



31° ANNO, n. 8
SETTEMBRE 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

31ª Fiera Agricola Mediterranea

Ragusa, laboratorio di alta genetica, punto di riferimento dell'agricoltura siciliana

Reportage e servizi fotografici

di Ignazio Maiorana

Per la 31ª volta a Ragusa, nei giorni 23, 24 e 25 settembre, si è celebrato, insieme alla Camera di Commercio, alle istituzioni ed alle organizzazioni agricole, un appuntamento come la Fiera Agricola Mediterranea che mette in vetrina gli sforzi degli allevatori e i risultati del lavoro genetico in una cornice di moderne tecnologie e di prodotti di qualità. Il "faro" della zootecnica regionale si orienta a lavorare per affermare la qualità della produzione e offrirla ai consumatori più esigenti.

È la più autorevole vetrina agricola siciliana cui sta dietro un'ottima organizzazione fatta di serio lavoro degli addetti e sostenuta dagli investimenti economici di istituzioni pubbliche provinciali e regionali. Qui è possibile ammirare animali in purezza di razza come bovini, ovini, equini, conigli e volatili, visitare le esposizioni della meccanizzazione e delle attrezzature, dei formaggi siciliani e quelle riservate ad altri prodotti agroalimentari.

Il mondo allevatorio regionale sta diventando capofila del mercato, sta tentando di uscire dall'emphase che da sempre l'ha tenuto succubo d'intermediazioni commerciali che assorbono la maggior parte dei ricavi destinati all'azienda produttrice di carne e formaggi. Conal Servizi, la struttura al servizio degli allevatori già inserita nei grandi mercati nazionali ed esteri, va affermando la propria utilità nei confronti degli utenti e sempre più l'azione dell'ARAS coinvolge il sistema allevatorio regionale a migliorare qualità e immagine del proprio prodotto.

La Fiera Agricola Mediterranea conserva intatto il suo fascino reso vivo dall'elevato interesse nella competizione produttiva tenuto su non solo da esigenze di bilancio aziendale ma anche dallo spiccato or

2

S. Margherita Belice, occhio a quella pecora!

L'ormai tradizionale appuntamento con una realtà zootecnica in via di espansione rappresenta un fenomeno da tenere d'occhio nel settore dell'ovinicoltura e nel mondo della caseificazione. La ristretta partecipazione di allevamenti alla Mostra della pecora della Valle del Belice non significa, a nostro avviso, indifferenza da parte degli allevatori; può invece convincerci il fatto che questa risorsa zootecnica locale, che annovera le più elevate produzioni di latte in Sicilia, sono già collegate in azienda stessa con le richieste di mercato. Se, come affermano gli stessi operatori zootecnici, non si riesce a soddisfare la domanda di acquisto bestiame vuol dire che non si ha pressante bisogno di pubblicità. La fiera di S. Margherita rappresenta dunque un fatto tecnico, un momento di confronto dei risultati genetici visibili morfologicamente. Quelli produttivi si vedono nel portafoglio del proprietario dell'allevamento.



Arieti Valle del Belice.
La Giuria al lavoro

XII Mostra "La pecora della Valle del Belice"

VIII Mostra regionale degli allevamenti iscritti al Libro Genealogico

La foto più significativa



Ragusa - Nino Floridia, 6 anni, mentre conduce la sua campionessa

Come consuetudine anche quest'anno nei giorni 3 e 4 settembre 2005, la manifestazione si è tenuta a S. Margherita di Belice ed è la dodicesima volta. La Fiera è stata organizzata dal Consorzio provinciale Allevatori di Agrigento, dall'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, dall'Unità operativa di Menfi dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, dal Comune di S. Margherita di Belice, in collaborazione con l'Istituto di Zootecnica della Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Palermo, l'Associazione nazionale della Pastorizia di Roma, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Sicilia, con il patrocinio della Provincia regionale di Agrigento e l'Unione dei Comuni "Terre sicane".

L'evento si è articolato nel corso di due giornate. Sabato 3 settembre, presso il palazzo Filangeri Cutò, si è tenuta la tavola rotonda sul tema "La pecora Valle del Belice: risorsa per lo sviluppo del territorio" nel corso della quale si è parlato non solo del livello selettivo e di miglioramento genetico fin qui raggiunto dalla pecora, ma altresì dei prodotti lattiero-caseari che gli abili maestri casari della zona fabbricano sfruttando l'attitudine casearia del latte.

Ai lavori della tavola rotonda hanno dato il loro contributo di idee e proposte il sen. Giuseppe Ruvolo (componente della Commissione Agricoltura presso il Senato) e l'on. Giuseppe Marinello (componente della Commissione Agricoltura presso la Camera dei deputati), sempre sensibili e vicini alle esigenze del comparto.

A seguire, nello splendido scenario della villa di palazzo Filangeri Cutò, fra la folta e rigogliosa vegetazione ed un attento e qualificato pubblico, si è svolto il Laboratorio del Gusto in compagnia di Gaetano Basile, a cura di Slow Food e del Consorzio per la tutela del formaggio "Vastedda della Valle del Belice".

La giornata di domenica 4 settembre ha visto la partecipazione di una diecina di allevatori di ovini di razza Valle del Belice, che hanno presentato alla Mostra soggetti di omogenea qualità, creando non poche difficoltà ai lavori di valutazione morfo-funzionale affidata quest'anno alla giuria composta dal prof. Baldassare Portolano e dal sig. Vittorio Pedretto, allevatore toscano di pecore di razza Sarda, coadiuvati dai tecnici ARAS Giovanni Pi-

Giusi Letizia Speziale

4



L'assessore regionale Leontini e le altre Autorità inaugurano la Fiera

31^a Fiera Agricola Mediterranea

Ragusa: l'esempio

Quei ragazzi ringiovaniscono la zootecnia

Le Associazioni di razza Frisona, Bruna e Modicana responsabilizzano le nuove leve

Nel resto dell'Isola non siamo abituati a vedere ragazzini che litigano per condurre personalmente animali in fiera o che fanno a gara per la migliore tolettatura e per la più perfetta tosatura degli animali. Questo aspetto lo abbiamo osservato con curiosità, ci ha emozionato. Ora lo vogliamo trasmettere al mondo zootecnico regionale e ai lettori in genere come emblema dell'amore verso il settore da parte di tantissimi giovani che sin da piccoli vengono sapientemente responsabilizzati, guidati e incoraggiati dai propri genitori: "La vacca e la pecora ti daranno sempre un pezzo di pane. In mezzo agli animali, nella tua terra, nella tua stalla, nei tuoi campi, pur con sacrifici e difficoltà, sei un imprenditore che sceglie, che crea, che produce". Più o meno con queste parole si esprimono i ragusani con i loro figli, consapevoli che l'umanità non può fare a meno del latte, della carne e del formaggio. Anche l'ANAFI, l'ANARB e l'ANAMOD fanno di tutto per valorizzare le fresche energie giovanili formando, preparando, incoraggiando e guidando i figli degli allevatori a migliorare le condizioni e le tecniche di allevamento.

Ma l'intelligenza di questo popolo la tocchi con mano anche tra i visitatori: non snobbano il mondo agricolo, ne seguono il cammino, lo sviluppo o la crisi. Anche questa attenzione è espressione della posizione che occupa l'allevatore nella società. Diversamente accade altrove in Sicilia, dove un massaro deve faticare per essere riconosciuto non un rude campagnolo da emarginare ma tra i più autentici e abili imprenditori.

Potremmo fornire qui un'infinità di immagini che testimoniano per tradizione la cultura e l'identità di questa gente iblea. Qui non abbiamo mai visto languire un allevatore appoggiato al suo bastone per guardare mandrie e greggi al pascolo, lui ha sempre qualcosa da fare e si è organizzato intelligentemente per riuscirci.

Ignazio Maiorana



Nell'ordine: i giovani della Bruna, della Frisona e della Modicana



1 Ragusa, laboratorio di alta genetica

glio professionale degli allevatori i quali, sempre in elevato numero partecipano ai concorsi, facendo a gara per mantenere i livelli di qualità del bestiame. Non a caso, infatti, pur nella sua collocazione geografica, si considera la provincia di Ragusa la "Lombardia della Sicilia", il "sud-est economico d'Italia". "Assicurato lo sbocco alla vendita dei formaggi tipici riconosciuti, l'obiettivo dell'ARAS - tiene a precisare Armando Bronzino, che è anche presidente del Consorzio provinciale allevatori di Ragusa - è anche quello di far sì che la zootecnia siciliana consolidi la commercializzazione di bestiame selezionato".

Attualmente la zootecnia siciliana at-

Foto di gruppo: l'assessore Leontini con allevatori premiati, giudici e dirigenti del sistema allevatorio.



traversa un periodo di crisi dovuto a tanti fattori, per questa ragione i risultati raggiunti dagli allevatori hanno una doppia valenza. In tali difficili condizioni - come hanno fatto intendere anche alcuni tecnici ed esperti del nord - Ragusa svolge un ruolo eroico nel panorama zootecnico nazionale. E' stata apprezzata la presenza in Fiera dell'on. Innocenzo Leontini, assessore

regionale Agricoltura e Foreste, il quale oltre ad inaugurare la manifestazione, si è intrattenuto più volte tra gli allevatori e i tecnici. "Stiamo rimodulando

la presenza dei più alti vertici istituzionali e politici della provincia iblea, che la Fiera ha accompagnato negli anni l'evoluzione dell'agricoltura ragusana. "Ormai il mondo delle imprese - ha rilevato il segretario della Camera di Commercio Arezzo - coniuga la tradizione con l'innovazione".

La Fiera è sempre un incontro di fermenti produttivi e ideativi, un momento di festa, di nuovi entusiasmi e di augurio a migliorare per spuntarla meglio.

Quest'anno si è registrata una consistente presenza di animali alle mostre e un notevole afflusso di pubblico. Le condizioni meteorologiche quelle desiderate.

I. M.



Ragusa - L'assessore Leontini:

“Successo della Fiera agricola anche con strutture inadeguate”

È stata una delle più riuscite edizioni della sua storia la 31ª Fiera agricola mediterranea di Ragusa, svoltasi dal 23 al 25 settembre. Malgrado le numerose difficoltà del mondo allevatorio e la crisi di mercato, non è mancato nelle imprese ragusane l'entusiasmo di mostrare i propri risultati produttivi tra i più elevati del territorio nazionale. L'unico neo è stato quello di arrabattarsi con i propri animali in una struttura espositiva fatiscente e ormai inadeguata alle esigenze dei partecipanti. «Dobbiamo ringraziare la clemenza del tempo se la Fiera è stata portata a termine regolarmente con successo e con alta presenza di pubblico. Invito però il sindaco Solarino a dotare il settore zootecnico di un foro boario adeguato alle esigenze di animali e allevatori». È questa l'esortazione pubblica dell'assessore regionale all'Agricoltura e Foreste, on. Innocenzo Leontini, espressa durante la cerimonia di premiazione. «Quello dell'inadeguatezza delle strutture fieristiche è un problema che l'Associazione Allevatori ha segnalato al Comune anche nella scorsa edizione – lamenta il presidente regionale Armando Bronzino –. Ci è stato promesso che si sa-



Le strutture fieristiche di Ragusa

rebbe provveduto con i fondi Insicem, ma così non è stato. La categoria degli allevatori attende un segnale concreto. Dopo gli importanti traguardi raggiunti dalla zootecnia ragusana – continua Bronzino – l'attenzione del Comune verso la struttura fieristica verrebbe letto non solo come un doveroso premio agli allevatori, ma anche come incentivo per una migliore organizzazione dei settori espositivi».

rebbe provveduto con i fondi Insicem, ma così non è stato. La categoria degli allevatori attende un segnale concreto. Dopo gli importanti traguardi raggiunti dalla zootecnia ragusana – continua Bronzino – l'attenzione del Comune verso la struttura fieristica verrebbe letto non solo come un doveroso premio agli allevatori, ma anche come incentivo per una migliore organizzazione dei settori espositivi».

Le considerazioni degli ospiti

Raccolte da Ignazio Maiorana

Gabriele Carra, giudice unico della razza Frisona Italiana

Le sue impressioni sul contesto fieristico ragusano...

«Le impressioni sulla Fiera sono ottime, ricordando quella vista dieci anni fa. L'ho gradita molto per la presenza di tutte le razze animali, dai cavalli agli asini e a tutte le razze bovine, in particolare la Modicana, razza che so ha un valore enorme in Sicilia per la produzione del caciocavallo. Mi sembra però che le strutture non siano per nulla adeguate ad un contesto fieristico di questo genere. Gli allevatori, per partecipare alle fiere, devono avere delle garanzie sanitarie per poter muovere gli animali. So che non molti allevamenti di Frisona sono presenti proprio per la paura di contrarre malattie. Mancano gli allevamenti che da anni fanno selezione e hanno degli animali veramente all'altezza di una fiera, ma quando si mettono insieme tanti animali il foro boario deve garantire la sicurezza: gli animali devono stare lontani tra loro, ogni razza deve stare separata dall'altra, non si devono usare le stesse mungitrici, i foraggi devono essere diversi, ogni allevamento deve essere isolato dall'altro. Purtroppo in Italia le fiere stanno perdendo d'importanza proprio per la mancanza di queste garanzie, ma nel complesso la Fiera ragusana mi è piaciuta molto. Ho molto apprezzato l'esposizione delle macchine agricole e l'esposizione dei prodotti di trasformazione. Credo che bisogna far vedere alla gente cosa di buono sanno fare gli allevatori con gli animali!»

Le sue impressioni sulla Frisona in Sicilia e nel ragusano. Ci sono cose da aggiustare?

«In Sicilia sono venuto quattro o cinque volte, essendo giudice di razza da 25 anni. Non ricordo bene la realtà di Catania, ma a Ragusa ho visto un miglioramento notevole, delle belle, ottime vacche, sia dal punto di vista della struttura, sia della qualità. Mi hanno lasciato però perplesso gli apparati mammari che non mi sono sembrati all'altezza di una mostra come quella di Ragusa. Capezzoli troppo lunghi o divergenti: in questo particolare di selezione mi sono sentito indietro di 10 anni. Non è difficile migliorare in breve tempo la qualità delle mammelle. Usando tori con indici molto alti, in una, due generazioni il miglioramento già si vedrà».

Alessandro Raffaini, giudice unico della Bruna Italiana

Quale qualità a Ragusa?

«Sono sceso a Ragusa tre anni fa ed oggi devo dire di aver trovato un livello di

qualità elevata proprio come tipo di animali. Ieri abbiamo valutato gli animali giovani, di grande interesse selettivo e di ottima rappresentazione dello schema selettivo nazionale, quindi soggetti in linea con gli obiettivi nazionali di razza. In Sicilia è assodato che la realtà della Bruna è di grande livello, gli allevatori sono dei veri appassionati, la qualità è massima per quanto riguarda la produzione, così come la qualità dello scheletro di questi animali, quindi la loro stessa funzionalità è alta. Ho riscontrato una grandissimo desiderio di confrontarsi, di mettersi in discussione. Nei giovani ho visto grande entusiasmo e voglia di ripartire».

Quali considerazioni sulla fecondazione artificiale?

«Relativamente alla fecondazione artificiale c'è da dire che gli attuali risultati sono il frutto di un lavoro di selezione che la vede alla base, quindi è importantissimo che ogni allevatore si ponga degli obiettivi finali, ovvero avere degli animali con certe caratteristiche e prestazioni. Per raggiungere questi obiettivi è necessario sfruttare le tecnologie: fecondazione artificiale, assistenza tecnica dell'associazione allevatori, trapianti embrionali».

Gli umori dei allevatori...

«Come ho già detto, ho trovato tanto entusiasmo ed ottimismo, tanta voglia di ripartire. Tutto ciò è molto positivo!».

Nino Colombo, responsabile del Servizio Produzione Animale dell'Assessorato Agricoltura e Foreste

Le impressioni sulla fiera di Ragusa...

«Anche quest'anno vedo una fiera molto partecipata. La crisi del settore non è sicuramente rispecchiata in questo contesto, nel senso che tutti i soggetti presenti sono ben rappresentati come razze. La partecipazione è buona non solo dal punto di vista quantitativo ma anche qualitativo: ci sono soggetti di razza Bruna, Frisona e Modicana e cavalli che sono di grosso livello. Questo ci fa ben sperare sul fatto che a livello probabilmente genetico la "resistenza" degli allevatori siciliani è veramente degna di encomio».

Giorgio Burchiellaro, direttore generale ANAFI

Come vede il sistema allevatorio ragusano un dirigente che guida una struttura come l'ANAFI? Questo tipo di manifestazione, questa gente e questi animali cosa rappresentano?

«Non è la prima volta che vengo qui e l'impressione che registro ogni volta è veramente fantastica, ma non solo per gli aspetti genetici e selettivi che fanno notare un miglioramento qualitativo molto rapido. La cosa che colpisce è la voglia di partecipare e di fare di intere famiglie, di genitori assieme ai loro figli. Questo aspetto al nord, purtroppo, in certe aree pur vocate alla zootecnia, va sempre più scemando. È vero che i problemi economici attanagliano gli allevatori. Il prezzo del latte troppo basso non aiuta sicuramente ad avere stimoli e volontà partecipativa, ma qui vedo che questa realtà dimostra un attaccamento alla terra che non c'è altrove. Questo è un grande vanto per la zootecnia siciliana. Altra cosa che devo rimarcare, il mio pallino, è la partecipazione dei giovani. Oggi come ANAFI stiamo puntando molto sull'attività giovanile, soprattutto con l'AGAFI e i club provinciali. In Sicilia c'è un grande stimolo e un gran desiderio di partecipare. Investire sui giovani, credetemi, è l'unica possibilità per la sopravvivenza della zootecnia qui in Sicilia, ma anche nel resto d'Italia».



Lorenzo Degano, giudice unico Pezzata Rossa Italiana

«Ho trovato degli animali ben preparati, puliti e ben presentati, sebbene disomogenei nell'età, e allevatori disponibili. Sulle primipare e sulle pluripare ho riscontrato ottimi soggetti. I primi due individuati come classifica finale per la taglia sono di mole notevole. Qui c'è una produzione di latte di circa 60 quintali, una media leggermente più bassa rispetto al livello nazionale, ma sfido chiunque a produrre 60 quintali di latte in mezzo alle pietre, come qui nel ragusano. È una razza da valorizzare la pezzata rossa, sicuramente».

Camillo Cannizzaro, medico veterinario, direttore generale di CO-SAPAM, cooperativa milanese che da 40 anni importa materiale genetico dalla più grossa organizzazione mondiale nella commercializzazione di seme per la fecondazione artificiale bovina.

Per un tecnico del nord, il Sud del Sud come Ragusa in questo settore che cosa rappresenta?

«Conosco la situazione zootecnica di Ragusa per ciò che riguarda i bovini da latte da almeno dieci anni. In questa mia ultima visita sto notando un notevole miglioramento delle condizioni generali degli animali, un buon miglioramento genetico con dei soggetti di classe, che spiccano, che dimostrano un lavoro attivo e continuativo nel campo della selezione genetica».

Sul piano umano cosa nota qui al Sud?

«Molta passione ed entusiasmo, nonostante le condizioni di mercato non siano in questo momento molto favorevoli. Io mi sento molto legato a quest'isola, ho sangue siciliano nelle vene come si capisce anche dal mio cognome. Ho visto tanta gente partecipare al ring della Frisona: nonostante i problemi che tutti conosciamo, vedo comunque tanta voglia di fare. Onestamente ritengo che chi è deputato ad organizzare e sviluppare questo settore negli ultimi anni ha lavorato molto bene nel campo».

Sul piano tecnico quali sono le relazioni del suo Ente con il Ragusano e la Sicilia?

«Sono qui proprio per questa ragione: incrementare le nostre relazioni tecniche con l'ARAS e l'APA di Ragusa, che comunque stanno facendo un ottimo lavoro anche nei nostri confronti. Io però voglio che la nostra presenza al sud diventi più consistente sul piano del trasferimento delle informazioni, che credo siano gli elementi più importanti per far crescere la zootecnia».



S. Margherita Belice, occhio a quella pecora!

1 tione, Filippo Picone e Vincenzo Bono. Un folto ed attento pubblico, sotto i raggi di un sole prettamente estivo, ha seguito i lavori della giuria che ha più volte elogiato gli allevatori per la qualità zootecnica dei soggetti presentati. La classifica finale ha visto primeggiare, in quasi tutte le sezioni della Categoria "A" i soggetti presentati dal sig. Pasquale Ciaccio di S. Margherita di Belice; per la Categoria "B" ha vinto il sig. Sebastiano Calandra di S. Margherita di Belice.

Il mangimificio dei fratelli Caramazza ha messo in palio una fornitura di mangime per i primi tre classificati, a testimonianza dell'interesse e della disponibilità a sostegno degli allevatori.

Ha partecipato, fuori concorso, anche l'allevatore Antonino Giarraputo di Menfi, a cui nel corso della premiazione serale è stata consegnata una targa commemorativa in onore del genitore Giuseppe detto "Buciaru" riconosciuto dagli allevatori della zona come uno dei pionieri nella selezione dell'attuale razza Valle del Belice.

Questa edizione della Mostra si è altresì distinta per la presenza di tre gruppi di capre di razza Girgentana presentati dagli allevatori Giovanni Fazio di Canicattì, Maria Miceli di Burgio e Giuseppe Bellitti di Sciacca. Tantissima la curiosità e l'interesse che soprattutto i giovani soggetti hanno destato fra i visitatori. Per il prossimo anno è in programma la Mostra-Concorso anche per i soggetti di specie caprina di razza Girgentana.

La manifestazione si è conclusa nella serata di domenica con la premiazione degli allevatori partecipanti ed un buffet di prodotti e piatti tipici della cucina siciliana.

Cosa fa il Consorzio di tutela

Intervista al dott. Stefano Sutura, direttore del Consorzio di tutela della Vastedda della Valle del Belice

a cura di Giusi Letizia Speciale

Come e quando è nata l'idea di dar vita al Consorzio e quali sono i punti di forza dello stesso?

«Il Consorzio per la tutela della Vastedda della Valle del Belice nasce il 28 agosto 2001 nell'ambito delle attività svolte dall'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, per volontà di un gruppo di allevatori/produitori di questo stesso formaggio. Oggi i punti di forza sono: la presenza di produttori di latte ovino e relativo caseificio aziendale a norma; la presenza di acquirenti/trasformatori di latte ovino prodotto nell'area di produzione del formaggio; l'ampio coinvolgimento e le competenze tecniche dei promotori; la rappresentatività da parte del Consorzio di circa l'80% del prodotto».

In merito alla marchiatura delle forme all'origine con contrassegni depositati ai sensi di legge e al riconoscimento della DOP come vi state attivando?

«Il formaggio Vastedda della Valle del Belice deve recare apposto, sull'involucro esterno delle forme idonee e certificate, all'atto dell'immissione al consumo, il logo di forma circolare così costruito:

Nella parte esterna, lungo il perimetro della circonferenza, con direzione da destra verso sinistra, è riportata la dicitura "Vastedda della Valle del Belice", su un rigo e di colore arancio; il testo è composto con il carattere Bodoni di dimensioni 4 mm; all'interno, in basso, con direzione da sinistra a destra, è riportata la dicitura "Denominazione d'Origine Protetta" su un rigo e di colore beige chiaro; il testo è composto con il carattere Bodoni di dimensioni 1 mm, con lettere in maiuscolo di dimensioni di 2 mm. All'interno del logo, nella parte superiore del cerchio, è raffigurato il sole stilizzato, dai contorni ben definiti e di colore giallo chiaro, dal-



l'apice del quale si distacca una porzione a forma di

lettera "V", quasi fosse una fetta; dal sole si dipartono inoltre 11 raggi di colore giallo, a mo' di spicchi; il tutto su uno sfondo di cielo di colore azzurro.

Inferiormente, nella parte centrale del logo, due colline di colore verde si intersecano dando origine ad una lettera "V" resa più evidente dal richiamo a strisce di colore verde chiaro che le sormonta.

Sulla destra vi è la raffigurazione parziale, stilizzata mediante strisce di colore giallo, di un tempio dorico, su due gradini e con quattro colonne che recano ognuna un capitello superiore; sui capitelli poggia l'architrave e quindi il tetto spiovente. Dimensioni del logo: il diametro del cerchio, inclusa la dicitura "Vastedda della Valle del Belice" deve essere di cm 7,00. Non è consentita l'immissione al consumo del prodotto porzionato. Il marchio può essere usato nelle pubblicazioni e nei materiali promozionali. L'uso dell'imbballaggio, riportante il contrassegno e la scritta come descritti, è obbligatorio. L'iter dell'istanza di registrazione della DOP è ormai in dirittura di arrivo; infatti nel corso del mese di luglio u.s. abbiamo ricevuto da parte dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana la comunicazione che "sussistono le condizioni a poter beneficiare del riconoscimento DOP previsto dal Reg. (CEE) n. 2081/92"; mentre dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali abbiamo avuto conferma che la verifica della documentazione presentata e quindi del disciplinare di produzione si è chiusa con esito positivo. Restiamo quindi in attesa di concordare con i funzionari del MIPAF e dell'Assessorato Agricoltura e Foreste, il luogo, la sede, la data e l'ora per la riunione di pubblico accertamento, così come previsto dalla normativa vigente. Scopo della riunione di pubblico accertamento è quello di permettere ai funzionari del MIPAF di verificare la rispondenza del disciplinare proposto agli usi leali e costanti previsti dal Reg. (CEE) n. 2081/92».

Sono state attivate forme di commercializzazione e promozione del marchio al di fuori del

Valle del Belice

Ovini e formaggio: un solo nome

Nell'ambito del panorama zootecnico delle razze ovine allevate, iscritte al Libro Genealogico delle razze ovine italiane, la razza Valle del Belice ha ormai conquistato un posto di tutto rilievo, grazie alla spiccata attitudine alla produzione di latte ed alla resa in prodotti lattiero-caseari di qualità.

Oggi essa viene allevata non soltanto in Sicilia ma anche in Emilia Romagna (Ravenna) ed in Puglia (Taranto e Bari). In totale i capi iscritti al L.G. e sottoposti ai controlli della produttività animale, da parte dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, sono n. 133.557, di cui n. 45.926 risultano allevati in 160 aziende della provincia di Agrigento.

Tale razza ovina rappresenta un'importante risorsa per il territorio regionale e provinciale soprattutto in considerazione della sua esponenziale e capillare diffusione, nonché per la qualità del suo latte e di conseguenza dei derivati lattiero-caseari.

La manifestazione di S. Margherita di Belice del 3 e 4 settembre, considerato che si svolge nel cuore della zona di origine della razza, assume una valenza strategica di grande rilevanza e soprattutto una vetrina privilegiata non solo per i soggetti allevati, ma anche per le produzioni lattiero-casearie che il pregiato latte è in grado di offrire.

I soggetti ovini che gli allevatori hanno presentato alla Mostra sono tra i migliori fra quelli presenti oggi negli allevamenti isolani sotto l'aspetto morfologico, funzionale e genealogico; i soggetti di sesso femminile (pecore primipare e pluripare) presenti sono stati scelti fra quelli che nel corso della loro carriera produttiva e riproduttiva hanno fatto registrare le migliori produzioni quantitative e qualitative di latte e che sono figli di pecore iscritte al Libro Genealogico; mentre i soggetti di sesso maschile (agnelli ed arieti) presentati risultano in possesso, oltre che dei requisiti morfologici,

anche dei requisiti genealogici, condizione essenziale per poter funzionare nei gruppi di monta (accertamento dell'ascendenza paterna e materna mediante il deposito del DNA) degli allevamenti del L.G.

Ma la manifestazione è stata anche valorizzazione e promozione del "prodotto latte" che la pregiata pecora della Valle del Belice, attraverso il duro ed assiduo impegno, unitamente alla passione e cura degli allevatori, è in grado di fornire e che si materializza sulle tavole dei consumatori sotto forma di Pecorino siciliano, Vastedda della Valle del Belice e ricotta.

L'ovicoltura e l'attività casearia, nell'area di produzione della Vastedda della Valle del Belice, hanno un'antichissima tradizione. La qualità e le caratteristiche di questo prodotto sono attribuibili essenzialmente all'ambiente geografico di produzione; ambiente inteso come insieme di fattori umani e naturali. Infatti, anche limitando l'analisi ad alcuni aspetti quali la produzione del latte, il tipo di caglio e la tecnica di produzione, l'influenza dei fattori umani e naturali sulle caratteristiche del prodotto è unica.

In tal senso la qualità e le caratteristiche organolettiche del latte utilizzato per la produzione della Vastedda della Valle del Belice assumono carattere peculiare e non ripetibile altrove. Infatti molteplici sono gli studi scientifici che hanno dimostrato come il pascolo e la sua composizione botanica influenzano le produzioni casearie modificandone la loro composizione chimica ed aromatica. Inoltre la modalità di preparazione del caglio trasferisce al formaggio un patrimonio enzimatico che sviluppa aromi e sapori che non si riscontrano in altre paste filate. Una tecnologia di produzione antica ma sapiente, legata all'uso di strumenti della tradizione, conferisce inoltre quella particolarità che fa della Vastedda della Valle del Belice un prodotto unico.

Dalla stalla alla tavola, una strada difficile

La difficile situazione economica che sta attraversando il settore zootecnico, fortemente critica per tutti i comparti produttivi, fa vivere agli allevatori giorni difficili carichi di preoccupazione e incertezze per il futuro, che potrebbe, se non risolta tempestivamente, destabilizzare il sistema agroalimentare di cui l'allevamento è comparto vitale.

Molteplici le cause, contingenti e strutturali, all'origine della crisi, risultato di un intreccio di fattori negativi, tra i quali spiccano l'aumento dei costi di produzione e le difficoltà di gestione, a fronte di un insostenibile calo di redditività e competitività delle aziende. Sono almeno tre anni che i prezzi alla produzione dei prodotti agro-zootecnici continuano a scendere. Dalla stalla alla tavola, infatti, i prezzi dei prodotti dell'allevamento, in particolare carne e latte, aumentano anche di quattro, cinque volte.

Nel contempo, però, all'allevatore viene attualmente offerto un prezzo pari o addirittura inferiore a quello di dieci anni fa!

Senza una corretta redistribuzione del valore aggiunto tra le varie componenti della filiera e senza un'adeguata remunerazione dei prodotti che riduca il divario non più sostenibile tra il prezzo pagato al produttore e quello al consumo non sarà possibile alcuno sviluppo.

La mancanza di reddito e di competitività dell'impresa zootecnica ha favorito negli ultimi anni la chiusura di centinaia di aziende. Un fenomeno che, seppur non abbia comportato particolari conseguenze dal punto di vista della produzione globale, ha invece avuto pesanti ripercussioni socio-ambientali favorendo lo spopolamento di parecchie aree del territorio provinciale.

Nella piena consapevolezza che il futuro del settore si gioca sul mercato, sulla valorizzazione del prodotto legato al territorio e sul rapporto di fiducia con il consumatore, sempre più attento alla sicurezza dei prodotti ottenuti nel rispetto ambientale e del benessere degli animali, il Consorzio provinciale Allevatori di Agrigento, attraverso i servizi tecnici erogati dall'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, è fortemente impegnato anche nella diffusione negli allevamenti di tecniche moderne orientate alle sostenibilità dei processi produttivi, alla qualità dei prodotti, alla sicurezza alimentare, a difesa della biodiversità ed al presidio del territorio e dell'ambiente.

Nell'ottica di ciò la manifestazione zootecnica di S. Margherita di Belice rappresenta un appuntamento importante ed irrinunciabile per il settore zootecnico e per il comparto ovino in particolare; nel corso delle due giornate infatti il comparto ovino provinciale è stato al centro dell'attenzione del mondo zootecnico, mettendo in mostra non soltanto i progressi genetici e selettivi raggiunti dalla pecora di razza Valle del Belice, ma anche i pregiati formaggi, quali il Pecorino siciliano DOP e la Vastedda della Valle del Belice, la cui DOP è ormai in dirittura d'arrivo. Trattasi di prodotti di altissima qualità e pregio, fortemente legati al territorio isolano e della Valle del Belice, ottenuti attraverso processi di lavorazione artigianali, tramandatisi di generazione in generazione e basati sull'abilità dei casari della zona, nel pieno rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie, dell'ambiente e del benessere degli animali allevati.

Abbiamo presentato in Fiera anche tre gruppi di capre Girgentane, a sostegno della salvaguardia e valorizzazione di questa razza, con distribuzione del latte intero pastorizzato, per la riscoperta di un alimento fondamentale per la sana crescita di intere generazioni e di cui è scientificamente accertato il grande valore salustico oltre che nutrizionale.

Santo Riggio

presidente del Consorzio provinciale Allevatori di Agrigento
vice presidente Associazione nazionale della Pastorizia



S. Fratello, resiste il cavallo

Il 3 settembre 2005 l'assessore regionale all'Agricoltura e Foreste, on. Innocenzo Leontini, insieme al suo capo di Gabinetto Michele Lonzi e ad altre personalità, è stato accolto dal sindaco di S. Fratello (ME) in località Ciccaldò per inaugurare la Sezione staccata dell'Istituto per l'Incremento Ippico della Sicilia ubicata nei locali che ospitano la stazione di monta equina. L'evento s'inquadra nelle misure di incoraggiamento che da parte istituzionale sono volte alla tutela e alla salvaguardia della popolazione autoctona del cavallo Sanfratellano la cui associazione, ora guidata da Bettino Valenti, sta adoperandosi per allargare la base associativa e per rinverdire programmi ed entusiasmi allevatori per la diffusione del pregevole patrimonio equino. I prossimi punti da riprendere – secondo il presidente Valenti – riguardano gli studi genetici per il riconoscimento della razza e il successivo inquadramento giuridico dell'Associazione Cavallo Sanfratellano. Un momento di particolare risalto alla razza verrà dato ancora nella prossima edizione di Fieracavalli a Verona nel mese di novembre.

La fiera del Sanfratellano a S. Fratello, svoltasi l'indomani, non ha registrato quella presenza di animali che la tradizione ci ha fatto conoscere. Tuttavia una grande quantità di visitatori sembra comunque voler fornire un attestato di interesse verso questa realtà. Tra le autorità, presenti il sottosegretario alla Presidenza del Consiglio Carraro, il senatore Sanzarello e il presidente dell'ARAS Bronzino.

Ignazio Maiorana

Puledre e stallone di razza Sanfratellana



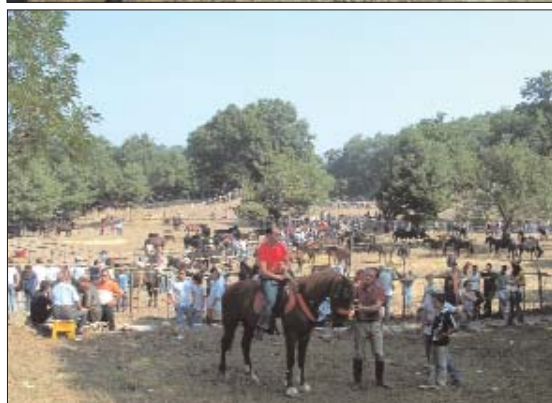
Al C.E.C. di Catania

Il fior fiore della genetica in mostra

Si svolgerà a Catania, presso il Centro Equestre, nei giorni 11, 12 e 13 ottobre 2005, il Premio regionale siciliano UNIRE per i puledri selezionati da sella di tre anni e mezzo organizzato dal Consorzio provinciale allevatori di Catania in collaborazione con l'Istituto Incremento Ippico per la Sicilia. Si prevede la partecipazione di un buon numero di puledri provenienti dall'intero territorio regionale che saranno valutati da una commissione di esperti nelle prove di modello, obbedienza e andatura e salto in libertà, quest'ultima valida per la finale di Fieracavalli a Verona. La manifestazione, oltre ad offrire un panorama sul patrimonio genetico equino, oggi di pregio crescente grazie all'utilizzo di seme in fecondazione artificiale, riveste anche carattere sportivo e commerciale.



L'assessore Leontini inaugura la sezione staccata dell'Istituto Incremento Ippico



Il latte d'asina ha un futuro

Da marzo 2005 il Ministero della Salute autorizza la commercializzazione

L'AIA attiverà i controlli funzionali sulle fattrici

«Un'asina in lattazione in termini economici può rendere quanto una bovina Frisona da oltre 40 litri di latte al giorno – sostiene il dr. Andrea Truscelli, direttore dell'area tecnico-scientifica dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia –, considerato che all'asina vengono tolti mediamente circa due litri di latte al giorno venduto a 10 euro al litro». Questa riflessione l'abbiamo raccolta durante la visita in Sicilia della d.ssa Laura Ranghino, responsabile dell'Ufficio centrale produttività animale dell'Associazione italiana Allevatori, venuta da Roma per rilevare le condizioni degli allevamenti asinini dell'Isola indirizzati alla produzione del latte.



La dirigente dell'AIA e il dr. Truscelli sono andati nel Catanese per visitare l'allevamento dell'ASILAT e, nel Ragusano, quello di Sarò Leggio. Poi a Palermo quello dell'Istituto Sperimentale Zootecnico dove si sono incontrati con il presidente Nino Amato e con la responsabile del settore, d.ssa Gabriella Iannolino, per mettere a punto la collaborazione tra sistema allevatorio e Istituto. «Metteremo a vostra disposizione le strutture disponibili e tutto ciò che serve per attivare la produzione del latte d'asina – ha assicurato il dr. Amato –, una preziosa risorsa per gli allergici ad altro latte, utilizzabile anche nei settori farmaceutico e cosmetico».

Il riconoscimento di latte alimentare d'asina per venire in aiuto ai bambini è un'antica aspirazione di tutti i produttori. La richiesta di latte è enorme e non è facile soddisfarla nei tempi necessari. Alcune realtà imprenditoriali in Sicilia si sono già adoperate per fornire il latte agli ospedali, qualcuna anche a titolo di generosità.

Il dr. Giorgio Lo Magno, veterinario convenzionato con l'Associazione regionale Allevatori di Ragusa, che segue da tempo l'iter di riconoscimento del latte d'asina come prodotto alimentare, ci ha trasmesso un documento che qui di seguito integralmente riportiamo:

Ministero della Salute, Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti – Ufficio IX

In riferimento alla richiesta avanzata da alcuni allevatori di asini circa la possibilità di commercializzare latte d'asina fresco ad uso alimentare umano, la scrivente Direzione, dopo analisi sulla normativa attualmente vigente, ha richiesto un parere all'Ufficio Legislativo sulla possibilità di commercializzare tale prodotto ai sensi della Legge n. 283/1962 e del DPR 26 marzo 1980 n. 327.

L'Ufficio Legislativo ha espresso parere favorevole alla suddetta ipotesi. A tale proposito, infatti, analogamente a quanto avviene per la vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale, la commercializzazione del latte d'asina può essere autorizzata ai sensi della disciplina di cui alla citata legge n. 283 del 1962 e nel rispetto dei requisiti del DPR n. 327 del 1980, in quanto tale tipologia di latte alimentare, non rientrando nel campo di applicazione del DPR 14 gennaio 1997 n. 54, resta regolamentata dalla precedente normativa nazionale in vigore.

Roma, 8.3.2005

Il direttore generale

Grazie a questo punto fermo, dunque, i produttori interessati possono organizzarsi di conseguenza.

Asini: "Un allevamento vincente in Sicilia"

La parola a Laura Randino, responsabile dell'Ufficio centrale dei controlli funzionali dell'AIA

Nel suo giro in Sicilia che idea si è fatta come funzionario dell'AIA dell'allevamento degli asini?

«L'AIA, all'interno del suo comitato tecnico, ha deliberato di occuparsi degli asini, sicuramente su sollecitazione della Sicilia, quindi era d'obbligo venire quaggiù, a vedere la realtà siciliana, bellissima, che vale la pena di essere valorizzata. Questi animali sono molto interessanti oltre che simpatici. Ma bisogna darsi delle regole, nel senso che i controlli funzionali hanno delle impostazioni ben precise che valgono a livello nazionale. Abbiamo cominciato dalla Sicilia, ma dobbiamo dar seguito alla stessa cosa in altre realtà italiane. Bisogna mettersi insieme e fare un piccolo gruppo di lavoro, stabilire un protocollo secondo il quale sperimentare per un anno cosa vuol dire fare il controllo funzionale in una realtà assolutamente nuova per noi dell'AIA. Stiamo acquisendo le informazioni su come gli asini vengono allevati, i luoghi in cui vengono tenuti, l'alimentazione, il metodo di mungitura. Bisogna scoprire qual è il sistema migliore e più redditizio per mandare avanti un allevamento di asini. Il controllo funzionale serve anche per il miglioramento genetico: per migliorare il parametro latte bisogna controllare la qualità, la quantità e vedere quali sono gli animali che producono maggiormente. Dopo aver individuato i soggetti, di ognuno deve essere nota la quantità di latte in più mungitura e fare un confronto per alcuni mesi».

Allora per fare un regolamento occorrerà almeno un anno...

«Sì, penso di sì».

Calendario Fiere internazionali del 2005

- 30 sett.-2 ott. **Mostra Naz.le Spagnola – Gijón (Asturias – Spagna)**
- 4-8 ottobre **World Dairy Expo – Madison (USA)**
- 27 ottobre **Ruw Show - Hamm (Germania)**
- 3-13 novembre **Foire Royale d'Hiver – Toronto (Canada)**
- 4-5 novembre **Exposition Dairy International – Québec (Canada)**
- 25-26 novembre **Holland Show – Zolle (Olanda)**

Pecore e capre nell'arca di scienza internazionale

L'alimentazione ideale nella povertà reale

Strategie nutrizionali per migliorare le produzioni dei piccoli ruminanti

Senza strutture è difficile fare il pastore. L'allevamento ovicaprino non ha raggiunto in Sicilia le condizioni ottimali per razionalizzare l'alimentazione del bestiame né la categoria è riuscita a fare un salto in avanti in tal senso. Dunque c'è un grande divario tra quello che si consiglia tecnicamente e la realtà nuda e cruda degli allevamenti. Qui la crescita è molto lenta per varie ragioni tra cui anche quelle culturali degli operatori del settore.

Sul problema è doveroso che le varie istituzioni zootecniche regionali si intendano al fine di predisporre una

forte azione comune che contribuisca a mettere gli allevamenti al passo con la scienza e la tecnica.

La dieta alimentare a volontà non può esistere nella maggior parte degli allevamenti siciliani per le ragioni che l'antica realtà conosce già. Sono pronti scienziati e tecnici a parlare di tannini e terpeni nel cibo degli ovini ma non ancora gli allevatori. Come adeguare culturalmente la categoria potrebbe essere il tema di un convegno tra forze e personalità dotate di buona volontà. La sinergia tra istituzioni del settore in tal senso è indispensabile. Per avere un'idea del patrimonio zootecnico esistente nel

Mediterraneo è stato riferito che esistono 140 milioni di pecore e 40 di capre che combattono giornalmente con la siccità e l'inadeguatezza alimentare oltre a quella culturale. Varie pratiche nutritive aiutano a risolvere il problema somministrando agli animali polpa di pomodoro o di limoni, per sostituire l'orzo come fanno in Spagna e Portogallo.

Ci auguriamo che questi incontri di così alto livello, possibili solo grazie all'attivismo universitario, non rimangano lettera morta in un settore che ha tanto bisogno di aiuto tecnico ed anche organizzativo.

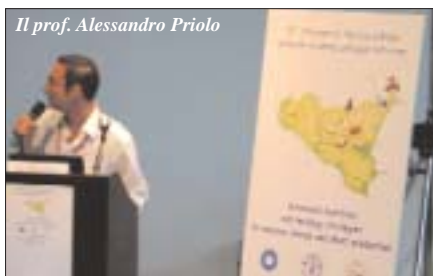
FAO e CIHEAM dicono come alimentare ovini e caprini

Si è discusso in un seminario internazionale a Catania

Si è svolto dall'8 al 10 settembre, presso il Polo Bioscientifico della Facoltà di Agraria di Catania, l'11° seminario del sub-network FAO-CIHEAM sugli ovini e sui caprini dal titolo "Strategie avanzate di alimentazione e nutrizione per il miglioramento delle produzioni ovine e caprine". Il sub-network congiunto della FAO e del Centro Internazionale di Studi Agronomici Avanzati nel Mediterraneo è costituito da studiosi dell'area mediterranea che operano nel settore dei piccoli ruminanti. Ogni 2 anni essi si incontrano in una sede diversa per aggiornarsi reciprocamente. Per la prima volta il gruppo si è riunito in Sicilia.

Per questo importante evento il comitato organizzativo, presieduto da Alessandro Priolo della Sezione di Scienze delle Produzioni Animali della Facoltà di Agraria di Catania, ha predisposto un nutrito programma scientifico ed ha invitato studiosi provenienti da Francia, Spagna, Regno Unito, Tunisia, Israele, USA e Nuova Zelanda, oltre ad un rappresentante dell'Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica delle Nazioni Unite. Al comitato organizzativo sono pervenuti circa 80 lavori scientifici provenienti da Paesi dei 5 Continenti. L'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia e in particolare il Consorzio provinciale di Catania presieduto da Giuseppe Caruso sono stati in prima linea, insieme all'Università, nell'organizzazione di questo evento.

I temi trattati sono stati diversi e numerosi. Nella prima sessione è stato approfondito il legame tra l'alimentazione e la qualità delle produzioni, latte e carne, dei piccoli ruminanti. In particolare sono stati trattati gli ef-



(sanse di olivo, polpe di carruba, polpe di arancia), e di residui culturali (cladodi di fico d'india, arbusti e foglie) tal quali o miscelati in "feed-blocks", cioè in blocchi simili a quelli di sali minerali senza penalizzare le performance anche se è necessario approfondire gli effetti sulla qualità dei prodotti.

Molti tra i lavori pervenuti hanno inoltre evidenziato il miglioramento delle caratteristiche dietetiche e delle proprietà salutistiche del latte e/o della carne prodotti da animali allevati al pascolo o che hanno utilizzato alimenti particolari come il seme di lino in grado di aumentare naturalmente il contenuto in acidi grassi omega 3 ed in acido linoleico coniugato (CLA) sia nel latte e sia nelle carni dei piccoli ruminanti.

Nella seconda sessione è stata valutata l'applicabilità di sofisticate ed innovative tecniche, tra cui quelle nucleari e molecolari, per migliorare il valore nutrizionale degli alimenti e le performance animali. Si è messa in luce, in particolare, la potenzialità di tali tecniche nell'approfondire la conoscenza di alcuni componenti secondari dei foraggi, compresi quelli antinutrizionali, e dell'efficienza della sintesi proteica compiuta dai miliardi di microbi simbiotici nel rumine di pecore e capre, e ancora dell'efficienza della digestione intestinale di azoto e fosforo allo scopo di ridurre le escrezioni fecali ed urinarie e, attraverso questa via, contribuire alla protezione ambientale.

La terza sessione del seminario ha trattato il tema del comportamento alimentare dei piccoli ruminanti al pascolo. La relazione di Fred Provenza del Department of Forest, Range and Wildlife Sciences della Utah University ha sottolineato l'importanza della conoscenza delle interazioni sociali tra gli animali nel comportamento pascolativo degli stessi ai fini di una migliore gestione dei pascoli nel pieno rispetto del benessere animale e dell'ambiente. L'approfondimento di queste conoscenze risulterà di grande utilità nell'indirizzare le produzioni zootecniche verso sistemi sostenibili, il cui obiettivo fondamentale è quello di conservare inalterate le risorse naturali per le future generazioni. Adriana Bonanno dell'Università di Palermo ha presentato uno studio sull'effetto del carico di bestiame sul comportamento selettivo al pascolo e sulla produzione di latte di capre Girgentane. È stato evidenziato che il carico è l'elemento essenziale per lo sviluppo di buone pratiche di gestione del pascolo, influenzando la produttività animale e foraggera.

Nell'ambito del seminario si sono inoltre tenute due tavole rotonde. La prima ha trattato le relazioni tra nutrizione dei piccoli ruminanti ed efficienza riproduttiva. Uno studio presentato da Vincenzo Chiofalo del Dipartimento MOBI-

La parola ai cattedratici

L'intervista a tre docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Catania

di Ignazio Maiorana

Prof. Alfio Lanza, docente di Zootecnica Speciale

Perché Catania al centro di un convegno di questo tipo?

«Questa iniziativa nasce dal network della FAO e dal Centro di alti studi agronomici mediterranei. L'Università di Catania è in prima linea in questo campo di studi grazie all'istituto di zootecnica e tra gli atenei del sud è quello più all'avanguardia. Non di meno, geograficamente Catania è anche al centro del Mediterraneo. Oggi sono qui rappresentati tutti i Paesi mediterranei ma sono presenti anche Paesi stranieri quali il Giappone. Il problema di questo momento di globalizzazione, in cui siamo andati incontro anche all'appiattimento del gusto, è puntare sulle produzioni di qualità. Ciò significa valorizzare le produzioni locali. La Sicilia in questo campo può dettare legge, perché sa fare bene certi prodotti, ma non sa valorizzarli. Da qualche anno stiamo cercando di creare sinergia tra gli allevatori, poiché manca la cultura del collegamento. Ricordo quando, durante un convegno di qualche tempo fa, un allevatore mi interruppe per dirmi che il formaggio così come lo faceva lui nessuno era in grado di farlo. Era vero che facesse un formaggio eccezionale, ma chi smerciava il suo formaggio rivendeva tranquillamente anche il Galbanino! Nel settore zootecnico in Sicilia, che è fatto solo di prodotti biologici, non dobbiamo dimenticare un comparto fondamentale che è quello caprino. Ciò che quasi nessuno sa è che esso riesce a realizzare la stessa produzione lorda vendibile del latte bovino. Il primo comparto in termini di produzione è quello della carne bovina, ma subito dopo seguono, a pari merito, il latte bovino e la produzione ovicaprina. Il 20% della produzione zootecnica siciliana è supportata dal caprino che, tra l'altro, è presente in tutto il territorio isolano ed ha un ruolo sociale di rilievo perché dà lavoro a molti addetti».

La fecondazione artificiale negli ovini è ancora un problema...

«L'Associazione Allevatori dovrebbe fare da ponte per far passare la cultura della fecondazione artificiale verso cui molti allevatori sono ancora restii. Se ne deve parlare in continuazione per fare recepire il messaggio. Personalmente ci lavoro da 30 anni e nel catanese e altrove alcuni ne hanno capito l'importanza. Un'esperienza molto positiva l'ho avuta a Gangi (PA) 10 anni fa nel comparto bovino, dove è migliorata notevolmente la qualità nella carne, tanto che oggi c'è un marchio. La qualità può uscire fuori, ma il problema deve essere affrontato dalle istituzioni».

I Paesi qui presenti hanno interesse a scambiarsi i prodotti della zootecnica?

«Sì, hanno un grande interesse. In questi Paesi c'è un patrimonio ovicaprino più grosso del nostro ma non molto qualificato. Le nostre razze sono invece specializzate. Gli stranieri non ruberanno il mestiere agli allevatori siciliani, possiamo stare tranquilli, il problema è fare bene il nostro lavoro, altrimenti qui ci ritroveremo le pecore cinesi...».

Professoressa Marcella Avondo, docente del Dipartimento di Scienze agronomiche, biochimiche e Produzione animale.

Cos'è che unisce l'Università con la categoria degli allevatori relativamente alle ricerche...

«Il cemento esiste ed è rappresentato dai tecnici dell'Associazione Allevatori, l'assistenza tecnica e quant'altro. Ciò che ancora non si è concretizzato, anche se c'è la volontà di ambo le parti, è il collegamento vero, che naturalmente ha bisogno del supporto finanziario. I tecnici, ad esempio, non hanno la disponibilità dei computer. Io, nello specifico, non posso utilizzare i software specifici sull'alimentazione. Secondo me è da sollecitare, come è da sollecitare la costanza di questo rapporto. Inoltre per noi che facciamo ricerca è importante che i risultati ottenuti vengano applicati. Da questo ci viene anche la motivazione. La ricerca è pure indispensabile per i contatti scientifici esterni».

Prof. Giuseppe D'Urso, responsabile della sezione Riproduzione animale

A cosa serve il "parlare" di oggi? Si continuerà a "dire" o si opererà?

«Intanto devo dire che oltre al "parlare" ci sono dei fatti. Dietro c'è la ricerca scientifica e la promozione dei prodotti. Questo "parlare" e "fare" sono utilissimi all'economia siciliana nel comparto agroalimentare e possono essere un volano per molte produzioni».

Il mondo istituzionale risponde alla ricerca scientifica?

«Sì, risponde alla ricerca, ma il limite è sempre l'assenza dei finanziamenti. Talvolta finanziamenti parziali ci costringono a non completare un percorso scientifico. In questo caso il lavoro di divulgazione presso i produttori è da completare, anche se in molti casi la divulgazione è già avvenuta con una certa efficacia. Molte nostre pubblicazioni vengono pubblicate su riviste scientifiche ma vengono finalizzate poco in campo produttivo. Rispetto al passato però amministrazioni e politica dimostrano una certa sensibilità. Purtroppo a volte le parole non sono seguite da azioni effettive e questo mi sembra endemico nel sistema».

Gli ospiti internazionali sono qui per il tema della genetica?

«Certamente. Si lavora moltissimo nel rapporto genetica-qualità degli alimenti-salute dell'uomo. Un esempio è la valorizzazione dei prodotti caprini che non dico essere non allergenici, ma sicuramente con



Il pubblico al Seminario

fetti di composti secondari presenti nei vegetali, quali tannini e terpeni, sulle produzioni dei ruminanti nell'ambito di sistemi agricoli sostenibili. Si è evidenziato il ruolo dei tannini condensati nei vegetali, presenti ad esempio in molti alimenti zootecnici utilizzati in Sicilia come la sulla e la carruba, quali potenziali modulatori della digestione microbica ruminale e quindi in grado di modificare il metabolismo animale con conseguenze sulla qualità delle produzioni. È stata focalizzata l'attenzione sulla necessità di comprendere meglio le diversità tra i vari tipi di tannini condensati presenti nelle piante e l'elaborazione di opportune strategie per ridurre gli effetti negativi (impiego di polietilenglicole) legati ad una riduzione della digestione ruminale e delle performance animali. Sono stati trattati gli effetti di diverse tipologie di foraggi sul contenuto in terpeni del latte caprino.

Un secondo tema relativo alla prima sessione ha riguardato l'utilizzo di fonti alimentari cosiddette alternative a quelle convenzionali, non competitive con l'alimentazione umana, e il loro effetto sulla qualità dei prodotti. Si è concluso che nei Paesi del Bacino del Mediterraneo dove l'allevamento ovino e caprino è condotto in aree semiaride o aride a basso potenziale foraggero per cui è necessario un largo ricorso a mangimi concentrati di elevato costo per coprire i fabbisogni degli animali, è possibile l'utilizzo di sottoprodotti agroindustriali

La Festa regionale dell'Agricoltura a Taormina Prodotti tipici: la qualità in vetrina

Le riflessioni dei presidenti nazionale e regionale Giuseppe Politi e Carmelo Gurrieri

Con i sapori siciliani ormai la Confederazione italiana Agricoltori ha stabilito un appuntamento annuale. Per la terza volta lo ha ospitato Taormina nei giorni 16, 17 e 18 settembre nel parcheggio di Porta Catania dove sono stati messi in esposizione e offerti in degustazione i formaggi tipici siciliani ed altri apprezzatissimi prodotti dell'agroalimentare. Anche l'Associazione regionale Allevatori è stata chiamata ad allestire il suo stand con la produzione casearia DOP ed i salumi. Pietro Carollo, responsabile dell'ARAS di Messina, e il tecnico Giovanni Vitale dell'ARAS di Bronte, esperto della materia (nella foto), hanno curato l'esposizione proponendo non solo l'immagine ma anche la sostanza dei prodotti della zootecnia. Si è svolta una degustazione guidata dei formaggi dell'ARAS associati al buon vino rosso siciliano. In queste occasioni la ressa dei visitatori è tanta, segno che il richiamo mediante azione pubblicitaria è stato reale, cosa che potrebbe far riflettere i supermercati dell'isola che si ostinano a proporre i formaggi d'oltre Stretto.

Convegni, concerti ed esposizioni artistiche hanno arricchito la manifestazione. Alla stampa è stata presentata la proposta della CIA "Il nuovo patto tra agricoltura e società" che nasce dall'analisi che la CIA ha sviluppato sui molteplici fattori che condizionano il ruolo e le prospettive del settore e che vorrebbero ridurre l'agricoltura a settore economico-produttivo marginale nel contesto europeo e nazionale. In questi mesi, infatti, dopo la riforma della Pac, molti governi dell'Ue, compreso quello italiano, hanno sostenuto l'opportunità di ridurre considerevolmente la quota di bilancio comunitario destinato alle attività agricole e allo sviluppo rurale. A questo si aggiungono gli effetti prodotti dalla liberalizzazione dei mercati - la cosiddetta globalizzazione - e l'emergere di nuovi protagonisti della produzione agricola. Oggi, per effetto di questi ultimi nuovi eventi, la sfida competitiva - è stato rilevato - riguarda non solo le filiere produttive, ma si estende anche al territorio. Lo sviluppo dell'informazione e la crescita culturale della società hanno contribuito ad aumentare la sensibilità per i temi dell'ambiente, della salubrità, della qualità e tipicità degli alimenti. Tutto ciò determina uno scenario diverso rispetto a quello del secondo dopoguerra in cui l'agricoltura ha avuto una precisa e ben definita missione: produrre per garantire l'autosufficienza alimentare. Chiusasi questa fase storica, l'agricoltura deve ridisegnare la propria identità, il proprio ruolo e la propria missione per essere parte attiva nelle dinamiche dello sviluppo.

Il nuovo Patto tra agricoltura e società si identifica, quindi, con la capacità dell'agricoltura di agire in un mercato concorrenziale, ponendo la responsabilità etica come componente essenziale della propria reputazione: prodotti realizzati con basso impatto ambientale, garantiti dal punto di vista sanitario e nel rispetto della naturalità. Dall'altra, un'agricoltura che diventa componente essenziale di un sistema che assicuri una più alta qualità della vita, il mantenimento della bio-diversità, la difesa, il rispetto e la valorizzazione dell'ambiente e del paesaggio. Perché ci sia posto per questo modello di agricoltura e perché essa possa garantire un giusto reddito si deve lavorare per contribuire a rafforzare la fiducia dei consumatori e dell'insieme della società verso i beni e i servizi che gli agricoltori producono e forniscono. Perché l'agricoltura possa riconquistarsi questo posto e questo ruolo deve relazionarsi con tutta la società, con gli altri settori economici e produttivi. L'agricoltura, quindi, nel suo innovarsi e rinnovarsi, non deve disperdere i fattori di tipicità, di tradizione, di specificità che ancora oggi sono la reale forza del settore. Le specificità proprie dell'agricoltura siciliana trovano, pertanto, pieno riscontro nella proposta del nuovo Patto con la società (circa 20 pagine di contenuti).

"La piattaforma della manifestazione indetta in Sicilia per il prossimo 11 ottobre, pur individuando proposte necessarie a fronteggiare l'emergenza, contiene - ha spiegato Carmelo Gurrieri, presidente regionale della Cia - la rivendicazione di una politica che avvii un nuovo percorso di ricollocazione del settore agricolo al centro delle scelte politiche. Scelte che il governo regionale, quello nazionale e le stesse assemblee elettive sono chiamate ad assumere nei prossimi mesi riconoscendo all'agricoltura il suo ruolo multifunzionale e la sua funzione sociale".

Conversazione con i presidenti

a cura di Ignazio Maiorana

Giuseppe Politi, presidente nazionale CIA
Presidente, il polso della situazione...

<Il polso batte in modo accelerato nel senso che ci sono tantissime cose da fare. È possibile, mi chiedo, che tutta questa ricchezza possa finire? È possibile che la società non abbia considerazione per ciò che gli agricoltori fanno? Parliamo di crisi di mercato malgrado la gente cerchi i prodotti agricoli perché le aziende agricole si stanno impegnando a produrre qualità, ma attorno all'azienda non sono state create le condizioni per farla competere. Ci troviamo in un mercato globale dove si deve competere, ma le regole non sono uguali per tutti. Attenzione al fatto che non è la qualità a fare da regola: la qualità è solo un pre-

requisito, la necessità di base per stare sul mercato. Occorrono regole uguali per tutti per l'importazione dei prodotti e sui costi di produzione. Noi italiani ci troviamo a competere con i Paesi della stessa Ue a costi diversi, più elevati per noi: costi energetici, di manodopera, di trasporto. Avevamo chiesto delle risposte e queste con la Finanziaria non ci sono state date. L'11 ottobre qui in Sicilia come CIA organizzeremo una manifestazione regionale e abbiamo proposto una mobilitazione nazionale in cui ci auguriamo di stare assieme a tutte le organizzazioni professionali agricole per rivendicare degli obiettivi praticabili: intervento sui costi energetici, riduzione del costo del lavoro, diversa previdenza per gli agricoltori, diversa considerazione per le aree rurali».

Uscirete i denti o gli artigli per difendere queste richieste?

<<Quello che sarà necessario! Durante la discussione della Finanziaria staremo sotto i palazzi della discussione, con le nostre bandiere, e mi auguro in compagnia delle bandiere degli altri, perché ci sentiamo ancora soli».

Carmelo Gurrieri, presidente regionale CIA
Cosa segna in questo momento il termometro dell'agricoltura siciliana?

<<Segna una febbre alta. C'è una forte tensione nel mondo agricolo, gli agricoltori sono in fibrillazione, e ciò deriva dalla situazione di crisi che colpisce tutti i comparti siciliani. La situazione è grave. Questa crisi non è passeggera né congiunturale, ma si caratterizza fortemente per fattori strutturali: essa vede elementi negativi nella riduzione dei prezzi per i produttori e nell'aumento degli stessi per i consumatori, nella riduzione del potere di acquisto per le famiglie che ha portato alla diminuzione del 12% dei consumi alimentari, con punte del 20% per l'ortofrutta. I comparti agricoli sono tutti fortemente malati: il grano ha toccato il minimo storico con 7-9 centesimi, la commercializzazione del vino soffre, e anche se il formaggio per fortuna si vende bene rappresenta un fattore comunque parziale».

Come CIA regionale siete contenti dell'operato dell'Assessore all'Agricoltura?

<<Le cause reali della crisi non sono state risolte. L'elemento pericoloso è il non aver preso coscienza dei meccanismi che la generano. La crisi non è imputabile all'assessore. La grave responsabilità del Governo è la sua mancanza di analisi. Sebbene l'assessore Leontini si sia fatto portavoce nei confronti del ministro Alemanno, non ha fatto altro che chiedere un pannicello caldo poiché non serviva la risposta ad un'emergenza. Sarebbe servito invece individuare una strategia complessiva di azione: a questo Governo manca l'idea di cosa dovrebbe essere l'agricoltura».

Se ci foste voi della CIA al Governo regionale cosa fareste?

<<Non è il nostro ruolo quello del Governo. I partiti fanno politica e questa deve progettare il futuro sulla scorta del presente, noi invece siamo un'organizzazione professionale e dobbiamo difendere gli interessi dei lavoratori. L'agricoltura dovrebbe essere al centro della politica del Governo, questo vorremmo, perché l'economia siciliana senza le risorse agricole non avrà sviluppo. L'agricoltura è collegata al turismo, quindi bisogna legare le esigenze dell'una a quelle dell'altro, è collegata alla difesa e alla valorizzazione del territorio, alla cultura enogastronomia. A tutto questo si lega l'industria agroalimentare che in Sicilia potrebbe avere una grande opportunità di sviluppo. L'agricoltura in Sicilia è il punto forte, ma bisogna difendere l'idea della difesa dei punti di forza se si vuole parlare di sviluppo. Bisogna ricordare che in termini di prodotto interno lordo, escluso il denaro che viene dall'Ue, l'agricoltura in Sicilia produce esattamente come l'industria. Se l'impostazione politica fosse questa si potrebbe pensare di risolvere i problemi della moderna agricoltura, pur facendole mantenere tutti gli elementi della tradizione».

Non pare che sia cambiato nulla rispetto all'anno scorso nella visione della CIA. Nessun passo avanti dunque?

<<È vero, da un paio d'anni il messaggio della CIA è invariato, ma questo dipende dal fatto che i fattori responsabili della crisi non dipendono dalla contingenza! Da anni la CIA ha parlato di fenomeni che non sono nati oggi e che avrebbero determinato l'evoluzione dell'agricoltura, come la globalizzazione del mercato, l'allargamento dell'Ue, gli indirizzi della riforma della PAC, l'area di libero scambio. Ma rispetto a queste questioni non ci sono risposte, né presa di coscienza».



Anche i formaggi siciliani di montagna alle Olimpiadi di Verona

Si terrà dal 20 al 23 ottobre 2005 nella città scaligera la competizione internazionale dedicata ai prodotti caseari fatti con latte proveniente da pascoli siti sopra i 600 metri di altezza.

Anche la Sicilia parteciperà, con le principali produzioni casearie dell'isola (Pecorino siciliano D.O.P., Maiorchino, Piacentino, Vastedda del Belice, Ragusano D.O.P., Canestrato, Tuma Persa, Fiore Sicano e Provolone dei Nebrodi) alle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna (Verona, Piazza Bra, dal 20 al 23 ottobre 2005). Circa mille produttori di 25 Paesi del mondo hanno aderito alla manifestazione e si contendono il primato. Si tratta di un importante appuntamento internazionale giunto alla 4ª edizione la cui principale finalità è quella di fare conoscere e sostenere le produzioni casearie della montagna.

Quest'anno la manifestazione è organizzata dal Consorzio del formaggio Monte Veronese Dop per conto dell'associazione Caseus Montanus, un centro internazionale per la salvaguardia e la valorizzazione dei formaggi di montagna. L'idea di fare qualcosa di concreto per i formaggi di montagna ha incontrato il favore di tanti produttori pronti a dare il proprio contributo per la difesa delle produzioni casearie tradizionali e dei territori dove questi formaggi hanno la loro culla. La montagna rappresenta l'emblema del binomio prodotto-territorio. Infatti le razze animali indigene assieme ai pascoli naturali trasferiscono aromi unici ai formaggi di montagna. Chi vive in montagna, però, ha più disagi e meno servizi; la stessa attività agricola e di allevamento comporta costi maggiori. La collettività, quindi, deve riconoscere questo ruolo di allevatore e di custode del territorio, sostenendo il prezzo maggiore di tali produzioni. L'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste presenterà in queste "Olimpiadi" le principali produzioni casearie dell'isola. Durante le sedute di assaggio i formaggi storici siciliani verranno presentati dal dr. Simone Sangiorgi e proposti in abbinamento ad alcuni mieli e confetture curati dalla d.ssa Paola Uccello. Un consesso internazionale di oltre 100 giurati avrà il difficile compito di scegliere i "campioni" tra i formaggi prodotti in tutta la penisola italiana.

Gli strumenti coi quali le Olimpiadi dei Formaggi di Montagna perseguono gli obiettivi sono un Concorso internazionale; un Villaggio olimpico selezionato per qualità e rappresentatività e riservato ai produttori montani delle diverse zone del mondo; la divulgazione e l'utilizzo del marchio "Caseus Montanus" (che può essere utilizzato solo dai vincitori del concorso) ed è espressione di prodotti di grande spessore e tradizione; manifestazioni, convegni e seminari sul tema delle produzioni tipiche e montane; l'organizzazione di un'adeguata attività promozionale e di copertura mediatica dell'evento a partire dall'anno precedente ai mesi immediatamente seguenti.

Dal 20 al 23 ottobre, infatti, al "Palazzo della Gran Guardia", in una magnifica scenografia, andrà in scena la sfida delle "Olimpiadi dei Formaggi di Montagna": una giuria internazionale di oltre 100 giurati sottoporrà al proprio palato le migliori produzioni della montagna. E da quest'anno anche il pubblico sarà protagonista in quanto, al termine dei lavori, sarà allestita la *Strada olimpica*, un percorso tra tutti i campioni iscritti con le degustazioni al termine.

Catania

L'Assemblea del Consorzio provinciale Nuovo vigore e nuovo entusiasmo tra gli allevatori

Giorno 13/9/2005, nella sede del Consorzio provinciale Allevatori di Catania si è tenuta la consueta assemblea dei soci per l'approvazione del bilancio 2004. La riunione si è svolta alla presenza di numerosi allevatori provenienti dal territorio provinciale. La discussione è stata aperta dal presidente Giuseppe Caruso (nella foto). Erano presenti anche il presidente dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, Armando Bronzino, il direttore del Conal di Catania, Antonio Rapisarda, il dr. Salvo Maueri, responsabile dell'ARAS di Catania, e i componenti del Collegio sindacale.



Il presidente Caruso ha relazionato e discusso sugli argomenti all'ordine del giorno, che sono stati approvati all'unanimità. Tra questi, l'adesione al Conal Servizi, la società che sostiene l'ARAS nella promozione commerciale dei prodotti caseari e nei servizi per l'allevamento. Il presidente Caruso si è soffermato ancora sugli scopi, sugli indirizzi e sulle prospettive dell'attività dell'ARAS parlando dei programmi dell'Associazione, del miglioramento della qualità dell'assistenza tecnica nelle aziende e della necessità dei nostri produttori di avere un'adeguata struttura commerciale a loro sostegno. Si è parlato diffusamente del Conal Servizi, della sua operatività, dei suoi scopi a sostegno della commercializzazione dei prodotti lattiero-caseari e della carne in Italia ed all'estero.

In seguito all'interesse manifestato dagli allevatori intervenuti e nell'ambito del miglioramento dei servizi da dare ai soci il presidente ha accennato ad alcuni programmi già avviati o da avviare nel giro di poco tempo a tutela degli allevatori, come quello relativo allo smaltimento delle carcasse su scala regionale, ad una possibile assicurazione sanitaria degli allevamenti ed al miglioramento delle capacità operative degli allevatori mediante dei corsi regionali di mungitura, incentivando e supportando i prodotti siciliani di qualità (latte, formaggi e carne) e l'interesse degli allevatori di lavorare per il miglioramento genetico e produttivo mediante un premio di inizio attività. Giuseppe Caruso ha continuato evidenziando che nel programma 2006 è previsto l'affidamento di altri arieti ufficialmente iscritti al L.G. e miglioratori per gli allevatori che ne facciano richiesta.

Esauriti gli argomenti all'o.d.g., il presidente dell'ARAS Bronzino ha sottolineato il successo che ha suscitato in Italia ed all'estero la presentazione del pecorino DOP e delle sue ampie prospettive nei mercati nazionali ed internazionali, accennando anche alla possibilità di un accordo con l'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana per istituire negli aeroporti nazionali ed internazionali dei "cheese bar" dove verranno presentati, promossi e degustati i prodotti tipici caseari regionali. Tutti gli allevatori presenti hanno dimostrato interesse alla presentazione dei suddetti programmi e si sono dimostrati interessati alle nostre iniziative.

Domenico Toscano

4 Cosa fa il Consorzio di tutela

mercato locale?

«L'interesse che il mercato sta manifestando verso le produzioni casearie tipiche ha indotto il nostro Consorzio ad avviare alcune importanti iniziative volte alla diffusione della conoscenza del formaggio presso il consumatore finale, al fine di favorirne la commercializzazione ed ampliarne la quota di mercato, nonché un insieme di azioni volte sia alla conoscenza degli elementi costitutivi del formaggio sia alla incorporazione di valore aggiunto conseguente a detta conoscenza; il consumatore ha mostrato reattività ed apprezzamento per il tipo di prodotto (fresco) e le sue peculiarità, tanto che il formaggio è ottimamente inserito nel mercato e oggi risulta particolarmente richiesto e commercializzato anche al di fuori dei confini locali».

Cosa si è fatto per cercare di migliorare la produzione da un punto di vista qualitativo e a tal fine avete avviato collaborazioni con l'Università o Istituti di ricerca?

«Il Consorzio di tutela, al fine di rendere la produzione quanto più omogenea, ha avviato in collaborazione con l'ARAS l'attività di consulenza casearia specialistica presso le aziende dei soci, adottando sin d'ora, di comune accordo, il disciplinare di produzione presentato al MIPAF per il conseguimento della DOP. Il Consorzio ha altresì avviato rapporti di collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo e con il Corfilac di Ragusa per approfondire a livello scientifico le conoscenze sulla qualità della Vastedda, anche dal punto di vista salustico e del contenuto degli antiossidanti».

Sono state condotte indagini per capire quali spazi di mercato è possibile conquistare?

«Da quando abbiamo cominciato a proporre sul mercato regionale e nazionale la Vastedda abbiamo riscontrato un notevole successo in considerazione della natura stessa di prodotto "alternativo" che essa rappresenta. Infatti in quei mercati, dato che si tratta di un formaggio fresco, fragrante, dal gusto nuovo e delicato, dal facile consumo, ha trovato notevole gradimento da parte dei consumatori, la cui dieta "moderna" speriamo possa rappresentare nei prossimi anni un consolidato prodotto di riferimento».

Sono state attivate azioni dirette a promuovere il prodotto nelle più importanti manifestazioni di settore nazionali e internazionali?

«Il Consorzio ha avuto nell'ARAS il supporto strategico per le azioni di promozione che hanno visto la Vastedda varcare i confini regionali imponendosi all'attenzione dei consumatori in occasione di numerosissime manifestazioni nazionali ed internazionali di settore cui l'ARAS ha partecipato, con l'obiettivo di promuovere i prodotti zootecnici e caseari "artigianali" della Sicilia. Tali iniziative



Un momento del Convegno

hanno spinto in direzione della creazione della domanda della Vastedda sui mercati "testati", che ci incoraggiano a proseguire su questa strada, sempre con l'indispensabile sostegno da parte dell'ARAS».

Esistono rapporti di collaborazione tra il Consorzio e associazioni come Anfosc, Onaf e Slow Food?

«Sicuramente la Vastedda ha bisogno di visibilità in termini di acquisizione di immagine sul mercato al di là delle sue apprezzatissime qualità organolettiche e nutrizionali. Secondo la nostra opinione, la partecipazione a circuiti di tipo culturale, come quelli promossi da Slow Food, le cui iniziative hanno fatto accendere i riflettori a livello nazionale sulle produzioni agro-alimentari tipiche nazionali, nel cui ambito la Sicilia riveste un ruolo importante per la sua ricca offerta di "diversità alimentari", è di fondamentale importanza per poter entrare a far parte dell'élite della produzione casearia tipica artigianale nazionale, avendone la Vastedda tutte le qualità e i requisiti. L'ARAS, nell'ambito del Progetto POM prima citato, ha formato dei tecnici "assaggiatori" di formaggi in collaborazione con l'Onaf e pertanto il Consorzio di tutela si avvale di tali tecnici in occasione di degustazioni guidate condotte anche in collaborazione con Slow Food. Inoltre sono stati già avviati rapporti con l'Anfosc dato che la Vastedda della Valle del Belice è un formaggio genuino ottenuto dal latte delle preziose pecore della razza omonima allevate al pascolo e che pertanto rientra a pieno titolo tra i formaggi "sotto il cielo". Infine stiamo attivando una collaborazione anche con l'Onaf per la degustazione guidata del nostro formaggio in abbinamento con i migliori vini dell'area di produzione della Vastedda per veicolare l'immagine dei sapori della Valle del Belice. Per quanto riguarda in particolare Slow Food, già da qualche anno esiste il presidio della Vastedda della Valle del Belice (di cui il sottoscritto è responsabile e referente), realizzato grazie al sostegno economico dell'Assessorato Agricoltura e Foreste e di cui fanno parte i produttori soci del Consorzio di tutela che hanno adottato il disciplinare di produzione del formaggio presentato al MIPAF».

La Fiera vista dall'assessore comunale

L'attività agro-zootecnica, che vive momenti di disagio e di difficoltà strutturali e congiunturali, riveste per il territorio della Valle del Belice, e per S. Margherita di Belice in particolare, funzione economica, in quanto unica fonte di reddito e di sostentamento per numerose comunità; funzione sociale, per l'elevato numero di addetti (anche dell'indotto) che vi trovano occupazione; funzione di salvaguardia e tutela del territorio che la costante presenza dell'uomo esercita ormai da secoli attraverso l'ottimale sfruttamento delle risorse foraggere».

Consapevole di ciò l'Amministrazione comunale, guidata dal sindaco, arch. Giorgio Mangiaracina, fin dall'insediamento, ha indirizzato sul comparto risorse economiche ed umane nella prioritaria azione di promozione e valorizzazione delle produzioni agro-zootecniche, in sinergia con gli Enti che nel settore operano.

Nell'ambito di tali azioni la XII Mostra La pecora della Valle del Belice - VIII Mostra regionale degli allevamenti iscritti al Libro Genealogico ha rappresentato un importante e qualificato momento di confronto tecnico nonché di verifica dell'attività di selezione e miglioramento genetico, quale risultato del duro lavoro fatto dagli allevatori, sotto la guida dei tecnici.

La pecora di razza Valle del Belice ed i suoi pregiati prodotti derivati (vastedda della Valle del Belice, pecorino siciliano, ricotta, carni, animali da allevamento, ecc.) rappresenta un'importante risorsa per il territorio, un'opportunità di sviluppo in perfetta fusione tra l'ambiente umano, la cultura, di cui i casari sono una così illuminata espressione, e l'ambiente naturale, la coltura, con le sue erbe e i suoi animali.

Ed è proprio sulle opportunità di sviluppo del territorio, offerte dalla pecora di razza Valle del Belice, in funzione anche del riconoscimento della D.O.P. al formaggio omonimo (che avverrà entro l'anno 2005), che si è focalizzata l'attenzione di esperti e qualificati tecnici del settore nel corso della tavola rotonda che si è tenuta il giorno 3 settembre a S. Margherita di Belice presso il palazzo Filangeri-Cutò.

Anche quest'anno poi si è inteso prestare la giusta attenzione alle produzioni lattiero-casearie specifiche della pecora Valle del Belice e cioè sul formaggio ad essa legato, sul pecorino e sulla ricotta, nel contesto della cucina tradizionale locale e siciliana. Al fine di favorire e migliorare il rapporto produttore-consumatore, anche attraverso la comunicazione e la conoscenza diretta, si è svolta l'iniziativa di degustazione guidata a cura di Slow Food e del Consorzio per la Tutela del formaggio "Vastedda della Valle del Belice".

La mostra del bestiame del giorno 4 settembre è divenuta ormai un appuntamento fisso nel panorama delle manifestazioni zootecniche regionali, non solo per gli addetti del settore ma anche per gli operatori enogastronomici e per i consumatori amanti degli autentici sapori, nella consapevolezza che la valorizzazione del comparto rappresenta un'importante occasione sia per la tutela dell'ambiente sia per ridare dignità, motivazione ed una qualità di vita migliore ai produttori che quotidianamente si misurano con un'infinità di problematiche.

Leo Artale

assessore comunale all'Agricoltura di S. Margherita Belice

6 La parola ai cattedratici

un potere di tolleranza maggiore di altri. Inoltre c'è tutto un discorso sulla produzione degli alimenti funzionali al benessere. I settori sono tanti. Avremo molto bisogno di giovani studiosi dediti alla ricerca, ma il sistema universitario in Italia li penalizza perché chi da noi fa ricerca ha in media 35 anni, mentre all'estero a quell'età si è già direttori di dipartimento. Inoltre mancano i finanziamenti per la ricerca. Sebbene abbiamo molti scambi nel campo con Paesi esteri, per le condizioni che abbiamo i giovani non possono essere motivati alla ricerca perché non trovano poi lo spazio necessario».

Bollettino commerciale

Un servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

- 2- Vendonsi in Torretta (PA) 20 bovini di razza Cinisara ufficialmente indenni az. Rosario Di Maggio (Tel. 091 8670117).
- 2- Vendonsi in Torretta (PA) 20 bovini di razza Cinisara ufficialmente indenni az. Francesca Cipriano (Tel. 091 8670049).
- 4- Vendonsi, in provincia di Ragusa, rotoballe di fieno e paglia (tel. 339 6523807 -- 333 9540520).

Sicilia Zootecnica

Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Direttore responsabile
Armando Bronzino

Redattore Capo
Ignazio Maiorana

Commissione di Redazione
Aldo Cacioppo
Giuseppe Caruso
Ignazio Margiotta
Andrea Trusculli

In questo numero:
Leo Artale
Elisabetta Franzini
Santo Riggio
Giusi Letizia Speciale
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.

6 Come alimentare ovini e caprini

FIPA dell'Università di Messina ha sottolineato l'effetto positivo della somministrazione del glicole propilenico a pecore da latte 30 giorni prima e 30 giorni dopo il parto sia sulla produzione che sulle caratteristiche qualitative del latte.

La seconda tavola rotonda ha avuto come tema la modellizzazione dei processi fisiologici coinvolti nelle produzioni dei piccoli ruminanti.

La giornata del sabato 10 settembre è stata dedicata alle visite tecniche; i delegati hanno visitato la zona archeologica di Siracusa accompagnati da due guide messe gentilmente a disposizione dalla Provincia Regionale di Siracusa e, successivamente, accompagnati da Salvatore Apollo dell'Associazione Regionale Allevatori, l'azienda zootecnica di Salvatore Nieli che alleva pecore della razza Valle del Belice. In azienda infatti, i delegati hanno potuto degustare delle particolari produzioni casearie ottenute con il latte di queste pecore, guidati dall'esperto caseario Salvatore Apollo. Presente anche il presidente del Consorzio Allevatori di Siracusa Carlo Giuliano. La colazione è stata gentilmente offerta dalla Provincia Regionale di Siracusa, presso l'azienda agrituristica Fattoria Giannavì di Palazzolo Acreide. Successivamente ci si è spostati al CORFILAC (Consorzio di Ricerca sulla Filiera Lattiero-Casearia) di Ragusa. La visita di questo centro, accompagnati da Giuseppe Licitra e Stefania Carpio, è risultata particolarmente gradita ai delegati.

Numerose sono state le Istituzioni che hanno partecipato attivamente all'organizzazione di questo evento: l'Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia, l'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, la Provincia Regionale di Siracusa, l'Associazione Regionale Allevatori della Si-

culia, il Consorzio di Ricerca sulla Filiera Lattiero Casearia, il Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia, il Consorzio di Ricerca sulla Filiera Carni, il Dipartimento DISTAFA dell'Università di Reggio Calabria, il Dottorato di Ricerca in Produzioni Foraggere Mediterranee dell'Università di Palermo, il Dipartimento MOBIFIPA dell'Università di Messina e la Società di Allevamento e Patologia degli Ovini e dei Caprini, oltre, naturalmente all'Università di Catania.

Caltavuturo (PA) Le giornate dell'Agricoltura

Ad alcuni animali autoctoni del territorio caltavuturo tra cui vacche e capre rosse una volta l'anno sarà permesso di fare comparsa nel centro storico del paese per ricordare alla popolazione che esistono ancora e servono a fare del buon latte e della buona carne. Il 3 il 4 settembre questo è avvenuto a Caltavuturo nelle due Giornate dell'Agricoltura organizzate dall'Amministrazione comunale di Caltavuturo in collaborazione con l'ARAS e la CIA. L'ARAS ha allestito uno stand per la degustazione dei formaggi tipici siciliani, sono stati esposti anche i prodotti biologici agroalimentari della zona ed ha avuto luogo un convegno sulle problematiche agricole del territorio al quale oltre al sindaco hanno partecipato anche il presidente della Confederazione italiana agricoltori, Carmelo Gurrieri, e il commissario dell'ESA Cosimo Gioia.

Nelle intenzioni del sindaco on. Domenico Giannopolo c'è anche quella di seguire con particolare attenzione il settore agricolo per favorire nei limiti del possibile la sua ripresa e contribuire al rinverimento del mercato delle risorse della terra.



Alessandro Noto dell'ARAS di Palermo e il sindaco Giannopolo dinanzi a un toro Modicano. Sotto capre rosse

