



31° ANNO, n. 9
OTTOBRE 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

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

Abbonamento annuo: € 13,00
Versamento a mezzo c/c postale n. 00308908 intestato a:
Banca Nazionale del Lavoro - Palermo - a favore dell'ARAS

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Influenza aviaria Non è il caso di allarmarsi!

Le condizioni degli allevamenti italiani ed europei danno garanzia

di Santo Caracappa

Redigere una nota sull'influenza aviaria costituisce un'ardua impresa, se si considera la grande attenzione riservata attualmente all'argomento, di cui spesso si è parlato e di cui si è fatta eco in modo confuso ed impreciso. Di certo, il grande allarmismo dipende, più che dai reali rischi di contagio scientificamente valutati, dalla paura atavica che tutti noi proviamo che ci riporta alla memoria la terribile pandemia che nel 1918 imperversò in Europa provocando circa quaranta milioni di morti: la "Spagnola". Proviamo, pertanto, senza creare allarmismi a trattare l'argomento in modo obiettivo.

I virus influenzali sono Orthomyxovirus ad RNA, che in base agli antigeni di gruppo sono divisi in A, B e C. Quelli aviari appartengono al tipo A e differenziali in base alla bassa o alta patogenicità. Alcuni ceppi dei sottotipi H5 e H7 sono responsabili delle forme influenzali aviarie ad alta patogenicità. Già dalla fine degli anni '90, particolare attenzione è stata rivolta a questi ceppi ad alta patogenicità che, in condizioni particolari, possono trasmettersi all'uomo provocando una sindrome respiratoria.

Le infezioni naturali con virus in-



8

Anche i formaggi tipici nella grande distribuzione

Regione e Sma hanno presentato le due settimane dell'agroalimentare siciliano. Interessati 40 punti Cityper con 50 prodotti.

L'assessore regionale Agricoltura e Foreste Innocenzo Leontini, Anna Tuteur e Giancarlo Valagussa per la Sma, e Armando Bronzino, presidente dell'Associazione Regionale Allevatori (nella foto a destra), hanno illustrato in conferenza stampa l'iniziativa di promozione di 50 prodotti siciliani presso 40 Cityper di Sma in tutta Italia. Si tratta di insaccati e prodotti lattiero-caseari, di conserve e prodotti secchi, di dolci, di olio e di vini liquorosi.

L'iniziativa si è svolta tra il 17 e il 29 ottobre ed ha coinvolto 80 fornitori dell'isola. E' chiaro che tale azione proseguirà autonomamente se i consumatori italiani apprezzeranno i migliori prodotti di nicchia made in Sicily, appartenenti alla tradizione gastronomica siciliana, che troveranno nei supermercati SMA.

"In due giorni - ha dichiarato la responsabile delle relazioni esterne dello SMA, Anna Tuteur - abbiamo registrato circa il 10% d'incremento nella vendita di questi prodotti, a conferma della grande richiesta di produzione tipica e di qualità che proviene dal mercato".

Per l'assessore Leontini "Il rapporto avviato con la grande distribuzione servirà da un lato a rilanciare la vendita dell'agroalimentare di qualità, dall'altro permetterà di affermare i prodotti siciliani come rispondenti alle richieste del mercato nazionale ed europeo sempre più selettive e rigorose. Noi - ha detto l'on. Leontini - abbiamo investito nella qualità controllata e certificata, crediamo di essere sulla



strada giusta in quanto è la sola rimasta per fronteggiare la globalizzazione dei mercati. La mentalità associazionistica - ha concluso l'assessore - non sempre da noi ha attecchito. Questo dunque è un esempio importante: circa 2000 realtà produttive sono già aderenti alla rete. Il bando emesso dall'Assessorato, dopo le esperienze americane, consente al settore agroalimentare di affermarsi sul territorio nazionale".

"Al progetto partecipano anche la cooperativa Ragusa Latte e Conal Servizi - informa il presidente dell'Associazione regionale allevatori Bronzino -, due realtà associative che raggruppano tantissimi allevamenti. Si sta cercando in tutti i modi di accorciare la tortuosa strada che porta i nostri prodotti di qualità dalla masseria alla tavola, contenendo i prezzi al consumo".

8

L'av(i)aria
pol(l)itica italiana

Ruspanti senza ali

Li danno dell'influenza aviaria in Italia, al momento, è quello provocato dai giornali ai produttori. Ed anche allo Stato, con la conseguente erogazione di contributi a seguito della crisi del settore avicolo. Come è accaduto per il morbo della mucca pazza, i mass media con l'incessante allarmismo hanno fatto crollare i mercati della carne ed hanno ingrossato i bilanci dell'editoria.

Eppure l'influenza politica produce danni ben più ingenti e più preoccupanti delle mucche e delle pecore pazze o del virus dei volatili. L'avaria italiana ci induce a ritenere che siamo dinanzi al peggior colera di tutti i tempi, vestito da divismo onnipotente e onnip-

tente, animato dal mangia-mangia generale.

Ignari utenti prendono sul serio le parole dei giornali e li comprano o s'incollano maggiormente al televisore e alla scemenzeria imperante. Risultato: cervelli spenti, cancellazione della capacità reattiva popolare, dormienza generale, arrangiamento e improvvisazione a 360 gradi e acquiescenza per acquetazione.

A differenza di altro tipo di influenze e di pazzie, qui le vittime rimangono in piedi. Esse non muoiono, non impazziscono! Semplicemente si annullano nella dignità. Che è peggio!

Ignazio Maiorana

Meno confusione col bolo ruminale

L'Ispettorato veterinario regionale avvia in Sicilia l'identificazione elettronica degli ovicaprini

Negli ultimi 7 anni è stato il 2004 l'anno più produttivo per la Sanità veterinaria in Sicilia per quanto riguarda il piano di eradicazione della brucellosi negli allevamenti ovini e caprini: in 1.012.578 animali controllati solo il 7,36% dei capi è risultato positivo. Questi dati ci sono stati forniti dall'Ispettore Generale del Servizio veterinario regionale, dr. Michele Bagnato, che ci informa di un recente decreto, datato 13 ottobre 2005, dell'assessore alla Sanità Giovanni Pistorio. Con una circolare esplica

8

Presentato a Roma il rapporto sulla zootecnia bovina in Italia nel 2005

Con circa 40 miliardi di euro al consumo – per oltre il 60% riconducibili alla filiera lattiero-casearia e per la restante quota appannaggio del sistema carni – la zootecnia bovina conferma il suo ruolo primario nel settore agro-alimentare nazionale. È quanto emerge dai Rapporti 2005, “Il mercato del latte” e “Il mercato della carne bovina”, presentati a Roma il 18 ottobre 2005 presso la sala Cavour del Ministero delle Politiche agricole e forestali, alla presenza dei presidenti dell’AIA, Nino Andena, e di ISMEA, Arturo Semerari. Sono anche intervenuti Giuseppe Politi (presidente Cia), Giorgio Apostoli (responsabile zootecnia Coldiretti), Ermanno Comegna (responsabile direzione economica Confagricoltura) e rappresentanti del mondo cooperativo, dell’industria di trasformazione e della distribuzione.

Apprendo i lavori, il presidente dell’ISMEA, Arturo Semerari, ha posto l’attenzione su alcuni elementi emersi da entrambi gli studi. “L’analisi sulla catena del valore – ha spiegato – ha confermato, nella filiera lattiero-casearia, l’ulteriore crescita dei margini della distribuzione, a scapito soprattutto della componente industriale. Il valore della materia prima, stimato complessivamente sui 5 miliardi di euro, cresce lungo la catena produttivo-distributiva di quasi 5 volte, raggiungendo al consumo la ragguardevole cifra di 23 miliardi di euro. Nel 2004 – ha proseguito Semerari – la componente agricola ha mantenuto sostanzialmente invariata la sua partecipazione al valore finale della filiera, che resta però minoritaria, con una quota che si mantiene attorno al 21,5%. L’industria, di contro, ha visto scendere la sua incidenza sotto il 33%, dal 34% del 2003, mentre il margine della distribuzione dal 38% è passato al 40%, superando in valore assoluto la soglia dei 9 miliardi di euro, vale a dire il 5% in più rispetto al 2003. Un’analogia situazione – ha aggiunto il presidente dell’ISMEA – è riscontrabile nel sistema della carne bovina che parte, a monte, con un valore ai cancelli degli allevamenti di circa 4 miliardi di euro e sviluppa al consumo un giro d’affari di quasi 13 miliardi. Il 2004 si è rivelato, inoltre, per il settore un anno difficile, caratterizzato da un calo della produzione nazionale, scesa ai minimi dalla metà degli anni Novanta, da una caduta dei prezzi e soprattutto da una nuova inversione di rotta dei consumi, che dopo la ripresa del 2003 sono tornati a scendere, riproponendo lo scenario negativo dell’ultimo de-



cennio”.

Il Presidente dell’AIA, Nino Andena, sulla scorta anche dei dati emersi dagli studi, ha denunciato da parte

sua le gravi difficoltà in cui versano attualmente gli allevamenti italiani.

“La situazione – ha detto Andena – che vede molte aziende a serio rischio di bancarotta, con quattro su cinque che non riescono a coprire i costi di produzione, non va sottovalutata. La redditività delle aziende – ha aggiunto – è infatti seriamente compromessa non solo dalle ripetute emergenze e dall’aumento dei costi, ma particolarmente in questa fase dalle difficoltà finanziarie: sono proprio gli allevatori che hanno investito di più negli anni scorsi, quelli che ora sono a maggior rischio di bancarotta. L’Italia, per il settore lattiero-caseario, non sembra neanche in grado di saper cogliere le opportunità offerte da un quadro evolutivo favorevole riscontrato attualmente a livello europeo e internazionale, dimostrando, al contrario, un’incapacità di risolvere i problemi interni soprattutto sul piano organizzativo e strutturale”.

Anche il settore delle carni bovine vive una situazione di difficoltà oggettiva, confermata in un solo triennio dalla fuoriuscita di circa 26.000 aziende nazionali con bovini dai circuiti allevatoriali. Non va meglio per le aziende da latte il cui numero tra il 2003 e il 2004 si è ridotto di un altro 8%, ricalcando la dinamica negativa dell’ultimo decennio che ha sottratto al sistema oltre 44.000 aziende nazionali (-46%). Un fenomeno, questo, che ha riguardato non solo le imprese di minori dimensioni, quale conseguenza dei processi di concentrazione in atto, ma anche talune grandi realtà produttive. “Non a caso – ha ribadito il presidente dell’AIA – sono proprio le aziende che negli ultimi anni hanno puntato, attraverso grossi investimenti, alla crescita dimensionale, quelle che attualmente versano nelle maggiori difficoltà economiche, sia per gli aumenti dei costi, inclusi quelli per l’acquisto delle quote, sia per la contestuale riduzione dei prezzi della materia prima. Sappiamo – ha proseguito Andena – che il Mipaf sta elaborando un ampio piano di rilancio delle filiere agro-alimentari del valore di 500 milioni di euro; confidando che le filiere zootecniche abbiano su questo piano il rilievo che loro compete, ci offriamo come partner per la pubblica amministrazione in questa operazione di rilancio”.

Renato Pieri, per l’Osservatorio Latte, e Claudio Federici, per l’ISMEA, hanno illustrato i principali contenuti dei Rapporti promossi da AIA e ISMEA e realizzati dall’Osservatorio Latte e da ISMEA.

Il latte italiano rinasce La Sicilia rifletta e impari

Igornali danno notizia che in queste ultime settimane il latte fresco registra un boom negli acquisti da parte dei consumatori. Ricordiamo che nel 2004 il consumo di questo prodotto aveva raggiunto i livelli minimi. Dopo l’immissione dell’obbligo di indicare nella confezione l’ubicazione della stalla di mungitura i cittadini ricominciano ad avere fiducia nella produzione italiana fino a poco tempo fa confusa nella grande quantità di latte più e meno fresco proveniente da Paesi stranieri dove la qualità dell’alimentazione e della sanità negli allevamenti è dubbia.

Il controllo sulla quantità di latte venduto da ogni azienda in proporzione agli animali posseduti è facile per gli organi di verifica e la trasparenza quindi più reale. “Con l’origine in etichetta per tutti gli alimenti il Made in Italy diventa vincente”, sostiene la Coldiretti. E questo – osserviamo noi – non solo per la nota qualità dell’agroalimentare italiano, ma anche per l’orgoglio nazionale che potrebbe fare la sua cospicua parte in tal senso.

La Sicilia, come si sa, ha una carta in più e una carta in meno nella produzione e nella commercializzazione dei prodotti agricoli: il sole che dà valore aggiunto alla loro qualità e lo scarso senso dell’associazionismo degli agricoltori che non facilita la reperibilità della produzione. Sicché accade di trovare sul bancone di vendita dei buonissimi alimenti provenienti da realtà aziendali artigianali che il giorno dopo scompaiono, producendo un certo disorientamento nel consumatore.

Ciò avviene per i formaggi ma anche per la carne e le verdure. Eppure ci sarebbe una enorme ricchezza da sfruttare – l’ambiente – sol che si ritorni in campagna o in montagna con un’idea diversa e più organizzata del fare agricoltura e zootecnia.

Ignazio Maiorana

Ragusa, strutture fieristiche inadeguate Gli allevatori: “È una situazione indecente e insopportabile”

Sul problema dell’inadeguatezza delle strutture fieristiche del foro boario di contrada Nunziata a Ragusa, che il Consorzio provinciale allevatori di Ragusa ha segnalato all’attenzione del sindaco Solarino, giunge anche la presa di



posizione della Giunta dell’Associazione Regionale Allevatori della Sicilia. “Non è possibile utilizzare

l’impianto fieristico senza un adeguamento alle norme e alle esigenze degli allevatori che portano i loro animali in mostra alla Fiera agricola mediterranea – dichiara il presidente regionale Armando Bronzino –. Solidarizziamo con la categoria degli allevatori che pur nella precarietà di strutture ed infrastrutture ragusane ha raggiunto ottimi livelli produttivi. Coinvolgeremo nella protesta anche la Camera di Commercio e le organizzazioni di categoria – continua Bronzino –, inoltre chiediamo all’Assessorato regionale Agricoltura e Foreste perché si adoperi, con i suoi canali istituzionali, per risolvere il problema”.

Gli ambienti allevatoriali considerano una grossa incongruenza il fatto che Ragusa, territorio che ospita la migliore zootecnia isolana, non possa disporre di una struttura efficiente in grado di alleviare i numerosi disagi agli animali e ai loro guardiani, ma anche di presentare in maniera adeguata una vetrina dei risultati del settore. Una contraddizione non più accettabile che si aggiunge alle già note difficoltà del mondo zootecnico che cerca da sempre di resistere come può tra mille ostacoli.

Alla Fiera di Cremona

“Fertilità e Redditività dell’Allevamento”

Aspetti sanitari, gestionali e genetici affrontati in un convegno dell’ANAFI

Una presenza numerosa e interessata ha fatto da cornice, il 28 ottobre, durante la Fiera di Cremona, al Convegno sulla fertilità dei bovini da latte organizzato dall’ANAFI in collaborazione con l’AIA. I lavori sono stati aperti dal Presidente dell’Anafi Maurizio Garlappi che ha ricordato il senso del convegno come presentazione del nuovo indice fertilità che verrà reso ufficiale dalla prossima valutazione di febbraio 2006 e che sta avendo un percorso di progressivo miglioramento della selezione della Frisone per una maggiore funzionalità. I primi tre relatori hanno aiutato i partecipanti a tracciare un quadro della problematica fertilità rispetto alla gestione dell’allevamento. Michele Campiotti, tecnico SATA della Lombardia, ha ricordato come una buona gestione sia essenziale per mantenere standard elevati di performances riproduttive. Alberto Brizzi, veterinario, ha presentato alcuni degli aspetti sanitari che possano avere impatto sulla fertilità ricordando gli effetti di patologie infettive come IBR e BVD e di patologie metaboliche come ipocalcemia e chetosi. Ci ha ricordato inoltre che l’acquisto di animali può, a volte, portare in azienda dei problemi e come la salute del bestiame non si possa comprare ma sia il frutto di un lungo e paziente lavoro. Il prof. Jim Ferguson dell’Università della Pennsylvania ha riportato i dati provenienti dalla sua esperienza di lavoro negli Stati Uniti aggiungendo altre considerazioni importanti sul legame tra infezioni mammarie e fertilità e su come la selezione per una aumentata produzione abbia influenzato le performances riproduttive nelle stalle di razza Frisone.

Nel dibattito che ne è seguito si è cercato di approfondire il legame tra fertilità e salute degli animali in generale (soprattutto per quanto riguarda le infezioni virali).

La seconda parte del convegno è stata introdotta dal direttore dell’Associazione Italiana Allevatori, Paolo Scrocchi, che ha voluto ricordare il ruolo del sistema allevatori nella qualità della raccolta dati e la necessità di fornire una assistenza tecnica sempre più attenta per dare risposte adeguate al problema della fertilità. Si

sono poi succeduti due interventi legati agli aspetti genetici della fertilità. Paul Van Raden dell’USDA ha ricordato che è possibile fare miglioramento genetico per la fertilità, che il valore della fertilità negli indici di selezione di tutto il mondo incide dal 5 al 10% e che la selezione per la longevità aumenta la fertilità. Stefano Biffani dell’Ufficio Ricerca e Sviluppo dell’Anafi ha presentato quello che sarà l’indice per la fertilità dei tori in Italia, il risultato di una valutazione multicarattera che include caratteri diretti e indiretti e che avrà come obiettivo quello di migliorare il tasso di concepimento al primo servizio delle Frisone italiane. Il secondo dibattito ha avuto come argomento la possibilità e l’utilità di utilizzare l’incrocio con altre razze per migliorare la fertilità. Le risposte dei due relatori e del moderatore, il prof. Alessandro Nardone, hanno ricordato come l’incrocio non sia miglioramento genetico di una razza ma una tecnica di gestione che può essere utile in alcune situazioni ma non può essere l’obiettivo della selezione per una razza se al suo interno la variabilità genetica permette di scegliere animali migliori.

In chiusura, gli interventi programmati di Francesco Scala, funzionario del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, e di Andrea Belloli, direttore generale ASL Cremona, hanno ricordato rispettivamente il lavoro di controllo della qualità del seme e l’importante lavoro di certificazione della biosicurezza e del ruolo che l’assistenza tecnica e sanitaria avrà sempre di più nel futuro. Il commento finale del prof. Nardone ha sottolineato i punti chiave di tutto il convegno con un commento: “Il problema fertilità esiste e si può affrontare combinando interventi sia a livello di gestione che a livello genetico attraverso la collaborazione di tutti i tecnici che lavorano nelle aziende”.

Super nazionale dei giovani

L’attiva partecipazione di moltissimi ragazzi alla Mostra Nazionale del Libro Genealogico della Frisone Italiana, svoltasi a Cremona dal 28 al 30 ottobre, è stato il valore aggiunto di questa bellissima edizione della Nazionale, oltre che un’importante iniezione di fiducia per il futuro della zootecnica da latte del nostro Paese. Una forte adesione iniziata al convegno sulla Fertilità nei bovini da latte che ha visto la sala Stradivari di Cremona Fiere gremirsi di giovani allevatori e studenti universitari interessati all’importante problema dei nostri allevamenti e mantenuta con la novità di quest’anno, lo Junior Show AGAFI (Associazione Giovani Allevatori Frisone Italiana) che ha registrato un grande entusiasmo da parte dei giovani concorrenti (circa 100 con 50 capi) nelle diverse gare previste dal regolamento.

Queste importanti novità, volute fortemente dall’ANAFI nel programma di quest’anno, hanno richiesto notevoli investimenti in termini organizzativi e si sono sposate con le tradizionali manifestazioni della Mostra e dell’Asta, che ancora una volta hanno fornito un’eccellente rappresentazione al pubblico italiano e straniero.

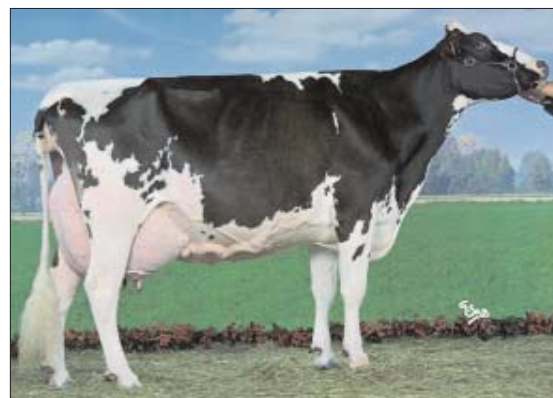


I giovani dell’AGAFI alla Fiera di Cremona

ro del lavoro svolto dagli allevatori in termini di qualità della selezione italiana.

Una grandissima soddisfazione va espressa, infine, per il successo conseguito dall’Asta Nazionale, che ha registrato l’aggiudicazione di tutti e dieci i lotti presentati ad una media di 5.470 euro – superiore a quella dello scorso anno – ed un top price di 9.300 euro pagato dall’azienda Le Colombaie di Brescia per la manza di dieci mesi New-Farm O-Man Verona ET.

Elisabetta Franzini



La Campionessa riserva vacche: Sabbiona Fucina AZ.Agr. di Ciserani Ireneo e Francesco S.S. (Lodi)

Frisona Italiana

Le Campionesse della Mostra



La Campionessa delle vacche: AL-PE Doriana Allevamento S.S.Agr. di Beltramino F.Ili e C. (Torino)

Bollettino commerciale

Un servizio offerto alle aziende assistite dall’ARAS

3- Vendonsi in Torretta (PA) 20 bovini di razza Cinisara ufficialmente indenni az. Rosario Di Maggio (Tel. 091 8670117).

3- Vendonsi in Torretta (PA) 20 bovini di razza Cinisara ufficialmente indenni az. Francesca Cipriano (Tel. 091 8670049).

4^a Olimpiade dei formaggi di montagna Dinanzi all'arena di Verona il trionfo italiano

Premiati il 23 ottobre a Verona i vincitori della competizione internazionale organizzata da Caseus Montanus e Consorzio Monte Veronese Dop. Sei medaglie d'oro, otto d'argento e sei di bronzo all'Italia. Buoni i risultati della Svizzera con cinque ori, tre argenti e quattro bronzi. Per la Francia invece, storica "rivale", soltanto due medaglie d'oro e una di bronzo.

E' stato proprio un vero trionfo quello italiano alla quarta Olimpiade dei formaggi di montagna, una straordinaria kermesse del gusto su scala mondiale, con la partecipazione di formaggi diversi di 20 Paesi d'Europa, dell'America e dell'Asia, uniti dalla caratteristica di essere prodotti tutti con latte proveniente da pascoli situati ad



oltre 600 metri di altitudine.

L'Olimpiade dei Formaggi di Montagna è una straordinaria kermesse del gusto su scala mondiale, con la partecipazione di formaggi diversi di 20 Paesi d'Europa, dell'America e dell'Asia, uniti dalla caratteristica di essere prodotti tutti con latte proveniente da pascoli situati ad oltre 600 metri di altitudine.

La giuria internazionale, composta da cento assaggiatori provenienti da tutta Europa, oltre che da Stati Uniti e Giappone, ha infatti premiato la straordinaria qualità e varietà dei formaggi italiani, che hanno conquistato il più alto numero di medaglie, venti in tutto: sei d'oro, otto d'argento e sei di bronzo. Un risultato straordinario, senza precedenti. Solo la Svizzera – mattatrice della passata edizione – ha, in qualche modo, insidiato la leadership italiana, conquistando cinque ori, tre argenti e quattro bronzi. Per la Francia, storica "rivale", invece soltanto due medaglie d'oro e una di bronzo. A completare il successo di questa manifestazione è stata la partecipazione della gente, che ha letteralmente preso d'assalto a Verona i luoghi destinati alle degustazioni, palazzo della Gran Guardia e piazza Bra, dimostrando competenza e voglia di conoscere.

La cerimonia di premiazione si è svolta il 23 ottobre al Palazzo del Comune. A fare gli onori di casa Gerard Beneyton, presidente di Caseus Montanus – l'ente ideatore dell'Olimpiade – e Giovanni Roncolato, presidente del Consorzio per la Tutela del Monte Veronese Dop che ha organizzato l'evento.

Il medagliere

	Oro	Argento	Bronzo
Italia	6	8	6
Svizzera	5	3	4
Francia	2	-	1
Austria	1	2	1
Spagna	1	-	-
Germania	-	-	1
Grecia	-	-	1

Tra le autorità erano presenti il sindaco di Verona, Paolo Zanotto, l'assessore provinciale all'Agricoltura e quello regionale alle Politiche degli Enti Locali della Regione Veneto.

Un elogio particolare per il loro impegno nella preparazione e durante l'evento sentiamo il dovere di rivolgerlo a Paola Giagulli (segreteria organizzativa) e Marzia Morganti, coordinatrice dell'Ufficio stampa delle Olimpiadi, due figure indispensabili per il successo della manifestazione.

Ecco i primi classificati, categoria per categoria. Tra quelli italiani la parte del leone l'ha fatta il Veneto, al quale sono andati due ori, un argento e tre bronzi. Medaglie d'oro anche a Piemonte, Valle d'Aosta, Campania ed Emilia Romagna.

Esiguo però la presenza dei formaggi siciliani a Verona. A parte uno stand della Regione siciliana curato dal Corfilac di Ragusa, la partecipazione del Consorzio di tutela della Vastedda della Valle del Belice e quella singola dell'azienda Filippo Abbate con le provole delle Madonie, non abbiamo visto altro. Speriamo che il ricco patrimonio della tradizione casearia siciliana possa concorrere in maniera più autorevole alla prossima edizione.

All'Olimpiade dei bambini vince il sapore del latte

Gli alunni delle scuole elementari di Verona hanno eletto il "loro formaggio preferito", una scelta nel segno dei gusti familiari e conosciuti fin dall'infanzia: medaglia d'oro ex aequo per Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Questa è un'idea che si potrebbe diffondere anche nelle manifestazioni siciliane. E' un'azione che mette in evidenza l'importanza dell'educazione al gusto e alla conoscenza dei sapori da parte dei

I vincitori

Formaggi Freschi: Robiola di Roccaverano Dop, Simone Stutz Simone (Mombaldone, AT)
Pasta filata fresca: Scamorza affumicata, Coop Otomarzo (S. Ambrogio Valpolicella, VR)
Pasta Filata Matura: Provolone del Monaco, Francesco Aprea (Sorrento, NA)

Formaggi a pasta molle con maturazione a crosta fiorita: Qualitaet Tirol Contessa Paola, Tirol Milch (Austria)

Formaggi a pasta molle con crosta lavata: Chevrotin, Jean Pierre Missillier (Francia)

Formaggi a pasta molle aromatizzati: La Cacouyard, Fromagerie Philippe Affineur Ammaud JuraFlore (Francia)

Formaggi Erborinati: Bleu d'Aoste, Centrale laitiere Vallee d'Aoste (Gressan, AO)

Formaggi semiduri: Tete de Moine Aoc, Fromagerie Schwab (Svizzera)

Formaggi semiduri con additivi aromatizzati: Formaggio con il pepe, Caseificio Dario Gugole (S. Giovanni Ilarione, VR)

Formaggi duri con crosta lavata: L'Etivaz Aoc, Yersier Rene (Svizzera)

Formaggi duri a fermentazione proponica: Emmentaler Switzerland 6 monate, Kaeserei Scheidweg (Svizzera)

Altri formaggi duri: Alpaese Aoc, Site Alp (Svizzera)

Formaggi extraduri: Parmigiano Reggiano (oltre 30 mesi), Latteria sociale Tabiano (Viano, RE)

Altri formaggi: Aizpea, Aizpea (Spagna)

Un momento della premiazione



più piccoli. Anche l'iniziativa con i bambini ha riscosso un grande successo e un forte interesse. I bambini hanno imparato a conoscere il latte, hanno provato a fare il formaggio e, naturalmente, sono diventati dei provetti assaggiatori.

Durante i tre giorni dell'evento al Villaggio allestito in Piazza Bra il pubblico ha potuto curiosare tra gli odori e i sapori dei vari formaggi, degustandoli e apprezzandoli. Chiaramente l'evento si è rivelato una grande vetrina pubblicitaria per il formaggio italiano ed estero.



Verona - 4^a Olimpiade dei formaggi di montagna



Il pubblico in piazza Bra durante la premiazione

Nella foto sotto, la Giuria al lavoro

“Soprattutto in montagna”

Il saluto del Ministro per le Politiche Agricole e Forestali



Soprattutto in montagna l'agricoltura segna, nei secoli, il passaggio tra le diverse fasi della storia e dell'economia, a cui conferisce identità, valori di tradizione e cultura.

Il Ministero che presiede è lieto di aver contribuito e creduto nell'istituzione delle "Olimpiadi dei Formaggi di Montagna", giunte quest'anno alla quarta edizione, testimoniando il successo di un'idea tutta italiana che da Saint Vincent, dov'è nata, sta facendo il giro del mondo e rappresenta quindi un'iniziativa molto importante, necessaria sia per i consumatori sia per i produttori.

Bene ha operato Gerardo Beneyton nell'idearle, altrettanto bene "Caseus Montanus" nel promuoverle. Ne è nato un evento: l'organizzazione di questa nuova edizione, affidata al Consorzio di Tutela Monte Veronese, ha tutti i riconoscimenti per replicare i successi delle precedenti tenutesi in Svizzera, Francia e la prima, appun-

to, a Saint Vincent.

Le Olimpiadi non sono un semplice concorso, ma una vetrina per far conoscere e apprezzare a livello internazionale le produzioni più rinomate e prestigiose, per valorizzare i territori di montagna di tutti i Paesi che condividono l'esigenza di fornire un sistema di tracciabilità chiaro a un prodotto unico come il formaggio di montagna.

Così, anche i produttori diventano protagonisti nella fondamentale opera di valorizzazione del territorio. Penso a loro come "giardinieri" di quel magnifico conservatorio naturale rappresentato da Alpi e Appennini, ma in una nuova dimensione che li vede fornitori di più servizi. È per questo che gli agricoltori devono essere resi partecipi delle decisioni e delle misure pensate proprio per le zone montane, misure previste anche con l'ultima riforma della Politica agricola comunitaria. In questo scenario, è fondamentale il potenziamento dei servizi indispensabili per superare le condizioni di svantaggio in cui operano i produttori delle aree montane: solo in questo modo lo sviluppo delle loro condizioni di vita e lavoro può essere pienamente integrato con lo sviluppo economico e sociale di tutti gli altri settori, così come sancito dalla "Costituzione delle Alpi".

L'agricoltore, in questo quadro, oltre a produrre, è chiamato a "far rete" e quindi ad essere protagonista anche nella promozione e nel mercato: ecco lo scopo delle "Olimpiadi dei Formaggi di Montagna". Perché è solo in questo modo che sapremo accompagnare gli operatori delle attività agricole e forestali nel portare valore aggiunto al turismo, al territorio montano e a chi in esso vuole e deve poter vivere al pari di ogni cittadino del mondo.

Gianni Alemanno

(Ministro per le Politiche Agricole e Forestali)

Un'occhiata alle cronache nazionali Incentivi per l'agricoltura

Pronti i contributi per le polizze assicurative

Sul *Secolo d'Italia* del 28 ottobre leggiamo che giorno 27 "il ministro delle Politiche agricole e forestali Gianni Alemanno ha firmato il decreto che prevede l'erogazione di un anticipo dell'80% del contributo sui premi assicurativi delle polizze collettive contro i rischi di calamità naturali in agricoltura per l'anno 2005, stipulate, per conto di singole imprese agricole, dagli appositi organismi come i Consorzi di Difesa. L'erogazione dell'anticipo è resa possibile dalla garanzia fideiussoria che gli organismi si sono resi disponibili ad offrire e consentirà di disporre dei contributi in tempo per la data di pagamento dei premi a dicembre. Contestualmente, le Regioni saranno impegnate a completare gli accertamenti tecnici previsti dalla legge per la definizione del saldo del contributo ammissibile.

La firma posta dal ministro Alemanno è stata commentata positivamente dal presidente della Coldiretti: «Un importante passo in avanti - ha detto Paolo Bedonni - nel dare continuità all'intervento assicurativo in agricoltura».

500 milioni di euro per le filiere agroalimentari

E se non basteranno si potranno aggiungere fondi comunitari, fa sapere il ministro delle Politiche agricole. Raschiando il fondo del cassetto del governo nazionale, Alemanno è riuscito a racimolare la somma di 500 milioni di euro per la ristrutturazione delle filiere agroalimentari per fronteggiare la crisi di mercato. Apprendiamo dal *Settimanale Terra e vita* che saranno così ripartiti: 50 milioni alla internalizzazione, 200 all'Istituto Sviluppo agricolo e 250 alle aree sottoutilizzate per piani di ristrutturazioni. "Il piano straordinario proposto da Alemanno rileva come le maggiori difficoltà della nostra agricoltura derivano dall'eccessiva frammentazione e epresenza di intermediari lungo le filiere e da una qualità dei prodotti non sempre riconoscibile per cui evitare che tutto ciò determini un blocco del processo di riforma in atto della nostra agricoltura".

Indennizzi per l'avicoltura: paga Pantalone!

Al nord Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto chiedono lo stato di crisi del settore. Al sud il problema sembra non abbia la stessa incidenza in quanto il numero di allevamenti avicoli è di gran lunga inferiore. *Il Sole 24 Ore* del 28 ottobre ora dà ampia eco allo sconforto in cui è caduta l'imprenditoria avicola delle regioni più ricche d'Italia sotto i colpi dell'influenza aviaria i cui riflessi in Italia si manifestano non con il decesso di animali come accade in Cina, ma a causa dello spauracchio dei consumatori che dopo aver letto certe notizie non comprano più polli e tacchini per evitare rischi di contagio. La copertura finanziaria del tremendo danno al settore avicolo lo Stato dovrebbe addebitarla agli editori di quei giornali che per vendere sensazionalismo hanno esasperato e presentato l'argomento in maniera impropria. Invece la pagheranno comunque tutti i cittadini italiani mediante le tasse in continuo aumento. Quando l'influenza si sgonfierà, rimarranno i buchi sul bilancio nazionale in alternativa a quelli sul bilancio aziendale. Proprio come è accaduto per la "mucca pazza" e, probabilmente, accadrà con altro tipo di animali. Mentre attendiamo i prossimi casi che l'editoria presenterà sul piatto agli ignari cittadini, vogliamo invitarli a prendere sempre con le pinze ciò che la mensa giornalistica ci propone. Stiano più tranquilli: i controlli sanitari italiani alle frontiere sono tra i più severi d'Europa.

“In Italia non c'è rischio”

«È una situazione gravissima, di grande difficoltà. Di un problema inesistente si è fatto un dramma. Ma adesso basta con le notizie negative: in Italia non c'è nessun rischio di influenza aviaria. Bisogna spiegarlo al consumatore per riavvicinarlo alle carni avicole. Da noi ci sono stati e non ci sono animali infetti. Quindi non c'è pericolo anche perché l'intera filiera è strettamente controllata e ogni passaggio è certificato. In più noi siamo autosufficienti, produciamo più di quel che consumiamo, quindi in Italia non si trovano polli provenienti dall'estero, da zone non sicure». Lo ha dichiarato Carlo Sassi, uno dei maggiori produttori di carni avicole con stabilimento in provincia di Forlì-Cesena, al Centro congressi della Fiera di Forlì. L'abbiamo letto sul *Sole 24 Ore* del 30 ottobre.

Il suino nero dei Nebrodi a tavola

Successo della "Giornata degustativa dei prodotti tipici nebroidei"
Anche a Palermo apprezzati il prosciutto, il salame e il lardo.



I profumi e i sapori dei Nebrodi sono stati i protagonisti assoluti della kermesse dedicata alla degustazione delle prelibatezze del nostro territorio, prodotti alimentari "tipici" frutto di una cultura contadina e di un'arte culinaria tramandate nel tempo. Alla "Giornata Degustativa", organizzata dall'Ente Parco dei Nebrodi svoltasi il 24 ottobre, presso un ristorante palermitano, hanno partecipato l'assessore regionale al "Territorio e Ambiente", Francesco Cascio; il sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Roberto Tortoli e il presidente dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia, Armando Bronzino. Presenti giornalisti e produttori dei Nebrodi. L'iniziativa rientra nell'ambito della politica di valorizzazione delle risorse del territorio avviata dall'Ente, supportata anche dal progetto "Strade dei sapori". Quest'ultimo, in particolare, intende promuovere il territorio dei Nebrodi e le sue risorse, proponendo una serie di "percorsi" che siano, allo stesso tempo, eno-gastronomici e turistico-culturali, realizzati all'interno di un'area di alto valore naturalistico che dal mare si proietta in un contesto montano, ovvero nel polmone verde della Sicilia, contenitore di un enorme patrimonio culturale e storico. Un territorio in cui l'uomo vive, opera e produce in perfetta simbiosi con l'ambiente.

Il progetto punta anche a migliorare la qualità dei servizi da offrire al turista nell'ambito del distretto turistico-rurale dei Nebrodi, che comprende i Comuni ricadenti nell'area protetta del Parco e i Comuni aderenti al PIT 33 Nebrodi e al PIT 21 Tirreno centrale. La valorizzazione delle produzioni dei Nebrodi avverrà attraverso la loro utilizzazione negli esercizi commerciali e turistici che stanno aderendo all'iniziativa, creando così un sistema a rete che metta in relazione, lungo itinerari turistici integrati, aziende di ristorazione, laboratori di pasticceria, strutture agrituristiche e di turismo rurale, artigianato locale e gastronomia tipica nonché produttori e trasformatori di produzioni tipiche dei Nebrodi.

La particolare attenzione riservata al prosciutto crudo del suino nero, all'interno della manifestazione all'insegna del "gusto", è legata all'importante riconoscimento recentemente ottenuto, a livello internazionale, dal Nebrodok e dal Lardok, presentati alla stampa europea a Cortina d'Ampezzo, presso il prosciuttificio Dok Dall'Ava di San Daniele (che ne ha attivato la commercializzazione) e pubblicizzati in occasione della rinomata Sagra "Porcelli e Porcini" svoltasi qualche settimana addietro a Caronia, proprio nel cuore del Parco. Per la prima volta due prodotti tipici ed esclusivi dell'area del Parco dei Nebrodi (derivanti dalla lavorazione delle carni di suino nero dei Nebrodi) sono reperibili in parecchi punti vendita non solo italiani, immessi sul mercato con un'etichetta che li riconduce al territorio nebroideo. Ad illustrare le qualità organolettiche della carne del suino nero dei Nebrodi e gli obiettivi commerciali del Consorzio di Tutela è stato il suo direttore dr. Amerigo Salerno, veterinario dell'Associazione regionale allevatori di Messina.

"Il Parco sta preparando un catalogo che promuoveremo a livello internazionale all'interno del quale ci saranno tutte le caratteristiche del nostro territorio, quindi prodotti tipici di qualità, le bellezze dei luoghi, opportunità per fare trekking, centri visita, aree faunistiche e posti letto - ha dichiarato il commissario straordinario dell'Ente Parco dei Nebrodi, Salvatore Seminara -. Questo catalogo sarà il nostro biglietto da visita e servirà a veicolare l'immagine del territorio nebroideo e tutto ciò che il Parco può offrire".

"Occorre coniugare l'ambiente con la crescita del territorio - ha sottolineato il sottosegretario Tortoli -. La Sicilia è sempre più alla ribalta e sta concretizzando questa voglia di sviluppo promuovendo le proprie risorse



L'assessore Cascio, il viceministro Tortoli e il commissario del Parco Seminara. A destra: l'allevatore Borrello all'affettatrice e la provola dei Nebrodi

A Catania il 31° Premio allevamento siciliano

I cavalli di Grimaldi, Matarazzo e La Scala i primi classificati

Come avevamo annunciato, si è svolta dall'11 al 13 ottobre, presso il Centro Equitazione catanese alla Palaia, la manifestazione sportiva organizzata dal Consorzio provinciale allevatori di Catania in collaborazione con l'Associazione regionale allevatori della Sicilia e l'Istituto Incremento Ippico della Sicilia, sotto l'egida dell'AIA e dell'UNIRE. 36 i puledri selezionati UNIRE partecipanti nati in Sicilia nel 2002 che si sono dovuti esibire nelle prove di modello e di obbedienza oltre che nel salto in libertà. Si tratta della prima verifica tecnica, del debutto dei giovani cavalli che si avviano alla carriera sportiva dove li aspettano prove più impegnative e di livello sempre maggiore.

Alla cerimonia di premiazione, oltre ad allevatori e funzionari degli enti organizzatori, erano presenti il presidente dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia Armando Bronzino e il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Catania Giuseppe Caruso; il direttore dell'Istituto per l'Incremento Ippico della Sicilia Salvatore Paladino e il capo dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura Gaetano Costanzo.

"Per il mondo allevatoriale il Premio è un incoraggiamento a mantenere una vetrina di comunicazione per la crescita del settore e per il miglioramento selettivo del mondo equino - ha dichiarato il presidente del Consorzio allevatori Caruso -. L'ARAS e l'Istituto Incremento Ippico sperano di poter elevare questa manifestazione ad una realtà d'interesse commerciale di importanza extraregionale che è l'obiettivo finale dei produttori. In questa occasione - conclude Caruso - rivolgo un ulteriore invito al mondo politico perché incoraggi questo tipo di manifestazioni, già importanti sotto l'aspetto sportivo, ma anche trainanti di una parte dell'economia zootecnica".

"È da rilevare - osserva Costantino Greco che ha seguito i lavori organizzativi per l'Associazione regionale allevatori - che quasi tutti i puledri partecipanti sono nati da inseminazione artificiale con seme di stalloni di fama internazionale. A livello genetico c'è ancora molto lavoro da fare, ma occorre puntare anche sul miglioramento del parco fattrici".

Ineccepibile l'andamento della manifestazione, riconosciuta dai partecipanti tra quelle che danno maggiori soddisfazioni ad un allevatore. Il merito va non solo al presidente del Consorzio provinciale allevatori, Giuseppe Caruso, e al direttore Antonio Rapisarda, ma anche al responsabile dell'ARAS di Catania, Sal-

naturali e gastronomiche. E la gastronomia è cultura, è la maniera giusta per crescere rispettando l'ambiente". "Ogni prodotto esprime il sapore di un territorio - afferma l'assessore regionale Cascio - e la strategia del Parco di tutelare e valorizzare i prodotti tipici dei Nebrodi si sposa con quella della Regione, ovvero esprimere anche attraverso la gastronomia le peculiarità ambientali, nonché promuovere le bellezze dei parchi e delle riserve, i pregi delle coste e i siti archeologici".



Gli organizzatori, gli allevatori, le autorità

vo Maugeri, all'esperto del settore Mariano Caltabiano e al personale dell'Istituto Incremento Ippico.

Ovviamente la precisione della Giuria, composta da Amos Cisi, Daniele Lo Russo, Gino Costantini, Quirino Bottoni, Manlio Balbo, Ugo Marcocci e Raffaele Cherchi, ha completato il successo della manifestazione. Coppe e targhe per i vincitori sono state offerte dalle istituzioni interessate.

Ignazio Maiorano

Salto in libertà

nome	sogetto	sezzo	proprietario
1°	Touch of Class	M	La Scala Fabrizio
2°	Tesoro di Nixima	F	Grimaldi Enzo
3°	Tester	F	Pappalardo G.

Prova di modello

nome	sogetto	sezzo	proprietario
1°	Tesoro di Nixima	F	Grimaldi Enzo
2°	exaequo Touch of Class	M	La Scala Fabrizio
2°	ex aequo Tuke	F	Sorbello Gaetano

Prova di obbedienza

nome	sogetto	sezzo	proprietario
1°	Tabacco di S. Calogero	M	Matarazzo Pierfrancesco
2°	Star Black	M	Serra Agostino
3°	Tesoro di Nixima	F	Grimaldi Enzo

"Questo comparto è salito all'attenzione dell'assessore regionale all'Agricoltura e Foreste nell'ambito della salvaguardia delle razze autoctone siciliane mediante sostegno contributivo ed incoraggiamento dell'opera di promozione del prodotto - riferisce il presidente dell'ARAS Bronzino -. Ci fa molto piacere che il Parco dei Nebrodi abbia sposato anche questa causa. E' un valido aiuto per gli allevatori".



Nei Monti Sicani

Asini, pecore, turismo e benessere

Nino Lupo: "Sono l'ultimo arrivato e il primo del mondo"

La sua azienda è l'unica a liofilizzare il latte d'asina

Servizio di Ignazio Maiorana

E' una realtà imprenditoriale nata nel 1999 per opera del commercialista Nino Lupo che ha recuperato un grosso fondo agricolo abbandonato dai suoi genitori, sito nel Parco delle Sette Lune in territorio di Casteltermini (AG). Lupo affida a questo luogo il proprio sogno, la propria scommessa: impiantarvi una grossa azienda che possa rendere produttiva una terra difficile della profonda Sicilia. Per prima cosa acquista centinaia di pecore, costruisce un caseificio che lavora circa 200 ql al giorno di latte ovino raccolto dagli allevamenti della zona e s'inscrive con la ricetta e 16 tipi di formaggio pecorino nella grande distribuzione; subito dopo impianta un agriturismo con alcune decine di posti letto e una gastronomia a base di prodotti aziendali; l'arredamento esterno ed interno sembra un vero e proprio museo etno-

grafico. Lì si fa escursionismo a cavallo grazie ad un congruo parco equino.

Tempo fa Nino Lupo è andato a comprare nell'Est europeo 300 asine e ne ha distribuito una parte agli allevatori limitrofi che riscattano il costo mediante il conferimento del latte fresco all'azienda che lui chiama "Sette Lune". Inoltre ha realizzato un impianto di liofilizzazione del latte d'asina e ne sta mettendo da parte una buona quantità per il bagno dei suoi clienti non appena aprirà, in aprile prossimo, il costruendo Centro di benessere.

Interessato ad incoraggiare alcuni aspetti di questa realtà imprenditoriale è anche l'Istituto Zootecnico Sperimentale di Palermo. Il presidente Nino Amato, il direttore Nino Amico e la d.ssa Iannolino il 12 ot-



bre si sono recati in visita all'azienda. «Si pensa ad un protocollo d'intesa per assistere tecnicamente la "Sette Lune" e, in prospettiva, ad un Consorzio regionale dei produttori e ad una banca centrale di latte d'asina, perché si possano garantire il prodotto, un prezzo sostenibile e le azioni promozionali necessarie», dichiara il presidente Amato. Quel giorno in azienda è giunto anche il prof. Giuseppe Jacono, primario di Gastroenterologia pediatrica dell'Ospedale dei Bambini a Palermo, interessatissimo al problema della costante reperibilità del latte d'asina.



L'agriturismo

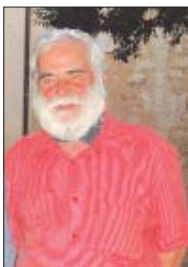
to-
bre si sono recati in visita all'azienda. «Si pensa ad un protocollo d'intesa per assistere tecnicamente la "Sette Lune" e, in prospettiva, ad un Consorzio regionale dei produttori e ad una banca centrale di latte d'asina, perché si possano garantire il prodotto, un prezzo sostenibile e le azioni promozionali necessarie», dichiara il presidente Amato. Quel giorno in azienda è giunto anche il prof. Giuseppe Jacono, primario di Gastroenterologia pediatrica dell'Ospedale dei Bambini a Palermo, interessatissimo al problema della costante reperibilità del latte d'asina.

E' stato il direttore dell'azienda, Alfonso Guanà, ad illustrarci il processo di liofilizzazione del latte d'asina che dura 48 ore e si articola in due fasi: una di congelamento del prodotto fresco e l'altra di evaporazione dell'acqua direttamente dal prodotto congelato tramite variazioni di pressione e di temperatura. Rispetto al latte fresco che si degrada facilmente, il liofilizzato si conserva a lungo nel tempo e più facilmente. Con un litro liquido si ottengono 10 gr di latte in polvere.

Pecora Valle del Belice

"Più resistente e produttiva della Sarda"

Vittorio Petretto, sardo, gestisce come tanti sardi un'azienda a Grosseto in cui alleva pecore Sarde, ma con una grande passione per la pecora Balle del Belice. Lo abbiamo incontrato alla Fiera di S. Margherita di Belice dove ha fatto parte della commissione giudicatrice degli ovini partecipanti alla Mostra nazionale. Gli abbiamo posto due domande.



Perché tanto attaccamento alla razza di pecora Balle del Belice?

«Non solo perché siamo "parenti" ma perché produco tanto latte. Questa pecora ha una notevole resistenza, più della sarda, ed anche se non ho fatto prove l'esperienza mi dice che è così. Ho visitato degli allevamenti siciliani nella provincia di Trapani constatando che in quegli ambienti in cui la Valle del Belice resiste la Sarda morirebbe. La Sarda attuale non è più quella di 50 anni fa, si è molto affinata, ed oggi ha bisogno di particolari cure. Non voglio sostituire la razza che allevo perché faccio selezione, ma vorrei mandare avanti le due linee e avere così dei confronti netti. Se la realtà del nostro lavoro dovesse cambiare per la crisi terribile che vive il settore zootecnico il confronto tra le due razze non potrà mai farlo, ma se si verificherà uno spiraglio di miglioramento tornerò in Sicilia per portare via soggetti della Valle del Belice. Io ho attualmente 1200 animali e conferisco il latte, non caseificio direttamente. In questo periodo, avendo molti capi, l'allevatore non sa se sta facendo il giusto o sta andando alla deriva».

Lei chiede consigli tecnici?

«Non sono uno di quelli che si tiene solo il suo parere, ma guardo sempre da che pulpito viene la predica. Se il veterinario a cui mi rivolgo è un professionista ferrato non ho problemi a seguire il suo consiglio. Ho capito che un allevamento non si può condurre da soli. Perché questo vada avanti bene ci vuole un buon allevatore ma anche un bravo alimentarista e un bravo veterinario. Il fascino della zootecnia però è anche la possibilità, grazie a questi incontri dove trovi allevatori e tecnici, di consolidare amicizie che poi non si distruggono più».



...a proposito di ASCA!

di Salvatore Pumilia

La nascita dell'ASCA (Agenzia Regionale per la Sicurezza ed il Controllo Alimentare) è stata salutata da tutti con ottimismo.

Anche il periodico *Sicilia Zootecnica* ha salutato positivamente l'Evento; ma (forse) con riserva!.

Il riferimento è al suo articolo pubblicato nel n. 6 (giugno-luglio 2005) che inizia dicendo: "L'annuncio da tempo, ora è realtà, speriamo che funzioni bene"; per poi proseguire "...Era necessaria una ulteriore struttura o questa si trasformerà in un inutile carrozzone regionale?"

La sua domanda provocatoria ha finito per coinvolgere (anche il sottoscritto) in "...una riflessione in più per l'assunzione di un impegno serio a non trasformare in cattedrale nel deserto una istituzione nata per fornire una più solida garanzia in difesa del consumatore."

Lo "staremo a vedere" finale dell'articolo si scontra con la "riflessione in più per l'assunzione di un impegno serio..."

Il mercato agro-alimentare vive una "stagione turbolenta", caratterizzata da un'accesa concorrenza dove il consumatore valuta sempre con più attenzione il prodotto ed il fornitore decreta, con la sua scelta, il successo o l'insuccesso di imprese, influenzando sul mercato in generale. La conoscenza e la valutazione di specifici sistemi di gestione e certificazione rivolti sia al miglioramento della produzione che del prodotto di vendita, quindi, fondamentale per chiunque si occupi, a diverso titolo, del settore agro-alimentare.

L'ASCA è la prima struttura che nasce in Italia facente capo all'EFSA (European food safety security) che si prefigge di garantire, attraverso il controllo dell'applicazione volontaria dei disciplinari e del regolamento di adesione, la sicurezza dei prodotti, certificandone il controllo d'origine, quindi l'eccellenza. "Non polizia ma pulizia nel settore", giustamente titola.

"Ma (come dice Dario Cartabellotta nel suo articolo, *nda*) la portata e la valenza dell'ASCA sono anche quelle di far scendere in campo i produttori e farli aggregare tra loro per imporsi sul mercato con alimenti sicuri". Ed aggiunge Felice Crosta "La politica siamo tutti noi interessati alla crescita..." e la sinergia tra pubblico e privato diventa indispensabile per raggiungere obiettivi d'eccellenza per il made in Sicily nel settore dell'agro-alimentare.

Al di là delle funzioni specifiche che ognuno di noi è portato a svolgere nell'attività quotidiana, la necessità di uno sviluppo socio-economico del nostro siste-

ma produttivo ci obbliga a partecipare attivamente al processo evolutivo della nostra società. L'interesse che il sistema funzioni è di tutti e lo stare a vedere non è utile per nessuno.

Nessuna posizione polemica, ma solo un invito ad un interrogativo interiore che ci spinge ad analizzare cosa, ognuno di noi, sta facendo per migliorare il sistema.

Immaginiamo per un momento che entrino in funzione i laboratori distribuiti in tutte le province e che si mettano a disposizione dei produttori locali.

Immaginiamo pure che ci sia una nostra strategia che porti i produttori locali a seguire meglio tutto il processo (filiera) di produzione; e che alla fine questo processo possa essere certificato.

Immaginiamo ancora che questo valore aggiunto del marchio ASCA possa essere garanzia anche di tradizione del processo produttivo delle tipicità locali. Questo, senza alcun dubbio, sarebbe un notevole messaggio di fiducia per il consumatore. Quale consumatore? Chi avrà interesse a godere di questa maggiore tranquillità nel consumo di prodotti così garantiti?

Iniziamo sempre guardando vicino a noi per poi allargarci "al mondo". Le nostre famiglie, i nostri figli, sono sicuramente le persone a cui teniamo più che a noi stessi. Sarei felice di sapere che nella mensa della scuola, frequentata da mio figlio, venisse somministrato un alimento che portasse con sé non solamente la garanzia sanitaria fornita obbligatoriamente da tutti i prodotti, ma anche e soprattutto che avesse altre motivazioni di garanzia e sicurezza come, ad esempio, quelle organolettiche. Tutte le merendine sono sicure, non sarebbero in commercio diversamente, ed avranno pure una loro identità culturale...

Mi sono chiesto spesso se quello che gli "stanno somministrando" è piacevole al gusto, se è conforme alle abitudini familiari, che tipo di ricordi in lui lascerà nel tempo. Alla mensa scolastica a mio figlio viene dato un cibo che sarà sicuramente equilibrato come apporto di principi nutritivi; ci saranno degli alimentaristi che, con scienza e coscienza, avranno scelto il meglio degli ingredienti per raggiungere il meglio della ragione. Sicuramente al pari dei nostri agronomi alimentaristi avranno anche provveduto all'integrazione di quegli elemen-



Influenza aviaria Non è il caso di allarmarsi!

fluenzali di tipo A, oltre che negli uccelli, sono state riportate in varie specie tra cui i suini, i mammiferi marini e l'uomo. La differenza sostanziale tra specie è da attribuire alla frequenza con cui le epidemie da virus influenzali si manifestano: assai frequenti nei volatili, ogni 20-25 anni circa nell'uomo.

Le ultime gravi pandemie influenzali del 1957 e del 1968 sono originate dal riassortimento genetico di virus influenzali umani e aviari nei suini. Questo animale, infatti, presenta una situazione recettoriale che permette la replicazione delle popolazioni virali degli uccelli e dell'uomo, e se due virus diversi infettano la medesima cellula, la progenie virale potrebbe contenere geni provenienti dalle due popolazioni.

La peste aviaria è diffusa dalla fine del 2003 fra i volatili da cortile di vari Paesi asiatici, come Cambogia, Cina, Corea, Indonesia, Giappone, Laos, Malaysia, Pakistan, Thailandia e Vietnam. La patologia ha già portato allo sterminio anticipato di centinaia di migliaia di volatili e finora si è trasmessa a poco meno di 200 persone (entrate in contatto con gli animali in ambienti sporchi e malsani) causando 61 decessi, tutti nei Paesi dell'Asia meridionale ad esclusione di un unico caso europeo, un veterinario belga.

I suddetti casi sono avvenuti, comunque, in situazioni predisponenti ben diverse rispetto a quelle riscontrabili in Europa: affollamento negli allevamenti, promiscuità tra animali e persone in condizioni di denutrizione o mal nutrizione, con gravi carenze igienico-sanitarie.

Il contagio tra i volatili avviene per via orofecale; il virus si moltiplica nel loro intestino e le feci infette possono contaminare ambienti palustri molto vasti, diffondendo l'agente patogeno a migliaia di capi. La diffusione è favorita dalla resistenza dei virus influenzali alle basse temperature delle stagioni autunnali e invernali. Il virus è inattivato col calore già a 60°C, oppure con composti a base di iodio e formalina che lo denaturano immediatamente.

Ci si chiede allora perché mai in Europa, dove le condizioni igieniche sono migliori e l'allevamento avicolo è impostato secondo i canoni più attuali della biosicurezza, i morti dovrebbero essere esponenzialmente di più? Non esistono riscontri oggettivi in grado di avvalorare le previsioni tanto pessimistiche per l'uomo che i mass-media diffondono in Europa negli ultimi tempi. Bisogna sottolineare che i virus influenzali sono in genere specie-specifici, quindi è al-

tamente improbabile che i virus aviari si trasmettano a noi come tali. Pertanto, qualora in Italia si verificasse una nuova epidemia tra gli uccelli (come già verificatosi nel 1999-2000 in molti allevamenti del Nord), questo non significa che debbano necessariamente essere coinvolti anche gli uomini.

L'alto livello di controllo mantenuto dai nostri servizi sanitari veterinari e l'adozione delle previste misure di profilassi in allevamento rappresentano una serissima ed efficace misura preventiva della malattia. Esiste, inoltre, un vaccino per i volatili e se ne sta studiando anche uno per l'uomo che potrebbe proteggere le categorie a rischio professionale (come veterinari, allevatori e addetti all'eliminazione dei volatili infetti), oltre che i bambini, gli anziani e gli immunodepressi.

In conclusione, il timore che l'attuale virus aviario (H5N1) possa combinarsi con i virus dell'influenza umana e generare un nuovo ceppo altamente patogeno è un'ipotesi poco probabile; in ogni caso, difficilmente si ripeterebbe una pandemia tanto grave su base mondiale come quella già avvenuta nel secolo scorso. Ciò non esclude che la malattia causata dal ceppo H5N1 possa comparire anche nel nostro Paese attraverso gli uccelli migratori, quali il germano reale, il fischione, l'oca selvatica che, fungendo da serbatoio, hanno già veicolato la malattia dal Sud Est asiatico in Siberia fino alle foci del Danubio; tuttavia, non bisogna criminalizzare solo i volatili selvatici, ma bisognerebbe considerare anche gli scambi commerciali non regolari, i trasporti illeciti e le condizioni di scarsa igiene negli allevamenti e di procedura nella macellazione del sud est asiatico.

In Italia, a tutt'oggi, l'assenza di segnalazioni di malattia da ceppo H5N1 e gli accurati controlli di filiera produttiva, in aggiunta alla notevole termo-labilità del virus (ricordiamo che è rapidamente inattivato a temperature medie di cottura) ed allo scarso passaggio nelle carni e uova, rende senz'altro sicuro l'acquisto di pollame ed il consumo di ovoprodotti.

Una ulteriore misura di prevenzione è l'introduzione della obbligatorietà dell'etichettatura anche per le carni bianche che fornirà informazioni preziose dall'origine della carne lungo tutta la filiera produttiva.

Santo Caracappa

Direttore Sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

...a proposito di ASCA

ti indispensabili per una buona crescita ed un ottimale sviluppo ma... chissà se i vitelli alimentati dalla razione alimentare elaborata dai nostri alimentaristi avrebbero qualcosa da ridire. Forse loro no, perché non hanno assaporato il piacere di ricercare, pur con mille difficoltà, il cibo al pascolo.

Chissà se io sarei contento di mangiare le stesse cose che danno a mio figlio. Ma sono già avanti negli anni e vivo in un mondo globalizzato ed i sapori, gli odori, i profumi sono ricordi... Lui ne avrà?

Forse un direttore scolastico che ha ancora di questi ricordi vorrebbe ricorrere ad alimenti più storici, più tipici, più tradizionali, più ricchi di sapore e profumi, per i ragazzi della sua mensa, ma dove li trova? Forse un direttore ospedaliero vuole dare ai pazienti del suo ospedale alimenti più consoni alle abitudini alimentari dei suoi pazienti ma chi glieli propone? Forse il direttore di una mensa per anziani vorrebbe poter continuare a dare, oltre al cibo, le sensazioni organolettiche di una volta. Ma come fa?

Forse anche i nostri parlamentari regionali vorrebbero avere nel loro ristorante di Palazzo dei Normanni

alimenti più adatti ad una identità siciliana che va sempre più scomparendo. Sarà forse questo il motivo per cui l'assessore regionale all'Agricoltura Leontini ha dato il via all'ASCA.

Salvatore Pumilia

(veterinario ARAS Agrigento)

Non crediamo affatto possa essere solo legata all'alimentazione parlamentare la forza che l'assessore ha dato all'ASCA. Interessanti le riflessioni e gli stimoli da lei offerti sull'argomento trattato. La ringraziamo. Da tecnico dell'assistenza ARAS lei ha infatti individuato la strada da percorrere. Invece chi come me ha il compito di raccontare gli eventi e testimoniare se e quando avvengono non può fare altro che ribadire provocatoriamente "staremo a vedere". Ma è chiaro che queste parole vanno intese in un "sbrigatevi a far funzionare l'ASCA". Per tutti però. E i produttori si sbrighino ad organizzarsi meglio per far sapere dove si trovano i propri prodotti. Prima che sia troppo tardi.

Ignazio Maiorana

I formaggi siciliani nella grande distribuzione

A questa presenza importante per la continuità della presenza nella grande catena di



distribuzione il marchio siciliano e la qualità riconosciuta passeranno attraverso il controllo dell'ASCA, l'Agenzia siciliana per la sicurezza e il controllo degli alimenti, istituita recentemente dall'Assessorato Agricoltura e Foreste a Ispica (RG). Quando sarà a pieno regime, anche questo organismo tutelerà i consumatori e gli stessi produttori nella sicurezza certificata e istituzionalizzata a garanzia della qualità di ciò che mangiamo.

Ignazio Maiorana

Meno confusione col bolo ruminale

tiva, infatti, vengono assunte dalle istituzioni sanitarie regionali le nuove modalità di identificazione dei soggetti facenti parte degli allevamenti risultati infetti da brucellosi i quali, in aggiunta all'immatricolazione comunitaria, verranno identificati con un sistema elettronico costituito da un microchip inglobato in un bolo ruminale di tipo ceramico. Macellato l'animale, si può recuperare il bolo e riutilizzarlo.

"Questa misura sta già dando un duro colpo al commercio degli animali infetti spacciati per sani in macelleria - dichiara il dr. Bagnato -. Si registravano uno scambio sempre più frequente degli animali e imbrogli nell'identificazione. Animali destinati all'abbattimento venivano poi visti e riconosciuti dall'originario proprietario in altri allevamenti. Ora saranno identificati tutti gli animali sani facenti parte di allevamenti infetti. Nel futuro sarà difficile che possano ripetersi gli imbrogli. Gli animali sieropositivi non verranno più scambiati o sostituiti. Ciò a garanzia per tutti: sanità, allevatori e consumatori."

L'ispettore Bagnato va oltre. "La sanità ha inoltre delle proposte per risolvere alcuni problemi. Recuperare la fiducia degli allevatori per completare la campagna di vaccinazioni con un piano credibile di identificazione e creare animali resistenti mediante la vaccinazione."

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 Trusculli

In questo numero:

Santo Caracappa
Elisabetta Franzini
Salvatore Pumilia

Stampa:

Etico Tipolitografica
Via G. Cimballi, 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.