



34° ANNO, n. 7
LUGLIO 2008

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia



Da sinistra: Carmelo Meli, Giovanni La Via, Armando Bronzino e Carmelo Castorina a Palermo alla 58° Assemblea generale dei Soci

Ragusa – Il meeting sulla razza Modicana



“La svolta è dietro l'angolo”

(L'allevatore Giovanni Gulino con le sue vacche)

**Il presidente dell'ANAMOD, Carmelo Massari:
“Vedrete, si ritornerà ad allevare questa bovina!”**

58° Assemblea Generale Ordinaria dei Soci dell'ARAS L'attività del 2007, le linee operative del 2008

Si è svolta l'8 luglio all'Hotel President di Palermo la 58ª Assemblea generale ordinaria dei soci dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia. All'ordine del giorno l'approvazione del bilancio 2007 e dell'attività dell'ARAS.

Tra gli ospiti, oltre all'assessore regionale all'Agricoltura Giovanni La Via, in sala si è registrata la presenza del direttore regionale della Coldiretti Aldo Mattia e di Salvatore Medica della stessa organizzazione, di Angelo Forgia, direttore del Patronato INAC Sicilia, per la CIA.

“Non trascureremo la zootecnia – ha assicurato l'assessore regionale all'Agricoltura Giovanni La Via –. Ritorneremo presto a sederci al tavolo delle trattative con imprenditori zootecnici e gli industriali della trasformazione per un prezzo più adeguato del latte bovino e di quello ovino che non è stato mai definito. Il settore agroalimentare non può soccombere”. L'assessore ha ringraziato l'ARAS per la tendenza a muoversi secondo la linea delle istituzioni pubbliche del settore e ha assicurato che c'è la sua disponibilità ad aprire un tavolo tecnico per rivedere antiche questioni con la Coldiretti e altre organizzazioni del settore prima che si perda per strada il patrimonio zootecnico.

“Molti allevatori soffrono – ha detto ancora – ma riceveranno supporti per andare avanti”.

“Ci rincuora il suo sostegno – è stato l'immediato riscontro in sala del presidente dell'ARAS Armando Bronzino –. Ci auguriamo che le risorse finanziarie per la zootecnia e la relativa produzione siano oggetto di una maggiore considerazione da parte delle pubbliche istituzioni”.

Uno stimolo ad intervenire senza perder tempo è stato inoltre dato all'assessore La Via dal direttore regionale della Coldiretti Aldo Mattia: “Dobbiamo fare in modo di assicurare i dovuti spazi alla commercializzazione dei prodotti agricoli e ridare la giusta dignità ai produttori. L'ARAS è l'interlocutrice giusta e adeguata per discutere certe questioni”.

Si sa che i temi della lunga crisi zootecnica sono ben più numerosi, gravi e complessi, ma esistono margini d'intervento per una buona rinascita della campagna. “È un momento particolarissimo per l'agricoltura – ha detto nel suo discorso Angelo Forgia della CIA di Palermo –, per cui ci aspettiamo molto dal Governo regionale e dall'assessore. Noi proponiamo – ha aggiunto – una conferenza agricola regionale per discutere su cosa fare dell'agricoltura nei prossimi anni. Affrontiamo seriamente questo argomento e facciamo in modo che si vendano i prodotti nel luogo di produ-

zione. Oggi la possibilità di confezionare sotto vuoto formaggio e carne freschi, la celerità di comunicazione grazie ad internet, telefoni e automobili, hanno dato una svolta alla commercializ-

La rinascita della campagna Prodotti: cresce la vendita autonoma

Nuova era per i caseifici aziendali e per le macellerie rurali, per gli agriturismi e le fattorie didattiche

di Ignazio Maiorana

Sono ancora in pochi, rispetto alle migliaia di produttori di latte siciliani, coloro che ricorrono alla trasformazione e alla commercializzazione diretta dei propri prodotti. Se nel settore delle carni per le modeste aziende la gestione di un macello aziendale è economicamente più complessa, in quello dei formaggi è sicuramente più semplice e remunerativa. Chi l'ha capito ha risollevato le sorti della propria realtà imprenditoriale, piccola o grande che sia. Il rapporto diretto tra produttore e acquirente, che si rechi in azienda o che venga raggiunto a casa e nelle manifestazioni pubbliche, premia. Se l'allevatore, oltre ad offrire qualità, apre le porte della trasparenza crea un valore aggiunto che propone al consumatore. L'acquirente deve potere incontrare l'allevatore e manifestargli il proprio gradimento dei prodotti o esprimergli le proprie richieste legate al gusto che possono trovare accoglimento.

Inoltre, considerato che ogni caseificio aziendale è dotato di furgoncino autorizzato al trasporto di prodotti caseari freschi, il servizio a domicilio incrementa o dà una svolta alla commercializzazione diretta. In sostanza si riprende un'antica abitudine che vede l'allevatore ritornare a sera a casa con una cesta di prodotti dell'azienda da smistare ai vicini di casa, ai parenti o ai clienti che hanno prenotato qualcosa. Anche i figli erano incaricati della consegna a domicilio. I più piccoli ricevevano anche qualche dolcino se non qualche moneta da mettere in salvadanaio.

Oggi la possibilità di confezionare sotto vuoto formaggio e carne freschi, la celerità di comunicazione grazie ad internet, telefoni e automobili, hanno dato una svolta alla commercializ-

Manifestazioni zootecniche

3-4 sett. 2008 S. Margherita B. (AG) - Mostra Nazionale della pecora Valle del Belice
12-14 sett. 2008 Ragusa - 34° Premio reg.le allevamento equini UNIRE
26-28 settembre 2008 Ragusa - Fiera Agricola Mediterranea
24-26 ottobre 2008 Cremona - Fiera della Bovina da latte

1

58° Assemblea Generale Ordinaria dei Soci dell'ARAS

L'attività del 2007, le linee operative del 2008

zione e non alla grande distribuzione".

Qui di seguito pubblichiamo uno stralcio della relazione introduttiva sull'attività svolta nel 2007 e le linee d'indirizzo per il 2008 che il presidente regionale dell'ARAS, Armando Bronzino, ha letto durante i lavori dell'assemblea:

L'Associazione nasce il 3 marzo 1950 ed è riconosciuta Persona Giuridica il 27 maggio 1952 con D.P.R.S. n.94/A.

Il 7 dicembre 2007 il nuovo statuto viene approvato sulla Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana n.57. Da qui la volontà dell'Associazione assieme all'AIA di indirizzare i soci non solo verso gli obiettivi istituzionali della selezione e della genetica, ma verso nuove mete che ci vedranno orientati sulle delicate fasi mercantili nel rispetto delle normative sanitarie per un mercato che ci vuole protagonisti dell'alimentazione umana. Il 21 dicembre 2007 avviene la presentazione per la Sicilia, a Ragusa, del progetto Italialleva per il latte siciliano, che soddisfa le esigenze della filiera siciliana, per garantire il processo produttivo delle nostre produzioni esaltandone la distintività. Si è avviato il processo di una filiera che vede protagonisti le nostre stalle bovine ed oviceprine, i caseifici aziendali, le OP del latte e, a breve, una importante industria siciliana del settore lattiero-caseario.

Italialleva non è un marchio ad ombrello e non coprirà i marchi commerciali delle nostre produzioni ma è una piattaforma che sosterrà le differenze! L'allevatore non avrà alcun costo aggiuntivo e sarà seguito ed assistito nel rispetto delle normative sul pacchetto igiene. Con l'AIA abbiamo aggiornato i nostri agronomi e dei nostri veterinari, a breve, seguiranno i controllori zootecnici.

Il sistema allevatorio siciliano, nell'applicare la piattaforma ITALIALLEVA, riuscirà a vincere le nuove sfide che l'allevatore incontra nell'affrontare il mercato e il suo rapporto con il territorio.

Il sistema zootecnico si assume in Sicilia la responsabilità di operare avendo come stella polare la qualità e la genuinità e garantendo con la radicata presenza sul territorio: sicurezza ambientale e tutela del paesaggio rurale; ed un importante ruolo sociale nel rapporto con i cittadini-consumatori.

La responsabilità che ci siamo assunti nella formulazione di questo programma deve accompagnarci verso la completa riorganizzazione del Sistema Allevatori regionale non più rinviabile. Il nostro obiettivo è principalmente indirizzato ad un continuo processo di crescita e adeguamento delle azioni dell'Associazione ai progressivi cambiamenti dei tempi, delle condizioni socio-economiche, dell'evoluzione delle tecniche produttive. Gli allevatori devono trovare nella nostra struttura adeguata rispondenza alle loro crescenti esigenze di miglioramento dei prodotti e di commercializzazione organizzata per continuare ad essere riferimento per l'intero settore zootecnico isolano.

Le più importanti iniziative di cui l'ARAS si è occupata:

- la partecipazione a mostre e meeting zootecnici ed a Fiere agroalimentari;
- l'Anagrafe bovina, ovina ed oggi equina; la stampa dei passaporti degli equidi e dei bovini;
- il recapito di materiale seminale per l'Inseminazione Artificiale;
- L'Embryo transfert (legge 30/91);
- DAIRY CLUB (Frisona) e BJC Bruna Junior Club, vivai del settore allevatorio;
- i controlli della produttività del latte asini-



Aldo Mattia, Angelo Forgia e il pubblico all'Assemblea



no ai fini dell'avvio d'idonei programmi di selezione;

- il piano di affidamento di nuclei di Modicana e Cinisara;
- il servizio di mascalcia;
- il servizio di raccolta ed incenerimento carcasse;
- l'invio via SMS sul telefonino delle analisi dei Controlli della Produttività latte per le cellule somatiche;
- l'implementazione del laboratorio analisi latte;
- 4 Lactocorder per il controllo SCM degli impianti di mungitura in dinamico;
- il laboratorio è "Certificato ISO 9001" e "Certificato per la Legge 119/03";
- rilancio della Fiera regionale zootecnica di Enna;
- preparazione di una nuova Agrisud a Catania dedicata all'agroalimentare;
- la Fiera di Canicattini Bagni (SR) come mostra zootecnica di primavera del Sud-Est; fiera San Fratello Cavalli;
- progetto di ristrutturazione del Foro Boario ed il futuro ampliamento della struttura per ospitare una manifestazione zootecnica ed agroalimentare interregionale di tutto il Centro-Sud italiano in collaborazione con il Comune di Ragusa.

Noi allevatori chiediamo al Governo nazionale, al Parlamento ed alla Regione Siciliana un impegno per l'obbligo di indicare in etichetta l'origine della materia prima dei prodotti alimentari, per evitare che siano "spacciati" per "ITALIANI" prodotti lattiero-caseari ottenuti con latte estero!!! In cambio noi dobbiamo ricercare l'efficienza, l'innovazione organizzativa per soddisfare i bisogni reali delle imprese che sono sul mercato per competere, per vincere e realizzare reddito.

La Sicilia si caratterizza per una forte biodiversità animale, legata alla storia e alle tradizioni che hanno generato prodotti tipici ed unici, come testimoniano le DOP Siciliane che danno lustro all'agroalimentare MADE IN ITALY. L'ARAS deve stimolare sempre più la vendita di questi prodotti tipici, che sono dei veri gioielli, unici nel mondo, come il RAGUSANO DOP, il PIACENTINU ENNESE DOP, la VASTEDDA DEL BELICE DOP, il Pecorino Siciliano DOP e tutti i formaggi storici.

Grave la situazione del prezzo del latte ovino relativamente al quale i pochi industriali che lo raccolgono non sono disponibili a venire incontro alle esigenze degli allevatori, in considerazione delle sempre maggiori spese. Nei fatti è come se esistesse un cartello da parte degli industriali; non c'è mai stato un prezzo regionale del latte oviceprino.

Per concentrare l'offerta e per avere potere contrattuale, l'ARAS di Enna e Caltanissetta sta costituendo una Cooperativa di allevatori per aggregare tutto il latte oviceprino dell'area interna.

Ed il latte bovino? Dopo alcuni mesi di speranze legate alla fiammata del prezzo del latte, tutto annullato! Assorbito tutto dalla concomitante ascesa del prezzo dei cereali e dei carburanti e della successiva diminuzione! L'eventuale aumento lineare del 2% su base europea delle quote sta facendo riemergere tensioni sul prezzo del latte bovino che oggi

rappresenta il minimo vitale per la sopravvivenza!

A breve le trattative per l'accordo per il prezzo regionale del latte alla stalla saranno riprese.

Il consumatore è sempre attento ai prodotti di qualità legati al territorio e l'ARAS si sta impegnando verso l'accompagnamento di questi prodotti sul mercato, ciò non basta però per assicurare remunerazioni e competitività, perché la sfida sta tutta nei costi indiretti e negli imprevisti come le zoonosi che penalizzano i bilanci delle imprese zootecniche siciliane. Bisogna rimuovere quei fattori che stanno azzerando tutti gli investimenti realizzati in zootecnia e che non consentono l'eradicazione delle diverse epizootie in Sicilia, col rischio di spazzare via un patrimonio non solo zootecnico ma culturale, storico, ambientale e la prospettiva di sviluppo vero per i nostri territori. A tutto questo si aggiungono le problematiche che parrebbero direttamente o indirettamente indotte dalla applicazione nel territorio regionale della vaccinazione contro la brucellosi negli allevamenti ovi-caprini.

In particolare si fa riferimento:

- alle diverse modalità, da provincia a provincia, di utilizzo della vaccinazione negli allevamenti indenni;
- al controllo sanitario degli animali vaccinati condotto in maniera difforme nelle singole realtà territoriali per quanto concerne l'età dei soggetti;
- ai differenti provvedimenti adottati a seguito di presenza di animali vaccinati risultati positivi al controllo.

L'Assessorato Regionale alla Sanità ha emanato una nota che prevede la possibilità di ricontrattare i capi vaccinati risultati positivi, ma solo nei casi di non presenza contemporanea di capi adulti positivi non vaccinati; con tale documento non si prevede analogo comportamento per vaccinati e positivi di allevamenti con presenza di capi adulti infetti.

Non è prevista, inoltre, la possibilità di riattribuire la qualifica sanitaria agli allevamenti con storia sanitaria indenne e con animali positivi vac-

cinati. Di conseguenza la difficoltà di commercializzare gli animali innesca la sfiducia dell'allevatore nei riguardi del piano vaccinale.

Dobbiamo fare richiesta al Ministero della Salute di operare una rivisitazione della normativa vigente in materia, che possa garantire l'applicazione omogenea delle direttive sul territorio regionale, senza spazi di libera interpretazione. L'Assessorato alla Sanità deve istituire con decreto una "Unità di Crisi" che comprenda le Organizzazioni professionali agricole, l'ARAS, i NAS, i dirigenti del Servizio Veterinario regionale, i dirigenti dell'Assessorato reg. Agricoltura, dell'Istituto Zooprofilattico e renderla veramente attiva.

Il Governo regionale deve valutare le grandi differenze zootecniche del territorio siciliano e le particolarità d'eccellenza di ogni provincia che sono state da sempre rappresentate da noi e dalle nostre Organizzazioni agricole professionali. Alla Giunta di Governo regionale pertanto chiediamo di attivare anche un sostegno economico per il mancato reddito per le mancate produzioni legato all'abbattimento degli animali.

L'ARAS sta sostenendo un piano di valorizzazione delle carni siciliane in ETI-AIA ora anche in collaborazione con il CORFILCARNI, assieme all'AIA e all'Assessorato reg. Agricoltura, utilizzando la piattaforma ITALIALLEVA, determinante nella costruzione di una filiera che crescerà coinvolgendo tutti nella

8

Linee di indirizzo per il 2008

- Selezione del bestiame e miglioramento qualitativo delle produzioni;
- Consulenza agronomo-veterinaria e consulenza zootecnica;
- Inseminazione artificiale e gestione della sfera riproduttiva;
- Corretto utilizzo, controllo e manutenzione degli impianti di mungitura;
- Promozione dei prodotti sul mercato e adesione a organizzazioni per la distribuzione e commercializzazione (Conal Servizi - Contratti di filiera, ecc);
- Tracciabilità/etichettatura dei prodotti per sicurezza alimentare;
- Sviluppo di rapporti di collaborazione con gli Enti gestori delle risorse ambientali delle diverse zone della Sicilia per la valorizzazione dei prodotti;
- Sviluppo di attività di informazione ed educazione alimentare;
- Sviluppo di rapporti e progetti con l'UE e gli Enti locali.

In particolare si punterà:

- alla valorizzazione delle produzioni sul mercato da parte delle aziende in regola con le normative e che hanno le condizioni produttive per assicurare prodotti di qualità;
- alla salvaguardia e valorizzazione delle produzioni con specifico riferimento a quelle delle aree interne (carni e formaggi), al fine di mantenere le tradizioni produttive e fornire prodotti di lavorazione artigianale di singoli produttori o di piccole associazioni e cooperative di trasformazione;
- allo sviluppo dell'esportazione delle produzioni zootecniche siciliane verso le altre regioni e nazioni in cui risultano particolarmente richiesti e graditi i prodotti tipici artigianali;
- all'implementazione di azioni mirate a rendere identificabili i prodotti provenienti dai nostri associati in regola con le norme di produzione, mediante la tracciabilità e l'attribuzione regolamentata di un marchio collettivo; la certificazione dei prodotti con i marchi di qualità o di origine dell'UE (DOP/IGP, ecc.).

il presidente
Armando Bronzino

Ragusa – Il meeting sulla razza Modicana

“La svolta è dietro l'angolo”

Il presidente dell'ANAMOD, Carmelo Massari:
“Vedrete, si ritornerà ad allevare questa bovina!”

Servizio di
Ignazio
Maiorana

Il 5 luglio, presso l'azienda dell'allevatore Giovanni Gulino, in contrada Raffino a Ragusa, nei pressi del Castel-

lo di Donnafugata, si è svolto un meeting che ha avuto la finalità di confermare l'importanza della selezione della razza bovina Modicana. All'iniziativa, organizzata dall'Associazione Regionale Allevatori di Ragusa, dalla Sezione provinciale di razza e dall'ANAMOD, hanno partecipato i vertici regionali dell'ARAS (il presidente Bronzino, il vicepresidente Caruso, il direttore Meli, il responsabile dell'Area Tecnica Truscelli, il responsabile interprovinciale di Ragusa e Siracusa Battaglia); rappresentanti istituzionali del settore (il capo dell'Ispettorato Agricoltura di Ragusa Giuseppe Arezzo e l'assessore provinciale all'Agricoltura Enzo Cavallo, il sindaco e il vicesindaco di Ragusa, rispettivamente Nello Di Pasquale e Giovanni Cosentino, l'on. Roberto Ammatuna), il presidente e il presidente onorario dell'Associazione nazionale allevatori di Modicana, rispettivamente Carmelo Massari e Ignazio Margiotta, ma c'erano anche molti allevatori e tecnici.

“Allevo ancora una trentina di animali e mi aiuta mia moglie, anche se siamo in età piuttosto avanzata. – dichiara Giovanni Gulino, l'allevatore che ospita il meeting –. La passione è dura a morire. Finché abbiamo forza caseifichiamo per produrre il Ragusano DOP e giovane bestiame da riproduzione” e, secondo la testimonianza del presidente della sezione provinciale ragusana della razza, Rosario Tumino, la famiglia della Modicana sta rigenerandosi.

La prova di valutazione morfologica su quattro bovine dell'azienda, alla quale ha partecipato un gruppo di presenti, è stata seguita dagli esperti della Modicana Giovanni Barbaccia, Giuseppe Spina e Nicola Giardina. Successivamente si è passati agli interventi delle personalità istituzionali invitate. “Molte aziende di bovini di Modicana – ha esordito il presidente Carmelo Massari – non hanno vasche refrigeranti, mezzi meccanici e strutture idonee, quindi i loro consumi incidono pochissimo nella spesa individuale e collettiva della categoria. È anche questo – sostiene Massari – il valore della tradizione allevatoria intorno alla Modicana. Riguardo alla qualità del latte, pascolando gli animali hanno la possibilità di scegliere le erbe spontanee che desiderano. Il regime libero è impagabile per il benessere animale e per l'economia aziendale. Ecco perché questa razza autoctona va difesa. Oggi – continua il presidente dell'ANAMOD –, grazie alla valutazione morfologica lineare è più facile selezionare le migliori vacche e alzare sempre più in alto la bandiera della Modicana. Sotto il caldo torrido siciliano resiste, va a cercarsi il posto più ventilato o l'ombra, se ci sono. All'età di 12 anni queste vacche sono ancora in piena produttività. Per questo va difesa, anzi incrementata”.

Dopo questa premessa, giungono i complimenti del capo dell'Ispettorato dell'Agricoltura ragusana Arezzo a chi si dedica con sacrificio all'allevamento della Modicana: “Ora bisogna puntare sulla conoscenza del prodotto. Gli allevatori hanno però il difetto di essere degli individualisti – ha detto il dr. Arezzo –, l'unione è la carta vincente, solo con l'aggregazione è possibile superare le difficoltà del settore”.

“Le possibilità offerte dalla Comunità europea possono dare un nuovo impulso alla zootecnia – ha detto l'assessore provinciale all'Agricoltura Enzo Cavallo – e promuovere l'associazionismo per difendersi dai costi eccessivi. Abbiamo messo a disposizione di quanti garantiscono la produzione il “cesto barocco” dei prodotti



Le autorità intervenute al meeting.

tipici ragusani. Cercheremo di non permettere più che le richieste di mercato non vengano evase per mancanza del prodotto che era stato pubblicizzato in mezzo mondo. Chi lo vuole venga sul luogo di produzione. Purtroppo il nostro dirimpettaio di condominio – ha aggiunto l'assessore – continua a comprare prodotti anonimi, cagliate provenienti dall'estero senza che conosca quelli provenienti dal suo territorio”.

“La parte tecnica e genetica ha la sua importanza – ha spiegato Andrea Truscelli –. La Modicana rischiava di scomparire, adesso ha una struttura di sostegno, l'ANAMOD, più solida e appassionata. Ma la prospettiva futura ha un percorso interessante: 3000 vacche su 3500 capi in Sicilia, con una produzione media annua di q 33,26 (e punte di 45 q) col 3,47% di grasso e il 3,49% di proteine. L'affidamento in Sicilia dei nuclei di riproduzione con giovane bestiame selezionato (4 manze e un torello) darà una svolta qualitativa e quantitativa al patrimonio della razza nella regione. Sulla qualità delle carni – ha aggiunto – stiamo lavorando con Itallialleva e Colfilcarni, con programmi riguardanti il marchio di commercializzazione”. Truscelli ha comunicato inoltre che è in fase di revisione il regolamento della razza Modicana perché ormai anacronistico. Dunque una serie di attenzioni che fanno ben sperare continuano a svilupparsi intorno a questa biodiversità siciliana per la ripresa del suo allevamento. La testimonianza di alcuni allevatori che hanno avuto affidati dall'ARAS i nuclei di giovane bestiame ha assicurato che si adattano bene in tutti gli ambienti. In particolare Vanadia da Vizzini, che alleva anche vacche Bruna e Frisona, ha detto che nessuna bovina ha la stessa capacità della Modicana di sfruttamento del terreno pascolativo e della fragranza dei suoi prodotti. Anche nella Sicilia occidentale la Modicana produce dell'ottimo formaggio a pasta filata, ed è meno salato del Ragusano. Occorre però far sapere della qualità del latte e della carne di questi animali. Riguardo all'alta qualità del latte di Modicana, ancora una conferma ci è giunta quel giorno dal prof. Salvo Bordonaro dell'Istituto di Zootecnia della Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, presente al meeting: “La Modicana registra la più alta frequenza allelica di k-caseina fra le razze italiane utilizzate per la produzione di formaggi. Le caratteristiche proprie di razza, insieme al sistema di allevamento e all'utilizzo del pascolo – spiega ancora il prof. Bordonaro –, rendono unico il connubio tra razze locali, territorio e formaggi tipici che rappresenta il più valido, se non l'unico, punto di forza per la valorizzazione e la salvaguardia di queste specie autoctone”.

Gli interventi al meeting sono proseguiti con le parole di Mattia Occhipinti, presidente della Coldiretti ragusana: “Questa razza è la pulitrice dei terreni, forse negli anni passati l'abbiamo un po' trascurata volendo mettere in moto delle macchine da corsa. Ora è opportuno rivedere le nostre posizioni e i nostri indirizzi”.

Il dr. Giovanni La Guardia, zootecnico dell'Ispettorato dell'Agricoltura di Catania, ha segnalato la sparizione di molti allevamenti nella sua provincia. “La speranza in una ripresa della zootecnia da noi sta anche nella Modicana e nell'utilizzazione delle zone marginali”.

Poi è stata la volta del dr. Carmelo Meli, direttore regionale dell'ARAS: “Anche se non sempre viene rico-



Il toro dell'azienda. Sotto, il pubblico presente.



nosciuto nei dovuti modi, l'ARAS è l'unica struttura che lavora in maniera omogenea in Sicilia per la zootecnia. Nel nuovo Piano di sviluppo rurale sono presenti incentivi per questa razza anche grazie alle nostre sollecitazioni. Questo tipo di allevatore lavora per passione e per missione, ma quando il proprio sacrificio va alle strutture commerciali intermedie ne viene mortificata la sua dignità professionale. Quindi si sta lavorando per creare le condizioni affinché sia lui a prendere in mano l'organizzazione e il controllo commerciale dei suoi prodotti”.

Ha concluso la serie di interventi il presidente dell'ARAS Armando Bronzino, ringraziando i rappresentanti delle istituzioni. In particolare, ha apprezzato la proposta dell'assessore provinciale Enzo Cavallo di mettere insieme le energie per la commercializzazione delle produzioni locali. “Quando mi sono insediato ho trovato un'ARAS non proprio in sintonia con le associazioni nazionali del settore. Oggi – ha detto Bronzino – non è più così. La parte che facevano altri nella commercializzazione dei prodotti oggi la stiamo avviando noi con Conal Servizi. Ci sono grandi progetti per il futuro. Riguardo alla Modicana, col responsabile dell'Ufficio tecnico dell'AIA stiamo cercando di giungere al riconoscimento nazionale dell'ANAMOD, il che significa disporre di risorse economiche per la selezione di questi animali. Al nord – ha aggiunto il presidente – la politica non può più spingere sullo sviluppo zootecnico perché è arrivato al massimo. Al sud, invece, c'è ancora molto da fare e pare che presto ci sarà una svolta”.

Infine si è proceduto ai riconoscimenti: la targa dell'ARAS è stata conferita agli allevatori del Ragusano Giovanni Di Pasquale per il miglior allevamento per kg di proteine, ai fratelli Francesco e Riccardo Bocchieri per il miglior allevamento in quanto a kg di latte, a Tina Biazzo come titolare dell'allevamento di Modicana con migliore produzione individuale per kg di proteine, a Rosario Florida per la migliore qualità nella produzione del latte e al padrone di casa Giovanni Gulino per aver ospitato il meeting.



L'antica stalla della Modicana

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

La Frisona da grande impresa

ALCRI, la famiglia dei Criscione



In alto, alcune giovenche, qui a fianco le vacche in stabulazione libera.



La suggestione dell'antica masseria l'avvertì appena arrivi, grazie alla tipicità dei caseggiati (nelle foto in alto). La storia dell'azienda Criscione risale al 1957 quando i fratelli Giorgio e Giuseppe hanno comprato del terreno a Ispica (RG). Qui a guidare la macchina organizzativa oggi sono i loro figli (Mariuccia, Emanuele, Salvatore, Giovanni e Irene). Una collaboratrice appassionata del suo lavoro, l'agronomo Silvia Caruso, segue la parte alimentare degli animali e il management e uno staff amministrativo efficiente assicura il funzionamento delle carte e dei numeri.

antibiotici per ottenere un concime più naturale per le colture di ortofrutta. "Non miglioriamo la genetica del bestiame in selezione per le mostre zootecniche ma per la più alta produttività, la qualità e la quantità, per le buone mammelle, per i buoni arti e per la longevità – afferma Mariuccia Criscione –. Qui il *Body condition score* (il punteggio di condizione corporea) è in voga da anni. Seguiamo la cultura allevatoriale americana grazie alle nuove brezze tecniche trasmesse dal CORFILAC;

l'ARAS ha contribuito notevolmente alla crescita dell'azienda. Ora è necessario promuovere il consumo di latte di alta qualità, fare educazione alimentare tra i piccoli. Niente più latte UHT ai bambini! In America, nei grattacieli, arriva il latte fresco dalle latterie, da noi in Sicilia si preferisce immagazzinare e consumare cartoni e cartoni di UHT senza capire che quel latte ha perduto gran parte della sua genuinità. Una campagna pubblicitaria martellante sostenuta dalla Regione – suggerisce la sveglissima imprenditrice – potrebbe forse educare ed indurre i consumatori al consumo del latte fresco. Come accade per il pane, ovunque".

Non pensate un giorno di caseificare il vostro latte?

"Per il momento non accarezziamo questa idea – continua Mariuccia Criscione –, è un rischio troppo grosso per la quantità prodotta in azienda. Tuttavia ci adoperiamo perché l'azienda dia il proprio contributo alla collettività in termini di prodotti sani, la società civile non conosce più la campagna, più si distacca dalla superficie terrestre, abitando negli alti piani dei palazzi, e più perde il senso dell'autenticità. Non sono stati sicuramente i contadini o gli allevatori ad avviare il pianeta alla sua fine".

Ignazio Maiorana

Mariuccia Criscione (a sinistra) con Silvia Caruso

Una veduta dell'azienda ALCRI



Un Fiore tra le pietre



Proprio a confine con l'azienda dei Criscione, a Ispica, è visibile una distesa di mais e poi il caseggiato. Lì alleva vacche Frisona di qualità un altro imprenditore, Enzo Fiore (qui nella foto), consigliere di Ragusa Latte, una delle più grandi organizzazioni di produttori del sud. Sono 50 vacche a stabulazione libera spinte ad alta produzione in 18 ettari di terreno. L'azienda

si attesta su una media annua di 85-90 q di latte per ogni bovina. La selezione è affidata esclusivamente alla fecondazione artificiale ma qui le manze vengono utilizzate per rimpiazzare le vacche anziane. "Noi allevatori continuiamo con forza a rivendicare un decente prezzo del latte, ma il vero problema del latte – sostiene anche Enzo Fiore – è che in Sicilia se ne consuma poco di quello fresco. Dunque non lievita il prezzo di conferimento in favore del produttore. Così accade per certi versi col formaggio di qualità. Il consumatore preferisce i prodotti a basso prezzo e di scarsa qualità. Solo i più falcitosi cercano i prodotti di qualità e ad essi ad un certo punto si dovrà dire grazie".

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

In campagna regna ancora Sua Eccellenza la Famiglia pagina a cura di Ignazio Maiorana

La Comisana nell'«ARCA» ed anche nel futuro

L'ARCA GIO.SI. di Giovanni e Simona Fallico è un'azienda zootecnica di 150 ettari in territorio di Ramacca (CT) a conduzione familiare, che alleva allo stato libero 460 pecore di razza Comisana, 80 capre meticce e 30 bovine derivate Frisona. Il latte prodotto viene conferito ad un caseificio di Raddusa. Questa realtà imprenditoriale è uno dei più solidi capisaldi della pecora Comisana allevata in provincia di Catania, un gregge omogeneo, caratterizzato dalla mole minuta delle pecore e dalla consistente produttività lattifera. 6 arieti garantiscono i turni di monta per la riserva di giovane bestiame.

Questa azienda ha una propria programmazione produttiva e un piano di completamento dell'attività che porta alla realizzazione di un caseificio e di una struttura agrituristica. Filiera completa e ciclo chiuso sono i prossimi obiettivi imprenditoriali per la collocazione dei prodotti.

L'azienda si avvale della discreta consulenza di papà Salvatore, fecondatore artificiale laico delle vacche in allevamento, che però leva la sua voce quando si tratta di commentare l'identificazione elettronica degli animali mediante bolo ruminale. "Sono morte 10 pecore, mi dispiacerebbe perderne altre", dice. Eppure questa modalità ha notevoli vantaggi. Comunque non ci risultano segnalati altri casi di tale entità. Salvatore Fallico la sa lunga sull'allevamento di un certo tipo di incrocio tra Bruna e Frisona sul quale si è cimentato e che darebbe ottime produzioni di latte con elevato grasso e proteine. Ma la genetica non è fantasia e se certe scelte provvisoriamente funzionano per una volta poi faranno pagare il conto in seguito.

Anche qui, dunque c'è un futuro per chi vuole produrre qualcosa nella vita. Giovanni Fallico (22 anni), licenza liceale, e la sorella Simona (24 anni), universitaria in Giurisprudenza, potrebbero continuare a realizzarsi forse meglio che in altre attività dove, per inserirsi professionalmente, oggi occorre sudare sette camicie alle dipendenze



di altri. Fare impresa a casa propria, almeno in questo caso, ci sembra la soluzione più conveniente. Avessero tutti i giovani simili condizioni!

Arestia non fa rima con carestia

Mario Arestia, allevatore di Ragusa, è ancora giovane ma è padre di ben sette figli (tre femmine e quattro maschi) e un altro in arrivo a metà agosto. La prolificità di Mario e Concetta Minardo è una ricchezza per



l'azienda, un dato che anche per noi comunicatori fa notizia, in tempi in cui sempre più diminuiscono i matrimoni ed anche le famiglie numerose. Vincenzo (17 anni), Giorgio (15) e Salvatore (12) la mattina, prima di andare a scuola, mungono vacche e pecore. Gli altri figli, Emanuele (11 anni), M. Grazia (8), Rosa-



linda (5), Maria (3), circolano in giro per l'allevamento e si rendono utili come possono. Quando papà Arestia si muove tiene sempre una bambina in mano e non è difficile vederlo con un'altra in braccio o aggrappata alla cintola. Mentre sto seduto nell'ufficietto aziendale a prendere appunti me ne ritrovo una seduta sulle ginocchia e un'altra appoggiata alla spalla. Tutti i componenti la famiglia abitano in campagna. I loro visi esprimono autentica serenità. Come li ammiro! Ma non vi confondete?, chiedo. "Con la calma si può gestire e organizzare ogni cosa", rispondono flemmatici Mario Arestia e sua moglie.

Questa è la cornice del suggestivo quadro allevatorio che mi accingo a rappresentare: la collaborazione è sinonimo di produttività, fermo restando il grande valore della famiglia che ancora la campagna – come lo confermano i tanti casi che conosco – conserva ben saldo.

Ma l'altro dato significativo è che Arestia, oltre ad allevare 40 vacche di razza Frisona e Bruna Italiana, si qualifica per la selezione della pecora Comisana laddove è quasi del tutto scomparsa, proprio nella sua culla di origine, il territorio ibleo. Gli Arestia hanno un particolare occhio per questo gregge di 120 pecore e due arieti iscritti al L. G., uno dei quali è stato acquistato dall'azienda Fuca-rino di Prizzi (PA), ed ha costituito due gruppi di monta. In media questo gregge omogeneo di belle pecore produce un chilo di latte al giorno che, come il latte bovino, viene conferito al caseificio. Ma perché la scelta di questa razza? "Perché è la più resistente a questo clima e a questi terreni, ma salvaguardare e diffondere questa razza – dice convinto Arestia – è un dovere e un orgoglio per un allevatore ragusano che opera dove essa è nata e rischia di scomparire".

In 60 ettari di terreno si producono alimenti per tutto l'allevamento, gli animali godono della stabulazione libera. Il sogno degli Arestia è quello di poter offrire un giorno, direttamente al consumatore, ogni tipo di prodotto aziendale.

Sono stati sufficienti pochi ma importanti elementi perché questa realtà richiamasse la nostra attenzione, che ora trasferiamo a voi lettori.

La Bruna che resiste

Mario Abbate: "Non molliamola!"

Questo allevatore del Siracusano è uno dei più convinti sostenitori della razza Bruna italiana. Il nucleo che alleva è composto da 33 vacche e i torelli figli delle sue bovine, commercializzati nel territorio regionale, hanno contribuito a fare la storia della Bruna in Sicilia. La sua azienda, in territorio di Rosolini, è estesa 22 ettari e il suo allevamento mantiene una media annua di 75 q di latte per ogni bovina. Il prodotto viene conferito al caseificio.

Abbate è uno dei più agguerriti sostenitori del fatto che il prezzo del latte siciliano non meriti questo livello così basso se poi al consumatore costa una somma triplicata. "L'ARAS ha fatto molto per gli allevatori, ma deve essere ancora più incisiva nella conduzione della trattativa per l'aumento del prezzo del latte – ha osservato l'imprenditore –, dobbiamo riuscire a far riconoscere alle aziende un decente e dignitoso utile di produzione, altrimenti possiamo andarcene tutti a ca-



sa". E la Bruna in Sicilia? "Potrebbe avere un futuro migliore – ha risposto Mario Abbate che è stato presidente della Sezione provinciale della Bruna di Siracusa – perché vale moltissimo come razza. Ma deve essere guidata da persone davvero coinvolgenti, rappresentative, orgogliose dei livelli di qualità e produttività conquistati negli ultimi anni. L'ANARB non deve mollare l'attenzione verso gli allevamenti siciliani, in particolare in questo momento di crisi".

Raccogliamo gli stimoli di Abbate, sapendo che sono offerti con utili finalità nei confronti della categoria.

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

La Sicilia dei formaggi

a cura di Ignazio Maiorana

Forme e sbocchi del Siracusano

Per conoscere sapori e fragranza della multiforme e variegata quantità di formaggi artigianali occorre degustarli. Solo allora si può riuscire ad entrare nel creativo e salubre mondo della caseificazione siciliana.

L'azienda si chiama "Italia"... Ma è sicula

«Anche se alleviamo vacche di razza Frisona, grazie ad una alimentazione prodotta in azienda (mais, soia, fieno e insilato) con miscela mangimistica fatta da noi, otteniamo latte di alta qualità», riferisce Mario, uno dei tre fratelli Italia che si occupa di commercializzazione e rapporti esterni. Sebastiano e Salvatore si occupano dei lavori in azienda. I giovani figli di questi fratelli sono quasi tutti impiegati a svolgere i vari compiti distribuiti dagli adulti. Due linee di produzione compongono la caseificazione



nell'allevamento siracusano: da quella caprina (200 capre indigene) i fratelli ottengono i tomini aromatizzati alle erbe e la ricotta fresca mista; da quella vaccina (100 bovine) le provole semplici e affumicate, il canestrato, la ricotta salata, il formaggio a pasta filata a forma di parallelepipedo e poi anche latte fresco in busta. Il tutto viene consegnato porta a porta, accogliendo le richieste sempre più crescenti dei consumatori della zona, molti dei quali fanno un salto nel punto vendita aziendale. Filiera completa di carne e latte costituiscono quindi, direttamente dal produttore al consumatore,

il naturale corso dell'attività di questa azienda. Ogni realtà che produce un bene dovrebbe fare in modo di completare il ciclo allo stesso modo.

Negli antichi caseggiati si sta lavorando per attivare un agriturismo. Anche qui c'è un futuro. «Così – dice soddisfatto Mario Italia – avviene il nostro controllo dei prezzi e del gusto del consumatore, occorre produrre ciò che piace e si vende, non le forzature! Allora viva l'Italia!».



Una "Salvatrice" della patria

Il nostro viaggio, guidato dal dr. Salvatore Apollo, che è uno dei primi esperti caseari dell'ARAS, prosegue verso Rosolini, nell'azienda di Salvatrice Floridia (nella foto a destra) che, come il padre Rosario, è specializzata nell'arte nella produzione del Ragusano DOP. Il suo caseificio lavora 400 litri di latte crudo al giorno prodotto dalle sue 20 vacche di razza Bruna. Una superficie di 30 ettari di terreno,



anche qui un punto vendita aziendale e sbocchi commerciali locali, anche qui lavora tutta la famiglia: Salvatrice si occupa del caseificio e cura la stagionatura del formaggio, il marito Salvatore Carpenzano (qui con le vacche al pascolo) si occupa del bestiame e del lavoro nei campi, i tre figli

Il formaggio non rimane in magazzino

La lavorazione del latte crudo, sempre in territorio di Rosolini, ha un altro esponente di riguardo: Francesco Lucifora (nella foto in basso). In 60 ettari di



terra alleva 45 vacche di razza Bruna e Pezzata Rossa, di buona media lattifera, che insieme garantiscono un prodotto di qualità e una resa soddisfacente in caseificio dove si realizzano formaggi a pasta filata: Ragusano fresco e stagionato, canestrato anche agli aromi e ricotta fresca e salata. Sbocchi di mercato locali. Sono finiti i tempi in cui nei magazzini di stagionatura le forme giacevano per due-tre anni, con relativo impegno di spazi e cura. Oggi c'è una continua richiesta che oltre a garantire un reddito garantisce anche dignità e piacere di lavorare.

La stessa cosa accade, ancora a Rosolini, nell'azien-



za di Salvatore Cappello (qui nella foto col fratello), 35 vacche Frisona e Bruna allevate in 30 ettari di terra. Alimentazione prodotta in azienda, 300 litri di latte crudo lavorato ogni giorno per la produzione di Ragusano DOP, sbocchi commerciali locali, consegna porta a porta di ricotta fresca e provole. L'incrocio da carne integra il reddito aziendale come avviene anche nell'allevamento di Lucifora.

di 14, 16 e 18 anni studiano ma quando possono collaborano dividendosi alcuni compiti aziendali. Chi può va a fare le consegne del formaggio col furgoncino. Tante realtà come questa, grazie anche alla sublimazione della famiglia, sbarcano il lunario e salvano la patria, per dirla con luoghi comuni di facile comprensione. Sta in queste dimensioni la zootecnia più autentica ed anche la più resistente.

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

L'ASSONAPA in Sicilia

a tenere un corso di aggiornamento per esperti caprini



Gli esperti nell'azienda Contino.

Le capre Saanen e Camosciate dell'az. Muni.

Le capre Girgentane dell'az. Contino

Giorno 16, 17 e 18 luglio l'Associazione nazionale della pastorizia ha tenuto, nell'azienda di Salvatore Contino a Favara, di Giovanni Fazio a Canicattì e di Alfonso Muni a San Giovanni Gemini nell'Agrigentino, un aggiornamento per esperti di valutazione morfologica delle razze caprine Maltese e Girgentana e di valutazione lineare per le razze Saanen e Camosciata delle Alpi. Coinvolto nell'aggiornamento un gruppo di tecnici dell'ARAS.

L'iniziativa è stata condotta da Salvatore Sghembri dell'ASSONAPA in collaborazione con Andrea Truscelli dell'ARAS. Una parte del corso è stata riservata all'informatica legata alla modulistica e all'organizzazione di punteggio e raccolta dati.



Molto disponibili e interessati gli allevatori che hanno ospitato nelle loro aziende l'evento che comunque ha un significato non solo tecnico ma anche di qualificazione del personale oltre che di promozione e valorizzazione del settore caprino.



La rinascita della campagna

1 zazione. L'allevatore, che secondo noi rappresenta la figura professionale più completa e versatile, si è dovuto affinare anche nel marketing e nelle pubbliche relazioni, presentando e offrendo i prodotti in maniera più curata, in quanto ad immagine e qualità, e a prezzi inferiori per il consumatore e più remunerativi per se stesso quando viene eliminata la figura del mediatore.

Nel nostro itinerario per le province siciliane, alla ricerca dei caseifici aziendali e delle macellerie rurali, stiamo scoprendo una ricchezza di prodotti e di valori umani che hanno sempre caratterizzato la tradizione allevatoria e che oggi sempre più ritornano alla ribalta in contrasto con i disvalori delle grandi realtà metropolitane. In sintonia con le richieste di mercato, molte aziende differenziano la loro offerta con la recettività agrituristica e le degustazioni di prodotti tipici, contribuendo a rianimare la campagna, ad affievolire il problema della solitudine nel lavoro agricolo. Così scopri che nella sterminata campìa della profonda Sicilia, laddove c'è un'antica masseria e un caseggiato di pregio architettonico, oggi ti ritrovi un bell'agriturismo a 4 stelle dove l'attività agrozootecnica prosegue regolarmente, apprezzata ed anche incoraggiata.

Un ruolo non indifferente, sul piano didattico, le imprese agricole svolgono anche nella crescita e nell'educazione dei piccoli. Non tutti hanno avuto la possibilità di vedere dal vivo da dove provengono latte e uova o quali sono i processi che dalla terra giungono al vino, al formaggio, alla carne, ecc. Una maggiore consapevolezza per un ritorno alla grande in campagna è in atto. Si consoliderà.

Ignazio Maiorana

La tradizione allevatoria e casearia siciliana

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

Regolamento

Al fine di contribuire alla conservazione della memoria su usi, costumi, pratiche e testimonianze legati al mondo allevatorio 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. Saran-

no 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.



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

Valle del Belice La pecora siciliana fa carriera

La Mostra degli ovini di razza Valle del Belice diventa nazionale. La prima edizione avrà luogo a S. Margherita Belice (AG) come le numerose edizioni della Fiera che si sono svolte in passato. Ulteriore autorevolezza e richiamo allevatorio, siamo convinti, riscuoterà questa manifestazione in futuro. L'evento è organizzato dall'ASSONAPA e dall'ARAS e si svolgerà il 3 e il 4 settembre prossimo. L'obiettivo dell'Associazione nazionale della Pastorizia, in quella occasione, è di presentare i risultati del lavoro di selezione svolto sulla razza che si sta imponendo sempre più per le sue caratteristiche produttive.

Ragusa

Il Premio Regionale Allevamento, comprendente le prove di salto in libertà, obbedienza e modello riservate a puledri selezionati UNIRE di 3 anni, quest'anno si svolgerà nei giorni 12, 13 e 14 settembre, presso il Maneggio comunale. Per iscrizioni rivolgersi all'ARAS di Ragusa, tel. 0932 642522-641961.

Concorso Ippico a Villafrati (PA)

SALTO AD OSTACOLI

Questa Prova prevede due categorie

PRECISIONE riservata ai cavalli di 4 anni:
Le dimensioni massime degli ostacoli per questa categoria saranno le seguenti:
Dataroli verticali cm 90
Ostacoli larghi cm 90 x 100

PRECISIONE riservata ai cavalli di 5 anni:
Le dimensioni massime degli ostacoli per questa categoria saranno le seguenti:
Dataroli verticali cm 100
Ostacoli larghi cm 100 x 110

Tutti i cavalli dovranno essere montati da cavalieri in possesso, almeno, di patente equistica tipo "Brevetto".

Questa Prova si svolgerà il 28 settembre presso il circolo equestre VALLE DEGLI ELFI sito in Contrada Stalone S.P. 77 km 13,730 Bolognata-Villafrati (vecchia Strada)
Info e prenotazioni: 347 5431456

La Montagnola

PREMI e Iscrizione
1° 2° e 3° Class. per ogni categoria: Coppa
Quota di iscrizione per diritti di Segreteria: € 5,00 a cavallo a categoria per ogni singolo data (7,3421,28)
Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 20 agosto 2008 al 347 5431456

Contributo per gli Allevatori
Tutti coloro che iscriveranno almeno 5 cavalli, partecipando con essi a 3 date su 4, riceveranno dal Club Milion in data 28 settembre 2008 un contributo unico di € 20,00 a cavallo (fori fede il libretto del cavallo con indicato il nome del proprietario, quale verifica della proprietà medesima) i cavalli dovranno essere muniti di libretto sanitario ed in regola con le disposizioni e le norme sanitarie vigenti.

GIURIA a cura del Club Milion

milion
Contrada STALLONE S.P. 77 KM 13,730
90030 VILAFRATI (PA) - 347 5431456
e-mail: valledeglibelli@gmail.com
www.milion.it

Jumper

Il Salto in Libertà

7 - 14 - 21 - 28
Settembre 2008

www.milion.it

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto
alle aziende assistite dall'ARAS

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

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

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

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

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

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

SALTO IN LIBERTÀ' ATTITUDINE AL TROTTO PROVA DI ADEDESTRAMENTO

Ogni cavallo inizia la prova compiendo un giro nel corridoio ovale sottostante, un secondo giro senso (libro) ed altri due con piccoli ostacoli per ambientamento, laddove richiesto dall'Allevatore. Successivamente il cavallo affronterà i 4 giri per i salti in libertà ufficiali - due dritti e due larghi - utili alla valutazione della Giuria.

La prova è simile a quella dei Concorsi di Salto in Libertà UNIRE con alcune semplificazioni, utili ad abituare il cavallo al corridoio.

Categoria	1° Vert.	2° Vert.	1° Largo	2° Largo
Pony	70	80	70 x 80	80 x 90
Pony	80	90	80 x 90	90 x 100
Cav. 3 anni	90	100	90 x 100	100 x 110
Cav. 4 anni	100	110	100 x 110	110 x 120
Cav. 5 anni	105	115	105 x 115	115 x 125
Cav. 6 anni e oltre	110	120	110 x 120	120 x 130

Questa Prova si effettuerà il 7 - 14 - 21 e 28 Settembre 2008 in un Circuito in ordine di svolgimento nei seguenti Centri Equestri:

- 7 - Valle degli Elfi - Bolognata/Villafrati (PA)
- 14 - Allevamento il Castellaccio - Ficuzza (PA)
- 21 - La Montagnola - Vicari (PA)
- 28 - Valle degli Elfi - Gara conclusive

Riservata ai puledri di 2 anni
La prova riguarda una valutazione di massima sulle attitudini dei puledri di arabo i suoi agli sport equisti valutando nella giovanissima età il movimento al trotto (falcata, impulso, regolarità). Ogni cavallo effettuerà due giri di ambientamento e successivamente tre e quattro giri di gara ufficiale utili per le valutazioni della Giuria. Questa Prova è ispirata a quella prevista dallo UNIRE per il performance-test ai puledri di due anni.



Riservata ai cavalli di tre anni
Prova regolamentata come la E-100. Normalmente utilizzata nei concorsi UNIRE o più specificatamente nei premi regionali di Allevamento.
Tutti i movimenti e le norme da eseguire nel rettangolo (dressage), così come previsto dalle norme UNIRE e federali potranno essere scaricati dal sito www.milion.it, e si riferiscono al rettangolo con le seguenti lettere:



L'Assemblea dei Soci dell'ARAS

realizzazione di un percorso imprenditoriale che nel made in Sicily trova le sue fondamenta ed il proprio sviluppo, sapendo che solo nella trasparenza e nelle garanzie che offriamo al cittadino-consumatore si concretizzeranno i nostri successi.

La collaborazione di Conal Servizi s.r.l., quale braccio commerciale del Sistema Allevatorio, voluto dall'ARAS e dalle sue associate, rafforza un metodo innovativo, vero e progettuale, e sarà sempre più lo strumento per proseguire in trasparenza nello sviluppo delle filiere, favo-

rendo l'aggregazione dell'offerta che in passato non ha raggiunto l'effettiva competitività sui mercati.

Un impegno dell'ARAS, questo, chiaro e trasparente all'interno della filiera, attraverso Itallalleva e insieme a Conal Servizi, verso il "consumatore" per la crescita di una parte rilevante dell'economia della nostra regione: l'agroalimentare siciliano.

Riscopriamo, allora, e facciamo riscoprire l'orgoglio di consumare sempre più i prodotti siciliani. Attenzione ai prodotti negli scaffali, guardiamo le etichette,

pretendiamo anche nella ristorazione un giusto e meritato spazio per le nostre eccellenze agroalimentari. La grande distribuzione deve essere obbligata dai Comuni e dalla Regione ad inserire una percentuale fissa di prodotti tipici del nostro territorio. È un segnale importante che tangibilmente possiamo dare contro la concorrenza sleale e i "cibi immorali" che inquinano l'ambiente, sfruttano il lavoro anche minorile e mettono a rischio la salute dei cittadini.

Un ringraziamento all'assesso-

re all'Agricoltura ed alla presidenza della Regione, confidando nel loro impegno a sostegno dell'ASSOCIAZIONE DEGLI ALLEVATORI per ripristinare le risorse, mantenere ed ampliare il Programma di Miglioramento Zootecnico al servizio di tutto il sistema allevatori.

Un ringraziamento, alle Organizzazioni di produttori del latte, alle Organizzazioni professionali agricole, all'Istituto Zooprofilattico e al Servizio Veterinario regionale con cui siamo in costante collaborazione. Un grazie a tutto il personale del-

l'ARAS, ai responsabili provinciali ed interprovinciali, ai direttori dell'Area Gestionale e Tecnica, al direttore regionale Carmelo Meli ed al Collegio dei sindaci dell'ARAS che hanno espresso un notevole impegno nel collaborare per gli impegni istituzionali.

Un ringraziamento, infine, va a questa Assemblea per la fiducia accordata alla Giunta esecutiva, al Consiglio direttivo ed alla presidenza per sostanziare l'attività dell'Associazione nell'esprimere la rappresentanza dei soci nei confronti delle istituzioni pubbliche e private.

il presidente
Armando Bronzino

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

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:
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