



31° ANNO, n. 10  
NOVEMBRE 2005

# Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,  
custodi dell'ambiente*

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

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

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

Scriveteci! e-mail:

Abbonamento annuo: € 13,00

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

[siciliazootecnica@arasicilia.it](mailto:siciliazootecnica@arasicilia.it)

## Latte e formaggi ovisini: *mala tempora currunt*

**Ma la ripresa sembra alle porte**



La problematica è stata trattata in maniera approfondita il 10 novembre a Roma durante l'incontro sul tema "Quale futuro per il mercato del latte ovino?", promosso dalla Società Italiana di Patologia e di allevamento degli ovisini e dei caprini di cui è vicepresidente il direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico siciliano, dr. Santo Caracappa. Numerosi e qualificati sono stati gli interventi alla presenza di docenti universitari e dei rappresentanti di molte istituzioni del settore. Tra questi, Santo Riggio, vicepresidente dell'Associazione Nazionale della Pastorizia nonché presidente del Consorzio provinciale allevatori di Agrigento e membro della Giunta dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia; Michele Cavalli, presidente del Comitato tecnico regionale della Pastorizia e anche lui componente della Giunta ARAS.

Quel giorno si sono tracciate le Previsioni dell'impatto della nuova PAC sull'ovicoltura in Italia, si sono evidenziati gli elementi di insostenibilità del sistema produttivo e affrontati aspetti tecnici, economici e sociali. Alla rappresentanza siciliana è toccato l'argomento forse più spinoso che qui di seguito viene sintetizzato.

La crisi del mercato caseario, egemonizzato dal latte e dai formaggi bovini, sta condizionando anche quello dei prodotti ovisini e caprini il quale, per altro, presenta difficoltà particolari e aggiuntive.

Alla base della crisi dell'intero settore vi sono, com'è noto, l'abbondanza dell'offerta, la pressante concorrenza internazionale, la debolezza della domanda e, di recente, anche le conseguenze dell'applicazione della riforma della PAC.

persino l'odore; l'odore della pietra calda, pregna d'afa ed *aurata* di "satareddu", d'origano e di finocchietto selvatico. In pochi attimi ti senti proiettato in un'altra dimensione che sa di selvaggio, che sa di libertà, che sa di eternità. Ricordi... Sensazioni...

I ricordi sensoriali sono quelli che più persistentemente permangono nella memoria.

Magari un luogo visitato sfugge al ricordo, ma una sensazione provata in esso difficil-

## Il mercato della qualità *Potere ai consumatori!*

**Consumo critico, commercio equo... a tutto G.A.S!**

Nel contesto socio-economico attuale è opinione diffusa che nel consumatore è trasferito il potere di indirizzare il mercato in modo diretto; frasi divenute celebri, come quella di Zanotelli, potrebbero evocare scaffali di supermercati pieni di prodotti con su stampato il faccione dei prossimi candidati alle politiche. Si tratta però di una forma distribuita di potere alle masse, democratica, non centralizzata, ma non certo libera da interferenze esterne. Da tempo ormai accade che in Italia, un Paese in cui una legislazione garantista di un governo poco liberista protegge i grandi e gli amici, la concorrenza, sulla cui esistenza si fonda la libertà di scelta, non esiste.

Oggi ci si lamenta dei rincari della vendita al dettaglio: è ormai storia il servizio di *Report* (su RaiTre) in cui si vedevano le ciliege

pagate al produttore meno di 1 € al chilo, per poi essere vendute a 6,50 €. Le grandi catene di supermercati dicono di non poter lavorare con i piccoli produttori, nonostante questi mantengano la genuinità dei loro prodotti indubbiamente più elevata, e acquistano altrove a prezzi più bassi prodotti di colore e calibratura omogenea, secondo standard di qualità che premiano forse più la forma che la sostanza. I produttori di frutta non trovano un mercato

a cui vendere ad un giusto prezzo e accade, ad esempio, che mangiamo arance spagnole e pompelmi israeliani quando prodotti analoghi nettamente migliori rimangono incolti nei nostri giardini. Riguardo al biologico, giustamente, i prezzi sono di molto più alti rispetto ai concorrenti di

**...È quello che hanno fatto migliaia di persone che già da qualche anno, riunite in associazioni di 30-50 famiglie, hanno deciso di disertare le file caotiche dei supermercati per acquistare direttamente e regolarmente dai produttori...**

Antonino Dispenza

8

## Organizzazioni di Prodotto Ragusa latte riconosciuta dall'Assessorato

**"E"** un traguardo degli allevatori ragusani che rappresentano la realtà zootecnica più avanzata della Sicilia - commenta il presidente dell'Associazione regionale Allevatori Armando Bronzino - subito dopo il recente riconoscimento giuridico come Organizzazione di Prodotto della Cooperativa Ragusa Latte, fortemente voluto dall'ARAS e dalla Coldiretti".

Il presidente di questa entità associativa è Giovanni Schembari (nella foto), un allevatore di esperienza ed elevata professionalità. Grande soddisfazione dunque negli ambienti agricoli e allevatori. I vantaggi di questo tipo di organizzazione non sono legati soltanto ad una maggiore forza contrattuale nel mercato dei prodotti agroalimentari, ma anche a nuovi strumenti contributivi e legislativi in favore di questi organismi associativi e, di conseguenza, ad una loro migliore efficienza operativa nell'interesse delle singole realtà imprenditoriali.



Auspichiamo che altre autorevoli realtà produttive siciliane seguano la stessa strada della "Ragusa latte" e rafforzino ulteriormente il settore lattiero-caseario regionale.

gli alimenti ed alla gastronomia. Per questi ed altri motivi, il Paese che ha ricevuto in passato una domanda turistica tra le più alte del mondo, continuerà ad espanderla, anche se il ritmo sarà inferiore a quello d'altri territori.

L'industria turistica è e sarà in grande espansione ed il richiamo a questa prospettiva è d'obbligo per la Sicilia perché può essere l'occasione per po-

Salvatore Pumilia

5

## Cercare il futuro facendo un passo indietro

**Tradizione e qualità fanno economia ed occupazione**

In campagna capita a volte, sentendo qualche aroma particolare, di chiudere gli occhi e di seguire il ricordo dei sensi che porta lontano, ad un tempo passato ed a luoghi vissuti pienamente. Quell'aroma scatena immediatamente altre sensazioni: odori di erba fresca, di aria umida, rumori di luoghi familiari: fruscii di fronde e, fra di esse, l'insinuarsi del bagliore caldo dei raggi del sole che penetrano la terra e le pietre, si sente il calore delle pietre al sole, ne si sente

mente scomparire.

Perché queste brevi divagazioni? Per dire una cosa che reputo fondamentale con le parole del prof. Fausto Cantarelli:

...Perché la Sicilia è destinata a trarre ulteriori benefici dall'espansione dell'attività turistica mondiale, accendendo il suo ruolo grazie alla storia, alle testimonianze monumentali ed artistiche, alle diverse espressioni del paesaggio, grazie al Mediterraneo su cui si affaccia.... Ed alla peculiarità de-

# Verona: un salto a Fieracavalli

## ItaliAlleva: l'asino Ragusano sfonda col suo latte



A sinistra: un'asina col suo padrone a spasso nel complesso fieristico veronese. In alto: l'assessore regionale Innocenzo Leontini con Giorgio Lo Magno mentre degusta il latte d'asino.

**A**nche quest'anno, tra le numerose iniziative della manifestazione, giunta alla 107ª edizione, svoltasi nei primi di novembre, è stato ospitato il "Salone dell'Asino". Nel padiglione di ItaliAlleva la Sicilia ha richiamato, come ormai accade anche con i prodotti caseari, l'elevato interesse del pubblico dei visitatori con la degustazione del latte fresco munto dalle asine Ragusane. Quest'anno è venuto personalmente l'assessore regionale all'Agricoltura e Foreste siciliano, on. Innocenzo Leontini, a testimoniare col suo assaggio la bontà del liquido miracoloso per gli allergici ad altro latte.

Inoltre nell'area del Salone, particolarmente interessante per i visitatori più giovani poiché suddivisa in tanti recinti e gazebo, i presenti hanno potuto avvicinarsi ed assistere a spettacoli e dimostrazioni. Attività ludiche, didattiche, passeggiate e onoterapia so-



**Servizio di Ignazio Maiorana**

no state le iniziative rivolte ai bambini che hanno avuto la possibilità del contatto diretto con gli animali, di accarezzarli e di apprezzarne docilità e socievolezza.

Il "Salone dell'Asino" continua dunque ad affermarsi in Fiera anche in considerazione dell'impegno che l'AIA e tutte le organizzazioni ad essa collegate hanno profuso a sostegno di quelle iniziative finalizzate alla conservazione e all'incremento delle razze autoctone.

Tutto ciò non è casuale: la Sicilia è una regione al passo coi tempi in quelle iniziative che mirano a promuovere la valorizzazione, la diffusione e la conservazione del patrimonio genetico delle razze asinine autoctone che rischiano di scomparire.

Impegnati ad esprimere le potenzialità del settore il dr. Giorgio Lo Magno, veterinario convenzionato con l'Associazione regionale Allevatori della Sicilia e i presidenti delle Sezioni provinciali asinine di Ragusa e Catania, rispettivamente Rosario Leggio e Ketty Torrisi. Al "Salone dell'Asino" il dr. Lo Magno ha coordinato, in seno al Consorzio provinciale allevatori di Ragusa, la partecipazione asinina alle sfilate, per la mungitura e per la degustazione del latte d'asino. La partecipazione a Fieracavalli rappresenta un importante momento per promuovere la conoscenza dell'asino ed assicurargli un futuro incrementando il numero degli allevamenti e favorire le attività connesse creando occupazione.

In questi ultimi anni molte aziende in Sicilia stanno indirizzandosi verso l'allevamento dell'asino per la produzione del latte ed anche per fini agrituristici e terapeutici. E' un buon segno per il settore zootecnico.

*Nelle foto a sinistra due momenti di utilizzazione pubblica del cavallo a Verona*

## Cavalli siciliani



Magnifico esemplare di stallone Sanfratellano dell'Istituto Incremento Ippico siciliano

## ...ma il Sanfratellano non scherza

**L'**Istituto Incremento Ippico, l'Istituto Zootecnico Sperimentale, l'Associazione Nazionale Cavallo Sanfratellano (rinvigorita ora sotto la guida del neo eletto presidente Benedetto Valenti) e l'Associazione regionale allevatori della Sicilia hanno fatto gruppo compatto a Verona. Queste istituzioni ed anche l'imprenditore modenese Alessandro Ginnasi, diventato ormai punto di riferimento di quanti al nord allevano e addestrano il Sanfratellano, hanno confermato la qualità della vetrina espositiva di una popolazione equina che ha la sua storia in Sicilia. L'eleganza rustica di questa biodiversità siciliana, mista a resistenza e docilità, ha la sua culla di origine nel Parco dei Nebrodi, ma si è via via diffusa altrove. Oggi però rischia di estinguersi col restringersi delle superfici pascolative libere presso cui questo cavallo viene allevato. La sua versatilità anche in attività sportive non è una novità. Opportunamente addestrato questo animale, come hanno dimostrato il Circo Togni e la stessa azienda Giannasi, si esibisce in numeri di alta scuola con ottimi risultati.

Compiaciuti, durante la sfilata, i vertici dell'AIA, il presidente Nino Andena e il direttore generale Paolo Scrocchi i quali, anche grazie alle realtà autoctone, guardano alla Sicilia come una delle più interessanti risorse della zootecnia italiana.



### FIERACAVALLI

*I Sanfratellani del Nord dell'allevamento Giannasi e quelli del Sud dell'Associazione Nazionale Allevatori con sede a San Fratello (ME).*



# Fieracavalli

## Successo per le ippovie siciliane

### Primo debutto per i sentieri regionali del cavallo

È stata presentata il 4 novembre scorso, nell'ambito della 107ª Fieracavalli di Verona, l'Ippovia Sicilia 2005, un itinerario equestro che collega due delle più importanti località turistiche siciliane, Cefalù e Taormina, passando per la falde del più grande vulcano attivo nel mondo, l'Etna e per i quattro parchi naturali esistenti in Sicilia.

Alla presentazione, che è avvenuta all'interno della sala Puccini del quartiere fieristico scaligero, sono stati presenti Francesco Cascio, vicepresidente della Regione Siciliana e assessore regionale al territorio ed all'ambiente, Innocenzo Leontini, assessore regionale all'Agricoltura e Foreste e Rodolfo Lorenzini, presidente della Società italiana del cavallo e dell'ambiente Onlus (qui nella foto), che si è fattivamente occupata di tracciare l'ippovia siciliana insieme con gli esperti regionali.

"Il progetto Ippovia Sicilia - afferma Francesco Cascio - si collega idealmente a quello di Ippovia Italia, con lo scopo di percorrere tutta la penisola e proseguire, da Roma, verso le altre capitali Europee, seguendo gli antichi percorsi dei pellegrini, degli eserciti, dei mercanti. Questo ha una valenza di grande rilievo, perché saranno riattivate vecchie vie, trazzere o sentieri che originariamente erano legati all'agricoltura, al commercio, alle politiche extraurbane, creando tra l'altro nuova economia e valorizzazione del territorio (bello osservarlo ad altezza di sella) e nuova occupazione, visto l'indotto che si viene a creare. In Sicilia, per di più, continua Cascio, l'ippovia attraverserà i quattro Parchi naturali Alcantara, Etna, Nebrodi e Madonie, regalando, a quanti vorranno provare, vere bellezze naturali che possono essere ammirate da crinali ed alti pianori dove resiste al tempo un patrimonio naturale ricco di endemismi florofaunistici di incomparabile bellezza e suggestione".

Il saluto ad Ippovia Sicilia è arrivato naturalmente anche dall'assessore Agricoltura e Foreste, Innocenzo Leontini, il cui assessorato coordina anche il gruppo ippomontato del Corpo foresta-

le. "Finalmente - ha detto Leontini - si trasforma in realtà la fruizione del territorio e poterlo fare a cavallo sicuramente assegna a Ippovia Sicilia un valore aggiunto".

Nei progetti della Regione siciliana c'è, nel prossimo futuro, la realizzazione di un'altra ippovia che si articolerà sui monti Sicani e coprirà la parte occidentale dell'Isola.

"Quattro parchi, quattro contenitori di metafore - afferma Rodolfo Lorenzini, presidente di SICA Onlus. Ogni parco diventa così un pretesto per narrare la sicialità".



Inserito nel progetto Ippovia Sicilia un cortometraggio che ha visto protagonista un gruppo ippomontato dell'Istituto tecnico commerciale e per geometri "Jacopo del Duca" di Cefalù (nella foto in basso insieme all'assessore Cascio e al presidente Lorenzini), unico in Italia a praticare l'equitazione nelle ore di educazione fisica, che insieme ai suoi professori, ha inaugurato il tragitto Cefalù-Taormina.



## Il patrimonio equino siciliano

### Impariamo a conoscerlo bene. E a difenderlo



Giorno 18 novembre si è concluso, presso l'Istituto per l'Incremento Ippico di Catania, il corso di formazione e aggiornamento per esperti di popolazione equina (Asino Ragusano, Cavallo Sanfratellano e Asino Pantescio) durato cinque giorni. Le prove finali di valutazione hanno avuto luogo a Scordia (CT), nella tenuta Ambelia dell'Istituto stesso, alla presenza della Commissione esaminatrice composta dal dr. Michele Lonzi, capo di Gabinetto dell'assessore regionale Agricoltura e Foreste; da Armando Bronzino, presidente dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia; dai prof. Salvatore Manlio Balbo e Salvatore Bordonaro, docenti universitari.

Al corso hanno partecipato una ventina di persone alle quali ora è sempre più legato un delicato lavoro di guida tecnica e di aderenza alla genetica per il mantenimento delle popolazioni equine in Sicilia.

"Occorre vigilare, tenere gli occhi bene aperti sul territorio e vietare la riproduzione di animali da macello provenienti dall'estero, che però vengono poi utilizzati anche per l'allevamento. Questo danneggia l'originalità del patrimonio zootecnico siciliano comportando sforzi enormi nel recupero della purezza delle razze", avverte il prof. Salvatore Manlio Balbo, ispettore nazionale del Libro genealogico del Cavallo da Sella Italiano UNIRE, oltre che docente di Parassitologia nelle Facoltà delle Università di Bologna e Messina.

La maggior parte dei tecnici formati e aggiornati durante il Corso fa parte dell'ARAS e dell'Istituto Incremento Ippico, una garanzia per la salvaguardia delle popolazioni equine autoctone.



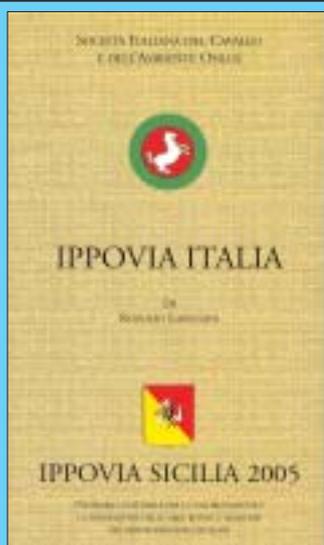
Stallone Sanfratellano

## I numeri di Ippovia Sicilia

- Parchi: 4
- Province: 3
- Comuni dei parchi: 66 di cui 52 interessati al percorso
- Territorio Totale dei quattro Parchi: 200.000 ettari circa
- Sentieri**
- Sentieri censiti: totale di 600 Km
- Sentiero in rete per l'Ippovia Sicilia 2005: 357,40
- Sentiero consigliato sulla Guida 260 Km.
- Punti di sosta identificati: 35 strutture ricettive in rete, mentre 70 da migliorare
- Curiosità**
- Punto del percorso più alto: 2000 m Galvarina (Etna)
- Punto più basso del percorso: Giardini Naxos

Il progetto delle ippovie siciliane è maturato all'interno di un lavoro congiunto tra gli Enti naturali regionali e la Regione Siciliana. "Coordinare un lavoro di ricognizione sentieristica dei percorsi a cavallo su base regionale e accreditarli a livello nazionale è stata una importante prerogativa turistica. Così facendo si investe sui circuiti del cavallo siciliano, un interesse favorito dalla predisposizione naturale dei nostri luoghi e che al contempo rivaluta la possibilità di sviluppare un turismo di qualità". Nel corso dell'appuntamento veneto è stata presentata la pubblicazione Ippovia Italia 2005, corredata da informazioni e belle fotografie sui nuovi sentieri, di cui è autore Rodolfo Lorenzini (edizioni Sica onlus) e che i Parchi e la Regione siciliana hanno finanziato. A Verona sono state annunciate anche l'imminente presentazione delle ippovie in Sicilia e l'intenzione di organizzare un equiraduno che coinvolga i quattro parchi.

"L'Associazione regionale allevatori della Sicilia - dichiara il presidente Armando Bronzino - vede la nascita delle ippovie come strumento comunicativo non solo per far conoscere le bellezze naturali della nostra regione, ma anche come ulteriore opportunità di valorizzazione del patrimonio equino autoctono e del suggestivo mondo zootecnico ricco di prodotti agroalimentari di qualità che le masserie dislocate lungo le antiche trazzere possono offrire ai turisti".



Commissione esaminatrice e corsisti al lavoro



La  
ricerca

## Il carico animale influenza la selettività e la produzione di latte di capre Girgentane al pascolo su erbai

di Antonino Di Grigoli, Adriana Bonanno

Dipartimento S.EN.FI.MI.ZO, sezione di Produzioni Animali, Facoltà di Agraria, Università degli studi di Palermo

**E'** noto che, tradizionalmente, nei Paesi prospicienti il bacino del Mediterraneo l'allevamento degli ovini prevede lo sfruttamento esclusivo dei pascoli naturali in forma estensiva, mentre le capre utilizzano convenientemente anche le specie arbustive e legnose presenti in zone più o meno boscate.

Negli ultimi anni, in ambienti vocati, si è sempre più diffuso per gli ovini e i caprini un allevamento di tipo intensivo, caratterizzato dalla stanzialità e da un maggior riguardo, da parte degli allevatori, all'alimentazione; infatti, è frequente il ricorso al concentrato nei periodi di maggiore esigenza degli animali e all'utilizzazione diretta al pascolo di prati o erbai.

Con lo scopo di fornire elementi di valutazione a tutti gli allevatori che già praticano o sono interessati a sviluppare forme più intensive di gestione nei propri allevamenti, la sezione di Produzioni Animali del Dipartimento S.EN.FI.MI.ZO. della Facoltà di Agraria di Palermo conduce già da diversi anni ricerche inerenti il pascolamento di prati ed erbai da parte di pecore Comisane e capre Girgentane.

Negli anni sono state testate, in diverse prove di pascolamento condotte presso l'azienda Pietranera dell'Università di Palermo, diverse specie erbacee annuali e poliennali adatte ai nostri ambienti, appartenenti alle famiglie delle Leguminose (sulla, trifoglio alessandrino, trifoglio sotterraneo, veccia sativa, medicago scutellata, e medicago polymorpha) e delle Graminacee (loiesia, *lolium rigidum* e *dactylis glomerata*). Le diverse essenze foraggere sono state utilizzate in coltura pura e, con lo scopo di integrare le differenti caratteristiche nutrizionali di specie foraggere di diversa famiglia botanica, in consociazione bifita, costituita da una Leguminosa e da una Graminacea, o in combinazione spaziale, modalità quest'ultima che prevede il pascolamento separato, ma sequenziale nel corso della stessa giornata, delle due specie in monocultura. Le sperimentazioni hanno consentito di evidenziare, sia per le pecore che per le capre, la maggiore validità del pascolamento sulle colture consociate, rispetto alla utilizzazione esclusiva o in combinazione delle colture in purezza; la consociazione ha, infatti, fornito una maggiore disponibilità di biomassa edule e, conseguentemente, ha reso possibile l'incremento dei livelli di ingestione di sostanza secca al pascolo e di latte prodotto da parte degli animali.

Le consociazioni fra Leguminose e Graminacee si fondano sui vantaggi, di ordine agronomico e zootecnico, che possono derivare dalle caratteristiche complementari delle specie appartenenti alle due famiglie; tra questi possiamo ricordare:

- aumento e stabilizzazione delle rese,

poiché vengono ripartiti i rischi connessi alle avversità ambientali cui le diverse specie reagiscono in maniera differente;

- migliore struttura fisica del suolo e maggiore difesa contro l'erosione, ad opera degli apparati radicali fascicolati delle Graminacee;

- miglioramento della fertilità agronomica, per la presenza di Leguminose che rilasciano elementi nutritivi;

- migliore utilizzazione dell'azoto rispetto alla coltura monofita di Graminacee, con sensibile risparmio nella concimazione e maggiore possibilità di controllo delle malerbe;

- migliore equilibrio nella composizione chimica del foraggio, in quanto le proteine, il calcio, il magnesio e i caroteni contenuti in maggior misura nelle Leguminose vengono bilanciati dai glucidi maggiormente presenti nelle Graminacee, da cui un incremento del valore nutritivo e un rapporto Ca/P più adatto alle esigenze alimentari degli animali.

Alcuni degli effetti ricordati si ripercuotono, come è logico ritenere, sulle produzioni animali, ed in particolare, come confermato nelle sperimentazioni effettuate presso l'azienda Pietranera, si registra con la consociazione un mi-



Capre Girgentane al pascolo

glioramento della quantità e della qualità del latte prodotto dagli animali.

Ovviamente, i vantaggi che derivano dalla consociazione possono essere di diversa entità, in dipendenza, soprattutto, della modalità di gestione del pascolo; questa, ai fini della produzione, deve essere tale da garantire agli animali la possibilità di esprimere il loro comportamento selettivo, di massimizzare l'ingestione di erba e di soddisfare i loro fabbisogni nutrizionali. Tra gli aspetti implicati nella gestione del pascolo, quello che influenza maggiormente la produttività del foraggio e degli animali è il carico animale, definito come "il numero di animali che pascola su una unità di superficie in un determinato intervallo di tempo".

L'adozione di carichi non ottimali ha effetti deleteri sulla composizione botanica e sulla qualità della biomassa disponibile e della dieta selezionata al pascolo dagli animali. In particolare, la so-

vrautilizzazione della superficie pascoliva può comportare la riduzione dell'erba disponibile e quindi dell'ingestione degli animali, mentre la sottoutilizzazione riduce la quantità e la qualità dell'erba prodotta ed è causa, inoltre, delle perdite di foraggio dovute all'invecchiamento della vegetazione non utilizzata. Modulare correttamente il carico permette, quindi, di consumare la maggior parte dell'erba quando questa ha una composizione ottimale che, come è noto, varia repentinamente nel corso della stagione pascoliva, ma anche di contenere le perdite di vegetazione che si verificano quando questa, raggiunto un avanzato stadio di sviluppo, presenta un minore valore nutritivo e risulta meno appetita per gli animali.

Mentre per gli ovini sono stati realizzati, in tempi più o meno recenti, numerosi studi sul carico al pascolo, per le capre questi hanno riguardato per lo più pascoli a vegetazione arbustiva e legnosa. Di contro, sono pochissime le espe-

rienze sull'effetto del carico di capre su pascoli esclusivamente erbacei. Utili indicazioni possono trarsi da una ricerca (1) condotta su capre di razza Girgentana in lattazione al pascolo con sistema continuo per 7 h/d su una consociazione di loiesia (*Lolium multiflorum* Lam. subsp. *Westerwoldicum*, var. *Elunaria*) e trifoglio alessandrino (*Trifolium alexandrinum* L., var. *Lilibeo*), che riceveva un'integrazione di 500 g/capo/d di orzo. La prova è stata effettuata con lo scopo di confrontare tre livelli di carico animale al pascolo, rispettivamente di 36 (basso), 48 (medio) e 72 (alto) capre/ha, valutandone gli effetti sul comportamento selettivo, sulla quantità di foraggio asportato e sulla produzione quanti-qualitativa di latte delle capre.

Il carico ha innanzitutto influenzato in modo sostanziale la durata del periodo di pascolamento; infatti, con il carico alto, l'utilizzazione è stata sospesa 25 d prima (62 giorni) rispetto alle utilizzazioni meno intense (87 giorni), a causa del più rapido esaurimento quantitativo cui è andata incontro la vegetazione.

Nel periodo in cui il pascolo è stato utilizzato contemporaneamente con i tre diversi carichi (primi 62 d di pascolamen-

to), il carico più elevato ha comportato la riduzione della biomassa mediamente disponibile e della sua altezza, ed ha influenzato la composizione botanica del foraggio, in quanto la loiesia, più appetita del trifoglio e quindi maggiormente consumata dagli animali, è risultata meno presente rispetto ai carichi minori. Per quanto riguarda la qualità dell'erba disponibile, sono stati registrati, con il più basso carico, più elevati tenori in sostanza secca e in componenti fibrose ed un minore contenuto in proteina grezza, in dipendenza della più alta incidenza di materiale secco.

All'aumento del carico, si è riscontrata un'evidente tendenza alla riduzione della produzione complessiva di foraggio (6,4, 6,1 e 5,8 t SS/ha), dovuta al minore ritmo di crescita dell'erba (63, 62 e 51 kg SS/ha/d), e della disponibilità giornaliera di sostanza secca per capo (2,8, 2,0 e 1,3 kg SS/capra/d); ciò ha comportato un aumento della pressione di utilizzazione da parte degli animali (27, 34 e 49%).

L'ingestione di erba al pascolo, stimata con la tecnica degli n-alcanti, è diminuita all'aumentare della pressione di pascolamento (806, 716 e 635 g SS/capra/d); inoltre, al più alto carico, anche per effetto della minore disponibilità di biomassa, le capre sono state obbligate a ridurre l'assunzione della loiesia, più appetita e quindi gradualmente meno presente nel pascolo, e ad aumentare l'incidenza della Leguminosa che, notoriamente meno gradita alle capre, risultava maggiormente disponibile. Comunque, in tutti i settori sperimentali, indipendentemente dal carico, le capre hanno selezionato un foraggio più proteico e meno fibroso, e quindi qualitativamente migliore rispetto all'erba disponibile; tuttavia, al più alto carico, l'erba selezionata dalle capre è risultata più proteica ma meno digeribile, circostanza da mettere in relazione alla maggiore incidenza del trifoglio che, rispetto alla loiesia, è caratterizzato da maggiori contenuti in proteina e lignina.

La maggiore ingestione di foraggio, caratterizzato anche da una migliore digeribilità, ha sostenuto a più alti livelli la produzione di latte delle capre che pascolavano con i carichi basso e medio rispetto alle capre sottoposte al più alto carico (1332, 1328 e 1004 g/capra/d). Nessuna variazione è invece emersa sulla composizione del latte per effetto del carico, ad eccezione della riduzione delle cellule somatiche che si è registrata con il carico medio, che potrebbe indicare un migliore stato sanitario delle capre sottoposte ad una moderata intensità di pascolamento.

Analizzando le relazioni fra il carico e la produzione di latte realizzata durante l'in-



di Salvatore Pumilia

# Cercare il futuro facendo un passo indietro

## Tradizione e qualità fanno economia ed occupazione

**1** *tenziare, con la difesa della parte più debole del nostro sistema agro-alimentare, l'immagine, garantendogli non solo la sopravvivenza, ma anche l'espansione. Ne conseguirebbe nuovo sviluppo della nostra economia con maggiore armonia e migliore distribuzione sul territorio, rendendo possibile il vivere nel benessere senza rinunciare a storia, cultura e tradizione. Preservando alle future generazioni la prima gastronomia del mondo e gli alimenti di pregio su cui si regge...*

*E' evidente, nel contesto globale e da parte di chi non ha sensibilità storico-culturale, il tentativo di scalzare usi e costumi dell'area mediterranea e di altri territori tradizionalisti, per sostituirli con altri più appetibili e più convenienti, approfittando delle capacità delle multinazionali del nuovo mondo di espandere il benessere generale più di quanto riescano a fare le tradizionali microconomie locali. In linea con questa ipotesi che mira al profitto, potrebbero scomparire, dal nostro costume alimentare, abitudini e cibi storici per mancata competitività. Per contrastare questa ipotesi, che sarebbe di grave danno per l'Economia locale, basterà sviluppare, finalmente, azioni finalizzate agli obiettivi.* (da "Dal mito alla storia - Il pecorino siciliano", prof. Cantarelli)

Ai turisti che approdano nella nostra isola dobbiamo dare più di una semplice distrazione dal loro mondo lavorativo; dobbiamo ubriacarli di sensazioni visive, olfattive, gustative. Dobbiamo far "sentire" loro le realtà paesaggistiche, architettoniche, archeologiche, organolettiche dell'Isola; dobbiamo trasferire a loro porzioni di una cultura fantastica, da sogno. Dobbiamo entrare dentro i loro sensi; lasciando delle tracce indelebili nel tempo e nello spazio. Una sinfonia di sapori e di colori che li deve catturare per sempre.

Agli albergatori ed ai ristoratori dobbiamo fornire le materie prime per raggiungere tale scopo. Non deve mai mancare nelle loro offerte culinarie, il prodotto storico e tipico locale, che deve essere sempre disponibile.

Restare ancorati al passato? No... un salto nel futuro portando con se peculiarità uniche, non "copiabili" da nessuna delle grandi holding internazionali che non avranno mai la possibilità di ricreare, a livello industriale, quella sapienza creata dal tempo e dalle molteplici civiltà che hanno forgiato le produzioni della nostra Isola.

Farle sopravvivere *usandole* significa continuare quelle attività lavorative che tendono all'estinzione e che, una volta scomparse, sarebbe impossibile ricreare. Né con corsi di formazione né con ricerche di laboratorio. Non saremmo mai più in grado di recuperare una sapienza che è frutto di millenni di tirocinio.

Non "pura nostalgia", ma materiale per un investimento economico sicuro per il futuro della nostra terra. Questi gli obiettivi: poter fornire al mercato locale ed al mercato internazionale, prodotti unici, in trovabili in nessun'altra parte del mondo.

Sin dal mio primo giorno di lavoro, dall'allevatore mi è stata sempre fatta una richiesta: "Mi aiuti a vendere i prodotti". Minacciati continuamente da una spietata concorrenza che reca sempre un abbassamento dei prezzi ed accompagnati da consumatori sempre più insensibili che, anche allo stesso prezzo, acquistavano quel che capitava, gli allevatori vedono, giorno dopo giorno, avvicinarsi lo spettro della fine della loro esistenza.

La breve mia esperienza di amministratore provinciale mi ha fatto capire che tale insensibilità è sempre viva ed è diffusa anche tra chi ci amministra, e che i tanti declassati aiuti al settore, alla fine, non sono altro che palliativi che non risolvono in maniera definitiva il problema ma lo rinviando solamente, di anno in anno e, in una lenta agonia, stanno portando all'estinzione l'attività agricola e zootecnica.

Difficilmente in un bar od in una pizzeria oppure nei comuni ristoranti si trova la possibilità di spendere qualche euro che vada a finire nelle tasche dei nostri produttori agricoli. Aprendo il frigo di casa, inoltre, si ha la testimonianza più chiara di questo fenomeno. Proviamo a verificarlo: con carta e penna pronta, aprirete il frigo ed elencate quanti euro sono stati spesi nella settimana di prodotti nostri e che porteranno gua-

dagno all'agricoltura siciliana. Il risultato sarà alquanto misero (con tutte le eccezioni del caso). Ma proprio chi si lamenta della mancata commercializzazione del proprio prodotto non ha la sensibilità a comprare quello che produce il proprio vicino, con il risultato che tutto poi dovrà essere risolto chissà da quale entità governativa.

E' un fenomeno culturale vasto che va affrontato; un lavoro immane. Non sarà per noi la soluzione ma, almeno per i nostri figli, cerchiamo di iniziare a percorrere una strada che dia una luce di speranza per il futuro.

Non serve dare altri contentini (anche se sono cento e più milioni di euro) una volta per i viticoltori, un'altra per i serricoltori, ecc. ecc.; serve una modifica radicale di un sistema ormai al collasso.

Serve produrre quello che si può vendere riducendo al massimo la sfida con il mercato mondiale che sarà sempre più di facile penetrazione.

I costi di produzione di tutti i prodotti nell'isola non potranno mai competere con i bassi costi di produzione di tutte le derrate alimentari provenienti dal mondo globalizzato; allora? C'è una sola possibilità per poter continuare a produrre nell'Isola: dedicarsi all'eccellenza ed alla differenziazione massima del prodotto. Non concentrare quindi le produzioni per affrontare i prodotti da banco della grande distribuzione, ma ricercare la qualità massima (non quella del grissino), quella che fa di un prodotto un'opera d'arte unica nel suo genere. Solo così, guardando a quella fascia di esigenti della sicurezza alimentare, della ricercatezza del gusto, della naturalità e biologicità, si potrà essere sicuri di trarre profitto dal lavoro agricolo e zootecnico in Sicilia.

In che modo possiamo operare noi tecnici dell'Associazione Allevatori per raggiungere l'obiettivo di far portare sulle tavole dei siciliani stanziali, delle comunità di siciliani all'estero, dei vacanzieri e di tutti gli estimatori del buon gusto del mondo le nostre migliori produzioni zootecniche? Quali le azioni e le modalità operative per raggiungere tale scopo?

Nel programma triennale dell'Associazione è prevista la partecipazione a corsi e seminari al fine di concorrere all'aggiornamento e specializzazione del proprio personale.

Nell'ambito del controllo e consulenza tecnica per il miglioramento della qualità latte e formaggi si precisa che "occorre organizzare un apposito servizio di adeguato profilo professionale e tecnologico con controllori e tecnici qualificati (...) al fine di concorrere alla sfida che gli allevatori devono affrontare per migliorare la qualità dei loro prodotti e non essere esclusi dal mercato" ritenendo opportuna una verifica sistematica dei prodotti.

La Direzione Regionale ha quindi già individuato la necessità di affrontare il problema della consulenza tecnica agli allevatori mirando a programmi specifici per raggiungere tale scopo. Personalmente anch'io sono dell'idea che proprio l'ASCA, l'Agenzia Regionale per la Sicurezza Alimentare, può essere utilissima per la garanzia finale che può dare al processo produttivo.

Non penso che lo scopo dell'Agenzia sia solo quello, tra l'altro già svolto da altri enti, di ricercare residui chimico-farmacologici o quant'altra già sottoposti a vigilanza; penso e spero che la ricerca vada oltre proprio nella ricerca di quegli elementi che caratterizzano la specificità del prodotto, permettendone alla fine una certificazione che non è quella sanitaria o della semplice tracciabilità, ma una certificazione che permetta di dire: "questo prodotto è conforme per qualità igienico-sanitarie ma soprattutto per qualità organolettiche".

All'inizio di tutto questo processo occorre un sistema organizzato di ricerca di *archeologia alimentare* e di un'attività tecnica di base che nelle aziende metta in opera una serie di processi atti allo scopo.

Credo che l'esperienza ultradecennale dei tecnici dell'Associazione Regionale Allevatori in tutto questo possa dare un contributo non indifferente per i prodotti d'origine zootecnica e per tale motivo penso all'opportunità di una proposizione progettuale specifica da sviluppare sul campo riguardo al raggiungimento di un prodotto certificabile e di garanzia per il Consumatore esigente.

# L'occhio dentro il frigo



## Due euro ciascuno per salvare l'economia della Sicilia

**A** Menfi (AG), il 22 novembre 2005, si è tenuta una Tavola rotonda sulle problematiche commerciali del settore ortofruttilo nell'Italia meridionale. A dirigere il confronto è stato chiamato il direttore del *Sole 24 Ore*, dr. Roberto Bartolini.

Sono intervenuti il prof. Antonino Bacarella (Economia Agraria, Facoltà di Agraria Palermo):

"Non è più tempo di agricoltori ma di imprenditori (di alta formazione) orientati al marketing"; il dr. Giammarco Guernelli (CONAD): "Aggregare, fare massa critica, coesione dell'offerta"; Donatella Manzo dell'Assessorato Reg.le Agricoltura: "Dop, Igt, Bio, con finalità commerciali e di accesso agli aiuti"; il dr. Rolando Manfredini (Col diretti): "Concentrazione dell'offerta, rintracciabilità del prodotto differenziato"; la d.ssa Angela Sciorino (CIA): "Superare la diffidenza, concentrare l'offerta, aggregare"; il dr. Vincenzo Calvo (ASCA): "Non basta produrre bene, bisogna certificare per tutelare i consumatori"; il dr. Roberto Piazza, direttore marketing mercato ortofruttilo di Bologna: "No piccolo e bello ma forte e vincente. Marketing. Vedi Selenella".

Tutti Aggregati, Tutti con la stessa confezione, Tutti con lo stesso prezzo".

Lo slogan della Tavola rotonda quindi è stato: *aggregare, fare massa critica. Organizzazione territoriale della produzione. Marketing.*

Interventi dal pubblico: "E le produzioni storiche di qualità? E l'agro-alimentare tipico per l'offerta turistica? E le piccole aziende a conduzione familiare?..." "Perché ci è vietato trovare a Pachino il pomodoro di Pachino?".

Sono stato alla tavola rotonda di Menfi. Non riesco però a digerire tutte le certezze dei relatori. Alla fine ho capito che è solo questione di soldi. Mettendo le mani in tasca trovo 2 € e mi chiedo: cosa posso fare con due euro per partecipare alla soluzione del problema? "Li spenderò per comprare qualcosa che viene prodotta dai produttori locali per permettere loro di non avere tutti questi problemi?". Tra me e me faccio questo calcolo: "Io sono uno, ma come me ce ne sono in questo luogo altri 100.000. Se tutti quanti stiamo attenti, nel fare la spesa, a comprare due euro ciascuno di prodotti locali, diamo a questa città 200.000 €. Se ogni giorno, nel fare la spesa, tutti ci ricordiamo di continuare a farlo, a fine mese avremmo raccolto 6.000.000 di € che, in un anno, fanno 72.000.000 di €, ossia quasi 140 miliardi di lire.

Dare 140 miliardi di lire l'anno ai contadini ed agli allevatori che producono nelle nostre terre, significa poter continuare a farli stare sul posto. Senza emigrare e senza costringerli a ricercare altre raccomandazioni per trovare il posto di lavoro, come cameriere, in uno dei tanti alberghi a tante stelle. Significa anche continuare a produrre quello che i millenni di storia hanno insegnato loro; mettendo a frutto tutta l'esperienza dei loro padri, dei loro nonni e dei loro bisnonni.

Significa salvaguardare l'ambiente ed il territorio. Significa non sradicare completamente una cultura ultramillenaria ed un'identità mediterranea sempre più minacciate da una globalizzante pseudoeconomia".

*Aggregare, concentrare l'offerta, uniformare il prodotto, fare massa critica.* Possono tutte queste cose fare abbassare i costi di produzione al punto da poter concorrere con il resto del mondo? Il costo della mano d'opera potrà mai, nelle nostre zone raggiungere i bassi livelli di quelli tunisini, di quelli cinesi o di quelli turchi? Saremo sempre perdenti in questa sfida. Bisogna puntare su altro. Sì, seguire l'esempio della Val di Non, ma con prudenza.

La sfida col mondo globalizzato occorre affrontarla legando sempre più al territorio le produzioni, differenziandole dal resto del mondo; recuperando quanto più possibile le caratteristiche storiche e tipiche che danno alle produzioni un'identità con qualità intrinseche, non qualità costruite ad arte col grissino.

Ma mi chiedo se vivo fuori dal mondo reale, in un sogno. Con la filosofia si possono salvare le attività locali, la cultura del territorio? Come chiamare uno che vuole affrontare i temi della macroeconomia con due euro? Folle è dir poco. O no?

## L'attenzione per gli asini

Anche a Catania la Sezione di razza del Ragusano

L'evento segue di alcuni mesi quello analogo di Ragusa. Giorno 25 ottobre 2005, a seguito delle richieste avanzate dagli allevatori al presidente del Consorzio prov.le allevatori di Catania, Giuseppe Caruso, si è costituita la Sezione di allevatori degli asini di razza Ragusana.

Oltre al presidente, nella sede del Consorzio erano presenti il direttore Antonio Rapisarda, il responsabile dell'associazione reg.le allevatori di Catania, Salvatore Maugeri ed alcuni allevatori.

Dopo i saluti del presidente Caruso, la discussione ha approfondito l'importanza dell'istituzione della Sezione asinina di Catania che, dopo quella di Ragusa, può agire per la salvaguardia, lo sviluppo e la diffusione di una specie in via di estinzione, valutando l'aspetto economico e l'interesse suscitato sulle prospettive legate alla diffusione degli asini per la vendita del latte e della carne. L'interesse allevatorio ed anche quello dei tecnici ha indotto il Comitato Tecnico centrale dell'Associazione Italiana Allevatori a deliberare la prossima effettuazione dei controlli della produttività nelle asine. Infatti l'aumento dell'incidenza di allergie ed intollerabilità al latte vaccino fanno preferire il latte di asina perché è quello che maggiormente si avvicina per composizione e caratteristiche organolettiche al latte umano, da tutti riconosciuto il



migliore alimento. Per questa ragione lo sviluppo dell'allevamento asinino potrà fornire al consumatore un prodotto prezioso e di altissima qualità, all'allevatore un reddito integrativo aziendale dalla vendita del latte salvaguardando a tal fine la razza asinina Ragusana che risulta tra le più produttive.

Il direttore del Conal di Catania ha poi letto il regolamento della sezione asinina che è stato approvato all'unanimità. Successivamente l'assemblea ha eletto i componenti del Comitato di Sezione nelle figure della dott.ssa Daniela Franchina, del dott. Antonino Orlando e della d.ssa Ketty Torrisi. Tra queste persone la Torrisi è stata eletta presidente della Sezione asinina catanese. Questa donna è la figura di maggior prestigio del settore perché pioniera e perverca nell'azione volta al riconoscimento legale del latte d'asina anche come alimento umano. Adesso anche lei rappresenta ed ha voce in capitolo in un organismo associativo che si propone la crescita del comparto.

Domenico Toscano

Ketty Torrisi e Rosario Leggio, guidano rispettivamente la Sezione asinina di Catania e di Ragusa.



## Il carico animale influenza la selettività e la produzione di latte di capre Girgentane al pascolo su erbai

di Antonino Di Grigoli, Adriana Bonanno

4 tero periodo di pascolamento (87 giorni), si è osservato, come era prevedibile, che l'aumento della pressione di pascolamento determina un incremento della quantità di latte giornalmente prodotta per ha (45, 60 e 73 kg/ha/d). Al contrario, la quantità di latte prodotta da una singola capra nell'intero periodo mostra un drastico declino al più alto carico (108, 108 e 63 kg/capra), mentre il carico medio fornisce la massima quantità di latte prodotto per ha (3,9, 5,2 e 4,5 t/ha, rispettivamente per i carichi basso, medio e alto). Da un punto di vista economico, il massimo profitto di un sistema a pascolo si ottiene quando si riesce a massimizzare la produzione di latte per ettaro, condizione che in genere, così come anche nel caso specifico, corrisponde ad un carico medio.

In conclusione, i risultati emersi nell'esperimento hanno confermato come il carico animale al pascolo influenzi fortemente la produttività del foraggio e delle capre, e rappresenti, pertanto, un elemento essenziale ai fini di una corretta gestione del pascolamento anche sulle colture

foraggere, dove si devono prevedere alte intensità di utilizzazione. Nella pratica, i risultati ottenuti suggeriscono di adottare un carico moderato, non superiore alle 50 capre/ha. Infatti, il carico medio ha assicurato alle capre, nelle condizioni in cui si è operato, una disponibilità foraggera quanti-qualitativamente soddisfacente che ha dato loro la possibilità di esprimere pienamente il comportamento selettivo, di ottimizzare i livelli di ingestione di erba e di produzione di latte e, probabilmente, di mantenere un migliore stato sanitario.

(1) Bonanno A., Di Grigoli A., Alicata M.L., Tornambè G., Avondo M., Pagano R., Giambalvo D., Stringi L., Di Miceli G., 2005. "Effect of stocking rate on selective behaviour and milk production of Girgentana goats grazing a ryegrass and berseem clover mixture". 11<sup>th</sup> Seminar of the Sub-Network FAO-CIHEAM on Sheep and Goat Nutrition "Advanced Nutrition and Feeding Strategies to Improve Sheep and Goat Production", Catania, 8-10 settembre 2005.

## Ente Parco delle Madonie Asine a scuola per salvare la specie

Il presidente Belli: "E' un esempio di sviluppo sostenibile"

PETRALIA SOTTANA – 29 novembre 2005 – Le biodiversità equine entrano nell'elenco delle specie tutelate dal Parco delle Madonie. Mediante un progetto di settore che coinvolge due istituti superiori del comprensorio e l'associazione "l'Isola felice" di San Mauro Castelverde l'Ente ha avviato una campagna di salvaguardia dell'asino Ragusano, una specie autoctona siciliana presente nel Parco dichiarata a rischio d'estinzione. Consapevoli del rischio di estinzione della specie, i vertici dell'Ente hanno deciso di trovare le intese per promuovere l'idea sperimentale di attivare un allevamento in sinergia con le scuole. Saranno proprio gli studenti, nell'ambito dell'attività pratica teorica a curare quattro asine messe a disposizione dal Parco, che diventeranno anche la materia prima di un sistema di business imprenditoriale. Nell'allevamento creato si darà vita ad un vero e proprio stabilimento di produzione e commercializzazione del latte, rivalutato dai recenti studi per le proprietà ipo allergeniche, che ne consentono un largo impiego diretto ai lattanti intolleranti. Per raggiungere questo fine gli studenti riceveranno dal Parco due mungitrici meccaniche e altrettanti abbattitori di temperatura. Strumentazioni necessarie per avviare la produzione, alla quale il presidente del Parco, Massimo Belli dell'Isca, guarda con marcato interesse: "In un sistema di rete che prevede un coinvolgimento attivo tra il Parco, le scuole e le associazioni operanti nel territorio, abbiamo stigmatizzato tutti i finalismi dell'Ente che partendo dalla tutela delle biodiversità consentono di giungere alla crescita imprenditoriale ed economica – afferma lo stesso presidente con soddisfazione –. Solamente sostenendo con caparbietà questa politica di sfruttamento sostenibile si possono implementare le premesse di affermazione anche economica del territorio, assicurando un futuro alle professionalità del territorio. In questa direzione le idee da promuovere sono molteplici".

Parecchi sono anche i risvolti terapeutici e di carattere turistico contenuti nel progetto che interessa l'asino Ragusano. Gli imple-



ghi principali riconosciuti alla specie saranno parte integrante dell'attività svolta dalle scuole interessate. "L'asino oggi trova impiego nelle carceri, nelle strutture riabilitative, nelle scuole come agente di contrasto allo stress e quale complemento didattico e di risposta terapeutica ai farmaci – dice il componente del comitato esecutivo del Parco, il veterinario Vincenzo Allegra –. Consideriamo il progetto una vera e propria corsa contro il tempo per salvare la specie dall'estinzione". Stime aggiornate parlano di meno di trenta esemplari presenti nel territorio. Nel protocollo approvato dall'Ente con i partner, sono previsti anche momenti didattico-formativi e la creazione di pacchetti turistici destinati ai visitatori.

L'addetto stampa

La tenuta del Registro Anagrafico dell'asino di razza Ragusana è sancita dal Ministero delle politiche Agricole e con apposita legge affidata all'Associazione Italiana Allevatori. Gli allevatori e quanti si occupano della salvaguardia e della selezione della suddetta razza sono tenuti a mettersi in contatto con l'Associazione regionale allevatori della Sicilia con sede a Palermo e l'Istituto Regionale per l'Incremento Ippico con sede a Catania, istituzioni che indicano, ciascuno per le proprie competenze, le linee tecniche operative per la riproduzione degli animali e assistono nel lavoro di miglioramento morfologico e produttivo dei soggetti da tutelare.

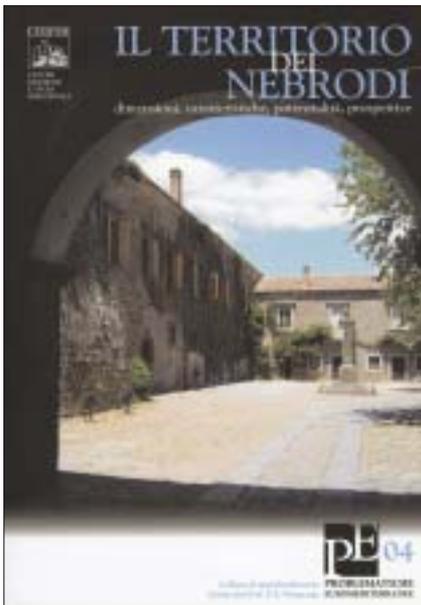
Attività del CERISDI

# Un libro-ricerca sui Nebrodi

Per focalizzare bellezze architettoniche, paesaggistiche e qualità dei prodotti locali



Alcuni relatori



lo come limitazione. Poi ci fu la rassegnazione e allora si disse di cambiare pagina affermando delle regole. Ora si è presa coscienza che la conservazione della memoria e la valorizzazione turistica delle risorse esistenti portano reddito".

"Il valore aggiunto di questi luoghi - ha detto tra l'altro Enrico Faconti - è del 16% in più rispetto ad altri territori fuori dai Parchi. Se i 43 Comuni del Parco dei Nebrodi riuscissero a consociarsi nei servizi avverrebbe una vera rinascita economica e gestionale". Per Antonio Alaimo

occorre puntare anche sul valore dei prodotti agroalimentari tipici e sulle razze di animali ad essi legati". Infine, per La Commare il turismo rappresenta il tesoro della Sicilia: sole, mare, cultura e tradizione il cocktail migliore. La strategia di rilancio di questi luoghi passa comunque anche per la diminuzione della stagionalità dei flussi turistici; per la formazione professionale e per gli interventi nei settori trasversali che possono aggiustare anche la qualità dei servizi. Tra i punti di debolezza, invece, sono le strutture inadeguate. Occorre diversificare qualità e ricezione delle strutture ricettive

**I**l 14 novembre il castello dei Nelson a Bronte (CT) ha ospitato la presentazione della ricerca sul territorio nebroideo realizzata dagli esperti del Centro ricerche e studi direzionali (CERISDI) che ha sede al castello Utveglio di Palermo. Questo lavoro è una ulteriore testimonianza delle ricchezze custodite nelle zone montane. Non a caso c'è stato l'incoraggiamento dell'Istituto nazionale della Montagna che anche attraverso il suo riferimento regionale, il dr. Domenico Cavarretta, si è più volte affiancato al CERISDI per dar forza ai valori dell'«osso» siciliano, appunto la montagna. Enrico Faconti, Pietro Paolo La Commare e Antonio Alaimo sono i tre studiosi del Centro che fungono da braccio operativo dell'Istituzione fondata da padre Ennio Pintacuda, il gesuita scomparso recentemente, ed attualmente guidata dall'avv. prof. Guglielmo Serio. Egli, ricordando la figura di Pintacuda, ha detto che la strada dello sviluppo passa attraverso la rete delle piccole comunità le quali devono consociarsi tra loro se vogliono andare avanti. Questa storia sta a fondamento del lavoro del Cerisdi.

L'Amministrazione comunale di Bronte, capeggiata dal sen. Pino Firrarello, ha voluto dare una mano al Cerisdi. Firrarello crede molto nel valore aggiunto dei piccoli centri dell'interno dell'Isola che possono offrire soggiorni e cibi davvero peculiari in un ambiente che vive soprattutto di natura ed agricoltura. "Sui Nebrodi - secondo Firrarello - è possibile lavorare con maggiore armonia e concretezza tra Comuni". Il senatore ha augurato a queste popolazioni che il Parco sia accessibile a tutti i cittadini potenziando e trasformando in rotabile, ma senza cementificazione, la rete di trazzere. "La nascita del Parco dei Nebrodi - ha ricordato il sindaco di Bronte - è avvenuta in maniera violenta perché i cittadini lo vedevano so-

te con case-vacanza, paese albergo e *bed and breakfast*, potenziare gli itinerari del gusto e i circuiti enogastronomici locali, combattere l'individualismo.

Domenico Cavarretta dell'Istituto Speciale della Montagna della Regione siciliana ha osservato che spesso al "turismo compatibile" viene dato il significato di "territorio montano da compatire" ed ha rilevato anche che la legge sui Parchi ha dimenticato una corsia preferenziale per la montagna. Occorre difendere i nostri monti con i loro rifugi, le aree attrezzate sorte per opera di forestali non specializzati ma ugualmente capaci di produrre degli ottimi lavori.

Il dr. Aurelio Scalone, presidente dell'Ordine degli Agronomi di Palermo ha notato la carenza di una legge sulla montagna. In Sicilia non si fa nulla per approvarla. E poi nella nostra regione non esiste un mercato del biologico, eppure in Sicilia sono stati erogati i primi contributi sul biologico.

Tra le istituzioni è stata invitata anche l'Associazione regionale allevatori della Sicilia, come tutti sanno, è molto sensibile alle questioni di salvaguardia del territorio e delle risorse ambientali in quanto da esse dipendono agricoltura e zootecnia. Quel giorno a rappresentarla c'era il dr. Salvatore Maugeri, responsabile dell'ARAS di Catania, il quale ha espresso apprezzamenti per i contenuti del libro, per i messaggi, gli spunti e le conferme che la pubblicazione offre. Ha poi accennato ai dati del patrimonio zootecnico in area di Parco, ricordando che è una realtà da curare e mantenere. Infine ha comunicato che si sta lavorando per un marchio di origine dell'agnello di qualità. "Non si criminalizzano gli allevatori in seno al Parco - ha esortato Maugeri -. Essi sono utili all'equilibrio economico e naturalistico".

Ignazio Maiorana

# Nicosia (EN)

## "Olimpo Sicilia": risorse, prospettive e futuro per i giovani produttori

**L'**amore per le tradizioni e la civiltà contadina nicosiana viene mantenuto dalla ferma volontà dei giovani che hanno voluto rischiare il loro avvenire investendo nella propria capacità imprenditoriale in agricoltura e in zootecnia, sebbene non sia stato facile per loro abbattere un muro patriarcale radicato a vecchi sistemi produttivi che incidevano solo negativamente sul bilancio aziendale.

Questa metamorfosi mentale tra il vecchio e il nuovo viene comprovata dalla massiccia partecipazione dei giovani imprenditori che nella prima decade di novembre hanno affollato l'aula consiliare del Comune di Nicosia dove, alla presenza del sindaco e dell'assessore all'agricoltura, hanno ascoltato con vivo interesse le delucidazioni inerenti al Decreto Legislativo n° 102 del 27 maggio 2005. Il dott. Raffaele Sarda, responsabile dell'ARAS di Enna e Caltanissetta, antepone l'importanza della costituzione di un'organizzazione di produttori zootecnici per contrastare la crisi commerciale ed organizzativa del settore agricolo-zootecnico, ha dettagliatamente illustrato i vantaggi dell'art. 2 del predetto Decreto Legislativo nei seguenti punti:

- assicurare la programmazione della produzione e l'adeguamento delle stesse alla domanda dal punto di vista quantitativo e qualitativo;

- concentrare l'offerta e commercializzare direttamente la produzione degli associati;
- partecipare alla gestione della crisi di mercato;
- ridurre i costi di produzione e stabilizzare i prezzi alla produzione.

Questi i punti centrali discussi e ben assimilati dai giovani che hanno seguito con altrettanto interesse l'appello fatto dal presidente del Consorzio provinciale allevatori di Enna, Gaetano Cipolla, che ha illustrato l'Organizzazione Produttori Zootecnici-Società Cooperativa A.r.l. denominata "OLIMPO SICILIA", nata proprio per contrastare gli abusi e le speculazioni di coloro i quali intendono mortificare ed umiliare il costante lavoro degli allevatori.

I giovani coinvolti nell'incontro sono sembrati interessatissimi ai messaggi scaturiti dagli interventi dei vertici dell'ARAS ennese, hanno partecipato al dibattito ed hanno dato la loro disponibilità ad associarsi alla nuova organizzazione di produttori che senza alcun dubbio sarà un trampolino di lancio per un futuro produttivo più organizzato.

Concetto Arrigo



Allevatori presenti all'incontro dell'Olimpo

## La Festa della montagna

### Gli allevatori come sempre alla difesa del territorio

**I**l massiccio dei monti Campanito-Sambughetti, facente parte della Catena Appenninica, posto tra i Nebrodi e la Madonie, nel mese di ottobre scorso è stato per due giorni il naturale palcoscenico, meraviglioso e fiabesco, della manifestazione inaugurale della riserva Sambughetti che è stata possibile realizzare grazie agli allevatori Nicosiani che hanno operato, in quelle contrade, con grande discrezione, amore e rispetto di ciò che li circondava. L'amore quasi morboso degli allevatori per questa natura incontaminata viene testimoniato dalle opere scaturite dal loro estivo costruttivo volto a garantire la permanenza delle acque e il loro flusso regolare, e quindi la possibilità di "abbeverata" greggi e mandrie in alpeggio durante la fase estiva della transumanza con la realizzazione di acquedotti e abbeveratoi.

I "margi" e i laghetti si presentano in una veste affascinante, capace di cambiare totalmente aspetto durante le stagioni. La presenza della fauna sui monti è complessa: infatti convivono tra loro volpi, maiali selvatici, lepri, istrici, donnole; mentre nei cieli è possibile osservare l'elegante volo del falco, del nibbio, dell'aquila del Bonelli e del capovaccaio. Questa meraviglia naturale, difesa per secoli dai nostri allevatori, è stata mostrata nel corso della visita guidata alla riserva naturale orientata Campanito-Sambughetti, ai giornalisti e alle Autorità presenti, dal dott. Nunzio Caruso, dirigente provinciale dell'Azienda Foreste Demaniali di Enna in occasione della giornata inaugurale della riserva svoltasi nella prima decade di novembre.

La testimonianza delle realtà zootecniche montane è avvenuta con una esposizione di animali autoctoni, adeguatamente organizzata dall'ARAS di Enna, che ha allestito anche uno stand di prodotti tipici locali, quali il Piacentinu Ennese e la salsiccia del suno nero dei Nebrodi, successivamente degustati e molto apprezzati dai numerosissimi visitatori.

Alla riuscita della manifestazione hanno collaborato Coldiretti, Confagricoltura e C. I. A. La sensibilità del giovane sindaco di Nicosia, Pino Castrogiovanni, e dell'assessore Michele Lodico hanno dimostrato al pubblico dei visitatori e alle Autorità come l'amore e la passione di tutti gli operatori zootecnici, nonostante le difficoltà a cui giornalmente vanno incontro, possono essere gli artefici e i custodi della salvaguardia di un patrimonio naturale che viene costantemente difeso dall'incuria e dalle speculazioni.

C. A.



## Latte e formaggi ovini: mala tempora currunt

Dalla  
prima  
pagina

Riguardo alla debolezza del mercato nazionale del latte bovino basti dire che nel nostro Paese la situazione è più pesante che nell'insieme dell'Unione Europea dove nel 2004 il prezzo alla stalla è sceso mediamente dell'1,4%, mentre in Italia la flessione è stata doppia (-2,8% rispetto al 2003). E la riforma della PAC prevede la graduale riduzione dei prezzi istituzionali, delle sovvenzioni alle esportazioni, degli aiuti al consumo interno e dei contributi all'ammasso dei formaggi a lunga stagionatura.

A questi problemi che deprimono il mercato lattiero-caseario, vanno poi aggiunti quelli specifici del comparto ovi caprino sul quale gravano, in particolare, gli effetti della svalutazione del dollaro. All'andamento del rapporto di cambio tra la moneta americana e quella italiana sono da sempre legate le sorti del mercato del principale prodotto della lavorazione del latte ovino e quindi dell'intero settore lattiero caseario ovi caprino.

Con l'aumento del valore della moneta unica, registrato tra il 2002 e il 2004, il Pecorino ha sempre più stentato a mantenere la sua quota del mercato degli Stati Uniti che assorbe l'80% del prodotto esportato dall'Italia. Da qui la flessione del nostro export, registrata fino all'inizio dell'anno in corso (dati recenti relativi all'import export lattiero caseario ovi caprino non ce ne sono), in termini quantitativi e soprattutto in valore; da qui anche le crescenti disponibilità di formaggio per il mercato interno,

dove entra in concorrenza con i grandi formaggi bovini, anch'essi in notevole difficoltà. Da qui è derivato

anche lo spostamento di crescenti quantitativi di latte ovino, dalla produzione di pecorini destinati alla stagionatura e all'esportazione a quella di altri formaggi avviati al mercato nazionale.

Il prezzo del nostro Pecorino, comunque, sta risentendo di tutte le circostanze descritte, alle quali va aggiunta la crescente debolezza della domanda interna che, oltre ad aver ridotto il volume degli acquisti, tende a privilegiare i prodotti di minor costo, anche a scapito della qualità. La costante azione dell'Associazione regionale allevatori nella valorizzazione del settore caseario siciliano costituisce una solida speranza di ripresa e un contributo notevole al mantenimento dell'attenzione dei consumatori.



Santo Riggio

## Ultimi dati

**N**el 2004 la produzione di latte ovino è cresciuta, secondo valutazioni dell'Assolatte, del 4,4% rispetto al 2003, mentre in base alle più recenti stime dell'Istat si è leggermente ridotta (-0,4%). Considerato che nei primi otto mesi dell'anno in corso c'è stato, rispetto al 2004, un forte aumento delle macellazioni di pecore (+8,3%) e di capre (+19,1%), la raccolta di latte ovi caprino dovrebbe ridimensionarsi consentendo un graduale rientro della crisi.

L'Ismea prevede per l'attuale campagna una crescita dei consumi di formaggi del 3,5%, rispetto al 2004, con un incremento di valore di appena lo 0,5% che indica la flessione di prezzi. Questa previsione risulta peraltro parzialmente confermata nel periodo gennaio-settembre quando - secondo il panel Ismea/AC Nielsen - il consumo interno è aumentato del 2% con un calo del valore dei prodotti acquistati, dell'0,2%

Non dovrebbero, infine, tardare a risalire anche le nostre esportazioni verso l'America, dato che il cambio euro/dollaro è, da tempo, in via di miglioramento.

## Potere ai consumatori!

coltivazione tradizionale e il mercato è ristretto ai pochi che possono permetterselo.

Nel momento in cui si prende coscienza di ciò, ci si accorge che la libertà tanto desiderata bisogna cercarsela fuori dai supermercati, magari servendosi di un potente mezzo di comunicazione quale è internet. È quello che hanno fatto migliaia di persone che già da qualche anno, riunitesi in associazioni di 30-50 famiglie, hanno deciso di disertare le file caotiche dei supermercati per acquistare direttamente e regolarmente dai produttori, che rappresentano sorprendentemente la categoria più bistrattata della filiera alimentare, cioè quella coi guadagni più bassi.

Sono i piccoli protagonisti della nostra realtà economica, i primati intelligenti che da necessità hanno saputo fare virtù: i G.A.S., acronimo di Gruppi di Acquisto Solidale, esempi da imitare. Gente che si informa, che riflette, che supera barriere lobbistiche e pubblicitarie, alla ricerca della libertà di scelta e della consapevolezza d'acquisto. Il loro obiettivo è supportare chi da anni si occupa di coltivazioni biologiche, di conservare il territorio in cui opera, di promuovere il rispetto per il lavoro e per la natura. I componenti di queste associazioni, che sono regolate legalmente da uno statuto, sono passati dall'idea all'azione dando vita ad una sorta di cooperativismo locale tra consumatori, che nel proprio ruolo si riconoscono in un modo nuovo, più consapevole.

Ma come si svolge nel concreto l'attività di un GAS? L'abbiamo chiesto a Rosi che, col marito Gino, gestisce uno dei gruppi di Palermo chiamato Fiori di Zucca ([www.fioridizucca.org](http://www.fioridizucca.org)): "Il gruppo attualmente è composto da una trentina di soci e io e mio marito ci occupiamo di raccogliere gli ordini e inoltrarli ai produttori. A metà settimana prepariamo una lista dei prodotti acquistabili, con i relativi prezzi che otteniamo dai produttori, e la mandiamo quindi ai soci tramite internet. Ogni socio sceglie ciò che vuole acquistare, indicando la quantità, e ci ritorna la lista della spesa in modo che possiamo conteggiare i totali e inoltrare l'ordine".

La scelta è veramente ampia e va dai prodotti caseari alle carni, alla verdura di stagione, dall'olio alla pasta, con una preferenza per i prodotti locali. "Quando arriva la merce, solitamente ogni mercoledì mattina, essa viene temporaneamente depositata presso uno spazio messo a disposizione da un socio, quindi ci occupiamo di spartirla secondo le ordinazioni, effettuando per chi lo richiede anche il servizio a domicilio".

Rosi e Gino sono ottimisti e credono che la loro esperienza possa essere largamente condivisa in futuro, con la nascita di altri gruppi di acquisto intercomunicanti. Una condizione fondamentale perché ciò possa avvenire è la frammentazione dei gruppi, quindi meglio tanti piccoli che uno grande, in modo da garantire contatti con diversi produttori e una gestione più efficace del gruppo stesso.

La politica che segue ogni gruppo è autonoma: alcuni, ad esempio, scelgono di comprare solo frutta e verdura di stagione, altri verificano di persona la produzione. Esiste una rete, il sito è [www.retegas.org](http://www.retegas.org), che collega tutti i G.A.S. d'Italia, in cui è possibile trovare informazioni su come formarne uno, come associarsi, e i principi generali a cui deve ispirarsi.

Là dove falliscono le politiche agricole assistenzialiste comunitarie, che premiano ciecamente le grandi estensioni terriere senza verificare la produzione, dove si perde l'amore per la terra e per i prodotti che da essa derivano in favore del beccero commercio, questa piccola realtà in espansione potrebbe rappresentare un incentivo ad investire oltre che un vantaggio per il territorio e un bene per chi ci abita. Un consumo etico inoltre contribuisce ad accrescere la coscienza civile sulle problematiche dello sviluppo, avvicinando chi consuma a chi produce, e in un futuro forse non troppo lontano potrebbe essere un deterrente al consumismo sfrenato!

A volte per cambiare le cose basta poco; forse bisogna crederci e superare le solite barriere dell'indifferenza che stupidamente albergano nella nostra mente, rivedendo le nostre abitudini. D'altronde si sa, il mondo si cambia un poco per volta.

Antonino Dispenza

Sicilia Zootecnica  
è la voce degli allevatori. Sostenetela!

### I nostri servizi

- Tenuta dei Libri Genealogici delle diverse specie e razze
- Servizio Controlli della produttività negli allevamenti
- Gestione Anagrafe bestiame
- Consulenza tecnica (agronomica, veterinaria e zoiatrica)
- Riproduzione animale: diffusione della F.A., sincronizzazione dei calori, embryo transfer
- Interventi di orientamento per il miglioramento qualitativo delle produzioni
- Interventi di orientamento per la selezione del bestiame e salvaguardia delle razze in via d'estinzione
- Iniziative per la valorizzazione delle produzioni selezionate e migliorate
- Seminari di aggiornamento e specializzazione per il personale ARAS e i tecnici convenzionati
- Seminari di aggiornamento tecnico degli allevatori
- Interventi straordinari per il superamento delle situazioni di crisi del settore
- Promozione e divulgazione dell'informazione tecnica, economica e legislativa

### Sicilia Zootecnica

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

Direttore responsabile  
**Armando Bronzino**

Redattore Capo  
**Ignazio Maiorana**

Commissione  
di Redazione

Aldo Cacioppo  
Giuseppe Caruso  
Ignazio Margiotta  
Andrea Truscelli

In questo numero:

**Concetto Arrigo, Adriana Bonanno, Antonino Di Grigoli, Antonino Dispenza, Salvatore Pumilia, Domenico Toscano**

Stampa:

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

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