



34° ANNO, n. 3
MARZO 2008

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Canicattini Bagni (SR)



La zootecnia aretusea in vetrina

Il presidente del Consorzio allevatori Curcio: "C'è un buon livello di qualità"

Servizio
di Ignazio
Maiorana

L'annunciata Fiera zootecnica provinciale ha avuto il suo regolare svolgimento nei giorni del 29 e 30 marzo. A differenza dell'anno scorso, le condizioni atmosferiche sono state favorevolissime ed ogni cosa ha funzionato come predisposto dall'organizzazione, il Consorzio provinciale allevatori di Siracusa in collaborazione con tante istituzioni pubbliche, organizzazioni di categoria ed enti vari. A parte i concorsi per animali di varie specie e razze, si è esposto anche il settore della meccanizzazione e dell'agroalimentare tipico arricchito con i percorsi del gusto e le degustazioni guidate. Sul piano tecnico e culturale ci sono stati due convegni abbastanza partecipati: il primo ha puntato sulle problematiche del settore, il secondo sul nuovo Programma di sviluppo rurale 2007-2013. Vi hanno partecipato diversi rappresentanti del set-

3

Il 2° appuntamento con l'arabo nella Valle dei Templi



La manifestazione ritornerà ad articolarsi nella Rotonda Giunone di Agrigento il 19 e 20 aprile 2008. Ha come elemento trainante il cavallo arabo quale elemento propulsore e di attrazione per la conservazione e valorizzazione delle biodiversità agro-zootecniche, ma anche per la promozione della cultura siciliana e per la valorizzazione territoriale e turistica dei siti archeologici.

La passata edizione oltre a riscontrare la presenza di un numeroso ed appassionato pubblico, che ha affollato le tribune ed il bordo ring, partecipando attivamente all'evento con l'incitamento ai cavalli in gara, ha registrato la partecipazione dei più rappresentativi allevatori del Purosangue arabo della Sicilia e tutti gli appassionati proprietari. Il folto numero di cavalli in gara (94) ha fatto sì che l'evento si riproponesse oggi all'attenzione dei addetti del settore e dei tanti appassionati.

Hanno creduto nell'evento anche prestigiosi allevamenti di oltre stretto che hanno contribuito a qualificare la manifestazione. Sull'onda del successo del 2007, andato al di là delle previsioni, il Consorzio provinciale Allevatori di Agrigento, diretto dal dr. Stefano Suter e presieduto da Nino Santo Riggio, ha ritenuto di cimentarsi ancora nell'organizzazione della successiva edizione congiuntamente all'assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana - U.O.T. Distretto di Agrigento, all'Associazione regionale Allevatori della Sicilia ed in collaborazione con l'Ente Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, all'ANICA (Associazione nazionale italiana cavallo Arabo), all'AICE (Associazione italiana cavallo Español). In contemporanea ripropone anche l'esposizione e

la degustazione dei prodotti tipici siciliani.

La manifestazione, inserita per il 2008 nell'ambito di una programmazione nazionale del settore, si articolerà su tre giornate:

- il 18 interamente dedicato agli alunni ed allievi delle scuole elementari e medie della provincia. Negli spazi, opportunamente predisposti, i visitatori potranno ammirare esemplari caprini di razza Girgentana e ne potranno degustare il prelibato latte (con l'ausilio dei distributori automatici del latte fresco) ed i gustosi formaggi in appropriate degustazioni guidate. Sarà inoltre possibile non solo ammirare ma anche montare (con l'assistenza di personale specializzato) degli splendidi esemplari di asini di razza Ragusana nonché degustare il latte (con l'ausilio dei distributori automatici del latte fresco). Tale iniziativa sarà ripetuta nelle due giornate successive in favore dei visitatori che interverranno alla manifestazione.

- i giorni 19 e 20 saranno essenzialmente dedicati al concorso morfologico del cavallo Purosangue arabo. I soggetti partecipanti, suddivisi in categorie sulla base dell'età, verranno condotti prima nel prering e successivamente all'interno del ring, dove una qualificata giuria di esperti internazionali esprimerà un giudizio sulla base delle caratteristiche morfologiche ed attitudinali dell'animale, rispetto allo standard della razza, al fine di esaltarne lo stile e la bellezza associate alla facilità di apprendimento, alla serietà, alla meravigliosa disponibilità e versatilità. Nel corso delle due giornate sarà possibile, inoltre, ammirare l'esibizione di splendidi esemplari di cavallo Andaluso e del sicilianissimo cavallo Sanfratellano.

Dal produttore al consumatore. Ed è un bene per tutti

Con l'aiuto dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste CIA e Coldiretti promotori dei mercati degli agricoltori.

Diverse edizioni dell'"Isola dei Sapori", organizzate dall'associazione Turismo Verde e dalla Confederazione italiana Agricoltori, in questo primo trimestre del 2008 hanno registrato un successo di pubblico e di attenzione mediatica che fanno ben sperare per il futuro dei piccoli produttori. A Palermo, con le bancarelle allestite lungo via Libertà tra Piazza Croci e via Archimede, il mercatino degli agricoltori siciliani è stato incoraggiato e sostenuto dal Comune di Palermo e dall'Assessorato regionale all'Agricoltura.

Un appuntamento atteso da migliaia di cittadini che approfittano dell'occasione per acquistare i prodotti tipici della tradizione agricola e agroalimentare della Sicilia direttamente dai produttori, senza spendere un occhio della testa come spesso accade nei punti vendita specializzati.

"Sicurezza, qualità, territorialità, tipicità, stagionalità sono gli elementi di-

6

La protesta degli allevatori per l'adeguamento del prezzo del latte



Era stata preannunciata nel corso di un'affollata assemblea di produttori e imprenditori agricoli. La manifestazione di protesta legata alla difficile vertenza sul prezzo del latte giunge in strada. Il corteo, con oltre sessanta mezzi agricoli, ha attraversato il centro storico di Ragusa, raggiungendo i cancelli dell'azienda catanese Zappalà. Proprio all'ingresso, sopra un rimorchio di un mezzo agricolo, i rappresentanti delle organizzazioni agricole e delle cooperative, hanno organizzato un vero e proprio comizio ribadendo la loro posizione. «Si chiede il rispetto dell'accordo sottoscritto il 26 settembre scorso – ha detto il presidente provinciale della Coldiretti, Aldo Mattia, dinanzi all'assessore regionale all'Agricoltura, tra conferitori e l'industria di trasformazione rappresentata da Assolat –. Ma lo stesso accordo di aumentare di tre centesimi il prezzo del latte con il perdurare le condizioni della crisi è stato ignorato dall'industria di trasformazione».

In strada, accanto ai trattori, centinaia di allevatori sostenuti dalle rispettive organizzazioni: Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Consorzio provinciale allevatori di Ragusa, organizzazioni di produttori "Ragusa Latte" e "Progetto Natura", Coop. "S.Isidoro", "Caisa" e "Nuova Agricoltura".

I motivi che turbano gli imprenditori iblei sono legati alla disattenzione

di alcune istituzioni pubbliche che concorrono al perdurare della crisi zootecnica, ma in particolare a causare l'agitazione è il mancato riconoscimento dei

condizioni – denuncia il presidente dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, Armando Bronzino – sono insostenibili i sacrifici economici che gli

imprenditori sono costretti ad affrontare per gli alimenti del bestiame in continuo aumento di prezzo».

«Una grande manifestazione che ha visto la presenza di tanti nostri imprenditori e associati – aggiunge il direttore della cooperativa "Progetto Natura", Salvo Cascone –, adesso si apre uno spiraglio con la convocazione dell'incontro. Un segnale importante per tutto il mondo zootecnico ragusano».

Il rappresentante dell'associazione "Allevatori iblei uniti", Giorgio Spadaro, non ha esitato a criticare le organizzazioni. «La piattaforma rivendicativa va cambiata – spiega –, dobbiamo ragionare in altri termini per abbassare i costi di produzione».

Il vice presidente della Cia, Massimo Salinitro, conclude. «Questo è un primo risultato importante con la presenza dell'assessore La Via a Ragusa, grazie alla mediazione delle organizzazioni, a livello regionale, e del prefetto di Ragusa».

Anche la quinta commissione della Provincia ha sottoscritto un documento a sostegno della vertenza.

Marcello Digrandi

L'abigeato a Ragusa

Te «colpi» in una settimana. Ritorna l'emergenza abigeati in provincia di Ragusa. Ignoti hanno rubato dieci bovine gravide in un'azienda agricola di contrada Muserbi alle porte del capoluogo ragusano e hanno fatto visita, poi, in un'azienda zootecnica di Santa Croce Camerina prelevando dieci vitelli da ingrasso. Infine tre cavalli sono stati prelevati in contrada Paolina nel territorio di Donnafugata.

Tra gli agricoltori serpeggia grande preoccupazione. «C'è grande apprensione tra gli allevatori e le loro famiglie – dice il presidente provinciale della Coldiretti, Mattia Occhipinti –, in poco meno di sei giorni sono stati trafugati tanti animali che rappresentano l'unica fonte di reddito per le aziende zootecniche. La maggior parte delle imprese non ha copertura assicurativa e questi furti rappresentano un danno incalcolabile». La Coldiretti, con una delegazione di allevatori, ha chiesto un incontro con il prefetto e il questore. «Abbiamo sollecitato gli enti e le istituzioni ad intervenire in maniera tempestiva, serve monitorare il territorio ed intensificare i controlli nelle aree rurali – aggiunge il presidente Occhipinti». Lo scorso anno i presunti autori dei numerosi abigeati vennero "fermati" dalle forze dell'ordine. «Siamo di fronte ad un fenomeno assai preoccupante – dice ancora il presidente della Coldiretti – in un momento in cui le aziende vivono un periodo di grande difficoltà dal punto di vista sociale ed economico».

La polizia, lo scorso anno, aveva sequestrato 70 bovini di provenienza illecita. Gli animali erano sprovvisti dei documenti identificativi, il cosiddetto "passaporto", e la marca auricolare. Il sequestro degli animali era scattato a scopo cautelativo, in attesa degli esiti degli accertamenti in corso da parte dei veterinari dell'Ausl 7. Non si possono difatti escludere probabili malattie quali la brucellosi o la tubercolosi che, nel caso venissero riscontrate, potrebbero avere ripercussioni sugli altri bovini. Esclusi invece i pericoli per le persone, visto che, in caso di esito positivo dei controlli in tal senso, gli animali sarebbero ovviamente esclusi dalla macellazione, per essere inceneriti.

M. D.

La grande "bufala" della mozzarella alla diossina

Qualche settimana fa la Corea ha lanciato l'allarme diossina nelle mozzarelle di bufala campane, bloccando anche l'importazione. Da quel momento in poi le tv, come al solito, hanno iniziato col dare la notizia, creando il consueto allarmismo che ha messo, come era ovvio, in ginocchio l'economia di questo prodotto tipico. Vogliamo allora fare un'analisi obiettiva sul tema.

Per prassi si cita al singolare, ma per diossina si intende un gruppo di composti chimici di cui fanno parte almeno 200 diossine diverse, la maggior parte delle quali sono inquinanti organici persistenti, soprattutto le diossine polialogenate.

L'elevata ingestione di alimenti contaminati da diossine provoca un'anomalia nella riproduzione cellulare che conduce ad effetti distruttivi sulle funzioni vitali della cellula.

Le diossine, nel loro insieme, sono molecole molto varie a cui appartengono composti cancerogeni e sono tra i più potenti veleni conosciuti; da tempo vengono classificate come cancerogene.

Dopo l'ingestione dell'alimento contaminato le diossine si solubilizzano nei grassi dove si accumulano e difficilmente possono essere smaltite, infatti l'emivita (cioè il tempo di sopravvivenza) della diossina nel corpo umano varia da 6 ad 11 anni. Tali va-

riazioni sono molto individuali e quindi un'esposizione anche a livelli minimi ma prolungati nel tempo può recare danni gravi.

Purtroppo le diossine sono normalmente presenti nell'ambiente, poiché si formano dalla combustione di materiale organico (rifiuti) con cloro (presente nel sale da cucina e nel pvc). È sotto gli occhi di tutti la situazione dei rifiuti in Campania e quindi la presenza elevata di diossina nei pascoli di questa regione non è una novità messa in evidenza dalla Corea. Bisogna comunque chiarire che la diossina non è presente solo in Campania. Diversi anni fa si sono registrate contaminazioni in Olanda (maiali), Norvegia (salmone), Belgio (polli). Se in molti dei Paesi dell'estremo Oriente si effettuassero i controlli in maniera rigida come quelli imposti dalla normativa comunitaria, la diossina in diversi alimenti si riscontrerebbe in molti altri Paesi del globo.

La presenza di diossina in dosi elevate è stata oggetto di studio in Italia da parte degli organismi deputati al controllo (Servizio veterinario, NAS, Corpo forestale) e quindi da diverso tempo esiste un controllo serrato che blocca l'immissione in commercio di mozzarelle di bufala come di altri prodotti che contengono livelli superiori di diossina che non consentono la commercializzazione del prodotto. Qui un ruolo importante è rivestito dal Consorzio di tutela della mozzarella

che collabora seriamente a mettere in luce eventuali azioni che possono compromettere l'immagine del prodotto. Infatti i valori riscontrati dalle analisi effettuate hanno rilevato livelli elevati di diossina normalmente presente in tutti gli alimenti di origine animale ma comunque livelli inferiori a quelli necessari alla commestibilità e alla commercializzazione del prodotto. Anche il ministro dell'Agricoltura De Castro, nella doppia veste anche di docente universitario, ha rassicurato l'opinione pubblica dicendo che bisogna mangiare diversi chili di mozzarella per superare i livelli minimi di tolleranza stabiliti dall'OMS.

Dato ancora più importante e confortante è quello pubblicato dai ricercatori del Cnr che in tempi non sospetti, in piena emergenza rifiuti, per due anni hanno monitorato i prodotti del "Consorzio per la tutela del formaggio mozzarella di bufala campana" e hanno affermato che l'87% dei campioni controllati erano da considerarsi incontaminati. Infatti, per convenzione, tali sono da considerarsi tutti gli alimenti che contengono meno di 1 picogrammo di tossicità equivalente per grammo di grasso (1 pgTEQ/g), dal momento che alimenti con livelli di diossine zero non esistono e probabilmente non sono mai esistiti. Del 13% rimanente, l'11% aveva un tenore di diossine compreso nell'intervallo 1-2 pgTEQ/g di grasso e solo il

2% superava il valore di 2 pgTEQ/g di grasso, rimanendo comunque sotto il livello di legge che è fissato, per precauzione, in 3 pgTEQ/g di grasso.

Comunque mi viene da sorridere quando il governo cinese bandisce l'importazione lamentando una carenza nei controlli e lanciando sospetti sulle nostre produzioni quando proprio la Cina è la nazione tra le più inquinate del globo, dove non esiste una legislazione come quella comunitaria che garantisce controlli adeguati alle produzioni. L'azione dei cinesi (capaci anche di copiare il formaggio pecorino siciliano confezionandolo con la foto della vacca) sembra più una subdola e sleale manovra politico-economica che un'azione a tutela della popolazione dei consumatori.

In conclusione, molti pensano che dietro a tutte queste conferenze e comunicati stampa di personaggi prestigiosi appartenenti alle istituzioni e ai consorzi di tutela ci sia la volontà di oscurare la verità e di farci credere che si può consumare la mozzarella di bufala senza correre alcun pericolo. Io, invece, per tre motivi fondamentali credo che non esiste periodo migliore da quando si produce la mozzarella di bufala per potere comprare questo gustoso prodotto. Il primo motivo è che in questi giorni i controlli e le analisi si sono mol-

Antonio Vella (veterinario)

Canicattini Bagni - La zootecnia aretusea in vetrina

1 tore zootecnico e dirigenti di istituzioni ad esso legate.

Tra le cose che più ci sono balzate dinanzi agli occhi, il carattere didattico che si è voluto dare alla manifestazione sotto il profilo zootecnico e caseario, con il coinvolgimento di studenti e bambini che hanno allattato col biberon i vitellini, nonché lo spirito di volontariato di giovani allevatori che si sono adoperati, insieme al personale dell'ARAS siracusana, guidati dal presidente del Consorzio provinciale allevatori, ing. Salvatore Curcio, per la logistica della struttura e per il funzionamento dei servizi organizzativi.

La vetrina zootecnica aretusea serve soprattutto a ricordare che gli allevatori siciliani operano e vivono in ambiente sano e fanno una sana zootecnia. Dunque la legiferazione dei politici deve tener conto di ciò, la difesa e l'incoraggiamento delle realtà imprenditoriali che vivono in campagna sono il meno che si possa e si deve fare per la categoria, anche perché in questa attività è coinvolta l'alimentazione umana con i positivi riflessi sulla sua salute.

Rimanendo vicini al tema giovanile, non possiamo non apprezzare che è stata incaricata proprio la giovanissima M. Concetta Italia (qui nella foto) a lanciare in fiera il latte fresco prodotto, imbottigliato e venduto direttamente nell'azienda dei suoi familiari. Questa è una delle realtà che nella Sicilia orientale stanno aumentando e tentano di sfondare in un mercato, quello siciliano, che stranamente consuma poco latte fresco.



"L'eccessiva pubblicizzazione di quello a lunga conservazione - ha detto il direttore dell'ARAS, dr. Carmelo Meli, tra i fondatori di Ragusa Latte - ha mortificato negli anni la produzione di latte fresco locale nei confronti del quale ci si è disabituati al gusto originario. Oggi - ha aggiunto - si stanno rivedendo l'allevamento siciliano e il suo prodotto. Basta fare una buona campagna di informazione per riportare il settore zootecnico nel giusto



L'inaugurazione



Gli allevatori delle campionesse Brune e Frisona insieme ai giudici e al presidente del Consorzio Prov.le Allevatori

binario. Inoltre - ha ricordato ancora Meli - c'è il progetto di filiera firmato con Itallialleva che ora certifica anche la

produzione lattiera siciliana. Un nuovo corso è iniziato, dopo che le grosse holding hanno messo in difficoltà la commercializzazione dei nostri prodotti: con la nuova normativa si dà possibilità al produttore di vendere direttamente la propria produzione. Il nuovo PSR - ha concluso il direttore regionale - è l'ultimo treno per il nostro territorio". Il presidente dell'ARAS Armando Bronzino ha ribadito l'importanza della etichettatura di latte e carne. "Nella piattaforma di Itallialleva - ha detto Bronzino - stanno entrando diverse importanti realtà produttive. È un buon segno per il futuro dell'economia allevatoriale".

Nell'ambito di uno degli incontri in fiera è stata ancora una donna, Maria Paola Uccello della SOAT di Palazzolo Acreide, a spiegare al pubblico degli studenti il significato di DOP (denominazione di origine protetta) e di IGP (indicazione geografica protetta) dei prodotti agroalimentari siciliani. "Molte scuole - ha fatto sapere - hanno firmato con l'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste un protocollo di intesa finalizzato alla diffusione della produzione agroalimentare tipica". Ma chi controlla questo cibo? Chi garantisce oltre agli stessi produttori consorziati che si adeguano al nuovo

corso? "I veterinari dell'ASL - assicura il dr. Giorgio Currieri -. Riflette - ha detto ai ragazzi -, l'80% dei prodotti che trovate a tavola proviene dall'allevamento. E noi veterinari siamo i garanti della loro salubrità". Ma dove si possono comprare tali prodotti? Occhio ai mercati dell'agricoltore che stanno proliferando in Italia per la vendita diretta produttore-consumatore! Così si ha la possibilità di risparmiare oltre il 30% nel prezzo.

A denunciare il malessere dell'agricoltura sono stati il direttore regionale della Coldiretti, Aldo Mattia, ed altri esponenti locali delle organizzazioni di categoria che hanno lamentato lo spopolamento delle campagne e rappresentato il timore che presto mancherà l'energia giovanile. "Le aziende sono indebitate, - afferma Mattia - l'insufficiente aiuto nell'abbattimento delle carcasse animali, l'aumento del 40% del mangime, l'aumento dei tassi bancari non permettono all'allevatore di continuare". Critica è stata la CIA nei confronti del PSR che non sarebbe completo e adeguato alle esigenze degli agricoltori siciliani.

Ottimo lavoro hanno fatto i giudici delle commissioni di valutazione dei vari concorsi zootecnici. Soprattutto nella Bruna e nella Frisona si è notato un miglioramento.

Campagna amica

Gli obiettivi della Coldiretti



Canicattini B. - Il presidente dell'ARAS Bronzino firma l'adesione a "Campagna amica"

- 1 Valorizzazione dell'identità profonda dei nostri territori, del nostro "stile di vita".
- 2 Certezza sulla qualità, l'origine e la salubrità di ciò che mangiamo. Promozione di leggi a tutela dei cittadini-consumatori.
- 3 Diffusione di una cultura dei consumi legati alle nostre campagne.
- 4 Difesa del patrimonio di boschi, fiumi e laghi dei nostri territori.
- 5 Sviluppo delle fonti energetiche rinnovabili del nostro Paese nel rispetto del paesaggio e della salubrità dell'aria.
- 6 Diffusione di una "rete" informativa capillare su cibo, produzione, prezzi, educazione alimentare ed ambientale. Promozione di un virtuoso stile di vita.
- 7 Per un'opinione pubblica, sempre più consapevole dei propri diritti in materia ambientale ed alimentare, e dei cittadini che crescono insieme al proprio territorio.

Vantaggi per gli associati

- 1 Agevolazioni per l'acquisto di prodotti agroalimentari nei mercati gestiti direttamente dai coltivatori.
- 2 Informazione e formazione sulla sicurezza alimentare, sui prodotti tipici e sull'origine dei prodotti agroalimentari.
- 3 Notizie ed informazioni sugli eventi che si svolgono vicino a te e su tutto il territorio nazionale.
- 4 Informazioni aggiornate sui punti di vendita diretta.
- 5 Condizioni speciali nelle strutture agrituristiche aderenti.
- 6 Servizi alla persona in materia fiscale, previdenziale ed assistenziale attraverso strutture convenzionate.
- 7 ... e tante altre opportunità ed agevolazioni che troverai nel sito www.coldiretti.it

Ma anche in altre specie e razze viene tenuto alto il livello delle caratteristiche morfologiche e funzionali.

Ignazio Maiorana



Fiori e meccanizzazione



Il presidente Curcio insegna ai bambini ad allattare i vitellini



Splendido esemplare di cavalla Indigena Siciliana



Una torta per festeggiare la manifestazione

La Fiera Zootecnica di Canicattini B.



Il ring coperto, una vera comodità al riparo di sole o pioggia



Personalità a convegno



Immagini della



manifestazione

Gli allevatori classificati ai primi due posti

RAZZA BRUNA ITALIANA	
tori da 8 a 13 mesi	1° CANNATA CARMELO - NOTO 2° MAGRO CARMELO - NOTO
tori da 13 a 18 mesi	1° MAGRO CARMELO - NOTO 2° LINGUANTI GIUSEPPINA - NOTO
vitelle da 8 a 12 mesi presentate da ragazzi con meno di 15 anni	1° CACCAMO RAFFAELE E ROBERTO - NOTO 2° CANNATA CARMELO - NOTO
manze da 12 a 16 mesi	1° CALIGIÒRE ROBERTO - NOTO 2° CANNATA CARMELO - NOTO
manze da 16 a 20 mesi	1° MALTESE LICITRA MARIA - NOTO 2° MAGRO CARMELO - NOTO
manze da 20 a 24 mesi	1° BAGLIERI GIUSEPPE - NOTO 2° F.LLI DI PAOLA V.ZO E S.RE - NOTO
manze e giovenche da 24 a 30 mesi	1° LA TERRA GIORGIO - NOTO 2° BAGLIERI GIUSEPPE - NOTO
vacche in lattazione sino a 30 mesi	1° CALIGIÒRE NUNZIO - PALAZZOLO A. 2° F.LLI CACCAMO R. E R. - NOTO
vacche in lattazione da 30 a 36 mesi	1° LA TERRA GIORGIO - NOTO 2° CALIGIÒRE MARIO - NOTO
vacche in lattazione da 3 a 4 anni	1° CALIGIÒRE MARIO - NOTO 2° F.LLI CACCAMO R. E R. - NOTO
vacche in lattazione da 4 a 5 anni	1° CALIGIÒRE ROBERTO - NOTO 2° MAGRO CORRADO - NOTO
vacche in lattazione oltre 5 anni	1° CACCAMO RAFFAELE E ROBERTO - NOTO 2° MAGRO CORRADO - NOTO
vacche in lattazione con produzione tot. di 1500 kg di prosciutto	1° LA TERRA GIORGIO - NOTO 2° MAGRO CORRADO - NOTO
vacche in asciutta fino a 5 anni	1° CACCAMO RAFFAELE E ROBERTO - NOTO 2° BUFALINO GIUSEPPE - CANICATTINI B.
vacche in asciutta di 5 anni ed oltre	1° MAGRO CORRADO - NOTO 2° F.LLI CACCAMO R. E R. - NOTO

RAZZA ROSA ITALIANA	
manze da 6 a 9 mesi presentate da ragazzi con meno di 15 anni	1° F.LLI DI PAOLA V.ZO E S.RE - NOTO 2° RAGUSA SALVATORE - ROSOLINI
manze da 9 a 12 mesi	1° AZ. AGR. GIULIANO - NOTO 2° F.LLI DI PAOLA V.ZO E S.RE - NOTO
manze da 12 a 15 mesi	1° AZ. AGR. GIULIANO - NOTO 2° F.LLI DI PAOLA V.ZO E S.RE - NOTO
manze da 15 a 18 mesi	1° F.LLI DI PAOLA V.ZO E S.RE - NOTO 2° RAGUSA SALVATORE - ROSOLINI
giovenche da 18 a 22 mesi	1° AZ. AGR. GIULIANO - NOTO 2° RAGUSA SALVATORE - ROSOLINI
giovenche da 22 a 26 mesi	1° RAGUSA SALVATORE - ROSOLINI 2° AZ. AGR. GIULIANO - BUSCEMI
vacche in asciutta	1° RAGUSA SALVATORE - ROSOLINI 2° F.LLI DI PAOLA V.ZO E S.RE - NOTO
Vacche di 2 anni Junior (fino a 30 mesi)	1° F.LLI DI PAOLA V.ZO E S.RE - NOTO 2° BAGLIERI GIUSEPPE - NOTO
Vacche di 3 anni Senior (da 42 a 48 mesi con almeno due parti)	1° BAGLIERI GIUSEPPE - NOTO 2° RAGUSA SALVATORE - ROSOLINI
vacche di 4 anni (da 48 a 60 mesi)	1° F.LLI DI PAOLA V.ZO E S.RE - NOTO 2° AZ. AGR. GIULIANO - BUSCEMI
vacche di 5 anni (da 60 a 72 mesi)	1° RAGUSA SALVATORE - ROSOLINI

RAZZA SPANOLA	
tori da 8 a 16 mesi	1° FERLA SALVATORE - PALAZZOLO A. 2° SMRIGLIO SALVATORE - NOTO
tori oltre i 16 mesi	1° FERLA SALVATORE - PALAZZOLO A. 2° SMRIGLIO SALVATORE - NOTO
manze da 8 a 16 mesi	1° FERLA SALVATORE - PALAZZOLO A. 2° SMRIGLIO SALVATORE - NOTO
manze oltre i 16 mesi	1° FERLA SALVATORE - PALAZZOLO A. 2° SMRIGLIO SALVATORE - NOTO
vacche in lattazione da 3 a 4 anni	1° SMRIGLIO SALVATORE - NOTO 2° FERLA SALVATORE - PALAZZOLO A.
vacche in asciutta	1° FERLA SALVATORE - PALAZZOLO A. 2° SMRIGLIO SALVATORE - NOTO

RAZZA ARABICA		
PIEMONTESE	GRUPPO DI MERITO	1° UCCELLO SANTI NICOLA - CANICATTINI B. 2° LISTRO ORAZIO - NOTO
CHAROLAISE	GRUPPO DI MERITO	1° INCATASCIATO PIETRO - ROSOLINI 2° ZIRONE PAOLO - NOTO
PEZZ.ROSSA	GRUPPO DI MERITO	1° ARGETTO PASQUALINO - FRANCOFONTE 2° UCCELLO NICOLA ANT. - CANICATTINI B.

RAZZA ASINICA		
PUROSANGU E INGLESE	fattrici	1° CALIGIÒRE GIUSEPPE - PALAZZOLO A. 2° CALIGIÒRE ROBERTO - NOTO
	puledri di 1 anno	1° CALIGIÒRE ROBERTO - NOTO
	puledri di 2 anni	1° CALIGIÒRE GIUSEPPE - PALAZZOLO A.
SELLA ITALIANA	puledri di 1 anno	1° CALIGIÒRE GIUSEPPE - PALAZZOLO A.
	fattrici	1° CASCINO GIUSEPPE - NOTO 2° CARNEMOLLA CONCETTO - NOTO
PRODUZ. ORDINARIA	puledri di 1 anno	1° MIGLIORE ROSARIA - PALAZZOLO A. 2° CARNEMOLLA CONCETTO - NOTO
	fattrici	1° GIARDINA SEBASTIANO - CANICATTINI B. 2° BASCETTA GIUSEPPE - SOLARINO
PUROSANGU E ARABO	fattrici	1° CASACCO SIMONETTA - S.TERESA CASS. B. 2° BELLONIA CORRADO - CANICATTINI B.
	puledri di 2 anni	1° BELLONIA CORRADO - CANICATTINI B.
TURISMO EQUESTRE		1° CARPINTIERI GIUSEPPE - CANICATTINI B. 2° BORDIERI GAETANO - PALAZZOLO A.

RAZZA ASINICA		
ASINI RAGUSANI	fattrici	1° MONACO SANTO - PALAZZOLO A. 2° ROVELLA CORRADO - NOTO
	puledri di 2 anni	1° CAVALIERI VINCENZO - CANICATTINI B. 2° CAVALIERI VINCENZO - CANICATTINI B.
	puledri di 3 anni	1° MONACO SANTO - PALAZZOLO A. 2° CAVALIERI VINCENZO - CANICATTINI B.
	puledri di 2 anni	1° SAVASTA MAURIZIO - NOTO
stalloni approvati per la monta		1° CAVALIERI VINCENZO - CANICATTINI B. 2° CAVALIERI VINCENZO - CANICATTINI B.

L'occhio della scuola sulla zootecnia

Il coinvolgimento dell'Istituto per l'Agricoltura e l'Ambiente di Rosolini



Gli studenti nell'azienda di Mario Abate durante lo stage tecnico-pratico e in foto di gruppo con i loro docenti.

Il 28 marzo l'Istituto per l'Agricoltura e l'Ambiente di Rosolini "Pietro Calleri", nell'ambito del progetto "Alternanza scuola e lavoro", ha realizzato uno stage "tecnico-pratico" in collaborazione con il Consorzio provinciale degli allevatori di Siracusa. L'iniziativa si è svolta presso l'azienda zootecnica di Mario Abate, in contrada "Olivella" nel territorio del comune di

Rosolini.

Seguiti da Massimo Neri, esperto nella razza Bruna, gli studenti dell'IPAA si sono cimentati nell'analisi morfologica di alcuni soggetti, apprendendo sul campo i concetti tecnici basilari per una buona valutazione. Neri ha presentato i vari aspetti da prendere in considerazione per valutare tecnicamente una bovina da latte di razza

Bruna, in particolare la mamma, l'attacco, i capezzoli, la gabbia toracica, la linea dorsale, l'angolo della groppa.

Per gli studenti è stata una significativa e utile esperienza che ha permesso di ac-

quisire competenze professionali, spendibili per il loro inserimento nel mondo del lavoro. Alla manifestazione hanno partecipato i ragazzi della V classe delle sez. A e B, accompagnati dal direttore dell'IPAA, prof. Pietro Calvo, e dal prof. Emanuele Floridia.

Nei successivi giorni del 29 e 30 gli studenti dell'IPAA di Rosolini, sulla scorta di quanto appreso il giorno prima, sono stati protagonisti alla fiera zootecnica che si è tenuta a Canicattini Bagni (SR). Due gruppi, scelti rispettivamente tra i ragazzi delle classi V sez. A e B, hanno partecipato come giurati alla valutazione di alcuni soggetti di razza Bruna. Alla presenza degli allevatori, dei tecnici professionisti specializzati, gli studenti della quinta A hanno primeggiato rispetto ai loro compagni della sez. B. I loro docenti e il direttore della sede di Rosolini, che hanno seguito e preparato i ragazzi, hanno espresso la propria soddisfazione per essere riusciti nel loro intento, quello di far conoscere agli alunni alcuni aspetti coinvolgenti della moderna zootecnia che li hanno appassionati.

La tradizione allevatoria e casearia Prima Mostra-Concorso fotografica "Zootecnia antica"

Al fine di contribuire alla conservazione della memoria su usi, costumi, pratiche e testimonianze del mondo allevatorio siciliano, l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia promuove la prima Mostra-concorso fotografica per immagini fotografiche in bianco e nero, di qualunque dimensione, realizzate prima del 1970.

L'esposizione delle foto avrà luogo nei giorni della Fiera Agricola Mediterranea di Ragusa che si terrà a fine settembre prossimo, durante la quale saranno premiate le migliori tre fotografie pervenute agli uffici dell'ARAS di tutta la

regione. I partecipanti delle prime tre foto classificate riceveranno dei premi in denaro e la premiazione verrà inserita in quella ufficiale della Fiera.

La Giuria sarà nominata tra i rappresentanti di varie istituzioni che concorrono all'organizzazione della Fiera.

È nell'animo del presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, dar luogo alla pubblicazione di un volume che raccoglie tutte le fotografie pervenute.

Il regolamento della Mostra-concorso verrà diffuso successivamente.

Siracusa

Asini e Frisona hanno la loro Sezione

Con quella di Siracusa salgono a tre in Sicilia le Sezioni provinciali di allevatori della specie asinina. Infatti, il 19 marzo 2008, presso l'ARAS aretusea ha avuto luogo l'assemblea costituente che ha anche eletto, nello stesso giorno, il proprio direttivo così composto: presidente Vincenzo Cavalieri, vice presidente Maurizio Savasta, consiglieri Marinella Giselli, Arturo Puzzo, Vincenzo Parisi.

L'indomani, 20 marzo 2008, presso la scuola comunale di Commalido, frazione del Comune di Rosolini (SR), è nata un'altra Sezione provinciale di razza: è quella degli allevatori di bovini Frisona Italiana, già soci del Consorzio provinciale Allevatori di Siracusa. Lo stesso giorno, dopo l'enunciazione degli scopi e la lettura degli articoli che regolano la vita associativa, il significato e le funzioni della Sezione di razza, si sono eletti i componenti degli organi statutari.

È stato anche detto che è fondamentale il contributo che i presidenti delle Sezioni di razza apportano con la loro partecipazione nelle riunioni istituzionali del Consorzio provinciale allevatori. Unanimente è stato deciso di istituire un comitato direttivo composto da sette membri che subito dopo sono risultati: Giovanni Caccamo (presidente), Vincenzo Di Paola (vicepresidente), Angelo

Zocco, Giorgio Pitino, Salvatore e Rosario Ragusa, Giovanni Petriglieri.

I lavori delle due assemblee si sono svolti alla presenza del presidente del Consorzio provinciale allevatori, Salvatore Curcio, che ha assicurato la fattiva collaborazione dell'Organismo da lui rappresentato ed ha augurato alle nuove sezioni buon lavoro.

Sostenete la "voce"
della zootecnia
siciliana

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)

Madonie: la filiera agroalimentare di montagna

Prosegue il nostro viaggio nella zootecnia siciliana di filiera. Nelle Madonie, tra Gangi e Geraci Siculo, registriamo la presenza di importanti realtà imprenditoriali, ormai note per la fragranza, la genuinità dei prodotti biologici tradizionali e di elevata qualità.

In alta montagna ci sono aziende ben organizzate con sala mungitura come quella di Gioacchino Barreca a Gangi (foto in alto e a fianco), non distante dal centro abitato, che alleva circa 250 pecore Valle del Belice principalmente per il conferimento del latte. Il prezzo a litro non è abbastanza remunerativo, ma il reddito dell'allevamento, integrato col ricavo della commercializzazione degli agnelli da macello, permette ancora agli allevatori di sbarcare il lunario, pur muovendosi in una strettissima economia di bilancio aziendale.

Sempre a Gangi (qui nelle tre foto in alto e a fianco), l'associazione di allevatori "Spirito Santo" possiede un consistente allevamento caprino che

pascola allo stato brado e che ancora si munge a mano. Si trova in contrada Castagna ove si sta sperimentando la differenza produttiva e della qualità del latte di quattro razze diverse: la Siriana, la Saanen, la Camosciata delle Alpi e la Maltese. Anche questa azienda conferisce latte al caseificio con prospettiva di organizzarsi in proprio, prima o poi.

Proseguiamo il nostro giro tra queste montagne. L'azienda della famiglia Mantegna, in territorio di Geraci Siculo (foto in alto), 50 ettari di terreno e altri in affitto, con 250 pecore Comisane e un gruppo di capre indigene, con 54 vacche Brune e Pezzate Rosse, ha raggiunto un livello di produttività notevole. Alcune bovine vengono fecondate naturalmente da un toro di razza Pie-

montese per la produzione di vitelli da carne, altre artificialmente con seme delle stesse razze per garantirsi la rimonta di giovane bestiame. Non dobbiamo dimenticare che l'azienda si trova a circa 1000 metri di altitudine e gli animali pascolano in terreni e con un clima non sempre ideali. Eppure i Mantegna hanno costruito un caseificio (*qui a fianco*) che "sforna" una gamma di formaggi differenziati (pecorino e vaccino, provola e canestrato, ricotta fresca e salata, trecce in pasta filata, ecc.) in vendita diretta nei centri più grossi del comprensorio dove c'è costante richiesta di prodotti di qualità a carattere artigianale. Nell'azienda lavorano 10 persone che ruotano nei vari servizi con un'attività organizzata ed efficiente che fa onore alla categoria di quegli imprenditori che si fanno da sé con duro lavoro e sacrifici. Soffre, invece, la commercializzazione della carne. "Riusciamo a vendere i vitelloni 2,10 €/chilo - ci dicono amareggiati i Mantegna -. La nostra produzione va ai commercianti locali, ed anche se facciamo parte di un consorzio che certifica la provenienza degli animali dalla nascita alla macellazione, il prezzo è uguale, cioè basso, indegno. Ognuno sa quanto compra la carne in macelleria".

Eppure c'è chi investe solo sulla carne. È il caso dell'azienda di Mario Puccio in contrada Montelavano a Gangi. Allevava vacche da latte. Adesso si cambia: ha acquistato a Ragusa 13 manze di razza Charolaise di cui alcune gravide (nella foto in basso). In montagna questi animali resistono benissimo. Sarà questo da ora in avanti l'indirizzo dell'azienda che farà gruppo con altre della zona per convenzionarsi con un unico sbocco commerciale che cerca e diffonde la qualità. Si tratta solo di saper fare e di far sapere. E non sono molti i consu-



1 I mercati dell'agricoltore

stintivi della produzione messa in vendita dalle aziende agricole che partecipano a questo tipo di riorganizzazione commerciale - spiega Carmelo Gurrieri, presidente regionale della Cia -. Sono questi gli elementi distintivi che caratterizzano e determinano la grande vocazione agricola della Sicilia che deve essere maggiormente valorizzata in sinergia con il turismo e l'artigianato, le tre più importanti leve dello sviluppo sostenibile per l'Isola". "La rinascita della cam-

pagna siciliana passa per il controllo diretto della produzione da parte degli imprenditori agricoli - dichiara con convinzione Aldo Mattia, direttore della Coltiretti regionale -. È importante che le istituzioni pubbliche comincino a credere e ad agevolare le piccole realtà locali che, insieme, danno corpo consistente al settore. Sono in molte le comunità che si stanno orientando ad aiutare gli agricoltori e ad offrire spazi, occasioni e incoraggiamento ai mercati del-

lavoratori che sanno dove andare a cercare la carne genuina dei pascoli madoniti, considerato che le macellerie hanno tutto l'interesse di mantenere la confusione per rifilare ai clienti anche la carne estera.

Ignazio Maiorana

la produzione agricola artigianale".

I sapori, gli odori, i colori e le tradizioni di aziende distribuite in tutta la Sicilia sono in assaggio e vendita nelle bancarelle allestite in alcune città: dall'olio al vino, dai formaggi al pane nero, dalla passata di pomodoro siciliano ai dolci e torroni. E poi ancora miele, confetture, lumache, cipolle, mandorle, pistacchi, conserve, agrumi e tantissime altre specialità agroalimentari siciliane, molte delle quali vere e proprie rarità e ricordi del passato.

L'Associazione di consumatori Assoutenti promuove in queste occasioni la vendita diretta tramite gruppi di acquisto e fa in modo di interessare altre tipologie di prodotti come, per esempio, una cassetta piena di ortaggi misti (zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, pomodorini) per un peso totale di 7 chilogrammi al prezzo di 10 euro.

Per la conclusione del primo semestre di attività di CIA e Turismo Verde si prevede per il 27, 28 e 29 giugno l'organizzazione a Taormina della VI Festa regionale dell'Agricoltura. In quell'occasione sarà organizzata la vendita diretta a Giardini Naxos.

2007: ancora dati estremamente positivi per la Pezzata Rossa Italiana!

di Giacomo Menta

Strano ma vero, anche nel 2007 la Pezzata Rossa Italiana aumenta il numero di bovine sottoposte ai controlli per la produzione di latte. Sembra strano perché nel nostro Paese le bovine, ma soprattutto gli allevamenti sottoposti ai controlli produttivi, diminuiscono in maniera tangibile per molte e importanti razze. (Tab. 1) Una delle poche ad essere in controtendenza è proprio la P.R.I. che vede un aumento, nell'ultimo anno, di 1.081 soggetti, ben 156 allevamenti e +112 kg di latte, una leggera flessione nella percentuale di grasso e una sostanziale tenuta nelle proteine. Se analizziamo un arco temporale più ampio come gli ultimi 10 anni (1998-2007) possiamo mettere in evidenza che l'aumento ha ormai un trend continuo che può sinteticamente essere dimostrato dall'incremento di 5.798 bovine, +475 allevamenti, +961 kg di latte (un incremento di circa 100 kg di latte all'anno!!!) e +0,04 in quella di proteine (Tab. 2); si assiste invece ad una riduzione della percentuale di grasso (-0,04), aspetto qualitativo fortemente penalizzato dalle quote di produzione. Quel che più stupisce non è, però, l'ampliamento del numero di bovine controllate (+1.081), bensì quello dei nuovi allevatori (+156). Il rapporto fra i due dimostra che per ogni nuovo allevamento ci sono circa una decina di bovine, il che fa pensare come in molte stalle in cui sono presenti altre razze si inseriscano soggetti P.R.I.. Il tutto ad evidenziare come la nostra razza, seppur ancora poco conosciuta,

Tabella 1: Dati relativi alle consistenze e alle performance produttive delle principali razze da latte e a duplice attitudine allevate in Italia (Fonte Bollettino AIA).

		Vacche (N°)	Allevamenti (N°)	Latte Kg	Grasso %	Proteine %
Bruna Italiana	2006	112.219	8.431	6.846	3,97	3,47
	2007	107.512	8.139	6.958	3,96	3,48
	Differenza	-4.707	-292	+112	-0,01	+0,01
Frisona Italiana	2006	1.102.268	14.069	9.016	3,66	3,27
	2007	1.100.401	13.818	9.150	3,65	3,28
	Differenza	-1.867	-251	+134	-0,01	+0,01
P.R. Italiana	2006	48.110	4.305	6.528	3,92	3,41
	2007	49.191	4.461	6.640	3,90	3,41
	Differenza	+1.081	+156	+112	-0,02	+0,00
Valdostana P.R.	2006	13.653	994	3.869	3,50	3,25
	2007	13.274	966	3.875	3,54	3,27
	Differenza	-379	-28	+6	+0,04	+0,02
Grigio Alpina	2006	8.647	1.075	5.167	3,74	3,37
	2007	8.678	1.092	5.150	3,72	3,36
	Differenza	+31	+17	-17	-0,02	-0,01
Castana	2006	5.972	779	2.862	3,47	3,38
	2007	5.842	756	2.868	3,49	3,40
	Differenza	-130	-23	+6	+0,02	+0,02
Jersey	2006	6.338	656	5.792	5,30	3,98
	2007	6.391	683	5.973	5,19	3,97
	Differenza	+53	+27	+181	-0,11	-0,01
Rendena	2006	3.980	211	4.911	3,54	3,26
	2007	3.995	213	4.975	3,51	3,25
	Differenza	+15	+2	+64	-0,03	-0,01
P.R. D'Europa	2006	3.223	172	2.269	3,65	3,43
	2007	2.965	157	2.302	3,60	3,44
	Differenza	-258	-15	+33	-0,05	+0,01

riscontri il consenso di molti e nuovi estimatori.

Quali che siano le motivazioni di questa scelta (la produzione di carne, la qualità casearia, la fertilità, la resistenza alle mastiti, la facilità di gestione, la scarsa consanguineità, ecc., o l'insieme di tutte queste caratteristiche) certo è che la P.R.I. dimostra di avere sempre più uno spazio importante in tutto il territorio nazionale e non solo nelle zone di montagna.

In particolare, soffermandoci sulle singole regioni d'Italia (Tab. 3), il maggiore aumento lo abbiamo in Piemonte con +513 capi e 15 nuovi allevamenti, segue la Lombardia con 234 soggetti e ben 39 stalle, mentre il Trentino è al terzo posto con 186 bovine e uno straordinario numero (+64) di allevamenti.

La Sicilia, che lo scorso anno aveva guidato la classifica dell'incremento annuale, quest'anno assesta un aumento di 163 soggetti e 12 nuovi allevamenti. Purtroppo continua a calare il Friuli, ma in questa regione diminuisco-

no in generale il numero degli allevamenti ed in particolare quelli di piccole dimensioni che erano di principale appannaggio della P.R.I.

Complessivamente il bilancio dell'annata 2007 è ottimo. È difficile vedere un tale aumento in capi ed allevamenti quando l'intera zootecnia bovina diminuisce soprattutto nelle zone di montagna e, parimenti, avere un ottimo aumento della quantità di latte senza diminuirne i contenuti dello stesso. È una situazione di cui devono andare fieri gli allevatori di P.R.I. ed in particolare quelli che ci hanno sempre creduto contribuendo a selezionare un animale semplice da gestire. Ma non va scordato che la P.R.I. ha sempre posto attenzione anche ad un eccesso di consanguineità nell'utilizzo dei riproduttori. Certo, nel breve periodo può aver rallentato i risultati e fissato in maniera più lenta i caratteri sottoposti a selezione, ma, alla lunga, i risultati cominciano a saltar fuori e a darci ragione.



La bovina az 255 04IT030990066612 appartenente all'azienda Sivilotti di Ragogna (UD), ha partorito per la prima volta a 2 anni e 2 mesi e ha una previsione in prima lattazione di 7330 kg di latte al 3,6% di grasso e 3,67 % di proteine. È figlia del toro Rubidio, attualmente al primo posto in Italia e al terzo nella classifica europea di Interbull. Il suo indice è: +1212 latte, -0,09 %gr. -0,03% prot. taglia 106, muscolosità 103, arti e piedi 95, mammella 114.

Tabella 2: Dati relativi alle consistenze e alle performance produttive delle Pezzate Rosse Italiane negli ultimi 10 anni (Fonte Bollettino AIA).

Anno	N° Vacche	N. Allevamenti	Latte Kg	Grasso %	Proteine %
1998	43.393	3.986	5.679	3,94	3,37
1999	44.452	4.070	5.802	3,96	3,37
2000	45.153	4.178	5.869	3,89	3,37
2001	45.526	4.128	5.972	3,89	3,39
2002	47.105	4.158	6.081	3,90	3,42
2003	47.591	4.189	6.173	3,88	3,42
2004	47.630	4.180	6.313	3,91	3,42
2005	47.594	4.218	6.387	3,96	3,41
2006	48.110	4.305	6.528	3,92	3,41
2007	49.191	4.461	6.640	3,90	3,41
'07-'06	+1.081	+156	+112	-0,02	0,00
'07-'98	+5.798	+475	+961	-0,04	+0,04

Tabella 3: Consistenza della P.R.I. nelle varie regioni d'Italia (Fonte Bollettino AIA).

	N°Vacche			N° Allevamenti		
	2006	2007	Differenza 07-06	2006	2007	Differenza 07-06
Piemonte	3.110	3.623	+513	148	163	+15
Liguria	67	95	+28	27	31	+4
Lombardia	1.636	1.870	+234	400	439	+39
Trentino A.A.	14.866	15.052	+186	1.402	1.466	+64
Friuli V.G.	15.644	15.183	-461	593	566	-27
Veneto	5.073	5.121	+48	401	393	-8
Emilia R.	1.651	1.695	+44	342	347	+5
Toscana	40	37	-3	10	12	+2
Umbria	167	174	+7	19	30	+11
Marche	420	485	+65	25	27	+2
Lazio	119	130	+11	26	28	+2
Abruzzi	1.198	1.254	+56	257	264	+7
Molise	509	590	+81	112	129	+17
Campania	334	273	-61	52	41	-11
Puglia	373	424	+51	110	126	+16
Basilicata	377	384	+7	94	91	-3
Calabria	280	368	+88	43	50	+7
Sardegna	16	49	+33	1	3	+2
Sicilia	2.221	2.384	+163	243	255	+12
Totale	48.110	49.191	+1.081	4.305	4.461	+156

La scuola va nella fattoria

Gli studenti: "Ci aspettavamo di trovare vecchi contadini e tanta, tanta confusione"

È il commento che i ragazzi della Scuola Media "D. Alighieri" di Cammarata (AG) hanno espresso in classe dopo una giornata, il 17 marzo scorso, passata nella fattoria della famiglia Barno, nell'Agrigentino. Alla mia domanda: "Qual è stata la cosa che più vi ha colpiti?", unanime è stata la risposta: "Avevamo tutt'altra idea di cosa fosse la vita in fattoria". Di tale risposta il più contento ed anche il meno sorpreso è stato il sottoscritto per-

ché immaginava, e ne ha avuto conferma, che i ragazzi del mondo agricolo, pur abitando in un ambiente rurale come quello di Cammarata, hanno una visione distorta, magari data da libri di testo che non hanno mai aggiornato i paragrafi interessanti il settore primario.

L'obiettivo principale della visita aziendale non era quello di far conoscere le tradizioni contadine o il processo produttivo, bensì di far toccare con mano ai ragazzi che il mondo agricolo, oggi, non è più quello caratterizzato da arretratezza culturale, gestionale e soprattutto dalla presenza di contadini ed allevatori i cui volti e mani sono segnati da profonde rughe e duri calli, la cui età dimostrata risulta doppia di quella realmente raggiunta, a causa della fatica sopportata quotidianamente. Niente di tutto questo, i ragazzi sono rimasti stupefatti nel trovare operatori giovani, attenti, gentili, probabilmente più

simpatici di quelli che trovano nel pub o nella rosticceria che frequentano normalmente in paese.

Si aspettavano di trovare locali puzzolenti, insudiciati ed infangati, ma sono stati costretti, quasi quasi, a pulirsi le scarpe prima di entrare negli ovili e nella scuderia, per la paura di sporcarli.

Tutto questo ha certamente creato non poca confusione nelle giovani menti dei miei studenti, costretti, oggi, a farsi una nuova idea del lavoro agricolo e vederlo come un'attività "normale",



7 La scuola va nella fattoria

come le altre; a considerare l'impresa agricola una futura possibilità di lavoro anche per coloro che non hanno tradizioni familiari contadine.

Sono rimasti stupiti nel partecipare alla prima fase della filiera del latte, la mungitura. Molti hanno scaricato la batteria del proprio cellulare per le molte fotografie scattate. Hanno provato forte emozione nel trovare locali puliti, tecnologie avanzate e soprattutto un'organizzazione perfetta, in cui sia l'operatore che gli animali vivono in un perfetto rapporto di simbiosi. Hanno assistito meravigliati alle operazioni della caseificazione svolte da giovani e da adulti.

Completata l'estrazione della cagliata, nel lasso di tempo necessario per la produzione della ricotta, abbiamo avuto modo di visitare gli altri ambienti aziendali, e non vi dico quale è stata la sorpresa nel vedere tanti asini in una sola volta; l'espressione sincera e simpatica di questo animale, docile e testardo, ha fatto letteralmente impazzire i ragazzi, vincendo in alcuni anche la paura manifestata all'inizio.



La visita alla scuderia infine ha demolito completamente quel che restava del pensiero che fino a qualche ora prima avevano dell'agricoltura e della zootecnia in particolare. Un bagno di fieno e di cavalli ha rigenerato interesse ed amore per qualcosa che fino a poco prima, inconsapevolmente, denigravano e rifiutavano di immaginare come una "cosa normale".

La degustazione di quanto prodotto sotto i propri occhi, soprattutto dopo una giornata passata all'aria aperta, con la fame che faceva borbottare lo stomaco, ha prodotto in ognuno, oltre ad un certo rilassamento, la necessaria consapevolezza dell'importanza del settore primario.

L'aver sentito i veri odori e assaggiato prodotti dal gusto fresco e genuino non ha certamente nei ragazzi riesumato i vecchi sapori, in quanto non li avevano mai conosciuti, ma certamente gli studenti hanno potuto capirne, in diretta, la differenza con quanto acquistato al supermercato, magari di lontana provenienza. Quasi nessuno dei ragazzi si è tirato indietro nell'assaggiare il latte d'asina, gentilmente



te offerto dai Barno; oramai la curiosità era diventata troppo forte per rifiutare; la dolcezza, la leggerezza e soprattutto il profumo, e probabilmente l'inconsapevole scoperta di autentici sapori, hanno lasciato stupefatti i miei giovani visitatori.

Dopo la dovuta foto ricordo, siamo ritornati a scuola, soddisfatti per la scoperta di un nuovo mondo a pochi passi da casa propria.

I ragazzi hanno capito che il mondo appena scoperto, disprezzato e dimenticato da tutti, merita attenzione e soprattutto rispetto dalla giovane generazione, affinché sia riconosciuta a quanti lavorano in campagna per tutto quello che quotidianamente fanno per noi, assicurandoci la sopravvivenza, non solo da un punto di vista alimentare ma anche ambientale, economico e soprattutto sociale.

Francesco Russotto

La grande "bufala" della mozzarella alla diossina

tipificati e che quindi si andrà a comperare un prodotto al 99% sicuro per la nostra salute. Il secondo motivo è che grazie a questa crisi si può acquistare un ottimo prodotto ad un prezzo veramente conveniente. Il terzo è che non si può mettere in ginocchio un'economia e mettere in crisi molti lavoratori (che campano solo di questo) soltanto per un allarmismo al momento infondato.

Desidero aggiungere, comunque, che anche in Sicilia esistono allevamenti di bufale che pro-

ducono la mozzarella e quindi, se avessimo ancora dubbi, stando attenti all'etichetta che assicura la provenienza, possiamo acquistare un prodotto che nulla ha da invidiare alla mozzarella campana e che comunque si trova tragicamente coinvolta nella crisi appena iniziata.

Qualche anno fa abbiamo già piegato l'industria del pollame solo per una fobia di massa. Non commettiamo lo stesso errore, molti lavoratori ce ne saranno grati e la nostra salute non viene intaccata!

Antonio Vella

Anagrafe equina

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

AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 20648	Barranca Francesco	328 1329621	
Collura Pasquale	32022492	Castiglia Giovanni	3280369732
Accardo Palumbo Gaetano	3477104132	Cirrito Salvatore	3287132722
CALTANISSETTA ARAS 0934 595040	Salvo Carmelo	3384817950	
Michele Barbagallo	333 3331338	Schirò Franco	3299649169
Andrea Ragusa	3494657284	Guarneri Gaetano	3331140503
CATANIA ARAS 095 7124781 - 7121865	RAGUSA ARAS 0932 642522-641961		
Sanfilippo Davide	3208052699	Lo Magno Giorgio	337883768
Gennaro Romina	3476931712	La Spisa Michelangelo	3394554522
Di Mauro Emanuela	3498843675	Pancari Gioacchino	335 6665323
ENNA ARAS 0935 29229 - 20770	SIRACUSA ARAS 0931 69849		
Atanasio Alessandro	3206897045	Verga Salvatore	3299195396 - 3396129399
	3498631137	D'Avino Dario	3384747587
Farina Francesco	330 793009	TRAPANI ARAS 0923 29462	
MESSINA ARAS 090 693849		Spina Giuseppe	329 3525379
Zagami Antonino	3491837901	Monaco Vincenzo	3338504907
PALERMO ARAS 091 6114837- 091 6129705		Molinari Piergiorgio	328 2817358

Anagrafe equina - Area Sella Regolarizzazione passaporti già emessi da UNIRE e ANICA

Si preme ricordare che, allo scopo di regolarizzare tutti i passaporti emessi dall'UNIRE ex ENCI, gli allevatori e proprietari di cavalli dovranno compilare gli appositi moduli dichiarando la destinazione finale dell'animale. Pertanto gli interessati dovranno prendere contatti con i veterinari che collaborano con l'UNIRE e consegnare:

- l'originale dell'attestazione di pagamento di 15,00 euro per ogni passaporto a favore dell'UNIRE Area Sella, c/c n° 26698001;
- il modello di destinazione finale completo in ogni sua parte (C.F. o P.IVA, codice ASL ecc.). Gli stessi veterinari incaricati dall'Unire si renderanno disponibili un giorno a settimana presso gli uffici provinciali dell'ARAS o presso gli ippodromi. La campagna di regolarizzazione dei passaporti è prevista fino al mese di maggio. Dopo tale periodo, per regolarizzare i passaporti, gli interessati dovranno necessariamente adire direttamente all'UNIRE.

Per quanto riguarda i passaporti dei cavalli Puro Sangue Arabo rilasciati dall'ANICA gli allevatori possono rivolgersi direttamente agli Uffici Provinciali ARAS, come pure per avere altre necessarie indicazioni.

Costantino Greco

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDESI, in Alimena (PA), torello di razza Limousine di 22 mesi, iscritto al L.G. (az. Antonio La Placa, tel. 328.1343038).

1- VENDONSI, in Castel di Lucio (ME), asini di razza Ragusana (tel. 347 8258079).

2- VENDONSI manze di razza Marchigiana (tel. 339.2057004, dr. Vincenzo Canale, tecnico ARAS).

2- VENDONSI, in Lercara Friddi (PA), 200 agnelle di razza Valle del Belice, iscritte al L.G. e figlie di arieti resistenti alla scrapie (328 4714263 - 339 7732785).

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

In questo n. numero: **Marcello Digrandi,**
Costantino Greco, Giacomo Menta,
Francesco Russotto, Antonio Vella

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Abbonamento
annuo: 13,00

Versamento a mezzo c/c postale n. 000079332573 intestato a:
Associazione Regionale Allevatori Sicilia - Via P.pe Belmonte, 55 Palermo

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it