



34° ANNO, n. 6  
GIUGNO 2008

# Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,  
custodi  
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare  
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

## “Vi consegniamo

## le chiavi delle nostre aziende”



*Continua lo stato di emergenza*

### La Coldiretti chiede udienza a Lombardo

Si spera nell'intercessione dei prefetti col presidente della Regione

“Vogliamo che l'on. Raffaele Lombardo si segga al tavolo delle trattative con i rappresentanti di 30.000 imprenditori dell'agricoltura”, tuona al megafono il direttore regionale della Coldiretti, Aldo Mattia, dinanzi alla Prefettura di Palermo, il 19 giugno. Nella stessa giornata gruppi volutamente modesti di numero di aderenti all'Organizzazione hanno sostato dinanzi a tutte le Prefetture dell'isola per consegnare simbolicamente all'istituzione le chiavi delle loro aziende. Zoonosi, caro gasolio, pagamenti contributi per calamità pregresse (occorre innanzitutto procedere al pagamento agli allevatori dei 20 milioni di euro previsti dalla legge regionale 19/2005 relativi all'abbattimento dei capi infetti), istituto di credito snello per evitare di ricorrere all'usura, telesorveglianza negli snodi principa-

li contro i furti di animali e mezzi agricoli, sono le prime cose che chiede l'organizzazione a nome dei suoi associati. “Se il presidente della Regione non aprirà le porte al dialogo tra i rappresentanti dell'agricoltura e gli assessori dei tre settori interessati (Agricoltura, Sanità e Territorio e Ambiente) – continua Mattia – discuterà con i 30.000 che porteremo in piazza alcuni dei quali presideranno i tre principali porti dell'isola. È assurdo che ancora non si vuole riconoscere i nostri prodotti come meritano. È chiaro che vogliamo evidenziare le nostre esigenze perché qualcuno non da le risposte che deve dare. Gli imprenditori non possono continuare ad essere strozzati su ciò che è già strozzato. La dignità dell'impresa fondiaria è già fortemente messa in discussione”.

Ignazio Maiorana



## La Sicilia dei sapori in vetrina a Taormina



Si è svolta a Taormina, nei giorni 27, 28 e 29 giugno 2008, presso il 7° livello del parcheggio Porta Catania, la VI Festa regionale dell'Agricoltura, organizzata dalla Confederazione Italiana Agricoltori, che accoglie l'ormai consueto appuntamento con la produzione agroalimentare siciliana. L'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via, ha tagliato il nastro dell'inaugurazione insieme al presidente regionale della CIA, Carmelo Gurrieri, e al sindaco di Taormina, Mauro Passalacqua (nella foto sopra).

5

### Mussomeli (CL)

## Il latte in mezzo al grano



Servizio di  
Ignazio Maiorana

### Il meeting regionale degli allevatori di Frisona Italiana In Sicilia il presidente e il direttore dell'ANAFI

Ad ospitare la manifestazione organizzata dall'ARAS, il 28 giugno, è stata l'azienda agricola Vullo, nel cuore del granaio dell'isola, in contrada Polizzello a Mussomeli.

Da ogni parte della Sicilia sono accorsi allevatori, tecnici e rappresentanti delle istituzioni del settore. Tra questi il presidente e il direttore dell'ANAFI, Maurizio Garlappi e Giorgio Burchiellaro; Nino Colombo, responsabile del Servizio

Produzione animale dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste; Santo Caracappa, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia; i vertici dell'ARAS: il presidente Armando Bronzino, i vicepresidenti Nino Santo Riggio e Giuseppe Caruso; il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Enna, Gaetano Cipolla, e il presidente di Progetto Natura, Gianni Cam-

3

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

# Il disagio degli allevatori

## “Il latte non paga più la nostra fatica”

Pagina  
a cura di  
Marcello  
Digrandi

La qualità è certificata dalla tipicità del territorio siciliano e dalla bontà dei pascoli. Ma produrre un litro di latte costa non meno di 50 centesimi al litro, incluse le spese di gestione dell'azienda e i costi triplicati delle materie prime. Lo stesso latte viene pagato dalle industrie di trasformazione a 0,38 centesimi. Dalla stalla alla tavola, poi, il prezzo del latte aumenta del 300 per cento...

Il nostro viaggio inizia da contrada Centopozzi Monachella, in territorio di Ragusa, dove insistono decine di aziende zootecniche. Sorprende il grande numero di giovani e donne che hanno voluto esprimere tutto il loro impegno per un lavoro in cui credono, ma che qualcuno vorrebbe rendere impraticabile.

Gli allevatori sono pronti ad una grande mobilitazione, così come è accaduto nel nord Italia. «Da troppi mesi – racconta l'imprenditore agricolo Claudio Criscione – lavoriamo sotto costo in una situa-

zione complessiva deficiente che rischia di arrecare ulteriori danni ai bilanci già precari delle nostre imprese. È chiaro che in questa situazione possiamo chiudere da un momento all'altro così come hanno fatto decine di nostri colleghi».

Intanto i grossi campanacci degli allevatori delle malghe del bresciano, nel nord Italia, hanno accompagnato i cori di denuncia contro chi in Italia, ma anche



Esponenti della  
Coldiretti di Ragusa

nel Nord Europa, è responsabile di questa situazione insostenibile. Ed anche se tra gli allevatori c'è la consapevolezza che potrebbero cominciare a mancare le forniture nei supermercati, la protesta con-

tinuerà fino a quando non si troverà un punto di equilibrio che consenta a tutti di poter proseguire un'attività che è fondamentale per l'economia italiana e per il buon nome del made in Italy nel mondo.

Nella provincia più a sud d'Italia, Ragusa, che produce l'80 per cento del latte siciliano, la situazione oramai è insostenibile. «Il nostro lavoro inizia molto presto al mattino – racconta Vincenzo Campo, allevatore, – ma tra costi di gestione delle aziende e ricavi poco o nulla rimane. Siamo decisamente sotto costo e si rischia di distruggere quanto di buono è stato fatto in questi anni».

Secondo la Coldiretti, nella forbice dei prezzi tra produzione e consumo c'è abbastanza spazio per garantire acquisti sostenibili per le famiglie e redditi adeguati agli allevatori: oggi degli 1,6 euro pagati dai cittadini per un litro di latte fresco solo 42 centesimi finiscono all'allevatore.

## Ragusa: chiudere tutto e andar via?

Giovani imprenditori non hanno voluto mancare alla manifestazione di protesta organizzata dalla Coldiretti provinciale. La loro rivendicazione parte da lontano. «Vogliono solo capire se chiudere tutto e andare via – dice Saretto Occhipinti – o continuare a credere in un lavoro faticoso che amiamo tanto». Saretto, 17 anni appena compiuti, gestisce insieme al fratello Carmelo una grossa azienda zootecnica alle porte della città, in contrada Giumentameusa. «Il nostro lavoro inizia all'alba e finisce al tramonto con la mungitura e la pulitura delle stalle e di tutti gli attrezzi utilizzati durante la giornata. Per riposare abbiamo solo il sabato sera, oppure quando capita». Un lavoro faticoso specie per chi alleva vacche da latte. Alessando e Salvo Cassarino lavorano nell'azienda di famiglia. Anche per loro, 19 e 15 anni, il futuro sembra quanto mai incerto. «I nostri genitori ci hanno lasciati liberi di scegliere – dicono – se continuare il lavoro in campagna o fare altro».

Un mazzo di chiavi in mano, delle aziende agricole, ora è da consegnare simbolicamente al prefetto. La protesta è iniziata all'alba del 19 giugno. Da tutti i comuni della provincia. Anche i mercati ortofrutticoli hanno aderito alla manifestazione sospendendo l'attività per un'ora. Trenta trattori e centinaia di imprenditori agricoli, aderenti alla Coldiretti, hanno invaso le strade del capoluogo ibleo. Il corteo, con partenza alle dieci dall'Ispettorato agrario, ha attraversato corso Italia per raggiungere piazza Poste. Ci sono i giovani della Coldiretti accanto ai trattori che sventolano le bandiere gialle con il simbolo dell'organizzazione. Il presidente regionale dell'Associazione Allevatori, Armando Bronzino, ha voluto essere presente, a bordo di un trattore, alla protesta. Gli allevatori non chiedono aiuti economici ma solo impegni da parte del governo regionale e nazionale. Una delegazione di imprenditori agricoli, capeggiata dal presidente Occhipinti e dai responsabili di zona, ha incontrato il prefetto Francesco Monteleone. Gli allevatori hanno consegnato un documento di rivendicazione ampio e articolato. Accanto agli allevatori il neosindaco di Scicli, Giovanni Venticinque, e il presidente della quinta commissione della provincia regionale, Salvatore Mandarà. «Ho voluto essere presente alla manifestazione per dare un pieno sostegno alle nostre imprese – spiega il primo cittadino di Scicli». «I costi sono divenuti insostenibili – dice Pino Cunsolo, della sezione Coldiretti di Vittoria – il film plastico di copertura delle serre è aumentato del 22 per cento, da 1,67 al Kg a 2,05 nel 2008, il gasolio per auto-trazione oltre 1,03 al litro così come il gasolio per riscaldamento delle serre. Il grave indebitamento finanziario di migliaia di imprese agricole rischia di compromettere l'economia della provincia. «Assistiamo ad un'importazio-

ne incontrollata dei prodotti ortofrutticoli e derivati del latte che vengono commercializzati come prodotti italiani – aggiunge il presidente della Coldiretti di Santa Croce Camerina, Guglielmo Occhipinti – l'assenza di controlli lungo la filiera della tracciabilità e sull'origine. Servono azioni mirate per controllare i prezzi dei fertilizzanti: normative per il controllo dei prezzi non solo al consumo, ma costituire un osservatorio di vigilanza del prezzo dei mezzi di produzione come per esempio fertilizzanti che registrano un aumento del prezzo vertiginoso giustificato dall'aumento del prezzo del greggio, lievitazione del prezzo così alta che non si verifica negli altri Paesi Europei». Le aziende zootecniche chiedono di realizzare a Ragusa un impianto industriale che consenta la trasformazione del 50-60 per cento del latte prodotto in Sicilia, utilizzando i fondi previsti dai contratti di programma, sull'esempio di quanto realizzato in Sardegna e ottenere agevolazioni per l'acquisizione di partecipazioni in società lattiero-casearie della fi-

liera.

«Dobbiamo favorire il consumo di latte fresco attraverso progetti da sviluppare in collaborazione con le scuole – aggiunge il presidente della Coldiretti, Mattia Occhipinti –, privilegiando l'educazione alimentare e utilizzando la circolare Agea per la concessione di latte agli allievi delle scuole materne ed elementari, mense pubbliche ed ospedali e un protocollo d'intesa con L'Ascom».

La delegazioni in Prefettura a Palermo



### Gli imprenditori zootecnici possono prenotare “Cincinnati”, il software per la Gestione Aziendale

Per informazioni rivolgersi  
agli Uffici Provinciali dell'A.R.A. Sicilia

“Cincinnati” facilita l'organizzazione amministrativa e gestionale dell'allevamento bovino e bufalino e l'inserimento e la visualizzazione dei dati dei singoli soggetti; permette all'imprenditore di gestire l'intera mandria negli interventi giornalieri, di seguire gli andamenti produttivi quotidiani ed altro ancora.  
Il contributo associativo per l'installazione del programma è di 60 euro.

ITALSERVICE  
SERVIZIO PER LA SELEZIONE

Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

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



## Mussomeli (CL) - Il latte in mezzo al grano

**Il meeting regionale degli allevatori di Frisona Italiana. In Sicilia il presidente e il direttore dell'ANAFI**

po (ambedue membri del Consiglio direttivo dell'ARAS); il direttore regionale Carmelo Meli e il responsabile dell'Area Tecnica Andrea Truscelli; il deputato regionale Giuseppe Federico e il deputato alla Camera Alessandro Pagano, il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Caltanissetta Giuseppe Mulè e il sindaco di Mussomeli Luigi Mancuso.

La prima fase della manifestazione è stata dedicata all'esercitazione di valutazione morfologica, guidata da Corrado Zilocchi dell'ANAFI, a cui hanno partecipato tecnici e allevatori. Il primo valutatore classificato è stato Vito Tusa dell'ARAS di Lercara Friddi (PA).

L'allevamento di vacche di razza Frisona Italiana della famiglia Vullo ha iniziato la sua attività nel 1993 con 10 giovenche acquistate a Cremona. Ora le fattrici sono giunte ad una consistenza di 42 bovine ed hanno raggiunto un buon livello di produttività in un ambiente che non ha nulla a che vedere con la pianura Padana. Nella profonda Sicilia molti allevamenti, in estate, a causa della penuria d'acqua, non hanno mai potuto fare l'erbaio irriguo. Tuttavia la famiglia Vullo vende il latte al caseificio e riesce a tenere attivo il passo nel bilancio aziendale. Per capire come e dove si colloca geneticamente questo nucleo di razza Frisona rispetto ad un contesto più ampio è stato utile seguire l'evoluzione degli aspetti tecnici esposta da Stefano Bifani, responsabile del servizio Ricerca e Sviluppo dell'ANAFI, e da Andrea Truscelli, responsabile dell'Area Tecnica dell'ARAS.

Incontro e confronto sono comunque utili per fare il punto sulla situazione individuale e complessiva del settore, ma sono anche vetrina di personalità politiche che portano la propria solidarietà e il proprio incoraggiamento come hanno fatto quel giorno l'on. Federico e il sindaco Mancuso, sfiorando le questioni riguardanti la viabilità rurale, le infrastrutture, la diversificazione della produzione agricola, ecc.

“Se non c'è sanità non c'è buona zootecnia – ha aggiunto per le sue competenze il dr. Santo Caracappa dell'IZS –, il mio Istituto si adopera molto per guidare gli imprenditori verso la regolarizzazione sanitaria della loro produzione agroalimentare, però avvertiamo che una volta fatto ciò, non la sanno proporre”. “In una situazione di grave crisi economica della zootecnia – ha aggiunto il presidente del Consorzio allevatori Mulè – abbiamo serie difficoltà anche ad adeguare sanitarmente la nostra attività”. “Ma il problema della fame nel mondo e della tendenza a riscoprire il lavoro della terra per sopravvivere – ha detto ottimisticamente Nino Colombo dell'Assessorato Agricoltura – può riportare tanta gente in campagna”. Una ripresa del settore, a suo avviso, è vicina, considerato che la società urbana si chiede sempre più spesso da dove provengono i cibi e chi assicura la loro qualità.

“25 milioni di progetti esecutivi per le aziende sono in fase di avvio – ha fatto sapere l'on. Pagano –. In Sicilia abbiamo i prodotti più buoni del mondo, il problema sono i consumatori siciliani che ancora purtroppo non l'hanno capito”.

Il presidente dell'ARAS Bronzino ha ringraziato gli organizzatori del Meeting e gli intervenuti ed ha assicurato di voler applicare tutta l'attenzione della struttura che presiede nel territorio con servizi e assistenza per il miglioramento del livello di qualità.

Infine, le conclusioni e le considerazioni del presidente dell'ANAFI Maurizio Garlappi sulla validità della razza Frisona in Sicilia e sull'ottica con cui i tecnici vi lavorano per mantenerla concorrenziale ed efficiente. Quote latte e problematiche produttive intorno alla vacca da latte sono state al centro del suo intervento. “Va ridisegnata la geografia zootecnica del Paese, recuperando razze e luoghi destinati a morire – ha aggiunto tra l'altro Garlappi –. Complimenti per il coraggio di fare zootecnia da latte nel cuore assolato della Sicilia, avete la pelle dura!”.

La chiusura dell'incontro è stata affidata al riconoscimento da parte dell'ANAFI ad alcuni allevatori siciliani che hanno ricevuto una targa ricordo. In particolare per la genetica all'azienda Alpa, migliore allevamento per PFT



Alcune bovine dell'azienda Vullo

Il pubblico intorno al ring dell'esercitazione di valutazione morfologica



Da sinistra: Garlappi, Bronzino, Mulè, Colombo, Caracappa e Sarda



Il pubblico presente al meeting



## La regina del latte? Meno “anoressica” BCS, il tocco che modella la Frisona

La razza negli anni è stata geneticamente spinta alla massima capacità di trasformare foraggio e mangimi in latte. Ora è in atto una leggera revisione morfologica mediante il *Body condition score* (punteggio di condizione corporea).

Questo indice misura lo stato di ingrassamento dell'animale, cioè una riserva energetica visibile in superficie, sulla groppa, che renderà la vacca meno stressata e meno debilitata specialmente dopo il parto. Se c'è, questa condizione favorisce la longevità della bovina ed è un carattere morfologico volto alla sua funzionalità e al suo benessere. Via via non vedremo più un soggetto apparentemente “anoressico” ma un animale con una morfologia leggermente più arrotondata che farà bene alla vista ed anche alla produttività: in particolare, maggiore fertilità e longevità, più parti nella carriera delle fattrici e quindi maggiori possibilità di vendita di giovane bestiame per la rimonta. È dal luglio 2007 che viene rilevato questo carattere indiretto che serve a calcolare proprio la fertilità di una bovina Frisona.

Il 26 giugno l'ANAFI ha scelto la Sicilia come sede di un corso di aggiornamento finalizzato a formare i propri ispettori partendo da questa ed altre novità. Il dr. Raffaele Sarda, responsabile dell'ARAS di Enna e Caltanissetta, ha dato il benvenuto agli ospiti e si è adoperato per una scrupolosa accoglienza. Ad ospitare l'esercitazione pratica del-

l'iniziativa è stato l'allevamento di razza Frisona Italiana di proprietà di Riccardo Biondo a Enna. Dal gruppo (nella foto sopra), formato da una ventina di ispettori provenienti da tutta Italia (la Sicilia è rappresentata dal ragusano Gianni Tumino), sono state osservate in stalla una trentina di vacche. A guidare l'operazione l'ANAFI ha inviato nell'isola il responsabile del Centro Genetico, Giorgio Civati, collaborato dal responsabile del servizio valutazioni morfologiche, Corrado Zilocchi, e dal responsabile del servizio di Fecondazione artificiale Maurizio Marusi. L'occasione dell'incontro è stata propizia anche per favorire uno scambio di opinioni e di informazioni riguardanti la situazione di mercato tra Nord e Sud dell'Italia. Pur permanendo la crisi economica che investe il settore, l'allevamento della Frisona sembra garantire ancora delle possibilità di superamento della difficile situazione in cui versa la zootecnia italiana.

L'indomani, giorno 27, l'intero gruppo di esperti della Frisona si è fermato per una giornata a Pergusa per una riunione interna di formazione tecnica e teorica.

I. M.

# La Sicilia dei formaggi

## Forme e gusti dell'Agrigentino

a cura di Ignazio Maiorana

**A**d accompagnarci, questa volta, per un itinerario caseario nell'interno agrigentino è il dr. Roberto Vella, agronomo dell'ARAS della città dei Templi. Ci porta in tre allevamenti che caseificano il latte ovicaprino frutto di alimentazione al pascolo.

Dappertutto registriamo malessere dovuto alla crisi economica, ma il formaggio non rimane in magazzino così come anche il bestiame in stalla. I prezzi sono bassi, ma si va avanti nel lavoro grazie allo sviluppato senso dell'economia, del sacrificio, del risparmio, cultura che in altri settori produttivi non alligna.

L'allevamento e l'agricoltura in genere non possono andare in pensione perché non può andare in pensione l'alimentazione base degli esseri umani (il pane, il latte, la carne, le verdure, la frutta). La città importa dalla campagna queste risorse e persino l'acqua buona. Peccato che l'aria pura non si può confezionare, altrimenti sarebbe già nei grandi magazzini. A Palermo l'aria però bisogna pagarla sottoforma di tassa di accesso con l'automobile, in campagna no. Almeno questo privilegio gli uomini del mondo rurale ce l'hanno: respirano tutta quella che vogliono, a pieni polmoni.

Sono queste le nostre considerazioni volute ad incoraggiare i pastori che si lamentano della vita che fanno. Andando così le cose nella società civile, il denaro non avrà più valore. Per vivere si ricorrerà - dicono gli esperti - al baratto dei beni mobili e immobili, dei prodotti. Quella di contadini e allevatori è l'unica categoria che non può morire di fame, semmai sarà costretta a difendere coi denti il proprio raccolto, come accadeva oltre mezzo secolo fa. Anche noi siamo fermamente convinti che ci sarà, prima o poi, un grande ritorno alla campagna, un altro rinascimento rurale in condizioni strutturali e di collegamento però più dignitose.

Infine raggiungiamo l'allevamento dei fratelli Stefano e Salvatore Ferrante (600 pecore di razza Valle del Belice, di cui 50 sono Comisane, e 100 capre Rosse siciliane). Qui, nel piccolo caseificio aziendale che trasforma il latte crudo, troviamo anche due ragazzi, i cugini Ramona (16 anni) e Vincenzo Ferrante (14 anni), che dopo la scuola collaborano con i rispettivi genitori nell'attività aziendale. Questo è un altro bell'esempio di nucleo familiare in campagna, produttivo ed educativo sotto diversi aspetti.

Ogni zona, ogni territorio ha le proprie tipicità casearie simili tra loro. Insieme costituiscono un patrimonio non indifferente, una dignitosa offerta per la

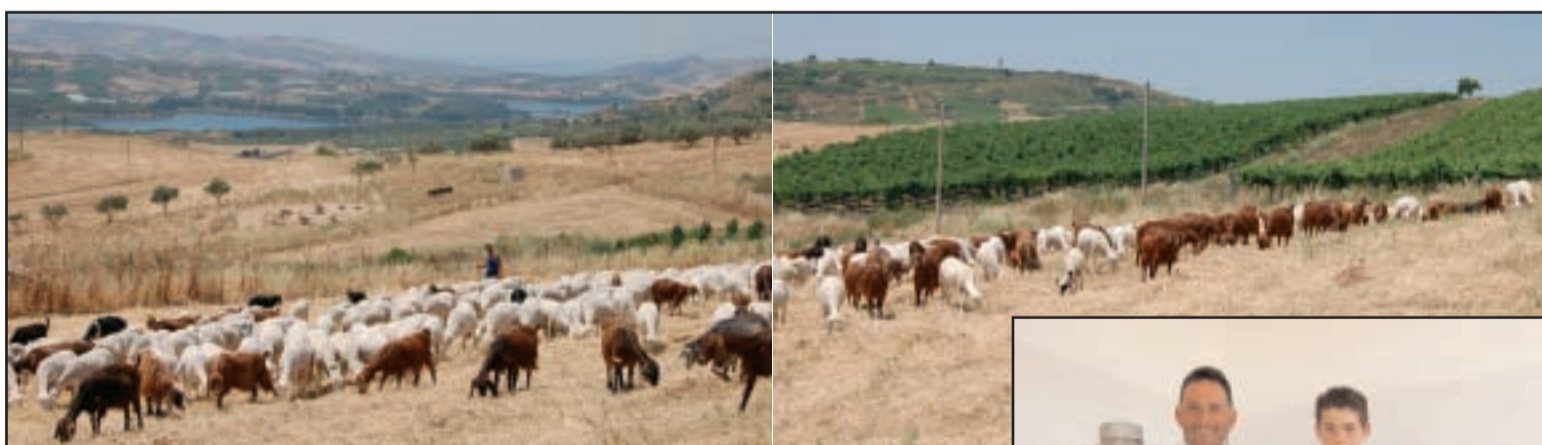


Giovanni Gallo con un suo collaboratore



Il nostro giro di giugno per le vie del formaggio inizia da Naro, nell'azienda di Giovanni Gallo (Nelle prime tre foto dall'alto): in 15 ettari di terra si allevano 200 pecore Comisane e 20 capre Maltesi. Di antica tradizione allevatoria, l'azienda cinque anni fa ha adeguato a norma CEE il piccolo caseificio aziendale che trasforma il latte crudo in pecorino pepato e ricotta fresca. Consegna a negozi alimentari della zona i prodotti confezionati sotto vuoto. L'allevatore munge ancora a mano, "Eppure - asserisce lui - se si usa una certa cura in questa pratica antica, la carica batterica non supera i 110.000 ufc/ml. In altri allevamenti a mungitura meccanica la carica batterica è arrivata anche a un milione di ufc". L'allevamento Gallo è uno dei più autorevoli capisaldi della Comisana in purezza di razza in Sicilia.

Proseguiamo per Campobello di Licata, a visitare l'azienda di Salvatore e Giuseppe Arrigo (qui nella foto accanto), dove si allevano 360 ovini Comisani e Valle del Belice e un gruppetto di capre Girgentane (nella foto più in basso). Il loro caseificio, costruito grazie ad un progetto finanziato dal POP, può caseificare 10.000 litri di latte al giorno. Qui si produce il canestrato ovicaprino. Con una procedura diversa vengono realizzate per la stagionatura anche delle forme nere perché immerse in bagno di paraffina. Per questo tipo di formaggio si adotta una lavorazione simile a quella del Parmigiano, ma questo è fatto con latte ovicaprino. Gli sbocchi commerciali dell'azienda sono Milano, la Germania, la Francia e il Belgio che assorbono i 2/3 della produzione. Il resto va nei supermercati locali e la ricotta alle pasticcerie della zona.



società dei consumi che non sempre è sufficientemente informata sull'esistenza di questi prodotti genuini locali. È la ragione per cui noi, con i nostri modesti mezzi, ce ne stiamo occupando.

Nelle foto animali e prodotti dell'azienda dei fratelli Ferrante



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

## Il latte nella *campìa* La tradizione dei Cottonaro



Filippo Cottonaro nella sua azienda ad Enna. Sotto, le pecore Valle del Belice e le manze Bruna

L'antica tradizione allevatoriale della sua famiglia, sin dall'Ottocento, viene contrassegnata col soprannome "Quararuni" a cui lui tiene come ad un marchio di origine, a un certificato di garanzia. È Filippo Cottonaro, il neoconsigliere ANARB in Sicilia, che riveste anche la carica di presidente della Sezione provinciale Bruna di Enna, professore di estimo alla Scuola Superiore a Piazza Armerina.

In mezzo alle distese di grano nel territorio di Enna la sua famiglia ha sempre lavorato per la produzione del latte con animali di razza e spiccato senso imprenditoriale. Un tempo i suoi erano specialisti in caseificazione, e lui oggi accarezza l'idea di ritornare a fare del formaggio. Tra le sue aspirazioni la realizzazione di un caseificio e di un punto vendita aziendale di carne e latticini. "Con l'aumento spropositato dei mangimi il prezzo del latte conferito al caseificio - afferma Cottonaro - non è molto remunerativo e molte aziende temono per il loro futuro. Ma certi investimenti non si fanno dall'oggi al domani, richiedono un minimo di prudenza se non si vuole rischiare il collasso economico". Giusto. Intanto con 70 vacche Brune e 100 pecore Valle del Belice, ottimi animali iscritti al Libro Genealogico, il prof. Cottonaro cerca di mantenere una dignitosa media di stalla nel produrre latte di qualità che conferisce ad un caseificio di Ragusa, onorando, per il momento,



altri "quararuna" di raccolta e trasformazione della linfa bianca.

C'è anche una risorsa al femminile nel futuro dell'azienda, dato che le due figlie si avviano rispettivamente agli studi di Medicina Veterinaria e di Gestione aziendale. Con una formula del genere c'è una speranza di continuità della tradizione. Il nostro giornale e l'ARAS glielo augurano.

I. M.

## La Sicilia dei sapori in vetrina a Taormina

**1** L'ARAS è stata presente con i formaggi siciliani DOP. Una degustazione guidata dal dr. Giovanni Vitale ha coinvolto e stimolato il gusto dei visitatori per avvicinarli al mondo caseario regionale.

Quest'anno, malgrado importanti questioni agricole, zootecniche e sanitarie rimangano ancora aperte, particolare attenzione la CIA ha inteso dare al mondo imprenditoriale femminile con un convegno



L'assessore regionale La Via con Giovanni Vitale nello stand dell'ARAS. Qui sotto, la produzione dei formaggi caprini di Angelo Li Calzi che alleva le Camosciate delle Alpi a Caltanissetta.



sul luogo della manifestazione volto a discutere sugli aspetti e sulle problematiche delle donne in campagna. Da qualche parte si desidera che l'iniziativa diventi itinerante per far sì che anche le aziende operanti nell'altro capo dell'isola possano essere agevolate nelle distanze. Cefalù, Erice, Sciacca, Noto potrebbero essere baciati dalle prossime edizioni, dando ulteriori impulso ed entusiasmo al rilancio dell'appuntamento con i prodotti agroalimentari siciliani.

Ignazio Maiorana

## Il guardiano del gregge

Non si separa mai dalle sue pecore e dal suo padrone ed è addestrato a governare il gregge al pascolo, ad accelerarne lo spostamento o a fermarlo. L'ordine del pastore al fedele amico giunge col fischio: la diversa modulazione è un linguaggio preciso e inequivocabile per il cane. Aggressivo o mansueto alla bisogna, è un animale molto intelligente e sensitivo, che capta espressioni, segnali ed energie anche poco evidenti. Al fido quadrupede non sfugge nulla.

La sua utilizzazione è ancora in uso negli allevamenti tradizionali, dove il gregge pascola ancora sotto la vigilanza e la guida del pastore, dove mancano recinzioni o filo elettrico. Il cane contribuisce al risparmio di manodopera. Lui è il più attento e costante testimone dell'attività pastorale, dall'alba al tramonto. E costa poco. Anche questo quadretto di campagna, forse, verrà superato dalla modernizzazione.



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

# La tradizione allevatoriale e casearia siciliana

Prima Mostra-Concorso fotografica "Zootecnia antica" - Ragusa, 25-28 settembre 2008

## Regolamento

**A**l fine di contribuire alla conservazione della memoria su usi, costumi, pratiche e testimonianze legati al mondo allevatoriale siciliano, l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia promuove la 1ª Mostra-concorso fotografica per immagini in bianco e nero di qualunque dimensione, realizzate prima del 1970 aventi come tema "Gli animali, il loro ambiente, la loro produzione".

L'esposizione delle foto sarà realizzata presso un apposito stand allestito presso il foro boario di Ragusa nei giorni della prossima Fiera Agricola Mediterranea che si terrà dal 25 al 28 settembre 2008 durante la quale saranno selezionate le migliori tre fotografie pervenute agli uffici dell'ARAS di tutta la regione. La proclamazione dei vincitori avverrà durante la cerimonia di premiazione dei partecipanti agli altri concorsi.

Si può partecipare con una o più foto. Saranno premiate le migliori tre fotografie pervenute entro il 15 settembre 2008 all'ARAS, Via P.pe di Belmonte, 55 - 90139 PALERMO.

Premi messi a disposizione:

1° classificato 1000

2° classificato 750

3° classificato 500

La Giuria sarà nominata tra i rappresentanti di varie istituzioni che concorrono all'organizzazione della Fiera e sarà composta anche da un giornalista e da un fotografo. Il giudizio è insindacabile. Le fotografie devono essere spedite in duplicato non restituibile.



*Sostenete la "voce"  
della zootecnia siciliana*

3

## Mussomeli (CL) - Il latte in mezzo al grano

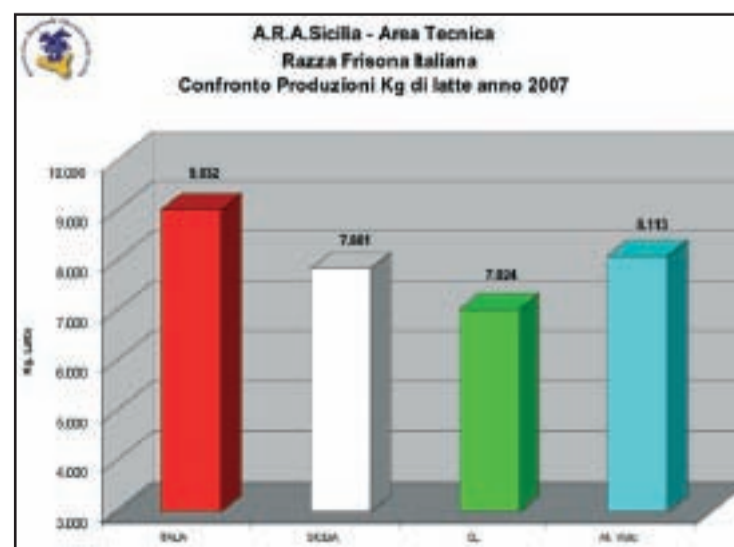
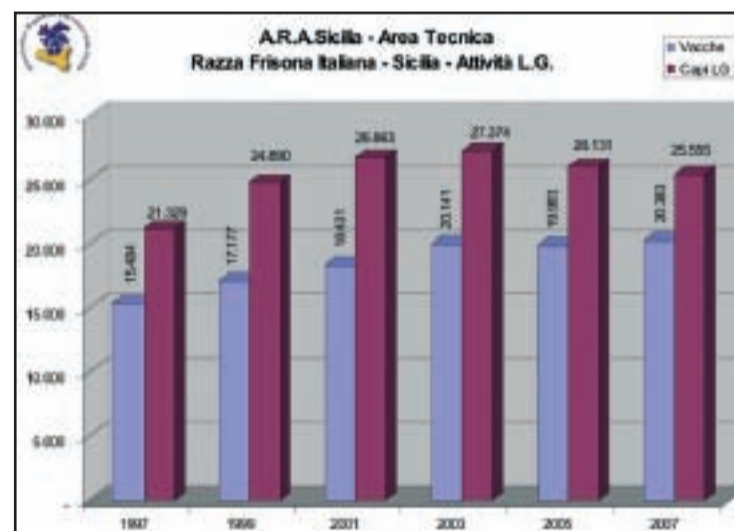
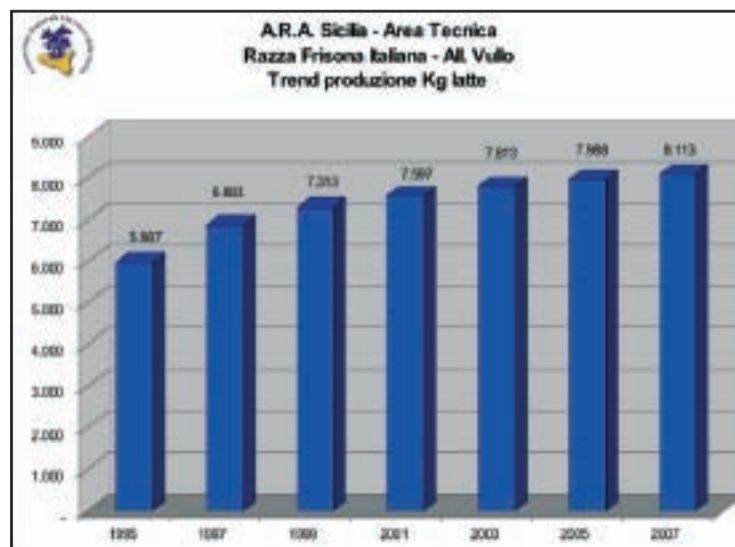
### Il meeting regionale degli allevatori di Frisona Italiana

vacche; per la produzione all'azienda Alcanica, migliore allevamento per kg di latte e proteine, e all'azienda Giuseppe Gennuso, miglior allevamento per kg latte e proteine in carriera; per la riproduzione, la morfologia e il management all'azienda Giovanni Giunta quale migliore allevamento per il tasso di concepimento al primo servizio; all'azienda di Salvatore Tumino quale migliore allevamento per morfologia, effetto ambiente e kg latte; all'azienda Vullo che ha ospitato il meeting è andato il riconoscimento quale miglior allevamento in classifica in provincia di Caltanissetta per la razza Frisona Italiana in quanto a PFT, kg latte e proteine.

Ignazio Maiorana

Nella foto, i coniugi Vullo vengono premiati dal presidente dell'ANAFI, Maurizio Garlappi.

Nei grafici, i dati statistici dell'ARAS che evidenziano la collocazione produttiva dell'az. Vullo in Sicilia.



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

## Latte d'asina

Un progetto di sperimentazione di un piano di produzione e di pre-industrializzazione per lo sviluppo della filiera produttiva

L'Istituto Sperimentale Zootechnico per la Sicilia, il Consorzio nazionale "Allevasini" e l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia hanno sottoscritto un protocollo d'intesa per un progetto di sperimentazione di un piano di produzione e pre-industrializzazione finalizzato alla raccolta, al trasporto, alla conservazione e alla qualificazione del latte d'asina.

L'obiettivo del progetto, ideato dal Consorzio, è quello di rendere pienamente operativa e autonoma dal punto di vista finanziario l'attività di produzione, raccolta e commercializzazione del latte d'asina. La proposta nasce per rispondere alla richiesta da parte dei consumatori di un prodotto sicuro e certificato, per l'importanza del latte d'asina ai fini dell'alimentazione dei bambini affetti da allergie alle proteine di altro latte, e alle esigenze degli allevatori che richiedono maggiori interventi per la pianificazione e la regolamentazione delle produzioni.

La sperimentazione si articola in due fasi:

- 1) la raccolta presso gli allevamenti asinini siciliani e il trasporto in una centrale del latte;
- 2) la caratterizzazione, tramite apposite analisi bio-chimiche, dei campioni di latte d'asina prelevati.

Il progetto di sperimentazione è un primo momento necessario per verificare le diverse attività che compongono la filiera produttiva del latte d'asina, allo scopo di individuare e risolvere i punti di criticità prima dell'avvio del progetto pilota che rappresenterà il consolidamento dei risultati raggiunti.

## L'Istituto Sperimentale Zootechnico partecipa a Ruralia 2008

Gli asini, interpreti principali di una realtà che si va formando nel sociale e nella nuova ruralità consapevole di ammirare le varie razze nelle loro caratteristiche peculiari, continuano ad avere un grande consenso di pubblico.

Sotto il simpatico nome di Ru-Raglia, nello splendido scenario del Parco Mediceo che custodisce Villa Demidoff, a Pratolino (Vaglia) a 10 km da Firenze,

l'Istituto Sperimentale Zootechnico per la Sicilia, che è ormai da tempo motore della rinascita dell'asino non solo come soggetto affettivo, ma come interprete principale capace di mettere in moto economia, energie e speranze.



In questa edizione di Ruralia sono stati presentati due settori distinti:

allevamento e produttività dell'asino, per i quali, attraverso l'esposizione delle razze, è stata messa in evidenza l'elegante fierezza delle Ragusane, la dolce sinuosità delle Pantesche, la placida concretezza delle Ferrantine

(nella foto a sinistra), la forza prorompente dei Martinafranca, la signorilità degli Amiatini, la tenera frugalità dei Sardi, il portamento distinto dei Romagnoli che hanno arricchito nella conoscenza e fatto ritrovare le tracce dei loro antenati;

utilizzo nel sociale e produzione

culturale, con un nuovo uso dell'asino che segna un incontro importante tra cultura rurale e urbana, non trascurando di evidenziare come questo tenero animale venga sempre più impiegato con successo per le attività assistite per disabili e il turismo sostenibile.

L'ISZS, anche in questa occasione, ha apportato l'esperienza maturata nell'attività di ricerca, sviluppo e sperimentazione nel settore degli allevamenti asinini finalizzati alla produzione del latte, in considerazione dell'importanza del latte d'asina in ambito medico per il trattamento delle allergie infantili alle proteine del latte vaccino e della crescente richiesta di un prodotto sicuro e certificato.

### La CONAL Servizi S.r.l.

(Società di Servizi

del Sistema Allevatorio Siciliano)

Viale delle Americhe, 139 - 97100 RAGUSA  
(c/o Uff. Prov.le Associazione Allevatori)

#### INFORMA

che è disponibile, in esclusiva per la Sicilia, il materiale seminale fornito dalle seguenti ditte:

ABS, ALTA ITALIA, CANADIANSEMEX, GENETICA 2000, INTERMIZOO, NOVAGEN e SEMEN ITALY, C.I.Z. ed, inoltre, ZORLESCO. Mensilmente, in accordo con le ditte fornitrici, verranno effettuati sconti e promozioni sui prodotti.



Per informazioni: tel. 0932 642522  
oppure 360 732954 (dr. Matteo Lombardo)

si è svolto un incontro nazionale sull'asino all'interno della festa del mondo dell'agricoltura "Ruralia 2008" con varie attività ludiche, didattiche e di informazione legate al mondo di questi animali. Un evento importante realizzato col partenariato di Coldiretti, Associazione Italiana Allevatori, Consorzio Nazionale Allevatori di Asini "Allevasini", Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Sicilia, vari allevatori e operatori di settore e non poteva di certo mancare l'I-

## Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a: [siellazootechnica@arasicilia.it](mailto:siellazootechnica@arasicilia.it)

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in Castelbuono (PA), n. 6 vacche di razza Bruna iscritte al Libro Genealogico (az. Natale Cucco, tel. 320 8276243).

1- VENDONSI, in Ragusa, manze di razza Limousine iscritte al libro genealogico. (Az. Agr. Emanuele Nobile, tel. 0932-619028).

1- VENDESI in Prizzi (PA), in zona montana, quota latte di circa 1300 ql (az. agr. Giorgio Campagna, tel. 3389050829).

1- VENDONSI, in Contessa Entellina (PA), 40 giovenche e vacche di razza Bruna e Frisona, comprensive di quota (tel. 091-8355144 - 338 2932030).

1- VENDESI, in Castel di Lucio, stallone Purosangue Arabo bianco, 5 anni di vita con documentazione ANICA e UNIRE (tel. 349 5361977).

2- VENDONSI, in Casteldijudica (CT), torelli e manze di razza Limousine iscritti al Libro Genealogico (Az. Emilio Cocimano, tel. 348 - 4783564).



**Col marchio Itallialleva 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. Itallialleva 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, raccordatevi al più presto con i nostri tecnici!**

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

# Anagrafe degli equidi

## Proroga regolarizzazione passaporti

L'UNIRE ha concesso una proroga fino al 15 settembre per la regolarizzazione dei passaporti dei cavalli relativamente alla dichiarazione obbligatoria di destinazione finale dell'animale (DPA o non DPA). Come è noto, tale destinazione deve essere comunicata dal proprietario allo stesso UNIRE per i soggetti giovani che ancora non sono in possesso dei rispettivi passaporti.

Per i cavalli già in possesso dei passaporti il proprietario dovrà effettuare un versamento di 15 euro a favore dello stesso UNIRE "Area Sella" e prendere contatti con il veterinario fiduciario della propria provincia.

## Corretta registrazione delle vendite

Accade abbastanza frequentemente che i cavalli transitino per più proprietari e per parecchi anni senza un regolare passaggio di proprietà registrato presso l'Ente che ha emesso il passaporto di origine. Purtroppo, ancora oggi, così come vuole la tradizione popolare, basta una stretta di mano o un impegno verbale di trasferimento di possesso che tutto è a posto. Ma in questo caso la cosiddetta "parola" non ha, in termini di legge, alcun valore. Pertanto ci preme ricordare che una volta completate le trattative private tra venditore e acquirente, lo stesso venditore si accerti dell'avvenuto inoltro della pratica di registrazione del soggetto se non vuole incappare in spiacevoli conseguenze.

Costantino Greco

# Anagrafe equina

I recapiti telefonici degli uffici provinciali dell'ARAS e dei veterinari che si occupano dell'identificazione degli animali

<b>AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 20648</b>	Cirrito Salvatore	328 7132722	
Abbene Salvatore	328 1424205	Di Carlo Filippo	328 8267422
Armato Massimiliano	339 1338585	Giunta Benedetto	338 6381169
Collura Pasquale	320 22492	Marretta Giuseppe	338 2461305
<b>CALTANISSETTA ARAS 0934 595040</b>	Salvo Carmelo	338 4817950	
Michele Barbagallo	333 3331338	Schirò Franco	329 9649169
<b>CATANIA ARAS 095 7124781 - 7121865</b>	Guarneri Gaetano	3331140503	
Sanfilippo Davide	320 8052699	<b>RAGUSA ARAS 0932 642522-641961</b>	
Gennaro Romina	347 6931712	Lo Magno Giorgio	337 883768
Di Mauro Emanuela	349 8843675	La Spisa Michelangelo	339 4554522
<b>ENNA ARAS 0935 29229 - 20770</b>	Atanasio Alessandro	335 6665323	
Farina Francesco	330 793009	<b>SIRACUSA ARAS 0931 69849</b>	
<b>MESSINA ARAS 090 693849</b>	Zagami Antonino	3299195396	
349 8631137	<b>PALERMO ARAS 091 611483-091 6129705</b>	Verga Salvatore	339 6129399
Barranca Francesco	328 1329621	D'Avino Dario	338 4747587
Castiglia Giovanni	328 0369732	<b>TRAPANI ARAS 0923 29462</b>	
		Spina Giuseppe	329 3525379
		Monaco Vincenzo	333 8504907
		Molinari Piergiorgio	328 2817358

## Operatori di Fecondazione Artificiale

### Agrigento

Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886  
Giuseppe Caracappa 339 6612060

### Caltanissetta

Michele Barbagallo 333 3331338

### Catania

Antonello Vanadia 338 1465605  
Davide Sanfilippo 320 8052699

### Enna

Salvatore Gagliano 338 1848192  
Alessandro Atanasio 320 6897045-349 8631137  
Filippo Licciardo 328 3910427  
Michele Barbagallo 333 3331338

### Messina

Antonino Caputo - 328.1220883  
Giuseppe Tumeo - 338.8687894 - 389.9863096

### Palermo

Salvatore Cirrito 328 7132722 Caccamo  
Giuseppe Caracappa 339 6612060 Bisacchino  
Salvatore Di Bella 339 2720450 Lercara-Castronovo  
Filippo Di Carlo 328 8267422 Caltavuturo-Sclafani  
Antonino Dinieri 338 4015351 Caltavuturo-Sclafani  
Giuseppe Duca 338 1836931 Gangi  
Benedetto Giunta 338 6381169 Roccapalumba-  
Alia-Mezzojuso  
Tonino Mazzola 339 1062167 Collesano-Castelbuono

Giovanni Roppolo 338 1530251 Corleone  
Antonino Savi 333 6404210 Cinisi-Sancipirello  
Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886  
Castronovo

### Ragusa

Ufficio Provinciale ARAS 0932 642522

### Siracusa

Giuseppe Carpinteri 330 664516  
Claudio Caligiore 368 680248  
Aldo Gallo 333 5324378  
Roberto Rametta 330 458302  
Giuseppe Valvo 339 5670719  
Salvatore Verga 339 6129399  
Dario Davino 338 4747587

### Trapani

Giuseppe Loria 330 380108



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.

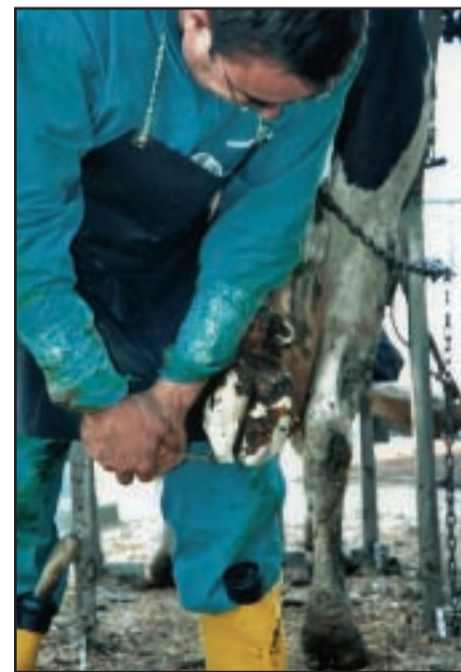
I riferimenti ARAS cui rivolgersi sono:

**Per la Sicilia Orientale**

c/o ARAS Ragusa, tel. 0932 642522

**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

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

Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

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

Direttore responsabile  
**Armando Bronzino**  
Commissione di Redazione  
Aldo Cacioppo  
Giuseppe Caruso  
Carmelo Meli  
Nino Santo Riggio  
Andrea Truscelli  
Ha collaborato alla Redazione  
Ignazio Maiorana

Hanno collaborato:  
**Marcello Digrandi,**  
**Costantino Greco**

Stampa: Eicol Tipolitografica  
Via G. Cimballi, 40 - PALERMO - Telefax 091 541404

Sito internet: [www.arasicilia.it](http://www.arasicilia.it)

Scriveteci! e-mail:  
[siciliazootecnica@arasicilia.it](mailto:siciliazootecnica@arasicilia.it)

Il Direttore Responsabile informa gli abbonati che la redazione di questo Periodico avviene in conformità a quanto disposto dal D.lgs 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali)

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