



32° ANNO, n. 2
FEBBRAIO 2006

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi dell'ambiente*

Mensile dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia
Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55 - 90139 PALERMO - tel. 091 585109 - Redazione: 340 4771387

Sito internet:
www.arasicilia.it

P.I. Spedizione in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/B Legge 662/96 D.C.B. Sicilia 2004 Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del 16-7-1974

Abbonamento annuo: € 13,00
Versamento a mezzo c/c postale n. 00308908 intestato a:
Banca Nazionale del Lavoro - Palermo - a favore dell'ARAS

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

L'informazione sotto accusa

C'è epidemia d'ignoranza, altro che di aviaria e "mucca pazza"!

La comunicazione è la rivoluzione dell'ultimo cinquantennio: ci permette in tempo reale di conoscere tutto di tutto e di tutti, anche in barba alla privacy. Ma dal diluvio di informazione l'utenza non può che raccogliere, per ragioni di tempo e di voglia, soltanto i titoli parziali e gridati delle notizie sensazionali che devono mirare a far vendere i giornali oppure ad incollare la gente ad un televisore che gronda messaggi pubblicitari.

Avete mai sentito dire che un giornale non è stato stampato per mancanza di notizie o che un telegiornale non vada in onda per lo stesso motivo? I giornali escono sempre, anche quando offrono la spazzatura dell'informazione, quella che viene diffusa più per riempire pagine che per offrire un vero servizio alla gente. Un tocco di scandalismo, o di sensazionalismo, promuove le vendite meglio di qualunque rappresentante di commercio.

Dunque i mass-media orchestrano la creduloneria dei cittadini, portati ad incamerare titoli ed immagini accattivanti, ad imprimere nella loro mente i personaggi che appaiono ed esternano più degli altri ed ai quali, di conseguenza, si dà credito. Per il momento, nei diversi settori della vita pubblica, mi sovengono figure notissime di politici, promoter di un qualcosa che dovrebbe portare benessere e civiltà, soluzione di problemi e speranze in un futuro migliore. In realtà, se riflettiamo, ci chiediamo: cosa ci troviamo in mano per opera di quanti si agitano attualmente nello scenario pubblico? Personalmente, preferisco un'autorità che ha il coraggio di non promettere miracoli, di adoperarsi per la realizzazione del poco che può, piuttosto che un'altra che promette un milione di cose e ne distrugge altrettante.

Da alcuni anni ci ostiniamo a chiamare epidemia e a diffondere la notizia di eventi patologici che hanno colpito pochi animali e contagiato raramente le persone, creando un contorno allarmistico che ha avuto effetti devastanti nell'economia e ripercussioni nelle abitudini alimentari. Intanto, passa ormai inosservata la morte di tantissime persone per tumori causati dal fumo, dal cibo, dall'inquinamento dell'aria e da altre cose a cui non intendiamo rinunciare. Ci chiediamo se mangiare o no il pollo, ma dovremmo chiederci piuttosto se è il caso

Ignazio Maiorana

8



(foto di
M. Angela Pupillo)

I danni dell'allarmismo

Crolla il 70% delle vendite, falliscono imprese e chiudono stabilimenti

175 allevamenti industriali e 18.000 rurali, complessivamente sono 3.500.000 i capi delle specie avicole coinvolti. Secondo i dati forniti dall'Ispettore regionale veterinario, dr. Michele Bagnato, questo è il panorama del settore in Sicilia, negli ultimi tempi messo economicamente in ginocchio dalla notizia di contagio del virus dell'influenza aviaria attraverso volatili selvatici.

Uno dei più grossi concentramenti di allevamenti avicoli è da registrare a Modica (RG) dove le aziende sono costrette a sostenere un danno senza precedenti.

"L'aumento della temperatura, con l'approssimarsi della primavera, - afferma il direttore sanitario dell'Istituto Sperimentale Zooprofilattico della Sicilia, dr. Santo Caracappa - dovrebbe limitare il rischio di contagio tra animali e tra persone che lavorano a stretto contatto con essi".

È bastato qualche cigno infetto ad allarmare i con-

sumatori: una campagna di informazione spettacolare fa immediatamente crollare le vendite di polli e tacchini.

I ministri della Salute, Storace, e delle Politiche agricole, Alemanno, sono stati molto solerti, ognuno nella propria competenza, nell'intervenire con misure di sostegno del settore avicolo colpito dalla crisi prevedendo fondi destinati all'acquisto degli stock in vendita, ed anche se l'Unione europea aveva posto veti, Roma ha sfidato Bruxelles raddoppiando gli aiuti (100 milioni di euro). Alla fine l'UE ha ceduto. Dunque ci saranno aiuti sotto forma di prestiti agevolati e la sospensione di versamenti tributari e di ogni contributo di assistenza sociale.

Quindi si sta intervenendo sul piano sanitario mediante vaccini e controlli, sul piano finanziario mediante aiuti governativi. Siamo convinti che la ripresa del settore non tarderà.

Multe quote latte: un passo in avanti verso l'annullamento?

Il decreto sulle quote latte è ormai legge. Finalmente giustizia è fatta per gli allevatori siciliani che producono "l'oro bianco" dell'alimentazione umana. Gli emendamenti proposti dal Ministro sono passati nei due rami del Parlamento, Camera e Senato, malgrado il Capo dello Stato lo stesse stoppando.

"Sulla riforma della previdenza agricola - ha dichiarato il ministro Alemanno, esprimendo la sua soddisfazione non solo per la vittoria relativa alle quote latte - abbiamo salvato tutte le norme che riguardano il futuro e che riducono di 28 punti percentuali il peso della previdenza agricola al Sud e di 5 punti percentuali nelle aree di montagna, ed abbiamo bloccato gli aumenti previsti dalla riforma Dini. Solo la rateizzazione dei contributi agricoli non pagati in passato - ha precisato Gianni Alemanno - viene rinviata all'esame di una Commissione che dovrà concludere i suoi lavori entro il 31 luglio prossimo, mentre tutti i pagamenti e tutti gli atti ingiuntivi sono stati sospesi per legge sino alla stessa data".

In Sicilia la lotta per rivendicare il diritto a produrre latte senza pagare multe è iniziata da Ragusa nel 2003 con una serie di ricorsi legali effettuati dalle cooperative lattiero-casearie iblee a seguito dell'ingiusta notifica delle ammende da parte dell'AGEA; poi è continuata in questi anni con una costante attenzione sul problema che non solo ha mosso unitariamente le cooperative, ma ha coinvolto le organizzazioni professionali agricole, il governo regiona-

le, la rappresentanza politica regionale e nazionale ed il Ministero delle Politiche agricole e forestali.

L'approvazione del disegno di legge riconosce la situazione di disagio venutasi a creare per i proprietari degli allevamenti siciliani a seguito delle misure restrittive sulla movimentazione a causa della blue tongue, disagio che aveva costretto gli allevatori a trattenerne le vacche in azienda e quindi ad uno sfornamento sulle quote assegnate per la campagna lattiero-casearia 2002-2003. Tale disegno di legge prevede il riconoscimento della possibilità di sfornamento, previsto dalla Legge 119 sulle quote latte, fino al 20% della quota posseduta per l'anno 2002-2003; prevede la conseguente sospensione di tutte le multe quote latte fino al 31/7/2006; la possibilità di movimentare quote, in Sicilia, tra zone svantaggiate e zone di pianura e viceversa.

L'Associazione regionale degli allevatori siciliani - per bocca del suo presidente Armando Bronzino - considera questo una significativa conquista per il sistema zootecnico. La realtà produttiva del latte può senz'altro ottenere, attraverso un attento prosieguo della concertazione in essere, una dignitosa chiusura del decennale contenzioso tra allevatori ed AGEA sulle multe per la quantità di latte in esubero.

Secondo il ministro Alemanno "la riforma delle quote latte ha avviato a soluzione un problema dopo 20 anni di rinvii ed enormi esborsei di denaro pubblico. E' una grande soddisfazione come quella di essere diventati i primi nel mondo per la certificazione dei prodotti di qualità ed essere riusciti a completare la riforma della Politica agricola comunitaria".

Servizi zootecnici e commercializzazione prodotti

In Sicilia il modello ragusano al timone

Anche la cooperativa "Progetto Natura" riconosciuta Organizzazione di Produttori

L'autorevolezza di questa realtà associativa è data dal grande numero dei soci (circa 300) e dalla notevole capacità produttiva e organizzativa nel mondo del latte e dei formaggi, dimostrati in oltre un quarto di secolo di vita.

La trasformazione in Organizzazione di produttori di "Progetto Natura" è invece avvenuta recentemente alla presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura Innocenzo Leontini che ha fatto da padrino di "cresima" in un momento in cui la cooperativa si colloca tra le strutture più importanti nel settore lattiero-caseario del Meridione d'Italia.



8

Il ponte sull'Atlantico Dal "Continente" Sicilia si esporta il gusto della genuinità

“**C**asa Sicilia”, l'associazione presente a New York (in convenzione con la Regione siciliana) con lo scopo di promuovere, organizzare, valorizzare e gestire l'immagine, i prodotti tipici di qualità siciliani nel mondo, il 27 febbraio, presso la Basilica di S. Francesco d'Assisi a Palermo, ha voluto informare della recente inaugurazione della propria sede americana. Nel cuore di Manhattan, al centro di un immenso mercato molto interessato alla cultura e ai prodotti siciliani, l'orgoglio della nostra isola ha così un punto di riferimento per la diffusione dei tesori della nostra terra.

Tra i relatori erano presenti il vicepresidente di "Casa Sicilia" a New York, Marco Scapagnini; il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino; Alessandro Albanese, presidente del Consorzio Area Sviluppo Industriale di Palermo. Si è parlato dell'internazionalizzazione dei prodotti di nicchia dell'artigianato siciliano, dell'importanza della promozione coordinata per i prodotti agro-alimentari, del rilancio della piccola e media impresa attraverso servizi di qualità a costo contenuto e dell'importanza di "Casa Sicilia" per i siciliani in America, oltre che per il turismo nella nostra regione.



Un momento della conferenza stampa (foto Francesco Polito)



In America, i trentenni di origine siciliana non conoscono più nulla della loro terra d'origine. "Casa Sicilia" contribuirà quindi a rinvigire l'informazione sulle tradizioni isolate sotto lo slogan "cultura e salute", binomio inscindibile nella vita umana, e negli States occorre esportare un altro prodotto: la speranza e la cultura della solidarietà e della sussidiarietà, valori che in quella parte del mondo non sono poi così diffusi.

Rosanna Duca, della Divisione marketing di "Casa Sicilia", farà uno screening di aziende interessate a portare i propri prodotti in America. L'Associazione Regionale Allevatori ha già iniziato da qualche anno questo percorso e si trova già avanti. Anche quel giorno il presidente Bronzino ha manifestato la forte volontà dell'organismo che rappresenta di contribuire alla vita di questa nuova istituzione chiamata, appunto, "Casa Sicilia". Ecco in sintesi, qui accanto, i punti del suo intervento durante la manifestazione.

Ignazio Maiorana

Dall'Unalat

Riceviamo e pubblichiamo qui di seguito stralci della lettera e dell'analisi ISMEA del prezzo dei prodotti lattiero-caseari che l'Unione nazionale fra le Associazioni di latte bovino ci ha fatto pervenire.

La campagna di commercializzazione 2005/2006 sta ormai volgendo al termine e, purtroppo, si deve prendere atto ancora una volta delle notevoli difficoltà registrate nel definire un prezzo equo del latte alla stalla. Com'è noto, l'Unalat, dopo l'abrogazione della legge 88/88 sugli accordi interprofessionali, non è più titolata a trattare con le rappresentanze industriali il prezzo del latte, mentre le aspettative riposte nel decreto legislativo n.102 del maggio 2005, con il quale si dovevano avviare le intese di filiera e i contratti quadro, risultano allo stato attuale puramente teoriche. Tutto ciò rende più difficile i rapporti tra singoli produttori e acquirenti e non facilita ovviamente i tentativi locali di definire accordi.

Abbiamo tuttavia ritenuto necessario, proprio per fornire elementi utili alle associazioni, richiedere all'ISMEA un'analisi sui più significativi dati settoriali.

La caduta del prezzo del latte in Italia, ma anche in Francia e in Germania, è accompagnata da una crisi del prezzo dei nostri principali formaggi e, tuttavia, si registra una ripresa dei consumi che può essere foriera di buone prospettive; allo stesso modo, si evidenzia una tenuta dei prezzi al dettaglio del latte fresco che lascia spazio ad un certo ottimismo, così come l'export dei nostri prodotti, in sensibile espansione. Un'illustrazione più ampia e approfondita verrà programmata a breve con la convocazione dell'Ufficio di Prodotto dell'Unalat, sicuramente prima della chiusura della campagna di commercializzazione.

ISMEA: analisi dati settore lattiero-caseario

La campagna lattiera in corso si avvia alla sua conclusione e, nonostante la sigla degli accordi interprofessionali non rappresenti più la prassi, molti dei contratti in essere continuano a mantenere come periodo di riferimento i dodici mesi che si estendono da aprile al marzo successivo. Quello attuale rappresenta quindi un momento particolarmente caldo per il settore e per i suoi operatori, alle prese con la chiusura dei contratti di conferimento per la campagna successiva.

Al fine di favorire l'analisi del contesto, si ritiene utile fornire in maniera sintetica e prevalentemente tabellare o grafica una serie di dati riguardanti il settore.

Il prezzo del latte

Dalle rilevazioni ISMEA appare evidente come il prezzo del latte nazionale sia andato discendendo nell'ultimo triennio. Complessivamente, la contrazione si aggira attorno all'1,5% garantendo un prezzo medio IVA compresa, comunque superiore ai 33 euro per 100 litri, al netto di eventuali premi e penalità. È noto tuttavia, come il valore medio riportato risulta da valori ampiamente oscillanti attorno ad

esso: in particolare, sopra la media si collocano la maggioranza delle aree del Centro Sud, mentre le aree del Nord evidenziano valori ad esso inferiori. Naturalmente, si tratta di valori al netto del premio comunitario.

Nello stesso arco di tempo, la dinamica del prezzo alla stalla dei principali partner comunitari risulta assai più negativa.

Sebbene parzialmente svolta su dati incompleti, l'analisi della situazione francese evidenzia una flessione del prezzo di circa il 2,3% nel 2004, ulteriormente arretrato nel 2005 di circa il 5%, per un totale di oltre l'8%. In Germania la situazione non appare così drammatica, sebbene la flessione complessiva negli ultimi due anni si aggiri comunque attorno al 2,5%. Una corretta valutazione di questo aspetto, tuttavia, non può non considerare che il 2003 fu un anno particolarmente negativo per il prezzo del latte tedesco.

Il risultato di questi andamenti è che la tendenza al riallineamento del prezzo del latte italiano rispetto ai prezzi del latte europeo, in atto

L'importanza della promozione coordinata per i prodotti agro-alimentari

L'occasione di partecipare alla vita di "Casa Sicilia" è per me motivo di grande gioia ed orgoglio in quanto, per la prima volta in quasi 60 anni di storia dell'ARAS e di continuo impegno, la categoria che rappresentiamo ha la possibilità di varcare i confini della regionalità ed apprezzare un mercato internazionale quale quello degli Stati Uniti.

È solamente attraverso il coordinamento di forze ed esperienze che si può raggiungere un adeguato livello di azione promozionale dei nostri prodotti tipici, ed è in questa direzione che l'ARAS, insieme a Conal Servizi e "Casa Sicilia", intendono proseguire. In questa fase entra in gioco l'esperienza maturata dall'ARAS durante il corso degli anni; esperienza che sicuramente è elemento di tracciabilità del prodotto finito e che passa attraverso una serie di miglioramenti genetici ottenuti nel tempo. Tale esperienza si basa sulla valorizzazione, sulla protezione delle razze in estinzione e sulla qualità del latte, con l'obiettivo di garantire il requisito di tradizionalità richiesto, adattandosi anche al gusto moderno degli utilizzatori finali, diminuendo, per esempio, le quantità di sale nei formaggi.

In questi quattro anni di attività promozionale si sono affrontate le prime Fiere di settore nel Nord America, si è partecipato a manifestazioni quali il "Fancy Food", vetrina del "fine food" europeo, principale punto di riferimento per tutte le aziende e le realtà italiane che intendono confermare il grande successo del nostro stile alimentare; si sono incontrati i primi importatori americani ed è a partire dal 2003, dopo un estenuante superamento dei controlli qualitativi ai quali siamo stati sottoposti dalla Food & Drug Administration americana, che inizia una forte esportazione di formaggi sotto un unico marchio registrato negli Stati Uniti, che è il marchio "Siciliano".

Oggi, sfruttando il canale ufficiale delle Camere di Commercio estere e la presenza di una realtà autoctona come "Casa Sicilia", l'ARAS sarà pronta a garantire agli allevatori un reddito alternativo, proveniente da un nuovo mercato, che darà la possibilità di provocare una differenziazione dei prodotti industriali, mantenendo la costante della tradizionalità.

Stiamo elaborando oggi un forte piano operativo per l'immediato futuro, la realizzazione a Manhattan del primo "Cheese Bar", un franchising in ambientazione Gattopardo, all'interno del quale si potranno gustare non solo la qualità e la tradizionalità del prodotto siciliano, ma anche la cultura, l'arte, l'ambiente e la storia del territorio attraverso la proiezione video-spot di immagini della nostra isola.

Grazie a "Conal Servizi" e "Casa Sicilia", che saranno le protagoniste nella realizzazione di questa finestra sul nostro mondo, contiamo di trasferire il progetto anche all'interno di punti promozionali strategici quali gli aeroporti di Palermo e Catania che, al contrario di ciò che succederà a Manhattan, serviranno da focal-point per la promozione di "Casa Sicilia".

Per l'attivazione di tutto ciò abbiamo ricevuto l'adesione di alcuni soggetti sponsor, ma è chiaro che necessiterà un appoggio finanziario forte da parte di partner entusiasti, come noi, della visibilità che la Sicilia ed i siciliani godranno dalla messa in opera di questo grande obiettivo.

La nostra presenza oggi, in rappresentanza di tutti coloro che hanno voluto e creduto che tutto ciò si potesse realizzare serva da spunto affinché nuove sinergie possano nascere per portare sempre più in alto il valore delle nostre tradizioni.

per alcuni anni, sembra essersi interrotta nel triennio in esame.

Al fine di evitare l'utilizzo strumentale di un tale quadro di mercato, tuttavia, non si può sottovalutare come esso risponderrebbe pienamente alle principali dinamiche mercantili che si sono realizzate negli ultimi anni, anche a seguito dell'attuazione della nuova OCM di settore: un deciso aggravamento delle condizioni di mercato delle commodity, una sostanziale tenuta dei listini dei formaggi, nonostante l'incremento produttivo generalizzato di questi ultimi abbia impedito il raggiungimento di performance potenzialmente mi-

L'incontro dei presidenti del sistema allevatoriale

Due giorni a Fiumicino: bilancio positivo e il punto sulle prospettive della zootecnica italiana

Lo sottosegretario alla Salute Cesare Cursi, intervenendo a Fiumicino (Roma) all'incontro organizzativo dei presidenti delle Associazioni Allevatori, tenutosi il 22 e 23 febbraio, ha ricordato tra l'altro le principali problematiche legate alla sanità animale ed alla sicurezza alimentare che il nostro Paese ha dovuto affrontare negli ultimi anni.

Ha evidenziato i momenti di positiva collaborazione tra i servizi veterinari ed il sistema allevatoriale e ha informato sui principali provvedimenti emanati per fronteggiare le pesanti crisi attraversate dall'allevamento nazionale. Cursi ha poi rimarcato l'efficienza del sistema-Paese in rapporto al grado di sicurezza alimentare, riconosciuto a livello internazionale. Ha infine posto una particolare sottolineatura sulle più recenti misure autorizzate dalla Commissione europea, dopo l'incontro bilaterale a Bruxelles con i ministri delle Politiche Agricole e Forestali Gianni Alemanno e della Salute Francesco Storace, per un ammontare di 100 milioni di euro per far fronte alla crisi di mercato del settore avicolo dovuta alla psicosi da influenza aviaria.

In precedenza il presidente dell'AIA, Ni-

no Andena, in sintesi aveva posto all'attenzione del rappresentante del ministero della Salute una bozza dei progetti - già trasmessi al ministero delle Politiche Agricole e Forestali - che riguardano l'utilizzo del marchio "Italiaveva" a garanzia della qualità delle produzioni zootecniche e del consumatore, con il quale l'AIA si propone di garantire l'origine, la rintracciabilità, il benessere animale e le condizioni di sicurezza alimentare dei prodotti derivanti dall'allevamento ed un progetto di rilancio della zootecnica italiana da carne che punta, tra l'altro, all'incremento della produzione di carne nel nostro Paese

ed all'aumento dei capi allevati in Italia. Il presidente dell'AIA ha infine riconfermato al sottosegretario alla Salute la piena disponibilità del Sistema degli allevatori italiani, capillarmente diffuso sull'intero territorio nazionale (95 Apa, 16 Ara, 36 Ana), a collaborare con i servizi veterinari per garantire sanità e progresso dell'allevamento nazionale e contribuire alla sicurezza alimentare dei prodotti derivanti dall'allevamento ai consumatori. Valutazione positiva è stata espressa dal sottosegretario per il contributo che il Sistema allevatori sta dando al consumatore.

Aviaria: come s'interviene

Un tavolo tecnico operativo tra esperti e rappresentanti di varie istituzioni si è costituito presso l'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste per volontà dell'assessore Leontini, il quale assicura di adoperarsi per una campagna di promozione, di penetrazione e di informazione tra i consumatori per tranquillizzarli sull'uso degli alimenti di provenienza avicola. L'assessore spera di ottenere dal Ministero il riconoscimento dello stato di crisi del settore e di attivare una campagna promozionale e di educazione alimentare nelle scuole.

"A monte dell'avaria c'è stata un'abbu-

fata di stampa che ha fatto danni ingenti - sostiene il dr. Andrea Riela, direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale -. La rete sanitaria ha però funzionato. I pochi casi che hanno colpito i cigni sono stati isolati. Il nostro servizio epidemiologico ha lavorato 24 ore su 24. Si parla di influenza aviaria e non dei polli. Per tutto il 2006 - aggiunge Riela - il Ministro ci ha incaricati di testare tutte le realtà siciliane del settore. Ma occorre uno strumento che possa certificare la qualità e la salubrità dei prodotti avicoli. Questo è uno dei compiti dell'Assessorato Agricoltura e Foreste".

Dal Servizio Faunistico-veterinario della Regione tengono a ricordare che su un miliardo di volatili selvatici i casi di aviaria sono così sporadici da non farci preoccupare. Quindi la corretta e responsabile informazione deve giungere ai consumatori per far cessare un allarme ingiustificato che ha provocato ingenti danni al comparto più di ogni altra pericolo epidemia.

Dall'Ispettorato Veterinario si assicura inoltre che in Sicilia il virus è stato isolato, dagli



Il dr. Andrea Riela e l'on. Innocenzo Leontini

animali selvatici non si trasferisce all'uomo. L'Azienda Forestale, infine, gestisce in Sicilia, ai fini del controllo epidemiologico, due centri di recupero faunistico in stretta collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico.

La parola all'imprenditore

Anche il grande polo avicolo di Modica ha subito danni

Nelle piccole realtà rurali l'allevamento avicolo è solo un'integrazione del reddito agricolo e avvertono il problema in maniera limitatissima. Nei centri industriali che si collegano alla grande distribuzione, invece, avviene un terremoto economico ed occupazionale. "Non riusciamo più a fare una programmazione, i consumi si fermano, non c'è lavoro e nessuno di noi imprenditori ha responsabilità. Cerchiamo di difenderci come possiamo, ma su quanto è accaduto pretendiamo una corretta informazione." A parlare è Michele Leocata, 40 anni (nella foto), amministratore dell'AVIMECC, una consolidata tradizione avicola della Contea di Modica nel Ragusano.



Siamo andati a visitare questa grande e moderna struttura composta da un centro di macellazione a Pozzallo e da un mangimificio a Modica e da quattro capannoni con migliaia di polli liberi in batteria a Ispica; presto verrà realizzato anche un centro di incubazione delle uova per la produzione in azienda dei pulcini.

"In 50 anni - aggiunge Leocata - non si era ancora verificato un problema così pesante senza una causa reale. Le celle di refrigerazione della carne macellata sono piene, non possiamo prevedere cosa avverrà nell'immediato futuro. Comprare o no i pulcini? E quanta produzione prevedere se non sappiamo cosa farà il mercato? E possiamo dire ai 130 dipendenti di riposarsi per un periodo non prevedibile perché in atto non c'è lavoro sufficiente?", si chiede ancora. "Eppure vi posso assicurare che la tipologia organizzativa di allevamento, macellazione e confezionamento del prodotto - tiene a precisare il veterinario Antonino Messina, tecnopatologo avicunicolo dell'AVIMECC - è costantemente controllata dall'ASL e dai carabinieri del NAS, ma l'azienda esercita attentamente l'autocontrollo sulla propria attività. Non merita affatto un così banale e improvviso crollo di mercato legato a fattori non controllabili".

Ancora "emergenza" per chi? Cigno? Pollo? Uomo? Considerazioni di una virologa

L'influenza Aviaria è e rimane una malattia dei volatili. Ad oggi, nella nostra regione sono morti, a causa dell'influenza aviaria, soltanto 8 cigni, un gallo sultano ed una poiana che erano stati a stretto contatto con i cigni ammalati nel Centro di Primo Soccorso Fauna Selvatica di Catania e solo per questo avevano contratto la malattia. Da allora non c'è stata nessuna nuova segnalazione in volatili selvatici, migratori o stanziali né in animali domestici.

E' certo che l'agente eziologico H5N1 si sta diffondendo in Europa. Le segnalazioni sulla sua comparsa in nuove aree geografiche sono quasi giornaliere e la sua diffusione avviene ad opera di volatili migratori i quali, provenienti da lontani paesi asiatici, vengono a svernare in Europa.

Dobbiamo quindi accettare l'evidenza che l'influenza aviaria è ormai presente in Italia ed in Europa ed è una realtà con cui tutti noi dovremo convivere. Ma proprio per questo motivo è bene smorzare i toni dei facili allarmismi e riportare il problema alla sua reale consistenza.

Questa malattia è una grave infezione dei volatili e tutti noi ci auguriamo e ci adoperiamo affinché i rari casi segnalati possano rimanere isolati. Infatti, la diffusione del virus tra i nostri volatili, domestici e selvatici, sarebbe disastrosa. I servizi veterinari del nostro Paese e tutte le istituzioni e gli enti che hanno partecipato attivamente all'individuazione dei focolai ed alla loro estinzione hanno compiuto un lavoro egregio. Ma ancora più importante è la sorveglianza che quotidianamente viene fatta a livello capillare sul territorio allo scopo di individuare precocemente qualsiasi segnale sospetto di malattia.

Questo virus comunque, rimane un agente patogeno tipico dei volatili. Non presenta alcuna caratteristica che possa attualmente portarlo ad effettuare il temuto salto di specie, cioè capacità di infettare l'uomo e quindi di trasmettersi da uomo ad uomo, manifestando tutto

il suo potere patogeno e scatenando la tanto temuta pandemia.

Nessuno può sapere se la pandemia un giorno sarà causata da una variante di H5N1 e, pertanto, ora non possiamo chiedere un vaccino contro una malattia che non esiste.

Ma ogni giorno le notizie che ci offrono i mezzi stampa sono allarmanti e controverse. Ultima per gravità la notizia sul gatto morto in Germania, nell'isola di Ruegen, primo mammifero infettato da H5N1. Giusto per chiarire, già in passato a Bangkok circa 40 tigri morirono o furono sopresse perché infette con H5N1, ma mai ed in nessun caso si è verificato il contagio da gatto ad uomo ed il fatto che anche i felini possano infettarsi non significa che il virus abbia imboccato la strada della mutazione.

Dobbiamo fare tesoro dell'esperienza acquisita in questi ultimi mesi: nel Centro di Primo Soccorso dove erano ricoverati e dove sono morti alcuni cigni ammalati era custodita anche una scimmia, un macaco. Questo animale è stato a stretto contatto con i volatili malati ma non ha mai presentato alcun sintomo clinico e tutti gli accertamenti diagnostici condotti per influenza aviaria hanno sempre dato esito negativo. Quindi cerchiamo di non esasperare l'opinione pubblica con notizie infauste, diamo anche informazioni ottimiste e, soprattutto, incentiviamo il consumatore all'acquisto di carni bianche perché l'influenza aviaria ha già fatto fin troppi danni, ma esclusivamente economici.

Annalisa Guercio
(Direttore Area Diagnostica Virologia Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia)



Nelle foto una veduta dell'allevamento e la sala controllo del mangimificio



Alcuni tipi di prodotti commercializzati

Il mangimificio.

Michele Leocata col tecnopatologo Antonino Messina



Bruna 2006 a Verona

I risultati della manifestazione che nell'ambito della 107ª Fieragricola di Verona ha avuto come protagonista la razza Bruna e l'ottimo successo organizzativo e di pubblico hanno confermato l'Italia, e più precisamente Veronafiere, sede permanente dell'European Brown Swiss Championship. Il campionato europeo riservato ai capi adulti della razza Bruna non tornerà in Italia prima del 2010.

Si è conclusa, il 12 febbraio, "Bruna 2006", la manifestazione dedicata alla razza Bruna nell'ambito della 107ª edizione della Fieragricola di Verona che ha contemplato l'European Brown Swiss Championship, la 38ª Mostra del Libro genealogico nazionale e la 1ª Mostra del Bruna junior club. A corollario di tale manifestazione sono state organizzate anche la 10ª Rassegna della genetica italiana e un'esposizione dei formaggi tipici iscritti al Consorzio *disolabruna*.

L'Italia, e più precisamente Veronafiere, è stata confermata il più importante polo espositivo europeo riservato ai capi adulti (vacche in lattazione); ciò grazie all'ottimo successo logistico e di pubblico, alla sempre più consolidata collaborazione organizzativa tra Anarb (Associazione nazionale allevatori bovini della razza Bruna) e Veronafiere, nonché al sostegno del Mipaf.

In base al calendario stilato per la prima volta in sede di comitato della Federazione europea della razza Bruna (Leon, Spagna, settembre 2005), l'European Brown Swiss Championship, a cadenza biennale, tornerà in Italia nel 2010. Il campionato europeo riservato ai capi adulti verrà organizzato in Italia negli anni pari, in alternanza al confronto di Parigi riservato però al giovane bestiame negli anni dispari (2007 e 2009). Eccezione a tale programma verrà fatta nel 2008, quan-

do sarà l'Austria ad ospitare la prossima conferenza mondiale della razza Bruna in programma a Rotholz dal 17 al 20 aprile; sempre in base al calendario concordato in sede di Federazione europea, in Austria si terrà anche il prossimo campionato biennale europeo delle vacche da latte.

Tornando a *Bruna 2006*, con grande rammarico da parte degli organizzatori, anche quest'anno la partecipazione degli animali italiani provenienti dal centro meridione è stata gravemente penalizzata; la normativa sanitaria legata alla blue tongue ha purtroppo impedito la partecipazione di soggetti - già iscritti nel catalogo della manifestazione - di notevole livello, che non hanno potuto così competere nel ring di Verona con la migliore selezione europea.

Tra le novità della manifestazione va sottolineato il successo della 1ª Mostra interamente dedicata al Bjc, il Bruna junior club riservato a giovani con età inferiore a 25 anni e che in Italia vanta oltre 300 iscritti.

Ecco una sintesi dei risultati di *Bruna2006*, che a Verona ha visto una partecipazione complessiva di oltre 160 capi con una produzione media dei soggetti iscritti pari a 8.897 kg di latte, 4,14% per il grasso e 3,62% per le proteine. La media Ite (indice totale economico) per le vacche era pari a +94 (rank 91); Ite +122 (rank 93 pedigree) per il giovane bestiame.

Viaggi e aggregazione

Una gita tecnica al centro-nord di un gruppo di allevatori di Madonie e Nebrodi

Quello intrapreso dagli allevatori delle Madonie e dei Nebrodi nella prima quindicina di febbraio è stato un tour di brevi e poche tappe che li ha portati in visita di alcuni dei più razionali e moderni allevamenti italiani di bovini. Un itinerario attentamente scelto e sapientemente indovinato che ha portato un folto gruppo di allevatori a conoscere la tipologia organizzativa aziendale viterbese, perugina, toscana e veronese in allevamenti di razza Frisone Italiana, Chinina e Pezzata Rossa Italiana, per concludersi poi con la visita di Fieragricola, un'esperienza che ha sicuramente arricchito la professionalità degli allevatori delle aree interne siciliane.



Come ben sappiamo, la professionalità e l'esperienza a volte non bastano a far progredire un'impresa agricola. Occorre anche tanta passione, amore per la natura e per gli animali con i quali si vive costantemente a contatto, oltre che una buona dose di senso del sacrificio. L'amore per il proprio lavoro spinge alla ricerca delle innovazioni che possono affinare l'arte della caseificazione e i sistemi di conduzione azienda-

le. Dopo lo sbarco a Civitavecchia, la prima sosta è stata fatta nell'azienda Carolina Pampana dove vengono allevati tra i migliori soggetti europei di razza Frisone italiana. Qui abbiamo avuto un'accoglienza molto ospitale dimostrata dalla ricca tavolata imbandita per l'occasione con ogni ben di Dio che tutti abbiamo gustato e gradito.

Il tour ha anche evidenziato come una "struttura viaggiante" qual è il pullman sia in grado di tessere e intensificare i rapporti umani e sociali in un contesto aggregante, tra persone con gli stessi interessi e le stesse passioni ma provenienti da luoghi diversi.

Le aziende visitate

I "Carol" di Pampana

Carolina Pampana da circa 50 anni si colloca fra i migliori allevamenti di razza Frisone nazionali sia per produzione e sia per genetica. Proprio da questa azienda del Viterbese sono usciti fuori tori miglioratori del calibro di Carol MTOTO, Carol JAZZMAN e Carol DARLYNG. Sono circa 500 i capi allevati su una superficie di 300 ettari. Il latte prodotto viene commercializzato per il consumo fresco, mentre i vitelli maschi vengono destinati a macellerie collegate alla stessa azienda.

L'APA di Viterbo, che ha assistito gli allevatori isolani durante la visita, è apparsa particolarmente orgogliosa di avere fra le aziende associate un gioiello di simile valenza.

Le bisticche chianine della "Fattoria Lucchetti"

L'azienda agricola dei fratelli Basilio e Claudio Lucchetti, sita a Collazzone nel Perugino, è apparsa così come vuole l'ambiente toscano, situata su un poggio ameno con cipressi sparsi ed un caseggiato molto antico ristrutturato in modo superbo nel rispetto dell'architettura tradizionale.

L'allevamento principale è costituito da un nucleo di oltre 200 splendidi bovini di razza Chianina, di suini di razza Cinta Senese, di un nucleo di ovini di razza Appenninica e di un eccellente gruppo di cavalli di razza Tiro Pesante Rapido. A fare da contorno conigli, pollame e selvaggina. L'azienda, che alleva solo razze autoctone, si sviluppa su una superficie di 200 et-

tari, rigorosamente in biologico. Il punto di vendita diretta di cui dispone la stessa azienda si è rilevato di notevole attrazione per quanti della zona vogliono avvalersi di prodotti di alta qualità.

Quando è arrivata l'ora del pranzo, dopo la visita dell'azienda, l'intera compagnia di visitatori ha potuto gustare le bisticche fiorentine provenienti dall'annesso punto di ristoro e di vendita, constatando volentieri come funziona bene in quei posti la filiera dal produttore al consumatore.

F.lli Fontana: la duplice attitudine della Pezzata Rossa

Dalla stalla all'alpeggio

L'azienda dei fratelli Fontana è stata scelta in modo oculato dal dott. Giacomo Menta, direttore degli esperti della Pezzata Rossa Italiana. È un allevamento gestito a conduzione familiare a pochi chilometri da Verona e precisamente nel piccolo centro di Zevio. Ciò che ha colpito maggiormente i nostri allevatori è stato il verificare che su una superficie aziendale di 6 ettari, di cui 3 in affitto, vengono allevate circa 80 bellissime vacche di razza Pezzata Rossa con delle produzioni medie di latte che hanno dell'incredibile e con una carica di cellule somatiche veramente bassa. In azienda si pratica quasi totalmente l'inseminazione artificiale in modo oculato, assicurando la



Bruna: allevatori eccellenti

Al prof. Guglielmo Fontanazza l'omaggio dall'Istituzione di razza

Al Fieragricola di Verona il presidente dell'ANARB, Pietro Laterza, ha voluto ricordare il prof. Guglielmo Fontanazza, un allevatore storico che si è dedicato allo sviluppo della razza Bruna.

Classe 1919, a 87 anni Fontanazza è ancora oggi un punto di riferimento per gli allevatori della provincia di Enna e a livello regionale è uno degli imprenditori di punta del comparto zootecnico. Laureato in Scienze agrarie, i primi capi di razza Bruna giunsero nella sua azienda già nel 1945, e da allora il suo obiettivo è sempre stato quello di migliorare la genetica e la morfologia della sua stalla, effettuando anche studi e ricerche personali sulle caratteristiche dei suoi animali, utilizzando anche seme di tori in prova.

Ma non solo: molti dei soggetti nati nella sua azienda con ottime caratteristiche genetiche, morfologiche e funzionali sono oggi presenti in moltissimi allevamenti dell'Isola, da Palermo a Ragusa. Da sempre i suoi animali hanno ottenuto ottimi piazzamenti nelle varie manifestazioni, sia a livello regionale, sia nazionale.

Oltre a tutto ciò che Guglielmo Fontanazza ha fatto e ha dato per la zootecnia italiana, voglio ricordare che per il suo qualificato lavoro, in qualità di preside, è stato insignito dal Ministero della Pubblica Istruzione del titolo di "Commendatore per meriti scolastici".

Per motivi di salute il prof. Fontanazza non ha potuto essere a Verona per ricevere personalmente il riconoscimento dell'ANARB; lo ha rappresentato Armando Bronzino, presidente dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia, per ritirare la targa ricordo e trasferire all'interessato il più sincero grazie del presidente nazionale Pietro Laterza e quello del Consiglio direttivo dell'ANARB, in rappresentanza degli allevatori italiani di razza Bruna. In occasione del prossimo Meeting della Bruna in Sicilia, che si terrà a Siracusa il 1º aprile 2006, è prevista la cerimonia di conferimento del riconoscimento a Guglielmo Fontanazza.



In alto, Laterza e Bronzino a Verona. In basso, il prof. Guglielmo Fontanazza riceve il premio dal presidente del Consorzio provinciale allevatori ennesi, Gaetano Cipolla.



L'itinerario è stato interessante; apprezzabile è risultata la capacità organizzativa di due tecnici dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, Giuseppe Spitale e Giovanni Gullo con la collaborazione del dr. Alessandro Noto, che altre volte si sono distinti per iniziative dello stesso genere. Come spesso capita nelle gite di gruppo, non sono mancati spasso e ilarità prodotti dalla verve ironica di alcuni partecipanti.

Antonio Di Gangi

rimonta interna come da programma. I vitelli maschi vengono venduti a 20 giorni di età ad un prezzo medio di 350 € mentre per le vacche a fine carriera spuntano prezzi di oltre 800 € L'intera mandria, da giugno a settembre, viene trasferita in alpeggio dove il latte prodotto viene trasformato in ottimo formaggio Vezzena. Pare, inoltre, che le produzioni medie non risentano tanto del cambio di ambiente ed alimentazione che risultano totalmente diversi. Ciò conferma la notevole capacità di ambientamento delle stesse vacche. Gli allevatori siciliani hanno fatto tantissime domande tecniche ai simpatici fratelli Fontana; li ha maggiormente incuriositi il fatto che da sempre il modello della vacca da latte viene strettamente collegato a caratteristiche quale finezza complessiva, pelle sottile, costato piatto, il sporgenti, ecc. Ebbene, le vacche dei fratelli Fontana erano tutto l'opposto, con coscia convessa, garrese poco marcato, grandi masse muscolari, ecc., a conferma della validità dei programmi di selezione per la duplice attitudine che porta avanti da tempo l'ANAPRI.

Costantino Greco



Novara di Sicilia (Messina) Il lancio del Maiorchino per Carnevale

Il suggestivo centro medievale del Messinese, a fine febbraio, è stato animato dalla particolare tradizione che richiama visitatori e curiosi e che, giorno 28, è balzata agli onori della televisione nazionale (la RAI): è stata raccontata su *Geo & Geo* mentre, nello stesso momento, venivano registrate le riprese per *La Vita* in diretta, condotta da Camilla Nata, in onda successivamente. Grazie al gemellaggio tra due Consorzi caseari, il formaggio "Monte Veronese DOP" e il "Maiorchino", le due tipicità sono state messe in vetrina e degustate sul tavolo di questa trasmissione: la prima è stata illustrata dal presidente Giovanni Roncolato, la seconda dall'assessore comunale Giuseppe Catalfamo. Da Verona ha collaborato molto proficuamente, nel tessere i rapporti, Paola Giagulli, già distintasi in Veneto nell'organizzazione delle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna.



Il formaggio "Maiorchino"

Non è noto il periodo nel quale ha avuto inizio la produzione del formaggio Maiorchino a Novara di Sicilia (ME). Probabilmente esso coincide col secolo XVI, quando le forme del prelibato prodotto cominciarono a rotolare per le strade del Borgo, o risale addirittura al tempo in cui nell'insediamento originario si adoravano gli dei pagani, se si vuol prestare fede alla voce secondo la quale esso veniva offerto alla dea Cerere.

Certo è che le radici lontane della gente di Novara e la maniera primordiale secondo la quale viene prodotta questa specialità gastronomica, sembrano indirizzare verso epoche molto antiche. Il Maiorchino, quindi, gode di una veneranda età, ma anche di una particolare squisitezza che lo rende appetibile e ricercato: esso è morbido nonostante la lunga stagionatura ed ha sapore e odore aromatici, che risentono della freschezza delle erbe spontanee della montagna novarese.

La preziosità del prodotto è dovuta alla lavorazione - i cui accorgimenti sono ancora un segreto dei pastori locali - e alla lunga e accurata stagionatura.

Oggi il maiorchino viene prodotto anche sui territori dei comuni di Fondachelli Fantina, Basicò, Tripi, Mazzarà S. Andrea, Montalbano Elicona e Santa Lucia del Mela, ma la garanzia della originalità e della qualità si trova in quello confezionato a Novara di Sicilia.

Per tutelare e valorizzare la produzione e la commercializzazione è sorto un apposito consorzio con sede a Novara di Sicilia, di cui fanno parte il signor Alfio Buemi, Carmelo Ferrara, Antonio Sofia, Maria Antonina Buemi, Aurelio Sofia, Giuseppe Rao, il Consorzio siciliano dei produttori zootecnici, rappresentato dal sig. Candeloro Ferrara, e lo stesso Comune di Novara di Sicilia. Il consorzio, giuridicamente costituito, è presieduto dal signor Concetto Gullo e si propone anche di promuovere lo sviluppo della produzione del prelibato formaggio.

Proprio di recente esso ha ricevuto il riconoscimento di prodotto tipico con la registrazione del marchio presso il ministero delle Attività produttive e la Camera di Commercio di Messina.

Il fatto ha gratificato i pastori della dura fatica sostenuta per conservare una sana e importante tradizione che, se potenziata, può dare respiro alla asfittica economia novare-



se. Il prestigioso e giusto riconoscimento, inoltre, dà fiducia ai produttori e porrà il dovuto distinguo tra il Maiorchino prodotto a Novara di Sicilia e quello prodotto altrove, tra l'originale e le imitazioni. L'assemblea dei soci del Consorzio sta lavorando perché presto ogni forma di Maiorchino possa essere "insignita" del marchio ufficiale. Da ora in poi l'offerta del prodotto dovrebbe crescere, il che è auspicabile non soltanto per migliorare l'economia, ma anche per bilanciare meglio la sempre più cospicua domanda: negli ultimi anni, questa è stata alimentata da trasmissioni televisive, quali *Geo & Geo*, dalle iniziative del GAL Fiume Alcantara, dalle esposizioni al Salone del gusto di Torino, al "Sana" di Bologna, al "Cibus" di Parma, al "Cheese" di Bra, da convegni etc. e, non ultimo, dal torneo del Maiorchino che si tiene ogni anno a Novara per Carnevale. L'Amministrazione comunale, dalla fine degli anni Novanta, si è prodigata nell'azione di recupero della produzione e di lancio della specialità: l'attenzione da essa prestata comincia ad avere dei risultati. "Noi lavoriamo costantemente - ha dichiarato l'assessore Giuseppe Catalfamo, che si occupa dei Beni Culturali e dello sviluppo - affinché Novara conservi il suo prestigio per opere d'arte e tradizioni... e anche il primato della produzione del Maiorchino".

La testimonianza

La parola al produttore Antonino Calderone



Antonino Calderone possiede circa 700 capre di razza "Argentata dell'Etna" e "Nera messinese", più di 400 pecore e circa 70 vacche tra cui esemplari di razza "Bruna". Produce formaggio Maiorchino stagionato e fresco, composto dal 70% di latte di pecora, 10% di capra e 20% di latte bovino. La sua azienda ricade in 300 ettari di terreno di montagna, da 500 m di quota fino ad 800. Il pascolo è libero ed incontaminato. La qualifica biologica all'azienda è stata assegnata dall'Associazione *Sole e Salute*. Nell'azienda Calderone si caseifica una volta al giorno durante la stagione invernale per ragioni di temperatura e mancanza di luce. Solo in primavera e in estate la caseificazione avviene due volte.

Calderone, con quale procedimento viene prodotto il maiorchino?

«Il latte viene portato a 36 gradi e ad esso viene aggiunto il caglio di capretto. Quando la cagliata è compatta viene rotta fino a farle raggiungere le dimensioni di chicchi di riso per poi rimetterla sul fuoco e farle raggiungere una temperatura di

Il 2006 per la ricerca universitaria

L'impegno dell'Università di Messina per il mondo allevatorio

La Facoltà di Medicina Veterinaria - Sezione di Zootecnica e Nutrizione animale - ci ha fatto pervenire un quadro dell'azione svolta o attualmente in corso che integra autorevolmente l'attività di ricerca a favore della zootecnia isolana.



La Sezione di Zootecnica e Nutrizione animale dell'Università di Messina è impegnata su programmi di ricerca multisettoriali finalizzati alla valorizzazione delle popolazioni animali autoctone siciliane attraverso la conoscenza puntuale della loro connotazione genetica e produttiva, affiancando all'indagine di campo quella di laboratorio. Nelle linee attuative di ricerca, che abbracciano con approccio polivalente l'intero arco del processo produttivo, particolare attenzione è posta alle tecnologie di allevamento soprattutto per quanto riguarda l'alimentazione, con l'obiettivo di verificare le potenzialità degli animali e il valore delle produzioni di carne, latte, uova e derivati, grazie anche alla disponibilità di apparecchiature sofisticate in grado di consentire valutazioni chimiche, fisiche, sensoriali e organolettiche.

Questo profilo operativo è stato seguito nell'affrontare *Programmi d'interesse regionale*:

PIM 1991-95 "Produzione della carne in Sicilia";

POP 1994-99 "Allevamento in plein air suino Nero dei Nebrodi: valorizzazione delle produzioni e difesa delle risorse genetiche in un sistema eco-compatibile con le aree protette";

Programmi di Rilevanza Nazionale (PRIN), 1997-99 "Sottoprodotti agro-industriali e vitamina E per allevamenti sostenibili di ovini e quali-quantità di carne e latte";

2000-02 "Sostanze nutraceutiche e produzione biologica nell'allevamento caprino da latte";

2003-05 "Suino Nero Siciliano: valorizzazione delle produzioni";

2003-05 "Caratterizzazione della frazione lipidica del latte di asina";

2005-07 "Somministrazione di glicole propilenico a capre in transizione";

2005-07 "Tipologia di finissaggio, tracciabilità e tipizzazione dei prodotti freschi e stagionati di suino Nero Siciliano";

Programmi Operativi Nazionali

PON 2002-05 "Interventi sul processo produttivo del pollo da carne, qualità dietetico-nutrizionali e sicurezza alimentare";

Programmi d'interesse europeo, partner con altri paesi europei per studi sul lungo trasporto dei bovini da carne (CATRA) e per collaborazioni con altre istituzioni di ricerca internazionali (I.N.R.A.).

Ancora qualche cenno meritano le indagini pluriennali condotte sul cavallo Sanfratellano, portato alla soglia della dignità di razza; altre indagini svolte sulla bovina Modicana e Cinisara hanno dimostrato l'interessante relazione tra genotipo e qualità del latte in funzione dei prodotti derivati; non viene trascurato il valore della pecora Pinzirita e della bovina Modicana per la produzione della carne, a confronto con altre razze più elette. Inoltre sono in corso gli studi bio-morfologici sulla capra Argentata dell'Etna e sulla bovina Rossa Siciliana (dei Nebrodi) portate, di concerto con l'ufficio tecnico dell'ARAS, alla dignità di Libro Genealogico.

La scommessa è stata vinta col suino Nero Siciliano (Nero dei Nebrodi) fatto conoscere, al di là dei confini nazionali, per la validità e la rinomanza delle sue produzioni e per la sua caratterizzazione genetica che tra l'altro ha consentito di evidenziare associazioni tra mutazioni di alcuni geni e peculiarità produttive e fenotipiche, come qualità della carne e della carcassa, colore del mantello, spessore del lardo, incrementi ponderali (QTL), ecc., di grande interesse scientifico e pratico per tecnologie mirate di selezione.

Recentemente si sono avviate altre indagini e approfondimenti sul latte di asina e in particolare sulla frazione lipidica e sull'intrinseco ruolo nutrizionale ed extranutrizionale e per quanto riguarda l'esistente delle popolazioni asinine dell'isola, fino a qualche anno fa ritenute a rischio di estinzione.

Molti i risultati dell'attività di ricerca che la Sezione ha presentato in diversi convegni e congressi nazionali e internazionali e consegnato alla stampa non soltanto italiana.

Numerose le discipline del raggruppamento zootecnico che fanno capo ai docenti della Sezione di Zootecnica e Nutrizione animale (proff. Vincenzo Chiofalo, Alessandro Zumbo, dott.ri Luigi Liotta, Biagina Chiofalo), parte attiva anche nello studio di disciplinari per la richiesta di riconoscimenti comunitari (D.O.P. - I.G.P.) riguardanti alcune nostre produzioni animali.

La Sezione è inoltre sede del Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CoRFilCarni), organo dell'assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana.

Il fior fiore di Sicilia / La Charolaise di Turi Criscione

Al minimo la manodopera e le strutture aziendali

L'azienda Salvatore Criscione, in territorio di Modica (Ragusa), da 30 anni alleva bovini di razza Charolaise, di origine francese, in Sicilia allevamento pioniere. Salvatore, veterinario, presidente della Sezione Carne del Consorzio provinciale allevatori di Ragusa, ha specializzato ulteriormente l'indirizzo della propria azienda. Siamo andati ad incontrarlo in azienda.

Dottor Criscione, da quando nel suo allevamento si fa la fecondazione artificiale?

«Dal 1995, ovvero da quando è avvenuta l'iscrizione al Libro genealogico. Richiedo il seme in Francia e non in Italia, dove si trova solo seme di Limousine. Fare la fecondazione artificiale, nelle vacche da carne, è difficile perché non ci sono le condizioni opportune per rendersi conto del momento giusto. Nelle razze da latte, dovendo essere munte almeno due volte al giorno, il rilievo è semplice, perché si capisce se l'animale è in calore. Il monitoraggio che opero sulle vacche per fare l'inseminazione si basa sull'uso di torelli-spia. Il mio interesse non è tanto la resa maggiore, ma la qualità genetica che voglio ottenere, così da tirar fuori dei tori da mettere poi in circolazione come capi nucleo in altri allevamenti. Ho 110 vacche e tutta la rimonta rimane in azienda. I maschi sono destinati per l'80% alla riproduzione. Fino a qualche anno fa, venivano acquistati da allevatori di Frisona e di Bruna per fare gli incroci industriali, ora invece aumenta la richiesta degli allevamenti in purezza».

Il ruolo che una volta svolgeva la Francia, da cui si andavano a prelevare i torelli, potrebbe essere svolto da aziende come la sua?

«Sì, certo, perché in Sicilia, facendo sempre incroci con Charolaise o Limousine, molte aziende sono in grado di sopperire alle richieste del mercato. Manca solo la specializzazione per fare la selezione spinta».

Come alimentate i vostri animali?

«Non facciamo uso di mangimi, tranne che nella fase del finissaggio. Gli animali vengono allevati in stabulazione libera perché l'azienda non ha pascoli a disposizione, i terreni

sono seminativi. Coltiviamo orzo e loietto, che a maggio raccogliamo per avere alimento tutto l'anno. Gli animali stanno sempre fuori e la mungitura avviene al sole. Ad ogni vacca diamo 22 kg di trinciato di orzo al giorno. Il trinciato è molto umido, ecco il perché tanti kg. Un ottimo trinciato è quello che contiene il 35% di sostanza secca. In queste condizioni il trinciato è ben conservabile ed è molto appetibile. Oltre al trinciato diamo alle vacche 5 kg di paglia al giorno, che serve come riempitivo, poiché i 22 kg di trinciato non riescono a riempire tutto il rumine. In inverno sostituisco la metà della paglia con il fieno per dare una maggiore quantità di energia».

Parliamo di mercato: cosa c'è nel presente della carne e cosa nel futuro?

«Con la mucca pazza il settore è entrato completamente in crisi e, specialmente in Francia, c'è stato un elevato abbattimento di capi, con conseguente diminuzione del numero di animali. Con la nuova PAC, e quindi con il disaccoppiamento degli aiuti, l'ingrassamento dei vitelli è diventato difficoltoso perché si rischia che non rimanga un euro in mano. Oggi un po' di miglioramento si è registrato perché, anche a causa dell'avviaria, c'è stato un ritorno al consumo di carne ed i prezzi sono migliorati. Specialmente la Frisona, più declassata di altre razze, era arrivata alla squalifica. Oggi c'è stato un miglioramento e si parla, nella Frisona, di €0,50 al kg in più. Quindi la Frisona ha giovato di questo momento molto più di noi».

Perché lei continua ad allevare la Charolaise?

«La Charolaise e la Limousine sono razze da carne con caratteristiche diverse tra loro. La Limousine è più precoce e più minuta come struttura ossea, ha il parto facile e si adatta molto bene alle caratteristiche della Sicilia. La Charolaise è più tardiva nello sviluppo, ma alla macellazione è più pesante ed è più rustica, quindi si adatta meglio alle difficoltà. Il motivo principale per cui io allevo questa razza è la più alta richiesta di riproduttori negli incroci industriali, visto che io vendo torelli. Per fare incroci con la Frisona, la Pezzata Rossa e



Salvatore Criscione con le sue vacche

la Brown, la genetica della Charolaise è preferibile perché dominante nei caratteri».

Sul piano organizzativo, voi allevatori di razze da carne siete collegati?

«Rispetto ai produttori di latte, noi allevatori di razze da carne siamo all'età della pietra. Il motivo è dovuto alla vendita di prodotto, che è più occasionale, diversa dalla vendita del latte. La Sicilia è una regione che importa, non è una regione che deve organizzarsi per esportare! Qui contiamo sugli amici per vendere gli animali. In Francia, invece, il singolo non sopravviverebbe, morirebbe perché la Francia esporta e quelli che lavorano da soli sarebbero presto annientati. Quindi il motivo della mancanza di organizzazione c'è».

Si è pensato di dare il marchio di qualità alla Charolaise?

«Questa razza da sola non ha i numeri. Ma se da qui al prossimo decennio si facesse un buon numero il marchio potrebbe nascere».

Ma lei sente la necessità professionale di collegarsi ai suoi colleghi allevatori? Se lei fosse associato ad altri allevatori, cosa potrebbe fare tra le cose che adesso non fa?

«Mi fa una domanda difficile. I soggetti di razza Charolaise si vendono in ogni caso e se io mi associassi non potrei vendere chissà quanto di più. L'esempio della Chianina è diverso. In quel caso è stato sempre il consumatore a richiedere culturalmente quella razza. In Sicilia, per ragioni campanilistiche, non c'è tendenza all'organizzazione perché si tratta di Charolaise, di razza non locale. La si può presentare solo come produzione siciliana, ma sen-

za menzionare la razza».

Nel Ragusano c'è un tentativo di dare un marchio di qualità alle carni?

«Sì. L'ultimo progetto è legato alla PAC, con carne certificata e disciplinare approvato dal Ministero. Pare che quello dell'AIA possa andare avanti».

Da quando è avvenuto il disaccoppiamento degli aiuti della nuova PAC, il settore carne otterrà benefici?

«Sì, perché la vecchia PAC dava aiuti alla produzione. Se non si verificavano importazioni dai paesi stranieri, la carne locale avrà dignità nel prezzo, quindi il futuro può essere positivo. Il disaccoppiamento ha portato una riduzione di produzione, come nel grano, ma la riduzione dovrebbe portare ad un innalzamento del prezzo. La gran parte dei contributi è andata sempre ai francesi per l'enorme numero di capi allevati. Con la produzione minore della Francia si dà spazio ad altri e noi siciliani potremmo essere tra questi».

Ignazio Maiorana



Raccolta di orzo nell'azienda Criscione



Vacche in stabulazione libera



Giovane Bestiame



Toro Charolaise

Salvaguardia razze in estinzione

Sostegno dalla Provincia di Ragusa

Il Consiglio provinciale, presieduto da Nello Di Pasquale, nella seduta del 29 dicembre 2005 ha approvato un intervento a sostegno del settore agricolo mediante la concessione di un contributo finalizzato alla salvaguardia delle razze autoctone in via di estinzione. Si tratta della bovina Modicana, della pecora Comisana e dell'asino Ragusano. Entro il 30 marzo 2006 gli allevatori interessati possono far pervenire la domanda di contributo all'Ufficio provinciale di Ragusa dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia. Le somme messe a disposizione sono così ripartite: €500 per tori capo nucleo iscritti al Libro Genealogico e per stalloni asinini iscritti al Registro anagrafico presso l'Istituto Incremento Ippico di Catania; €250 per fattrici bovine, asinine e ovine.

«Questo tipo di aiuto da parte della Provincia è ormai consolidato nel tempo grazie alla sensibile attenzione di cui gode da qualche anno il settore zootecnico ibleo. La collaborazione tra ARAS e Provincia - dichiara il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Ragusa, Armando Bronzino, - ha avuto riflessi positivi per la categoria a seguito di una serie di incentivi per il settore. Ci auguriamo che possa continuare».

Il Piano strategico nazionale di sviluppo rurale

Pubblichiamo qui di seguito un significativo stralcio della bozza di relazione che nel dicembre 2005 il Ministero delle Politiche agricole e forestali ha presentato al Parlamento sulla situazione socio-strutturale del sistema agro-alimentare italiano.

Il sistema agricolo italiano, pur essendo tra i primi in Europa in termini di valore aggiunto, presenta caratteristiche strutturali, peraltro comuni a tutto il bacino mediterraneo dell'Unione, che spesso si traducono in fattori di debolezza, essenzialmente legati alla numerosità delle aziende agricole, alla ridotta dimensione delle stesse e alla forte senilizzazione del fattore umano che non trova risposta in un adeguato ricambio generazionale. Questi tre elementi caratterizzano il settore sia in termini di performance produttive sia nelle sue più recenti evoluzioni strutturali.

Le imprese agricole, nonostante una riduzione del 14% tra il 1990 e il 2000, sono oltre 2,5 milioni e rappresentano il 21% delle unità produttive dell'Europa. Il 47% di queste ha una superficie inferiore ai 2 ettari. Ciò determina una dimensione media aziendale tra le più basse in Europa (5 ettari), maggiore solo a quelle di Grecia, Ungheria, Malta e Cipro, fortemente condizionata dalla frammentazione delle unità produttive e da un mercato fondiario poco dinamico. Gli alti prezzi dei terreni agricoli, la cui causa è spesso imputabile a quote e diritti di produzione, sono uno dei problemi più rilevanti della scarsa dinamicità fondiaria.

Il sistema agricolo italiano, per quanto fortemente condizionato dalla presenza di aziende di dimensioni ridotte sia in termini fisici sia economici, ha saputo creare opportunità di sviluppo e fonti di reddito alternative attivando processi di diversificazione dell'attività aziendale. Alle aziende professionali e specializzate si affiancano strutture produttive basate sulla pluriattività aziendale. Attività commerciali, di lavorazione e trasformazione dei prodotti, contoterzismo, attività turistiche e così via sono sempre più diffuse e registrano tassi di crescita sostenuti, soprattutto nelle Regioni meridionali.

Il 61% delle imprese commercializza la propria produzione, gran parte della quale per un valore inferiore ai 5.000 euro. Le attività di vendita riguardano per lo più prodotti delle coltivazioni, seguono prodotti lavorati e trasformati (sia di coltivazioni sia di allevamenti). Per quanto riguarda la tipologia di commercializzazione il sistema risente, soprattutto nelle Regioni meridionali, ancora di una scarsa organizzazione. Più della metà delle imprese vende senza alcun vincolo contrattuale e direttamente al consumatore finale. Questo fenomeno è, in parte, determinato, dal basso numero di imprese inserite in circuiti di filiera che potrebbero, da un lato indirizzare il processo produttivo in funzione delle esigenze di mercato, dall'altro migliorare il potere contrattuale dei produttori primari.

Lo sviluppo di nuove tendenze

Negli ultimi anni, i Paesi occidentali sono stati teatro di profonde trasformazioni anche con riguardo ai comportamenti e agli stili di consumo alimentare. Sui primi ha influito soprattutto lo sviluppo di alcuni fenomeni socio-demografici come l'invecchiamento della popolazione, la crescita del numero di single e, in generale, la riduzione del numero medio di componenti per famiglia, l'aumentata incidenza delle donne lavoratrici, la maggiore diffusione del tempo pieno nelle scuole, l'aumento della distanza dal luogo del lavoro. Ciò ha portato a consumare pasti fuori casa sempre più frequentemente, alla destrutturazione del pasto, nel senso che si consuma più raramente un pasto composto da tre portate sia a cena, ma soprattutto a pranzo, che spesso non si configura più quale pasto principale. Il fenomeno è agevolato anche dalla diffusione dei buoni pasti, rispetto ai quali i detentori cercano spesso di non spendere oltre il loro valore. Ulteriori effetti sono costituiti dalla diffusione di confezioni monodose e dalla ricerca di prodotti a maggiore valore aggiunto, come quelli di IV e V gamma, dato il mi-

nor tempo disponibile da dedicare alla preparazione dei cibi.

Il forte sviluppo della GDO, associato a una contrazione del numero di punti vendita tradizionali, maggiormente diffusi sul territorio, inoltre, ha portato i consumatori a effettuare la spesa più raramente, privilegiando, quando possibile, i prodotti a minore deperibilità (es. surgelati).

Il minore potere d'acquisto dei consumatori si è tradotto anche nell'inclinazione a prestare sempre maggiore attenzione alle offerte realizzate soprattutto nei supermercati, tramite la formula del 3 x 2 o una riduzione del prezzo dei prodotti, politica che, a lungo andare, potrebbe avere dei riflessi negativi sulla stabilità economica delle imprese.

I cambiamenti negli stili di consumo sono stati indotti, invece, soprattutto da mutamenti nelle politiche alimentari e di ordine economico, verificatisi nel corso degli anni. La cosiddetta rivoluzione alimentare degli anni '60-'70, infatti, ha determinato una netta separazione tra produzione e consumo e, quindi, la caduta del legame tra consumatori e territorio di origine dei prodotti, grazie soprattutto alla riduzione dei costi di trasporto e allo sviluppo della rete commerciale e distributiva. A sua volta, ciò ha dato un forte impulso al fenomeno di omogeneizzazione degli stili di consumo, sostenuto, dal lato dell'offerta, da una spinta tendente a industrializzare i processi produttivi anche in agricoltura, così come a lungo perseguito dalla PAC.

Se, da un lato, tali mutamenti hanno consentito ai consumatori, attraverso una riduzione dei prezzi al consumo e un aumento generalizzato dei redditi, di accedere a tutte le categorie di prodotti alimentari e, quindi, di diversificare la propria dieta, dall'altro, ciò è avvenuto a scapito della specificità delle produzioni agricole locali e della salubrità e sicurezza dei prodotti, visto che l'obiettivo prioritario era quello di innalzare la produttività dei fattori impiegati in azienda, anche tramite un utilizzo più spinto di input chimici e la sostituzione di numerose cultivar e razze animali locali con cultivar e razze più produttive, con gravi perdite per il patrimonio genetico locale.

Tuttavia, pur nella generalizzata adozione di stili di consumo scarsamente differenziati, negli ultimi 10-15 anni, sono emerse delle nuove tendenze e altre hanno acquisito maggior forza, dal lato sia della domanda che dell'offerta, introducendo delle novità di rilievo nei mercati dei diversi prodotti agro-alimentari. La richiesta di prodotti più genuini, una più diffusa e profonda cultura tra i consumatori, una maggiore sensibilità verso alcune tematiche sociali e quelle ambientali, una diversa percezione del cibo, che si afferma come esperienza emozionale e cognitiva, spesso trascendendo gli aspetti nutrizionali, la ricerca del "nuovo", la società sempre più multirazziale, l'accresciuta mobilità professionale e nel tempo libero, e le già ricordate crisi che si sono verificate nei mercati di alcuni prodotti agro-alimentari, infatti, hanno indirizzato numerosi consumatori verso l'acquisto di prodotti:

- con forti legami con il territorio, ovvero quelli con DOP, IGP, DOC e DOCG o anche prodotti locali senza riconoscimento comunitario o nazionale;
- con spiccate caratteristiche di salubrità e sicurezza e ottenuti con processi produttivi a basso impatto ambientale (i prodotti biologici, di agricoltura integrata e OGM free);
- etnici;
- a forte contenuto etico, per i quali si assicura che i lavoratori impiegati nel processo produttivo o di trasformazione non sono sfruttati e non operano in condizioni di scarsa sicurezza e/o si rispettano gli animali.

Con riguardo a questi ultimi prodotti, si sottolinea come i consumatori italiani non siano ancora diffusamente consapevoli dei numero-

si problemi legati alla produzione dei prodotti alimentari; tale consapevolezza sta comunque crescendo, per cui l'aspetto etico della produzione, inteso nella sua accezione più ampia (salubrità e sicurezza degli alimenti e rispetto di lavoratori, ambiente e animali), è un elemento con cui anche le imprese agro-alimentari italiane si dovranno sempre più confrontare.

Nell'acquisto di tali prodotti, la variabile prezzo perde parte della sua importanza, evidenziando come, in numerosi casi, questi non siano accessibili alle fasce meno abbienti della società. La domanda di prodotti alimentari, pertanto, si presenta piuttosto segmentata, anche in funzione delle occasioni e dei contesti di consumo, e il prezzo sembra configurarsi quale discriminante tra coloro che prediligono o che comunque hanno accesso a una alimentazione più "ricercata" e coloro che hanno minori possibilità di scelta. Di conseguenza, le strategie di marketing delle imprese, soprattutto quelle di trasformazione, sono improntate a soddisfare determinati segmenti della domanda o a differenziare fortemente la produzione, così da rivolgersi a una più ampia gamma di consumatori, non garantendo sempre, tuttavia, l'immissione sul mercato di prodotti con un buon rapporto qualità/prezzo. Ciò è vero, ad esempio, soprattutto nei casi del vino e dell'olio di oliva, spesso tagliati e contraffatti. Chiaramente, tali strategie sono modulate anche in funzione dell'area geografica a cui si rivolge e dei canali commerciali percorsi.

D'altro canto, la differenziazione della produzione costituisce una scelta obbligata per le imprese, che, operando in un mercato globalizzato, non possono competere con i Paesi dove la manodopera incide in misura minore sui costi di produzione, se non realizzando dei prodotti alimentari con specifiche caratteristiche qualitative del tipo sopra menzionato.

Grazie allo sviluppo di nuove tecnologie di produzione, alla capacità di differenziarsi, all'accresciuta importanza della promozione nelle strategie delle imprese e a un sempre maggiore affinamento delle tecniche di comunicazione, quindi, anche le imprese hanno contribuito a modificare le abitudini alimentari dei consumatori.

La strategia generale del Piano Obiettivi generali

Gli obiettivi del Piano strategico nazionale (PSN) si rivolgono all'insieme delle aree rurali italiane. Il punto di partenza del PSN è il concetto di territorio rurale, che comprende quello di settore agro-alimentare in senso stretto. L'analisi di base ha messo in evidenza, in estrema sintesi, che l'evoluzione del territorio rurale italiano fino agli anni più recenti è caratterizzata dai seguenti fenomeni di fondo:

- a) una perdita di competitività del settore agro-alimentare nel suo complesso, pur con rilevanti differenze tra regioni e aree, particolarmente sensibile nel periodo più recente;
- b) la presenza di forti potenzialità legate all'agricoltura più professionale e di qualità, alla tipicità della produzione e, più in generale, ai molteplici legami di natura culturale e produttiva tra agricoltura, ambiente e territorio;
- c) la crescente importanza della tutela e valorizzazione delle risorse ambientali nel loro complesso (biodiver-

sità e paesaggio, risorse idriche, suolo, clima) per lo sviluppo della stessa agricoltura e, prima ancora, per la sua stessa sopravvivenza;

d) la crescita dei legami tra agricoltura e altre attività economiche all'interno di tutti i territori rurali, come dato costante dell'evoluzione del settore;

e) il ruolo determinante della capacità tecnico-amministrativa e progettuale nel condizionare l'efficienza e l'efficacia dei programmi di sviluppo rurale, ai vari livelli di programmazione e gestione (nazionale, regionale e locale). Questi fenomeni, letti congiuntamente, pongono l'esigenza di una strategia che guardi al territorio nel suo insieme e che consenta di migliorare la competitività territoriale delle aree rurali.

Contratti di filiera

Scopo dei contratti di filiera (legge 289/2002), stipulati tra i soggetti della filiera agro-alimentare e il MiPAF, è la realizzazione di un programma di investimenti integrato a carattere interprofessionale e di rilevanza nazionale che, partendo dalla produzione agricola, si sviluppi nei diversi segmenti della filiera agroalimentare in un ambito multiregionale, al fine di migliorarne la capacità competitiva.

L'obiettivo dei contratti di filiera è innanzitutto quello di incrementare il valore aggiunto per tutti i segmenti della filiera, attraverso processi d'integrazione verticale e orizzontale. Inoltre con la realizzazione di tali processi si dovranno creare i presupposti di tipo economico, finanziario e dimensionale che facilitino l'acquisizione di nuove tecnologie necessarie per l'ammmodernamento di tutta la filiera e per il raggiungimento di un più vantaggioso posizionamento sul mercato.

I contratti di filiera tengono conto della rilevanza sovregionale di alcune filiere, della localizzazione in più regioni di componenti di una stessa filiera produttiva e della valenza sovregionale di alcuni interventi, quali il miglioramento della qualità dei prodotti e dei processi, superando i vincoli derivanti dalla programmazione regionale. A garanzia della loro rilevanza nazionale, gli interventi previsti vanno localizzati nei territori coincidenti con le aree sottoutilizzate (aree obiettivo 1, obiettivo 2 e aree in deroga 87.3.c) e sviluppati in un ambito territoriale che comprenda almeno tre regioni o, anche, solo due regioni per quei comparti la cui produzione nazionale, calcolata ai prezzi di base, è localizzata per almeno il 30% in tali regioni. I contratti di filiera sono stati notificati con durata illimitata.

Attualmente i fondi stanziati per questo strumento, per il periodo 2003-2007, ammontano a 200 milioni di euro. I contratti di filiera sono finanziati attraverso il Fondo per interventi nelle aree sottoutilizzate. Al momento sono state approvate 6 domande per un totale di 37,8 milioni di euro di contributo a fondo perduto e 21,1 milioni di euro di contributo agevolato. Altre 11 domande risultano in corso di istruttoria o sono ancora da istruire, per un totale di 366,6 milioni di euro di investimento previsto.

Bollettino commerciale

*Un servizio offerto
alle aziende assistite dall'ARAS*

1- VENDESI in Misilmeri (PA) doppio fondo coibentato di litri 700 e caldaia 180.000 Kc (anno di costruzione 2005), tel. 339 8752650.

1- VENDESI in Monreale (PA) arieti di razza Comisana (tel. 091 8578056).

1- VENDESI in Monreale torrelli di razza Cinisara con certificato genelogico (tel. 091 8578056).

1- CERCASI Sala mungitrice per bovini usata 5+5 (tel. 0932 797130).

Il mondo equino di Costantino Greco

Sempre più determinante la fecondazione artificiale

Come ogni anno per gli allevatori e proprietari di cavalli è giunto il momento di decidere gli accoppiamenti da programmare per le proprie fattrici. Tale scelta, che in teoria dovrebbe essere spinta da un fatto di cuore, non può prescindere dalla rigidità delle leggi di mercato a cui il futuro puledro sarà destinato.

Ormai da diversi anni il mercato dei puledri da avviare alle attività sportive vive una profonda crisi commerciale e nello stesso tempo la domanda è maggiormente rivolta verso soggetti con un indice pedigrée di un certo rilievo. Pertanto gli allevatori, a fronte di una crescente crisi di mercato, si trovano costretti ad investire somme di denaro sempre maggiori per acquistare seme di stalloni di pregio per le proprie fattrici. Ma se per un verso oggi i nostri allevatori sono nelle condizioni di avere seme dei migliori stalloni a livello mondiale sia per genetica che per attività sportiva, purtroppo, spesso, la stessa cosa non avviene per quanto attiene le fattrici.

Pertanto sarebbe meglio, secondo noi, che l'allevatore valutasse con maggiore obiettività il livello genetico e sportivo delle proprie fattrici e destinasse solo alle migliori il seme degli stalloni più importanti. L'Istituto Incremento Ippico e l'Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia si sono già attivati per mettere le stesse strutture a disposizione degli allevatori interessati con i mezzi tecnici di cui dispongono a sostegno dei richiedenti. Per ulteriori informazioni gli interessati possono contattare gli stessi Istituti.

Premio alla nascita per i puledri UNIRE figli di stalloni approvati nei performance-test: l'UNIRE-Area Sella anche per il 2006 ha confermato il sostegno di 1000 euro a puledro nato, figlio di stalloni approvati in occasione dei performance-test.

Gli allevatori interessati alla rassegna per l'approvazione UNIRE delle proprie cavalle fattrici possono presentare le domande presso gli uffici ARAS delle province di appartenenza entro il 15 aprile 2006.

Anche per il 2006 è confermata la procedura relativa al deposito dei certificati dei puledri UNIRE nati nel 2006. Gli allevatori interessati, entro 30 giorni dalla nascita dei puledri, possono contattare l'ARAS nelle province di appartenenza.

Giorno 8 febbraio, nel Catanese, presso la tenuta Ambelia, di proprietà dell'Istituto Incremento Ippico della Sicilia, si è svolta la consueta asta annuale di un congruo numero di giovani cavalli e stalloni adulti di proprietà dello stesso Istituto.

I giovani soggetti presentati sono stati quasi tutti venduti ad un pubblico particolarmente interessato alle linee equine di pregio che l'Istituto da anni detiene. Molti di questi puledri li vedremo ben presto sui campi di gara a confermare la valenza attitudinale.

Il 13 febbraio, ancora presso la stessa tenuta, si è svolta, a cura della qualificata commissione inviata dall'UNIRE, l'annuale rassegna per l'approvazione degli stalloni a cura dell'UNIRE. Purtroppo dei cinque cavalli di razza P.S.A. presentati solo tre sono stati riconosciuti idonei per svolgere l'attività di riproduttori.

La diffusione del patrimonio equino siciliano: non solo a Fieracavalli

Da diversi anni i vari Enti di settore si sono impegnati ognuno con i propri mezzi nel sostenere gli allevatori siciliani che hanno presentato i propri migliori soggetti alla grande kermesse quale è Fieracavalli di Verona giunta alla 107ª edizione. Tale presenza susseguitasi negli anni si è rivelata molto utile per l'intero comparto equino, creando anche attese a livello nazionale.

Durante le giornate della manifestazione le note biodiversità isolate, quali il Sanfratellano, l'asino Ragusano, l'asino Dantesco, il Puro Sangue Orientale e l'Indigeno Siciliano, hanno goduto della citata importante vetrina.

È vero altresì che questa annuale presenza nella città scaligera dovrebbe essere supportata anche con altre partecipazioni fieristiche di diverso spessore, sia nazionale che internazionale. Tutti gli anni i calendari fieristici sono ricchi di date nei posti più svariati, pertanto sarebbe opportuno massimizzare costi organizzativi e tutto ciò che necessita per presentarsi in modo qualificante in altre fiere di settore, assicurando la continuità e non l'occasionalità di tali presenze.

Una delle manifestazioni equestri che sta riscuotendo successo si svolge in Toscana ed è denominata "Niritti di Primavera", e ancora Umbria Cavalli e Città di Castello per finire con Fieracavalli 2006. Sarebbe da ipotizzare anche presenze a fiere europee. Un significativo sostegno organizzativo potrebbe arrivare dall'AIA, la quale è presente in fiere internazionali con allevatori delle varie regioni con le diverse razze italiane.

Oggi le nostre razze-popolazioni sono più o meno diffuse in tutto il territorio nazionale ed allevate in modo egregio da allevatori ed estimatori delle suddette biodiversità di cui la Sicilia è culla di origine. Basti pensare all'Associazione del cavallo Sanfratellano di Modena, capeggiata dal dott. Alessandro Ginnasi, che da diversi anni ha presentato ottimi soggetti addestrati in alta scuola. Gli stessi allevatori sarebbero disposti, se ben coordinati, a continuare con amore tali esperienze, con l'unico obiettivo di diffondere maggiormente tali razze delle quali sono sicuramente grandi sostenitori.

C. G.

1 "Progetto Natura" tra le Organizzazioni di Produttori

"Progetto Natura" coinvolge soci di sette province siciliane (Ragusa, Siracusa, Catania, Caltanissetta, Agrigento, Palermo e Trapani) e commercializza il 20% del latte che si produce in Sicilia. Un fatturato complessivo nel 2005 di 15.000.000.000 di euro, una produzione di latte di 35.000.000 kg, un fatturato annuo di 650.000.000 euro di formaggio Ragusano DOP, Caciocavallo Ragusano fresco, semi-stagionato e stagionato.

Il presidente Giovanni Campo ha tenuto a puntualizzare il positivo rapporto con l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, grazie anche alle ampie vedute, con-

scenze e intuizioni del presidente Armando Bronzino. "La nuova Organizzazione di Produttori - afferma Campo - adesso è entrata a far parte, come la cooperativa "Ragusa Latte", del Consiglio direttivo dell'ARAS permettendo al polo zootecnico ibleo di avere un peso maggiore all'interno di questa struttura. Proficui sono stati anche i rapporti con le altre cooperative del territorio insieme alle quali, ormai da anni, si lavora per la definizione dei contratti del latte con i trasformatori e si affrontano le problematiche inerenti le quote latte, la commercializzazione degli animali a fine carriera, ecc."

Sul fronte degli investimenti, "Progetto Natura" è impegnata attualmente nella realizzazione della nuova sede con annessi impianti per stoccaggio, trasformazione del latte, celle di stagionatura dei formaggi ed impianti per la porzionatura e il confezionamento. Grazie alla nuova figura giuridica la cooperativa accede a linee di finanziamento pubblico nell'ambito dei contratti di filiera con il Mi.P.A.F. e del POR Sicilia "000/2006 - Misura 4.09. Latte fresco di alta qualità e biologico sono tra i più importanti obiettivi di questa Organizzazione di Produttori, oltre che l'affermazione sul mercato delle produzioni tipiche e D.O.P.

L'informazione sotto accusa

di uscire di casa, la mattina, o di rimanere dentro per non partecipare, coi nostri comportamenti, allo sfascio generale. Ma è il pollo, intanto, a turbarci, e a nulla servono le rassicurazioni di quanti prima lanciano e poi cercano di far rientrare un allarme che ha lasciato conseguenze pesantissime. Eppure tutti mangiavano pollo ai tempi della mucca pazza e non sarà improbabile che, prima o poi, si tiri fuori qualcosa che metta in discussione la carne di maiale.

Corriamo, distratti come siamo da mille evanescenti calamite; non abbiamo il tempo o i mezzi per approfondire e valutare ciò che ci viene propinato dall'informazione. Intanto, da essa ci facciamo plasmare, il resto si vedrà. Proviamo, per qualche tempo, a prendere le distanze, a chiudere o spegnere la comunicazione troppo gridata, a sottrarci all'inflazione giornalistica per ritrovare noi stessi in una dimensione più autentica, senza per questo interrompere la nostra personale ricerca, l'utile e l'umile sforzo di capire chi, cosa, come e perché si muove intorno a noi.

Ignazio Maiorana

2 Dall'Unalat

glieri ed in linea principalmente con l'andamento dei consumi interni. Il condizionale è d'obbligo a causa della peculiare realtà italiana che sarà affrontata successivamente.

Il prezzo dei formaggi

La crisi strutturale che coinvolge i due principali formaggi nazionali appare palese dall'osservazione dei loro prezzi e dalla loro dinamica. La difficoltà di allineare la produzione alla domanda e di attuare strategie commerciali idonee si sostanzia in flessioni che, in media d'anno, hanno toccato il 24% in due anni per il Parmigiano Reggiano e l'11% per il Grana Padano. Tuttavia, il problema non è circoscritto ai due grana, ma si estende anche ad altre importanti realtà del sistema dei tipici nazionali. Un esempio per tutti è rappresentato dal Gorgonzola, che ha lasciato sul terreno oltre il 7% in due anni.

Si tratta di una realtà che, per le sue dimensioni, è tutta italiana. Come già accennato, infatti i listini internazionali dei formaggi dimostrano una buona tenuta, soprattutto se si considera che in quest'ultimo periodo si è assistito ad un incremento della loro produzione e ad una riduzione delle restituzioni all'export che non ha certo favorito l'alleggerimento del mercato interno.

Una tale situazione non può che determinare un'acresciuta competitività dei prodotti nazionali sui mercati internazionali, pur mantenendo un differenziale di prezzo che può essere speso come garanzia della superiorità qualitativa del prodotto nostrano.

Ciò premesso, è evidente come il quadro negativo della situazione di mercato sia stato ampiamente recepito dall'indice. In particolare, vale la pena sottolineare come il dato 2005 abbia sofferto prevalentemente delle performance negative del mercato nazionale e come, addirittura, nel dato relativo all'ultimo trimestre, la componente internazionale, assumendo valore positivo, abbia addirittura

5 Il lancio del Maiorchino

circa 45 gradi. Si deve continuare a mescolare il latte e poi, tolto dal fuoco, si deve lasciar depositare, col lavoro delle mani, per far sì che la cagliata si ammassi tutta da un lato. La finalità è il modellamento a forma di palla, senza crepe ed omogenea, di 20 kg circa, da depositare in fascine di legno e su un telo di cotone, a seconda della grandezza. Dentro la fascina di legno le forme si bucano con un'asta di legno e vengono pressate con le mani per far scolare il siero. Vengono legate anche con una cordicella per dare una certa altezza. Frattanto, il siero di risulta viene utilizzato per fare la ricotta e il resto portato a circa 70 gradi per immergervi e cuocerli le forme. Dopo circa due ore, segue di nuovo un lavoro di spurgo con la stessa asta di legno, fino alla completa fuoriuscita del siero. Inizia poi la fase di riposo sulle tavole di legno del magazzino, della durata di 24-48 ore, a cui segue, a giorni alterni, la salatura asciutta, che si fa con le mani, per circa 3-4 mesi. Quando il formaggio è stagionato si fa la pulitura e il trattamento con olio, per non fare essiccare le forme».

Il mercato del Maiorchino soffre o è felice?

«Il mercato di questo formaggio è per gli amatori. I produttori di vero Maiorchino sono pochi, saremo 5 o 7, e l'area di produzione dei Peloritani che ne è interessata non è molto estesa».

Questo formaggio è dunque una chicca. Ma la sua produzione potrebbe aumentare?

«Sì, sicuramente; infatti, da quando è stato riconosciuto come formaggio storico, qualche produttore si è aggiunto».

Sicilia Zootecnica

Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia
Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

Direttore responsabile
Armando Bronzino
Redattore Capo
Ignazio Maiorana

Commissione di Redazione

Aldo Cacioppo
Giuseppe Caruso
Ignazio Margiotta
Andrea Truscelli

In questo numero:

Antonio Di Gangi
Annalisa Guercio
Costantino Greco

Stampa:

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

Nel rispetto dell'art.13, L.675/96 (legge sulla privacy), l'editore di questo giornale dichiara che i dati personali degli abbonati sono trattati elettronicamente e utilizzati esclusivamente da questo Periodico.