



33° ANNO, n. 1
GENNAIO 2007

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

La valorizzazione delle carni siciliane



*Il progetto ETI-AIA
nel futuro produttivo regionale*

L sistema di etichettatura ETI-AIA contraddistingue e traccia la carne bovina. Con questo scopo è stato lanciato nel 2006 il progetto di valorizzazione delle carni bovine con l'etichettatura per la tracciabilità in difesa dei consumatori e dei produttori/allevatori soci del sistema dell'Associazione degli Allevatori Siciliani.

Si vuole immettere sul mercato un prodotto con certezza di origine garantito dal sistema AIA che rappresenta una grande opportunità per i produttori, consentendo loro sia l'accesso ai premi comunitari per la macellazione (PAC), ma soprattutto di entrare in un circuito commerciale che significa garanzia per i consumatori, i quali avranno a disposizione un prodotto controllato e tracciato del quale è resa nota la provenienza, la qualità, le tecniche produttive e la salubrità.

L'attività svolta, oramai da quasi 60 anni, dall'Associazione degli Allevatori Siciliani sul territorio regionale, adesso assieme alle due più grosse Organizzazioni dei produttori Siciliani socie e con i 9 Consorzi Provinciali Allevatori della Sicilia soci fondatori, è un segnale forte per il comparto zootecnico organizzato ed è anche il risultato di

un impegno continuo, chiaro e professionale sui temi della ricerca applicata, della tracciabilità, della qualità e della certificazione che hanno portato a questa importante svolta per la filiera zootecnica siciliana in collaborazione con l'Associazione Italiana Allevatori.

Il progetto ETI-AIA, già operativo in alcune province, si estende, per il 2007 in tutta la regione e rappresenta per il sistema produttivo un fiore all'occhiello per la Sicilia. Una struttura già esistente che non replica ulteriori strutture organizzative, con evidenti sprechi, ed è subito operativa con immediato riscontro grazie alla già avviata certificazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (IT004), con una piattaforma operativa per la tracciabilità dinamica e flessibile al servizio del consumatore.

La realizzazione ora operativa in tutta la Sicilia è la risposta concreta della professionalità e della maturità raggiunta dai numerosi allevatori soci i quali, dopo tanti anni di selezione genetica, vogliono produrre qualità e sicurezza alimentare, in forte collaborazione con il mondo sanitario.

Armando Bronzino

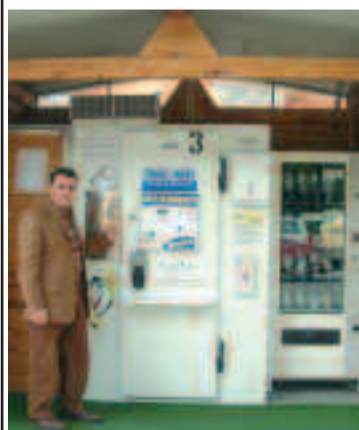
Il suino Nero Siciliano ha un futuro

Aumenta la sua diffusione sul territorio regionale



**A Longi (ME) la IX Sagra e il VII convegno
sulle razze autoctone italiane del Suino Nero**

Distributori automatici del latte fresco



Sono già 5 nel
Ragusano
ed altri 5
in arrivo



Trabia (PA)
l'Opera Don Calabria

**Gli animali
in aiuto
dell'uomo,
non solo
per il cibo**

di Ignazio Maiorana

Cesare Di Vincenzo, Confagricoltura: "Ricostituiamo la Commissione regionale dell'Agricoltura"

Raccogliamo e pubblichiamo la segnalazione che ci perviene dal presidente regionale della Confagricoltura, incontrato recentemente ad Acquadolci (ME).

"Da qualche tempo sollecito il mondo politico regionale e anche quello nazionale a darci una mano per ricostituire la Commissione regionale dell'Agricoltura. Perché ho notato che c'è un deficit nella possibilità di interlocuzione: se la categoria ha un problema, occorre andare dall'assessore all'Agricoltura. Se è un problema emergenziale invece bisogna ricorrere al tavolo di crisi dal presidente della Regione, altra struttura monocratica. Noi vorremmo che i problemi messi al tavolo della discussione venissero analizzati anche dalla Commissione regionale dell'Agricoltura la quale, due governi fa, è stata soppressa. Ricordo che allora partecipavano tutte le organizzazioni di categoria e i rappresentanti dei vari partiti politici anche per un fatto di condivisione di determinati obiettivi. Oggi invece è stata istituita la Commissione regionale dei settori produttivi. Quindi noi dobbiamo discutere i nostri problemi insieme agli industriali, ai commercianti, agli artigiani, agli operatori finanziari, ecc., perdendoci nel bosco delle difficoltà. A mio avviso, è preferibile ritornare alla metodologia interlocutoria di qualche tempo fa. In quel modo sarà più facile esaminare le questioni e concordare su soluzioni e obiettivi".



Moderna tecnologia

**La vacca
mangia
e il robot
la munge**

La mungitura volontaria
grazie ad un impianto
robotizzato



L'innovazione, il motore dello sviluppo

Ma occorre anche un profondo cambiamento culturale

In questo periodo, aiutato dalla lettura di alcuni testi, mi capita spesso di riflettere su quanto sta succedendo al mondo agricolo in generale e a quello zootecnico in particolare, investiti, come anche altri settori economici, da una fase di profondi mutamenti generati sia dalla globalizzazione dei mercati ma, soprattutto, dovuti ad un riquilibrante ricambio generazionale che sta interessando parecchie unità produttive della nostra terra. Questo processo di profondo cambiamento, ha portato, in poco tempo, le nostre aziende a diventare delle imprese e gli allevatori a scoprirsi imprenditori zootecnici.

Affrontando superficialmente la problematica può sembrare che si tratti di un semplice cambiamento nell'utilizzo della terminologia, ma se si fa un'analisi più attenta si capisce come ciò va ad identificarsi con un profondo mutamento culturale e professionale della categoria.

Oggi la forza di un'azienda non si misura più in termini di quantità prodotte o in termini di ore di lavoro fisico e mentale (non meno di 14 giornaliere incluse festività e ricorrenze varie!) che ogni allevatore dedica giornalmente alle proprie mandrie, bensì la comparazione viene fatta sui valori del prodotto e sulle capacità di vendita dello stesso. Si può essere bravissimi lavoratori ed ottimi produttori ma poi, se non si riesce ad organizzare la fase della vendita del prodotto ottenuto, si è solamente dei mediocri imprenditori che affidano ad altri le potenzialità di reddito della fase di commercializzazione del proprio prodotto.

È chiaro, quindi, che per poter stare sul mercato globale dei nostri tempi, occorre diventare ottimi imprenditori e ciò non è affatto semplice, soprattutto per una categoria conservatrice come quella allevatoriale. Questo passaggio comporta un cambiamento radicale nella filosofia di vita di ognuno che, da semplice lavoratore, deve diventare gestore delle proprie risorse sia umane che finanziarie.

Il pensiero di molti studiosi del settore è quello secondo cui l'imprenditore, per essere definito tale, deve possedere una personalità positiva, costruttiva e propositiva che lo deve portare a ricercare di continuo in tutte le cose della propria azienda quello che è il senso profondo della vita e dell'esistenza. Solo così un allevatore può diventare un bravo imprenditore.

Alla base di questo cambiamento culturale si deve collocare il processo di innovazione che dovrebbe interessare tutte le aziende del settore a prescindere dall'indirizzo e dalle dimensioni. Innovazione non è da intendersi come la semplice acquisizione di mezzi e strumenti tecnologicamente avanzati, bensì è da considerarsi come un processo complesso e continuo che investe alla base l'assetto organizzativo dell'azienda, interessando gli indirizzi produttivi, i processi di lavorazione, i servizi, il marketing, i canali di vendita, ecc.

In maniera sintetica, può dirsi che l'innovazione deriva innanzitutto dalla capacità imprenditoriale di sapersi mettere continuamente in gioco cercando di produrre ciò che il mercato richiede e che il consumatore gradisce, cercando di ridurre quelli che sono i tempi e i costi di produzione, assicurando sempre più alti standard qualitativi, certificando e differenziando la propria produzione in modo da offrire al consumatore un prodotto garantito avente delle particolari caratteristiche che lo rendano ricercato sul mercato e di conseguenza adeguatamente pagato.

Ma per avere l'innovazione nelle aziende zootecniche è necessario che avvenga una crescita culturale e professionale degli addetti che si può avere solamente se vi è predisposizione all'apprendimento, inteso come umiltà di saper ascoltare e di saper confrontare le proprie idee.

Si può allora concludere dicendo che un buon imprenditore non si può inventare per caso ma deve essere formato ed educato all'impresa attraverso il confronto e la condivisione di esperienze positive di altri, con l'obiettivo di fargli apprendere i principi fondamentali dell'innovazione che lo faranno crescere e gli consentiranno di far sopravvivere la propria impresa in questo, per certi versi assurdo, mercato globalizzato che risulta attento solo agli interessi dei pochi, mortificando il lavoro dei tanti.

Salvatore Curcio

È pugliese la migliore Bruna 2007

Per la prima volta Montichiari ha ospitato con successo l'appuntamento annuale storico per gli allevatori della razza Bruna italiana, una manifestazione che quest'anno più che mai è stata caratterizzata da una massiccia presenza di giovani allevatori.

Il Centro fiera del Garda ha ospitato, dal 2 al 4 febbraio, la 39ª Mostra nazionale del libro genealogico della razza Bruna italiana. Come è noto, grazie all'accordo stipulato tra i poli fieristici di Verona e di Montichiari per l'alternanza di Fieragricola divenuta biennale, per la cittadina bresciana quest'anno è stato un debutto.

Ma l'edizione di Montichiari per l'ANARB non poteva avere migliore successo: oltre 150 i capi di razza Bruna presenti, 84 il numero degli espositori, di cui 15 nuove presenze in un contesto nazionale, 15 le province rappresentate (Belluno, Bergamo, Brescia, Cremona, Cuneo, Friuli, Mantova, Novara-Verbania, Padova, Parma, Piacenza, Reggio-Emilia, Sondrio e Taranto) con un ritorno "alla grande" della provincia di Taranto, dopo un'assenza delle province del centro-sud durata anni, in seguito ai divieti per la blue tongue. Di Taranto, infatti, è la campionessa assoluta della mostra, Dengorda, una Denmark x Gordon dell'allevamento Croce Grande di Martina Franca, proclamata anche migliore mammella assoluta della Mostra.

«Questa è stata la prima volta che la razza Bruna ha gareggiato lontano da Verona, dove ha sede la nostra Associazione – ha commentato alla stampa il presidente dell'ANARB, Pietro Laterza – ed è andato tutto benissimo, dal target elevato degli animali all'organizzazione, fino alla logistica e all'ospitalità per le bovine e per gli operatori».

«Grande soddisfazione per l'importante risposta di partecipazione da parte degli allevatori anche in un momento delicato della zootecnia quale quello presente – ha commentato il direttore dell'ANARB, Enrico Santus –. Hanno prevalso entusiasmo e legittimo orgoglio di mettere in mostra i risultati selettivi nelle aziende».

Per il giudice unico Alessandro Raffaini, coadiuvato dal supplente Vito Gentile, la mostra è risultata molto impegnativa, per quanto riguarda il giudizio, per l'alta qualità degli animali a confronto. La produzione media dei soggetti iscritti era pari a 8.469 kg latte con il 4,12% per il grasso e il 3,60% per le proteine; la media Ite (indice totale economico) per le vacche era pari a +264 (rank 84) con Ite +273 (rank 85 pedigree) per il giovane bestiame. Tutte le categorie sono risultate d'alto valore e super è risultata quella delle vacche da 4 a 5 anni, dove si è notato un livello estremo nelle prime tre posizioni. Molto interessante, inoltre, anche la categoria delle vacche adulte con una produzione di 1.500 e oltre chili di proteine; ciò a testimonianza della longevità produttiva della razza.

Nell'ambito di Bruna 2007 si sono svolte anche la 2ª Mostra nazionale del Bruna junior club e l'11ª rassegna della genetica italiana.

La 2ª edizione della mostra riservata ai giovani del Bjc ha messo in evidenza l'aumentato livello dei partecipanti, rispetto all'edizione dello scorso anno a Verona, sia dal punto di vista numerico, sia qualitativo-professionale.

Se Verona 2006 ha rappresentato il punto di partenza di una interessante iniziativa riservata alle giovani leve bruniste del mondo allevatoriale, Montichiari quest'anno ha dimostrato continuità ed una accresciuta preparazione e formazione dei giovani iscritti al Bruna junior club – oltre 480 in tutta Italia – frutto di un capillare lavoro di aggiornamento e di coordinamento anche a livello provinciale.

Oltre alle gare di tolettatura, di conduzione e di giudizio morfologico, i giovani del Bjc sono stati impegnati anche dal punto di vista atletico in una simpatica corsa al sacco nell'ambito del concorso tecnico-culturale.

La prossima mostra nazionale per gli allevatori della razza Bruna avrà luogo a Verona, dal 7 al 10 febbraio 2008, nell'ambito della 108ª Fieragricola, dove tutto il mondo della Bruna concluderà il 50º anniversario dell'Associazione e dei suoi allevatori.

Sono stati piazzati il primo nella piazza principale di Marina di Ragusa, due nel centro di Ragusa e due nel centro di Vittoria. Presto ne saranno installati ancora uno a Ragusa, un altro a Ragusa Ibla, un altro a Modica, un altro a S. Croce Camerina e un altro a Comiso.

È un successo per la cooperativa di raccolta latte "Progetto Natura" la crescita d'interesse dei cittadini verso questo tipo di azione mirata a salvaguardare il gusto autentico del latte crudo appena munto, tutto di origine iblea. «Quello che arriva nei distributori automatici – dichiara il direttore di Progetto Natura, Salvatore Cascone – è molto più digeribile del latte trattato termicamente perché ricco di enzimi. Nel latte crudo rimangono attivi i fermenti lattici naturali. Col trattamento termico, invece il lattosio (la sostanza dolce) si caramellizza e diventa meno digeribile, oltre a dare al latte il tipico gusto di cotto. Igiene e qualità sono garantite – assicura Cascone – grazie ad un piano di autocontrollo che parte dall'azienda agricola, con monitoraggio giornaliero di carica batterica, cellule somatiche, grasso e proteine nel latte munto».

Per ragioni estetiche i distributori (vedi foto) vengono alloggiati in apposite cassette in legno sul prospetto delle quali viene affissa la documentazione sull'origine del latte, recante tra l'altro anche la data di mungitura delle vacche in allevamento. Il passante può addirittura berne un solo bicchiere oppure prenderne quanto desidera. Il latte fresco costa un euro al litro (meno di altro latte trattato e confezionato) e in frigo può essere consumato entro 48 ore.

Il Dairy Show a Montichiari

Si è svolta venerdì 2 febbraio a Montichiari in provincia di Brescia la sesta edizione dell'European Dairy Show. «Una manifestazione estremamente positiva per partecipazione ed organizzazione – la definisce Maurizio Garlappi, presidente dell'ANAFI –. Nell'alternare la biennalità, spostandola dalla Fieragricola di Verona al quartiere fieristico di Montichiari, esisteva un certo margine di rischio, ma la risposta di pubblico ed espositori è stata entusiasta e consistente. L'ANAFI ringrazia tutti gli allevatori che hanno creduto in questo difficile momento, così come ci ha creduto la nostra associazione, i due enti fiera, il Centro Fiera del Garda e Veronafiere, e le APA di Brescia e Verona».

Il giudice canadese Brian Carscadden ha designato Campionessa della Mostra la AL-PE Dorian ET, dell'allevamento Beltramino di Torino, già vincitrice dello scorso Dairy Show e che ha mantenuto il titolo, già riconfermato, nell'ultima edizione della Nazionale di Cremona. Sua riserva è Miglior Mammella della mostra, una vacca di 5 anni, la Convinta di Errera, Priori e Zilocchi, che ha avuto la meglio su un gruppo di 180 vacche dalle notevoli individualità presentate da 63 allevatori provenienti da 18 province e 3 stati esteri.

Anche l'AGAFI, la struttura giovani dell'ANAFI, ha avuto due giorni di attività: giovedì ha avuto luogo la gara di giudizio riservata ai Dairy Club che ha visto primeggiare il gruppo di Padova su Brescia, secondo classificato, e venerdì 25 soggetti sono stati fatti sfilare nella gara di conduzione aperta anche agli allevatori stranieri, vinta da due spagnoli nella categoria Junior e da due italiani nella Senior.

«Con una forte presenza di espositori e visitatori, il Dairy Show si presenta, dal punto di vista tecnico, come l'evento clou del primo semestre dell'anno», commenta ancora il presidente Garlappi.

A Montichiari non si è solo svolto un concorso internazionale, ma si è delineato anche un nuovo percorso e nuove possibilità per le fiere e le mostre: la sinergia e la cooperazione di due APA, quella di Brescia, padrona di casa, e quella di Verona, fondatrice della formula del Dairy Show, che insieme hanno lavorato per la riuscita di questa edizione della mostra fuori dal contesto della Fieragricola di Verona, che avesse tuttavia le stesse caratteristiche tecniche e professionali. I presidenti delle due APA, Germano Pé e Luciano Pozzerle sono fermamente convinti che «il tipo di collaborazione messa in atto per questa mostra possa essere un esempio ed un punto di partenza per la ristrutturazione del mondo allevatoriale italiano. A Montichiari è avvenuto un fatto molto importante: APA, AIA, ANAFI, ANARB, tutto il sistema degli allevatori si è mosso per creare questo evento che ha saputo smuovere anche le istituzioni locali, provinciali, regionali. È un grosso successo che incoraggia a pensare di aver gettato il seme di una nuova dinamica».

Elisabetta Franzini

I distributori automatici del latte fresco



Sono 5 nel Ragusano ed altri 5 in arrivo

Bovini di razza Modicana È ripartito in Sicilia l'affidamento tori



Un toro Modicano affidato all'Opera Don Calabria di Trabia
(foto Vincenzo Canale)

Sono passati diversi anni da quando l'ARAS sviluppava con ciclicità su tutto il territorio regionale il programma di affidamento tori capo nucleo. L'obiettivo era quello di compensare laddove era poco praticabile la F.A. con l'impiego di tori selezionati in monta naturale negli allevamenti con il sistema brado o semi-brado.

Sono stati numerosi i tori di razza Modicana che dalle migliori aziende del Ragusano raggiungevano i posti più svariati dell'isola dando continuità alla razza. Ma da quando il programma non ha avuto più seguito, si è registrato un calo di interesse verso la Modicana stessa. Se mettiamo in conto, inoltre, la crescente diffusione delle razze maggiori produttrici di latte e di altre specializzate nella produzione della carne, la situazione delle razze autoctone non è delle più felici. Pertanto, molti spazi sono stati occupati riducendo di fatto la presenza della razza Modicana, che era stata una delle più importanti razze a livello nazionale, verso la fascia delle razze in via di estinzione. È sotto gli occhi di tutti come le maggior parte delle mandrie del territorio regionale ha perduto l'identità di razza. Infatti basta andare in giro per gli allevamenti per accorgersi come le vacche utilizzate per la rimonta presentino marcati segni di incroci in quanto figlie di tori da carne spesso di dubbia origine.

Tale problematica è stata da qualche tempo evidenziata dall'ANAMOD, la quale ha avuto il sostegno dell'ARAS e dell'Assessorato regionale Agricoltura, e in sinergia si è appena avviato un razionale programma di affidamento tori di razza Modicana e Cinisara. Sono già pervenuti all'Area Tecnica dell'Associazione Allevatori della Sicilia segnali positivi dalle aziende che hanno appena ricevuto i tori in affidamento, mentre le aziende che notoriamente producono soggetti per allevamento si mostrano maggiormente motivate verso i programmi di miglioramento genetico che l'ARAS e l'ANAMOD, con il supporto tecnico dell'ANARB, stanno portando avanti.

Spetta proprio al neopresidente dell'Associazione Modicana, Carmelo Massari, continuare la strada già intrapresa. Lo stesso ha dichiarato di voler continuare la rotta mantenendo la prua nella direzione scelta, che è quella di mirare verso un forte distinguo dei prodotti di solo latte di Modicana, pubblicizzando in modo visibile anche i prodotti che ne possono derivare: il latte per il consumo fresco, yogurt, burro e formaggi.

Se a tutti i livelli ci si impegna si potrebbe creare quel valore aggiunto tanto agognato dagli allevatori che consentirebbe, specie nelle aree interne, di avvalersi di un animale che in contesti assolutamente biologici potrebbe assicurare un reale utilizzo dei pascoli, dove altre razze cosmopolite non troverebbero le condizioni per produrre reddito.

Costantino Greco

Nuove normative

Benessere degli animali durante il trasporto

La nuova normativa dell'Unione Europea (Regolamento (CE n. 1/2005) individua tutti gli operatori e le rispettive responsabilità, rafforza le misure di vigilanza e prevede norme più restrittive per quanto riguarda il trasporto degli animali su lunghi percorsi e i veicoli impiegati.

Questo regolamento disciplina il trasporto degli animali vertebrati vivi all'interno dell'Unione Europea, qualora il trasporto sia effettuato in relazione con un'attività economica, al fine di non esporre gli animali a lesioni o a sofferenze inutili e assicurare condizioni conformi alle loro esigenze di benessere. Il regolamento rafforza la legislazione in materia di benessere degli animali durante il trasporto, identificando gli operatori e le rispettive responsabilità, introducendo modalità più severe di autorizzazione e di controllo, nonché definendo regole più restrittive per quanto riguarda il trasporto. Il regolamento estende le responsabilità in materia di benessere degli animali a tutte le persone che intervengono nel processo, comprese le operazioni che precedono e seguono il trasporto. Tutti i soggetti interessati sono tenuti a vigilare sull'osservanza della legislazione durante le operazioni pertinenti alle loro competenze. Sono interessati i trasportatori, gli organizzatori di trasporti e i conducenti, nonché i "detentori di animali trasportati" (personale dei centri di raccolta, dei mercati, dei macelli ed allevatori). Tutti gli operatori e il loro personale devono ricevere un'adeguata formazione. In particolare, autisti e accompagnatori devono essere in possesso di un certificato di idoneità rilasciato in seguito a una formazione completa sul benessere degli animali durante il trasporto e sancita dal superamento di un esame da parte di un organismo indipendente abilitato dalle autorità competenti. Per tutti i percorsi superiori a 65 km, i trasportatori devono ottenere un'autorizzazione rilasciata dall'autorità competente dello Stato membro in cui sono stabiliti o rappresentati. Per ottenere detta autorizzazione, il richiedente deve dimostrare di disporre di personale, attrezzature e procedure operative sufficienti e appropriate.

Per i lunghi viaggi (di durata superiore a otto ore), il richiedente deve fornire anche:

- una documentazione specifica: certificati di idoneità per conducenti e accompagnatori, certificati di omologazione dei mezzi di trasporto che verranno impiegati, informazioni sui mezzi impiegati per tracciare e registrare i movimenti dei veicoli, piani di emergenza;

- la prova che utilizza un sistema di navigazione satellitare, a decorrere dal 1° gennaio 2007 per i veicoli nuovi e dal 2009 per i vecchi veicoli.

Le suddette autorizzazioni hanno validità quinquennale, presentano un formato europeo armonizzato e sono registrate in una base di dati elettronica accessibile alle autorità di tutti gli Stati membri. Nel caso di lunghi viaggi tra più Stati membri, i trasportatori devono inoltre essere muniti di un giornale di viaggio stabilito dall'organizzatore del trasporto secondo un modello armonizzato e che comprende varie informazioni sul viaggio (identificazione degli animali e delle persone che se ne occupano, luoghi di partenza e di

destinazione, controlli effettuati nei vari momenti del trasporto, ecc.). Le autorità competenti devono organizzare controlli nei momenti chiave del trasporto, in particolare ai punti di uscita e ai posti d'ispezione frontali. Inoltre, in qualsiasi momento del viaggio possono essere effettuati controlli supplementari, estemporanei o mirati. Durante i controlli l'autorità competente deve verificare, oltre alle informazioni riportate nel giornale di viaggio, la validità delle autorizzazioni, i certificati di omologazione e di idoneità. I veterinari ufficiali devono anche verificare lo stato degli animali e la loro idoneità a proseguire il viaggio. In caso di trasporto via mare, devono essere verificate anche le condizioni e la conformità della nave adibita al trasporto. Il regolamento introduce norme più restrittive applicabili al trasporto su percorsi di durata superiore alle otto ore. Tali regole riguardano tanto i veicoli quanto gli animali. Il regolamento prevede un'attrezzatura di migliore qualità nei mezzi di trasporto, in particolare un dispositivo per la regolazione della temperatura (ventilazione meccanica, registrazione della temperatura, sistema d'allarme nella cabina del conducente), una possibilità permanente di abbeveraggio, il miglioramento delle condizioni di trasporto a bordo delle navi (ventilazione, dispositivi di abbeveraggio, sistema di omologazione, ecc.). È vietato il trasporto di certi animali, come quelli giovanissimi (i vitelli di meno di dieci giorni, i suini di meno di tre settimane e gli agnelli di meno di una settimana) tranne se il percorso è inferiore a 100 km.

Il regolamento vieta anche il trasporto di animali gravidi all'ultimo stadio di gestazione e durante la settimana successiva al parto. Inoltre le condizioni di trasporto di lunga durata dei cavalli sono migliorate soprattutto dall'obbligo di utilizzare sistematicamente stalli individuali. Le disposizioni relative alla durata di percorso e agli spazi previsti per gli animali restano immutate rispetto alla vecchia regolamentazione. Per quanto riguarda la durata del trasporto, il regolamento prevede durate diverse secondo il tipo di animali: animali non svezzati, che ricevono un'alimentazione latte (9 ore di viaggio, poi un'ora di riposo per l'abbeveraggio, poi 9 ore di viaggio), suini (24 ore di viaggio, qualora l'abbeveraggio sia possibile in modo continuo), cavalli (24 ore di viaggio con abbeveraggio ogni 8 ore), bovini, ovini e caprini (14 ore di viaggio, poi un'ora di riposo per l'abbeveraggio, poi 14 ore di viaggio). Le sequenze sopra descritte possono essere ripetute se gli animali sono scaricati, nutriti, abbeverati e lasciati a riposo per almeno 24 ore in un posto di controllo approvato. L'Unione Europea fissa criteri comuni per i posti di controllo (o "punti di sosta") presso i quali gli animali devono essere scaricati in caso di trasporto di lunga durata. Queste norme mirano a garantire la salute e il benessere degli animali durante tali soste.

Fiere Internazionali nel 2007

Parigi Nord Villepinte (FRANCIA) <i>SIA e SIMA</i>	4-11 MARZO 2007
Bulle (SVIZZERA) <i>Expo Bulle National</i>	24-25 MARZO 2007
Bingley Hall, Stafford (GRAN BRETAGNA) <i>National DairyShow</i>	17 APRILE 2007
Victoriaville (CANADA) <i>Québec Spring Show</i>	25-26 APRILE 2007
Madison (USA) <i>World Dairy Expo</i>	2-6 OTTOBRE 2007
Toronto (CANADA) <i>Royal Agricultural Winter Fair</i>	2-11 DICEMBRE 2007

Fiere Regionali in Sicilia nel 2007

Enna <i>Fiera Regionale dell'Agricoltura</i>	Maggio 2007
S. Margherita Belice <i>Mostra della pecora Valle del Belice</i>	1-2 Settembre 2007
Ragusa <i>Fiera Agricola Mediterranea</i>	28-29-30 Settembre 2007

La CONAL Servizi S.r.l.
Società di Servizi del Sistema Allevatorio Siciliano
Viale delle Americhe, 139 - 97100 Ragusa (c/o Associazione Allevatori Ufficio Provinciale di Ragusa)

INFORMA

che è disponibile il materiale seminale delle seguenti ditte:
C.I.Z., ZORLESCO ed inoltre, in esclusiva per la Sicilia:
ABS, ALTA ITALIA, CANADIAN SEMEX, GENETICA 2000,
INTERMIZOO, NOVAGEN e SEMEN ITALY.

Mensilmente, in accordo con le ditte fornitrici, verranno effettuati sconti e promozioni sui prodotti.

Per informazioni: tel. 0932 642622 oppure 360 732954 (Dot. Matteo Lombardo)

Nel Ragusano

Moderna tecnologia

La vacca mangia e il robot la munge

La mungitura volontaria attivata grazie all'impianto robotizzato

L'impianto robotizzato dà una ulteriore possibilità di crescita tecnologica degli allevamenti nel Ragusano, con la conseguente riduzione del costo per la mano d'opera e la revisione di carattere sociale della giornata dell'allevatore, più libero di occuparsi di altre cose.

Su iniziativa dell'Ordine dei Veterinari iblei, guidati dal dr. Salvatore Criscione, in collaborazione con l'ARAS, a presentare l'impianto robotizzato attraverso la proiezione di immagini, il 23 gennaio, nel salone conferenze messo gentilmente a disposizione dall'Istituto Zooprofilattico di Ragusa, sono venuti per la prima volta in Sicilia Marco Cattaneo (responsabile tecnico della casa produttrice De Laval) e Tiziano Ganz (direttore delle vendite in Italia della stessa ditta). Una folla di allevatori ha ascoltato e partecipato con curiosità. Pare che tre grossi allevamenti bovini di razza Frisone siano interessati all'impianto di mungitura che costa intorno a 100.000 euro.

In apertura di serata Criscione, veterinario e figlio di allevatore, ha detto che, grazie a questo interesse verso la tecnologia moderna, la zootecnia iblea si conferma all'avanguardia nel Sud Italia. Il sindaco di Ragusa, Nello Di Pasquale, ha ricordato quando il latte si mungeva a mano nel secchio tra le gambe, sotto la pancia dell'animale, immagine ormai del tutto scomparsa da quelle parti.

«La tecnologia avanza e rende il lavoro dell'allevatore più celere e meno pesante, dà un prodotto pulito e solleva socialmente l'imprenditore zootecnico – ha osservato il dr. Cascone, responsabile del centro latte dell'Istituto Zooprofilattico ragusano –. Quindi ha illustrato i vantaggi sanitari nell'animale, come la ridotta tensione mammaria, il risparmio di acqua per l'igiene e di alimentazione, ed ha fatto scorrere cronologicamente le immagini sulle varie tappe della mungitura in stalla: a mano alla posta col secchio, con il carrello, poi in sala mungitura. «Ora si muove l'animale e non più il mungitore, an-



Tiziano Ganz, Salvatore Criscione e Marco Cattaneo



Il sindaco di Ragusa, Nello Di Pasquale

cora più con l'impianto robotizzato – ha ricordato il dr. Cascone –, le condutture portano il latte direttamente in vasca, gli ambienti sono piastrellati e lavabili».

«Ma gli allevatori si affrancheranno sempre più dalla dipendenza dai turni di mungitura – ha ricordato il tecnico Marco Cattaneo –. Il robot riconosce il capezzolo con latte mastitico, o la mammella con colostro, e li convoglia in un percorso separato. L'animale a stabulazione libera si avvicina all'impianto quando ha fame e quando ha sete. Lì troverà ad accoglierlo il sistema automatico che lo blocca, gli sciacqua la mammella, gli munge il latte e lo lascia andare. Se qualcosa non funziona, il robot chiama al telefono il responsabile dell'azienda e richiede la sua presenza per interventi non programmati. L'animale, inibito dall'uomo, ha meno paura del robot, si fa mungere in condizioni di maggiore rilassatezza. Intanto l'allevatore va a sbrigarsi altre faccende, può andarsene in palestra...».

Ignazio Maiorana



“La modesta impresa progredisce”

Uno degli obiettivi della Camera: il distretto lattiero-caseario
Intervista al presidente della Camera di Commercio di Ragusa, Giuseppe Tumino di Ignazio Maiorana

Quantunque la zootecnia e l'agricoltura siano in crisi, la zootecnia ragusana sta invece vivendo un momento di crescita, anche tecnologica. Voi della Camera di Commercio come vedete questo fenomeno? Il Ragusano è un'isola in progressione al cospetto di un tutto che va indietro?

«Io ritengo che esista una forte disponibilità e propensione da parte di allevatori e produttori agricoli a porsi una domanda di innovazione per i processi di produzione della loro azienda, che vedono nella zootecnia uno dei pezzi dell'economia che si sta muovendo in una certa direzione. Certo, il fenomeno non è di massa, ma le prime avvisaglie di cambiamento ci sono tutte. In agricoltura questo fenomeno si verifica da tempo, tanto che le organizzazioni del mondo agricolo hanno posto il problema di avere inserite tra le ditte storiche del settore merceologico aziende di diversa natura che proponano elementi nuovi all'interno dei processi produttivi delle aziende».

All'interno delle aziende registriamo anche una crescita di strutture ed un ampliamento di attrezzature. Le vecchie stalle sono scomparse per far posto a forme di agriturismo o di piccoli ristoranti di campagna. Sta cambiando la zootecnia?

«Questo fenomeno è in atto. Io spero che si consolidi e si riappropri delle proprie peculiarità. Guai se l'agriturismo si trasformerà in un commercio più o meno mascherato. L'agriturismo deve dare al cliente il prodotto originale, senza alterarlo, altrimenti andremo verso un comparto che sicuramente non è quello agricolo».

Alcune aziende tradizionali hanno chiuso i battenti, mentre quelle rimaste producono il doppio, rispetto a prima, grazie all'ammmodernamento e alla razionalizzazione della loro produttività. È un'impressione o una verità?

«Non è una semplice sensazione, ma una regola dell'economia, delle nuove efficienze di mercato, dai modi in cui un'azienda si pone sul mercato per competere. Va da sé che le aziende che vogliono accettare la sfida del futuro si ristrutturano, si innovano, mettendo in moto nuovi meccanismi quale l'informatizzazione. Noi abbiamo davanti un appuntamento imminente, il libero scambio, che la Camera di Commercio seguirà. Si tratta di un appuntamento che sarà la cartina al tornasole, che farà vedere la tenuta delle piccole e medie imprese ragusane rispetto al mondo che le circonda».

Cosa pensa del ruolo guida della zootecnia ragusana nell'isola?

«La zootecnia ragusana rappresenta sicuramente più di un terzo della produzione siciliana. La provincia di Ragusa ha sicuramente delle eccellenze, grazie all'avanzamento tecnologico, che fungono da esempio per le altre province. Anche in termini agricoli l'innovazione in questa provincia è notevole ed il settore, in rapporto alla ricchezza complessiva, è quello che produce di più rispetto alle altre province. Oltre all'agricoltura, c'è da considerare la fetta di economia fondata sull'artigianato: questa è la provincia più “artigiana” del Mezzogiorno, che segue immediatamente le aree forti del paese. L'artigianato qui è rappresentato da piccoli e medi laboratori ben attrezzati. La realtà che noi abbiamo davanti è fatta di imprese, anche se

piccole, a volte a gestione familiare, che comunque fanno reddito. Le imprese a cui mi riferisco sono trasversali a tutti i settori,



Il presidente Giuseppe Tumino

quindi parlo anche di imprese in agricoltura e zootecnia. Nella provincia di Ragusa non esiste la grande industria, ma sinceramente non credo che sia un fatto negativo. Il dato incontrovertibile è che le nostre imprese vivono di luce propria, che riescono a conquistare mercati interni ed esteri, con alcune punte di eccellenza per la tipicizzazione dei prodotti: tutti elementi che la dicono lunga sulla vivacità economica di questa zona. Le nostre aziende non vivono grazie all'ancoraggio al carrozzone dei grandi colossi industriali, ma sono autonome, e questo è un dato importantissimo».

La qualità delle imprese ragusane è possibile forse perché hanno dimensioni modeste, dunque sono molto controllabili...

«Lei mi pone un problema che mi potrebbe far parlare molto a lungo. A chi mi dice che la grande dimensione d'impresa è irrinunciabile, io rispondo che le dimensioni portano allo snaturamento del prodotto. Penso che sia più utile tenerci quello che abbiamo, valorizzandolo al massimo e tutelandolo. Se poi sommiamo i valori umani che stanno intorno ad ogni impresa familiare, questa somma è la “vera industria” della provincia di Ragusa».

Quali obiettivi per la Camera di Commercio?

«Un obiettivo della Camera di Commercio è cominciare a mettere mano alla costruzione del distretto produttivo lattiero-caseario. Per la ricchezza che il nostro territorio esprime, mettere insieme in filiera le aziende che operano in questo settore può diventare un'altra punta di eccellenza della provincia ragusana. Già essa è ricca di per sé per la produzione di latte e formaggio, quest'ultimo pure certificato, ma creare la rete è fondamentale. Certe tematiche, quali lo smaltimento del siero, secondo me, vanno affrontate in seno ad un distretto produttivo. Le proiezioni commerciali fanno ovviamente parte del disegno del distretto, anche oltre la Regione. Creeremo spazi nuovi di mercato e le aziende si sentirebbero più rafforzate da questo sistema».

Col sistema viario “povero” di Ragusa, privo di autostrade e di aeroporto, ritenete che sia facile raggiungere le mete che vi siete prefissi?

«Non per falsa modestia, ma credo che la provincia di Ragusa, malgrado la sua povertà infrastrutturale, abbia dato segno di forte vitalità. Siamo al 102° posto a livello nazionale per le infrastrutture, è vero, ma in controtendenza c'è un notevole dinamismo».

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci!

Servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- VENDONSI arieti e agnelli Comisani iscritti al L.G. e resistenti alla scrapie (az. Filippa Sucarino, Castronovo di Sicilia - PA, tel. 328 9620055).
- 2- VENDESI in Castelbuono (PA), az. Filippo Abbate, giovane bestiame di razza Pezzata Rossa iscritto al Libro Genealogico (tel. 0921 671741 - 338 1339940).

Nel Messinese

Il suino Nero Siciliano

ha un futuro

Aumenta la sua diffusione sul territorio regionale



Il suino Nero Siciliano sta ripopolando la Sicilia. Tutti gli sforzi fatti in quest'ultimo decennio dall'Assessorato regionale Agricoltura, dall'ARAS e dall'Università di Messina e da altri che hanno collaborato stanno portando i loro frutti.

Riscontriamo la presenza di questi allevamenti non solo sui Nebrodi, provincia di Messina, culla naturale di questo animale che lo ha preservato dall'estinzione, ma anche in altre province quali Palermo, Ragusa ed Enna. In quest'ultimo territorio ci sono ben quattro aziende iscritte al Registro Anagrafico del Libro Genealogico Suino. Tra queste spicca, per le caratteristiche di razza, qualità della conduzione dell'allevamento, strutture realizzate ed estensione dei pascoli, quella di Angelo Savarese. Nata per smaltire il siero di latte del caseificio di famiglia, il "Caseificio Valvo", dove si produce un eccellente Piacentinu Ennese, e dunque per fungere da impianto di depurazione, è diventata un gioiellino da ammirare e dovrebbe servire da esempio per tutti gli agricoltori siciliani. In origine allevamento ovi-caprino e bovino, fornita di tantissimo terreno da pascolo, ricoveri per gli animali, avendo intravisto le possibilità di uno sviluppo commerciale redditizio con il suino nero, l'azienda sta gradatamente riducendo le consistenze dei ruminanti per indirizzarsi verso la produzione di suini neri. Questa svolta dopo aver constatato, attraverso un'indagine di mercato diretta, che esiste una notevole richiesta di carni e salumi di questo suino autoctono siciliano. L'allevatore ha effe-

tuate delle prove di commercializzazione delle carni e di trasformazione in salumi, riscontrando notevoli successi sia in Sicilia che nel continente. Il prossimo passo la costruzione di un salumificio aziendale che ne permetta l'ottimizzazione delle produzioni.

Amerigo Salerno



Il prof. Vincenzo Russo

Longi: la IX Sagra e il VII convegno sulle razze autoctone italiane del Suino Nero

L'Amministrazione comunale di Longi, col contributo dell'Assessorato regionale Agricoltura e dell'Assessorato regionale alla Cooperazione, del Consorzio Solearte, del Parco dei Nebrodi, dell'Università di Messina, dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, dell'Associazione razze autoctone a rischio di estinzione e di Slow

Food, ha dato luogo all'ormai tradizionale manifestazione che con lo slogan "dal sapere ai sapori" muove un vasto interesse politico ed anche quello degli addetti al settore. Si è parlato tanto ed anche se l'attività di zootecnica nel Messinese si dimena tra

problemi e difficoltà, si registrano da qualche tempo dei cambiamenti in molte realtà allevatoriali del territorio. Il Suino Nero è da prendere sempre in maggior considerazione, dato che sulla sua carne puntano molti buongustai.

Il sindaco di questo piccolo centro del Messinese, Antonino Fabio, ha sposato la causa di questa razza autoctona: "La forte domanda di qualità ci indica la strada da seguire: creare un paniere di prodotti tipici della zona e diffonderlo".

A sostenere questa tesi troviamo imperterriti anche il prof. Luigi Chiofalo, decano dell'Università di Messina: "Il Suino Nero possiede caratteristiche che permettono di avere certezze nell'alimentazione umana. Se 200 grammi di prosciutto Paganegra costa 50 euro all'aeroporto di Barcellona in Spagna - ha detto l'anziano professore della Facoltà di Veterinaria -, pensate che la nostra razza locale sia da meno? Facciamoli arrivare anche noi negli aeroporti il prosciutto e la provola dei Nebrodi!". Ma egli guarda alla biodiversità suinicola allo stato brado anche come elemento utile alla salvaguardia del territorio montano, senza contare che "la maggiore attenzione di questi ultimi anni verso il Suino Nero è servita anche a far parlare della suinicoltura siciliana. Dunque - ha rilevato Chiofalo - la scommessa di Longi ha fatto centro se sono confluiti qui oggi i rappresentanti delle associazioni degli allevatori legate rispettivamente a sei tipi di suini autoctoni italiani (razza Mora romagnola, Cinta senese, Casertana, Nero di Calabria, Suino Sardo e Suino Nero siciliano ecotipo dei Nebrodi). Ma qualche nuovo evento già in fieri - ha annunciato ancora lo studioso - farà superare al Suino Nero i confini nazionali".

"L'ARAS è vicina al percorso del Suino Nero e a tutte le razze autoctone italiane - ha assicurato il direttore regionale dell'Associazione Allevatori, dr. Carmelo Meli -. Noi dobbiamo difendere la storia di queste risorse; occorre però saper fare e far sapere; i metodi di lavorazione dei salumi nella zona e il progetto di valorizzazione del nostro suino portano risultati notevoli".

"Negli ambienti scolastici della zona si comincia a prendere coscienza che, anche grazie a certe risorse meno recentemente sottovalutate, ai ragazzi oggi si può dare un promettente futuro occupazionale - è stata una delle più efficaci considerazioni del prof. Vincenzo Ettari, preside dell'Istituto Agrario di Capo d'Orlando. - Puntiamo su queste realtà per creare piccole aziende agricole familiari. I giovani sa-

ranno i veicoli dell'innovazione, del ringiovanimento della zootecnica pur nel rispetto della tradizione. Si comincia a respirare aria d'Europa anche in Sicilia,



non occorre più scappare per trovare lavoro. I nostri ragazzi potranno rimanere a sfruttare in maniera migliore le ricchezze della loro terra". Un punto, questo, che non riguarda soltanto l'aspetto occupazionale. A nostro avviso ha una valenza ben più ampia che riguarda la salute del pianeta. L'agricoltura, in generale, potrà salvare il mondo dall'azione devastante dell'uomo che ha messo in pericolo la vita umana sulla terra e i delicati equilibri che l'hanno resa possibile. Il mantenimento delle risorse biologiche, assieme alle energie alternative, può fortemente influire sul clima.

Ma al convegno quest'anno si è avuta l'autorevole presenza di un altro studioso siciliano che ha contribuito tanto alla ricerca e alla conoscenza delle qualità della produzione animale italiana: il prof. Vincenzo Russo, ordinario di Zootecnica all'Università di Bologna, originario di Nicosia (EN), presidente della Commissione tecnica centrale del Libro genealogico della specie suina, che ha parlato del ruolo delle razze autoctone nella suinicoltura italiana. Egli ha fatto un excursus sulle varie razze suine in Italia, risalendo all'introduzione delle razze estere nel territorio nazionale e alla loro evoluzione. Tra queste la più rappresentativa è la Cinta senese. Ha anche parlato degli svantaggi dell'allevamento di suini autoctoni: la scarsa prolificità, la consanguineità, le difficoltà della selezione. Ma ha anche posto l'accento sulle produzioni di qualità: "una marcia in più per la suinicoltura italiana cui sono legate anche il turismo e altre attività produttive".

"Ma la produzione sarà in grado di pagarsi i costi di certificazione?", si è chiesto, oltre ad una serie di interrogativi, il dr. Paolo Montemerano dell'APA di Siena. Per Sebastiano Porcu dell'Istituto caseario per la Sardegna "occorre urgentemente una filiera certa per evitare che i 60.000 maialetti provenienti dai Paesi europei vengano ancora spacciati per animali sardi".

"Longi... miranza del sindaco Fabio nel proporre un incontro scientifico di così alto livello - ha osservato il dr. Francesco Monaco, dirigente del Servizio Zootecnica dell'ARSSA Calabria -. Noi alleviamo in plein air e non pensiamo minimamente di allevare Suini Neri Calabresi negli stabilimenti. Lo facciamo con l'alimentazione proteica e con materie prime prodotte in loco. Stiamo lavorando per un progetto interregionale tra le regioni che allevano razze autoctone".

"Il salame del Suino Nero siciliano ha la più bassa percentuale di lipidi. Per quanto riguarda invece i lipidi nel grasso sono più numerosi in percentuale ma di qualità superiore e idonea a combattere il colesterolo - ha informato il dr. Enrico D'Alessandro dell'Università di Messina, facoltà di Medicina Veterinaria -. Tracciabilità di razza con rilevamento del DNA, se si vuole dare certezza al consumatore. Col gene kit - ha fatto sapere ancora - è possibile determinare l'eventuale presenza di razze bionote nel sangue dei Suini Neri e isolarle geneticamente".

Un taglio medico alla questione zooco-

nomico l'ha offerto il prof. Leone Dino Zingales (nella foto a fianco), cardiologo geriatra, direttore di Cardiologia interventistica emodinamica dell'ospedale Bel Colle di Viterbo. "Le valvole del cuore umano possono essere sostituite da quelle del suino. Il donatore è il maiale, grazie agli xenotrapianti. Il maiale dal cuore umano - ha detto Zingales - risolverà i problemi cardiovascolari nelle persone. Con le tecniche transgeniche si deve conservare il patrimonio autoctono naturale in quanto è il punto di riferimento su cui ritornare per ritrovare un disinteressato amico dell'uomo. Sì, proprio il suino!"

Infine è intervenuto Giuseppe Privitera di Slow Food: "Potenziare e stimolare sempre più la ricerca e puntare sulla qualità del cibo. Il capocollo del suino nero dei Nebrodi è stato il migliore salume al Salone Internazionale del Gusto di Torino nel 2006. Lavoriamo, dunque, sulla formazione del consumatore se vogliamo favorire il mantenimento e lo sviluppo delle produzioni di nicchia e quelle legate alle razze autoctone".

Un sollecito alla Regione siciliana è sta-



Il sen. FIRRARELLO

to rivolto dal sen. Giuseppe FIRRARELLO, presente al convegno, perché dia maggiore sostegno agli allevamenti allo stato brado ed ai valori di cui sono portatori.

Il dr. Amerigo Salerno dell'ARAS ha brevemente offerto la sua testimonianza di tecnico del settore proprio sul territorio dei Nebrodi che ha portato a far conoscere meglio questo animale prezioso cui in tanti ormai guardano in maniera più attenta. Grazie a Salerno e alla regia dell'infaticabile d.ssa Cirincione del Comune di Longi (entrambi nella foto in basso), la manifestazione è ben riuscita.

È seguita la presentazione dei piatti tipici a base di carne di suino nero da parte di alcuni chef di ristoranti della zona.

Ignazio Maiorana



Nel Messinese

La zootecnia arcaica nell'Appennino siculo

Salviamola prima che sia troppo tardi!

Il territorio montano dei Nebrodi e dei Peloritani non può permettersi una zootecnia razionale e intensiva. Tuttavia quello che consideriamo allevamento dei poveri, tradizionale e stentato, non solo svolge un ruolo rilevante nell'economia della provincia, ma è un settore di riferimento per la salvaguardia degli equilibri ambientali e naturali, per la salute dell'uomo e per la sua alimentazione.

Terre selvagge e allevatori di ultramillennaria tradizione. Ciò che rende contemporanee queste persone è il telefonino e l'automobile fuoristrada. Il resto è sempre uguale: dipendenza dalle bizze meteorologiche ed anche dai rapporti con gli affittuari temporanei o di vecchia data, tra cui spesso anche i Comuni. Acqua, fuoco ed erba significano carne, latte e formaggio per questi primitivi; dunque sinonimo di vita e possibilità di campare la propria famiglia. In queste aziende si comincia a lavorare ancora alle prime ore del mattino e si smette sempre col buio. La salute è il bene primario. E si va avanti, anche in età inoltrata, malgrado gli acciacchi, per far studiare i figli all'Università o per dar loro una mano a fare una scelta migliore. Ma sono sapienti ed esperti questi allevatori primitivi, forse più di coloro che hanno studiato da una vita: sanno come si trasforma l'essenza della natura in na-



tura dell'esistenza, con i valori che questa realtà protegge e riproduce.

In questi posti selvaggi la pecora Pinzirita e la capra Messinese, oltre al suino nero ed ai cavalli Sanfratellani, costituiscono il "tesoro" maledetto dagli stessi allevatori per la dura vita che hanno fatto, ma benedetto dai buongustai della buona tavola legata ai prodotti genuini e agli aromi delle erbe della montagna.

Con alimentazione parca (quello che offre

la natura) gli animali nel Messinese danno poco, ma richiedono altrettanto poco.

Qualche altra volta *Sicilia Zootecnica* ha puntato la propria attenzione su questo tipo di pastorizia, ritenendo opportuno fare un omaggio a quanti operano in situazioni di maggiore difficoltà non solo per la giacitura in pendio dei terreni d'alta quota, ma anche per la mancanza di infrastrutture nelle zone svantaggiate.

Riteniamo anche che l'abbandono da parte dei giovani di questo genere di attività un giorno potrebbe fermarsi, intuendo che questo potrà avvenire quando la pianura e la costa isolane saranno talmente intasate da altre attività e strutture, talmente urbanizzate che la montagna rimarrà l'unico posto e l'unica possibilità di respirare e muoversi liberamente. Tra boschi, dirupi e altipiani ci sarà ancora modo di ascoltare il silenzio e riuscire a vivere con la terra e gli animali, animati dai quei valori umani ancora ben saldi da quelle parti. Forse da sempre la giusta dimensione nel giusto equilibrio.

Per il momento, purtroppo, la categoria di allevatori di animali allo stato brado è considerata selvaggia, senza regole, improvvisatrice. In realtà questi allevatori non improvvisano nulla, semplicemente accettano questa vita. Forse non hanno potuto o voluto fare altre scelte.

L'ARAS cerca sempre di fungere da missionaria in queste zone, di aiutare gli imprenditori a fare miglioramenti, nei limiti del possibile. Quanto meno si fa interprete ed anche portavoce delle loro problematiche. Ma questi allevatori sarebbero da considerare eroi del nostro tempo. Chissà che un giorno non scopriremo che i resistenti con arcaici sistemi di vita e di lavoro della montagna povera saranno considerati più illuminati perché rimasti fuori dalla globalizzazione.

* * *

Il dr. Pietro Lombardo, agronomo dell'ARAS di Tortorici (ME) ci ha accompagnati in alcune di queste aziende per incontrare gli allevatori, per osservarli nel loro ciclo produttivo quotidiano, per fotografare i loro animali, per

Ignazio Maiorana



Capre di razza Messinese



L'allevamento di Pinzirita di Sebastiano Arrigo



Patti: l'AGRIBIOTEC, moderna e con valori antichi

Il territorio messinese ospita numerosi moderni allevamenti in zone maggiormente vocate ad una zootecnia più organizzata e razionale. È il caso dell'AGRIBIOTEC del fratelli Salvatore ed Enzo Pantano, anche questa ubicata nel comune di Patti. Una superficie aziendale di 105 ettari in proprietà, di cui 95 coltivati a foraggiere e 10 ad uliveto. 50 fattrici bovine di razza Bruna iscritte al LL.GG., 80 ovini di razza pinzirita e un limitato numero di altri animali domestici da reddito. È un'azienda proiettata nel futuro, in quanto all'attività principale è affiancata quella agrituristica e quindi tutto quello che viene prodotto viene consumato in azienda. In questo modo è stato ottenuto quel valore aggiunto che altrimenti sarebbe stato di altri e che dà all'azienda la giusta remunerabilità ai sacrifici fino ad ora sostenuti dai proprietari. Si sta valutando l'opportunità di inserire anche la produzione di latte di asina con l'acquisto di circa dieci fattrici.

"I nuovi indirizzi che ha intrapreso l'azienda - ci dice Salvatore Pantano - stanno offrendo una nuova dimensione produttiva con valenza non solo agricola e zootecnica, anche di natura sociale e umana. Avvertiamo un crescente entusiasmo ad operare qui in azienda. Non siamo più soli e la nostra azienda sta diventando una vetrina che ricorda ai consumatori delle grandi urbanizzazioni che qui tutto è rimasto a dimensione umana, ci si può rilassare e godere la genuinità alimentare e spirituale".



Il dr. Pietro Lombardo (a sinistra) con l'allevatore Pantano



Le pecore di razza Pinzirita dell'az. Arlotta

Nel Palermitano

Trabia - L'Opera Don Calabria

Gli animali in aiuto dell'uomo, non solo per il cibo

Ettore Cutrona e Maurizio Cascio, rispettivamente psicologo coordinatore della comunità terapeutica e educatore dell'opera Don Calabria di Trabia, hanno accettato di parlare con noi per descriverci il centro presso cui lavorano, attualmente retto da don Roberto Zamboni.

Come nasce l'opera Don Calabria?

«L'opera don Calabria è stata fondata a Verona da Don Giovanni Calabria nel 1907 ed è presente in Sicilia dal 1986, con un impegno rivolto all'ascolto e all'assistenza, nel tentativo del recupero e del reinserimento sociale di giovani tossicodipendenti. Il progetto della comunità segue una linea di ispirazione basata sulla difesa dei più deboli. Nel mondo l'opera Don Calabria è presente in Italia, Russia, Ucraina, Romania, Brasile, Argentina, Uruguay, Paraguay, Colombia, Cile, Filippine, India, Angola, Kenia, e in Sicilia è solo nel Palermitano, qui a Trabia, anche se è partita da Castellana Sicula».

Come mai la scelta di Trabia?

«L'opera Don Calabria, arrivando in un luogo, guarda le esigenze del territorio. Lo spostamento da Castellana verso Termini è avvenuto perché il religioso che la reggeva nel 1986, don Gino Sacchetti, era cappellano del carcere di Termini Imerese. E quello era il periodo dell'emergenza droga, per cui si è ravvisata la necessità di una comunità. Indirizzandosi alle esigenze del territorio, l'opera Don Calabria si è specializzata di conseguenza: in Brasile per esempio ha aperto un lebbrosario».

La comunità terapeutica ha dato vita ad un'azienda agricola. Quali sono le sue caratteristiche?

«L'azienda agricola è localizzata in contrada S. Onofrio di Trabia, a circa 30 km da Palermo. È inserita in un fondo di 120 ettari di terreno di proprietà del comune di Termini Imerese. Le vicissitudini legate alla nascita dell'azienda sono tante e caratterizzate purtroppo da interessi sporchi, di tipo edilizio e mafioso, sul territorio dove è sorta. Il terreno, completamente selvatico, è stato bonificato dai ragazzi che sono passati dalla comunità, che all'azienda hanno molto creduto. Oggi l'allevamento è fatto da 50 pecore Comisane selezionate, 30 capre Girgentane, 18 vacche Cinisare e Modicane, conigli, animali da cortile, suini neri, struzzi, capre tibetane. Alleviamo anche api e c'è pure un cavallo ed un asino. È una fattoria terapeutica. L'approvvigionamento del foraggio avviene direttamente in azienda, infatti qui stesso si provvede alla semina. Il territorio, coltivato dai ragazzi, è particolarmente fertile. C'è anche un oliveto, un frutteto e un orto, per tutti gli usi alimentari della comunità che attualmente ospita 10 persone. La capienza massima è di 15 soggetti, perché la finalità della struttura è mantenere il regime familiare, un rapporto diretto con chi viene in comunità».

Perché la comunità nella sua azione di recupero fa leva sugli animali?

«La caratteristica su cui si fonda il programma di recupero è il principio di responsabilità. Il motto della comunità è: *cambiare*



Il caseggiato della comunità terapeutica. Nella foto accanto, il dr. Vincenzo Canale dell'ARAS (il primo a sinistra) con lo staff che guida la struttura aziendale

costa fatica, ma ce la puoi fare. La valorizzazione umana ed il contatto con la natura sono i principi di partenza. Valorizzazione umana attraverso il sostegno continuo, soprattutto nei mo-

menti di crisi dei soggetti, che avviene con l'aiuto costante dei compagni, i colloqui ed il sostegno alla famiglia, fondati sull'empatia, il rispetto della persona, l'incontro e la condivisione delle esperienze vissute. Il contatto con la natura avviene attraverso la terapia occupazionale che vede la pratica agricola e zootecnica. L'allevamento è specializzato sulle specie autoctone siciliane in via di estinzione. Ma perché tutto questo? Per ripristinare ritmi di vita a dimensione d'uomo, per stare con gli altri e condividere le gioie e le fatiche del lavoro di gruppo. In questo ambiente terapeutico si offre un aiuto concreto per migliorare la qualità della vita, per imparare a gestire lo stress a cui tutti in realtà siamo sottoposti».

Qualche episodio particolare legato agli animali?

«Per esempio, quello legato ad un giovane con un lungo periodo trascorso in carcere: si affezionato talmente ad un agnello che fin dalla nascita stava per morire, tanto da alzarsi la notte per curarlo, dargli il latte. Al momento della macellazione, ha impedito che l'agnello morisse. Si tenne quell'agnello che lo accompagnò per tutto il suo percorso. Non aveva mai avuto rapporti con gli animali, lui che aveva trascorso anni ed anni in prigione, eppure ha manifestato un'emozione incredibile. Un altro ospite, che aveva finito il programma terapeutico ed era ritornato ai suoi studi universitari, è ritornato chiedendo di poter seguire gli animali di cui si era occupato mentre era qui. Questo dimostra che l'uomo può cambiare, può passare da una vita dissipata ad una vita più normale».

La comunità è aperta alle associazioni ed alle scuole. Cosa può dare ai più giovani?

«Le comunità chiuse agli apporti esterni non funzionano più. Oggi, per funzionare, le comunità devono essere più dinamiche. Noi ci accorgiamo che i nostri giovani utenti, a contatto con giovani provenienti dall'esterno e "normali", si rendono conto che la vita può essere diversa, così come pure chi viene dall'esterno, scouts o studenti, scopre che i ragazzi che sono da noi sono uguali a chi è fuori, animati dalle stesse paure, dalle stesse ansie e dagli stessi problemi, che però sono affrontati in maniera sbagliata. Quindi lo scambio è reciproco».

Anche l'associazione regionale Allevatori ha un ruolo tecnico

In questa realtà. Come considerate l'apporto dei tecnici che sono venuti qui?

«L'associazione Allevatori e l'Istituto zootecnico ci hanno dato un incoraggiamento enorme nel modo di fare riabilitazione con gli animali. Senza la loro collaborazione e senza i loro animali in affidamento ci sarebbe molto poco di quello che ora qui si sta facendo. Gli animali sono di aiuto all'uomo. L'associazione Allevatori ci è stata particolarmente vicina nel momento iniziale ed il tecnico dr. Vincenzo Canale è stato indispensabile perché noi non siamo allevatori. Siamo stati collaborati e consigliati anche da un allevatore di esperienza, Antonino Rizzo, che alleva bovini Modicani nella sua azienda limitrofa alla nostra».

Quali sono via via i segni concreti del recupero nei giovani ospiti della comunità?

Noi ci accorgiamo se i nostri ospiti stanno bene e se sono sulla via dell'equilibrio dal modo in cui trattano gli animali. Il benessere dell'animale è lo specchio del modo di sentirsi di chi lo accudisce. Quando gli animali godono di benessere producono di più e questo è ben compreso dai ragazzi che si ritrovano sulla tavola i prodotti alimentari zootecnici del loro lavoro».

Il futuro e i prossimi obiettivi?

«Uno dei più grossi problemi per i giovani siciliani, interni alla comunità ma anche esterni, è quello del lavoro. Per questo, nell'ambito della comunità, abbiamo deciso assieme ai nostri superiori, alla direzione e alle équipes, la creazione di una cooperativa sociale per la produzione di qualità di ricotta e formaggio, previa creazione di un caseificio dell'opera Don Calabria, in cui far lavorare giovani con un futuro aperto, roseo, assieme ad un centro di formazione per la gestione integrata d'azienda, che si farà proprio qui da noi, in collaborazione con l'IAL, l'istituto di avviamento al lavoro».

Cosa non ripetereste più in questa esperienza?

«Io ricordo quando i rovi erano più alti degli olivi! Io non tornerò indietro, perché ora qui si raccolgono i frutti di chi via via ha lavorato. Il lavoro è stato tanto, sia di bonifica che di riscatto sociale. Bisogna guardare avanti».

Come è strutturata la giornata di un giovane in comunità?

«Sveglia alle 6,45, colazione, e poi inizio lavoro alle 7:30. Ognuno ha un compito affidato nell'accudimento degli animali. Dalle 8,30 alle 13,30 si fa la terapia occupazionale in cui si portano gli animali al pascolo, si puliscono le stalle e si va a lavorare la terra. Alle 13,30 avviene la lettura di un passo del Vangelo seguito dal pranzo. Fino alle 15,30 i ragazzi si riposano, poi si occupano fino alle 16,30 della pulizia dei locali comuni poiché questa è la loro casa e loro stessi devono mantenerla pulita. Lavano anche gli indumenti. Alcuni si staccano dal gruppo per la mungitura e per far rientrare gli animali in stalla. Poi anche questi si riagggregano agli altri per l'attività socio-riabilitativa che varia a seconda dei giorni: si fa canto, calcetto, il venerdì c'è un incontro di discussione. La cena è alle 20, alle 20,30 c'è la possibilità di vedere il telegiornale, a cui segue l'attività serale con la visione di qualche DVD scelto da noi. Alle 23 si va a dormire. Sia al mattino che nel pomeriggio ci sono sempre due operatori in servizio per seguire le attività dei ragazzi».

I. M.



Realtà zootecnica a Corleone: antica ricchezza o futura povertà?

Qualche giorno fa mi sono trovato a parlare con alcuni giovani allevatori del Corleonese che armati della solita buona volontà che contraddistingue la giovane età si interrogavano sulle possibili soluzioni ai problemi legati alla zootecnia locale. Ho registrato che sempre più le nuove generazioni hanno la volontà e il bisogno di riscattare la propria posizione di allevatori e soprattutto la cognizione che questo riscatto passi soprattutto attraverso il loro impegno.

Corleone è un centro a grande vocazione agricola e zootecnica che, soprattutto in passato, ha basato la propria economia sulle produzioni cerealicole e allevatorie; da quasi un ventennio però i prodotti, per effetto del mercato globale, hanno subito un decremento della richiesta e una perdita di valore. L'inflazione e l'entrata in vigore dell'euro hanno innalzato i costi di gestione (carburante, mezzi agricoli, etc.); le ultime disposizioni comunitarie hanno fatto aumentare i costi per adeguare gli allevamenti alle nuove normative e per la ge-

stione burocratica (anagrafe zootecnica, armaidietto farmaci, etc.). Tutto ciò mina fortemente la già precaria gestione economica dell'allevamento.

Considerando inoltre che le nuove generazioni sono ormai abituate ad uno stile di vita migliore rispetto al passato, soffrono nel dover lavorare 365 giorni l'anno per 10-14 ore al giorno con inadeguati riconoscimenti economici. Questa analisi non è di pertinenza esclusiva del Corleonese ma interessa tutto il settore a livello regionale tranne qualche rara eccezione nel Ragusano.

Analizzando le diverse tipologie di allevamento, ci accorgiamo che, per quanto riguarda il settore ovicaprino, si ha la perdita di valore del latte che si vende ad un prezzo inferiore rispetto a quello di venti anni fa, che non esiste un mercato che consenta la vendita della lana, cosa che in qualche modo in passato dava un reddito integrativo. La commercializzazione degli agnelli resiste ancora agli effetti del mercato globale solamente perché

è un tipo di produzione difficilmente riproducibile con surrogati prodotti in altre parti del mondo (come invece avviene per i diversi formaggi italiani che vengono imitati). Su questa produzione ancora oggi fortunatamente si basa la preparazione di piatti tipici locali.

Per l'altro grosso settore zootecnico presente nel Corleonese, cioè quello bovino, si ha la stessa situazione per il latte e per tutti gli altri prodotti di scarto, come per esempio le pelli.

La previsione sul futuro zootecnico della zona non è per nulla rosea se non si riuscirà a pareggiare i conti nel bilancio aziendale. A tale pessimistica visione contribuisce anche la scarsa tendenza associazionistica degli allevatori locali, la loro unione potrebbe infatti consentire di diminuire i costi di gestione. Senza organizzazione, di conseguenza, non può essere attivata l'attenzione degli enti pubblici per la promozione di campagne pubblicitarie in favore degli allevamenti e della valorizzazione del loro prodotto. Non c'è infat-

ti un prodotto standard che abbia la capacità di competere nella commercializzazione con altre produzioni tipiche. Dunque le singole produzioni sono affidate ai commercianti e ai caseifici che guadagnano alle spalle dei produttori che non si sono mai associati col proposito di eliminare le intermediazioni.

Tuttavia, pare che stia lievitando la voglia da parte di un gruppo di giovani di darsi una mossa, di organizzarsi, prima che sia troppo tardi. Il passo successivo può essere quello di aderire in gruppo al Consorzio provinciale allevatori al fine di fruire dei servizi tecnici che offre l'ARAS e seguirne le iniziative di miglioramento zootecnico volte soprattutto allo sviluppo della categoria con occhio particolare alle peculiarità che la caratterizzano. Auguriamo a questi giovani di non perdersi d'animo e di insistere. Una maggiore buona volontà, il confronto tra produttori e una maggiore cultura aggregativa porterà senza dubbio la loro azienda ad una crescita economica.

Antonio Vella

Lo spazio ai lettori - "Ridateci l'asino di Pantelleria!"

Gentile Direttore,

l'asino Pantesco è una risorsa per l'isola di Pantelleria. Chi Le scrive è il responsabile dell'Associazione *Ambiente e Vita* di Pantelleria che da oltre dieci anni si occupa dell'ambiente pantesco e di chi ci vive.

Qualche giorno fa ho incrociato lo sguardo sul titolo "L'utilità delle orecchie lunghe" della Vostra rivista, incuriosendomi.

Da decenni l'asino di Pantelleria, ormai scomparso sull'isola, si trova in quel di Erice al fine di "Ricostituire la razza". Dalla ricerca genetica del prof. Balbo, oggi la razza sembra essere ricostituita, anche se un aspetto scientifico, quello fenotipico, non è stato tenuto debitamente in conto. Sappiamo da ricerche zootecniche di illustri studiosi che quest'asino, portato fuori dal suo ambiente, perde le caratteristiche che lo contraddistinguono, tanto da essere stato preferito al cavallo. Ecco perché abbiamo sempre implorato l'Azienda Foreste demaniali della Regione di riportare gli asini ricostituiti nell'isola.

La formidabile impresa di questi asini la possiamo immaginare solamente nell'enorme aiuto che hanno dato ai panteschi nel bonificare il "vulcano", nel giardino di terrazzamenti coltivati quale oggi si presenta l'isola di Pantelleria. E noi possiamo ancora immaginare come la sua andatura all'"ambio", data dal naturale mettere in linea gli arti, abbia poi segnato la fitta rete viaria che oggi ancora si vede e si percorre sull'isola da mare a monte. "Il binomio zibibbo-asino ha sempre costituito la principale ricchezza, l'orgoglio e la tradizione degli isolani", così scriveva Achille Sam-

martano nel 1951 dopo una manifestazione zootecnica organizzata il 7-8 ottobre del 1950 al fine di valorizzare quest'isola. "I pregi che hanno fatto di tale asino un elemento tanto richiesto e ricercato si trovano chiaramente manifesti nel suo temperamento sanguigno e tipicamente nevrile, nelle sue eccezionali doti di velocità, rusticità, resistenza ai climi caldi ed alle condizioni alimentari più disagiate; esso è sveglio e sensibile ad un qualsiasi stimolo, vivacissimo nell'atteggiamento e nell'espressione che denota intelligenza, dinamicità di trazione specie se osservato nella sua tipica e caratteristica andatura all'ambio che gli asini panteschi hanno sin dalla nascita".

Caro Direttore, oggi questa pregevolissima razza è quasi estinta e se non si fa qualcosa per riportare gli ultimi esemplari rimasti ad Erice, il destino è segnato. Noi di *Ambiente e Vita* abbiamo sempre pensato ad un "Museo Vivente" dove reinserire i nostri asini all'interno di un contesto naturale come la Riserva Orientata, economico (come la ripresa delle coltivazioni di zibibbo sulle Khuddie, nonché dell'escursionismo turistico a dorso d'asino) e culturale (come la ripresa del Palio del Lago).

Le lancio questo messaggio di speranza, sapendo che riuscirà a dedicare alcune righe su questo nostro ancora utile animale dalle orecchie lunghe.

SalutandoLa cordialmente, colgo l'occasione per indicarLe il nostro sito dove troverà notizie e foto degli ultimi purosangue ahimè scomparsi: www.pantelleria-isl.it <http://www.pantelleria-isl.it> 17-1-2007

Arch. Giuseppe Sechi - Pantelleria

Apprezziamo, gentile architetto, l'aver messo in rilievo la contraddizione che vede assente dall'isoletta un antico e utile mezzo di trasporto e di lavoro quale è stato l'asino Pantesco, ridotto ormai a pochissimi esemplari allevati lontano dalla loro culla di origine. La totale scomparsa di questo animale (addebitabile anche agli stessi isolani) può impoverire anche l'identità e la cultura di Pantelleria, disegnata nei secoli anche dall'utilizzo dell'asino che nei tempi andati contribuiva all'economia dell'isoletta.

Le istituzioni di ricerca sono ancora in tempo per rigenerare il patrimonio asinino ed affidarne una parte al Museo Vivente o a quanti sono disposti ad utilizzarla per l'escursionismo e per altre antiche attività produttive che resistono nell'isola.



Foto d'altri tempi
Licano e il suo custode



Col marchio *ItaliAlleva* gli stessi produttori di carne garantiscono volontariamente le tipicità locali



Il protagonista del mercato è, oggi, un consumatore sempre più attento a ciò che è riportato sulle etichette dei prodotti e sempre più alla ricerca di alimenti "sani" e certificati. *ItaliAlleva* è il marchio di rintracciabilità e di qualità, garantito dai controlli che periodicamente i 2.500 tecnici e veterinari dell'A.I.A. svolgono nelle stalle del nostro Paese. Le informazioni relative ai controlli svolti dai tecnici sono a disposizione del consumatore per garantirgli la tracciabilità e la sicurezza alimentare dei prodotti delle aziende del circuito A.I.A.

Certezza di origine ed etichettatura delle carni per rassicurare il consumatore.

Col programma Eti-AIA l'Associazione Regionale Allevatori porterà il singolo imprenditore siciliano nei grandi circuiti di mercato con un percorso trasparente e corretto

Allevatori, ricordatevi al più presto con i nostri tecnici!



Le due foto del prof. Alberto Brizzi sono tratte dalla rivista *Bianconero*

Mascalcia = Economia

Le malattie agli zoccoli dei bovini provocano disagio fisico negli animali e conseguenti perdite economiche all'allevamento.

L'Associazione Regionale Allevatori ha istituito un servizio pubblico itinerante di mascalcia in favore delle aziende che ne fanno richiesta.

I riferimenti ARAS cui rivolgersi sono:

Dr. Gabriele Campo per la Sicilia Orientale

c/o ARAS Ragusa, tel. 0932 642522 - cell. 348 7068732

Dr. Giuseppe Marretta per la Sicilia Occidentale

c/o ARAS Palermo, tel 091 6114837 - cell. 348 7068730



Sicilia
Zootecnica

Mensile
dell'Associazione Regionale
Allevatori della Sicilia

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55
90139 PALERMO - tel. 091 585109 - Redazione: 340 4771387

Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del 16-7-1974

Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

P.I. Spedizione in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/B Legge 662/96 D.C.B. Sicilia 2004

Direttore responsabile
Armando Bronzino
Redattore Capo
Ignazio Maiorana
Commissione di Redazione
Aldo Cacioppo
Giuseppe Caruso
Carmelo Meli
Nino Santo Riggio
Andrea Trusculli

In questo numero:

Salvatore Curcio, Elisabetta Franzini
Costantino Greco, Amerigo Salerno
Giuseppe Sechi, Antonio Vella

Stampa: Eticol Tipolitografica
Via G. Cimbali, 40 - PALERMO - Telefax 091 541404

Sito internet: www.arasicilia.it

Abbonamento annuo: 13,00

Versamento a mezzo c/c postale n. 00308908 intestato a:
Banca Nazionale del Lavoro - Palermo - a favore dell'ARAS

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

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.