega-

zione consortile tra produttori, ma qui la cooperazione è un tabù, la cultura associazionistica non lievita. La categoria è stata colpita nel passato da provvedimenti legislativi talmente sbagliati che per decenni ne vedremo le conseguenze negative. L'unica speranza oggi è riposta in un nuovo modo di produrre che va affidato alle giovani leve. Se gli allevatori non hanno figli la loro azienda non ha futuro».

Ignazio Maiorana



Il contesto ambientale dell'azienda, nei pressi del lago di Piana degli Albanesi



I recenti pronunciamenti del Consiglio di Stato sulla coltivazione in Italia di mais geneticamente modificato e della Commissione Europea sull'ammissione della patata Ogm della Basf nell'alimentazione animale, hanno riaperto il mai sopito dibattito sull'uso degli alimenti transgenici. Fattori ed oppositori dell'ingegneria genetica hanno riaffilato le armi in una tenzone sostenuta, per la verità, più da argomenti spesso pretestuosi, che da solide e comprovate basi scientifiche; e se deformare i fatti per avvalorare la propria posizione è, generalmente, disdicevole, lo è ancora di più quando c'è in gioco la salute dei cittadini. È necessario, quindi, fare un po' di chiarezza.

Cosa è e come si ottiene un organismo geneticamente modificato (OGM)? Un OGM è un individuo nel cui patrimonio genetico viene introdotto un "gene", cioè un carattere, ad esso estraneo ma del quale si conosce il comportamento nell'individuo di provenienza, che potremmo definire donatore. L'operazione di trasferimento del gene avviene attraverso l'impiego di vettori specifici – si tratta di costrutti contenenti componenti virali depotenziati – che sono strumento indispensabile per realizzare l'introduzione del gene estraneo nel nuovo individuo, l'ospite ogm. I costrutti virali vettori sono, a loro volta, "ingegnerizzati", cioè modificati attraverso l'introduzione non soltanto del gene da trasferire ma anche di geni specifici (definiti "markers", si tratta generalmente di geni che conferiscono resistenza ad alcuni antibiotici), necessari per avere certezza dell'avvenuta integrazione del gene estraneo all'interno del patrimonio genetico dell'ospite.

È proprio a questo punto che si innesca l'annosa diatriba che separa le due opposte fazioni, dei "pro" e dei "contro" le colture e il cibo "biotech".

I "pro" sostengono che il DNA "transgenico" non differisce da quello "naturale", giacché un gene è un gene e, come tale, il suo comportamento, osservato e studiato approfonditamente, non può riservare sorprese se espli-

Organismi Geneticamente Modificati (OGM) Poche certezze, molti dubbi

ca la sua funzione in un nuovo individuo (l'ospite OGM) piuttosto che nell'individuo donatore di origine. Essi, inoltre, sostengono che, sia in natura attraverso l'ibridazione naturale che negli incroci realizzati artificialmente, si verificano rimescolamenti genetici di gran lunga più incisivi di quelli che avvengono attraverso l'introduzione "artificiale" di un solo gene e che nessuno si è mai preoccupato troppo delle nuove combinazioni che, appunto, si manifestano nelle suddette maniere.

In ultimo, essi sostengono che è già da tanto tempo che, soprattutto in alcuni paesi (Stati Uniti), esiste un largo impiego di cibi transgenici – soia, in special modo – e che a nessuno sono cresciute le squame o le foglie eccessive sono immotivate! A questi argomenti di carattere scientifico, i "pro" aggiungono anche temi economici (maggiori guadagni ottenibili grazie all'aumento nelle rese produttive e alla diminuzione nell'uso di insetticidi) e sociali (la coltivazione di alimenti transgenici potrebbe aiutare le popolazioni del terzo mondo a sconfiggere fame e malnutrizione in larghe aree del pianeta).

Tali argomenti, in verità, cozzano con una serie di evidenze che la sperimentazione e la ricerca hanno messo in luce negli ultimi anni e che dovrebbero indurre a moderare i furori ideologici di coloro i quali vedono nell'aumento della diffusione di colture biotech la panacea per risolvere i problemi dell'alimentazione umana sia nelle aree povere che in quelle ricche del pianeta.

Innanzitutto, non è certo che l'attività di un gene già noto, trasferito all'interno di un genoma "ospite", produca lo stesso risultato in termini di attività biologica. È, infatti, provato che diversi fenomeni (noti come "gene splicing") possono alterare alcune sequenze del gene introdotto determinando la produ-

zione di molecole proteiche modificate e, quindi, dotate di una diversa attività biologica. Tali alterazioni non sono prevedibili né, tantomeno, sono immaginabili gli effetti biologici che ne derivano. Peraltro, l'introduzione di un gene estraneo altera di per sé l'espressione genica dell'intera cellula ricevente a causa dei forti cambiamenti strutturali che la cellula stessa subisce. Tali modifiche strutturali sono, peraltro, molto instabili a causa della debolezza dei legami che costituiscono il costrutto introdotto e che rendono l'intero assetto genetico della cellula ricevente molto fragile. Anche in questo caso gli effetti biologici che ne derivano sono imprevedibili.

Ancora di più! Ogni introduzione genera un nuovo individuo che introdurrà, come previsto, un nuovo carattere; ma chi può dare certezze sul fatto che i prodotti sintetizzati dalla nuova "creatura" non interferiscano con quelli che il vecchio organismo ricevente già produceva e continuerà a sintetizzare? E se queste interferenze dovessero portare alla sintesi di composti tossici, allergenici o, peggio ancora, carcinogenici? Nessuno può escludere il manifestarsi di questa eventualità e non c'è, quindi, bisogno di constatare la crescita di squame o foglie sul corpo per avere certezze sul fatto che i cibi biotech sono innocui o, perlomeno, non tossici o dannosi per l'organismo, come i sostenitori del transgenico sostengono. Peraltro, è notorio che i processi degenerativi a carico del nostro organismo, e quindi determinate malattie, si manifestano nel lungo periodo, anche decenni, come risultato di accumulo di agenti nocivi o come mutazioni indotte da sostanze tossiche e senza aver mai dato, nel corso degli anni, segni evidenti o appena percepibili.

Vi è poi un aspetto, che riguarda la diffusione degli OGM in agricoltura, che è spesso sottovalutato ma che va tenuto invece nella

massima considerazione e cioè la difficile (o impossibile) coesistenza tra coltivazioni "convenzionali" e coltivazioni "biotech", soprattutto ove si consideri che il polline di alcune specie è molto leggero e volatile e la sua elevata mobilità potrebbe portare, attraverso l'impollinazione, alla contaminazione di piantagioni limitrofe da parte di pollini di piante geneticamente modificate.

Tornando alla patata OGM e alle riserve in genere sui cibi biotech, ci sarà pure una ragione se la stessa Organizzazione Mondiale della Sanità insieme all'Agenzia europea per i medicinali (Ema) hanno già messo in guardia sull'importanza critica degli antibiotici presenti nella citata patata OGM (kanamicina e neomicina)! La sua immissione in ambiente potrebbe, infatti, scatenare una resistenza batterica verso medicinali salva vita i cui effetti sarebbero drammatici ed è per queste ragioni che anche l'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare), solitamente pro OGM, ha espresso dubbi e dissensi in una serie di pareri sulla patata OGM della Basf.

In ultimo, un'osservazione su uno degli argomenti "forti" dei fautori dell'OGM nell'alimentazione umana, e cioè la già accennata possibilità di sfamare popolazioni lontane da livelli di autosufficienza o sussistenza alimentare (argomento che, per la verità, sembra "suggerito" dalle grandi multinazionali delle sementi); non sta a noi ricercatori stabilire le linee guida dello sviluppo socio-economico di aree povere e intensamente popolate del mondo ma, piuttosto che introdurre elementi come la coltivazione di alimenti transgenici, che potrebbero modificare fortemente le stesse interazioni uomo-ambiente, non sarebbe forse meglio programmare una più equa, giusta, razionale e solidale distribuzione di quelle risorse produttive, già largamente eccedenti nei paesi "ricchi", che vengono distrutte o che giacciono non utilizzate nei grandi centri di stoccaggio in Europa o negli USA?

Sergio Fatta Del Bosco (Ricercatore IGV - CNR)

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

Ragusa Successo del corso per casari tra i detenuti

Rotary, Istituto Zooprofilattico e ARAS insieme in questa iniziativa Servizio di Ignazio Maiorana

Giorno 18 marzo, presso la Casa circondariale di Ragusa, si è concluso il corso teorico-pratico per casari, durato otto giorni e frequentato da nove ospiti dell'Istituto di detenzione ibleo, su iniziativa della Commissione Sanità Veterinaria del Rotary International Distretto 2110 Sicilia e Malta e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, con la collaborazione dell'ARAS e dell'ASP di Ragusa.

A differenza dello scorso anno, in una simile esperienza in favore di un gruppo di donne reclusi nel carcere di Pagliarelli a Palermo, questa volta il percorso formativo è stato rivolto a nove extracomunitari maschi, tre provenienti dalla Tunisia, due dall'Algeria, uno dal Marocco, uno dal Gambia, uno dalla Costa D'Avorio e uno dalla Liberia.

Carmelo Di Pasquale, allevatore di vacche modicane e casaro esperto nella produzione di formaggi a base di latte bovino, ormai in pensione, ha cercato di trasmettere tutta la sua conoscenza ai corsisti affinché possano praticarla, alla fine della detenzione, nel loro Paese di origine oppure in Sicilia. In tal senso il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, ha lasciato intendere che l'Associazione Allevatori potrà e saprà, su richiesta degli interessati, indirizzarli al lavoro proponendoli come casari in aziende siciliane.

Il latte occorrente per il corso di caseificazione è stato offerto dall'ARAS, ma pare che il Rotary intenda assicurare ancora l'acquisto e la fornitura di latte fresco per dare possibilità



Rappresentanti istituzionali e i tecnici che hanno reso possibile il Corso di caseificazione in carcere festeggiano la conclusione dell'evento.

Nella foto accanto, il governatore del Rotary, Arezzo, e il direttore dell'Istituto di detenzione, Mortillaro, consegnano l'attestato di partecipazione ai detenuti.



lità ai detenuti di esercitarsi ancora nel tempo e assicurare il formaggio per l'uso interno del carcere. I detenuti hanno imparato non solo a fare il canestrato e la ricotta con latte di vacca, ma anche i formaggi a pasta filata (provola e caciocavallo).

La regia organizzativa del corso di caseificazione è stata curata dalla d.ssa Rosetta Noto, educatore del penitenziario, nella piena disponibilità del suo direttore, dr. Santo Mortillaro. Hanno collaborato alla buona riuscita dell'iniziativa anche il dr. Giorgio Lo Magno dell'ARAS.

Ma quali sono le considerazioni dei partecipanti al corso? Essa M Conte intende applicare in Gambia ciò che ha imparato a Ragusa, Matthew Monday della Liberia ci ha detto che nel suo Paese non si conosce il formaggio e dunque vuole farlo lui e proporlo ad alcuni negozi, ma non vorrebbe rinunciare ad attivarsi anche in Italia. Per l'algerino Masj Bardadi il formaggio siciliano è molto più buono di quello algerino per la diversa lavorazione del latte e per la migliore alimentazione del bestiame. Bardadi ha approfittato dell'occasione per ringraziare, anche a nome dei

suoi compagni di esperienza, il direttore del carcere, il Rotary, l'ARAS, l'IZS, per aver dato questa possibilità di saper caseificare, la quale offre una speranza in più al futuro di alcuni detenuti che prima di ora non conoscevano ricotta e formaggio ma solo il latte.

«Per me anche sul piano umano è stata una interessante esperienza – ha dichiarato l'insegnante della pratica casearia Carmelo Di Pasquale –, noi abbiamo dato qualcosa a loro e loro anche a noi, ci hanno dato la soddisfazione di vederli sorridere e di averli resi felici con così poco».

Il lavoro dei "casari" è stato integrato da quello dei "pasticceri" della Casa, che si sono dilettrati nella preparazione di dolci a base di ricotta e crema che sono stati degustati, insieme ai formaggi prodotti, in quella giornata conclusiva, alla quale erano presenti, tra gli altri, il governatore del Rotary International, Distretto 2110 Sicilia e Malta, Francesco Arezzo, il presidente del locale Club "Hybla Heraea", Laura Distefano, il presidente della Commissione distrettuale di Sanità Veterinaria, Santo Caracappa, un componente della Commissione, Giorgio Lo Magno, il direttore dell'ARAS, Carmelo Meli, il direttore dell'ASP di Ragusa, Giuseppe

Licitra, e tutti i tecnici dell'IZS coinvolti (Pippo Cascone, Frida Cusumano, Vincenzo Gurrieri, Giuseppina Chiarenza, Cristina Giosuè, Viviana Miraglia e Isabella Mancuso).

A fine giornata, ai corsisti è stato consegnato dal direttore della Casa circondariale un attestato, con il quale potranno dimostrare le competenze acquisite. «Per me è molto significativa, in questa occasione, la qualità del rapporto umano che l'iniziativa ha creato – ha dichiarato il direttore del carcere Mortillaro –. Questa ed altre attività lavorative e di apprendimento sono utilissime perché agevolano l'individuo nella vita sociale del dopo pena». «In questo tipo di corsi stiamo coinvolgendo anche il carcere di Sciacca (AG) – ci ha detto al momento conclusivo del corso il direttore sanitario dell'IZS della Sicilia, dr. Santo Caracappa, – e pensiamo di estendere la nostra opera, in collaborazione col Rotary e l'ARAS, negli altri istituti di detenzione siciliani».

Abbiamo, infine, raccolto le considerazioni dei rappresentanti del Rotary che hanno seguito con interesse l'evento. Laura Distefano, presidente del Rotary Club "Hybla Heraea" di Ragusa: «Stiamo diffondendo anche in questo modo la cultura di imparare le cose facendole e ci stiamo adoperando per un servizio sociale inconsueto che darà sicuramente dei risultati». Grande soddisfazione è stata espressa anche dal governatore del Distretto 2110 Sicilia e Malta del Rotary International, dr. Francesco Arezzo: «Il formaggio che faranno i nostri nuovi amici lo porteremo al prossimo congresso rotariano per farlo degustare agli associati».



I nuovi esperti casari al lavoro. Nella foto accanto, i loro prodotti.



Montemaggiore Belsito (PA) Corso teorico-pratico di formazione per casari Riscoprire e mantenere la tradizione

In questo mese, a Montemaggiore Belsito, in un contesto territoriale a forte vocazione produttiva lattiero-casearia, si è svolto un corso teorico-pratico di formazione per casari che ha riscosso notevole apprezzamento e registrato ampia partecipazione di interessati.

L'iniziativa è stata possibile grazie alla collaborazione tra l'Assessorato regionale delle Risorse agricole ed alimentari - Dipartimento degli Interventi infrastrutturali per l'Agricoltura e l'Amministrazione comunale di Montemaggiore Belsito.

Il corso ha fornito un importante contributo all'accrescimento e alla valorizzazione di un mestiere da conoscere, mantenere e tramandare alle nuove generazioni: la produzione casearia, frutto di antica sapienza e manualità, che oggi deve necessariamente essere arricchita e coniugata a tecniche innovative. Riproponendo, quindi, l'originario procedimento produttivo di antica tradizione, si è voluto ampliare il bagaglio di conoscenze dei casari attraverso notizie dettagliate su argomenti inerenti la materia e sulle relative normative oggi vigenti, nonché attraverso la distribuzione di apposito materiale didattico, con l'intento di consentire agli addetti al settore di aggiornare



aggiornare

Prevenzione delle mastiti

La corretta gestione della vacca in asciutta

Scritto proposto da Viviana Miraglia (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia)

La mastite, unitamente ai problemi di fertilità e alla zoppia, è riconosciuta come la principale causa di riforma involontaria delle bovine.

La prevenzione delle mastiti rappresenta dunque un'azione necessaria sia per mantenere un soddisfacente stato sanitario e di be-



nessere degli animali sia per contenere le perdite economiche che derivano dalla ridotta qualità del latte prodotto, dai costi di trattamento (farmaci, eventuale intervento del veterinario) e dai costi di eliminazione degli animali non recuperabili.

L'asciutta

La durata ottimale di questo periodo si assesta tradizionalmente fra i 40 e i 60 giorni. Viene considerata una fase indispensabile per assicurare il corretto ripristino della ghiandola mammaria, che andrà incontro dapprima ad un'involuzione e successivamente ad una moltiplicazione che culminerà nella lattazione successiva, inoltre coincide con l'ultimo periodo della gravidanza, caratterizzato da un incremento sostanziale dei fabbisogni del feto. Nonostante l'importanza che questa fase ricopre, troppo spesso, l'animale in asciutta viene trascurato; una corretta gestione dovrebbe considerare che **gli animali in asciutta necessitano delle stesse attenzioni ed accortezze dei capi in lattazione**. Per quanto concerne l'insorgenza delle mastiti, alcuni studi hanno dimostrato che queste si verificano spesso in fase di asciutta a causa del minor controllo e cura dell'animale. Inoltre il 30-50% delle mastiti causate da enterobatteri o colibacilli, manifeste nei primi 100 giorni di lattazione, sono da ricondurre a infezioni preesistenti sviluppatesi in asciutta. Bisogna quindi adottare un sistema corretto di messa in asciutta e trattare ciascun quarto immediatamente dopo l'ultima mungitura.

La più comune ed efficace strategia di prevenzione risulta essere quella antibiotica intramammaria in tale periodo, preferibilmente associata all'utilizzo di prodotti sigillanti del dotto del capezzolo al fine di ostacolare l'ingresso di batteri nella mammella ed il loro eventuale sviluppo.

Principali agenti mastidogeni in fase di asciutta

È noto da tempo che un numero significativo di nuove infezioni, specie nuove infezioni da *E. coli* e da *Streptococcus uberis* possono comparire nelle prime due e nelle ultime due settimane del periodo di asciutta. Le mastiti che si manifestano all'inizio



dell'asciutta hanno come agenti eziologici *E. coli*, *Klebsiella*, *Str. Uberis* e *S. aureus*.

Nell'ultimo periodo, invece, si riscontrano soprattutto infezioni da *Str. uberis*, *S. dysgalactiae* ed *E. coli*. I batteri che rappresentano un importante pericolo per tutto il periodo di tale fase sono gli Streptococchi ambientali. Queste infezioni possono restare quiescenti in mammella fino alla lattazione successiva, quindi evolvere in mastite clinica. Alcuni ceppi di *Str. uberis*, particolarmente resistenti, possono dar luogo a quadri clinici cronici ricorrenti durante la lattazione successiva, specie se l'infezione iniziale non è stata trattata in maniera adeguata. Per quanto concerne la mastite sostenuta da *S. aureus* il trattamento durante la lattazione, pur comportando spesso la guarigione clinica, dà luogo a indici di guarigione batteriologica molto variabili, con percentuali che oscillano dal 15 al 60%.

Gli indici di guarigione delle infezioni da *S. aureus* nelle vacche in asciutta risultano essere decisamente migliori, specie negli animali giovani; nelle bovine infette in lattazione avanzata sarebbe eventualmente preferibile anticipare la messa in asciutta piuttosto che ricorrere alla terapia in lattazione. L'esclusione temporanea dalla produzione di queste bovine, inoltre, non solo riduce il rischio di diffusione dell'infezione, ma ha anche un immediato effetto positivo sulla conta cellulare del latte di massa.

Trattamento antibiotico della bovina in asciutta

Tale trattamento ha una duplice finalità:

1. eliminare le infezioni subcliniche preesistenti, insorte nel corso della lattazione;
2. ridurre la percentuale di nuove infezioni che compaiono nel periodo di asciutta (specie quelle che insorgono nelle prime due settimane).

L'asciutta è il periodo "ideale" per il trattamento delle infezioni subcliniche, in quanto, come è ampiamente dimostrato, il trattamento antibiotico intramammario alla messa in asciutta dà luogo a **indici di guarigione superiori rispetto al trattamento in lattazione**.

Nelle infezioni sostenute da Gram-positivi l'indice di guarigione può arrivare ad essere anche del 30% superiore a quello che si ottiene in lattazione. La terapia antibiotica in asciutta è particolarmente efficace nella cura delle mastiti contagiose subcliniche sostenute da *Streptococcus agalactiae* e *Staphylococcus aureus*, non altrettanto per quelle da *E. coli*; per i quali la miglior protezione è offerta da un ambiente pulito ed asciutto.

Infine, per coadiuvare questo tipo di prevenzione, si può agire potenziando la risposta immunitaria generale della bovina verso le infezioni: integrando, ad esempio, la razione con nutrienti ad azione antiossidante (vitamina E e Selenio) così da rafforzare la capacità di difesa dell'animale nei confronti dei microrganismi responsabili di varie forme patologiche.

Vantaggi della terapia antibiotica in asciutta

1. Non vi è alcun effetto "dilavante" sull'antibiotico infuso in mammella, come invece accade durante la lattazione a causa della mungitura.
2. Il numero di nuove infezioni nel post-partum è minore rispetto a bovine non trattate.
3. I problemi legati alla presenza di residui

di antibiotici nel latte sono in genere limitati al periodo di produzione del colostro o addirittura assenti. Più del 70% degli incidenti connessi alla presenza di inibenti nel latte dipendono dai trattamenti antibiotici effettuati in lattazione.

4. La rigenerazione del tessuto ghiandolare, in assenza di infezioni, procede in modo migliore.

L'efficacia della terapia antibiotica è evidente soprattutto sulle infezioni preesistenti alla messa in asciutta o contratte nella prima fase dell'asciutta, in quanto la concentrazione attiva di antibiotico si riduce progressivamente nel tempo, e con essa l'efficacia del trattamento. Inoltre, gli indici di guarigione dalle infezioni a seguito di terapia antibiotica tendono a ridursi con l'avanzare dell'età degli animali e in bovine con conta cellulare persistentemente elevata durante la lattazione sino al momento della messa in asciutta.

Inserimento della cannula: totale o parziale?

L'inserimento totale della cannula nel capezzolo consente una migliore infusione del prodotto in mammella e, in bovine con sfintere lasso, riduce le possibilità di deflusso della pomata all'esterno. D'altro canto, l'inserimento totale può essere esso stesso causa di danni al capezzolo e veicolo di nuove infezioni mammarie. Infatti, la penetrazione della cannula per 15-20 mm nel dotto papillare causa la dilatazione dello sfintere del capezzolo (fino a 8 volte il suo normale diametro) e la parziale rimozione dello strato di cheratina. Inoltre, la cannula può veicolare nella cisterna del capezzolo i microrganismi presenti sulla punta e nelle secrezioni del dotto papillare che, una volta penetrati in profondità, danno luogo a infezioni mammarie.

L'inserimento parziale (mediante il quale la cannula penetra per soli 3-5 mm) è senz'altro da preferire, poiché rispetta l'integrità del capezzolo creando danni minori allo strato di cheratina e riduce le possibilità di trasferimento delle infezioni dal dotto papillare all'interno della mammella.

La sola terapia farmacologica risulta inutile se non supportata da una corretta gestione aziendale. Le mastiti, soprattutto se

Controllo ambientale

La sola terapia farmacologica risulta inutile se non supportata da una corretta gestione aziendale. Le mastiti, soprattutto se



sostenute da agenti mastidogeni ambientali, non possono essere trattate e risolte adeguatamente senza un'accurata valutazione dello stato igienico.

Risulta infatti inutile ricorrere a ripetuti interventi terapeutici se non viene contemporaneamente ridotta l'esposizione dei capezzoli ai microrganismi, l'intervento terapeutico riesce a guarire, almeno in apparenza il singolo episodio, il quale però potrebbe ripresentarsi se la mammella viene esposta ad un ambiente inadatto. Stabulare le bovine in asciutta in luoghi idonei, lettiera pulita ed asciutta limita notevolmente l'insorgenza delle mastiti.

Consigli utili per la messa in asciutta e la terapia

- assicurare la riduzione della produzione di latte riducendo l'apporto di energia con la razione prima della messa in asciutta;
- disinfettare i capezzoli e pulirne la punta con alcool prima del trattamento antibiotico;
- trattare tutti i quarti con antibiotici da asciutta regolarmente registrati;
- utilizzare il metodo di "infusione parziale" della cannula, prestando attenzione a non contaminare i capezzoli già puliti;
- disinfettare i capezzoli immediatamente dopo l'infusione dell'antibiotico e ripetere la disinfezione per qualche giorno;
- in situazioni di elevata esposizione a patogeni ambientali può essere indicato sigillare i capezzoli;
- assicurare un corretto management ambientale per ridurre l'esposizione dei capi in asciutta ai patogeni mammarie;
- tosare i peli in eccesso o utilizzare il flambaggio della mammella per mantenerla depilata;
- trattare sempre delicatamente le vacche in asciutta onde evitare traumi ai capezzoli specialmente nelle prime due settimane.

Riassumendo, una volta decisa la messa in asciutta, la vacca va trattata immediatamente dopo l'ultima mungitura con adeguato antibiotico e sistemata in un recinto dove l'alimentazione sarà a base d'acqua e fieno grossolano per circa una settimana; durante questo periodo l'animale va osservato da vicino: se si notano problemi mammarie, è bene ripetere il trattamento con antibiotici dopo una nuova mungitura quanto più possibile completa.

Conclusioni

Solitamente, in netta contrapposizione al rapido evolversi del processo mastitico, vi è il ritardo nella segnalazione da parte del personale di stalla, cosicché la mastite trionfa ed i danni provocati da questa sono notevoli.

Un'arma a nostro favore però può essere considerata l'**ottimizzazione del periodo della messa in asciutta** dell'animale, in termini di corretta gestione aziendale (controllo alimentazione ed ambiente) e terapia antibiotica.

Effettuare trattamenti in tale periodo, oltre al recupero produttivo della bovina infetta, ha come scopo principale quello di eliminare le infezioni preesistenti e prevenire la comparsa di nuove infezioni in stalla. Il tasso di guarigione infatti è nettamente più elevato rispetto al trattamento in lattazione ed il rischio di residui di antibiotico nel latte è minimo.

All'Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia Nata con l'embryo-transfer una puledra araba

Si consolida a Palermo la linea di sangue del Sultanato dell'Oman

Il 31 marzo 2010 all'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia è nata *Etna Di Baida* (nella foto). Questo il nome dato dal governatore della Sicilia, on. Raffaele Lombardo, alla puledra nata da embryo-transfer, figlia di "Sakeen" e "Anaan", cavalli donati dal sultano dell'Oman alla Regione Sicilia.

"La scelta della tecnica dell'embryo-transfer – ha precisato Nino Nascè, presidente dell'ISZS – è stata intrapresa, vista la giovane età delle due fattrici, per evitare gravidanza e parto alle due cavalle arabe dell'Oman, lasciandole libere di partecipare a manifestazioni e mostre".

"L'ormai collaudata tecnica – riferisce Antonio Console, responsabile della Stazione di monta equina dell'ISZS – prevede la sincronizzazione dei cicli ovarici di due fattrici (la donatrice *Anaan*, cavalla araba dell'Oman, e la ricevente *Trapa Sicula*, indigena dell'ISZS) e il trasferimento dell'embrione, in vita da circa una settimana, dalla madre naturale alla madre in affitto (colei che ha partorito)".

Il programma di embryo transfer è stato seguito dal dott. Rosario Mancuso, veterinario della Stazione di monta equina dell'ISZS, diplomato al College europeo di Riproduzione animale di Hannover, che pratica da oltre 8 anni questo tipo di interventi già da tempo diffusi anche nel Ragusano. «Nelle biotecnologie applicate alla riproduzione – afferma Mancuso – vedo un valido ausilio per tutte le tematiche riguardanti la salvaguardia e la valorizzazione delle specie animali di interesse zootecnico. Mi auguro che tali tec-



Da sinistra, il veterinario Rosario Mancuso, Simone La Barbera e Lorenzo Virga (collaboratori della struttura) e Antonio Console con la puledrina araba.

niche possano essere impiegate su vasta scala non solo per la salvaguardia delle razze autoctone in via di estinzione ma anche a supporto degli allevatori di altre razze».

Come si pratica l'embryo transfer

Le cavalle scelte come donatrici vengono monitorate ecograficamente al fine di individuare il momento migliore per l'inseminazione, le eventuali reazioni flogistiche post inseminazione e per stabilire il giorno dell'ovulazione. Contemporaneamente il ciclo estrale delle fattrici riceventi verrà sincronizzato con quello delle donatrici al fine di preparare il loro ambiente uterino all'impianto dell'e-

ventuale embrione trasferito.

Al momento dell'inseminazione viene prelevato, tramite vagina artificiale, il seme dallo stallone e, previa valutazione, viene trasferito nell'utero della donatrice.

Al settimo giorno dall'ovulazione la fattrice viene sottoposta ad un flushing uterino con un catetere a tre vie ed il liquido raccolto verrà filtrato con una membrana a 75 micron. Si procede quindi alla ricerca dell'embrione ed alla sua valutazione qualitativa allo stereomicroscopio. L'embrione, dopo dieci passaggi

in una soluzione sterile di mantenimento, verrà caricato in una pialletta da 0,25 ml e trasferito per via non chirurgica, tramite pistolet, nella fattrice ricevente. L'attaccamento dell'embrione sarà attestato dalla diagnosi di gravidanza positiva 5-7 giorni dopo il transfer.

La tecnica dell'embryo transfer consente anche negli equidi la possibilità di crioconservare, tramite la vitrificazione, gli embrioni.



L'incontro con gli allevatori trapanesi

Procedono intensamente ma serenamente gli incontri tra il commissario dell'ARAS e gli allevatori. La sera del 9 marzo Alessandro Chiarelli ha raggiunto Petrosino (TP), su invito del presidente del Consorzio provinciale di Trapani Giovanni Impiccichè, per tenere una riunione risultata molto partecipata su importanti problematiche del comparto ovino e bovino. All'incontro ha assistito anche il direttore provinciale della Coldiretti trapanese, Sergio Vallone.

Normative di produzione e di allevamento, qualità dei prodotti e loro inserimento nel mercato sono stati i principali argomenti dibattuti anche con l'intervento di alcuni allevatori. Il commissario Chiarelli ha esposto la linea tecnica e associativa dell'ARAS che permetterà agli allevatori di affrontare meglio le crisi e le difficoltà economiche del settore. Ha portato ad esempio la realtà casearia della Vastedda Valle del Belice, formaggio che, grazie al raggiungimento della DOP, gode di notevole richiesta del mercato e che viene già venduto all'ingrosso a 9,50 euro + IVA al chilo. "La qualità paga – ha ricordato il commissario regionale –, bisogna solo trovare il modo di fare giungere il prodotto siciliano sulle tavole". Al riguardo Chiarelli ha citato anche l'iniziativa dell'ARAS del mese di marzo che farà diventare più "onorevole" il



Da sinistra: il responsabile ARAS di trapani, Giacomo Pipitone, il commissario ARAS Alessandro Chiarelli, il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Trapani, Giovanni Impiccichè, e il direttore provinciale della Coldiretti di Trapani, Sergio Vallone

latte fresco siciliano che da ora in poi verrà consumato anche nel Parlamento regionale. Ha aggiunto, inoltre, che persino con la carne di pecora di sta sperimentando con successo sulle Madonie la salsiccia mista con quella di maiale. "Faremo in modo – ha detto ancora il commissario – che venga applicata la nuova legge sull'agriturismo che impone alle strutture il consumo di carne e prodotti caseari di origine siciliana con filiera certificata, perché gli agriturismi che non allevano animali da latte e non producono l'oro bianco (latte) hanno il dovere morale, a difesa di un bene collettivo, e l'obbligo di legge di consumare esclusivamente gli alimenti del nostro territorio".



Il pubblico degli allevatori trapanesi

Sostenete la "voce"
della zootecnia
siciliana

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

Suino Nero Siciliano

Il 22 aprile a Sinagra il 1° Meeting nazionale

L'incontro tecnico è organizzato dall'ARAS e dal Consorzio provinciale allevatori di Messina, in collaborazione con l'ANAS di Roma, e si terrà il **22 aprile 2010**, presso l'allevamento Antonino Borrello, in C/da Bosco a Raccaia (ME).

Il Meeting rappresenta un momento di confronto per allevatori e tecnici. L'incontro darà l'occasione per fare il punto sul programma di conservazione della razza, sui risultati raggiunti e sulle prospettive.

L'allevamento Borrello rappresenta uno dei primi nuclei di selezione del Suino Nero Siciliano iscritti al Registro Anagrafico. Questa realtà si sviluppa in una cornice meravigliosa di bosco di querce al confine con il Parco naturale dei Nebrodi, con strutture che si integrano perfettamente con l'ambiente circostante.

Nella stessa mattinata, alle ore 9, si svolgerà la visita istruttiva in una delle più recenti aziende ammesse al Registro Anagrafico, l'allevamento Tindaro Borrello, in c/da Forte a Sinagra.

Nel corso del meeting saranno presentati e commentati, dagli esperti del Registro Anagrafico, i



soggetti rappresentativi dello standard di razza Nero Siciliano. Saranno evidenziati i sistemi di registrazione dei dati aziendali e la verifica degli stessi nel sistema operativo informatico dell'ANAS.

A questo primo evento parteciperanno, oltre che gli allevatori e i tecnici, anche i dirigenti dell'ANAS, dell'ARAS, dell'Assessorato Risorse agricole e alimentari, della Sanità, delle Università e degli Enti del settore, giornalisti, trasformatori delle carni suine, appassionati dell'allevamento a basso impatto ambientale.

Nell'ambito del Meeting si svolgerà il "1° CORSO DEI SALUMI DEL SUINO NERO SICILIANO". Saranno messi a concorso solo quelli della tradizione siciliana (salamme, salsiccia secca, pancetta tesa/arrotoletta, lardo). Seguirà la degustazione dei prodotti.

Montemaggiore Belsito

Il corso per casari

5

narsi sul sistema produttivo pur mantenendo la genuinità alimentare che scaturisce da queste antiche e sapienti procedure agropastorali.

Entusiastica è stata la partecipazione dei corsisti alle lezioni teorico-pratiche tenute da docenti di indiscutibile preparazione quali il dr. Simone Sangiorgi (UOS di Cammarata), organizzatore e responsabile del corso, la dott.ssa M. Luisa Scatassa, la dott.ssa Isabella Mancuso, la dott.ssa Cristina Giosuè dell'ISZ di Palermo, il dr. Ignazio Vassallo (SOAT di Licata), il dr. Massimo Brucato (SOAT di Grotte) ed il dr. Calogero Lunetta (SOAT di Delia).

Gli argomenti trattati hanno spaziato dalla fase di produzione del latte e il suo trattamento chimico-fisico e biologico alla produzione del formaggio e di altri prodotti caseari, sino alla descrizione della procedura di stagionatura e all'attribuzione delle etichette di prodotti DOP.

La fase pratica ha previsto degli stage presso aziende agricole di trasformazione lattiero-casearia, di Collesano, di Cammarata e di Montemaggiore Belsito.

A tutti i corsisti è stato consegnato un attestato di partecipazione.

L'iniziativa si inserisce in un ampio progetto, programmato dall'Amministrazione comunale, inerente il settore delle Attività produttive, già avviato in parecchi ambiti e con la realizzazione di numerose iniziative ed attività, tutte volte alla crescita del comparto agricolo e zootecnico.

Soddisfazione è stata espressa dall'assessore comunale alle Attività produttive, geom. Antonino Mesi, che ha fortemente voluto realizzare il corso. «Questo evento - ha dichiarato - traccia un nuovo percorso in favore degli allevatori e produttori che sarà arricchito da altri momenti di crescita finalizzati all'associazionismo e ad una presenza più idonea sul mercato della produzione agricola».



La tradizione allevatoria e casearia siciliana

Prima Mostra-Concorso fotografica "Zootecnia Antica"

Fateci pervenire le vostre foto

Nel 60° anniversario della costituzione dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, è nostro intendimento realizzare la Prima Mostra-Concorso fotografica di singole o gruppi di immagini in bianco e nero, di qualunque dimensione, aventi come tema gli animali, il loro ambiente, la loro produzione, gli usi, i costumi, le pratiche e le testimonianze provenienti dal mondo allevatorio siciliano. Le foto devono essere corredate da didascalia e dal nome della famiglia di appartenenza.

I termini di scadenza del

Concorso sono stati riaperti e si protraggono fino a quando non si raggiungerà il numero di 50 partecipanti. Le fotografie possono essere spedite, in formato digitale, a siciliazootecnica@arasicilia.it oppure, in materiale cartaceo, possono essere consegnate al personale degli uffici dell'ARAS che rilascerà ricevuta per la successiva restituzione ai legittimi proprietari.

Premi per le tre immagini più belle e interessanti.

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

Bollettino commerciale

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

- 1- VENDONSI, in S. Giuseppe Jato (PA), toro e torelli di razza Cinisara (az. Salvatore Brusca tel. 3381432775 - tecnico ARAS 334 3522113).
- 1- VENDONSI, in S. Giuseppe Jato, 200 pecore di razza Comisana iscritte al Libro Genealogico, di primo e secondo parto (az. Palazzolo, tel. 3937728308).
- 1-VENDONSI, in Ragusa, manze di razza Limousine iscritte al libro genealogico (Az. Nobile Emanuele, tel. 392-1226180).
- 1- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), torelli e manzette di razza Limousine iscritti al Libro Genealogico (az. Emilio Cocimano, tel. 348 4783564).
- 2- VENDONSI, in Torretta (PA), vacche di razza Cinisara, partorite e non (allev. Rosario Di Maggio, tel. 091 86700117).
- 2- VENDESI, in Corleone (PA), stallone asinino di razza Ragusana (all. Maurizio La Brba, tel. 368 3542747).
- 2- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), torelli e manzette di razza Limousine iscritti al Libro Genealogico Emilio Cocimano, tel. 3484783564).

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

In Redazione:

Ignazio Maiorana

In questo numero:

Sergio Fatta del Bosco, Viviana Miraglia

Stampa: Eicol Tipolitografica

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Abbonamento
annuo: 13,00

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

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it