



# Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,  
custodi dell'ambiente*

32° ANNO, n. 4  
APRILE 2006

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

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

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

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)

## Assemblea ARAS Armando Bronzino rieletto presidente regionale



Da sinistra: Bronzino, Cuffaro e il direttore Meli

Il presidente della Regione Salvatore Cuffaro non dimentica gli allevatori. Questo è il significato della sua presenza come ospite d'onore alla 56ª assemblea generale dei soci dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia, tenutasi presso l'Hotel President di Palermo, dove, oltre agli imprenditori zootecnici delegati, erano presenti i rappresentanti istituzionali del mondo zootecnico (il dr. Nino Colombo, responsabile del Servizio di Produzione animale dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, e del dr. Santo Caracappa, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia) e i vertici regionali della Coldiretti: il presidente Giuseppe Guastella, il nuovo direttore Aldo Mattia e il suo predecessore Carmelo Castorina.

“La zootecnia continua a costituire in Sicilia uno dei capisaldi dell'economia”, ha detto Cuffaro. Il Governatore ha dichiarato inoltre di sostenere da tempo l'opera di assistenza tecnica dell'ARAS ed ha incoraggiato gli allevatori a resistere dinanzi alle continue emergenze nell'importante ruolo a garanzia della qualità dei prodotti e della salvaguardia del territorio.

L'assemblea ha approvato il bilancio e l'attività svolta nel triennio 2003-2005. Essendo scaduto il mandato triennale, sono state rinnovate le cariche dell'Associazione. Armando Bronzino è stato rieletto per acclamazione alla Presidenza regionale dell'ARAS; sono stati nominati i membri di diritto ed eletti i nuovi componenti il Consiglio Direttivo e il Collegio Sindacale.

Il Consiglio Direttivo ora è così composto dai nove presidenti dei Consorzi provinciali allevatori (Nino Santo Riggio, Agrigento; Giuseppe Mulè, Caltanissetta; Giuseppe Caruso, Catania; Gaetano Cipolla, Enna; Mario Restuccia, Messina; Gaetano Saeli, Palermo; Armando Bronzino, Ragusa; Antonio Rapisarda, commissario straordinario del Consorzio di Siracusa; Leonardo Piacentino, Trapani), dai presidenti delle associate (Ignazio Margiotta dell'ANAMOD e Bettino Valenti dell'Associazione Cavallo Sanfratellano) e dai presidenti delle Organizzazioni di produttori (Giovanni Schembari della cooperativa Ragusa Latte e Giovanni Campo della cooperativa Progetto Natura). Presidente del Collegio dei Sindaci è stato nominato Carme-

## Formaggi e vini siciliani “viaggiano”

### Vinitaly 2006 lancia il progetto Cheese & Wine Bar

Il “Siciliano” arricchirà la vetrina delle stazioni ferroviarie e aeroportuali, sarà nei pub dei suggestivi centri storici delle principali metropoli mondiali

Vino e formaggi camminano insieme. Cheese & Wine Bar a marchio Siciliano coinvolge due importanti settori dell'agroalimentare della nostra terra: quello enologico e quello caseario. In franchising alle Ferrovie e agli aeroporti per il pubblico in arrivo e in partenza, ma anche nei centri storici delle più importanti città del mondo, verrà data la possibilità di vendere vino e formaggio in accoppiamenti prestabiliti in base alla tipologia dei prodotti.

Ad ospitare la fragranza, gli aromi e i sapori che esprimono pura sicilianità in una vasta gamma di prodotti saranno concezioni innovative di design a firma di qualificati architetti che filtrano la cultura di un'isola unica al mondo, ridandole gli antichi splendori in ambientazioni adeguate non solo nei pub di suggestivi centri storici dove si possono raggiungere anche fruitori giovani, ma soprattutto nelle stazioni ferroviarie e aeroportuali nazionali ed internazionali per l'esigente e selezionato pubblico degli appassionati della buona gastronomia e dei prodotti di nicchia. Dunque il formaggio siciliano protagonista nelle enoteche e nei wine bar di tutto il mondo.

L'iniziativa, presentata alla Fiera Vinitaly di Verona nella giornata del 9 aprile e tre giorni dopo a Palermo, è stata organizzata e sostenuta dall'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste in collaborazione con l'Associazione regionale Allevatori della Sicilia la quale ha avuto l'idea di commercializzare i formaggi siciliani anche attraverso la vetrina dei Cheese & Wine Bar.

La modalità del franchising darà ovunque la possibilità di creare nuova occupazione con l'apertura di ben arredate botteghe degli aromi e dei sapori siciliani. L'illustrazione del progetto in proiezione video è stata fatta mediante una visione tridimensionale dei lo-



Il wine bar in un disegno dell'arch. Ilenia Indaco

cali che accoglieranno il Cheese & Wine Bar e una relazione dell'arch. Ilenia Indaco che ne ha concepito il design. Era presente anche il presidente della Regione Sicilia, Salvatore Cuffaro.

“Saper fare e far sapere – non si stanca di ripetere l'on. Leontini, che guida l'assessorato regionale siciliano all'Agricoltura e Foreste – sono il segreto del successo anche nella commercializzazione dei prodotti siciliani. Il vino e il formaggio ricoprono un posto di primaria importanza nella gastronomia. Da sempre il rosso e il bianco di Sicilia si sposano bene sull'altare della tavola”.

“Stiamo mettendo a punto vari modi di far vendere il formaggio agli allevatori. Conquistare uno spazio anche nelle stazioni dal grande traffico di viaggiatori o nei centri storici delle grandi metropoli mondiali – ha dichiarato il presidente dell'Associazione regionale Allevatori Bronzino – significa far fare un altro salto in avanti all'immagine del settore caseario siciliano che va conquistando sempre più l'interesse del grande mercato agroalimentare”.

## L'assessore Leontini: “Saper fare e far sapere”

«La necessità di far conoscere i nostri formaggi storici è di fondamentale importanza per creare o rafforzare il mercato già esistente. La connessione tra formaggi e vini segnala il collegamento tra due immagini e valori produttivi della Sicilia che non solo sono tra i più importanti per il rilievo che hanno oggi nel mercato, ma anche perché vi-

La conferenza stampa di presentazione del wine bar



no e formaggio rappresentano, più di altri prodotti, la storia delle attività produttive agricole e zootecniche della nostra realtà siciliana. È la prima volta che questa connes-

sione si fa sotto un marchio che affida alla Sicilia e alla denominazione siciliana il compito di promuovere i nostri prodotti. Ciò rientra in una serie di iniziative che noi, come governo, abbiamo orientato in una direzione: evitare che il mercato rimanga legato a immagini frammentarie della produzione e fare in modo che i prodotti siano tutti quanti sottoposti all'egida della Sicilia e del suo marchio. Solo così si può esportare un'idea complessiva del territorio siciliano. È questa idea di insieme

## Sgominata nel Ragusano l'organizzazione dedita all'abigeato

A fine aprile 2006 un sospiro di sollievo per gli allevatori della provincia di Ragusa: è stata arrestata la gang dei furti di bestiame che imperversava da tempo. Sono persone legate alla malavita locale ed anche d'oltre provincia che hanno messo a segno furti di bestiame per un valore di diverse centinaia di migliaia di euro. Ora i malviventi sono stati assicurati alla giustizia grazie all'operato della Squadra Mobile di Ragusa guidata da Francesco Marino.

Il presidente dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia, Armando Bronzino, a nome della categoria, ha espresso soddisfazione e apprezzamento per l'azione di Polizia che ha posto un freno al preoccupante fenomeno nel territorio ibleo.

# Assemblea ARAS - Armando Bronzino rieletto presidente regionale

1 lo Castorina, ex direttore regionale della Coldiretti.

Dopo l'apertura dei lavori del presidente Bronzino, ha preso la parola il direttore regionale dell'ARAS, dr. Carmelo Meli: "Da figlio di allevatori e da allevatore stesso, oltre che da veterinario, non ricordo che ci sia stato un periodo senza problemi per la zootecnica. Tuttavia - ha detto tra l'altro Meli - occorre sforzarsi di stare nel mercato con le proprie energie. Occorre valorizzare le produzioni zona per zona del territorio". Meli ha illustrato i servizi e i piani dell'ARAS che nel prossimo futuro verranno attuati in favore della zootecnica isolana ed ha annunciato che alcuni importanti progetti dell'AIA vedranno coinvolta anche la Sicilia. "Dobbiamo imitare i sardi - ha sollecitato il direttore dell'ARAS -, sono più nazionalisti dei siciliani. Loro sono riusciti a non far entrare la Parmalat, noi non siamo stati capaci".

"Obiettivi di grande portata stanno dinanzi a noi - ha detto poi il presidente della Coldiretti, Giuseppe Guastella, - per dar forza alla zootecnica e tutelare gli allevatori. In tal senso ARAS e Coldiretti sono impegnate in linee guida comuni".

"Oggi i problemi della zootecnica sono legati particolarmente alla salvaguardia delle razze in via di estinzione, alla commercializzazione dei prodotti e alla loro salubrità - ha dichiarato il dr. Nino Colombo dell'Assessorato Agricoltura e Foreste -. Auspicio che possa partire un programma determinante in tal senso perché l'ARAS, sono sicuro, saprà continuare a svolgere il suo compito".

"L'azione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale - ha detto il suo direttore sanitario Caracappa - continua ad essere in sinergia con l'attività dell'ARAS. La qualità dei prodotti caseari che noi possiamo certificare è legata al funzionamento di tutto il sistema. Se ciascuna delle parti svolge bene il proprio ruolo si può dare un futuro migliore alla zootecnica".

Infine è intervenuto il neo presidente del Collegio sindacale, Castorina, che ha ringraziato l'assemblea per l'incarico conferitogli. "Non lo considero un incarico da pensionato della Coldiretti - ha precisato - ma intendo dare il massimo impegno che considero di continuità al servizio dell'agricoltura e della zootecnica".

Qui di seguito riportiamo le parti più significative della relazione del presidente Bronzino.

*Signori Soci,*  
L'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, a 56 anni dalla sua costituzione, continua ad operare nel settore zootecnico per lo sviluppo e la difesa della categoria, puntando sulla selezione del bestiame e sul miglioramento qualitativo dei prodotti senza però perdere di vista il principio organizzativo secondo cui l'aggregazione delle diverse realtà, se ben indirizzate, consente agli operatori del settore di avere peso sul mercato.

La zootecnica si evolve e in molte zone della Sicilia ormai ha preso il ritmo giusto, al passo con i tempi e con le esigenze dei consumatori, ma soprattutto nel rispetto del-

le norme che regolano il settore. Non a caso l'ARAS ha portato avanti con convinzione la sua azione verso obiettivi sempre più legati alla qualità della vita umana e al benessere degli animali. È cresciuto il numero di allevatori che ha ben compreso questo meccanismo, ed è certamente attuando questi principi che si potranno superare le difficoltà del settore agricolo siciliano.

L'Organizzazione degli allevatori siciliani, con i propri tecnici e le relative azioni sul territorio, è impegnata nell'indirizzare ed accompagnare gli operatori del settore nel variegato percorso di crescita produttiva e di mercato che li vede, con i loro prodotti, attori indispensabili nella sana alimentazione umana.

L'importante funzione svolta dall'ARAS nel settore zootecnico regionale ha avuto, nel tempo, il riconoscimento e l'apprezzamento dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste che ha riconfermato d'anno in anno la fiducia.

Con lo spirito di rappresentare gli interessi della categoria, i nostri consiglieri, i dirigenti ed i tecnici dell'ARAS sono ormai parte attiva e propositiva nei Comitati tecnici delle varie Istituzioni zootecniche regionali e nazionali, contribuendo alla stesura di programmi e alle scelte strategiche d'indirizzo via via adottate nel mondo dell'allevamento. Oggi l'Associazione è integrata nelle scelte e nei programmi allevatori con l'AIA e con tutto il Sistema allevatori nazionale, e non a caso nostri rappresentanti sono componenti di Consigli direttivi e membri di Giunte Esecutive di quasi tutte le Organizzazioni zootecniche nazionali. In questi Organismi il nostro sistema associativo regionale è fondamentale ed è visto come esempio per la già avviata riorganizzazione delle varie Associazioni Provinciali in strutture Regionali. Continuano e crescono, altresì, le intese con le Università siciliane, con l'Istituto Zooprofilattico, con l'Istituto Zootecnico, con l'Istituto Incremento Ippico, con gli Assessorati regionali Agricoltura e Sanità, con le Province, con i Comuni, con i Consorzi, con le Organizzazioni di produttori e di Filiera e gli Enti Parco.

Le azioni sul territorio, da sempre in linea con la politica nazionale e comunitaria, sono state indirizzate verso la valorizzazione delle razze autoctone siciliane con particolare riguardo a quelle minacciate di estinzione o di abbandono, cui sono legate particolari produzioni zootecniche di nicchia (formaggi, ricotte, salumi) e antiche tradizioni d'indiscutibile valore storico-culturale.

Una notevole quantità d'iniziative pedeutiche è stata sviluppata nel corso del triennio 2003-2005, mirate non solo alla diffusione della conoscenza dei prodotti tipici della zootecnica, ma anche ad allargare gli orizzonti conoscitivi degli operatori mediante viaggi-studio per gli allevatori e i tecnici, che consentono di ampliare le proprie vedute verso contesti più ampi. Convegni, mostre, fiere, meeting e altre manife-



Il pubblico all'hotel President

stazioni zootecniche rappresentano, pertanto, l'humus culturale ove seminare e raccogliere modalità, sistemi e idee per una migliore produttività. L'ARAS, con la sua attività, avvalendosi del proprio sito internet, in continua evoluzione, diventerà motore di trasmissione e di comunicazione interattiva con gli allevatori soci attraverso l'erogazione di servizi on-line acquisiti direttamente dai computers delle nostre aziende zootecniche. Il sito, inoltre, servirà per coinvolgere e per suscitare interesse per le novità tecniche ed organizzative del settore. Il periodico dell'ARAS, Sicilia Zootecnica, nel corso di questo triennio, ha posto in risalto numerose realtà aziendali, interessanti esempi d'imprenditorialità attiva ed è diventato sempre più l'anima comunicativa di questa istituzione, dando una notevole carica d'entusiasmo agli allevatori e fungendo da testimone e da vetrina dell'opera svolta da aziende pilota e dai protagonisti della politica zootecnica regionale.

La Sicilia è una regione che ancora deve fare molti passi avanti in termini associativi ed organizzativi, altrimenti rischia di perdere grinta e stimoli produttivi se non tiene conto che anche la quantità dei prodotti locali non può essere ulteriormente condizionata e imbrigliata. È opportuno, quindi, che l'espansione delle produzioni di nicchia legate al territorio, distribuite soprattutto in aree a vocazione turistica, sia agevolata nella consapevolezza che esse non potranno mai raggiungere quantità di tipo industriale. I passi in avanti registrati in tal senso nello scorso triennio sono un incoraggiamento ad insistere in questa direzione.

Inoltre, la nuova PAC con il premio supplementare ha contribuito a dare un importante impulso all'attività di selezione dei bovini da carne con un sensibile incremento delle aziende iscritte e alla conseguente diffusione sul territorio di riproduttori selezionati. Azioni, queste, orientate in maniera sempre più decisa verso comportamenti virtuosi delle nostre imprese per la produzione di carni di qualità anche attraverso l'adesione, indirizzata dall'ARAS, al sistema di tracciabilità ed etichettatura ETI-AIA, quale elemento di corretta informazione e trasparenza verso il consumatore.

La produzione e la trasformazione di carni di qualità in Sicilia, è noto, può pareggiare il bilancio annuale aziendale, ma dobbiamo riuscire ad avvicinarci sempre più al

consumatore. Solo in questo modo possiamo opporre resistenza alla valanga di carni e d'altri prodotti industriali che continuano a creare squilibri commerciali colpendo i più deboli sul mercato. Ci si può difendere dalla prepotenza della globalizzazione mettendo sempre più in luce la differenza di gusto tra i prodotti autentici della nostra terra, esaltandone anche genuinità ed effetti salutistici, rispetto a quelli importati.

Nel triennio 2003-2005 sono state fatte importanti scelte strategiche e conseguenti azioni, tra le quali la realizzazione del Recapito di materiale seminale per l'Inseminazione Artificiale ed il Laboratorio per l'Embryo Transfer, il tutto a norma della legge 30/91; la costituzione della Conal Servizi con la partecipazione dell'ARAS, dei Consorzi Provinciali Allevatori e delle Organizzazioni di Produttori; la nostra partecipazione, come soci, alla costituzione di Casa Sicilia negli Stati Uniti d'America, per attivare rapporti con la ristorazione italo-americana, i Gourmet e la G.D.O. americana, oltre alla forte intesa con il gruppo SMA-AUCHAN nella grande distribuzione nazionale finalizzata alla commercializzazione dei salumi e dei formaggi siciliani. Il tutto attraverso l'intensa collaborazione con le due grosse cooperative Ragusa Latte e Progetto Natura di Ragusa che hanno da pochi mesi ottenuto il riconoscimento di Organizzazioni di produttori da parte dell'Assessorato Regionale Agricoltura ed oggi socie e parti integranti dell'ARAS.

Possiamo affermare con soddisfazione che le azioni brevemente descritte, frutto d'impegno e determinazione, rappresentano, tra le altre, il nostro gran risultato di questo triennio.

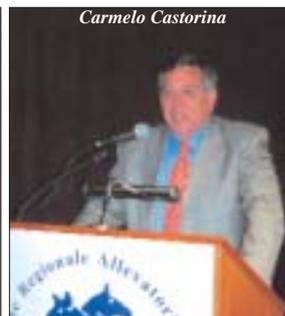
Non basta, occorre riorganizzare ulteriormente il mondo zootecnico siciliano cercando di non lasciare nessuna produzione isolata. Inoltre, grazie alla stretta collaborazione con l'Assessorato Sanità e quindi con il Servizio Veterinario Regionale, l'applicazione e l'interpretazione delle norme sanitarie, da parte delle ASL, anche a tutela della produzione e del reddito stanno rendendo più forte e ordinata la crescente quantità di caseifici aziendali in Sicilia. Una rete organizzativa adeguata tra queste strutture potrà creare solide "vie del formaggio" in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura ed utilizzando la Conal Servizi. Inoltre, stiamo cercando di legare il mondo dei



Nino Colombo



Giuseppe Guastella



Carmelo Castorina



Allevatori ragusani con i vertici ARAS

# Valledolmo (PA)

## Per l'8<sup>a</sup> volta agricoltura e zootecnia in vetrina

di Ignazio Maiorana

Valledolmo è fiera della sua agricoltura, della sua zootecnia, del suo artigianato e dei prodotti dell'agroalimentare, del consistente commercio di macchine agricole. Le giornate dell'agricoltura che si sono svolte dal 28 aprile al 1° maggio di quest'anno in realtà sono una vetrina dell'intera Valle dell'Olmo i cui imprenditori partecipano salendo sul carro della propaganda, non solo tecnica e produttiva, ma per alcuni anche politica, dato che in quei giorni si è registrata la presenza dei due personaggi che si contendono la carica di Presidente della Regione: Salvatore Cuffaro e Rita Borsellino.

La contrada Chiusa Madonna per quattro giorni è stata una via vai di operatori del settore, di imprenditori e visitatori. Sono state utilizzate tutte le strutture disponibili trasformate nel miglior modo possibile in padiglioni: la palestra coperta, il vecchio e suggestivo edificio dello Stagnone, tutte le aree e gli spiazzi all'aperto disponibili e persino i due scheletri in cemento armato da tanti anni rimasti incompleti. Dovevano diventare importanti strutture di servizio per il paese. Non sono più arrivati i finanziamenti e stanno perdendosi nel dimenticatoio e nell'incuria del tempo, esposti al degrado. Almeno in queste occasioni servono a qualcosa.

Fra gli aspetti produttivi che concorrono a tenere dignitoso il livello economico degli agricoltori del luogo, la zootecnia della zona quest'anno, in fiera, ha avuto un ruolo più rilevante. L'Associazione regionale Allevatori della Sicilia ha esposto una rappresentanza di specie e razze allevate nel Valledolmese: così è ritornato sotto i riflettori l'orgoglio di allevatori come Nino Spera che ha portato nello stand le manze di razza Frisona Italiana, figlie del famoso toro Mtoto; come i fratelli Dispenza con le loro belle vacche Pezzata Rossa; come Luigi Panepinto e i suoi figli, con i magnifici esemplari di razza Bruna, e i fratelli Pisa che allevano bovini di razza Modicana. Questi ultimi hanno portato anche il toro capo nucleo, unico maschio tra i bovini in fiera. Sono stati

portati in vetrina anche cavalli, pecore e capre. L'Istituto Sperimentale Zootecnico regionale ha invece esposto gli asini su cui sta puntando molto per la produzione del latte. Allo Stagnone e tra gli stand della palestra i formaggi del comprensorio hanno invece calamitato l'attenzione del pubblico. Le degustazioni di vino e prodotti caseari, insieme ai buonissimi cannoli e al miele, hanno richiamato buongustai e non. In esposizione anche le realtà olearie e la produzione della pasta.

I cavalli hanno ricoperto uno spazio rilevante nell'ambito della manifestazione. L'illustrazione del mondo equino e delle razze presenti in zona, fatta dall'esperto Costantino Greco dell'ARAS (foto in basso a sinistra), ha riscontrato notevole interesse tra il pubblico.

Valledolmo è nota anche per la coltura del grano, la cui qualità oggi viene mortificata dall'enorme quantità di dubbia genuinità proveniente dall'estero. Di questo ed altri problemi del settore si è parlato in incontri più e meno ufficiali. Gli imprenditori dispongono di poco tempo e di poca manodopera in campagna, dunque quando si rivedono rispolverano vecchi propositi organizzativi per difendere i loro prodotti dalle insidie del mercato. Chissà che qualcosa di importante non si arrivi a fare per convincere i consumatori delle ricchezze agroalimentari della nostra ter-



Toro Modicano dei f.lli Pisa

ra e della certificabilità della produzione locale, per informarli dove poter trovare la vera

ra e della certificabilità della produzione locale, per informarli dove poter trovare la vera... La sensazione che ci ha pervaso, recandoci alla manifestazione, è di esserci immersi nella laboriosità umana delle tantissime realtà agro-zootecniche che cercano di resistere, malgrado i modelli culturali della società portino lontano le giovani generazioni a creare nuovi villaggi di "deportati della terra". È triste fare certe analisi, qui non vogliamo neanche sfiorarle. Ci aggiungiamo pertanto a coloro che tengono per i capelli l'orgoglio degli eroi della resistenza agricola, per aiutarli (in questa sede purtroppo possiamo farlo solo con parole d'incoraggiamento) a non affondare nel mare della scadenza globalizzata di quei valori che la Sicilia esprime ancora, ma come ricchezza incompresa.

inconfondibile genuinità dei prodotti. L'azione del sindaco Nicola Miceli e dell'assessore all'Agricoltura Pino Modica sembra proiettata verso questa direzione. Li abbiamo incontrati: ci fanno capire che tutto ciò che dipende da loro lo stanno facendo, come la riorganizzazione del mattatoio intercomunale. A vederli far circolo in fiera con



Manza Frisona di Calogero Spera, figlia di Mtoto e di Convinzer



Una vacca in lattazione dei f.lli Dispenza



Vacca Bruna in lattazione di Luigi Panepinto e figli



Costantino Greco illustra le qualità e le caratteristiche dei cavalli in vetrina



Esibizione di cavalli e cavalieri

# La Pezzata Rossa in Sicilia: un trend in continua crescita

## A Ragusa, in giugno, l'Assemblea annuale dell'ANAPRI

Il giorno 17 giugno prossimo avrà luogo a Ragusa l'assemblea annuale ordinaria dell'ANAPRI (Associazione nazionale allevatori bovini di razza Pezzata Rossa Italiana) che ha sede a Udine, e l'indomani il Meeting nell'azienda di Vincenzo Campo (detto Gianni) in contrada Mangiapane dello stesso comune.

Non è un caso che l'assemblea annuale, importante appuntamento per gli allevatori italiani di PRI, si tenga, per la prima volta, in Sicilia. Osservando, infatti, i dati riportati in tabella 1, si vede come la Sicilia rappresenti la quinta regione in Italia per numero di vacche iscritte, dopo Friuli-V.G., Trentino-Alto Adige, Veneto e Piemonte. Il numero di queste vacche nel 2005 ammonta a 1972, pari al 4,2% del totale nazionale. Inoltre, tra tutte le regioni del Centro-Sud, la Sicilia risulta la prima regione in assoluto come consistenza di vacche iscritte al LG di questa razza.

Questo è il risultato di un continuo successo della Pezzata Rossa che, anno dopo anno, ha visto triplicare il numero di allevatori e quadruplicare il numero delle vacche in selezione negli ultimi 10 anni, come si può osservare nel grafico 1.

Nel 2005 la Sicilia è stata per la Pezzata Rossa la regione che ha avuto il maggior incremento assoluto del numero di vacche controllate rispetto all'anno precedente, pari a +251 soggetti (tabella 1). In pratica, è passata da 500 vacche e 66 allevamenti nel 1996, a 1972 vacche e 211 allevamenti nel 2005. Da questi numeri si può dedurre che, mediamente, si tratta di allevamenti di piccole dimensioni (circa 10 vacche per allevamento) o di allevatori di altre razze che hanno introdotto qualche soggetto PRI per testarne di persona le virtù che vale la pena di ricordare brevemente.

Prima fra tutte, la duplice attitudine che consente un reddito aggiuntivo a quello principale del latte, derivante dalla produzione di carne ricavabile dalla vacca a fine carriera (circa 350 kg di peso morto di classificazione R) e dal vitello maschio che può essere venduto scolestrato ad un prezzo medio di €6/kg o allevato per l'ingrasso ottenendo un peso vivo di circa 600 kg a 15



mesi, una resa al macello del 58% ed una classificazione tra R e U.

Ritornando però all'attitudine produttiva principale del latte, ricordiamo che la produzione media nazionale a lattazione nel 2005 è stata di 6387 kg al 3,96% di grasso e al 3,41% di proteine. Facendo riferimento alle sole vacche terzipare, la produzione media è di 6600 kg al 3,93% e al 3,38%.

La produttività media della Pezzata Rossa in Sicilia è stata nel 2005 di 6018 kg di latte al 3,66% di grasso e al 3,37% di proteine. La differenza negativa di 367 kg non deve affatto sorprendere, date le maggiori difficoltà ambientali in Sicilia e data la recentissima attività di selezione, rispetto al resto dell'Italia. Tuttavia, vi sono già alcuni allevamenti che si distinguono per le ottime performance produttive, come i primi cinque a kg di proteine elencati in tabella 2.

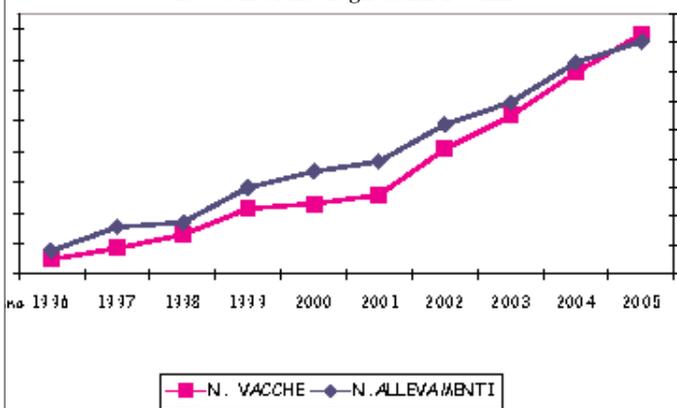
Ma la Pezzata Rossa non si distingue per la sola produzione di latte e di carne, ma anche per la indiscussa maggiore funzionalità, che si concretizza soprattutto nella maggiore fertilità e il minor contenuto in cellule somatiche rispetto alle razze a maggiore diffusione. Il parametro più conosciuto per valutare la fertilità è quello dell'intervallo parto-concepimento, strettamente legato all'interparto, che nella Pezzata Rossa è stato mediamente di 98 giorni, contro i 131 giorni della media nazionale. Questo significa che la Pezzata Rossa può garantire tranquillamente un interparto inferiore a



Tab 1: Consistenza dei capi controllati di razza Pezzata Rossa italiana nelle diverse regioni d'Italia

	anno 2005	anno 2004	Differenza 2005-2004
	N. C API	N. C API	
PIEMONTE	2590	2362	228
LIGURIA	45	39	6
LOMBARDIA	1479	1379	100
TRENTINO A. A.	14729	14679	50
FRIULI V.G.	16327	17059	-732
VENETO	4828	4809	19
EMILIA	1632	1711	-79
TOSCANA	63	52	11
UMBRIA	138	141	-3
MARCHE	439	427	12
LAZIO	93	97	-4
ABRUZZI	1225	1284	-59
MOLISE	471	486	-15
CAMPANIA	319	359	-40
PUGLIA	327	340	-13
BASILICATA	382	349	33
CALABRIA	316	334	-18
SARDEGNA	13	2	11
SICILIA	1972	1721	251

Grafico 1: andamento del n. di vacche e di allevamenti di pezzata Rossa in Sicilia negli ultimi 10 anni



Tab. 2: i primi 5 allevamenti siciliani di Pezzata Rossa per proteine nel 2005

allevatore	Prov.	Vacche presenti N°	Latte kg	Proteine kg	% grasso	% proteine	Parto-concep. gg
Dechpinti Carmelo	RG	7	7589	247	3,68	3,25	163
La Barbera Giuseppe	PA	15	7044	244	3,52	3,46	
Iemmolo Marco	RG	13	6981	243	3,71	3,48	79
Puccio Bartolo	PA	8	6871	239	3,38	3,48	
Guastella Giuseppe	RG	7	7054	231	3,44	3,27	84

400 giorni. Per quanto riguarda il contenuto in cellule somatiche, purtroppo non esistono ancora statistiche ufficiali che consentano dei confronti fra razze su larga scala, tuttavia numerosi studi hanno dimostrato che la Pezzata Rossa produce mediamente un latte con un minor contenuto in cellule somatiche, anche a parità di produzione, stimabile in una differenza che può variare tra 60.000 e 100.000. Questo è dovuto ad una riconosciuta ed apprezzata maggiore resistenza alla mastite.

In conclusione, si può tranquillamente affermare che questa razza è particolarmente adatta per allevatori che vogliono sfruttare meglio risorse agricole in ambienti più difficili, dove il pascolo è spesso l'unica risorsa, dove si producono formaggi di alta qualità che richiedono un latte ad alto contenuto proteico e basso contenuto in cellule e dove la fertilità non è un optional ma una necessità.

**Daniele Vicario**

(Responsabile valutazioni genetiche dell'ANAPRI)

## La capra da latte, una ricchezza senza futuro?

**L'Istituto Zooprofilattico punta i riflettori su questa realtà siciliana Al centro dell'attenzione la sua alimentazione**

**A**d occuparsene pubblicamente, il 28 aprile a Palermo, presso l'aula magna dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, sono stati in tanti.

Quel giorno, infatti, all'alimentazione della capra da latte è stato dedicato un convegno durante il quale è stato presentato il recente volume che tratta la materia, scritto dal prof. Giuseppe Pulina, docente presso il Dipartimento di Scienze Zootecniche dell'Università di Sassari. Interessanti le differenze e le analogie tra le capre, le pecore e le vacche al pascolo: una serie di studi e di dati su elementi produttivi del mondo caprino hanno messo in luce il rapporto di superiorità rispetto ad altre specie (il record di lattosio nel suo latte, per esempio; l'intelligenza e la capacità di dominanza: la capra pascola anche sulle rocce e sugli alberi; ecc.). Tuttavia questo animale è poco allevato in Italia.

Il dr. Massimo Todaro dell'Università di Palermo ha detto che si trova nel messinese il massimo numero di capre siciliane perché sfruttano il bosco. Poi seguono le province di Palermo ed Enna. La montagna e la collina ospitano l'allevamento caprino. Alla pianura è riservata una piccola parte (l'8% del patrimonio caprino). Complessivamente in Sicilia si producono 1421 q di latte l'anno, più o meno la stessa quantità delle bufale, rispetto ai 115.708 q di latte ovino e al 1.183.272 q di latte bovino nel 2005. «Ancora in Sicilia non si sa cosa fare del latte di capra - ha detto Todaro -, nel settore manca la specializzazione, dunque è un patrimonio produttivo incompreso e sottoutilizzato. Le prospettive non sono rosee».

La prof.ssa Marcella Avondo dell'Università di Catania ha esposto i suoi studi sull'alimentazione della capra al pascolo. Il dr. Lucio Lutri dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Palermo ha legato lo scarso numero di capre in Sicilia allo scarso ricambio generazionale nel settore.

L'intervento del dr. Andrea Truscelli, direttore tecnico dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, ha chiarito alcuni aspetti dell'attività selettiva. Tra l'altro ha rilevato che le fattrici caprine in selezione nel 2005 sono 13.330 e che la promiscuità dell'allevamento rappresenta un forte vincolo alla valorizzazione del latte di capra; ha sottolineato, inoltre, che per quanto riguarda la produzione del latte nel '91 si è avuto un picco della quantità media per capra (556 litri). E' auspicabile una ripresa. Truscelli ha detto che il mercato richiede varie tipologie di formaggi. «La tradizione casearia siciliana legata al caprino - ha dichiarato il dirigente dell'ARAS - potrebbe diventare un importante segmento della nostra economia».

«L'allevamento caprino nel Mediterraneo - ha rilevato la prof. Adriana Bonanno dell'Università di Palermo - si basa sullo sfruttamento estensivo. Anche gli studi dell'Ateneo palermitano hanno tracciato programmi su come gestire l'alimentazione della capra al pascolo: le essenze foraggere, il carico degli animali per ettaro, l'integrazione dell'alimentazione con mangime concentrato, la qualità dell'erba e la sua variabilità in qualità e disponibilità».

La dr. L. Scatassa dell'Istituto Zooprofilattico di Palermo ha parlato delle mastiti delle capre, concludendo con cenni di interesse veterinario.

La degustazione di ottimi formaggi caprini e ovis, offerta dall'ARAS all'uscita dell'aula magna dell'Istituto Zooprofilattico, ha concluso la manifestazione.

Ma sul futuro dell'allevamento caprino in Sicilia abbiamo pensato di interrogare il prof. Pulina.

**Professore, il settore caprino in Sicilia, secondo il suo punto di vista, morirà o si espanderà?**

«Dipende tutto da ciò che succederà alle quote latte. Se queste verranno abolite, un po' di allevatori di bovini da latte dovranno riformarsi e l'animale di elezione sarà la capra. Conosco personalmente degli allevatori fuori quota in Sardegna che hanno adottato i caprini utilizzando le strutture che possedevano per i bovini. Il secondo aspetto del passaggio all'allevamento caprino dipenderà da quanto il sistema riuscirà a strutturarsi sotto il profilo produttivo nazionale. A livello nazionale abbiamo realtà produttive che acquisiscono latte per scopo alimentare diretto. Il terzo elemento è il riconoscimento del mercato greco. I greci hanno iniziato ad avere un bisogno enorme di latte e utilizzano latte di pecora. Per cui il mercato greco sarebbe idoneo per il latte caprino mediterraneo. Questo crea dei flussi di conferimento che per il latte ovino possono contare sull'apporto di Paesi dell'est, mentre per il latte caprino le cose vanno diversamente. Nei Paesi del Mediterraneo non abbiamo latte caprino. Le prospettive dell'allevamento caprino saranno interessanti se il mercato si riorganizzerà nel senso della concentrazione dell'offerta del latte con delle vere e proprie gare. Chi offrirà di più si ap-



Pulina, Riela e Caracappa



Formaggio caprino



## Fontanazza, il preside allevatore

**A Barrafranca (EN) un pilastro dell'economia agricola siciliana**

**C**hi è Guglielmo Fontanazza? È un allevatore avanti negli anni, proveniente dal mondo professionale dell'istruzione che lo ha visto preside nella scuola media di Barrafranca, in provincia di Enna.

Per i meriti conseguiti in campo zootecnico, l'anziano professionista, riconosciuto come "allevatore d'eccellenza" di razza Bruna ha ricevuto lo scorso febbraio il Premio meridionale per l'allevamento, consistente in una medaglia d'oro, nell'ambito della Fiera agricola che annualmente si svolge a Verona.

Il conferimento del premio è stato ora ufficializzato nella cittadina di Barrafranca lo scorso 26 aprile, nei locali della Biblioteca comunale, alla presenza di alcuni allevatori, del responsabile provinciale dell'ARAS, Raffaele Sarda (che ha coordinato l'incontro), degli amministratori locali, del deputato regionale Edoardo Lenza e del presidente dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, Armando Bronzino. Quest'ultimo ha riferito del conferimento ufficiale del premio da parte del presidente dell'ANARB Pietro Laterza a Verona, occasione in cui il prof. Fontanazza non ha potuto partecipare e per il quale L'ARAS ha ritenuto di doverlo consegnare in una pubblica cerimonia.

L'anziano allevatore ha precisato con malcelata emozione che tutto ciò che da lui è venuto in favore del mondo zootecnico è stato fatto "con il cuore". «Ricorderò questa giornata, vi ringrazio», ha detto con voce tremante, ed ha raccontato episodi che lo hanno rimandato indietro nel tempo, alla sua esperienza di uomo di scuola, che dice di se stesso di essere stato severo nel mestiere, e all'altra, altrettanto umana e ricca di relazioni professionali, verso cui ancora oggi mostra una profonda dedizione: quella con gli animali, che alleva dal 1945. Fontanazza non ha esitato a parlare di bene e di amore, e i presenti glielo hanno riconosciuto descrivendolo come un bell'esempio umano.

In occasione del riconoscimento di lui ha parlato con molto affetto il vicesindaco e assessore all'Agricoltura del Comune di Barrafranca.

**Vicesindaco, cosa ci dice del prof. Fontanazza?**

«Sono stato allievo della scuola media di Barrafranca quando lui era preside, ma è anche un amico di famiglia. Ho visitato più volte l'azienda di sua proprietà, che ritengo una delle più belle del territorio, in cui l'aria che si respira sembra anche più ossigenata. Fontanazza è un punto di riferimento per il settore allevatorio, sia perché ha fatto selezione delle migliori razze, sia perché ha perseguito il pascolo naturale, in un contesto ambientale del tutto biologico. Sicuramente non è stato facile mantenere nel tempo un'azienda del comparto agricolo che è flagellato da mille problemi. Nonostante tutto, Fontanazza è riuscito a tenerla florida».

**Su quali attività si basa l'economia di Barrafranca?**

«L'economia si basa per la stragrande maggioranza sull'agricoltura, in particolare il settore orticolo, a cui sono riservati più di mille ettari del territorio. A ciò si aggiungono i mandorleti, gli oliveti e i seminativi. L'allevamento ha contribuito in maniera notevole, ma più in passato che oggi. Sicuramente si sta attraversando un momento di crisi del settore, ma il modo di pensare e di fare degli agricoltori del luogo consente di resistere».

**Perché questo riconoscimento al prof. Fontanazza?**

«Avremmo potuto darglielo anche prima. È un riconoscimento per il merito che ha avuto nel lavoro sul territorio».

## La parola al diretto interessato



Guglielmo Fontanazza con Melillo e Sarda dell'ARAS

**Prof. Fontanazza, oggi lei "chi si sente"?**

«Mi sento qualcuno che è voluto bene perché ha lasciato segni positivi, questa è la mia presunzione!».

**C'è una scelta fatta nella sua vita che non rifarebbe più?**

«No, non credo di aver sbagliato. Ho solo commesso l'errore di cercare persone, qualche volta, che mostravano di valere di più e così invece non era, perché a volte l'apparenza inganna».

**È contento di quanto ha realizzato nella sua azienda, o avrebbe potuto fare di più?**



Le targhe a Fontanazza da parte del sindaco e del presidente del Consorzio provinciale allevatori di Enna, Gaetano Cipolla



«Io ho fatto quanto di più si potesse fare. Ho commesso un errore quando ho portato la Bruna nell'Ennese, è stata infestata dalle zecche e non c'era nulla allora per contrastarle. Allora questi animali non si adattavano facilmente».

**Quanti sono i suoi allievi in termini professionali?**

«Non saprei, perché sono stati allievi a scuola e allievi in agricoltura e zootecnia. Mi fa sempre piacere quando qualcuno viene a trovarmi per chiedere consiglio».

\*\*\*

A conclusione dell'evento, hanno preso la parola l'on. Leanza, il capo IPA Donatello, il dott. Peruzzo, il dott. Sferazza, responsabile provinciale della sanità, e il sindaco di Barrafranca le cui testimonianze riportiamo nell'ordine:

Leanza: «Prof. Fontanazza, sono venuto ad ossequiarla come rappresentante della Provincia, della Regione e a nome personale, e per dirle grazie per tutta l'opera compiuta nella sua vita, trasmettendo a chi l'ha conosciuta la passione, l'abnegazione e la correttezza per il lavoro. Lei è stato riconosciuto unanimemente un maestro della nostra provincia ennese. Ai maestri come lei noi più giovani, qualsiasi sia il lavoro che svolgiamo, dobbiamo guardare come esempio, perché siete il baluardo di difesa dei valori fondamentali della società senza i quali essa si inaridisce. Tutti i campi, compresa la politica, avrebbero bisogno di maestri della sua levatura». Sferazza: «Per quanto io abbia avuto poche occasioni per conoscerla, ero convinto che anche oggi da lei avremmo appreso qualcosa come insegnamento di vita, non solo per la zootecnia ma soprattutto su come ci si comporta, in particolare quando si attraversano momenti economicamente difficili. Lei ha rappresentato la speranza. Lei si è cimentato in un tipo di allevamento non semplice e per tutti gli allevatori rappresenta sicuramente uno stimolo in un settore, quello zootecnico, che attraverso tante difficoltà».

Peruzzo: «Oltre che alla passione che ho sempre avuto per la zootecnia, c'era in me la sete di rubare il mestiere a quelli più anziani, come lei, che è stato un maestro, per poi trasmetterlo ad altri. Le faccio i complimenti. Grazie per tutto quello che ci ha insegnato».

Sindaco di Barrafranca: «Come sindaco, ringrazio tutti gli intervenuti e do il benvenuto a Guglielmo Fontanazza non come primo cittadino ma come suo allievo della scuola media. Per noi è un esempio grandioso che è stato in grado di proiettare la nostra città verso l'Italia. È stato un maestro di vita, che si è impegnato nella sua città anche in politica e nel sociale. Consegnargli il riconoscimento nel settore della zootecnia è un ulteriore motivo di orgoglio. A lui una targa ricordo perché ha portato la nostra città in auge, avendo guidato la zootecnia e gli allevatori di razza Bruna a sempre migliori traguardi».



La consegna della medaglia d'oro

Ignazio Maiorana

## 1 "Saper fare e far sapere"

La conferenza stampa dell'assessore Leontini

che fa la forza. Perché sotto il marchio siciliano si raccolgono non solo i prodotti con il loro gusto e la loro importanza, ma i valori del territorio stesso, che danno ai prodotti un valore aggiunto. Quindi promozione del territorio. Abbiamo lavorato per una sempre più capillare attività di qualificazione e certificazione di qualità dei formaggi, sia attraverso la nostra Associazione Allevatori che attraverso i Consorzi di ricerca e tutela. Credo che oggi la Sicilia debba per forza affidarsi a queste iniziative per cercare di spiccare il salto. Tutto ciò che la Sicilia riesce a produrre e sa fare noi dobbiamo certificarlo. Io dico sempre che la promozione dei prodotti deve passare attraverso il "far sapere" ciò che si sa fare. I mercati hanno bisogno di questo. L'idea della Sicilia si sta sempre più identificando con valori positivi, storia, bellezze paesaggistiche, bontà e qualità dei prodotti. Siamo riusciti a liberarci di molte ombre e, quindi cammina sempre più velocemente un'altra immagine della Sicilia, quella densa di luci. Di queste luci fa parte l'attività produttiva agricola con i suoi prodotti, caratteriz-

zati da qualità. Ecco perché noi ci siamo impegnati nella certificazione della qualità, nella sottolineatura della sicurezza alimentare dei prodotti. Credo che la connessione tra formaggi e vino ci consente pure di indicare una sapienza alimentare fortemente legata alla nostra civiltà. Con questa iniziativa, inoltre, riusciamo a dare uno strumento operativo concreto ad alcuni dei nostri più recenti programmi di governo e soprattutto cerchiamo di farlo in mercati nuovi, in dimensioni internazionali nuove, dove la conoscenza dei nostri vini e formaggi determinerà, ne sono certo, una moltiplicazione di contatti commerciali e quindi la possibilità di garantire un'offerta alla richiesta che vogliamo creare. C'è il consumo, c'è la ristorazione, c'è uno stile che in tutto questo si rappresenta. Io credo che tutto questo determinerà l'efficacia del risultato. Quindi, complimenti all'Associazione Allevatori e a tutti coloro che hanno messo a punto il progetto che mi compiacio di presentare assieme a loro, poiché fa parte integrante dei nostri programmi più rilevanti per la promozione del territorio e dei suoi prodotti».

## 2 Assemblea ARAS

vini a quello dei formaggi siciliani per un grande progetto in franchising, presentato quest'anno al Vinaltyl, il "Cheese & Wine Bar" a marchio Siciliano, un ambiente studiato da qualificati architetti, per un nuovo modo di vedere la cultura siciliana, unendo il meglio della nostra isola di sapori.

Nel Siciliano "Cheese & Wine Bar" si troveranno le migliori etichette di vini della produzione siciliana, ormai conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo, ed i migliori formaggi della nostra tradizione, alcuni molto noti ed altri che, attraverso questo nuovo percorso di rilancio, potranno tornare ad antichi splendori.

Una nuova immagine dei prodotti siciliani ed in particolare una Sicilia nuova, legata alle tradizioni ma che si sa innovare e presentare ad un pubblico esigente; un coinvolgimento di numerosi produttori artigianali che, grazie a tale strumento, raggiungono il territorio nazionale ed internazionale; un aumento rilevante delle vendite di prodotti siciliani; una promozione effi-

cace ed efficiente con un minimo investimento di risorse; un veicolo commerciale che contribuirà ad incrementare i consumi dei nostri formaggi.

Parallelamente è necessario intensificare ulteriormente le azioni della selezione degli animali, sia autoctoni che cosmopoliti, al fine di aumentarne l'incidenza economica quale fondamentale fattore di produzione.

In particolare l'ARAS, nel settore ovino, si è adoperata collaborando fattivamente alla realizzazione di un allevamento-nucleo di razza Comisana presso il Centro genetico Assonapa di Asciano (SI), che rappresenta un importante volano genetico per la razza, ai fini della diffusione sul territorio di riproduttori selezionati.

Inoltre, è stata già formalizzata all'Assonapa la richiesta di creare anche per la razza Valle del Belice un allevamento-nucleo con analoghe funzioni.

Non è certamente di secondaria importanza la collaborazione con le Istituzioni universitarie nel lavoro di ricerca diretto a migliorare la genetica dei bovini Modicana, Cinisara e Siciliana e delle altre specie e razze autoctone siciliane.

Si è terminata la prima fase dell'accordo di collaborazione tecnica ed organizzativa tra l'ANARB e l'ARAS per l'ANAMOD, riguardo al "progetto morfologia" della razza Modicana finalizzato alla messa a punto della scheda di valutazione lineare, e alla realizzazione del corso di formazione/aggiornamento per Esperti e Giudici di mostra. Sarà per-

## 5 La capra da latte, una ricchezza senza futuro?

provigionerà di partite di latte che sgombereranno il mercato di un'eccessiva produzione di prodotti locali».

**Parè che in Sicilia stia prendendo piede l'allevamento della Camosciata e della Saanen. Sostituiranno le razze autoctone con queste razze non nostre? La loro resa non è da trascurare neanche in termini di grasso e proteine, tanto che ci sono allevatori che hanno intenzione di caseificare con latte di Saanen e Camosciata e quindi non solo di produrre latte fresco...**  
«La Camosciata e la Saanen sono due razze molto produttive che in campo caprino stanno facendo ciò che in campo bovino hanno fatto la Frisona, la Bruna e la Pezzata Rossa. Sono due razze da allevamento intensivo. Le produzioni che avete fornito voi come Associazione Allevatori sono importanti. Se confrontiamo una Saanen con una Girgentana il rapporto tra le loro produ-

zioni e il costo dell'alimentazione sembra favorire la Girgentana rispetto ad una Saanen. La scelta di allevare una razza piuttosto che un'altra dovrebbe privilegiare la consistenza di una popolazione locale al di sopra di una determinata soglia per non perdere le caratteristiche genetiche. Faccio un esempio: l'adattamento delle razze locali all'ambiente passa attraverso una fortissima resistenza ai parassiti. A volte ciò che si guadagna nel latte allevando razze non autoctone lo si spende in farmaci contro i parassiti».

**Ma la genetica può farsi benedire di fronte alla certezza delle grandi produzioni assicurate dalle razze nuove?**

«Molte volte il mercato può privilegiare la scelta di razze altamente produttive, ma facendo bene i conti alle volte questi non tornano».

Ignazio Maiorana

## Fiere Internazionali

16-17 Giugno 2006 Silleda (Galicia)-SPAGNA *International Show Semana Verde*  
23-26 Giugno 2006 Chabot-FRANCIA: *French National Show*  
30 Giugno-1 Luglio 2006 Utrecht-OLANDA: *All-Holland Dairy Show*  
29 Giugno-1 Luglio 2006 Herning-DANIMARCA: *Danish National Show*  
14 Settembre 2006 Rennes-FRANCIA: *Space*  
30 Settembre-1 Ottobre 2006 Gijón (Asturias)-SPAGNA: *Spanish Show*  
3-7 Ottobre 2006 Madison (Wisconsin) USA: *World Dairy Expo*  
21 ottobre 2006 Millstreet, Cork - IRLANDA: *The National Dairy Show*  
3-4 novembre 2006 St-Hyacinthe Québec-CANADA: *International Show*  
10-11 Novembre 2006 Toronto-CANADA: *National Show*  
24-25 Novembre 2006 Zwolle-OLANDA: *National Holland Show*  
30 Novembre-1 Dicembre 2006 Angers-FRANCIA: *Farming Tour*

tanto opportuno avviare la seconda fase dell'accordo che, prevedendo l'attuazione d'indonee azioni selettive, renderà operativo il "progetto morfologia".

L'ARAS si è battuta molto per la tutela e lo sviluppo dell'allevamento asinino nella produzione e nel riconoscimento del latte come prodotto alimentare e, per diversificare l'utilizzazione dell'asino, in collaborazione con l'AIA ed in forma sperimentale partiranno a breve i controlli della produttività per la rilevazione dei dati quantitativi del latte ai fini dell'avvio d'indonei programmi di selezione.

Si è dato, inoltre, nuovo vigore all'azione in difesa del mondo allevatoriale sollecitando misure contro l'abigeato d'intesa con le prefetture. È in dirittura d'arrivo, in collaborazione con le Organizzazioni Professionali e grazie all'Assessorato Agricoltura, una legge regionale per la distruzione e l'incenerimento delle carcase animali; si lavora per ottenere interventi finanziari ai fini del potenziamento delle strutture fieristiche dell'Isola; si è avviata la qualificazione dei quadri dirigenti dell'ARAS, la formazione d'esperti casari, esperti tosatori e fecondatori laici tra i giovani allevatori.

Infine, l'ARAS ha siglato l'accordo di contratto integrativo per il personale dipendente e, per la prima volta nell'ambito dei Contratti Collettivi Nazionali di Categoria, sono stati individuati 10 parametri qualitativi e quantitativi da perseguire che possono dare un'efficace e concreto stimolo al miglioramento dei servizi per gli allevatori.

È opportuno registrare anche l'avvenuto rinnovo delle cariche sociali dell'Associazione Nazionale del Cavallo Sanfratellano cui tutti guardiamo per l'atteso riconoscimento a rango di razza di questa popolazione equina. A tal fine assume valenza la nostra

collaborazione con l'AIA-UNIRE nella selezione del cavallo italiano, nell'organizzazione d'iniziativa e manifestazioni, nonché la nostra consueta partecipazione a Fiera Cavalli di Verona.

Dal gennaio 2006 la Direzione Regionale è stata affidata, da parte del Consiglio Direttivo, al dott. Carmelo Meli, dal quale ci si attende un nuovo e vigoroso impulso al sistema organizzativo dell'ARAS.

In conclusione, occorre rilevare che il nostro obiettivo è principalmente indirizzato ad un continuo processo di crescita e adeguamento delle azioni dell'Associazione Regionale Allevatori ai progressivi cambiamenti dei tempi, delle condizioni socio-economiche, dell'evoluzione delle tecniche produttive.

Gli allevatori, cui sono rivolti i servizi ARAS, devono trovare nella nostra struttura adeguata rispondenza alle loro crescenti esigenze di miglioramento dei prodotti e di commercializzazione organizzata. Siamo convinti che solo sviluppando le azioni in questa direzione e dando le risposte che gli allevatori si attendono l'ARAS potrà continuare ad essere riferimento per l'intero settore zootecnico regionale.

Il nuovo Consiglio Direttivo dell'ARAS, ben collaborato dal direttore regionale, dal suo staff, dai responsabili e dal personale, seguirà attentamente il susseguirsi degli eventi con il preciso impegno di perseguire le giuste azioni intraprese e di contribuire nella continuità al miglioramento della zootecnica siciliana.

## Bollettino commerciale

Un servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, ad Acate (RG), giovenche iscritte al Libro Genealogico di razza Frisona Italiana, ingravidate da tori provati (ARAS di Ragusa tel. 0932 642522 o az. Salvatore Lo Cicero tel. 0932 990412).

1- VENDONSI, in Nicosia (EN), manze e vitelloni da carne Limousine non iscritti. Azienda biologica (Mario Rizzo, tel. 339 1535765).

2- VENDONSI, nel Ragusano, manze, giovenche e torelli Modicani di buona genealogia (tel. ARAS Ragusa, signor Belluardo 0932 642522-641961-340 4771911)

2- VENDONSI, in Castelbuono, manze, torelli e 5 vacche di razza Pezzata Rossa con certificato genealogico (tel. 0921 671741 - 338 1339940).

2- VENDONSI, a Giarratana (RG) nell'allevamento Garofalo, torelli iscritti al L.G. di razza Limousine, di alta genealogia ottenuti da F.A. con tori testati francesi (catalogo UALC). Per informazioni tel. 339/6523807 - 3339540520 garofalo.lim@tin.it mailto:garofalo.lim@tin.it

2- Vendesi, a Roccapalumba (PA), falciacondizionatrice HESSTON PT 7 in ottime condizioni, causa acquisto nuova macchina. Prezzo € 2.200 (tel. 336 696155).

2- Vendesi, a Roccapalumba (PA), bovini di Razza Marchigiana: riproduttori di altissima genealogia, con certificato genealogico (tel. 336 696155).

## Sicilia Zootecnica

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

Direttore responsabile  
**Armando Bronzino**  
Redattore Capo  
**Ignazio Maiorana**  
Commissione  
di Redazione  
Aldo Cacioppo  
Giuseppe Caruso  
Ignazio Margiotta  
Andrea Truscelli

In questo numero:

**Daniele Vicario**

Stampa:

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

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