



35° ANNO, n. 8
SETTEMBRE 2009

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

La 35ª Manifestazione agricola mediterranea



25-27 settembre 2009

Servizio di Ignazio Maiorana



Ragusa, fiera della sua fiera

“Quei meravigliosi e giovani
allevatori dai visi puliti”

«Ne ho viste tante fiere ma questa è unica nel suo genere – spiega il presidente dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, Armando Bronzino – perché mette in vetrina non soltanto l'impegnativo e spesso incompreso lavoro del mondo zootecnico, ma soprattutto perché mette sotto gli occhi del grande pubblico questi meravigliosi giovani allevatori dai visi puliti, ricchi di umanità e solidarietà, pieni di voglia di crescere ed entusiasmo di affermarsi in una Sicilia difficile».

È stato un successo malgrado qualche bizza atmosferica. Quest'anno una tensostruttura ha ospitato per tre giorni il “salotto” dei concorsi e delle mostre di animali selezionati, così come avviene da qualche anno per il settore agroalimentare che ha esposto il meglio

Latte e carne siciliani, difficile la partita dell'origine!

Non è una passeggiata la strada scelta dal ministro Zaia in difesa degli allevatori italiani, in tema di latte e carne, in difesa delle proposte italiane nel confronto con la posizione degli altri Paesi dell'Unione europea.



Abbiamo visto che la falsificazione non riguarda solo le griffe di moda, ma anche le migliaia di tonnellate di prodotti alimentari spacciati per italiani: gli spacciatori non si curano se nel formaggio ci sia latte tedesco e nel salume carne olandese.

È una grande sfida quella iniziata a fine luglio dagli allevatori al Valico del Brennero, dove si sono recati a controllare la provenienza e la destinazione delle cisterne del latte e dei camion carichi di carne che passano il confine prima di essere assorbiti dall'industria alimentare italiana ed italianizzati.

“Ma non possiamo demordere – dichiara il presidente dell'ARAS Armando Bronzino –, né perdere

la speranza né la perseveranza. Come Associazione Italiana Allevatori, a livello nazionale, ed Associazione regionale allevatori, in Sicilia, crediamo fortemente nella certificazione di origine. Il progetto *ItaliAlleva* ne è la prova. Un'idea che da progetto è diventata prodotto coinvolge gli allevatori e decine di imprese di trasformazione. A Ragusa – ricorda Bronzino – la *Progetto Natura*, la *Ragusa Latte* ed alcune tra le più quotate aziende della distribuzione organizzata nazionale, come *Metro*, hanno scelto *ItaliAlleva* per garantire l'origine dei prodotti dell'allevamento animale presenti nei loro punti vendita. Solo facendo squadra riusciremo ad imporre al mercato regole chiare e trasparenti”.

della genuinità siciliana. Il personale dell'ARAS ha dato come sempre il meglio della capacità organizzativa e gli allevatori hanno aderito in buon numero consapevoli che occorre proporre ancor più il mondo rurale alla società civile così disorientata dalla globalizzazione. “Al consumatore occorre ricordare continuamente che il



(Foto di Valentina Minutella)



I campioni delle razze Charolaise e Limousine con i rispettivi allevatori. Al centro, il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino col presidente dell'ANACLI, Roberto Nocentini.

buon cibo (latte, carne, formaggio) arriva da appena qualche chilometro fuori dalle mura della città – aggiunge Bronzino –, non certo dall'estero!”

In effetti la mirata distrazione pubblicitaria ad opera dei mass media insieme alla verità stava distruggendo anche gli allevamenti. Questi si difendono a denti stretti anche dagli spropositati interessi commerciali e propongono il loro “artigianato” anche mediante l'agriturismo, il caseificio aziendale, la macelleria rurale. E resistono. Orgogliosamente. La Fiera ne è prova inconfutabile.

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

La 35^a Manifestazione agricola mediterranea Ragusa, fiera della sua fiera

“Quei meravigliosi e giovani allevatori dai visi puliti”



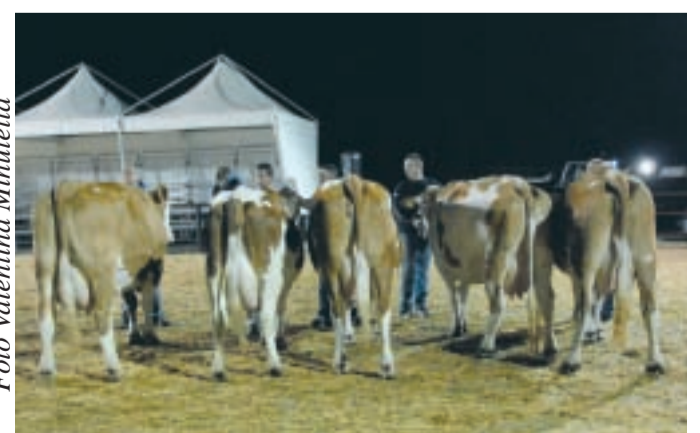
1 Non è un caso, infatti, che ogni anno a Ragusa arrivano dal nord Italia alti rappresentanti del mondo allevatorio a sostenere con la loro presenza autorevole questi ragazzi animatissimi che lavorano sotto l'occhio discreto dei genitori che ormai li hanno totalmente responsabilizzati. Qualcuno di questi giovani è scomparso incidentalmente, allora tanti altri si stringono insieme per ricordare il recente sacrificio di due amici, Gianni Criscione e Fabio Cassarino, scippati prematuramente alla terra, alle loro famiglie, alla loro giovane categoria. Hanno pianto nel ring tenendo in mano le loro vacche al ricordo dei cari ragazzi che non ci sono più e sanno esultare quando il loro lavoro raggiunge i primi posti in classifica. Tutto però con grande dignità ed equilibrio. Ne scriviamo non senza emozione.

Sopra: toro e vacca di razza Modicana e il settore della meccanizzazione. A destra Giorgio Burchiellaro (ANAFI) e Sergio Pompa (ANASB e ANCI). Il responsabile del TG3 di RAI Regione, Vincenzo Morgante, e il presidente dell'ARAS Armando Bronzino.

Dunque hanno partecipato e assistito all'atmosfera aggregativa ed espositiva Roberto Nocentini, presidente dell'ANACLI, che ha registrato favorevolmente una forte presenza di allevatori di bovini da carne Charolaise e Limousine, soggetti e strutture espositive eccellenti. Lui asserisce che in momento di mercato così difficile la produzione della carne soffre meno di altri comparti. In Fiera è giunto anche Sergio Pompa, presidente nazionale degli allevatori di bufale e di conigli che proprio nei pressi del Foro boario ha convocato una seduta del consiglio nazionale dell'ANCI, il direttore generale dell'Associazione allevatori di bovini della razza Frisona Italiana, Giorgio Burchiellaro, che ha registrato il più elevato numero di capi in fiera. Ma tanti altri rappresentanti istituzionali locali e regionali hanno testimoniato su questo genere di festa produttiva. Persino il sindaco di Ragusa, Nello Di Pasquale, fino alle due di notte era in fiera insieme agli allevatori e ai tecnici dell'ARAS, per testimoniare alla proclamazione delle bovine campionesse della Fiera.

Oltre ai bovini da carne e da latte, ai cavalli, agli asini e agli animali da cortile, hanno fatto comparsa in Fiera, seppure a titolo dimostrativo, anche le bufale e nel settore dell'agroalimentare uno stand con la loro mozzarella. È un segnale che fa presupporre che questo tipo di realtà produttiva comincia ad espandersi anche in Sicilia. Possente l'esposizione della meccanizzazione agricola con le sue novità. Boom di visitatori in tutti i padiglioni della Fiera. Dall'altro capo della Sicilia (Trapani) è arrivato persino un pullman del Consorzio provinciale allevatori con 40 persone accompagnate dal presidente Giovanni Impiccihè.

Il nostro giornale segue sin dalla sua nascita questo evento della Sicilia orientale che quest'anno ha coinvolto anche la RAI la quale con la Fiera di Ragusa ha inaugurato la ripresa della rubrica televisiva "Buongiorno regione", testimoniando su un mo-



mento così importante per l'agricoltura iblea e isolana. Per la prima volta in Fiera anche l'obiettivo di Valentina Minutella, laurea in Fotografia a Milano, che ha offerto generosamente la sua collaborazione al servizio del mondo zootecnico. Il suo impegno professionale in questi mesi è rivolto alla ricognizione fotografica delle antiche e suggestive masserie siciliane che in una pubblicazione verranno affiancate ai formaggi tipici e alle specie e razze animali allevate nel territorio regionale.

Le Associazioni nazionali delle varie razze continuano a puntare molto su questa vetrina siciliana, su questo sud-est economico che fa l'occholino all'Africa. Un appuntamento di questo tipo fa sistema con l'artigianato e il turismo, non a caso anche la Camera di Commercio ragusana si attiva per dare il suo contributo insieme alla Provincia e al Comune del capoluogo ibleo.

Un'altra Fiera nella Sicilia Occidentale bilancerebbe la promozione della produttività nella parte opposta dell'isola. Chissà se gli organi competenti avranno la buona creanza di copiare questo buon esempio ragusano, questa utilissima idea.

Ignazio Maiorana

Foto Valentina Minutella

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

La 35^a Fiera Agricola Mediterranea

In vetrina anche l'agriturismo

Nonostante la globalizzazione continui a disorientare i consumatori alla ricerca della qualità e della sicurezza dell'origine dei prodotti della campagna, la zootecnia isolana resiste e ricorre a propri sistemi di difesa con la riorganizzazione della produzione, con il miglioramento di strutture e di tecniche e, laddove possibile, con la commercializzazione diretta.

Ma l'Associazione Regionale degli Allevatori, che rappresenta un osservatorio privilegiato e qualificato sulla zootecnia siciliana, registra in questi ultimi tempi un fenomeno continuamente in crescita che fa ben sperare sulle sorti del settore. Si tratta della nascita e diffusione a macchia d'olio di strutture agrituristiche affiancate all'allevamento. Esse, oltre a proporre e affinare la tradizionale e generosa ospitalità, rappresentano uno sbocco non trascurabile per i prodotti aziendali. Agli ospiti viene dato modo di assistere a tutte le fasi della produzione e di provare la grande soddisfazione di gustare ciò che è fresco, locale, genuino e buono, a prezzi molto più convenienti.

“La filiera corta – dichiara il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino – è una calamita che riesce a far superare le calamità cui è sottoposto continuamente il mondo dell'allevamento, eliminando pian piano l'intermediazione che ha succhiato vitali risorse ai produttori”.

La Fiera Agricola Mediterranea è un'autorevole vetrina che non perde di vista il lavoro di selezione delle varie razze e specie animali su cui l'ARAS lavora da 60 anni. Insieme alla zootecnia, all'agroalimentare e alla meccanizzazione espone ora le realtà agrituristiche.

Un risveglio di interesse dei visitatori anima la campagna, e l'allevatore, che ne è vigile custode, si sente meno isolato, non più abbandonato, protagonista di uno scambio senza precedenti tra la società urbana e quella rurale; diventa veicolo di presa di coscienza dei veri valori umani, della salvaguardia della salute e della cura dell'ambiente.

La sfida degli onesti

L'ARAS: “Diteci da dove viene il latte che rivendete o caseificate!”

Inuclei di antisofisticazione dei Carabinieri, in queste ultime settimane, hanno eseguito sequestri di tonnellate di formaggi e latticini taroccati, alterati da sostanze chimiche che presentano un gusto e un colore diverso da quelli che la tradizionale lavorazione invece trasferisce ai consumatori da migliaia di anni. Gli allevatori hanno sempre denunciato questo imbroglio ma gli interessi economici che stanno dietro a questo sporco affare hanno superato ogni ostacolo. Finalmente i controlli si muovono sul serio prendendo la giusta direzione e la categoria è grata a chi li esegue con scrupolo e onestà.

La chimica oggi può tutto (ai danni dell'ingenuo consumatore) e se ad essa poi aggiungiamo un'attraente confezione, poco ci importa se un prodotto caseario contiene caseinati, polveri, idrolizzati ed altro ancora.

La Sicilia è la regione che più di ogni altra in Italia possiede le condizioni favorevoli ad una produzione biologica, igienicamente e qualitativamente ideale, ma il carattere prevalentemente artigianale del settore zootecnico non premia la sistematica diffusione e commercializzazione dei formaggi e del latte fresco, come invece sarebbe dovuto avvenire da tempo.

Dal groviglio di imbrogli commerciali sembra però emergere qualche nota di speranza: cominciano a far capolino latterie paesane e caseifici aziendali affiancati all'allevamento, dove l'acquirente può vedere gli animali, assistere alla mungitura e alla caseificazione del latte.

I grandi supermercati ignorano questa vetrina di verità, con la conseguenza che i consumatori “bevono” qualunque cosa gli si proponga, ovviamente a basso prezzo, apparentemente conveniente. Si sta così cancellando dal gusto di ogni persona il vero sapore del latte, del formaggio o della carne, e quando lo si recupera, degustando tali prodotti direttamente in azienda, è un piacevole shock.

A salvare l'alimentazione umana ora possono contribuire i media, quegli stessi che per primi, incoraggiati da invitanti contratti pubblicitari, hanno disorientato il pubblico credulone.

“Intanto che Carabinieri e veterinari, nell'intero territorio nazionale, svolgono la propria opera – dichiara il presidente degli allevatori siciliani Armando Bronzino – è opportuno

che il cittadino si affidi alle proprie gambe e ai propri occhi alla ricerca del buon prodotto di origine certa, la cui provenienza è a un passo da casa, preferendo magari qualche pezzo di strada in terra battuta al lucido pavimento e alle sfavillanti vetrine della grande distribuzione”.

La XXXV Fiera Agricola Mediterranea di Ragusa ha aperto ancora la mente ai visitatori. In questo lembo d'Europa che si affaccia sull'Africa si possono ancora guardare negli occhi i produttori che stanno a fianco dei propri animali. Grazie a loro l'umanità può cibarsi meglio. Senza imbroglio.



Formaggi e distributore automatico di latte fresco



Le autorità dopo il taglio del nastro all'ingresso della Fiera. Campionesse Pezzata Rossa e tolettatura di una manza Bruna. (foto V. Minutella)



Gara di valutazione morfologica Quei ragazzi fanno sul serio!



Gli studenti imparano a conoscere i bovini da latte di tre razze: Frisona, Bruna e Pezzata Rossa Italiana e vogliono esprimere in pubblico il loro giudizio sui capi che dinanzi a loro sono sfilati, il 26 settembre, dentro il ring in Fiera a Ragusa per dare corso alla gara di valutazione tra istituti agrari di quattro province diverse: l'ITA di Messina, l'IPA di Caltanissetta, l'IPA di Rosolini (SR), l'ITA di Vittoria (RG) e l'IPAA di Modica (RG) che ha promosso l'iniziativa collaborato dall'ARAS e dalla Camera di Commercio di Ragusa. Lo scopo di questo tipo di gara, che da alcuni anni continua a riscuotere notevole successo, è quello di trasmettere la capacità di scelta e di valutazione a quanti si presume potranno operare nel futuro zootecnico siciliano per il miglioramento morfologico e funzionale degli animali da latte.

Sotto la guida degli esperti Gianni Tumino (Frisona), Massimo Neri (Bruna) e Giuseppe Cannizzaro (Pezzata Rossa), gli studenti si sono alternati a spiegare le loro scelte in una competizione molto serrata. Alla fine l'Istituto professionale agrario di Caltanissetta si è aggiudicato il primo posto nella valutazione della razza Bruna, mentre l'IPAA di Modica si è aggiudicato il primo posto nella valutazione delle altre due razze



Tutti gli studenti partecipanti, i professori e gli esperti che li hanno assistiti

ze in passerella.

La giornata aggregativa e istruttiva si è poi conclusa con la visita presso l'allevamento dei fratelli Cabibbo, luminoso esempio del livello imprenditoriale zootecnico della provincia iblea, che, oltre ad allevare bovini di razza Frisona, fa anche agriturismo.



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

La 35^a Fiera Agricola Mediterranea

Animali e formaggi: i primi tre classificati in ogni categoria

MOSTRA BOVINI DI RAZZA MODICANA

TORI DA 12 A 16 MESI
1° TUMINO GIOVANNI & FIGLI
2° BIAZZO TINA
3° BOCCHIERI FRANCESCO

TORI DA 16 A 24 MESI
1° A.A. BOCCHIERI F.LLI
2° DI PASQUALE GIOVANNI
3° FLORIDIA GIOVANNI

TORI DA 24 A 36 MESI
1° A.A. BOCCHIERI F.LLI
2° FLORIDIA ROSARIO
3° DI PASQUALE GIOVANNI

TORI OLTRE I 36 MESI
1° A.A. BOCCHIERI F.LLI
2° MASSARI CARMELO
3° BOCCHIERI FRANCESCO

MANZE DA 12 A 16 MESI
1° FLORIDIA ROSARIO
2° A.A. BOCCHIERI F.LLI
3° GULINO GIOVANNI

MANZE DA 16 A 22 MESI
1° FLORIDIA ROSARIO
2° TUMINO GIOVANNI & FIGLI
3° A.A. BOCCHIERI F.LLI

MANZE E GIOVENCHE DA 22 A 28 MESI
1° BOCCHIERI FRANCESCO
2° TUMINO GIOVANNI & FIGLI
3° TUMINO EMANUELE

GIOVENCHE GRAVIDE OLTRE 28 MESI
1° DI PASQUALE GIOVANNI
2° TUMINO GIOVANNI & FIGLI
3° TUMINO EMANUELE

VACCHE IN ASCIUTTA FINO A 5 ANNI
1° TUMINO ROSARIO
2° TUMINO EMANUELE
3° GULINO GIOVANNI

VACCHE IN ASCIUTTA OLTRE 5 ANNI
1° GULINO GIOVANNI
2° BIAZZO TINA
3° DI PASQUALE GIOVANNI

VACCHE PRIMIPARE CON LATTAZIONE IN CORSO CHE NON ABBIANO PARTORITO
1° A.A. BOCCHIERI F.LLI
2° TUMINO ROSARIO
3° BOCCHIERI FRANCESCO

VACCHE SECONDIPARE IN LATTAZIONE CHE ABBIANO PARTORITO PER LA 2^a VOLTA
1° A.A. BOCCHIERI F.LLI
2° BOCCHIERI FRANCESCO
3° TUMINO GIOVANNI & FIGLI

VACCHE IN LATTAZIONE FINO A 10 ANNI
1° DI PASQUALE GIOVANNI
2° FLORIDIA ROSARIO
3° BOCCHIERI FRANCESCO

VACCHE IN LATTAZIONE DI 10 ANNI ED OLTRE CON PRODUZIONE TOTALE
1° DI PASQUALE GIOVANNI
2° A.A. BOCCHIERI F.LLI
3° BOCCHIERI FRANCESCO

VITELLE DA 6 A 10 MESI - PRESENTATE DA RAGAZZI CON MENO DI 15 ANNI
1° GIANNONE IGNAZIO
2° A.A. BOCCHIERI F.LLI
3° BOCCHIERI FRANCESCO

FAMIGLIE DI MERITO
1° BIAZZO TINA
2° TUMINO GIOVANNI & FIGLI
3° BOCCHIERI FRANCESCO

PROGENIE DI MERITO JUNIOR DA 12 A 18 MESI

1° FLORIDIA ROSARIO
2° A.A. BOCCHIERI F.LLI
3° TUMINO GIOVANNI & FIGLI

PROGENIE DI MERITO JUNIOR DA 18 A 28 MESI
1° FLORIDIA ROSARIO
2° A.A. BOCCHIERI F.LLI
3° BOCCHIERI FRANCESCO

PROGENIE DI MERITO SENIOR PARTORITE
1° BIAZZO TINA
2° BOCCHIERI FRANCESCO
3° TUMINO GIOVANNI & FIGLI

MOSTRA BOVINI DI RAZZA FRISONA ITALIANA MANZE DA 6 A 9 MESI
1° AZ. AGR. CAMPO GIOVANNI & ALDO
2° S.A. CRISCIONE LUCIANO & GIOVANNI
3° AZ. AGR. TUMINO F.LLI

MANZE DA 9 A 12 MESI
1° SCRIBANO GIUSEPPE & BATTAGLIA LINA
2° S.A. CRISCIONE LUCIANO & GIOVANNI
3° F.LLI BAGLIERI

MANZE DA 12 A 15 MESI
1° AZ. AGR. CAMPO GIOVANNI & ALDO
2° LEGGIO GIOVANNA
3° AZ. AGR. TUMINO F.LLI

MANZE DA 15 A 18 MESI
1° AZ. AGR. CROCILLA DI LICITRA GIOVANNI
2° OCCHIPINTI MATTIA
3° LEGGIO GIOVANNA

GIOVENCHE DA 18 A 22 MESI
1° AZ. AGR. CAMPO GIOVANNI & ALDO
2° OCCHIPINTI MATTIA
3° CAMPO VINCENZO

GIOVENCHE DA 22 A 26 MESI
1° AZ. AGR. CAMPO GIOVANNI & ALDO
2° ANTOCI ROSARIO
3° CASSARINO FRANCESCO

VACCHE DI 2 ANNI JUNIOR (FINO A 30 MESI)
1° AZ. AGR. CROCILLA DI LICITRA GIOVANNI
2° OCCHIPINTI ANGELO
3° GULINO GIOVANNI

VACCHE DI 2 ANNI SENIOR (DA 30 A 36 MESI)
1° AZ. AGR. CAMPO GIOVANNI & ALDO
2° F.LLI BAGLIERI
3° AZ. AGR. TUMINO F.LLI

VACCHE DI 3 ANNI JUNIOR (DA 36 A 42 MESI)
1° AZ. AGR. CROCILLA DI LICITRA GIOVANNI
2° AZ. AGR. CAMPO GIOVANNI & ALDO
3° CAMPO VINCENZO

VACCHE DI 3 ANNI SENIOR (DA 42 A 48 MESI CON ALMENO 2 PARTI)
1° OCCHIPINTI MATTIA
2° S.A. CRISCIONE LUCIANO & GIOVANNI
3° AZ. AGR. CAMPO GIOVANNI & ALDO

VACCHE DI 4 ANNI (DA 48 A 60 MESI)
1° AZ. AGR. CAMPO GIOVANNI & ALDO

NI & ALDO

2° BIAZZO ROSARIO
VACCHE DI 5 ANNI (DA 60 A 72 MESI CON ALMENO 3 PARTI)
1° SCRIBANO GIUSEPPE & BATTAGLIA LINA
2° LEGGIO GIOVANNA
3° OCCHIPINTI MATTIA

VACCHE DI 6 ANNI ED OLTRE (OLTRE I 72 MESI)
1° AZ. AGR. CROCILLA DI LICITRA GIOVANNI
2° RAGUSA SALVATORE
3° SCRIBANO GIUSEPPE & BATTAGLIA LINA

MOSTRA BOVINI DI RAZZA BRUNA ITALIANA VITELLE DA 8 A 12 MESI - PRESENTATE DA RAGAZZI CON MENO DI 15 ANNI
1° AZ. AGR. GIURDANELLA GIORGIO
2° A.A. GIURDANELLA ANTONINO & FIGLI
3° CELESTRE GIOVANNI

MANZE DA 12 A 16 MESI
1° AZ. AGR. TELA RAFFAELE & FEDERICO
2° A.A. GIURDANELLA ANTONINO & FIGLI
3° TUMINO GIUSEPPE

MANZE DA 16 A 20 MESI
1° A.A. GIURDANELLA ANTONINO & FIGLI
2° AZ. AGR. TELA RAFFAELE & FEDERICO
3° CRISCIONE GIUSEPPE

MANZE DA 20 A 24 MESI
1° A.A. GIURDANELLA ANTONINO & FIGLI
2° CRISCIONE GIUSEPPE
3° AZ. AGR. GIURDANELLA GIORGIO

MANZE E GIOVENCHE DA 24 A 30 MESI
1° AZ. AGR. GIURDANELLA GIORGIO
2° GULINO GIOVANNI

VACCHE IN ASCIUTTA FINO A 5 ANNI
1° S.A. CRISCIONE LUCIANO & GIOVANNI
2° TUMINO ROSARIO

VACCHE IN ASCIUTTA DI 5 ANNI ED OLTRE
1° TUMINO GIUSEPPE
2° GULINO GIOVANNI

VACCHE IN LATTAZIONE FINO A 30 MESI
1° CAMPO VINCENZO
2° BIAZZO TINA

VACCHE IN LATTAZIONE DA 30 A 36 MESI
1° ARESTIA GIUSEPPE
2° A.A. GIURDANELLA ANTONINO & FIGLI
3° CRISCIONE GIUSEPPE

VACCHE IN LATTAZIONE DA 3 A 4 ANNI
1° A.A. GIURDANELLA ANTONINO & FIGLI
2° AZ. AGR. GIURDANELLA GIORGIO
3° TUMINO ROSARIO

VACCHE IN LATTAZIONE DA 4 A 5 ANNI
1° AZ. AGR. TELA RAFFAELE & FEDERICO

VACCHE IN LATTAZIONE

OLTRE 5 ANNI

1° AZ. AGR. TELA RAFFAELE & FEDERICO
2° CASSARINO FRANCESCO
3° ARESTIA GIUSEPPE

"VACCHE IN LATTAZIONE PRODUTTIVE E LONGEVE CON PRODUZIONE TOTALE"
1° A.A. GIURDANELLA ANTONINO & FIGLI
2° CAMPO VINCENZO

CONCORSO BOVINI DI RAZZA PEZZATA ROSSA MANZE
1° OCCHIPINTI MATTIA
2° GIURDANELLA GIUSEPPE
3° LEGGIO GIOVANNA

GIOVENCHE
1° CAMPO VINCENZO
2° GULINO ANGELO
3° GIURDANELLA GIUSEPPE

VACCHE DI PRIMO PARTO
1° GIURDANELLA GIUSEPPE
2° AZ. AGR. CROCILLA DI LICITRA GIOVANNI
3° CAMPO VINCENZO

VACCHE DI SECONDO PARTO ED OLTRE
1° GIURDANELLA GIUSEPPE
2° GIURDANELLA GIUSEPPE
3° CAMPO VINCENZO

BOVINI - RAZZA CHAROLAISE - CONTROLLI PONDERALI MASCHI DA 8 A 13 MESI
1° BLANDINO SILVANA
2° S.A. CRISCIONE SALVATORE & C.
3° GUARDIANO ESTER

MASCHI DA 13 A 18 MESI
1° SPADARO CARMELO
2° ANTOCI ELENA
3° BLANDINO ELIO

MASCHI DA 18 A 24 MESI
1° BLANDINO MARIA
2° BLANDINO SILVANA
3° ANTOCI ELENA

FEMMINE DA 8 A 14 MESI
1° SPADARO CARMELO
2° BLANDINO MARIA
3° ANTOCI ELENA

FEMMINE DA 14 A 18 MESI
1° SPADARO CARMELO
2° BLANDINO MARIA
3° BLANDINO SILVANA

MANZE GRAVIDE (ETA' MASSIMA 34 MESI)
1° BLANDINO SILVANA
2° BLANDINO SILVANA
3° TUMINO GIORGIO

VACCHE
1° BLANDINO SILVANA
2° TUMINO GIORGIO
3° BLANDINO MARIA

BOVINI-RAZZA LIMOUSINE-CONTROLLI PONDERALI MASCHI DA 8 A 13 MESI
1° GAROFALO GIUSEPPE

2° A.A. F.LLI STANZU'
3° A.A. F.LLI STANZU'

MASCHI DA 13 A 18 MESI
1° GAROFALO GIUSEPPE
2° DI PASQUALE ANTONIO
3° ANTOCI ROSARIO

MASCHI DA 18 A 24 MESI
1° GAROFALO GIUSEPPE
2° GAROFALO GIUSEPPE
3° MENZO EPIFANIO S.RE

MASCHI DA 24 A 36 MESI
1° DI ROSA GIUSEPPE
2° A.A. F.LLI STANZU'
3° ANTOCI ROSARIO

2° FIORILLA CONCETTA GIUSEPPE
FEMMINE DA 8 A 14 MESI
1° A.A. F.LLI STANZU'
2° GAROFALO GIUSEPPE
3° ANTOCI ROSARIO

FEMMINE DA 14 A 18 MESI
1° DI PASQUALE ANTONIO
2° GAROFALO GIUSEPPE
3° A.A. SCHININA' MARIO

FEMMINE DA 18 A 24 MESI
1° DI ROSA GIUSEPPE
2° A.A. SCHININA' MARIO
3° BLANDINO SILVANA

MANZE GRAVIDE (ETA' MASSIMA 34 MESI)
1° GAROFALO GIUSEPPE
2° GUASTELLA SALVATORE
3° A.A. SCHININA' MARIO

VACCHE
1° GAROFALO GIUSEPPE
2° A.A. F.LLI STANZU'
3° DI ROSA GIUSEPPE

EQUINI PURO SANGUE ANGLIO-ARABO
FATTRICI DA 3 A 7 ANNI
1° A.A. BOCCHIERI F.LLI
2° CORALLO GIOVANNI
3° BATTAGLIA ANGELO

FATTRICI DA 7 ANNI ED OLTRE
1° A.A. BOCCHIERI F.LLI
2° BATTAGLIA ANGELO
3° OTTAVIANO GIORGIO

PULEDRE NATE NEL 2007
1° CORALLO GIOVANNI

EQUINI PURO SANGUE ARABO
FATTRICI DA 3 A 7 ANNI
1° BATTAGLIA ROSARIO
2° BATTAGLIA ROSARIO
3° ANTOCI ELENA

FEMMINE DA 8 A 14 MESI
1° SPADARO CARMELO
2° BLANDINO MARIA
3° ANTOCI ELENA

FEMMINE DA 14 A 18 MESI
1° SPADARO CARMELO
2° BLANDINO MARIA
3° BLANDINO SILVANA

MANZE GRAVIDE (ETA' MASSIMA 34 MESI)
1° BLANDINO SILVANA
2° BLANDINO SILVANA
3° TUMINO GIORGIO

VACCHE
1° BLANDINO SILVANA
2° TUMINO GIORGIO
3° BLANDINO MARIA

BOVINI-RAZZA LIMOUSINE-CONTROLLI PONDERALI MASCHI DA 8 A 13 MESI
1° GAROFALO GIUSEPPE

1° AZ. AGR. DEL LAURO DI PANASIA LAURA
2° CACCAMO SALVATORE
3° GURRIERI MARIO

CAVALLI DESTINATI AL TURISMO EQUESTRE
1° ZISA ANGELO
2° MINARDI GIUSEPPE
3° GUCCIONE ROBERTO

PRODUZIONE ORDINARIA CAVALLE FATTRICI
1° OCCHIPINTI MATTIA
2° OCCHIPINTI MATTIA
3° GULINO GIOVANNI

SUINI PRODUZIONE ORDINARIA
GRUPPI DI LATTONZOLI DERIVATI DA INCROCI E MERITEVOLI DI CONSIDERAZIONE
1° FIRRITO ROSARIO & C.S.S.
2° LICITRA SALVATORE

OVINI - RAZZA COMISANA PRODUZIONE ORDINARIA ARIETI OLTRE 8 MESI ISCRITTI AL L.G.
1° ARESTIA MARIO
2° MANSUETO GIORGIA
3° MANSUETO GIORGIA

GRUPPI DI 4 PECORE
1° ARESTIA MARIO
2° MANSUETO GIORGIA

ASINI RAGUSANI
FATTRICI DA 3 A 7 ANNI
1° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
2° CABIBBO ANNA
3° TUMINO GIOVANNI

FATTRICI DA 7 ANNI ED OLTRE
1° ANTOCI GIORGIO
2° DI PASQUALE ANGELO
3° OCCHIPINTI ANGELO

STALLONI APPROVATI PER LA MONTA
1° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
2° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
3° OCCHIPINTI ANGELO

PULEDRE NATE NEL 2008
1° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
2° OCCHIPINTI ANGELO
3° SCHEMBARI FRANCESCO

PULEDRI NATI NEL 2008
1° OCCHIPINTI MATTIA
2° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
3° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
3° OCCHIPINTI ANGELO

PULEDRE NATE NEL 2007
1° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
2° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
3° OCCHIPINTI ANGELO

PULEDRI NATI NEL 2007
1° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
2° AZ. LEGGIO DI TUMINO MARIA GRAZIA
3° SCHEMBARI FRANCESCO

ANIMALI DI BASSA CORTE E VOLATILI
GRUPPO COMPOSTA DA: PAVONI, TACCHINI, PERNICI, COTURNICI, QUAGLIE
1° GULINO GIOVANNI
2° GURRIERI GIOVANNI
3° PASSALACQUA CONCETTA

FORMAGGIO RAGUSANO D.O.P.
1° FLORIDIA ROSARIO
2° IABICHINO ORAZIO
3° A.A. SPATA EMANUELE & SALVATORE

Gli allevatori di conigli, in occasione della 35^a Fiera Agricola Mediterranea, hanno inaugurato con la loro partecipazione, la 1^a Mostra regionale del Registro Anagrafico della specie conicola.

Da tempo si lavora per la realizzazione di tale evento; grazie all'interessamento dei dirigenti dell'ARAS, dell'ANCI e soprattutto degli allevatori, si è concretizzata una mostra che per la prima volta ha avuto luogo in Sicilia, raggiungendo risultati positivi sia dal pun-

La 1^a mostra regionale dei conigli

to di vista della qualità degli animali esposti, sia per l'organizzazione che ha reso possibile il progetto.

La giuria, composta da Paolo Giacomelli (proveniente da Cremona) e Arcangelo Patanè (proveniente da Catania), ha rilevato che le caratteristiche migliori sono state raggiunte dal campione della Mostra, un soggetto di razza Bianca della Nuova Zelanda dell'azien-

da di Carmela Firrincieli. Il presidente dell'ANCI, Sergio Pompa, e il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, hanno premiato gli allevatori di Carmela Firrincieli e Michele Brancato.

Soddisfazione, a conclusione dei lavori, è stata espressa dal direttore dell'Area Tecnica dell'ARAS, Andrea Truscilli, e dal direttore dell'ANCI, Mario Giovannoli, che hanno riconfermato l'invito agli allevatori dando appuntamento all'anno prossimo.

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

Modica: un corso dell'IRIPA

Abilitati 12 operatori pratici per la fecondazione artificiale

La Regione Siciliana, nell'ambito del catalogo dell'offerta formativa, ha assegnato ad alcuni allevatori, operanti in provincia di Ragusa, dei buoni (voucher) per usufruire dei percorsi formativi aventi gli obiettivi di permettere lo sviluppo e la competitività delle imprese.

Il percorso formativo, riconosciuto dall'Assessorato ed autorizzato dall'Azienda Sanitaria Locale 7 di Ragusa all'IRIPA-SICILIA, è per "operatore laico della fecondazione artificiale bovina" erogato a dodici allevatori operanti nel comprensorio di Modica al fine di fornire nozioni e metodiche per stabilire il miglioramento genetico del patrimonio zootecnico e praticare la fecondazione artificiale nel comparto della bovinicoltura, nel rispetto della normativa nazionale.

Personale altamente qualificato nel settore della fecondazione artificiale bovina e nella valutazione morfologica (medici veterinari, agronomi, esperti dell'ARAS di Ragusa) ha tenuto le lezioni teoriche presso un'aula messa a disposizione dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura di Modica e le esercitazioni pratiche eseguite direttamente dai partecipanti attraverso il tavolo anatomico apprestato con reperti anatomici e direttamente su animali presso la struttura di macellazione "Agriblea" di Ragusa.

Il corso è stato seguito con interesse dagli allevatori con l'ausilio del tutor didattico, il medico veterinario Sabrina Sallemi, dando prova che la formazione produttiva avente ricadute sul territorio è sempre apprezzata dai fruitori. Nel caso specifico l'istituzione del corso ha permesso agli allevatori di poter ottenere l'abilitazione alla pratica della fecondazione artificiale bovina e quindi di raggiungere diverse finalità, oltre che economiche, come combattere e prevenire alcune malattie (zoonosi), migliorare geneticamente il patrimonio delle bovine da latte nel Ragusano dove si produce circa l'80% del latte siciliano e permettere di affrontare la futura riforma del settore, in special modo per le piccole aziende che con modeste spese possono utilizzare seme di tori pregiati.

A conclusione del corso i partecipanti hanno sostenuto una prova teorico-pratica davanti la commissione esaminatrice, nominata dal direttore generale dell'AUSL di Ragusa, presieduta dal dirigente provinciale dei servizi



Sopra, i partecipanti. Sotto la commissione



veterinari dott. Giuseppe Licitra e composta dal dott. Giuseppe Arezzo, capo del locale Ispettorato Agrario, dal dott. Mario Galfo dell'Ordine dei Medici Veterinari, da Armando Bronzino, presidente dell'Associazione Regionale Allevatori, e dal dott. Giuseppe Alecci in rappresentanza dell'I.R.I.P.A. SICILIA quale ente organizzatore del corso.

Dopo la prova teorico-pratica sono stati consegnati gli attestati di idoneità direttamente dal presidente della commissione ai signori Adamo Gianfranco, Adamo Riccardo, Adamo Piero, Barone Orazio, Crocetta Giovanni, Iachininoto Giovanni, Leggio Carmelo, Oujja Mohamed, Puma Giuseppe, Rizza Giovanni, Rizza Giuseppe e Tuè Giorgio, con i quali si è complimentato per aver dimostrato di aver acquisito conoscenze e cognizioni che permetteranno loro di poter praticare nella propria azienda la fecondazione artificiale nei bovini così come previsto dalla legislazione vigente.

Soddisfazione è stata espressa anche dal direttore della sede operativa I.R.I.P.A. di Ragusa, Alecci, per l'attiva partecipazione di allevatori motivati al corso e per la professionalità dei docenti che hanno permesso di raggiungere gli obiettivi prefissati dall'ente.

L'occasione ha permesso al capo dell'Ispettorato Agrario, dott. Arezzo, di assicurare la massima attenzione dell'Istituzione regionale per consentire di far aderire ai bandi del P.S.R. Sicilia 2007/2013 gli allevatori e permettere uno sviluppo del territorio rurale ragusano.

Le frane sulle Madonie

La zootecnia soffre anche per questo

L'eccessiva piovosità di quest'anno ha creato dissesti idrogeologici in tante province. Si pensava che le istituzioni pubbliche avrebbero provveduto, nel giro di qualche mese, a rendere percorribili almeno le strade intercomunali e interprovinciali che in molti tratti sono franate a valle. Il disastro invece permane insieme alle dannose conseguenze per i settori produttivi dell'imprenditoria siciliana. Soprattutto gli allevamenti, i laboratori caseari, gli agriturismi sono stati costretti e interrompere la loro attività fino al ripristino della normalità.

Caltavuturo

Alcune contrade senza strada e senza energia elettrica

L'evento calamitoso del 21 febbraio ha gravemente danneggiato le contrade Colla, Suvari e Arancitello di Caltavuturo. La frana, insieme alla strada provinciale n. 9, ha trascinato con sé anche la linea elettrica di media tensione.

Abbiamo ricevuto la lettera di Clelia Mogavero, un'imprenditrice di Caltavuturo che si occupa di zootecnia e di agriturismo che scrive a nome della sorella Maria Luisa, della famiglia Termini e di altri il cui insediamento abitato è stato evacuato. È un drammatico appello che l'autrice ci fa pervenire attraverso le sue parole disperate. La donna lamenta che "la burocrazia non arretra di fronte a nulla e finisce sempre con l'imporre il suo sadico protagonismo che pravele sullo stato di necessità delle vittime e sulla loro grande dignità. Non sappiamo - continua la Mogavero - fino a che punto potremo continuare a vivere e ad operare in questi luoghi, nonché a mantenere i nostri impegni".

L'11 settembre 2009, dopo circa 7 mesi dall'accaduto, gli interessati sono esasperati. Il loro appello per il riconoscimento dello stato di calamità e la richiesta di interventi di somma urgenza, è stato inviato al Prefetto di Palermo, al Governatore della Regione, al Presidente della Provincia di Palermo, al Sindaco di Caltavuturo. Per conoscenza la comunicazione è stata fatta anche al Soprintendente ai Beni Culturali e ambientali e all'ENEL.

L'Ente per l'energia, il giorno stesso dell'evento calamitoso, aveva messo a disposizione della zona un gruppo elettrogeno per tamponare la situazione di emergenza, in attesa che la Soprintendenza ai Beni Ambientali gli rilasciasse l'autorizzazione alla posa dei sostegni e della linea elettrica media tensione per la ricostruzione degli impianti. Ma giorno 7 settembre l'Ente per l'energia elettrica è stato costretto a ritirarlo, costringendo i malcapitati ad adottare rimedi dispendiosi e precari per l'alimentazione alternativa, in attesa - ha scritto il responsabile dell'Unità Operativa di Termini Imerese, Carmelo Catalano - che la Soprintendenza rilasci le autorizzazioni previste e richieste precedentemente.

Ignazio Maiorana



Cesarò (ME): premio cesaresi nel mondo

I formaggi siciliani arricchiscono la manifestazione

Su iniziativa del locale Circolo Civico, in collaborazione con alcune istituzioni tra cui la Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, l'Ispettorato Ripartimentale delle Foreste di Messina, l'Azienda Regionale Foreste Demaniali, il Consorzio Provinciale Allevatori di Messina e alcune aziende agricole, il 9 agosto scorso, sotto la guida del presidente Calogero Saraniti, che ha organizzato tutto con competenza, capacità e dedizione, si è svolta la cerimonia di premiazione di tre personalità di origini cesaresi che si sono distinte nei campi della politica, della cultura, dell'economia nel mondo.

I premiati sono stati: Gloria Capt, avvocato e deputato nel Canton De Vaud (Svizzera). Il nonno Carlo Costanzo emigrò a Cleveland; Sua Eccellenza Giuseppe Leanza, nunzio apostolico in Irlanda, nato a Cesarò; Lucio A. Noto, ex presidente della Mobil Oil, direttore della IBM, direttore della Philip Morris, recentemente nominato dalla Fiat nel Consiglio di Amministrazione della Chrysler, è figlio di Concettina Toscano nata a Cesarò ed emigrata negli Stati Uniti.

Grazie alla cura del Consorzio provinciale allevatori presieduto da Antonino Cammaroto e diretto da Simone Carlo,

sono stati esposti ed offerti in degustazione pregevoli formaggi e salumi messi a disposizione da alcuni allevatori. Calogero Savoca ha fornito cacioricotta, ricotta salata, pecorino, canestrato, provole fresche; Sergio Destro Pastizzaro le provole stagionate e Salvatore Manasseri, presidente della coop. Agrozotecnica "Roccaforte", ha offerto i salumi del suino nero dei Nebrodi.

Molto successo ha registrato questo genere di manifestazione che mette in vetrina le personalità politiche e istituzionali provinciali e regionali e si adopera per far conoscere i cesaresi illustri e quanto della propria terra, come i prodotti tipici della cultura allevatoriale, costituisce vanto ed orgoglio.

Concerti musicali e mostre d'arte hanno calamitato il pubblico che in estate è molto più numeroso in questi centri montani dei Nebrodi.

Particolare apprezzamento sembra aver riscosso la manifestazione per aver saputo sposare i valori dell'identità montana nebroidea, l'arte e la cultura assieme alla bontà dei prodotti agroalimentari della zona. Un buon modo, questo, per pubblicizzare le risorse locali.

Calogero Savoca,
Simone Carlo
e Salvatore
Manasseri



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

A Collesano il buon latte che si munge vicino casa Sulle Madonie il primo distributore automatico di formaggi del sud

Non è una favola, è una realtà che i consumatori fortunati possono conoscere di persona, a due passi dalla propria abitazione: il buon latte esiste ancora e si può comprare fresco e crudo, non in pillole e nemmeno liofilizzato, ma liquido, puro. Qui ancora si munge e si può bere in giornata. Il latte dello stesso allevamento, trasformato in formaggi di ogni tipo e per ogni gusto, si trova nella vetrina a fianco, in pezzetti confezionati sottovuoto.

In un vicolo del centro storico, a venti metri dalla piazza dei "Quattro Cannoli" di Collesano (PA), il 12 agosto si è registrato un evento unico al sud d'Italia: l'inaugurazione del distributore automatico di formaggio. A fianco anche il distributore automatico del latte fresco e crudo, che solo nel Ragusano viene erogato da qualche anno. Una vera scommessa culturale che ripropone l'alta qualità e la genuinità di generi di prima necessità dell'alimentazione umana.

L'idea è venuta ad una coraggiosa imprenditrice della zootecnia locale, Sandra Grazia Invidiata, agronomo, che alleva, in regime biologico, vacche di razza Bruna nella vicina azienda di contrada di S. Anastasia, dotata di caseificio, dove da alcuni anni produce particolari formaggi a pasta molle che da tempo vengono commercializzati sul posto oppure in punti vendita sparsi nella zona. Ora si è creata quest'altra possibilità di vendita aprendo uno spaccio nel centro storico di Collesano. La d.ssa Invidiata, quel pomeriggio, ha tracciato pubblicamente un bilancio sui 10 anni di sfida per spuntarla, ha raccontato la propria impresa, comprese le difficoltà affrontate per tenere in piedi il bilancio aziendale. Un pubblico attento di allevatori e abitanti del luogo l'ha ascoltata seduto sulla gradinata attigua allo spaccio.

A manifestare il proprio apprezzamento e l'incoraggiamento verso questo tipo di realtà imprenditoriale ben organizzata e trasparente, ad esprimere il loro augurio, sono accorsi tecnici e autorità, tra cui: Massimo Neri, un esperto di livello nazionale in fatto di allevamento e caseificazione del latte; Nino Colombo, responsabile del Servizio di Produzione animale dell'Assessorato regionale Agricoltura; Alessandro Ficile, presidente della Società



Alessandro Ficile e Sandra Invidiata durante l'inaugurazione dei distributori automatici. Le bovine da latte.



di Sviluppo delle Madonie; Alessandro Noto, responsabile dell'Associazione regionale allevatori di Palermo; Rosario Petriglieri del Corfilac di Ragusa, Claudio Megna, zootecnico dell'Ispettorato agrario di Palermo, Maria Concetta Catalano, responsabile della SOAT di Collesano che, insieme ai suoi collaboratori, ha dato una mano nell'organizzare l'iniziativa.

La caratteristica casetta dell'antico tessuto urbano collesanese, cui si accede utilizzando una scheda magnetica rilasciata dall'azienda, ospita e protegge i due distributori automatici che funzionano a moneta. Il latte lì costa meno di quello a lunga conservazione che compri altrove; un euro al litro e sai cosa bevi, avendo il privilegio di riscoprire l'originale sapore del vero latte fresco e crudo di giornata, sanitarialmente garantito, che la Invidiata consiglia di non bollire se se ne vuole gustare l'autentico aroma.

Anche qui, ancora sulle Madonie, dopo il successo dell'imbottigliamento del latte fresco pastorizzato dell'azienda Bergi di Castelbuono, si lavora quindi per una corretta e trasparente filiera del prodotto più importante per la crescita dei bambini, con l'aiuto di istituzioni del settore e la convinzione, oltre che il coraggio, di una imprenditrice che non vanta tradizioni familiari in tal senso; eppure sta riuscendo nel suo progetto produttivo anche grazie – ha confessato la d.ssa Sandra Invidiata – agli stimoli ad intraprendere l'attività dell'allevamento provenienti dai suoi

genitori, oggi non più in vita.

Vogliamo porre l'accento sull'assoluta igienicità di questi distributori automatici, nonché sulla certezza che venga erogato latte sano. I severi e giusti controlli sanitari dell'ASL cominciano a monte, con l'alimentazione biologica e con la necessaria indennità di stalla da malattie infettive e diffuse; le mammelle delle vacche vengono lavate con acqua calda e asciugate prima della mungitura meccanica della bovina; il lattodotto convoglia il prodotto direttamente nella vasca refrigerante in un locale separato dalla stalla e dalla sala di mungitura. La documentazione sull'autocontrollo della filiera e i risultati delle analisi del latte vengono sempre tenuti a disposizione in azienda per le periodiche verifiche degli organi di controllo. Una legge eccessivamente zelante sulla commercializzazione del latte crudo impone al produttore di consigliare ai consumatori di bollirlo. Noi, invece, suggeriamo agli acquirenti di risparmiare questa eccessiva cautela, che peraltro modifica leggermente il gusto del latte. Chi ama berlo caldo è sufficiente che lo porti a temperatura desiderata. Il latte crudo è intero ed offre anche la possibilità, dopo qualche ora di decantazione, di raccogliere la panna emersa in superficie per spalmarla sul pane. Nei distributori automatici vengono fornite le bottigliette in plastica da mezzo litro, ma chi vuole limitare i rifiuti può portarsi da casa le bottiglie in vetro riutilizzabili.

Ignazio Maiorana

Bozzetti iblei

di Carmelo Di Pasquale

La ricotta

Una volta, quando si faceva la ricotta nelle serate d'inverno, ci si radunava con piacere intorno al *fucularu*, si formava un semicerchio con le sedie ed un po-

sto di riguardo veniva lasciato a chi era preposto a mettere le frasche sotto la *caurara*, a *mettiri focu*. Questo compito era affidato al più anziano o comunque al più pratico, era necessario tenere la fiamma bassa e costante per non creare danno alla cottura. Per ottenere ciò, le frasche si dovevano introdurre in una certa maniera, avendo cura di non far sfregare gli *scroppa* contro il fondo del recipiente.

Quando nella parte superiore della *caurara* si formava una patina bianca, si procedeva a versare il latte di ricotta, quasi il 10% della *lacciata*; e quindi si doveva dare una bella mescolata con il *miniaturi*, un bastone di canna con all'estremità un mazzetto di palme nane essiccate (*curini*), conficcate a mo' di spaz-

Modernità. Un riscatto possibile? Il sapore del latte fresco

È trascorso almeno un quarto di secolo dal mio ricordo degli ultimi lattai per le strade del paese. Giravano dopo le sette col loro bidone di metallo per la consegna a domicilio del latte per la colazione, e casa mia non faceva eccezione. Era, credo, l'ultima abitazione della via in cui u zu Pietru distribuiva la sua merce bianca da bollire a tre o quattro famiglie. Poi il vortice della modernità lo ha risucchiato con i suoi colleghi lattai, come tutto il resto che sapeva di antico.

Ero troppo giovane per capire cosa stesse accadendo e quale patrimonio stesse finendo malauguratamente nella pattumiera della dimenticanza, dietro il paravento dell'applicazione delle leggi sanitarie. Ricordo solo che il rito mattutino della distribuzione del latte continuò per un periodo a casa solo per mio padre, per estinguersi del tutto da lì a poco, con la morte di un sapore che inesorabilmente scordai e verso cui non provavo nostalgia. Non potevo comprendere come l'abitudine del palato al latte a lunga conservazione non fosse una conquista ma una perdita. Si estingueva, senza che lo sapessi, uno dei tanti impagabili legami con la terra in cui sono nata, in favore di prodotti provenienti chissà da dove. Non sapevo di dovermi porre il problema, a quell'età non si è ancora sviluppato il senso critico...

Per anni il latte è diventato per le mie papille gustative quello col sapore estremamente discreto della scrematura e del tetrapak delle buste, l'involucro di cartone e alluminio che ha relegato nell'oblio u zu Pietru e ogni altro lattai locale.

Oggi ho avuto la possibilità di rievocare nei neuroni del mio cervello il sapore intenso del latte fresco non scremato perché c'è chi lo produce anche in zona. Mi dispiace solo per i suoi contenitori che, sebbene riciclabili, comporterebbero un notevole risparmio di energia a monte se solo il latte venisse distribuito da un erogatore all'interno del paese. Ma già è tanto così, è tanta la mia fortuna di aver potuto riscoprire un sapore soppresso dall'evoluzione delle abitudini ma almeno conservato in memoria. Il problema me lo pongo per i giovanissimi cresciuti molto a distanza dalle mucche e con latte cartonato subito dopo quello della mamma, latte che, senza averne colpa, ha dato loro l'imprinting di un gusto falso. Per loro è nuovo il sapore di quello fresco pastorizzato. Ho assistito al rifiuto di alcuni di loro di quel sapore non anonimo ed ho provato amarezza. L'amarezza del tradimento della nostra terra perpetrato a più livelli, fino alla rinuncia da parte dei consumatori dei suoi prodotti. Quella terra verso la quale avrei voluto ricevere più educazione per arginare quel vuoto di legami che negli ultimi trent'anni con essa si è creato e che va colmando da adulta in virtù delle conoscenze acquisite.

Rispetto ai giovanissimi ho però il vantaggio di poter andare a ritroso verso il passato alimentare naturale. Se anche, e me lo auguro, quelli tra loro senza alcun ponte con questo passato fossero in pochi, si potrà – mi chiedo – ricucire del tutto l'errore che ha fatto preferire alla modestia economica il mostro della modernità? In quanto adulti, abbiamo un dovere educativo in più rispetto a chi ci ha preceduto. Dobbiamo insegnare ai piccoli il campanilismo alimentare, inculcare il concetto di genuinità, mostrare i luoghi di produzione e raccontare... Dedicare una frazione del nostro tempo educativo al racconto sul cibo che viene dal passato, di quando, ad esempio, veniva il lattai, noi che siamo gli ultimi testimoni.

M. Angela Pupillo

Nel Messinese, alla ricerca della storia dei cavalli siciliani

La prima Rassegna di Santa Lucia del Mela



L'Università siciliana (la Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina e di Scienze Agrarie di Catania), da tempo e con i progetti in attesa di finanziamento, nell'ambito del lavoro di ricerca, manifesta il proposito di attribuire un'origine genetica e una consistenza numerica alla popolazione equina siciliana indigena. Molte manifestazioni nel territorio regionale e non pochi studiosi e appassionati, in questi ultimi anni, hanno avvalorato la convinzione che il cavallo Indigeno Siciliano sia un soggetto dotato di grandi qualità caratteriali e morfologiche, nonché di versatilità in varie attività, resistenza e adattabilità.

Si parla di 10.000 capi allevati in Sicilia ma non c'è una certezza in quanto l'anagrafe equina non ha fatto una classificazione in tal senso. Questa è la ragione per cui le istituzioni di ricerca come l'Università e quelle allevatoriali come l'Associazione degli allevatori si ritrovano insieme in un unico obiettivo. Ma qui e là, nel territorio siciliano, a questa finalità contribuiscono le amministrazioni comunali come quella di Santa Lucia del Mela, le quali, registrando nel loro ambito territoriale una certa presenza equina, hanno fatto in modo di segnalare agli organi competenti, di valorizzarla e incoraggiarla.

Il 20 settembre, lo stesso giorno dell'inaugurazione del Parco urbano, dietro lo stimolo promotore di Giuseppe Bella, studente di veterinaria e gestore di un allevamento e di un agriturismo nel Messinese, è stata organizzata dal Comune di S. Lucia la prima Rassegna del Cavallo Indigeno Siciliano, con la collaborazione dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia e il patrocinio della Facoltà di Veterinaria di Medicina di Messina. La realtà equina locale, pur nella sua non trascurabile consistenza, si è però rivelata poco omogenea, considerato che solo 7 soggetti sono stati qualificati come animali molto vicini alle caratteristiche morfologiche del Cavallo Indigeno Siciliano. L'occasione è stata buona per mostrare e rassegnare anche gli asini. Si è infatti registrata anche la presenza di esemplari di asino Pantesco, Ragu-



Nella foto sopra: da sinistra, il prof. Alessandro Zumbo, il sindaco Antonino Campo, l'on. Romano Fortunato, l'assessore provinciale Daniela Bruno e Luigi Calabrese dell'ARAS.

sano, grigio e indigeno siciliano.

È una partenza, la manifestazione. La prossima edizione darà un ordine nella partecipazione di soggetti più vicini alle popolazioni equine che si intendono riconoscere e valorizzare. Questo il proposito del prof. Alessandro Zumbo dell'Università di Messina, del dott. Antonio Console dell'Istituto Sperimentale Zootecnico e dei due esperti dell'ARAS che hanno composto la Giuria esaminatrice, Costantino Greco e Luigi Calabrese. Inoltre si intende coinvolgere altre realtà allevatoriali associate e organizzate che coltivano le identiche finalità di miglioramento genetico sparse nella regione.

"L'Associazione Allevatori è impegnata da anni nella valorizzazione delle razze autoctone siciliane che rappresentano il lungo e prezioso risultato della selezione adattativa nelle aree più difficili dell'isola - commenta il dr. Andrea Truscetti, direttore dell'Area Tecnica dell'ARAS -. Il lavoro condotto in collaborazione con le Università della Sicilia, l'Assessorato Agricoltura e le Associazioni nazionali ha portato al riconoscimento a livello nazionale del Libro genealogico o del Registro anagrafico di numerose razze delle diverse specie e, per quelle minacciate di estinzione o di abbandono, l'inserimento nei programmi di salvaguardia dell'UE. Da qualche anno l'ARAS, oltre ad azioni di promozione del cavallo Indigeno Siciliano, insieme alle Università di Messina, Catania e Palermo, e all'Istituto Sperimentale Zootecnico ha avviato un lavoro di indagine sul territorio per definire consistenze, aree di allevamento e standard di razza, la cui diffusione interessa tutte le province della Sicilia. L'ARAS ha già preso contatto con l'Area Cavallo dell'AIA per poter avviare, appena sarà completata la relativa documentazione tecnica e scientifica, le procedure di riconoscimento nazionale. In merito a questa manifestazione di S. Lucia del Mela - conclude Truscetti - esprimo compiacimento e apprezzamento per l'iniziativa e per lo scenario, davvero unico, in cui si è svolta. In considerazione del numeroso e interessato pubblico presente e dell'entusiasmo degli organizzatori e degli allevatori partecipanti, ritengo che sussistano tutte le condizioni per poter proseguire in questa direzione, magari allargando ad altre specie la partecipazione. L'Associazione, nell'interesse degli allevatori della zona, assicurerà anche per le prossime edizioni il suo supporto tecnico ed organizzativo".

Abbiamo notato che durante la manifestazione gli allevatori proprietari degli animali partecipanti hanno curato i costumi che, alla fine della fase di carattere zootecnico, hanno poi mostrato meglio nella sfilata pomeridiana in sella ad asini e cavalli bardati con finimenti tipici di epoche passate. Il tutto contribuisce a mantenere legati mondo zootecnico, col suo bagaglio di valori, e società urbana che ritorna ad apprezzare l'ambiente animato dagli animali.

Ignazio Maiorana

Castel di Lucio, "Cavalli sotto le stelle"

Una rassegna che incoraggia la sicilianità

Il piccolo centro dei Nebrodi, la notte del 17 agosto, ha ospitato una partecipatissima iniziativa, particolare nel suo genere. La manifestazione, denominata "Cavalli sotto le stelle", è stata organizzata, col contributo finanziario del Comune, dall'Associazione Equitourist Club di Castel di Lucio, guidata dal dr. Salvatore Nobile, collaborato sul piano operativo da alcuni soci tra cui l'infaticabile imprenditrice Felicia Scioritino.

La sfilata di oltre 60 cavalli, passati in rassegna da una qualificata giuria, si è snodata nel centro storico fra due ali di folia che campanilisticamente applaudiva i cavalieri di una rassegna che ha voluto premiare la tipicità dei cavalli indigeni, privilegiandola rispetto ai soggetti spagnoli, frisoni e arabi presenti in misura numericamente più ridotta.

La giuria, composta da Luigi Calabrese dell'Associazione Regionale Allevatori, dal prof. Alessandro Zumbo dell'Università di Messina e da Salvatore Scianò, un tecnico che lavora per l'ARAS, d'accordo con il comitato organizzatore, ha suddiviso i partecipanti in tre categorie: rispettivamente, cavalli di razze siciliane e cavalli di razze estere; una terza per l'addobbo e i finimenti dell'animale, la postura in sella e l'abbigliamento del fantino maggiormente aderenti alla razza dell'equino cavalcato.

La scelta della giuria ha voluto quindi indirizzarsi verso il miglioramento e il potenziamento del patrimonio equino

(in armonia con gli obiettivi dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia) senza però dimenticare i costumi e le bardature della tradizione siciliana. Così ha vinto il primo trofeo un magnifico cavallo di razza Sanfratellana.

Infine la giuria ha apprezzato e incoraggiato gli allevatori e addestratori di soggetti di razze straniere che utilizzano l'intelligenza del cavallo per una scuola di equitazione da parata. A parte gli spettatori, gli stessi cavalieri, via via che sfilavano a cavallo, hanno potuto conoscere pregi e difetti estetici e morfologici del proprio binomio in gara. Dopo questa utile illustrazione al microfono, non sono in pochi a ritenere che la prossima manifestazione indurrà una selezione ed una crescita in qualità dei partecipanti. Tuttavia in questa prima edizione si è registrato già un ampio successo, anche se l'iniziativa va migliorata nei suoi aspetti organizzativi e tecnici.

I. M.



Escursioni a cavallo

In sella all'Indigeno Siciliano, alla scoperta della natura

Per la prima volta in Sicilia, un folto gruppo di appassionati allevatori di cavalli indigeni siciliani ha organizzato una escursione in sella a questi resistenti esemplari, scegliendo di percorrere in tre giorni (4-6 settembre 2009) gli irti sentieri delle Madonie tra i contesti naturalistici di particolare pregio della regione.



Tale scelta, suggerita dall'organizzatore Roberto Riolo, estimatore ed allevatore di cavalli indigeni siciliani presso un Centro ippico a ridosso del lago di Caccamo (PA), ha avuto lo scopo di coinvolgere maggiormente il comparto dell'equitazione di campagna che in Sicilia vanta un cospicuo numero di iscritti distribuiti in varie associazioni. Riolo ha voluto ufficializzare tale iniziativa coinvolgendo nel momento della partenza per un breve saluto alcune personalità di ruolo e impegno legati alla ricerca sul patrimonio equino in Sicilia. Presenti anche Mario Crispi, presidente del Club Alpino Siciliano, Vincenzo Allegra, presidente regionale UISP, Giovanni Vacante, dirigente dell'Ente Parco Madonie, Gabriella Jannolino dell'ISZ e Costantino Greco dell'ARAS i quali hanno auspicato l'apertura, anche sul territorio madonita, delle tanto agognate ippovie così come è avvenuto in altre regioni italiane dove questo tipo di utilizzazione del cavallo ha portato forti impulsi all'economia turistica ed anche a quella zootecnica. La sinergia tra istituzioni ha già in precedenza coinvolto l'ARAS in questo tipo di azione per la diffusione del cavallo, azione che anche nel caso dell'indigeno siciliano è aderente alla linea selettiva di riconoscimento e mantenimento delle popolazioni autoctone di biodiversità dell'isola.

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

Tusa (ME), vetrina e rassegna del Cavallo Siciliano antico

Si è svolta, il 20 settembre a Tusa (ME), in Contrada Vignuzza, la 3ª Rassegna del Cavallo Siciliano antico. La manifestazione, a cui hanno par-

tecipato una ventina di cavalli, è stata promossa dal Comitato Regionale del Cavallo Siciliano Antico, che si pone la salvaguardia e il recupero di questi equidi in via di estinzione. La Commissione esami-

Questa rassegna, coincisa quest'anno in concomitanza con la manifestazione di S. Lucia del Mela, costituisce un altro punto fermo nell'indagine alla ricerca e alla scoperta dell'antico cavallo siciliano.



I soggetti primi classificati alla Rassegna di Tusa

natrice era costituita da Bruno Morello, da Benedetto e da Placido Salamone. Tra gli stalloni, il primo premio è andato a *Nerone* allevato da Francesco Ciolino di Pollina, tra le "fattrici" è andato a *Sciara*, allevata da Gaspare Sammataro di Tusa, tra le puledre di un anno ad *Alice* allevata da Ignazio Guadagno di Tusa.

Aggiornamento banca dati degli equidi

L'U.N.I.R.E. invita tutti i proprietari di cavalli registrati presso l'Unire "Area Sella" che non abbiano ancora comunicato l'avvenuto decesso del proprio cavallo, avvenuto dopo il 1974, a voler procedere con urgenza a tale adempimento. A quanti provvederanno entro il 31 ottobre non verrà applicata la sanzione prevista nei casi di tardiva comunicazione. L'avvenuto decesso del cavallo va attestato mediante certificazione veterinaria, in alternativa, e limitatamente al periodo sopra menzionato, potrà essere prodotta dagli interessati l'autocertificazione attestante il decesso del cavallo, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 47 e 76 del d.p.r. 445 del 28 dicembre 2000.

La documentazione dovrà essere inviata all'U.N.I.R.E. Area Sella Via Cristoforo Colombo, 283/A - 00147 ROMA

Bozzetti iblei - La ricotta

6 zole, molto indicate

per miscelare il contenuto. Si stava molto attenti, perché se la ricotta, durante la sua cottura, subiva dei surriscaldamenti irregolari c'era il pericolo che si attaccasse al fondo (*accarpari*) e se ciò malauguratamente avveniva le faceva acquistare un gusto tanto amaro da renderla immangiabile.

Quando *vutava 'u circu*, la ricotta che con il calore si depositava in superficie in un'estremità si rivoltava formando un bordo, ciò era molto indicativo perché rappresentava il punto giusto di fine cottura e quindi la *caurara* si doveva *sciurnari*. Il palo di sostegno veniva preso alle estremità da due persone, che camminando molto lentamente adagiavano il recipiente sopra *u trizzuni*, una specie di ruota di liana intrecciata che evitava che il fondo si buccasse a contatto di un pavimento molto irregolare. Dopo questa operazione si *scumava* la ricotta, si toglieva cioè la schiuma bianca che si era formata nella parte alta, usando un cucchiaio allungato e la si versava in un piccolo *scifu* quale prelibato cibo per i gatti che, miagolando di gioia, si avvicinavano subito.

Il massaro, prima di affondare *'u cuppinu* nel cerchio bianco della ricotta, si faceva il segno della croce sopra la *caurara* come ringraziamento per la riuscita della cottura e cominciava a riempire le piccole tazze per i bambini e poi le grandi per le donne e quindi *i scuteddi* per gli uomini. La ricotta che rimaneva, che era la maggior parte, si metteva nelle *cavagne* di canna e per far ciò si usava la *cazza*, una specie di grande cucchiaio allungato e bordato con tanti fori che permettevano al siero di scolare nella *caurara* quando si separava dalla massa molto calda.

Nel contempo nella carbonella rimasta nel *fucularu* veniva messa della salsiccia da affumicare



avvolta in carta paglia bagnata che, ricoperta con la stessa carbonella, si lasciava così per un certo tempo, fino a quando si calcolava che era perfettamente cotta. La salsiccia mangiata con il pane di casa dopo la ricotta era una prelibatezza che difficilmente oggi si riesce a gustare, è la specialità che metto al primo posto tra le mie preferenze culinarie.

La *caurara* veniva subito svuotata, parte del siero era versato nella *tina* per sbollentare la tuma tagliata a spicchi ed il resto, con dei secchi, veniva portato e versato negli *scifi* dei maiali, che aspettavano, ed affamati come erano, incautamente si scottavano immergendo il grugno nel siero bollente.

Finita la cena si stava ancora attorno al *fucularu* fino a quando era ora di togliere la tuma dal siero e depositarla nella *mastredda*, sperando che la carbonella continuasse ancora ad emanare calore; nell'attesa, soprattutto i bambini mangiavano qualche pugno di lupini, addolciti dall'acqua d'ammollo. Qualcuno parlava del tempo, qualcuno *scappuzziava* (sonnechiava) fino a quando si sentiva la solita voce, con il solito tono, pronunciare la solita frase: "Oh, cuccàmini, ca rumani n'ama sùsiri prestu!".

Carmelo Di Pasquale

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 allevatoriale 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

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

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

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

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

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

1- VENDESI, in Collesano (PA), decespugliatore forestale usato per trattice (328 3755126).

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 Truscilli

Ha collaborato alla Redazione:

Ignazio Maiorana

In questo numero:

**Carmelo Di Pasquale,
M. Angela Pupillo**

Stampa: Eticol 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