



31° ANNO, n. 5  
MAGGIO 2005

# Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,  
custodi dell'ambiente*

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

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

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

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](mailto:siciliazootecnica@arasicilia.it)

## Il "màrcato" entra nel marketing

L'allevatore sa calzare gli stivali ed all'occasione anche la scarpa raffinata. Secondo ciò che richiede il momento. Cominciamo ad esserci, dunque: nel fare un passo indietro verso il recupero della tradizionale autenticità e genuinità dei prodotti provenienti dal "màrcato" all'aperto, dove ancora si sente il frastuono del silenzio, lontano dal logorio della civiltà urbanizzata, la figura del bovino o del pastore si organizza in proprio per dare uno sbocco al proprio prodotto, alle proprie creazioni. L'allevatore è eclettico: sa fare il contadino della propria terra, il meccanico del proprio trattore, lo psicologo e il medico veterinario del proprio bestiame. Sa fare l'imprenditore e ora farà anche il promotore della produzione aziendale, entrando direttamente in un sistema che si chiama marketing. Per fare ciò si consorzia, diventa forza, parla di strategia di mercato, di qualità del prodotto, di immagine, di confezionamento e di pezzatura. Dal "passo" di accesso al recinto di pietra o di rete metallica alla password di accesso internet per presentare e piazzare il prodotto nel mondo. "Mi faccia pervenire una ricetta salata, per favore", ed il corriere bussa a casa in 48 ore con la fragranza della campagna in mano. L'artigiano della zootecnica rimane tale, ma entra nel mondo globalizzato con una propria specificità non facilmente imitabile se aderente o legata al territorio che la porta in grembo e la vede nascere.

La comunicazione porta bene, ci fa esistere e ci fa resistere, ci fa incontrare. Anche nel mercato agricolo capita ancora che il consumatore non sa dove trovare il prodotto di nicchia che cerca e la nicchia non sa dove trovare il consumatore che desidera la tipicità genuina di qualità.

*Ignazio Maiorana*

## Il Ministro Alemanno a Palermo

L'accorpamento della Sanità Veterinaria all'agricoltura  
"Non siamo stati ancora in grado di farlo"

Il Ministro alle Politiche agricole Gianni Alemanno, a Palermo il 12 maggio scorso, ha incontrato i giornalisti a Villa Ajroldi, in piena campagna elettorale ed anche nel pieno della mobilitazione degli agricoltori siciliani (soprattutto agrumicoltori e vitivinicoltori) che chiedono impegni più concreti dei governanti perché il settore possa affrontare la grave crisi di mercato che lo attraversa. Emanato il Decreto anticrisi, come abbiamo annunciato nello scorso numero, è ancora presto per vederne i riflessi positivi nel comparto.

Tuttavia noi abbiamo voluto riprendere una vecchia aspirazione del mondo zootecnico chiedendo al Ministro se avverrà mai l'accorpamento della Sanità Veterinaria al Ministero per le Politiche agricole, come avviene negli altri Paesi europei, cosa che snellisce di molto i rapporti tra i due settori. Alemanno ha risposto che questo problema è legato ad una riorganizzazione della filiera zootecnica. "Già con gli ex Ministri della Sanità Veronesi e Sirchia - ha detto Gianni Alemanno - si era cercato di prendere in esame questa richiesta del mondo allevatoriale, ma i problemi legati alla Blue Tongue non hanno



Il Ministro Gianni Alemanno con l'on. Saverio La Grua, di Vittoria (RG), membro della Commissione Agricoltura a Montecitorio

dato spazio a questo aspetto. Sono del parere che una simile scelta può agevolare la zootecnica nazionale e dunque si può rivelare utile cominciare a coinvolgere gli Ordini dei Medici veterinari sulla metodologia da seguire al fine di dare alla soluzione del problema la giusta piega. Per fare ciò occorre però sciogliere alcuni nodi politici. Ammetto che non siamo ancora riusciti a dare una svolta alla questione e siamo in ritardo".

*Carni bovine delle Madonie*

## "Saper fare e far sapere"

A Gangi (PA) il battesimo del Consorzio di tutela



Alcuni dei relatori. Da sinistra: Massimo Belli, Felice Crosta, Antonio Cigno, Giambattista Pepi, Marco Mocciano, Paolo Laudisio e Dario Cartabellotta

La presentazione ufficiale del primo Consorzio di carni genuine siciliane che già opera fattivamente è avvenuta il 20 maggio presso i locali dell'Istituto tecnico commerciale di Gangi, nelle alte Madonie, alla presenza di un folto pubblico, di politici e di autorità istituzionali e tecniche del mondo zootecnico siciliano. "La finalità di questo organismo - spiega il presidente Marco Mocciano - è quel-

la di coordinare e rilanciare l'allevamento ad indirizzo produttivo delle carni bovine e la penetrazione nel mercato in maniera più dignitosa e riconosciuta dai consumatori".

Verrà così organizzata la produzione delle carni di animali alimentati al pascolo, un settore da sempre pilastro dell'economia madonita. Moderne strategie di comunicazione e di marketing

## Tipicità: c'è la qualità. E la quantità dov'è?

"Mandiamo in giro una roulotte laboratorio.  
In tre minuti l'autenticità di un prodotto"

In un convegno svoltosi il 30 maggio a S. Stefano di Camastra, preceduto dall'esposizione e dalla degustazione dei prodotti agroalimentari del Messinese tra cui i formaggi dell'ARAS, il tema della qualità ha assunto un carattere diverso da quello abituale di altri appuntamenti. Questa volta, grazie all'intervento del prof. Giacomo Duco (docente di Chimica degli alimenti presso l'Università di Messina), si sono puntati i riflettori sulla quantità dei prodotti di qualità dichiarata e certificata. "Il conto non torna - ha denunciato il professore -. Per avere una ricotta genuina di pecora nel Trapanese devo prenotare un mese prima. Questo significa che il consumatore è più legato al prodotto locale o che stanno scomparendo gli allevatori e con lui carni e formaggi? - si è chiesto Duco mettendo in discussione la certificazione cartacea che scorta numerosi prodotti dichiarati come tipici locali e in realtà provenienti dall'estero. - Questo avviene anche per l'olio. L'ISO 9000 non basta a garantire. I controlli vanno fatti anche analizzando chimicamente i cibi, non soltanto controllando le carte perché i prodotti genuini non si cercano solo durante le degustazioni gratuite delle varie manifestazioni ma si comprano spesso. Se imponessimo a tutta la popolazione residente ed ospite di un centro turistico come Taormina di utilizzare solo prodotti tipici, non basterebbe l'intera produzione siciliana. Quindi è chiaro che in molti agriturismi dell'Isola si imbroglia felicemente. Una roulotte laboratorio in giro per la Sicilia a controllare il cibo rimetterebbe un po' di ordine e farebbe chiarezza. Bastano infatti tre minuti per fare le più importanti analisi e collegarle al prodotto registrato". Ma solo controllando la quantità dichiarata e poi venduta, si potrebbe conoscere il vero consumo di un prodotto e smascherare quanti, dietro una realtà artigianale, in verità ne nascondono una industriale che vive con un prodotto industriale. Con l'abbandono delle campagne e le difficoltà di commer-

## Un'assemblea di rinnovo per gli allevatori della Bruna

**Vittorio Mutti lascia la presidenza Anarb dopo 25 anni di fattivo lavoro per l'affermazione della stessa a livello nazionale e mondiale.**

A metà maggio si è svolta a Bussolengo (Verona), alla presenza di un numeroso pubblico, l'assemblea ordinaria 2005 dei soci Anarb (Associazione nazionale allevatori bovini di razza Bruna), nell'ambito della quale è stata esposta la relazione del Comitato Direttivo sull'attività svolta dall'Associazione stessa.

Molteplici i fattori che hanno reso l'assemblea di quest'anno particolarmente interessante: il rinnovo delle cariche sociali; la presentazione dei risultati del principale evento degli ultimi anni per la Bruna italiana: la 7ª Conferenza mondiale degli allevatori di razza Bruna, svoltasi nell'ambito di Fieragricola di Verona; l'aggiornamento sull'evoluzione del progetto di valorizzazione dei prodotti derivati da latte di Bruna, ormai noto come il progetto "disolabruna", sfociato nel 2005 nella costituzione del consorzio di tutela; infine, l'analisi e la modifica dell'indice di selezione della razza e la presentazione della nuova carta dei servizi Anarb, che consente di conoscere meglio i numerosi servizi elargiti dall'Associazione.

A conclusione dei lavori l'assemblea ha approvato all'unanimità i bilanci consuntivo del 2004 e preventivo del 2005 ed ha nominato il nuovo Consiglio Direttivo Anarb. Sono stati eletti: Aldo Prina Cerai (Vercelli), Ennio Bonomi (Brescia), Adriano Zamboni (Sondrio), Johann Runggatscher (Bolzano), Peter Zischg (Bolzano), Silvano Rauzi (Trento), Pietro Gortani (Udine), Modesto De Cet (Belluno), Silvano Turato (Padova), Giovanni Iralli (Parma), Pierluigi Morelli (L'Aquila), Palmino Ferramosca (Potenza), Pietro Laterza (Bari), Vincenzo Vintaloro (Palermo), Franco Cigagna (Oristano).

### Pietro Laterza nuovo presidente Anarb

Pietro Laterza è il nuovo presidente degli allevatori di bovini razza Bruna italiana. È stato eletto all'unanimità, per acclamazione, il 30 maggio scorso dai componenti del Consiglio direttivo dell'Associazione nazionale Anarb.

Nato a Noci, in provincia di Bari, Pietro Laterza (38 anni) conduce l'azienda agricola paterna, una delle aziende storiche per la razza Bruna italiana, gestita in proprio. Nel 1995 è entrato a far parte del Sistema allevatori assumendo la carica di consigliere dell'Associazione allevatori della provincia di Bari. Nel 1997 è stato eletto presidente della stessa Associazione. Consigliere comunale, tra le varie cariche ricoperte da Pietro Laterza sono da ricordare: vicepresidente Coldiretti provinciale, assessore alle attività produttive presso il Comune di Noci, vicepresidente del Consorzio incremento zootecnico (Ciz).

Nell'accettare la carica di presidente nazionale Anarb, Laterza ha ringraziato i presenti per la fiducia accordata, assicurando che si impegnerà sin d'ora, seppure nel segno della continuità e con il supporto di tutto il consiglio, per una sempre maggiore valorizzazione della razza Bruna italiana in ambito nazionale e internazionale.

Laterza ha espresso anche parole di profonda stima per la professionalità e la serietà di Vittorio Mutti, ricordando l'equilibrio del suo operato in 25 anni di presidenza Anarb. Su proposta dello stesso Laterza, il comitato direttivo ha nominato Vittorio Mutti presidente onorario dell'Associazione nazionale allevatori bovini razza Bruna. Vicepresidenti Anarb sono infine stati eletti Ennio Bonomi (Brescia) e Silvano Rauzi (Trento).



## Fenomeno Pezzata Rossa Italiana

**Filippo Abbate presidente della Sezione provinciale di Palermo**

Da qualche tempo registriamo in Sicilia e soprattutto nel Palermitano un incremento della diffusione della razza Pezzata Rossa Italiana e una serie di eventi ad essa legati si sta verificando.

Il 4 maggio, nell'Ufficio dell'ARAS di Mezzojuso (PA), ha avuto luogo l'incontro per il rinnovo delle cariche della Sezione provinciale degli allevatori di bovini di razza Pezzata Rossa Italiana.

Oltre agli allevatori interessati erano presenti il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Palermo, Gaetano Saeli, il responsabile dell'ARAS di Palermo, Alessandro Noto, e i tecnici della zona.

Un giovane imprenditore di Castelbuono, Filippo Abbate, è stato eletto a guidare la Sezione PRI in linea con gli indirizzi dell'ARAS e dell'Associazione nazionale di razza. Lo affiancheranno gli allevatori Giuseppe Milazzo di Prizzi, Liborio Biancofiore di Corleone, Natale Cucco e Giuseppe Genchi di Castelbuono.

L'incontro è stato caratterizzato da molto entusiasmo, considerata anche la giovane età dei componenti il direttivo.

"Gli incontri sono importanti per gli scambi di idee e di conoscenze - ha detto nel suo discorso il presidente del Consorzio Saeli -. Dai rapporti tra la categoria dipendono anche le sorti di un'attività. Occorre rimanere uniti anche nella diversità di idee. L'importante è credere in ciò che facciamo, solo così possiamo valorizzare la nostra terra e non abbandonarla emigrando. Uno degli obiettivi cui tendere - ha aggiunto il dr. Saeli - è avere un riferimento unico nella raccolta del latte siciliano e poi regolare il prezzo del pro-



dotto".

"La razza in Provincia di Palermo conta circa 1500 capi e la portano avanti i giovani. Dunque spazio alla crescita", ha detto Alessandro Noto esortando il nuovo direttivo a pretendere la precisione dei servizi dell'ARAS e a partecipare concretamente al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo del settore.

Infine il neopresidente della Sezione PRI Abbate ha ringraziato per la fiducia ricevuta dai suoi colleghi allevatori ed anche per la disponibilità dei tecnici dell'ARAS "senza i quali - ha detto - non sarei potuto crescere ad un livello migliore di quello da cui sono partito". Filippo Abbate si è impegnato a valorizzare la qualità e le potenzialità di questa razza. "Il valore del suo latte - ha dichiarato Abbate - lo vediamo non solo nella produzione di formaggio ma anche nella finezza e dolcezza della ricotta fresca che assomiglia a quella di pecora. Provare per credere". Ma di questo ed altro scriveremo nel servizio sul 1° Meeting regionale della Pezzata Rossa in alleggio nel Parco delle Madonie del 13 giugno 2005.

### Razza bovina Frisona Italiana

**Rinnovata la Sezione provinciale di Palermo Giuseppe Di Franco è il presidente**

Il 23 aprile, nell'Ufficio dell'ARAS di Mezzojuso (PA), si è rinnovato anche il Consiglio direttivo della sezione di razza Frisona Italiana della provincia di Palermo. Oltre agli allevatori interessati erano presenti il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Palermo,

Gaetano Saeli, il responsabile dell'ARAS di Palermo, Alessandro Noto, e i tecnici della zona.

L'imprenditore Giuseppe Di Franco di Castronovo di Sicilia è stato chiamato a rappresentare gli allevatori del palermitano che allevano la razza bovina più lattifera. Gli altri consiglieri eletti sono: Salvatore Lo Faso di Bolognetta, Bartolo Varisco di Baucina, Antonino Scaturro di Corleone, Antonino Spera di Valledolmo, Pietro Amato di Prizzi e Calogero Di Bella di Castronovo di Sicilia.

## I nostri servizi

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

## Calendario delle prossime Fiere internazionali

- 3-6 luglio *The Royal Show* - Inghilterra
- 13 settembre *Salon Space* - Rennes (Francia)
- 17 agosto *Expo Québec* - (Canada)
- 30 sett.-2 ott. *Mostra Naz.le Spagnola* - Gijón (Asturias - Spagna)
- 4-8 ottobre *World Dairy Expo* - Madison (USA)
- 3-13 novembre *Foire Royale d'Hiver* - Toronto (Canada)
- 4-5 novembre *Exposition Dairy International* - Québec (Canada)
- 25-26 novembre *Holland Show* - Zolle (Olanda)

# Si prepara la 107<sup>a</sup> edizione di Fieragricola a Verona

## E' in programma dal 9 al 12 febbraio 2006

**Entro il 2010 allo studio nuove infrastrutture per 140 milioni di euro, che si aggiungono ai 100 milioni di investimenti previsti per il 2008, per cogliere nuove opportunità.**

**F**ieragricola 2006 è in piena fase organizzativa e riscontra già l'adesione dei più importanti costruttori di trattori e macchine agricole, tra i quali John Deere, Antonio Carraro, Merlo, e di produttori di mezzi tecnici per l'agricoltura come Basf, Bayer Cropscience e Syngenta.

Molte le novità della prossima edizione, dopo il riposizionamento attuato nel 2004 (in primis, biennialità e suddivisione in tre saloni tematici dedicati ai fattori della produzione per l'impresa agricola) ed i conseguenti positivi risultati ottenuti con la partecipazione di 1.148 espositori dei quali 211 da 28 Paesi, 138.561 visitatori di cui 13.462 da 75 nazioni ed una superficie netta impegnata di 63.060 mq.

La 107<sup>a</sup> edizione della Fiera Internazionale biennale della meccanica, dei pro-

dotti e dei servizi per l'agricoltura e la zootecnia ([www.fieragricola.com](http://www.fieragricola.com)), si svolge infatti dal 9 al 12 febbraio (anziché a marzo) per incontrare al meglio le esigenze di mercato delle case costruttrici di macchinari; accorcia la propria durata di un giorno (da cinque a quattro), in modo da razionalizzare maggiormente i costi di partecipazione per le aziende espositrici; propone un modello di fiera dinamica, per favorire la presentazione degli ultimi modelli di trattori e macchinari e per rendere il più spettacolare possibile la loro proposizione; lancia una nuova area tematica all'interno di Agriservice denominata Bioenergy World che promuove le energie alternative da biomasse vegetali e i biocarburanti; dedica un intero padiglione di 7.000 mq al salone dei mezzi tecnici per l'agricoltura, Agripiazza.

Il layout espositivo di Fieragricola 2006

ricerca la suddivisione nei tre saloni tematici, già collaudata con successo nell'edizione dello scorso anno, Agrimeccanica (Pad. 1, 4, 5, 6, 7), Agriservice (Pad. 2, 3) e Zoosystem (Pad. 8, 9) ai quali si aggiunge l'ampia area C per le prove dinamiche.

“La 107<sup>a</sup> edizione di Fieragricola, dopo il consolidamento a livello nazionale del 2004 che ha registrato ottimi risultati anche sul fronte estero con più di 13.000 visitatori da 75 Paesi, guarda in modo marcato ai grandi paesi agricoli del Nord Europa ed a quelli dell'Est, anche attraverso campagne di promozione e comunicazione mirate”, sottolinea Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiore.

Fieragricola beneficia del forte impulso fornito dal Piano di sviluppo industriale di Veronafiore (tra i primi organizzatori diretti di rassegne in Europa), varato alla

fine del 2003, che ha quantificato (100 milioni di euro) e delineato i progetti infrastrutturali, il sistema operativo per unità di business, il consolidamento delle manifestazioni, l'ampliamento del portafoglio di rassegne (dirette e indirette), l'incremento del fatturato generato dai servizi.

“Per quanto concerne le opere infrastrutturali, inoltre, si innesta l'ulteriore progetto della Città della Fiera, firmato dalla società tedesca GMP e approvato nel luglio scorso, che prevede un investimento di 140 milioni di Euro e tempi di realizzazione entro il 2010 - dice Luigi Castelletti, presidente di Veronafiore -. Questo, per affrontare meglio da un lato la rapidità con la quale evolve il mercato e, dall'altro, per consolidare la rassegna fieristica in portafoglio e cogliere nuove opportunità”.

## Parco Madonie: la prima cattura con le gabbie

**7 giovani maiali inselvatichiti fanno notizia. Si aspetta la soluzione del serio problema**



Dalla gabbia gli animali sono stati poi trasferiti presso un recinto più ampio dove saranno sottoposti ad una serie di esami ematici necessari per l'individuazione di eventuali presenze di malattie. Altri esami saranno condotti dai rappresentanti del Cirita (Università) per la redazione di un censimento e di uno studio approfondito sulla specie e le sue caratteristiche. Gli animali, se sani, saranno allevati per qualche mese e poi le carni saranno trasformate.



*I suini selvatici in gabbia. Nella foto sopra il presidente dell'Ente Parco Massimo Belli*

**P**rima tappa del piano di cattura dei suini inselvatichiti del Parco delle Madonie all'alba del 31 maggio nei pressi del vivaio di Piano Noce (Polizzi Generosa) dove era stata installata una delle quattro gabbie predisposte dall'Ente. Il piano, approvato dall'Istituto nazionale Fauna Selvatica e adottato dall'Ente Parco, prevede il censimento, lo studio e i prelievi sanitari sulle popolazioni di meticcii di suini nei Parchi siciliani.

Sette giovani suini ibridi, cinque femmine e due maschi, dell'età di circa sessanta giorni, sono entrati nel recinto seguendo le tracce di cibo lasciate in questi giorni nelle zone del Parco più frequentate dagli animali inselvatichiti. Animali che, da qualche anno, hanno creato non pochi problemi alle colture agricole dell'area protetta, ma anche alla flora e alla fauna dell'intera riserva naturale determinando uno stato di preoccupazione più volte denunciato dagli abitanti e dai sindaci dei paesi madoniti. In cinque anni l'ammontare dei danni risarciti dall'Ente ai proprietari di terreni danneggiati dalla fauna selvatica è stato di circa 150 mila euro.



L'operazione della cattura è stata condotta dal personale della Cooperativa San Giorgio di Gangi che ha vinto la gara per il relativo piano. Sul luogo della cattura sono arrivati i veterinari dell'Asl di Castellana Sicula, il sindaco di Polizzi Generosa, Salvatore Glorioso, con l'assessore Gandolfo Librizzi, i rappresentanti della polizia municipale, il presidente dell'Ente Parco, Massimo Belli.

Dopo anni di accuse e polemiche è partita l'operazione anticinhiali. Come nota Belli, “Siamo estremamente soddisfatti della bontà di questo piano che ha condotto i primi suini inselvatichiti in gabbia e che molti altri ne condurrà nella prossima stagione, quando erba e acqua cominceranno a mancare. Nonostante lo scetticismo generalizzato, si è dimostrato che con una sola cattura si sono presi sette soggetti. Se si pensa che gli stessi, in un anno solare, sarebbero potuti diventare un centinaio, si capisce come non sia necessaria l'introduzione, come da più parti paventato, delle armi da fuoco per arginare il fenomeno. Un appello - continua il presidente - rivolgo ai sindaci e ai rappresentanti delle forze dell'ordine del Parco perché contribuiscano alla vigilanza sulle strutture affinché il piano sortisca gli obiettivi prefissati nella considerazione che non tutti gradiranno la riduzione della popolazione di meticcii esistente. Sentito infine il dovere di ringraziare i funzionari dell'Ente che hanno predisposto ed attuato il progetto che ha dovuto superare mille laccioli burocratici”.

*Fin qui il comunicato stampa dell'Ente Parco. Ci sembra tuttavia esagerato il tono celebrativo e trionfalistico sull'accaduto, visto l'esiguo numero di soggetti catturati in proporzione all'entità della popolazione suinicola selvatica dentro e fuori i boschi madoniti. Bisogna prima avere certezza della riduzione del fenomeno ed evitare di millantare credito come ha fatto l'Ente Parco con il ripopolamento dei grifoni sulle Madonie che dopo anni nessuno ha ancora visto volare sul territorio.*

# “Saper fare e far sapere”

## A Gangi (PA) il battesimo del Consorzio di tutela



La vallata gangitana che accoglie le più importanti strutture agricole e zootecniche pubbliche. In basso: il certificato di identificazione delle carni bovine madonite e il pubblico intervento.

vengono già messe in campo per conquistare i canali migliori ove confluiscono le richieste del mercato. Ora per queste carni c'è un disciplinare che ha fissato quali alimenti e quali risorse garantiranno la qualità del prodotto tutelato da un Consorzio che è organismo proponente del prestigioso riconoscimento comunitario del marchio DOP per le carni delle Madonie sulle quali il Ministero ha già autorizzato l'utilizzo dell'etichettatura.

L'incontro a Gangi ha avuto come conduttore il giornalista del *Sole 24 Ore* Giambattista Pepi; sono intervenuti, tra gli altri, il presidente del Corfilcarni Vincenzo Chiofalo; il presidente della Bovinmarche Paolo Laudisio; il capo di Gabinetto dell'assessore regionale Agricoltura e Foreste Michele Lonzi col direttore Felice Crosta e il dirigente del IX Servizio Dario Cartabellotta; l'assessore della Provincia di Palermo Nino Salerno; il direttore dell'Area tecnico-scientifica dell'ARAS Andrea Truscelli e il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Palermo Gaetano Saeli; i professori Lanza, decano ed esperto del settore, docente presso l'Università di Catania, e Dell'Orto dell'Università di Milano; il presidente dell'Ente Parco delle Madonie e il sindaco di Gangi Antonio Cigno.

100 allevatori con 2000 capi sono già convenzati col Consorzio, in una fascia montana e pedemontana, Le Madonie, estesa circa 210.000 ettari che si allarga anche sui Nebrodi. “Recuperiamo il tempo perduto altrimenti avremo vita breve”, esorta il presidente del Consorzio Marco Mocciano. Ognuno faccia la propria parte. Importante è in tal senso la collaborazione del Corfilcarni (240 aziende aderenti in Sicilia a cui viene offerta assistenza nella produzione e nell'organizzazione della divulgazione) che ha messo a disposizione anche un software.

Gangi, come ha detto anche il dr. Cartabellotta, si trova collocata in un sistema culturale e ambientale che può produrre una notevole quantità di carne di qualità. Ma occorre standard di prodotto e continuità di fornitura. Quel giorno è stato anche focalizzato il ruolo della zootecnia per la salvaguardia ambientale del territorio: se mancano gli animali è desertificazione.

“Il bicchiere lo vedo mezzo pieno, non mezzo vuoto – ha detto Michele Lonzi – per il semplice fatto che la Sicilia ha da sfruttare le risorse dell'ambiente e del territorio insieme alle tradizioni agricole. Occorre però «saper fare e far sapere», ha aggiunto citando un gioco di parole del presidente della Regione Cuffaro.

“Questi incontri hanno il merito di indicare agli allevatori come e dove orientarsi e or-

ganizzarsi sul loro lavoro per ottenere migliori risultati utilizzando ogni risorsa in sinergia con altri in maniera coordinata”, sono state le parole di incoraggiamento del presidente del Consorzio provinciale allevatori di Palermo Gaetano Saeli.

“Il consumatore oggi sta più attento a cosa mette a tavola: la certificazione del prodotto e la conoscenza della filiera lo possono tranquillizzare e indirizzare nella scelta alimentare – ha osservato il presidente dell'Ente Parco delle Madonie Massimo Belli –. Non è importante la grande distribuzione, le piccole macellerie possono contribuire a conservare il gusto genuino dei consumatori legati ai prodotti del loro territorio. Qualità, aggregazione, comunicazione e marketing sono gli ingredienti di un prodotto prelibato”.

“Solo con i Consorzi si può arrivare all'obiettivo massimo”, ha detto sul fine dell'incontro il prof. Dell'Orto.

Le conclusioni le ha tratte il direttore dell'Assessorato Agricoltura e Foreste Felice Crosta: “L'evoluzione dei mercati nazionali e internazionali per fortuna ha costretto la Sicilia a riconoscere l'importanza dei prodotti di nicchia e a valorizzarli cambiando gli scenari del mercato che dovrà tener e in debita considerazione le produzioni locali. E' opportuno però – ha aggiunto – che anche le altre nazioni dell'Unione Europea si allineino alla politica italiana e siciliana in modo da costituire un forte fronte unico contro il mercato asiatico e dei Paesi dell'Est che sta mettendo in serie difficoltà la commercializzazione dei prodotti di qualità”. Crosta ha poi elencato le varie misure del

A destra: il direttore dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste dr. Felice Crosta.

In basso: l'assessore provinciale Nino Salerno, gangitano.



### Sala mungitrice: “Io mungo, tu controlli” Impianto che funziona, vantaggio per la produzione

Un aggiornamento per i controllori delle mungitrici dell'ARAS ha avuto luogo nella sede regionale di Palermo il 12 maggio scorso dopo la visita tecnica in alcuni allevamenti da parte del dr. Mario Capasso. Il dirigente del servizio presso l'AIA ha ricordato che occorre lavorare sull'abbattimento dei costi delle mungitrici ma è anche importante incontrarsi per un confronto di idee per il migliore funzionamento delle attrezzature, oltre che per una migliore professionalizzazione. In Sicilia sono una decina i tecnici in condizioni di fornire il servizio agli allevatori. “Quando il lavoro si fa bene gli effetti sono immediati e la gratificazione del tecnico e dell'allevatore anche”, ha detto quel giorno Capasso.

Sono ben 564 gli impianti di mungitura attualmente controllati in Sicilia. Nell'ambito degli obblighi della rintracciabilità del prodotto latte, con questo servizio l'AIA completa l'esigenza di certificazione del sistema allevatorio.

Ricordiamo agli allevatori che la sfera di verifiche del controllo mungitrice comprende il controllo statico in assenza di animali, il collaudo dei lattometri, degli strumenti di registrazione della produzione, il collaudo dinamico con gli animali e la routine di mungitura ed anche il controllo dei tempi di refrigerazione del latte.

All'incontro ha assistito il direttore dell'Area tecnico-scientifica dell'ARAS, Andrea Truscelli, che ha rappresentato la volontà dell'Ente di qualificare al massimo il servizio controllo mungitrici.

**Ignazio Maiorana**

## Prodotti tipici agroalimentari

### Slow Food in Sicilia a celebrare la qualità

**T**indari, teatro greco, 13 maggio. Il nome del Ministro Alemanno, annunciato tra i relatori ma non più venuto, e la possibilità di degustare prodotti tipici alimentari hanno portato una discreta quantità di pubblico integrata dalle autorità e dagli stessi responsabili dei presidi italiani che hanno accompagnato ed esposto il proprio prodotto, la propria specificità. I relatori si sono alternati ad argomentare ed affrontare le problematiche del settore, i giornalisti hanno fatto da grancassa e così procede l'azione promozionale della Fondazione Slow Food anche in altre parti d'Italia. La scelta dei monumenti più importanti, che fanno cartellone nella presentazione di iniziative promozionali ed anche culturali, da qualche anno dà un contributo anche al turismo dell'Isola. Nel legame del prodotto col territorio l'immagine gioca anche il suo ruolo e Slow Food l'ha capito da tempo. Dunque lo stato maggiore della Fondazione ha cercato di assicurare la riuscita della manifestazione con i messaggi che, pur se triti e ritriti, è bene ribadire all'opinione pubblica.

Il Presidente nazionale di Slow Food, Carlin Petri, ha calamitato più di ogni altro l'attenzione del pubblico con la sua capacità oratoria: "Che la globalizzazione diventi oppor-

tunità di mercato anziché frustrazione della produzione tipica - 8.000 produttori biologici di alta qualità e 32 presidi solo in Sicilia, un patrimonio agroalimentare unico al mondo. Ma è necessario che i protagonisti diventino coproduttori, non rimangano solo contadini. Esiste in Sicilia una realtà così diversificata, con una propria specificità e una propria storia, da potere veramente sfondare in qualunque tipo di mercato.

Nei tre giorni (13, 14 e 15 maggio) una serie di appuntamenti col gusto hanno animato vari paesini del Messinese durante i quali si sono affrontati anche i temi della commercializzazione, dell'imprenditoria e dello sviluppo delle piccole comunità. Il problema più grosso rimane, comunque, l'abbandono della campagna da parte di allevatori e contadini.



I relatori



Il pubblico nel teatro greco

## Ragusa: Un corso per classificatori di carcasce

### Servirà a stabilire il prezzo della carne macellata

**D**al 9 al 13 maggio 2005 si è tenuto a Ragusa, presso il macello "Ragusa Carni", il corso di abilitazione per "classificatori di carcasce bovine" organizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Commissione Bovini.

Il programma si è svolto con lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche sulla classificazione delle carcasce. Il Regolamento CEE n°1208/81 e, più recentemente, il decreto 298 del 4/5/1998 del Consiglio dei Ministri, hanno permesso l'organizzazione, dal punto di vista



tecnico e commerciale, di apposite categorie, di stati di conformazione ed ingrassamento allo scopo di creare un linguaggio ed un sistema comune in ambito europeo e favorire il commercio delle carni bovine in tutto il territorio comunitario.

Si è molto insistito sull'importanza della classificazione mediante il

## La "preghiera" della campagna

Presentato il libro "Le vie del Formaggio in Sicilia"

**O**gni cosa che

parla o tratta dei prodotti dell'agricoltura dà dignità e voce agli "intellettuali della terra" nei campi spesso soli con la natura. Il mondo rurale è sempre stato lontano dagli occhi distratti della società civile che si accorge di esso solo quando cerca gli alimenti più sani e genuini. E quando la cultura scende nei campi per raccontarli, a raccogliermi testimonianze, a gustarne e diffonderne i valori, ha doverosamente raccolto e ascoltato la grande, autentica preghiera del lavoratore della terra e dell'allevatore di animali insieme, un nobile intreccio che produce alimenti e salute per l'umanità.

"Le vie del Formaggio in Sicilia", il libro recentemente scritto da Anna Pomar ed edito da Krea, è un altro suono che si aggiunge al folto coro di cantori dell'agricoltura e della pastorizia.

Nell'ambito della manifestazione che il 7 maggio, organizzata dall'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste ha avuto luogo a Palermo nel suggestivo palazzo di Corte Sammuzzo, un buon numero di produttori hanno esposto i formaggi artigianali tipici. L'occasione è stata propizia per presentare l'interessante pubblicazione la quale ha anche carattere di guida turistica della Sicilia per il legame che unisce la produzione casearia al suo territorio.

All'autrice che ha esposto il suo lavoro fatto da cornice Aiello di Slow Food, Miosi e Lombardo dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, Truscelli dell'ARAS. Interessante il percorso storico dei formaggi: 10.000 anni fa si iniziava a caseificare in Mesopotamia e



L'autrice e il suo libro



5000 anni dopo lo si cominciò a fare in Sicilia dove la pratica fu trasmessa dai Romani. I formaggi non sono solo degli alimenti ma, attraverso i pascoli e gli aromi dell'ambiente, anche la sintesi di un territorio.

Il libro, ricco di belle fotografie, - come ha osservato il dr. Andrea Truscelli dell'ARAS - fa un uso assolutamente unico di tanti aggettivi che significano ed esprimono il mondo dell'allevamento siciliano con colori e gusti altrettanto originali. Il direttore dell'Area tecnico-scientifica dell'Associazione regionale allevatori non ha trascurato di ricordare che i nostri formaggi hanno contenuti altissimi di antiossidanti che sono anticancerogeni.

L'autrice del libro Anna Pomar ha confessato che non avrebbe mai creduto di trovare tanto nel suo giro in Sicilia, aiutata dall'ARAS. Ringraziando per tanta attenzione ricevuta, la Pomar ha augurato che si possa intraprendere un viaggio turistico-gastronomico, anche questo sostenuto tecnicamente dall'ARAS.



Lo stand dell'ARAS a Palazzo Sammuzzo

riconoscimento delle diverse categorie commerciali e sull'individuazione del sesso dell'animale sulla mezzena; la conformazione, che si articola su 6 livelli, permette di classificare la mezzena in base allo sviluppo dei profili della coscia, della schiena e della spalla dell'animale; lo stato di ingrassamento si articola su cinque livelli e misura la percentuale di grasso di copertura delle carcasce. Tutti questi indici, variamente connessi tra loro e relativi al tipo di mezzena considerata, determinano una classificazione che sarà riconosciuta nell'intero territorio comunitario e dalla quale scaturirà il prezzo commerciale del prodotto.

Dopo la teoria sono seguite le esercitazioni pratiche nelle celle frigorifere del macello allo scopo di insegnare una rapida e certa determinazione dei soggetti presenti.

Alla fine del corso sono stati sostenuti dai 36 partecipanti (veterinari, commercianti, responsabili di macelli, allevatori e tecnici dell'Associazione regionale Allevatori Canale, Cannizzaro, Quartarone e Toscano) gli esami teorici e pratici con il rilascio del relativo diploma di abilitazione e successivamente dell'autorizzazione a poter operare direttamente nei macelli.

## Tipicità: c'è la qualità. E la quantità dov'è?

"Mandiamo in giro una roulotte laboratorio. In tre minuti l'autenticità di un prodotto"

cializzazione molti contadini ormai producono solo ciò che basta al proprio nucleo familiare. Gli operatori agricoli sono radicati alla propria terra, ma questa non garantisce più alle modeste realtà imprenditoriali una vita economicamente dignitosa.

"Io mi fido ancora del mio naso e della mia bocca - ha detto il dr. Vincenzo Pruiti della SOAT di castell'Umberto, parlando della tracciabilità delle carni - . Difficilmente mi tradiscono, l'aroma e la fragranza dei cibi genuini sono già un'insostituibile certificazione".

Ma non tutti hanno i sensi raffinati ed esercitati al gusto. Ed allora di chi e di cosa fidarsi?

"Dei consorzi di filiera vigili e garanti della qualità e della genuinità dei prodotti che tutela", ha osservato ancora Pruiti. Ai consuma-

tori vanno date tutte le indicazioni possibili e con i giornali diffondere gli esempi come quello che abbiamo raccontato tempo nel territorio di Troina (EN), dove un supermercato tie-



ne un computer sul bancone di vendita della carne rivolto al pubblico e collegato alla cassa che dal peso originale del soggetto macellato va decurtando quello delle fettine via via vendute fino ad esaurimento. Lo scontrino fiscale riporta anche i dati anagrafici, l'origine aziendale del vitello e il tipo di alimentazione. Se tutti facessero questo ci sarebbero maggiore chiarezza, maggiore trasparenza e quindi maggiore dignità commerciale per i prodotti genuini del territorio.

Occorre un Registro pubblico, dunque, dove i movimenti dei prodotti tipici di qualità possono essere controllati dal consumatore e dalle istituzioni di vigilanza. Ma non c'è ancora la volontà di tutti a istituire e mantenere un simile servizio per dare maggiore garanzia e giusta dignità alle ricchezze agroalimentari come carne, formaggi, vino e olio che svolgono il ruolo più importante nella dieta dell'uomo.

Per il settore che direttamente ci riguarda, la zootecnia, il responsabile dell'ARAS di Messina, Pietro Carollo, ha assicurato che l'Associazione regionale Allevatori si adopera costantemente per la salvaguardia e la valorizzazione non solo delle razze autoctone ma anche per la promozione e la diffusione dei prodotti del territorio ad esse legati.

## La presenza dell'ARAS negli appuntamenti che contano

A Palermo dal 23 al 25 settembre 2005

### Il 31° Premio regionale allevamento UNIRE per i puledri selezionati classe 2002

È sotto gli occhi di tutti che il comparto agricolo zootecnico italiano è ancor di più quello della nostra regione sta vivendo un periodo di particolare crisi, ma la cosa che più preoccupa è la mancanza di soluzioni mirate a risalire la china. Nell'ambito regionale si assiste ad una fitta ragnatela di incontri, dibattiti, tavole rotonde a vario livello ed in modo capillare. In queste occasioni politici di diverso spessore, sollecitati dalle organizzazioni di categoria, danno con la loro presenza l'impressione di avere a cuore i temi e le problematiche in discussione e di portarli nelle sedi più idonee. Ma accade spesso che alle parole non seguono i fatti, e tali incontri, seppur tanto agognati, si rivelano passerelle e vetrine inutili, lasciando pertanto ancor di più gli agricoltori in un maggiore sconforto. Tra i comparti che languono maggiormente è il settore del cavallo selezionato sportivo da sella a subire le più gravi conseguenze. Difatti basta dare uno sguardo al numero dei puledri selezionati nati in Sicilia per rendersi subito conto del notevole calo di iscrizioni al Libro genealogico UNIRE. Purtroppo accade di sovente che l'allevatore dopo aver prodotto soggetti selezionati non riesce a trovare sbocchi commerciali se non la svendita o la macellazione; pertanto è costretto a portarli avanti per diversi anni, aggiungendo inevitabilmente eccessivi costi (alimentazione, scuderizzazione presso centri ippici, trasporti per partecipazione a gare, etc...).

L'UNIRE ha recentemente assegnato all'ARAS l'organizzazione della 31ª tappa del Premio regionale Allevamento Siciliano che si svolgerà a Palermo nei giorni 23-25 settembre prossimo presso il Centro ippico della Caserma "Cascino". L'Associazione regionale allevatori, dal canto suo, mira a fare diventare lo stesso Premio, oltre ad un riscontro tecnico, anche un momento importante di commercializzazione. Per cui un'adeguata campagna pubblicitaria sarà indispensabile per fare convergere in queste giornate di gare quanti più cavalieri, addestratori ed allevatori, ipotetici acquirenti dei puledri. All'allevatore non rimarrà che valutare senza indugi e con serena obiettività quali puledri portare avanti ed affidarli ad un buon addestratore che li presenterà, in queste od altre occasioni, in un confronto sempre più selettivo.

Come le passate edizioni, i migliori puledri classificati alla prova del salto in libertà, hanno titolo a partecipare alla finale nazionale che si svolgerà a novembre nell'ambito della Fieracavalli di Verona.

Costantino Greco

*Gli allevatori interessati a presentare i puledri di tre anni al 31° Premio Regionale Allevamento Siciliano, potranno contattare gli uffici Provinciali Allevatori per ritirare il regolamento e il modello relativo all'iscrizione.*

## Nuove madri crescono

### La Rassegna fattrici

A fine maggio si è conclusa in Sicilia l'annuale rassegna per l'approvazione delle giovani fattrici selezionate UNIRE. Saranno queste a sostituire in allevamento quelle ormai anziane o quelle ritenute poco valide per l'ottenimento di puledri qualitativamente più elevati che un mercato sempre più esigente richiede. "Riscuote sempre maggiore interesse il cavallo nato in Sicilia per la sua morfologia, per la qualità e la funzionalità nello sport - ha dichiarato il giudice dr. Riccardo Impiduglia che abbiamo incontrato recentemente all'Istituto Zootecnico Sperimentale nel corso di una rassegna -. A discapito del numero sempre in calo dei soggetti presentati, si è registrata una crescita di qualità sia morfologica e sia genealogica. E' giusta la strada che gli allevatori siciliani stanno seguendo. Le vostre fattrici si prestano benissimo all'accoppiamento con stalloni tedeschi, ma sarebbe opportuno prestare una certa attenzione ai garretti. Se fossero più resistenti avremmo un animale ideale".



A giudicare anche dalle comunicazioni degli stessi allevatori è emerso inoltre un maggiore ricorso alla fecondazione strumentale fatta con seme di stalloni approvati ai performance test dell'UNIRE nonché con stalloni stranieri di alto pregio.

### Deposito DNA riproduttori e compatibilità prodotti

L'UNIRE, con un comunicato, riconferma l'obbligatorietà del deposito del DNA per tutti i riproduttori iscritti al Libro Genealogico del cavallo da sella italiano. Conferma, inoltre, che per l'iscrizione dei puledri al LG è obbligatoria l'analisi comparativa del DNA del soggetto con quello di entrambi i genitori. Pertanto, nel caso pertanto in cui anche per uno solo dei genitori non risultasse il deposito del DNA, il puledro non può essere iscritto.

C. G.

Tutto ciò lascia ben sperare per un miglioramento genetico dei futuri puledri.

## La transumanza diventa festa e fa turismo

C'era attesa per le vie del paese lo scorso 26 maggio ad Alimena. La gente si accalcava nei pressi della pineta comunale, sui muri, lungo la strada gruppi di persone scherzavano, suonavano e cantavano per non far pesare l'attesa. Poi ad un tratto si sente una voce: arrivano! La gente si entusiasma, si muove, va in strada per guardare in fondo al viale, si prepara, le macchine fotografiche vengono tirate fuori dalla fondina. Nuovamente la stessa voce, come avviene in occasione di manifestazioni automobilistiche, avvisa: arrivano! Ma questa volta a giungere non sono le macchine. A correre sono le vacche. Un'intera mandria seguita da cavalieri e da allevatori attraverso le vie di Alimena per fermarsi in un campo allestito alle porte del paese. Una cosa insolita, particolare, unica che vuole rievocare la transumanza come avveniva un tempo. La gente assiste al passaggio degli animali, ride e si diverte nonostante l'ora tarda. Infatti gli orari previsti sono stati abbondantemente sforati e dalle ore ventuno la mandria è passata quando l'orologio rintoccava la mezzanotte. Fra gli spettatori c'è anche chi questo evento lo ha vissuto personalmente, quando, da giovane, spostava la mandria da un feudo all'altro e oggi ricordando ancora quei momenti con ironia commenta che non avrebbe mai immaginato che quello che per lui è stato un lavoro forzato e fatto a malincuore, perché non c'erano alternative tranne che la valigia di cartone, oggi potesse trasformarsi in una festa alla quale assiste tanta gente.

E' stato un momento particolare, reso anche suggestivo dal suono dei campanacci e dai mugugni delle vacche, dai fischi e delle tipiche grida dei mandriani che nel buio della notte hanno creato una atmosfera unica. Nell'attesa del passaggio della mandria, nella pineta comunale dove si stava allestendo il buffet offerto dal Comune di Alimena per i cavalieri della transumanza, abbia-

mo incontrato Sandro Di Piazza che per conto della Provincia di Palermo ha seguito la manifestazione. Non riesce a trattenere il suo entusiasmo per la riuscita dell'appuntamento nonostante i problemi e i disagi, che possono anche starci essendo la prima edizione. 270 vacche, 30 cavalieri, alcuni dei quali provenienti dalla Calabria e dal Lazio e 20 fuoristrada al seguito. Questi sono i numeri della "Prima transumanza delle Madonie". Una manifestazione che per il comprensorio potrebbe diventare occasione di sviluppo turistico. Una pratica pastorale pressoché scomparsa, utilizzata per necessità, che vedeva migliaia di pecore, mucche, pastori e cani spostarsi due volte l'anno dalla montagna al mare e viceversa. L'iniziativa è durata tre giorni, dal 25 al 27 maggio, ed è stata organizzata dall'Associazione Equestre Terravecchia di Castellana Sicula (PA). La carovana è partita dalla contrada Capo d'Arso, in provincia di Caltanissetta e, passando per Alimena e Castellana Sicula, è giunta a Cozzo Cofino in territorio di Petralia Sottana, dove la mandria sosterà per tutto il periodo estivo-autunnale. Il programma si è svolto secondo gli orari e le esigenze dei mandriani e ha visto anche alcune soste con sistemazione di campo base e pernottamento. Non sono mancate le grigliate con degustazione di prodotti tipici locali: carne, formaggi e salumi di tipo artigianale, innaffiati da buon vino hanno imbandito la tavolata che ogni sera ha accolto tutta la carovana. Una vera festa che si è arricchita anche di particolari elementi che hanno reso meno dura la traversata. Simpatico è stato, infatti, come viene raccontato da alcuni protagonisti, alzarsi la mattina alle cinque e cercare la sella che magari è stata scambiata con un altro cavaliere, oppure ridere della caduta di un partecipante in un fiume e di tanti altri aneddoti che hanno caratterizzato questa edizione.

Gaetano La Placa

## La concretezza privata

### Salto in libertà: a Ficuzza una prova addestrativi

Da diversi anni l'Unire ha sviluppato con maggiore impulso l'attività rivolta ai giovani cavalli selezionati, sostenendoli durante la carriera sportiva fino a sette anni di età. Il primo



impegno agonistico particolarmente importante per i giovani puledri ha luogo in occasione del Premio regionale di Allevamento rivolto ai soggetti di tre anni e mezzo di vita. Le prove si articolano in tre momenti: modello, obbedienza ed andature e salto in libertà. Da questo primo esame, gli allevatori, cavalieri e ipotetici acquirenti, riescono a trarre significativi segnali tecnici della valenza degli stessi puledri.

Un gruppo di allevatori della provincia di Palermo ha chiesto un incontro al presidente dell'ARAS al quale ha manifestato l'interesse di organizzare, a scopo tecnico e commerciale, una prova di salto in libertà. L'allevatore Emilio Arcuri, forte della valenza dell'iniziativa allevatoriale, ha manifestato l'intenzione di mettere a disposizione la propria azienda ubicata in un contesto ameno in contrada Castellaccio, accanto al bosco della Ficuzza nel Palermitano, provvedendo alla costruzione di un tondino per le prove di salto e all'ospitalità in box per i puledri che giungeranno da province più distanti.

Per la partecipazione all'iniziativa, che si svolgerà in una giornata, non sarà richiesta alcuna tassa di iscrizione. Una giuria qualificata stilerà la classifica ufficiale la quale, anche se non dà titolo a premi in denaro, contribuirà indubbiamente alla prova di addestramento per la tappa del Premio regionale Allevamento UNIRE di settembre prossimo, e darà possibilità di mostrare i puledri ad un pubblico che si spera possa essere interessato a portarli a casa.

Con il prossimo numero di Sicilia Zootecnica sarà ufficializzato il programma definitivo.

C. G.

## Bollettino commerciale

### Un servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

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

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

3- Vendonsi, in provincia di Ragusa, rotoballe di fieno e paglia (tel. 339 6523807 -- 333 9540520).

4- Vendonsi, in Misilmeri (PA), n. 100 pecore di razza Comisana, n. 8 vacche adulte e n. 7 vitelli di razza Cinisara (azienda Spera, Tel. 339 6663436 - 339 8752650).

Sicilia Zootecnica  
è la voce  
degli allevatori. Sostenetela!

## La pagina dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

# L'ape, vero e proprio "sensore viaggiante"

### Primo progetto in Sicilia di biomonitoraggio ambientale con api in parchi e riserve naturali

**F**inalmente è arrivata l'estate e con essa la voglia di passare più tempo all'area aperta, e perché no, magari passeggiando in uno dei meravigliosi Parchi della Sicilia. Ma qual è la qualità dell'aria che respiriamo?

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" e l'Azienda Foreste Demaniali Regione Sicilia realizzano il primo progetto di "Biomonitoraggio ambientale tramite l'utilizzo di api, in Parchi e Riserve naturali della Sicilia". Responsabili del progetto sono il dott. Vincenzo Ferrantelli, direttore dell'area territoriale Area Palermo dell'IZS Sicilia presso cui operano il dott. Domenico Vicari e la dott.ssa Mery Sole; l'ing. Antonino Colletti, ispettore generale del Dipartimento Azienda Regionale Foreste Demaniali, e l'ing. Mario Spatafora, responsabile della Gestione delle aree protette ed interventi dell'Azienda Regionale Foreste Demaniali.

L'obiettivo principale di tale progetto è il controllo della presenza e la dispersione di una pluralità di sostanze (pesticidi, radionuclidi, metalli pesanti, ecc.) utilizzando l'ape domestica come biorilevatore. L'ape, per la sua alta sensibilità agli inquinanti tossici, risulta essere un buon bioindicatore, rispondendo alla loro emissione nell'ambiente con elevati tassi di mortalità.

Il progetto richiede uno studio preliminare delle aree interessate al biomonitoraggio, l'impianto di una centralina di monitoraggio (costituita dalle arnie) ed un prelievo mensile sia di api e sia di miele da sottoporre ad analisi chimico-fisiche e tossicologiche.

L'attività di biomonitoraggio sfrutta la notevole mobilità sul territorio delle api bottinatrici che, spostandosi di fiore in fiore, raccolgono sia il nettare (materia prima per la produzione del miele) sia il polline. Durante i loro viaggi, le api raccolgono anche l'acqua della rugiada mattutina, quella dei fossi e delle pozze, e con il loro corpo peloso intercettano le particelle disperse nell'aria portandole a "casa" e rendendole così disponibili all'analisi chimica. In poche parole eseguono un involontario, ma efficace, monitoraggio qualitativo dell'area attorno all'alveare. Se si considera che in un'arnia vi sono circa 10.000 bottinatrici e che ognuna di queste visita ogni giorno un migliaio di fiori, se ne deduce che ogni alveare effettua 10 milioni di microprelievi giornalieri su un'area di circa 7 kmq. L'ape, quindi, si comporta come un vero e proprio "sensore viaggiante", fornendo informazioni su un numero illimitato di sostanze presenti nell'ambiente a differenza delle tradizionali centraline per il biomonitoraggio che, oltre al costo eccessivo, sono immobili e forniscono informazioni solo sul numero esiguo di singole sostanze per le quali sono dotate di specifici sensori.

Il monitoraggio delle alterazioni ambientali effettuato tramite le metodologie illustrate consente, inoltre, di realizzare mappe tematiche (colturali, di contaminazione ambientale, ecc.), tabelle e grafici sulla presenza e sull'andamento dei vari contaminanti misurati, grazie alle quali è possibile mettere in evidenza con chiarezza e buona immediatezza di comprensione le zone ed i periodi più a rischio per la contaminazione ambientale diffusa. L'elevata sensibilità delle api nei confronti degli inquinanti ambientali permette di rilevare prontamente l'immissione nell'ambiente delle sostanze inquinanti consentendo di intervenire rapidamente evitando contaminazioni più persistenti che porterebbero ad un avvelenamento non solo dell'aria ma anche del suolo. I dati raccolti nell'ambito del progetto di biomonitoraggio consentiranno la creazione di una banca dati sul territorio nazionale e una cartografia delle aree monitorate. In questo modo sarà possibile tenere sotto controllo in modo del tutto naturale e privo di impatto sull'ambiente anche zone sottoposte a vincoli di tutela quali parchi e riserve naturali.

### Il Miele come impronta digitale del territorio di origine

#### Studio di caratterizzazione geografica: mieli e pollini della Sicilia occidentale

**L**a conoscenza della flora apistica, supportata dall'identificazione del polline raccolto dalle api (analisi palinologica) e del polline contenuto nel miele (analisi melissopalino), contribuisce a definire non solo l'origine botanica di un miele, ma anche la sua origine geografica.

Lo studio di caratterizzazione geografica dei mieli e dei pollini, intrapreso dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, nasce dalla necessità e dalla volontà di favorire lo sviluppo dell'apicoltura nella Sicilia occidentale, attraverso l'incentivazione e l'aumento della redditività di attività eco-compatibili quali appunto l'apicoltura e la produzione di miele.

Il miele è un prodotto molto legato al territorio di produzione: la specificità della flora in esso presente determina le caratteristiche chimico-fisiche, microscopiche ed organolettiche del miele che ne deriva.

L'importanza della determinazione dell'origine geografica e botanica dei mieli è legata alla direttiva europea sul miele (G.U.C.E. 18/08/1974) e alla legge italiana che l'ha recepita (G.U. 19/10/1982) che prevedono che la dicitura miele possa essere accompagnata da una indicazione inerente l'origine botanica e da un nome regionale territoriale o topografico. I regolamenti C.E.E. 2081 e 2082/1992 che consentono di valorizzare i prodotti agricoli con la creazione di marchi di origine geografica come le IGP (Indicazioni Geografiche Protette) costituiscono un importante mezzo per valorizzare anche il miele sulla base delle analisi melissopalino.

L'analisi melissopalino si basa sul riconoscimento e sul conteggio degli elementi corpuscolari presenti in sospensione nel miele e sulla definizione delle rispettive percentuali di presenza; tutto questo permette di risalire all'origine botanica e geografica del miele. L'identificazione è possibile grazie al fatto che i granuli pollinici appartenenti alle diverse specie botaniche hanno caratteristiche morfologiche definite che ne permettono la distinzione in maniera univoca. In base al polline presente in un miele, e quindi al nettare corrispondente, è possibile stabilirne, confermarne o smentirne l'origine botanica. La conoscenza di associazioni polliniche tipiche di una determinata area e l'eventuale presenza di pollini esclusivi di un



territorio, consente di identificare il prodotto

diverse zone considerate e per la definizione di un quadro utilizzabile ai fini della riconoscibilità delle produzioni del territorio.

Il progetto prevede uno studio dell'area interessata nonché della flora apistica, un censimento degli apiari presenti e la loro distribuzione sul territorio nonché la tipizzazione dei mieli prodotti seguita da analisi chimico-fisiche. L'elaborazione dei dati ottenuti porterà alla realizzazione di mappe tematiche inerenti la flora apistica dell'area oggetto di studio, l'ubicazione delle aziende apistiche censite e le tipologie dei mieli prodotti (uniflorali e multiflorali). Sarà inoltre possibile creare una banca dati informatizzata, relativa ai dati ottenuti dalle analisi melissopalino e palinologiche, che verrà messa a disposizione degli addetti ai lavori e dei semplici appassionati.

Questa ricerca è finalizzata a completare e ampliare il lavoro di caratterizzazione dei mieli italiani, attraverso l'analisi di estese campionature di mieli uniflorali e multiflorali e lo studio del potere diagnostico di diversi parametri analitici ai fini del riconoscimento dell'origine botanica del miele. Sarà quindi lo studio analitico dei campioni stessi, in particolare l'esame melissopalino, che consentirà di giungere alla definizione dello spettro pollinico tipico delle diverse zone, unico strumento identificativo dell'origine geografica di un miele.

Questo studio porterà certamente il suo valido contributo allo sviluppo di un'apicoltura sempre più professionale e mirata ad una produzione di standard qualitativo elevato, competitiva a livello internazionale. Le nuove conoscenze che verranno acquisite costituiranno non soltanto una banca dati accessibile a tutti gli addetti del settore, ma contribuiranno a creare una competitività tra gli apicoltori al fine di migliorare la qualità delle produzioni locali e sfruttare al meglio le potenzialità del territorio attualmente non ancora pienamente espresse così come già accade nella Sicilia orientale.

Mery Sole



## "Comunicare per vivere, anche in agricoltura"

### Una tavola rotonda presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia

**E'** stato questo il tema oggetto dell'incontro tra esperti che il 16 maggio scorso è avvenuto a Palermo presso l'Istituto Zooprofilattico sperimentale della Sicilia su direttiva del Soroptimist International Club di Palermo, della sezione Rotary Club di Palermo-Cefalù e dell'Istituto che l'ha ospitato. Gli interventi sono stati introdotti dal presidente dell'Ordine dei Veterinari della provincia di Palermo, dott. Santo Caracappa, e dal presidente della sezione Rotary, dott. Natale Bellia, ed hanno visto nell'ordine l'imprenditrice agricola Silvia Valvo Scelfo, presidente del Soroptimist, il nostro caporedattore Ignazio Maiorana, la prof.ssa Rita Cedrini della Facoltà di Architettura di Palermo e il dott. Dario Cartabellotta, dirigente responsabile del servizio IX all'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste.

La Valvo Scelfo ha messo in evidenza i benefici della comunicazione sui settori produttivi siciliani relativi al vino e all'olio e la recente nuova tendenza turistica orientata verso la scelta dei pacchetti imperniati sull'enogastronomia. Per Ignazio Maiorana la comunicazione va a precedere addirittura, ed oggi in particolare, gli stessi fattori della produzione, sinteticamente individuabili nel lavoro, nel capitale, nella terra e nella capacità organizzativa. Senza prescindere da quest'ultima, si produce se si comunica efficacemente e a largo raggio. In-

ternet oggi riesce a fondere entrambe le esigenze in campo economico, ma in campo agricolo questo assunto del comunicare per vivere non sembra esser passato. "C'è una paura atavica nell'agricoltore e nell'allevatore - dice Maiorana -. Questi operatori della campagna di esprimono sempre per approssimazione, per cui la reale entità di un'impresa agricola o zootecnica rimane sconosciuta al consumatore. La Sicilia, come ripeto da sempre, è un continente incontinente, una terra che ha di tutto ma spreca le sue potenzialità. Non mi stupisco che la riservatezza venga così vemente difesa là dove procura solo danno". Ma qual è la forma più efficace di comunicazione? Malgrado internet che è come un'esca per milioni di pesci, Maiorana asserisce che è il passaparola: la pubblicità più autentica di un prodotto la fa chi l'ha consumato e ne ha sperimentato la qualità. La qualità, appunto. Altra parola d'ordine senza cui la stessa comunicazione si sgombrerebbe nella più vuota inutilità.

Dopo che la prof.ssa Cedrini ha guidato il pubblico in una lettura storica e sociologica dell'alimentazione umana sui quadri di famosi pittori come Caravaggio, peraltro molto effica-



Da sinistra: Cedrini, Maiorana, Cartabellotta, Valvo Scelfo, Bellia e Caracappa

ce, da prima della scoperta dell'America (evento straordinario che permise di mangiare le cosiddette cose dell'altro mondo) fino al Settecento, il dott. Cartabellotta ha puntualizzato quelle che oggi rappresentano le emergenze dell'agroalimentare. La volontà di assicurare la qualità oggi deve prevedere una vigilanza tenace sui meccanismi di tutela, prova ne sia il made in Italy sovente copiato altrove e l'agropirateria dilagante. Comunicare e controllare: ecco il binomio di forza per il dott. Cartabellotta. E il controllo è tanto più efficace se basato su una rete di collaborazioni. "Non dimentichiamo la frontiera colabrodo dell'Europa dell'Est che permettono passaggi incontrollabili di merci di ogni qualità. I principi della convivenza comunitaria vanno a farsi benedire per queste contraddizioni". Altra questione su cui non poter tergiversare è poi l'insopportabile lievitazione dei prezzi nel passaggio delle merci dal produttore al consumatore.

M. Angela Pupillo

## La tosatura elettrica diventa servizio dell'ARAS



**D**opo l'esperienza dimostrativa dell'anno scorso che ha visto protagonista lo specialista della tosatura elettrica delle pecore, Saverio Colcicchio di Altamura (BA), come maestro per allevatori di ovini, il Consorzio provinciale allevatori di Catania, presieduto da Giuseppe Caruso, e l'Associazione produttori Simeo, guidata da Michele Cavalli, hanno organizzato dal 5 al 7 maggio, presso l'azienda di Filippo Malerba a Ramacca, un corso per tosatori di pecore. I partecipanti al corso si sono alternati a provare questa tecnica che in 60 secondi circa permette di tosare una pecora senza grossa fatica. La peculiarità del sistema consiste essenzialmente nell'utilizzo di una o due postazioni fisse dove la tosatura viene effettuata con delle macchine a motori sospesi senza legare le pecore, come di solito si fa, ma tenendole ferme o facendole muovere tra le gambe del tosatore, completando così l'operazione in brevissimo tempo. Questa tecnica ha favorevolmente impressionato i pastori presenti suscitando notevole interesse anche fuori provincia.

L'ospitalità per gli intervenuti è stata sempre eccezionale, come da tradizione della famiglia Malerba che gestisce l'agriturismo legato all'allevamento. Oltre 50 sono stati gli allevatori delle province di Catania, Siracusa e Messina che, avendo partecipato, hanno intenzione di adottare questo tipo di tosatura nelle loro pecore.

Nella giornata conclusiva si è registrata la visita del presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, del suo consulente Antonio Rapisarda e del presidente dell'A.Pro.Zoo "Simeo", Michele Cavalli.

"Sono stati individuati due giovani - ha riferito Cavalli - che nella prossima stagione di tosatura saranno,

*I tecnici Vitale e Toscano, il presidente ARAS Bronzino, l'allevatore Malerba e il consulente Rapisarda*



per conto del Consorzio, al servizio degli allevatori della provincia. Una tosatrice elettrica è stata acquistata e sarà messa a loro disposizione".

Il servizio risparmierà costi ed energie organizzative che ogni anno negli allevamenti trasformano la tosatura in un faticoso appuntamento. Altri Consorzi provinciali della Sicilia seguiranno l'esempio.

**Domenico Toscano**

## Servizi per gli allevatori, il lavaggio della lana

**U**n'azienda di Biella ha proposto all'ARAS un programma per il lavaggio della lana sucida studiato appositamente per gli allevatori che dispongono di non oltre 500 kg di lana della tosatura ovina.

Il programma è stato creato per aggiungere valore alla lana, ottenendo un prodotto finito della massima qualità senza inquinare l'ambiente. Il costo è di 2 euro/kg+IVA, il pagamento deve essere effettuato al momento della consegna della lana da lavare e verrà fatturato al momento della spedizione della lana lavata. Il programma, oltre ai costi d'immagazzinaggio e carico e scarico della merce, comprende anche l'asciugatura e la battitura della lana.

Per ulteriori informazioni gli interessati possono telefonare al n. 015 590334 oppure cercare notizie sul sito [www.info@lanebotto.com](http://www.info@lanebotto.com)

## Università di Palermo

### Gomilk Sicily, un progetto per gli ovini

“Sostenere le razze ovine del Bacino del Mediterraneo è l'obiettivo e l'impegno dell'Istituto di Zootecnia dell'Università di Palermo”, ha dichiarato il prof. Baldas-

sare Portolano il 3 maggio, nell'aula magna della Facoltà di Agraria dove ha avuto luogo la presentazione del progetto *Gomilk Sicily* di ricerca con i fondi dell'Unione Europea che oltre all'Università vedrà coinvolte le istituzioni zootecniche regionali. Erano presenti anche il prof. Ragusa, coordinatore scientifico del progetto, Nino Colombo e Dario Cartabellotta dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, il direttore scienti-



fico dell'Istituto Zooprofilattico Santo Caracappa, il presidente dell'Istituto Zootecnico Sperimentale Nino Amato, ognuno dei quali metterà a disposizione le proprie strutture e la propria competenza per favorire un interessante esito del pro-

## La Festa della Primavera ad Acibonaccorsi

**L**o scorso 8 maggio si è tenuta nella piazza principale di Acibonaccorsi (CT) la IX edizione della "Festa della Primavera", organizzata dalla Coldiretti nell'ambito dell'iniziativa "Campagna amica", con lo scopo di promuovere le produzioni agricole di qualità del territorio a prezzi corretti. Fra gli stand vi erano fiori, piante, conserve e confetture di aziende agricole della provincia di Catania.

L'ARAS ha partecipato con un suo stand di prodotti tipici allestito dai tecnici Patanè, Toscano e Maesano, all'interno del quale l'allevatore Giovanni Di Grandi di Ramacca ha proposto i suoi prodotti; in un altro stand adiacente a quello dell'ARAS sono state trasportate e successivamente utilizzate le attrezzature necessarie per la preparazione della tuma e della ricotta, offerte poi in degustazione, che hanno riscosso tanto successo fra i numerosi visitatori.

## I grandi abbinamenti del formaggio

di Salvatore Apollo

**D**a tempo immemorabile l'abbinamento per eccellenza del formaggio è stato con il vino, un binomio indissolubile perché capace di esaltare il "piacere" che il formaggio da solo non è in grado di provocare nella sua degustazione.

Impegnandoci solennemente a parlare di questo abbinamento vincente in altra occasione, vogliamo questa volta parlare di abbinamenti tra cibi e formaggi, ovvero come creare un'armonia di gusti e profumi fondamentale per apprezzare al massimo entrambi.

Apprezzerne un buon formaggio con un buon cibo non comporta l'esigenza di ricorrere ad esperti del campo, ma necessita esclusivamente di tanta voglia di gustare dei buoni prodotti e di quel po' di fantasia che la buona tavola richiede.

La regola generale che consigliamo di rispettare è solamente quella di non far predominare uno dei due cibi sull'altro, cercando di rispettare la complessità dei prodotti nelle loro sensazioni gustative ed olfattive particolari e diverse.

### Formaggi siciliani e marmellate di agrumi

Diversi formaggi tipici della tradizione casearia siciliana si accostano in maniera delicata ma sapiente alle marmellate di agrumi, esaltandone i sapori ed i gusti, senza mai coprirli. Per apprezzare e meglio degustare questo insolito abbinamento consigliamo di provare:

#### Ragusano stagionato con marmellata di arance amare

Tra i formaggi più antichi dell'isola è l'unica pasta filata D.O.P. d'Europa di forma parallelepipeda. Prodotto con latte di vacca, viene sapientemente stagionato per meglio apprezzarne l'aroma butirrico e floreale ed il sapore piccante e sapido che si lega armonicamente con la marmellata di arance amare. Marmellata prodotta in maniera artigianale esclusivamente con arance fresche di produzione biologica con aggiunta di solo zucchero di canna.

#### Pecorino stagionato con marmellata di clementine

Il formaggio siciliano per eccellenza prodotto con latte di pecore allevato al pascolo, con una tecnica casearia tradizionale che ne esalta la genuinità, l'inconfondibile gusto ed un aroma antico che diventa unico se gustato con la marmellata di clementine. Marmellata prodotta in maniera artigianale con frutti freschi ed aggiunta di zucchero di canna.

#### Piacentinu ennese con marmellata di limoni

Forse è il più pregiato tra i formaggi siciliani, prodotto in limitate quantità con latte di pecora profumato con lo zafferano e vanta nobili origini che risalgono all'inizio del secondo millennio. Prelibatezza da gustare oggi con la marmellata di limoni, per completare il suo caratteristico aroma deciso e particolare e arricchire la sua fragranza con quegli oli essenziali che ci regala questo nostro agrume.

#### Ragusano fresco, pecorino fresco primosale, canestrato vaccino fresco con marmellata di pompelmo

I formaggi siciliani che vanno consumati freschi o primosale, o che conservano comunque la morbidezza del formaggio da tavola perché caratterizzati da un gusto dolce, ma ricco e fragrante, diventano unici se gustati con la marmellata di pompelmo. E' un sapore da scoprire per l'accostamento del formaggio con un agrume dall'aroma particolarmente intenso per l'estrema ricchezza di oli essenziali, spesso tendenti all'amaro con notevoli proprietà aperitive e digestive.



## Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia Sicilia Zootecnica

Direttore responsabile

**Armando Bronzino**

Redattore Capo

**Ignazio Maiorana**

Commissione di Redazione

Aldo Cacioppo

Giuseppe Caruso

Ignazio Margiotta

Andrea Truscelli

In questo numero:

**Salvatore Apollo, Costantino Greco, Gaetano La Placa, M. Angela Pupillo, Mery Sole, Domenico Toscano**

Stampa:

Eticol 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.