



35° ANNO, n. 9
OTTOBRE 2009

Sicilia Zootecnica

Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Sostegni in zootecnia

D.M. 29 luglio 2009 (Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 22 settembre 2009, n. 220).
Disposizioni per l'attuazione dell'articolo 68 del regolamento (CE) n. 73/2009 del Consiglio del 19 gennaio 2009.

Una boccata di ossigeno in favore dell'allevamento giungerà, col nuovo anno. Il sostegno specifico è applicato dal 1° gennaio 2010, ma entro il 1° agosto 2011 e con effetto dal 1° gennaio 2012, le disposizioni contenute nel decreto possono essere modificate.

Le ragioni che hanno spinto la Comunità Europea e il Ministero a decretare l'applicazione dell'art. 68 del regolamento CE sopra citato scaturiscono dall'opportunità di attuare il sostegno specifico in favore degli agricoltori che realizzano una produzione di qualità in determinati settori, in coerenza con l'orientamento generale della politica agricola nazionale a tutela della qualità della produzione; di incentivare, nelle regioni del centro-sud, pratiche colturali più coerenti con l'evoluzione climatica in corso e con l'esigenza di migliorare il livello di fertilità dei terreni nonché di salvaguardare le aree interne da fenomeni erosivi per mezzo di tecniche di avvicendamento tra cereali e colture miglioratrici; e, infine, di attuare il sostegno specifico per contribuire finanziariamente al pagamento dei premi corrisposti dagli agricoltori per l'assicurazione del raccolto, degli animali e delle piante a copertura del rischio di perdite economiche causate da avversità atmosferiche e da epizootie o malattie delle piante o infestazioni parassitarie.

Pertanto riportiamo, qui di seguito, soltanto le disposizioni relative al "pacchetto" di interventi contributivi che riguardano direttamente o indirettamente la zootecnia.

Art. 3. Sostegno specifico per il miglioramento della qualità delle carni bovine

1. Una somma di 24.000.000 di euro è destinata a pagamenti annuali supplementari a favore dei detentori di vacche nutrici delle razze da carne ed a duplice attitudine iscritte ai libri genealogici ed ai registri anagrafici, come elencate nell'allegato 1 al presente decreto.

2. L'importo massimo unitario del pagamento supplementare per i capi di cui al comma 1 è fissato a 150 euro per ciascun vitello nato da vacche nutrici pluripare, a 200 euro per ogni vitello nato da vacche nutrici primipare ed a 60 euro per ciascun vitello nato da vacche nutrici a duplice attitudine.

3. Una somma di 27.250.000 euro è destinata a pagamenti annuali supplementari a favore dei detentori di capi bovini a condizione che i bovini medesimi siano di età superiore a dodici mesi e inferiore a ventiquattro mesi al momento della macellazione, allevati presso le aziende dei richiedenti per un periodo non inferiore a sette mesi prima della macellazione, e:

a) allevati in conformità ad un disciplinare di etichettatura facoltativa approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi del regolamento

(CE) n. 1760/2000 e a condizione che il disciplinare rechi almeno le indicazioni di cui alle lettere b) e c) dell'art. 12 del decreto ministeriale 30 agosto 2000 relativamente a tecniche di allevamento o metodo di ingrasso, alimentazione degli animali nonché a razza o tipo genetico;

ovvero,
b) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 o in conformità a sistemi di qualità riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e ritenuti eleggibili ai fini dell'applicazione del presente paragrafo con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali da emanarsi entro il 31 gennaio dell'anno pertinente.

4. Gli importi massimi unitari dei pagamenti annuali supplementari sono fissati a 50 euro per i capi di cui al comma 3, lettera a) e a 90 euro per i capi di cui al comma 3, lettera b).

5. Eventuali economie realizzate nell'ambito del plafond disponibile per i pagamenti di cui al comma 1 sono utilizzate per i pagamenti di cui al comma 3 e viceversa.

Art. 4. Sostegno specifico per il miglioramento della qualità delle carni ovicaprine

1. Una somma di 10.000.000 di euro è destinata a pagamenti annuali supplementari a favore degli allevatori di ovicapri, che rispettano almeno una delle seguenti condizioni di ammissibilità:

a) acquistano, direttamente da allevamenti iscritti al libro genealogico o al registro anagrafico, montoni, di genotipo ARR/ARR ovvero ARR/ARQ, iscritti al libro genealogico o al registro anagrafico;

b) detengono montoni, iscritti al libro genealogico o al registro anagrafico, di genotipo ARR/ARR ovvero ARR/ARQ, iscritti al libro genealogico o al registro anagrafico, di età inferiore o uguale a cinque anni;

c) macellano capi ovicapri certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006, ovvero certificati ai sensi di sistemi di qualità riconosciuti;

d) allevano capi ovicapri nel rispetto di un carico di bestiame pari o inferiore a 1 UBA per ettaro di superficie foraggera.

2. Gli importi massimi unitari dei pagamenti annuali supplementari sono fissati a 300 euro per i capi di cui al comma 1, lettera a), 70 euro per i capi di cui al comma 1, lettera b), 15 euro per i capi di cui al comma 1, lettera c), 10 euro per i capi di cui al comma 1, lettera d).

3. I pagamenti di cui ai precedenti commi 1a) e 1b) sono erogati nel rispetto del rapporto montone/pecore, nel gregge, non inferiore a 1/30.

Art. 6. Sostegno specifico per il miglioramento della qualità del latte

1. Una somma di 40.000.000 di euro è destinata a pagamenti annuali supplementari a favore dei produttori che

Il ministro Zaia
col presidente
dell'AIA Andena
(foto Ennevieronafiere)



producono latte crudo di vacca nel rispetto dei seguenti requisiti qualitativi ed igienico-sanitari:

tenore di cellule somatiche (per ml) inferiore a 300.000; tenore di germi a 30° (per ml) inferiore a 40.000; tenore di materia proteica non inferiore a 3,35%.

2. I pagamenti di cui al precedente comma sono concessi per i quantitativi di latte che rispettano almeno due dei parametri qualitativi ed igienico-sanitari di cui al comma 1.

3. Nel caso in cui siano rispettati due dei parametri di cui al comma 1, il parametro non conforme dovrà comunque rispettare i seguenti limiti:

tenore di cellule somatiche (per ml) inferiore a 400.000; tenore di germi a 30° (per ml) inferiore a 100.000; tenore di materia proteica non inferiore a 3,2%.

4. L'importo massimo unitario del pagamento supplementare è fissato a 15 euro per tonnellata di prodotto, per un quantitativo complessivo non superiore comunque alla quota di cui agli articoli 66 e seguenti del regolamento (CE) n. 1234/2007, nella disponibilità del produttore nell'anno di pertinenza.

Art. 11. Contributo per il pagamento dei premi di assicurazione del raccolto, degli animali e delle piante

1. Fermo restando quanto previsto dal decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 13 ottobre 2008, relativo ad aiuti per il pagamento di premi assicurativi per polizze a copertura di calamità naturali, eventi assimilabili, altre calamità e perdite dovute ad epizootie o fitopatologie, adottato in conformità alle norme comunitarie in materia di aiuti di Stato in regime di esenzione di notifica fino al 30 giugno 2014, di cui al regolamento (CE) n. 1857/06, una somma di 70.000.000 di euro è destinata a pagamenti annuali supplementari in favore degli agri-

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

Dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Sostegni in zootecnia

D.M. 29 luglio 2009 (Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 22 settembre 2009, n. 220).

Disposizioni per l'attuazione dell'articolo 68 del regolamento (CE) n. 73/2009 del Consiglio del 19 gennaio 2009.

coltori che si assicurano, secondo le modalità indicate nel presente articolo. Gli agricoltori possono stipulare polizze assicurative o aderire a polizze assicurative collettive ai sensi del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102, nel testo modificato dal decreto legislativo 18 aprile 2008, n. 82, agevolate con il contributo pubblico per la copertura dei rischi di perdite economiche causate da avversità atmosferiche sui raccolti, da epizootie negli allevamenti zootecnici, da malattie delle piante e da infestazioni parassitarie sulle produzioni vegetali, che producono perdite superiori al 30% della produzione media annua. Le perdite inferiori al 30% possono essere assicurate con polizze ordinarie, senza beneficiare di alcuna agevolazione pubblica, restando la spesa premio a totale carico dell'impresa agricola.

2. La perdita del 30%, di cui al comma 1, deve essere calcolata sulla produzione media annua di un dato agricoltore, ottenuta nei tre anni precedenti, o sulla produzione media triennale, calcolata sui cinque anni precedenti, escludendo l'anno con la produzione più bassa e l'anno con la produzione più elevata.

3. Le avversità atmosferiche, le epizootie, le malattie

delle piante e le infestazioni parassitarie assicurabili con polizze agevolate, sono stabilite con il Piano assicurativo agricolo nazionale, ai sensi dell'art. 4 del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102, nel testo modificato dal decreto legislativo 18 aprile 2008, n. 82.

4. Le epizootie negli allevamenti zootecnici assicurabili con il contributo pubblico sulla spesa premi devono essere contenute nell'elenco dell'Organizzazione mondiale per la salute animale, e/o nell'allegato della decisione 90/424/CEE del Consiglio, del 1990, relativa a talune spese del settore veterinario.

5. Il contributo, a valere sulle risorse del presente articolo, a favore di ogni agricoltore non deve superare il 65% della spesa per il pagamento dei premi di assicurazione, che deve essere contenuta nel limite dei parametri contributivi stabiliti con il Piano assicurativo annuale, ai sensi dell'art. 4, comma 4, del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 102, nel testo modificato dal decreto legislativo 18 aprile 2008, n. 82.

6. I contributi sulla spesa per il pagamento dei premi non devono ostacolare la concorrenza del mercato assicurativo. A tutte le imprese di assicurazione deve essere con-

73/2009.

Art. 12. Disposizioni finali

1. In caso di superamento dei plafond relativi al finanziamento delle misure di cui ai precedenti articoli da 3 a 10, è applicato un abbattimento pro-rata dei relativi pagamenti annuali supplementari.

2. Ove non diversamente disposto, una eventuale economia realizzata nell'ambito di una misura di cui ai precedenti articoli da 3 a 10, può essere riallocata, in modo proporzionale, nell'ambito delle misure per le quali si è verificato il superamento del relativo plafond attribuito.

3. Ove non diversamente disposto il periodo di riferimento per l'applicazione delle misure previste dal presente decreto coincide con l'anno solare.

4. Con effetto dal 1° gennaio 2010, ai sensi dell'art. 72, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 73/2009, le somme trattenute, nel settore dei seminativi, delle carni bovine, delle carni ovicaprine e dello zucchero, per il sostegno di tipi specifici di agricoltura previsto dall'art. 69 del regolamento (CE) n. 1782/2003 vengono assegnati agli agricoltori dei settori medesimi in conformità a quanto statuito dall'art. 65, paragrafo 1 del predetto regolamento (CE) n. 73/2009.

5. A decorrere dal 1° gennaio 2010 il fatto generatore che contempra l'erogazione di un aiuto in base agli articoli da 3 a 10 non può essere preso in considerazione per il calcolo degli aiuti contenuti nell'ambito dei programmi di sviluppo rurale. La disposizione si applica anche nei casi in cui le disposizioni relative ai programmi di sviluppo rurale siano adottate successivamente all'emanazione del presente decreto.

Art. 13. Autorità competente al coordinamento dei controlli

AGEA, in qualità di autorità competente al coordinamento dei controlli, ai sensi dell'art. 13, comma 4, del decreto legislativo n. 99/2004, determina con propri provvedimenti, sentiti gli organismi pagatori riconosciuti, i criteri di controllo e le modalità operative di attuazione del presente decreto.

Il presente decreto sarà trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Allegato 1

RAZZE DA CARNE ISCRITTE A LIBRI GENEALOGICI - Charolaise - Limousine - Chianina - Marchigiana - Maremmana - Podolica - Romagnola - Pezzata Rossa (linea carne) - Piemontese
RAZZE A DUPLICE ATTIVITÀ ISCRITTE AI REGISTRI ANAGRAFICI - Agerolese - Bianca Val Padana - Capannina - Caldana - Ceppi podolici - Cinisara - Garfagnina - Grigio Alpina - Modicana - Pezzata Rossa - Pezzata Rossa oropa - Pinzgau - Pisana - Podolica Pugliese - Pontremolese - Rendena - Sarda bruna - Sarda Modicana - Valdostana - Varzese-Ottone

Lo schema dei contributi

Bovini da carne iscritti al L.G. o al R.A.

| | |
|-------|--|
| 150 € | per ogni vitello nato da vacche nutrici pluripare |
| 200 € | per ogni vitello nato da vacche nutrici primipare |
| 60 € | per ogni vitello nato da vacche nutrici primipare a duplice attitudine |

Premi per allevamenti da carne iscritti al L.G. o al R.A.

| | |
|------|---|
| 50 € | per ogni bovino di età tra 12 e 24 mesi allevato in conformità al disciplinare di etichettatura |
| 90 € | per ogni bovino di età tra 12 e 24 mesi certificato in conformità a sistemi di qualità riconosciuti |

Ovicapri iscritti al L.G. o al R.A.

| | |
|-------|--|
| 300 € | per ogni riproduttore maschio acquistato presso allevamenti iscritti al Libro Genealogico o Registro Anagrafico, di genotipo ARR/ARR ovvero ARR/ARQ. |
| 70 € | per ogni riproduttore maschio di genotipo ARR/ARR ovvero ARR/ARQ, di età inferiore o uguale a 5 anni. |
| 15 € | per ogni capo macellato e certificato secondo sistemi di qualità riconosciuti. |
| 10 € | per ogni capo allevato nel rispetto di un carico di bestiame pari o inferiore a 1 UBA per ettaro di superficie foraggera. |

Miglioramento qualità latte crudo di vacca

15 € per ogni tonnellata di prodotto con tenore di cellule somatiche (per ml) inferiore a 300.000, di germi a 30° (per ml) inferiore a 40.000 e di materia proteica non inferiore a 3,35%.

Operatori di Fecondazione Artificiale

Agrigento

Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886

Giuseppe Caracappa 339 6612060

Caltanissetta

Michele Barbagallo 333 3331338

Catania

Antonello Vanadia 338 1465605

Davide Sanfilippo 320 8052699

Enna

Silvana Picone 329.8977312

Salvatore Gagliano 338 1848192

Alessandro Atanasio 320 6897045-349 8631137

Filippo Licciardo 328 3910427

Michele Barbagallo 333 3331338

Messina

Antonino Caputo - 328.1220883

Giuseppe Tumeo - 338.8687894 - 389.9863096

Palermo

Giuseppe Caracappa 339 6612060 Bisacquino

Salvatore Di Bella 339 2720450 Lercara-Castronovo

Filippo Di Carlo 328 8267422 Caltavuturo-Sclafani

Antonino Dinieri 338 4015351 Caltavuturo-Sclafani

Giuseppe Duca 338 1836931 Gangi

Roccapalumba-Alia-Mezzojuso

Francesco Re 328 1334854

Benedetto Giunta 338 6381169

Tonino Mazzola 339 1062167 Collesano-Castelbuono

Giovanni Roppolo 338 1530251 Corleone

Antonino Savì 333 6404210 Cinisi-Sancipirello

Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886

Castronovo

Ragusa

Ufficio Provinciale ARAS 0932 642522

Siracusa

Giuseppe Carpinteri 330 664516

Claudio Caligiore 368 680248

Aldo Gallo 333 5324378

Roberto Rametta 330 458302

Giuseppe Valvo 339 5670719

Salvatore Verga 339 6129399

Dario Davino 338 4747587

Trapani

Giuseppe Loria 330 380108

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



Sanfratello (ME)
Il calpestio degli zoccoli,
l'eco del nitrito



La 51ª Fiera del cavallo Sanfratellano

Un esperto: "Questo cavallo ha... memoria". Alla Fiera pochi ma buoni soggetti.

Servizio di
Ignazio Maiorana

La manifestazione è stata promossa dal Comune di San Fratello, dall'Ente Parco dei Nebrodi, dall'Associazione Nazionale Allevatori del Cavallo Sanfratellano, dall'ARAS, dall'Associazione Sportiva del Cavallo Sanfratellano che gestisce il centro di addestramento ippico in località "Ranone", e dall'Istituto Regionale di Incremento Ippico.

La pioggia è ostinata quella domenica del 18 ottobre ma, salendo per la strada che da S. Fratello porta a Cesarò, ugualmente si scorgono i cavalli singoli o a gruppi che poi giungono nell'area dove si svolge il raduno degli animali per la rassegna morfologica ad opera degli

esperti dell'ARAS, Costantino Greco, Luigi Calabrese, Michele Mancuso e Benedetto Tusa.

Questi allevatori montani e i loro equini sono avvezzi alle intemperie. Sta in questo aspetto una delle più interessanti peculiarità del cavallo Sanfratellano, sim-

bolo della comunità del Parco dei Nebrodi, morello, baio scuro o chiaro, imponente nelle forme, nevrile ma docile, robusto e leggero. Il "selvaggiume" di questo equino si trasforma appena lo avvicini, se lo sai modellare con le parole; è capace di mettere in luce qualità formidabili come la resistenza e la docilità.

Questi Sanfratellani a quattro zampe scappano dinanzi alle due zampe umane, ma se girovaghi lento in mezzo alla mandria e li osservi, loro si avvicinano curiosi, se riesci ad accarezzarli poi ti vengono dietro. Chissà, forse anche per questo, o soltanto perché i cavalli sono comunque animali splendidi, ele-

ganti, c'era tanta gente in Fiera. Meno soggetti partecipanti, invece, rispetto alla scorsa edizione; tuttavia, secondo i giudici, di qualità superiore che lascia ben sperare sul futuro di questa biodiversità.

Insieme al sindaco Salvatore Sidoti Pinto, che faceva gli onori di casa, erano presenti alla manifestazione altre personalità tra cui il presidente dell'Associazione Nazionale allevatori del Cavallo Sanfratellano, Benedetto Valenti, il direttore dell'Area Tecnica dell'ARAS, Andrea Truscelli, il commissario dell'Ente Parco dei Nebrodi, Antonino Ferro, ufficiali delle forze dell'ordine e alcuni sindaci del comprensorio nebroido.

Un varco di sole e di azzurro nella tarda mattinata ha dato la possibilità ai giudici di espletare la rassegna e agli organizzatori di dar luogo alla premiazione. Quest'anno la Medaglia della Presidenza della Repubblica è stata conferita alla memoria del dr. Pippo Ferraloro (scomparso



Da sinistra: Benedetto Valenti (presidente Ass.ne Cavallo Sanfratellano), Pietro Carollo, Stefano Sutura e Andrea Truscelli dell'ARAS, Nino Cammaroto (presidente Consorzio Provinciale Allevatori di Messina)



Foto in alto:
Il sindaco di S. Fratello
Salvatore Sidoti Pinto



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



La 51ª Fiera del cavallo Sanfratellano

Un esperto: "Questo cavallo ha... memoria". Alla Fiera pochi ma buoni soggetti.

Servizio di
Ignazio Maiorana

recentemente all'età di 46 anni), veterinario dell'ASL 5, che da studioso e allevatore del Sanfratellano ha dato un contributo alla sua valorizzazione.

Sulla problematica degli allevatori di questi equini è stato particolarmente critico il sindaco di San Fratello: "Servono gli stalloni abilitati alla monta - ha rilevato il dr. Salvatore Sidoti Pinto -, perché in Fiera si sono viste molte fattrici senza redo. Sotto il controllo dell'Istituto per l'Incremento Ippico si potrebbe fare un buon piano di rinnovamento dei riproduttori maschi, anche abilitando quelli di proprietà privata. Ciò darebbe una svolta qualitativa ed anche numerica al patrimonio sanfratellano". Il presidente dell'Associazione Nazionale del Cavallo Sanfratellano, Valenti, è invece rassicurante: "Sono già stati abilitati alla monta ben 10 stalloni di razza per la monta privata che l'Istituto Incremento Ippico potrebbe acquistare per la monta pubblica insieme a quelli che, di volta in volta, risultano primi classificati alla Rassegna di San Fratello. E proprio per favorire



la vendita di puledri d'annata, oltre che per essere più garantiti dalle condizioni atmosferiche - aggiunge il presidente - è opportuno che la manifestazione fieristica riprenda il suo corso tradizionale e si svolga la prima domenica di settembre e non dopo".

Sulle qualità del cavallo Sanfratellano conviene anche Anna Spitaleri, presidente dell'Associazione "Giac-

che Verdi Sicilia" che ha come scopo la protezione civile e ambientale soprattutto a cavallo. "Questo cavallo, rispetto ad altri equini, porterebbe un maggiore contributo alla nostra attività in quanto si presta benissimo a penetrare nei nostri territori impervi - sostiene la Spitaleri -. La nostra ambizione è quella di usare esclusivamente il Sanfratellano per le nostre escursioni".



Giannasi, Benedettini e Zumbo a S. Fratello

I Sanfratellano è una biodiversità a cui crede tanto Alessandro Giannasi, un imprenditore emiliano della ceramica che ha allevato e addestrato un centinaio di Sanfratellani nella sua azienda tra Modena e Reggio Emilia. Quasi ogni anno viene a comprare qualche maschio per rinverdire la linea di sangue dei suoi soggetti.

"Il cavallo Sanfratellano toccato una trentina di anni fa dal Nonius e dai Maremmani che - afferma Giannasi - hanno avuto il merito di evitare la consan-

Tre Alessandri per un cavallo...

guineità di questa biodiversità siciliana, si trova in attesa di essere riconosciuto come razza e quindi in attesa dell'istituzione del suo Libro Genealogico. Io sostengo che sarebbe meglio non ritoccare più questo cavallo e di lasciare il patrimonio genetico a livello di popolazione autoctona, evitando l'insanguinamento con altre razze e comunque vigilando sull'autenticità dell'attuale popolazione equina".

Quest'anno Giannasi è sceso in Sicilia in compagnia di un suo amico, Alessandro Benedettini, presidente della Sezione Equini dell'APA di Livorno e dell'Associazione per il Cavallo Maremmano tradizionale, che alleva nella Maremma pisana. Nel cavallo dei Nebrodi è venuto a cercare un'antica linea di sangue del Maremmano che tanti anni fa ha influito geneticamente in una parte del patrimonio equino Sanfratellano. "Il cavallo Sanfratellano - ha aggiunto - possiede già le caratteristiche che soddisfano il mercato degli appassionati dell'escursionismo e della natura. Inoltre questo soggetto conserva il suo addestramento dal punto di vista comportamentale, è molto equilibrato e quindi lo si può sfruttare per ogni disciplina perché

memorizza a lungo termine tutto ciò che ha imparato nell'addestramento. Ma - continua Benedettini - lo sapevano prima Etruschi e Sicani che utilizzavano il cavallo indigeno siciliano. I Normanni, successivamente, introdussero quello che poi fu chiamato Sanfratellano, con uguali caratteristiche di docilità, resistenza, adattamento, intelligenza e memoria nell'addestramento, a conferma del valore di questi soggetti ormai presenti in Sicilia da diversi secoli. A questo soggetto - conclude Benedettini - si attribuisce la destinazione di cavallo da campagna che, proprio perché non troppo ingentilito, si presta meglio del maremmano e di altre razze italiane alle attività di escursionismo. Ho consigliato agli allevatori di non trasformarlo più di tanto, altrimenti lo rovinano".

"Questo cavallo è nato nel bosco e in questi contesti deve rimanere - suggerisce il prof. Alessandro Zumbo, docente di Zootecnica Speciale presso la facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Messina -. Solo così possiamo salvaguardare questa biodiversità anche perché la salute di questi cavalli è di ferro, in qualunque condizione e luogo vengano allevati".

LA RAZZA BRUNA A CREMONA

Una vetrina della selezione nazionale

International Genomic Analysis for the Brown Swiss Breed

Presentato il primo progetto al mondo di genomica internazionale

La vetrina della selezione Bruna targata Italia, che ha avuto luogo a Cremona dal 22 al 25 ottobre 2009 nell'ambito della 64ª Fiera internazionale del bovino da latte, quest'anno ha visto la presentazione a tecnici ed allevatori dell'*International Genomic Analysis for the Brown Swiss Breed*, il primo progetto al mondo nel campo della valutazione genomica internazionale.

Interbull e Federazione europea della razza Bruna, coordinati dall'Italia, sono infatti gli organismi che hanno dato recentemente avvio al progetto che fornirà gli strumenti di selezione per il futuro.

All'Esposizione nazionale di Cremona erano presenti una ventina di ottime vacche in lattazione figlie di Acciaio, Amaranto, Centauro, Jaffar, Jeans, Jemy, Moiado, Picasso, Rombo, Rug-

gito, Schianto, Vasal e Zaster, mentre una figlia di Gordon ha rappresentato il tricolore presso lo stand Semenzoo.

Il titolo "Regina della selezione nazionale" è stato vinto da una figlia di Schianto, Margh Sch-Gor Cogne, dell'azienda Cascina Margherita di Bormio (Sondrio). Miglior mammella una figlia di Picasso, Nikita, dell'azienda Quistini Gianluca di Oltre Il Colle (Bergamo).

I due centri di f.a. italiani che gestiscono i principali programmi di selezione nazionale, Polar e Consorzio Superbrown, all'avanguardia in termini di seme sessato, hanno offerto dosi di seme di tori miglioratori ai proprietari dei soggetti esposti.

Sostenete la "voce" della zootecnia siciliana

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in Cerami (EN), capretti di razza Saanen per allevamento, età 2 mesi (az. agr AMALTEA, tel. 389 7890635 - 338 8284864 oppure contattare l'ARAS di Nicotina 0935 630500).

1- VENDONSI, in Ragusa, manze di razza Limousine iscritte al libro genealogico (Az. Agr. Emanuele Nobile, tel. 392 1226180).

1- VENDONSI, in Calatafimi (TP) n. 10 giovenche di razza Frisona Italiana e quota latte di 23.638 kg, zona pianura (az. Giacalone, tel. 338-1104647 - 0924 952825).

1- VENDONSI, in Ragusa, torelli e manzette di razza Limousine con relativo certificato genealogico (All. Giuseppe Garofalo, tel. 339 6523807-333 9540520).

2- VENDONSI, in Trapani, 5 vacche di razza Bruna iscritte al L.G. (Az. Magaddino, tel. 339 6297888).

2- VENDONSI, in S. Cristina Gela (PA), vacche e giovenche di razza Cinisara e derivate (az. Giuseppe Panepinto, tel. 349 4024557 - 091 8570151).

2- VENDESI, in Roccamena (PA), toro di razza Bruna, nato nel dicembre 2007, di alta genealogia (az. Giuseppe Ciaccio tel. 339 4583879).

2- VENDESI, in Collesano (PA), toro di razza Limousine, età 4 anni, iscritto al Libro Genealogico (tel. 328 8044566).

2- VENDESI, in Collesano (PA), decespugliatore forestale usato per trattrice (328 3755126).

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

Alia (PA): Sicilialleva 2009 - Incontro ed esposizione



Nel cuore della Sicilia agricoltura e zootecnia sono un polmone dell'economia. Questo comparto in questa zona possiede ora un megafono e una vetrina volti a richiamare l'attenzione del mondo politico e tecnico ma, soprattutto, a svegliare quella dei consumatori che intendono prendere coscienza del made in Sicily e fare conoscenza con le aziende in cui, a pochi chilometri dalla propria abitazione, qualcuno continua con sacrificio ad assicurare l'alimentazione umana.

In agricoltura e in zootecnia avviene da millenni che qualcuno produca per se stesso ed anche per gli altri. Ma in questi anni le cose nel settore non vanno proprio bene. Dunque suona come vitale conforto l'idea di una fiera messa in campo al Foro boario dal Comune, in collaborazione con l'ARAS, giorno 11 ottobre.

Questa particolare vibrazione abbiamo letto nell'azione del sindaco Francesco Todaro e dell'assessore al ramo, Domenico Alaimo, ambedue veterinari, giustamente convinti che il futuro dell'allevamento stia non solo nel "saper fare", quanto anche nel "far sapere". E dunque hanno pensato di abbinare una degustazione di formaggi guidata egregiamente dal dr. Giovanni Vitale (nella foto a destra), esperto ONAF dell'ARAS, e preceduta da una conferenza sul tema "Formaggi tipici dell'entroterra siciliano".

Per rimanere aderenti all'impegno della valorizzazione della produzione casearia, non sarebbe fuori luogo applicare l'idea di un appuntamento espositivo e promozionale dentro le antichissime grotte della Gurfa, a qualche chilometro da Alia. A fine aprile l'esplosione del verde primaverile in quello scenario paesaggistico, in coincidenza con la massima produttività lattifera degli animali, sarebbe la migliore atmosfera per rilanciare a livello regionale, proprio nel cuore della Sicilia, i formaggi tipici. Il suggerimento è piaciuto al sindaco e ha assicurato che lo porrà in pratica.

Ma le varie razze di animali allevate in quella zona fanno supporre che il territorio è ben vocato ad una molteplicità di indirizzi produttivi. Il Comune deve però con umiltà accettare i suggerimenti orga-

nizzativi che l'ARAS, che vanta lunga esperienza nel settore espositivo, offre per ottenere migliori risultati comunicativi in una Fiera. Quindi la presenza dei tecnici e degli esperti dell'ARAS alla manifestazione è comunque un incoraggiamento, un ritrovarsi ancora per spingere gli allevatori ad elevare la propria attività selettiva e produttiva e quindi anche economica.



In alto: il sindaco di Alia e un momento della valutazione morfologica degli ovini Valle del Belice.

A destra la preparazione della degustazione dei formaggi locali



Il convegno

"Sono rimasti in pochi gli allevatori ma sono molti i consumatori che potrebbero accedere al mercato dei nostri prodotti tipici", ha detto il dr. Luigi Alfonso, responsabile del Servizio Veterinario di Lercara Friddi. E il suo collega Francesco Pecoraro ha aggiunto che qui da noi il latte lo possiamo mangiare crudo perché i servizi di controllo sono efficienti. "Proprio in questo territorio, ha ricordato Pecoraro, si sono realizzate le Vie del Formaggio grazie anche all'aiuto dell'Assessorato regionale Agricoltura che ha sostenuto l'attività di piccoli caseifici aziendali". 10.000 forme vengono stagionate ogni anno dal Consorzio di tutela del Pecorino Siciliano, ha detto il suo presidente Roberto Malta, ma sono ancora poche e perciò ha esortato gli allevatori a realizzare altri caseifici aziendali. "La crisi zootecnica ha frenato questa tendenza, tuttavia per uscirne, ha aggiunto il responsa-



bile dell'Area Tecnica dell'ARAS, Andrea Truscelli, occorre puntare sulla qualità del formaggio, garantendo un buon approccio culturale col consumatore che deve essere informato più correttamente. È importante per i produttori seguire il manuale di corretta prassi igienica dell'AIA e aderire ai sistemi di tracciabilità attivati con *Italiialleva* ed *Etiaia* per disporre del marchio per latte e formaggio ed effettuare l'etichettatura delle carni siciliane al fine di valorizzare i localismi mediante l'assistenza dell'Associazione Allevatori".

Il direttore regionale dell'ARAS, Carmelo Meli (nella foto in basso), ha apprezzato l'intraprendenza dell'Amministrazione comunale di Alia che con tante difficoltà si cimenta in questo tipo di manifestazioni e incontri. Ha suggerito di tipicizzare il formaggio della Valle del Torto e proporlo innanzitutto agli abitanti del luogo di produzione, prima che vada a finire lontano dalla nostra terra. "Ma per fare questo - ha precisato Meli - occorre applicare le regole. Approfittiamo ora, prima che sia troppo tardi!". È stata poi



la volta di uno studioso dei formaggi storici siciliani, il prof. Giuseppe Licitra del Corfilac di Ragusa, docente universitario a Catania: "Occorre una strategia comune per trovare il modo di portare il reddito a casa con un prodotto del territorio, ma di qualità, purché sia distinguibile".

"Genetica e alimentazione degli animali sono i punti cardine della zootecnia - ha aggiunto il prof. Vincenzo Chiofalo, preside della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Messina e presidente del Colfilcarni -. Tracciabilità e certificazione sono i punti cardine per valorizzare la tradizione e per curare l'innovazione del settore".

Cosa rimane agli allevatori, alla fine di questi momenti di aggregazione e discussione? Dovrebbe seguire da parte dei produttori uno sforzo associazionistico pregno di fiducia reciproca, di buona volontà, di voglia di migliorare seguendo i consigli tecnici ed anche la norma. Alle istituzioni il compito di cogliere le nuove brezze di crescita e agevolarne il percorso, promuovere tutto ciò che può diventare imprenditorialità seria e organizzata, al servizio dei produttori ma anche dei consumatori che sempre più prendono coscienza del valore della campagna.

Ignazio Maiorana

Il sindaco Todaro e i proff. Chiofalo e Licitra



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

La resistenza del bianco e del nero

Il latte nel Palermitano tra Cinisara e Frisona

Il latte nel Palermitano compare e scompare, a periodi, a seconda delle circostanze e dei mutamenti commerciali e della presenza in campagna di vacche non sempre di adeguato livello produttivo. Qui la produzione del bianco liquido non ha la costanza che assume in qualche altro luogo, è limitata. Quindi precario l'impegno che l'allevatore può prendersi con i caseifici o con la clientela anch'essa non sempre costante perché

si possa contare in un'affidabile e duratura via di sbocco per i prodotti.

In questo contesto troviamo a Carini, nell'azienda di Giovanni Polizzi (qui nella foto tra i suoi animali), un ottimo nucleo di 24 vacche Cinisare che presto daranno il



loro apporto, mediante un caseificio, alla produzione del Caciocavallo Palermitano e al mantenimento della stessa biodiversità che lo produce. L'anziano allevatore e suo figlio stanno adoperandosi per formare una società economicamente solida con i Coppola, comproprietari dei terreni e delle strutture aziendali; l'iniziativa sarà orientata a produrre in direzione della valorizzazione di una tradizione, quella Cinisara, che ha assicurato per tanti anni un buon reddito nella difficile strada della zootecnia.

Altra prova di resistenza che vogliamo qui incoraggiare è quella che vive da cinque generazioni di allevatori: i fratelli Natale e Antonino Palazzolo (qui in basso, fotografati nel loro caseificio) a Monreale, 60 vacche di razza Frisona Italiana in allevamento brado in 120 ettari di terra. Caseificano 600 litri di latte al giorno, producono caciocavallo palermitano fresco e stagionato, oltre alla ricotta fresca, che vendono direttamente nel loro spaccio.



Grazie alla fecondazione artificiale in purezza di razza l'azienda mantiene un proprio indirizzo produttivo preciso, ma senza ambizioni selettive elevate. Modestia e costanza nel lavoro permettono a questo tipo di realtà di assicurare un dignitoso reddito, ma il segreto quotidiano è di vendere direttamente tutta la produzione casearia. Anche questa è zootecnia. Il problema di queste zone è la cultura dell'associazionismo che non decolla, in un territorio rurale culturalmente poco aduso alla socialità e poco comunicativo.

Bozzetti iblei di Carmelo Di Pasquale

U puostu

Una volta, nelle campagne del territorio ibleo, in diverse zone esistevano le stazioni di monta equina dove i massari del luogo in primavera portavano le cavalle e le asine per farle ingravidare. La stagione di monta incominciava normalmente a febbraio e si concludeva alla fine di giugno. Il parco stalloni era formato da un paio di cavalli e da tre-quattro asini, questi ultimi in numero maggiore perché le cavalle erano destinate, il più delle volte, alla produzione mulina. Le nostre cavalle erano quasi tutte a sfondo orientale ma molto robuste e pertanto indicate per la produzione di redi mulini, molto richiesti dai commercianti.

I cavalli stalloni, che hanno dato lustro nell'immediato dopoguerra alla produzione iblea, sono stati tre Salernitani che il colonnello Magnani ha venduto a tre "stallonieri" privati ragusani: Nestore (grigio pomellato), Magrone (baio scuro) e Plutone II° (sauro).

Per quanto riguarda gli asini, il capostipite viene da tutti considerato lo stallone Pacifico, di proprietà dell'allora deposito cavalli stalloni di Catania. Questo soggetto ha impresso ai suoi figli caratteristiche morfo-

giche ancora oggi riscontrabili in qualche asina fattrice dalla bella espressione, dalle orecchie convergenti, dalla testa leggermente camusa e dal mantello rigorosamente ventre di biscia.

Normalmente, il numero delle fattrici nelle aziende era di due cavalle e di un'asina e portare le cavalle o le asine alla monta o, come si usava dire da noi, o puostu era un lavoro che mi entusiasmava in maniera particolare; questa camminata a cavallo mi permetteva infatti di percorrere delle bellissime trazzere e di scoprire paesaggi preferenziali che accorciavano il tragitto. Oggi, questa attività sarebbe considerata uno sport, magari una specie di trekking a cavallo, allora era solo un lavoro da svolgere nel modo migliore e per questo veniva affidato ad una persona pratica di viesti (equidi), che conosceva tutti i segreti e tutti gli accorgimenti per fare ingravidare più facilmente le fattrici.

Questa passeggiata di solito si faceva per tre volte consecutive: la prima dopo otto giorni dal parto della cavalla e poi le altre due volte sempre intervallate da un periodo di otto giorni. La prima volta veniva dato il salto e le altre due volte si andava per un controllo, sperando in un rifiuto delle cavalle e, se questo avveniva, si diceva che le jimenti erano parati, se invece accettavano il salto si diceva che erano "in grazia", se accettavano l'accoppiamen-



to con titubanza erano ancora iaspri e quindi si doveva aspettare qualche altro giorno. Si pregava allora lo "stalloniere" di poter lasciare la cavalla in qualche stalla in attesa che fosse perfettamente in calore. La cosa veniva quasi sempre accordata perché si aveva alto il senso di ospitalità e si trovava sempre una soluzione per questo tipo di problemi.

Io sono cresciuto in una campagna che era punto di passaggio per raggiungere la stazione di monta ed ero affascinato quando vedevo transitare i massari che andavano o puostu, cavalcavano sempre la cavalla più docile e qualcun'altra la portavano a redina arrinata. Lungo il tragitto i puledrini camminavano molto speditamente ed a volte sorpassavano le madri. Certe volte, le cavalle erano legate dietro un carretto a puttiedu, tirato da una bella mula alla quale per l'occasione veniva tagliata la criniera ad arco. Molte volte veniva mpaiaata l'asina quando la stessa doveva essere coperta.

Arrivati alla stazione di monta, ci si incontrava tra massari conoscenti, ci si scambiavano notizie sulle condizioni meteorolo-

Nel Ragusano...

Un "Esperto d'Onore" della Frisona Italiana

Ciccio Corallo, un'istituzione della zootecnia ragusana

La sua azienda si trova in c/da Gaddimeli a Marina di Ragusa, aderisce ai Controlli Funzionali Ufficiali dal 1964 e le sue vacche di razza Modicana sono da tutti ricordate per la loro eccezionale taglia e per la loro notevole produzione.



Nel 1981, l'esigenza di incrementare ulteriormente la quantità di latte lo indu-

ce ad introdurre in azienda la Frisona ed acquista 40 manze di alta genealogia, specializzandosi così nell'allevamento di questa razza che ha allevato con attenzione ed entusiasmo, seguendo le indicazioni di tecnici ed esperti dell'ARAS sulla scelta del seme per la fecondazione artificiale.

Corallo, sapientemente collaborato dalla moglie, si è occupato non solo dell'allevamento ma anche della trasformazione del latte nel suo caseificio aziendale, producendo il tradizionale formaggio Ragusano a pasta filata, provole e ricotta fresca. All'età di circa 75 anni ora sta godendosi il meritato riposo e solo per hobby alleva ancora qualche vacca per fare colazione con del buon latte fresco e un po'

di formaggio per uso familiare. Tuttavia il suo allevamento ha raggiunto più volte l'eccellenza nella morfologia delle fattrici ed è registrato anche tra le cifre più alte della media di stalla nella produzione di latte.

Nella recente Fiera del Bovino da Latte a Cremona, il presidente dell'ANAFI lo ha insignito dell'alto titolo di "Esperto d'Onore" per il contributo apportato alla selezione della Frisona Italiana, "Un riconoscimento - commenta il presidente regionale dell'ARAS Armando Bronzino, incaricato di ritirare la targa alla Fiera lombarda, - che riempie di orgoglio gli ambienti allevatori iblei e l'intera Sicilia".



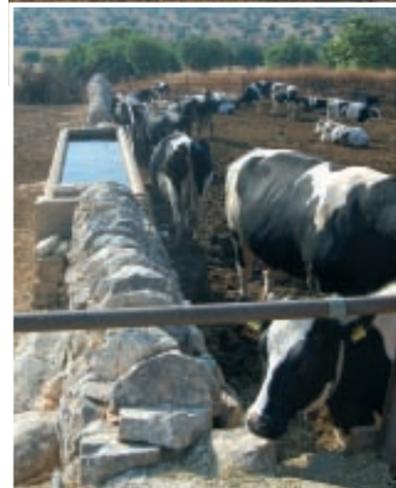
Il direttore dell'ANAFI, Giorgio Burchiellaro, e il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, a Cremona.

L'agriturismo soccorre la zootecnia

L'allevamento siciliano è una risorsa ma, quando soffre, cerca di differenziare l'indirizzo produttivo (latte o carne o ambedue le cose) oppure si appoggia ad altre risorse e resiste. È quello che sta avvenendo in molte aziende della nostra regione. Se per certi versi ciò può significare per l'allevatore rinunciare alla totale specializzazione prediletta, per altri aspetti invece aprirsi a più orizzonti produttivi si è rivelato miracoloso. Le sorprese nell'imprenditoria sono all'ordine del giorno perché sono legate all'andamento del mercato cui l'azienda si rivolge e a cosa le richiede.

Vogliamo qui citare un paio di esempi in provincia di Ragusa che hanno rivivacizzato la vita in campagna e indotto gli allevatori a rimettersi in discussione. L'alternativa era chiudere l'allevamento a seguito del notevole calo del prezzo del latte, altrimenti utilizzare le ultime energie rimaste ed investire sull'agriturismo, magari riadattando un vecchio casolare pressoché abbandonato e imparare l'accoglienza di persone in cerca di tranquillità, di ambiente sano e prodotti genuini offerti da persone mosse dagli autentici valori della ruralità.

I fratelli Cabibbo a Ragusa



L'azienda dei fratelli Giorgio e Giuseppe Cabibbo, in contrada Monsoville nel territorio di Ragusa, conta 180 ettari di terra, 160 capi bovini di razza Frisona Italiana e un giovane, Alberto, 17 anni, che ha già preso in mano responsabilmente il rinnovamento dell'attività. È una realtà autosufficiente sul piano alimentare del bestiame, buone risorse idriche e strutture, ma la materia prima (il latte) conferita allo stabilimento di Ragusa Latte non offre più margini di guadagno. Allora ecco spuntare accanto alle stalle "Il balcone mediterraneo", una struttura agrituristica (20 posti letto e ristorante in antica masseria) che ha lanciato la riscoperta dell'originario sapore del latte crudo appena munto, la carne genuina dell'allevamento e gli ortaggi prodotti in azienda e concimati con letame. Natura e gentilezza, insieme all'interessante contesto ibleo che offre percorsi architettonici molto interessanti costituiscono un buon pacchetto turistico da offrire agli ospiti. La realizzazione di un caseificio, prima o poi, completerà con i formaggi aziendali l'offerta dei Cabibbo.

tura e gentilezza, insieme all'interessante contesto ibleo che offre percorsi architettonici molto interessanti costituiscono un buon pacchetto turistico da offrire agli ospiti. La realizzazione di un caseificio, prima o poi, completerà con i formaggi aziendali l'offerta dei Cabibbo.

Marco Gulino a Chiaramonte Gulfi

Un'altra realtà simile, di recente rinascita, la registriamo nella Valle di Chiaramonte (RG) da cui l'agriturismo prende il nome. L'azienda è ora guidata da Marco Gulino, 22 anni, studente universitario in Agraria, che ha preso in mano le redini dell'allevamento di suo padre. Un centinaio di ettari di terra con pascoli permanenti e seminativi per i foraggi, 130 capi bovini di razza Frisona Italiana e una media di 28 litri di latte a vacca al giorno prodotto in buona parte secondo i parametri dell'alta qualità. Circa 600 litri al giorno vengono commercializzati mediante un distributore automatico installato in una piazza di Ragusa dalla Co-op. "Progetto Natura" di cui l'azienda è socia. "Stiamo cercando di tenerci al passo con le nuove esigenze dei consumatori - ci dice Marco -, modificando vecchi sistemi ormai non più sostenibili e avviandoci all'offerta diretta del nostro prodotto che in un prossimo futuro, quando realizzeremo il caseificio, trasformeremo in formaggi tipici. Il mio sogno nel cassetto è che vengano riconosciuti dignità e valore a quanto di buono realmente facciamo".



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

Nel Ragusano...

Una vetrina per la risorsa locale



Burrafato e Bellina

Il casaro Giuseppe Bellina opera sotto gli occhi della clientela. Figlio d'arte e della tradizione della caseificazione ragusana, si è ulteriormente specializzato a Lodi in una scuola per casari e poi al Corfilac nell'ambito del Progetto Ibleo. Caseifica 1700 litri di latte vaccino prodotto nel territorio ibleo e trasformato in formaggio fresco, ricotta fresca, fior di latte.

"Le dune" in Sicilia è l'unico ipermercato che, da quattro anni,

caseifica davanti al pubblico e vende il prodotto immediatamente dopo. È un modo intelligente e trasparente per dare visibilità al latte siciliano e collocazione commerciale con filiera certificata ai prodotti in un rapporto qualità-prezzo concorrenziale. Un distributore automatico di latte fresco crudo installato sullo spiazzale antistante l'ingresso educa al consumo del prodotto locale.

"Ci siamo accorti, infatti, - ha riferito

il responsabile della struttura Giancarlo Burrafato - che chi consuma questi prodotti difficilmente torna a comprare quello industriale. Per le carni, invece, - dichiara ancora Burrafato - si progetta di fare un discorso di filiera molto interessante: il vitello tenero certificato sul piano della qualità. Dunque la nostra macelleria venderà un prodotto omogeneo di provenienza locale. Questo è il nostro obiettivo in difesa della salute dei nostri consumatori e delle realtà produttive locali". Certamente il tornaconto per le casse dell'ipermercato è fuori discussione.

(Foto di Valentina Minutella)

Bozzetti iblei di Carmelo Di Pasquale

6 U puostu

logiche, sulla nostra salute o su altro. Assistere alla monta in tutte le sue fasi era molto interessante, le cavalle venivano avvicinate ad una barricata di legno dove dalla parte opposta si portava il cavallo più anziano, *u rivirituri*, se la cavalla non era in calore scalcia fino a battere gli zoccoli con violenza sulla barricata, pr o d u - cendo un r u m o r e caratteristico che invitava il



massaro ad allontanare la cavalla e lo stalloniere a portare il cavallo nel suo box. Se invece la cavalla si avvicinava mansuetamente accettando le attenzioni del *rivirituri* e dopo un po' urinava e tenendo alta la coda *lampiava* con la vulva si era certi del suo pieno calore. A questo punto si procedeva ad *ingarrare* la fattrice, si dovevano cioè legare gli arti in modo da non poter scalcia ed arrecare eventuali danni allo stallone al momento del salto.

La gravidanza delle cavalle nelle masserie rappresentava una vera ricchezza, le donne infatti offrivano un'impastata di pane a S. Antonio Abate, protettore degli animali domestici, o ai poveri del purgatorio, se si otteneva la grazia di fare arrivare al termine la gravidanza delle *jimenti* con esito positivo.

La nascita del puledro ha costituito da sempre un fatto rallegrante per l'azienda agricola, avveniva quasi sempre in primavera quando le cavalle erano in carne, con il man-

tello luccicante, e si usava dire *ianu u misi ri aprili ncuodu*.

Quante belle cavalle erano allevate nel Ragusano, lavoravano per l'aratura e nella trebbiatura, qualcuna tirava il carretto o la damatrice, partorivano bellissimi puledri molte volte mulini, ma quando nasceva qualcuno cavallino conservava le caratteristiche morfologiche dell'antico cavallo del Persano, razza selezionata dai borboni durante il Regno delle Due Sicilie nella Valle del Sele in Campania e, in Sicilia, nel Bosco della Ficuzza vicino Palermo.

Il cavallo che si vuole oggi deve essere più atleta che lavoratore, lontano parente del cavallo dei miei ricordi, compagno dell'uomo di campagna e del carrettiere; oramai ha cambiato padrone e dimora, prima apparteneva ad un uomo di fatica ed i più fortunati andavano a finire

nell'esercito, nei corpi di cavalleria o dei carabinieri a cavallo. Oggi il cavallo, sempre più spesso, appartiene ad un ricco proprietario che vuole che vinca i vari concorsi ippici e che gli permetta di pavoneggiarsi in una società cosiddetta "bene". Una volta i nostri cavalli dimoravano in una stalla, in una carrettiere o in qualche scuderia militare, oggi in box, a volte dotati di aria condizionata.

Le stazioni di monta di una volta sono scomparse totalmente. Quella dell'Istituto Incremento Ippico, unica nel nostro territorio, è sempre meno frequentata, la fecondazione artificiale è sempre più diffusa ed il cavallo si vuole sempre più atleta e sempre più vincente.

Speriamo che in Sicilia si continui ad allevare il cavallo Orientale ed il Sanfratellano, che non scompaia del tutto il cavallo siciliano di una volta, un mesomorfo che conservava l'eleganza dell'Orientale e le belle incollature dello Spagnolo, razze presenti da tempo immemorabile. Speriamo che l'interesse che sta nascendo per la biodiversità conservi e faccia conoscere a chi, dopo di noi, sarà interessato a questi splendidi equini che hanno caratterizzato la nostra Regione, speriamo nella loro valorizzazione e magari in una loro moltiplicazione negli allevamenti.

La tradizione allevatoriale e casearia siciliana

Prima Mostra-Concorso fotografica "Zootecnia Antica"

Fateci pervenire le vostre foto

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

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

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

Entro febbraio 2010 spedite a siciliazootecnica@arasicilia.it in formato digitale oppure in cartaceo possono essere consegnate al personale degli uffici dell'ARAS che rilascerà ricevuta per la successiva restituzione del materiale ai legittimi proprietari.

Premi per le tre foto più belle e interessanti.

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

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:

Carmelo Di Pasquale

Stampa: Eticol Tipolitografica

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Abbonamento annuo: 13,00

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

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it