



38° ANNO, n. 1
Febbraio 2013



Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Periodico zootecnico e agroalimentare edito
dall'Associazione Regionale Allevatori
col sostegno dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale

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

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55 - 90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

CIA Sicilia, si cambia Gurrieri lascia il timone a Moschella

di Ignazio Maiorana

Il 12 dicembre 2012, al NH hotel di Palermo, alla presenza del presidente nazionale Giuseppe Politi e dell'assessore alle Risorse agricole della Regione Sicilia, Cartabellotta, è stata ufficializzata l'elezione del nuovo presidente regionale Fabio Moschella, già vicepresidente nazionale. La nuova guida della CIA è un imprenditore agricolo che ha già diretto l'Organizzazione nel Siracusano.

L'occasione è stata opportuna per porre all'attenzione del numeroso pubblico e della stampa non solo le più importanti questioni dell'agricoltura siciliana, ma anche le linee guida che la dirigenza della Confederazione intende proporre alle istituzioni e agli agricoltori stessi.

Per Politi "il nuovo percorso della CIA parte da una storia solida la cui gestione e rappresentatività oggi viene affidata agli stessi agricoltori e imprenditori professionisti. Soprattutto - aggiunge il presidente nazionale - la CIA deve essere un buon sindacato che faccia bene la propria parte per la crescita agricola". Politi ha ringraziato l'ex presidente regionale Carmelo Gurrieri per il contributo dato nei suoi 11 anni al timone in Sicilia. "L'obiettivo è uno solo - ricorda Politi - valorizzare il reddito degli agricoltori e la loro produzione".

Si sono alternati interventi di agricoltori con le loro proposte. A chiudere è stato il nuovo assessore regionale alle Risorse agricole Dario Cartabellotta. "La Sicilia si trova con 20 punti di penalizzazione. Una volta c'erano i PIM, oggi esistono strumenti più idonei, ma dobbiamo saperli usare per la vitalità dell'agricoltura - sostiene Cartabellotta -. Essa è fatta anche di accoppiamenti di animali, non di disaccoppia-



Da sinistra: Cartabellotta, Moschella e Politi

menti di altro genere. Occorre rivedere i sistemi di vendita dei prodotti. Il sole di Sicilia, trasferito nella qualità della produzione, deve essere al centro dei rapporti con la grande distribuzione organizzata e del mercato in generale. Dobbiamo essere testimoni, non predicatori dell'agricoltura! E l'origine della materia - puntualizza - prima va legata sempre alla propria terra".

Nel suo discorso l'assessore ha toccato il problema idrico in Sicilia. "Le dighe - dice - non devono accompagnare l'operaio dall'assunzione alla pensione, l'acqua deve scendere nelle valli da irrigare, evitando di scavare ancora pozzi. Il mio è un assessorato che va collegato con gli altri della Regione; la sinergia può dare risultati inimmaginabili. La politica comunitaria - sottolinea Cartabellotta - è stata fatta senza considerare l'uomo; lo dirò al commissario europeo dell'agricoltura. Da ex dirigente - conclude - chiedo a tutti una grande collaborazione, ora non posso dire: «In quest'altra veste non posso più dire: ora lo dico all'assessore...».

Pensiero e intento del nuovo presidente

Brezza di rinnovamento nella CIA. Presidente cosa sta cambiando?

«Si tratta di una riforma, un progetto nazionale

partito nel 2010 e che entro il 2014 porterà tutta la Confederazione ad essere gestita e rappresentata da imprenditori agricoli. La nostra specificità è rappresentata dalle piccole e medie imprese. Il nostro obiettivo è di farle entrare in un sistema integrato, in un percorso unitario tra le diverse organizzazioni di categoria agricola, sperando nella partecipazione della Coldiretti. Stiamo lavorando perché si trovi una sintesi e perché vengano eliminate tutte le divisioni, per fornire servizi ancora più qualificati. Uno dei problemi dell'agricoltura italiana è legato proprio alla frammentazione delle organizzazioni di categoria. Anche perché tutto questo ha un costo».

Alla nuova Giunta regionale avete delle istanze da presentare?

«Sì, vogliamo chiedere al presidente Crocetta l'istituzione di un tavolo verde con le organizzazioni professionali e con le banche interessate allo sviluppo della nostra terra, al fine di orientare alcune azioni della Regione. Registriamo già, in ambito nazionale, una riconsiderazione dell'agricoltura alla quale è legata anche l'industria. Nell'ultimo semestre 2012 l'agricoltura è stato l'unico settore che ha registrato un incremento di richiesta di manodopera. Anche nella mia azienda agricola molti ragazzi vengono a chiedere di poter lavorare. Se da un lato è un fatto positivo, dall'altro è indicativo di quanto la crisi imperversi in altri settori».

L'ostacolo più grosso dell'agricoltura è la mancanza di cultura o la crisi economica?

«Un po' l'uno e un po' l'altro. Il problema più grosso è comunque la competitività, produciamo a costi più alti di tutti gli altri Stati europei, del Mediterraneo, della Cina, dell'India e di altri Paesi emergenti. Subiamo una tassazione esagerata come quella dell'IMU, ma siamo molto dipendenti dal punto di vista energetico e del costo del lavoro».

Lei è ottimista?

«Sì. Se l'ottimismo è individuale è stupido, se invece è di sistema può essere produttivo. Nel sistema Italia abbiamo il porto che non funziona, i trasporti che non funzionano, i controlli altrettanto e le dogane funzionano male come tutto il sistema infrastrutturale. Per darle un'idea, un container di nostri prodotti dalla Sicilia deve impiegare 22 giorni per raggiungere l'America».

Si insedia e si fa sentire l'Esecutivo del Distretto lattiero-caseario regionale

Il comitato esecutivo del Distretto lattiero-caseario regionale, riconosciuto giuridicamente con decreto della Regione n. 787 dell'aprile 2012, si è riunito a Gennaio a Enna, a margine dei lavori del Workshop regionale sul formaggio Pecorino siciliano D.O.P. I suoi componenti sono: Enzo Cavallo (presidente), Totò Tuzzolino (vicepresidente), Sebastiano Tosto (area palermitana), Vincenzo Covato (area iblea), Liborio Mangiapane (area agrigentina e nissena).

I punti che il Distretto si è dato da svolgere hanno inizio dalla valorizzazione del ruolo dell'Organismo stesso che lo porteranno a fungere da "cabina di regia" volta ad aggregare tutti gli attori della filie-

ra siciliana del latte e del formaggio e favorire l'accesso delle imprese isolate al FESR (Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale). Il compito impellente che il Distretto lattiero-caseario si è proposto è la promozione della produzione e del consumo del latte fresco e dei formaggi tipici siciliani.

Secondo il presidente Enzo Cavallo "le attuali modalità di investimento non agevolano e non incoraggiano l'imprenditoria lattiero-casearia, già in ginocchio per la crisi economica e le difficoltà di partecipazione ai bandi, difficoltà che sono comuni anche alle altre filiere agroalimentari con i cui esponenti sono in corso interlocuzioni per un percorso condi-

viso. In considerazione di ciò - annuncia Cavallo - intendiamo incontrare l'assessore regionale alle Attività Produttive e quello alle Risorse agricole e alimentari, ma anche le organizzazioni agricole e della cooperazione per chiedere la loro condivisione di intenti. In tal senso reciproca intesa, già in atto, abbiamo instaurato con l'Associazione Regionale Allevatori e il Corfilac ". Infatti il 23 gennaio a Palermo, presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, l'esecutivo del Distretto hanno incontrato i rappresentanti



di alcune organizzazioni produttive agricole tra cui il presidente della CIA regionale Fabio Moschella, il direttore dell'ARAS Carmelo Meli, Pino Gullo della Lega cooperative e Federica Argentati della Fedagri Confcooperative.

"Non sappiamo ancora se i Distretti in Sicilia li abbiamo voluti o li abbiamo subito - si è interrogato il presidente Enzo

Esiste veramente la mozzarella siciliana

Non è una "bufala", è di bufala!

di Ignazio Maiorana

Ha un futuro l'ottima mozzarella di bufala siciliana, non solo perché l'ambiente che la produce è sano, ma anche perché gli isolani possono



gustarla fresca, naturalmente non da frigo. Questo privilegio ce l'hanno coloro che sanno dove trovarla, che conoscono gli allevamenti e i loro punti vendita. Internet è una buona guida, in ogni caso forniamo qui il nome dei produttori siciliani più autorevoli: l'azienda Magazzè (in questo gruppo di foto) e l'azienda Bubalus

entrambe di Ragusa, l'azienda Canigemi a Caltanissetta, l'azienda Vaniglia a Partinico (PA) e l'azienda Albereto a Nicosia (EN), quest'ultima la più grossa produttrice della nostra Isola. I suoi prodotti (mozzarella e burrata) si possono trovare, oltre che nel punto vendita aziendale, il sabato a Palermo, al mercato di Campagna Amica di Villa Sperlinga oppure all'Istituto Zootecnico in via Roccazzo. Il loro futuro dipende dall'informazione, non si può perdere tempo nell'attivarsi in tal senso. I produttori interpellati sono tutti concordi nel ritenere che, se ci fosse maggiore richiesta di mozzarella, alleverebbero un maggior numero di bufale per soddi-

no alle 80 già presenti. Ma se allevi bufale devi avere anche il caseificio e vendere direttamente la sua produzione. N e l l a cultura allevatoriale siciliana la bufala stenta a diffondersi, eppure la sua carne è buonissima e più proteica. La produzione media giornaliera di latte è di 9 kg e i prodotti della caseificazione – in particolare la mozzarella – hanno un mercato aperto. Inoltre la bufala è un animale rustico e longevo (vive e produce anche per 20 anni), docile, più fertile, resistente alle malattie e alle difficili condizioni ambientali e alimentari, più robusto e intelligente della collega bovina, economicamente più conveniente perché abbate i costi veterinari.

“Difficile capire perché que-



natale che alleva 230 bufale a Ragusa –. Eppure il futuro è assicurato. Abbiamo esortato gli allevatori a produrre solo latte; a caseificarlo ci pensiamo noi. Saremmo disposti a comprare tutto il latte bufalino della zona. Siamo stati i primi a portare le bufale in Sicilia. Ci ridevano in faccia otto anni fa quando sono arrivate qui”. Va da sé che in allevamento ci sta bene anche un ristorante di campagna. La clientela viene presa per la pancia e per la gola dalla genuinità. Eppure questi produttori devono difendersi dall'ignoranza dei consumatori convinti che siano mozzarelle anche la scamorza o il fior di latte di vacca.

rizzarsi anche su altri prodotti. A fronte di ciò l'azienda ha aperto anche un punto vendita a Marina di Ragusa dove propone carne, ricotta, formaggi, yogurt di bufala e dei buonissimi gelati fatti con latte bufalino. Le sue formette di “cacio blu” si sono piazzate tra le prime 5 eccellenze italiane alla Fiera agroalimentare di Napoli. Bubalus ha inventato il panino con sfilacci di carne, con salame e con bresaola di bufala. Ma gli

Iblei sono l'avanguardia della Sicilia in tante cose interessanti, produttive. Il titolare di Bubalus è d'accordo su una politica di espansione dell'allevamento bufalino perché in Sicilia non c'è problema di concorrenza commerciale; anche perché il prezzo del latte di vacca è molto basso. “E poi – asserisce Tumminello – alimentare una bufala mi costa 4 euro al giorno, alimentare una vacca 8 euro. Se vogliamo essere più numerosi e riconoscibili sul mercato, occorre riconvertire gli allevamenti

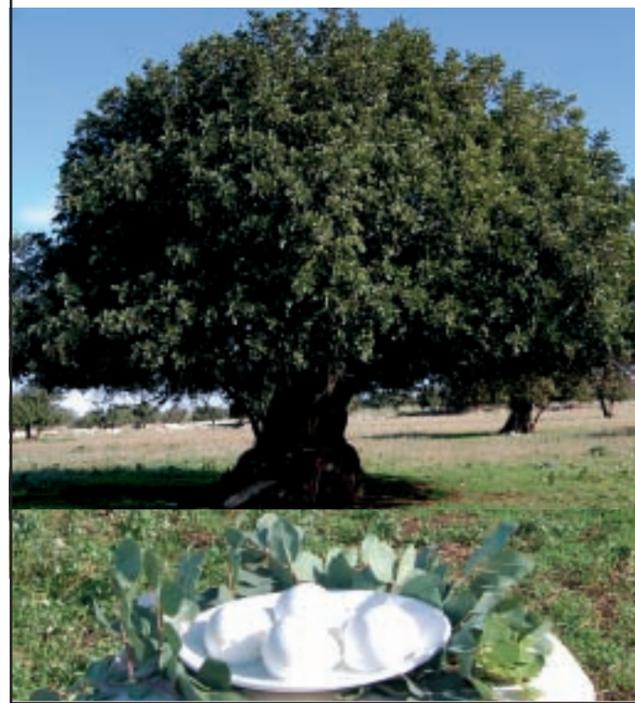
bovini. Sarebbe una nuova importante pagina della zootecnica siciliana. Intanto noi lavoriamo con filiera verificabilissima. Provare per credere. Chi vuole può venirci a trovare. Marina di Ragusa e il suo turismo sono la più grande vetrina siciliana per la bufala e la sua produzione”.

In giro per le aziende abbiamo assaggiato la mozzarella siciliana fatta di latte al 100%: la differenza organolettica e di gusto con quella campana è ben identificabile. C'è una ragione: l'alimentazione. Pascioli e formaggi sotto il sole di Sicilia, aria e acqua

pulite, distanza da discariche di rifiuti urbani faranno la differenza, no?

Gli allevatori di bufala ci dicono che la domanda di mozzarella è crescente perché più vantaggioso il rapporto qualità-prezzo (12 euro al chilo posto azienda). Chi la scopre fresca, come la frutta appena staccata dall'albero, senza che sia passata dal frigo, ne rimarrà attratto e si organizzerà nella spesa quotidiana co-

La mozzarella sotto il carrubbo



sfarla. Infatti, nell'allevamento Vaniglia (foto sopra), l'unico della Sicilia Occidentale, sono in arrivo 130 bufale che si aggiungo-

sto allevamento non è molto diffuso in Sicilia – ci dicono nell'azienda Magazzè dei fratelli Di-



Il latte? Sposiamolo con... l'arte!

**I siciliani sanno poco di questa ricchezza della loro terra
Scuole e ospedali ignorano il latte fresco pastorizzato isolano**

La cultura del consumo di latte fresco pastorizzato in Sicilia stenta a crescere. La Sicilia si attesta intorno al 10% rispetto a Lazio e Lombardia che sono le regioni più avanti nell'uso del prodotto di recente mungitura. Inoltre, da noi, la distribuzione subisce a proprie spese le difficoltà del sistema viario nella raccolta del latte nelle aziende e le notevoli distanze da percorrere.

Per Giovanni Schembari, presidente di Ragusa Latte che associa circa 250 produttori della Sicilia orientale e distribuisce latte fresco pastorizzato in tutta la regione, "il maggiore ostacolo è la concorrenza dei prodotti di scarsa qualità e fuori dalle regole. Abbiamo provato, ma inutilmente, ad entrare nelle mense scolastiche. Il latte fresco - ricorda Schembari - ha da fare i conti col reso, cioè la quantità che rimane invenduta, la cui organizzazione di recupero incide sui costi. Una via per dare forza commerciale alla produzione agricola - sostiene il presidente - è organizzarla in panieri di prodotti diversi. Riguardo al latte fresco siciliano, occorre mobilitare i pediatri che potrebbero consigliare il consumo del prodotto locale almeno per i bambini. La Regione - aggiunge Giovanni Schembari - dovrebbe fare di più con campagne di divulgazione della qualità e aiutare quanti garantiscono la certificazione della filiera produttiva".

Per il latte e per i formaggi siciliani, un testimonial del mondo dello spettacolo e la degustazione in coincidenza di eventi artistici e culturali potrebbero dare un impulso al settore e far prendere coscienza della ricchezza e della bontà agroalimentare siciliana. Ad attori e musicisti si potrebbe chiedere di tenere un bicchiere del nostro buon latte, il tempo di mostrarlo e berlo prima di uno spettacolo.

In Sicilia anche l'Azienda Fratelli Italia, a Solarino nel Siracusano, imbottiglia latte fresco pastorizzato. Anche questa importante realtà produttiva, a carattere familiare, con le scuole ha fatto cilecca. "Per i nostri bambini i Comuni scelgono il latte a lunga conservazione di scadente qualità ma a prezzo più conveniente, in barba al made in Sicily - ci dice Mario Italia (nella foto in basso con le sue figlie) -. Noi giornalmente portiamo il nostro latte nelle case. La commercializzazione del prodotto a km 0 è vincente se la gente viene informata. Il

prezzo del latte è ai minimi storici. Per il momento l'unico sbocco possibile è rappresentato dalla sua utilizzazione nel nostro agriturismo aziendale e dalla vendita diretta a domicilio, raccogliendo le richieste telefoniche oppure da internet".

La terza azienda che imbottiglia latte è quella di Antonio Castiglia. Produce il latte Bergi, a Castelbuono, sulle Madonie, ma anche dello yogurt buonissimo. Col suo furgone frigorifero lo porta a Palermo e in alcuni centri della provincia. Nella Sicilia occidentale non esistono altri allevatori che imbottigliano e vendono direttamente il loro buon latte. Se Castiglia alleva una settantina di frisoni in pochi ettari di terra, come mai altri imprenditori titolari di aziende più estese e dotate non seguono l'esempio? Una delle cause, a nostro avviso, è da ricercare nella farraginosità dell'iter burocratico per aprire una latteria. In Sicilia c'è da perdersi d'animo in quanto la "burocrazia" naviga nell'ignoranza e ostacola l'utente intraprendente. Tuttavia il coraggioso Antonio Castiglia aumenterebbe il numero delle sue vacche con l'aumentare della richiesta di latte fresco.

Infine solo nel Ragusano, a Collesano e Campofelice, in provincia di Palermo, registriamo la presenza di distributori automatici di latte intero crudo a un euro al litro. Sono strumenti molto educativi, non solo alimentari. Educativi perché contribuiscono in maniera sanitariamente garantita a non dimenticare l'antico sapore del latte crudo munto la mattina. È solo questione di riabituare piano piano il nostro organismo a gustarlo e a sostenerlo, dopo aver ingerito per decenni dell'inutile liquido bianco venduto ad un prezzo sproporzionato, data la sua inconsistenza. Vediamo infatti di buon occhio i distributori automatici; essi costituiscono reddito per i piccoli allevatori resistenti alla globalizzazione che spersonalizza ogni cosa turlupinando le masse di consumatori.



Ignazio Maiorana

La realtà dei fratelli Italia a Solarino



L'azienda Bergi a Castelbuono



Le uniche aziende siciliane a conduzione familiare che imbottigliano latte fresco pastorizzato

Gusto, qualità e salubrità I salumi Montierei dell'azienda Mulinello

I maiali che riscattano il termine: da offesa a qualità



Veduta dell'azienda, il punto vendita, alcune scrofe gestanti a passeggio, il veterinario aziendale, i salumi.



Trancipancetta arrotolata, guanciale, coppa di suino nero e pancetta piana



Salsiccia pasquadolce con finocchietto e pasqualora PIC, salame di suino nero e salame siciliano con pistacchio



Salame siciliano dolce da taglio e salamella.

In basso prosciutto e lardo salato di suino nero.



A Ferrara un contadino che ha dato del "maiale" al suo vicino irrispettoso è stato condannato dalla Corte di Cassazione per ingiuria e minacce.

In Sicilia, invece, ci sono dei maiali che non solo non se la prendono per l'accezione negativa attribuita al loro nome ma, anzi, tengono alta la reputazione della specie: i suini leggeri Mediterranei dell'azienda Mulinello, sita in contrada Piano Comune ad Assoro, in provincia di Enna. È un allevamento nato negli anni '70 che nel 2000 si è ammodernato con i fondi dei Patti Territoriali. Oggi conta 500 scrofe.

Filiera corta, ciclo chiuso totalmente tracciato, tutto è gestito dalla famiglia Cipolla che ne controlla direttamente ogni passaggio: dalla coltivazione e produzione degli alimenti con cui nutre i propri animali,

fino alla loro trasformazione in carni e salumi dalla qualità eccezionale. Il tutto applicando, e in questo l'azienda è stata pioniera nel sud Italia, la normativa che tutela il benessere dell'animale che è allevato in condizioni di aria, luce e spazio adeguati. Anche per questo la carne e i salumi che ne derivano sono un perfetto connubio tra gusto e contenuti in grassi. "Il mercato siciliano mangia magro - afferma Gaetano Cipolla, direttore commerciale e amministratore dell'azienda di famiglia - quindi ho dovuto cercare il giusto equilibrio tra gusto e magrezza. Si sa - aggiunge - che il sapore è dato dal grasso che si concentra all'esterno della carne. Tolto il quale questa diventa molto magra, più di ogni altra". Caratteristiche che si trovano perfettamente rappresentate nel suino nero siciliano, animale rustico, instancabile camminatore e ottimo pascolatore. Questo soggetto è allevato quasi esclusivamente allo stato brado, nutrendosi di erbe, radici, ghiande, frutta spontanea... Ecco perché le sue carni sono particolarmente pregiate e genuine. L'Azienda Mulinello lo acquista dagli allevamenti di montagna e ne fa uso per differenziare la produzione.

"Siamo orgogliosi di ciò che abbiamo creato - afferma Cipolla - ossia una linea di prodotti che, a mio avviso, sono migliori di molti altri più famosi, perché oltre a utilizzare carni di prima scelta sono lavorati con particolari accorgimenti che li rendono unici". E infatti, partendo dai prodotti tradizionali, l'azienda ha immesso nel mercato anche quelli innovativi che assecondano i più raffinati gusti dell'alimentazione umana. "Abbiamo faticato - afferma Cipolla - per formare i nostri tecnici di produzione. Ci siamo specializzati solo nell'allevamento e trasformazione del maiale. Abbiamo frequentato corsi fuori dalla Sicilia per vedere come lavorano gli altri. Dunque siamo riusciti a chiudere la filiera, cosa molto difficile per gli allevamenti suinicoli nell'Isola dove le comunicazioni e gli approvvigionamenti sono più difficoltosi e, quindi, più costosi.

Abbiamo imparato - prosegue - come rendere al meglio il gusto di questa carne dal valore nutritivo straordinario. La richiesta dei nostri salumi va benissimo, siamo riusciti a creare un circuito che, in prevalenza, coinvolge i ristoratori siciliani. Loro sanno che il nostro prodotto è di alta qualità e supercontrollato. I nostri suini vengono allevati nel rispetto della normativa del benessere animale, alimentati con mangimi controllati ed anche certificati. Abbiamo sottoscritto il protocollo ISO 2200 che è la versione aggiornata del sistema di qualità riguardante il percorso della produzione di animali nati, allevati, macellati e lavorati in Sicilia. Da noi è tracciabilità totale".

La carne suina, oggi si sa, ha maggiore contenuto di grasso insaturo (omega 3 e omega 4) e aiuta l'eliminazione del colesterolo presente nell'organismo umano oltre ad essere antitumorale. "Siamo riusciti a creare un circuito tale - conclude Cipolla - che i nostri clienti, per lo più locali, hanno un prodotto di altissima qualità, supercontrollato. Ecco perché si vende benissimo questa carne. Oggi siamo concentrati fortemente sulla produzione di salumi di Suino Nero Siciliano. Il nostro mercato mangia magro. Il buon sapore viene dato dal grasso, quindi abbiamo dovuto trovare il giusto equilibrio tra gusto e magrezza, utilizzando la formula genetica PIC (multinazionale inglese) che produce una linea genetica dove la fattrice è il risultato dell'incrocio tra Landrace, Large White e Duroc con verro Peitrain di origine tedesca.

Gli sforzi dell'azienda suinicola più importante del Meridione sono stati premiati recentemente alla Fiera Internazionale di Reggio Emilia, con un riconoscimento, "Il Porco Bravo", che viene assegnato ogni anno solo ai primi tre produttori che si sono distinti per meriti scientifici e imprenditoriali nel settore della suinicoltura italiana e internazionale. La distribuzione avviene in tutta la Sicilia attraverso le catene Carfour, Occhean, Conad, Sisa, ma anche nelle piccole salumerie.

Il maiale, dunque, conquista la tavola dei siciliani esigenti e sempre più interessati verso i cibi genuini e sani.

E poi, se proprio la vogliamo dire tutta, quale altro animale viene usato anche come salvadanaio?

Alessandra Ballarò e Ignazio Maiorana



Cosa abbiamo fatto nel 2012

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia racconta un altro anno di attività

Premessa

Il 2012 ci ha fortunatamente salutato senza dover assistere alle catastrofi annunciate dai calendari Maya anche se, tuttavia, per quanto riguarda gli IZZSS, bisogna ulteriormente fare i conti con i tagli alla spesa previsti per la Sanità, nonostante il fatto che la Comunità Europea ed il mercato globale ci richiedano sempre maggiori competenze e responsabilità. Le nostre strutture sanitarie devono, infatti, essere in grado di sostenere non soltanto i servizi riguardanti la sicurezza alimentare, il benessere animale e l'ambiente, ma anche fornire risposte concrete alle sempre più frequenti emergenze sanitarie legate all'intensificarsi degli scambi commerciali o, ancora, all'introduzione di nuove malattie esotiche (come le recenti epidemie di Bluetongue, di WND e del Morbo Cotiale Maligno). Tale ruolo ha una particolare rilevanza nel settore alimentare e delle produzioni, dove la nostra opera di sorveglianza e controllo può direttamente condizionare il mercato e, quindi, avere un severo impatto economico. Il servizio dell'IZSS richiede professionalità e, soprattutto, tempi di risposta ridottissimi che devono fare i conti anche con le sempre minori risorse economiche messe a disposizione dallo Stato. Tuttavia, la competenza dimostrata "sul campo" e i controlli di sistema "esterni" (SINAL e ACCREDIA) hanno prodotto i successi sinora ottenuti, rappresentando un autorevole scudo "scientifico" per la difesa delle nostre produzioni, talmente efficace (come nel caso delle TSE della melamina, della diossina, etc.) da garantire i nostri prodotti di origine animale anche nelle situazioni più difficili.

La sicurezza alimentare o, meglio, l'igiene delle produzioni è la sfida quotidiana di chi lavora nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, dove l'attività non si esaurisce con un referto o un risultato "fine a se stesso", ma subisce un'attenta analisi per definire i trend epidemiologici e/o il potenziale rischio per il consumatore. Rischi e pericoli che vengono costantemente ed in tempo reale trasmessi al Ministero della Salute, autorità a cui compete emanare le relative disposizioni.

In questa ottica e con questa "mission" l'IZSS è da anni impegnato dalla parte dei cittadini, dei consumatori, di chi produce, di chi è deputato a far rispettare le regole (AASSPP, NAS, Igiene Pubblica). I nostri tecnici operano in laboratorio per la sorveglianza e vigilanza contro le malattie infettive e diffuse nelle aziende zootecniche, in particolare contro le zoonosi; controllano la qualità e sanità dei mangimi, verificano la salubrità delle materie prime e dei prodotti trasformati che escono dalle aziende siano essi allevamenti o caseifici o ancora industrie alimentari.

Diagnostica e ricerca

L'IZS della Sicilia, nel corso del 2012, ha proseguito la sua attività diagnostica e di ricerca a

fianco dei servizi veterinari regionali, dei consumatori, dei produttori, oggi degli "OSA", e dei cittadini. Sono stati assicurati oltre 3.400.000 esami specialistici, di cui alcuni caratterizzati da altissimo profilo scientifico sia per le indagini di routine sia a scopo di ricerca scientifica.

In primo piano rimane la lotta alle malattie soggette a piani nazionali, prima fra tutte la Brucellosi, ancora presente nei nostri allevamenti seppure con prevalenze aziendali (nel 2012) relativamente basse (2,7% per i bovini, 6% per gli ovini e caprini). A tale scopo, la Sierologia dell'IZS della Sicilia ha effettuato, nel corso dell'anno, oltre 1.200.000 test per brucellosi bovina ed ovicaprina, i cui dati epidemiologici vengono costantemente aggiornati dal Servizio di Epidemiologia sul sito dell'IZSS e della Regione Siciliana - D.A.S.O.E. (rapporti sullo stato di attuazione del piano regionale straordinario per il risanamento e l'eradicazione della brucellosi).

Il 2012 ha visto anche dei progressi nella validazione di test complementari a quelli ufficiali per lo studio del fenomeno dei "False Positive Reactors" che si riscontra, con sempre maggior frequenza, negli allevamenti siciliani.

Controllo degli alimenti

Riguardo all'attività di controllo degli alimenti svolta nel corso dell'ultimo anno, sono stati effettuati 8.730 esami con particolare riferimento alla ricerca di microrganismi responsabili di tossinfezione alimentare quali Salmonelle, Listerie, Brucelle, E. coli e Stafilococchi coagulasi positivi, in alimenti di origine animale e vegetale. Sono state messe a punto nuove metodiche rapide utili al riconoscimento di contaminazioni batteriche. Nel 2012, i laboratori della chimica hanno potenziato il pannello dei metodi disponibili con oltre 100 prove accreditate.

Da sottolineare, nel corso del 2012, l'impegno dell'IZS della Sicilia ed il suo ruolo attivo (nell'ambito dei tavoli tecnici regionali) nello studio e risoluzione dell'emergenza da contaminazione ambientale ed alimentare da diossina. Per quanto riguarda gli alimenti, merita nota il neonato *laboratorio di certificazione di prodotto e consulenza alimentare* che ha finalmente colmato un vuoto tecnico-scientifico necessario per una politica di rilancio dell'economia agro-zootecnica della Regione. Tale nuovo servizio dell'Istituto, adeguatamente potenziato nel 2012, ha consentito di certificare ben 7 prodotti del paniere siciliano (DOP, IGP), mettendo in atto un sistema di tracciabilità secondo disciplinare di produzione, rispondendo finalmente ad una esigenza fortemente sentita dal territorio. Tali certificazioni sono oggi visibili sul nostro sito web alla voce *servizi*.

Per quanto riguarda la salute animale, nel corso del 2012 è stato attivato, con le aree territoriali, un piano sperimentale di controllo dell'infezione da Maedi-Vi-

sna-CAEV in aziende caprine del territorio di Caltanissetta ed Enna. Ancora, è stato avviato per la prima volta uno studio delle contaminazioni virali in alimenti ed acque reflue, trasmissibili all'uomo, quali virus dell'epatite A, norovirus, adenovirus, enterovirus. L'attività di prevenzione delle malattie di origine virale da consumo di alimenti contaminati (in particolare i molluschi eduli), vegetali ed acque, costituisce uno degli obiettivi prioritari a livello comunitario.

È stata inoltre validata una nuova generazione di test, di grande impatto per il consumatore, utili all'identificazione dei più frequenti allergeni presenti negli alimenti, quindi, è oggi possibile valutare negli alimenti la presenza di glutine, proteine dell'uovo, di crostaceo, di beta lattoglobulina. Un nuovo capitolo scritto dal nostro IZS che promuove la Sicilia per innovazione e supporto nello studio di patologie non infettive, ma di grande impatto in Sanità Pubblica (allergie e intolleranze alimentari).

Formazione

Le attività di formazione sono state alla base del consenso che l'IZS della Sicilia riceve da parte dei partner istituzionali e degli operatori del SSN. Come è noto, l'IZS della Sicilia è Ente provider (N° 2089) e con tale qualifica è l'unico ente pubblico veterinario che può rilasciare attestati qualificanti riconosciuti. Nell'ultimo anno sono stati organizzati 21 eventi ECM, per un totale di oltre 270 crediti ECM, fruiti nel corso dell'anno da personale esterno ed interno e destinati alle svariate categorie professionali sanitarie. Primo fra tutti gli eventi del 2012, merita una nota l'organizzazione tecnico scientifica del XX Congresso Nazionale SIPAOC svoltosi a Cassibile (SR) dal 26 al 29 settembre, il cui tema conduttore "L'Allevamento ovino e caprino in Italia: criticità e prospettive di sviluppo sostenibile", oltre alla presenza di circa 300 iscritti, ha visto la partecipazione attiva del Ministero della Salute, del mondo accademico e dei laboratori di ricerca, impegnati quotidianamente nel risolvere le varie criticità territoriali e relativi rischi infettivi sia endemici sia emergenti. I lavori congressuali erano organizzati in tavole rotonde interattive, intervallate da sessioni scientifiche orali e posters. Le tavole rotonde sono state un elemento di forza del congresso in quanto utili ad analizzare, progettare e proporre ai destinatari istituzionali, soluzioni e proposte per uno sviluppo sostenibile del settore produttivo dei piccoli ruminanti in Italia; nell'ottica di una filiera sana, tracciabile, soprattutto nel rispetto del benessere animale (condizionalità).

Altri eventi che hanno caratterizzato il 2012 sono stati strategicamente volti alla formazione di operatori/consulenti aziendali, al fine di migliorare l'igiene e le produzioni zootecniche: "Produzione primaria di latte: buone pratiche e sicurezza alimentare"; "Condizionalità: legislazione, prospekti-

ve ed operatività nella corretta gestione del benessere animale e delle mastiti nell'allevamento"; "Sicurezza alimentare nella filiera lattiero-casearia"; "L'esercizio della professione veterinaria in apicoltura". Altri corsi sono stati dedicati alla comunicazione di risultati della ricerca: "Successi e prospettive nell'uso terapeutico di cellule staminali"; evento che ha rappresentato un aggiornamento nell'ambito delle possibili applicazioni terapeutiche nella medicina rigenerativa umana ed animale. Ancora, il "Corso di addestramento teorico-pratico per la ricerca di impurità solide negli alimenti (filth test)" ovvero la messa a punto di nuovi test per la valutazione delle filiere di lavorazione delle materie prime. Nel 2012 lo stabulario dell'IZS si è confermato punto di riferimento regionale per tutte le attività relative alla formazione sui modelli animali, sia in chirurgia laparoscopica sia in oncologia comparata; in particolare, è stato organizzato il primo corso di chirurgia laparoscopica in 3d in Italia: "Advanced laparoscopic surgery - live surgery". Ancora di grande impatto la formazione sull'utilizzo ed ottimizzazione dei sistemi informatici, rivolto a tutto il personale interno, grazie al "Corso di addestramento teorico-pratico sui sistemi informatici avanzati orientati alla comunicazione e il cloud computing-google application".

Progetti realizzati nel corso dell'anno

I quattro centri di referenza istituiti presso l'IZS della Sicilia hanno proseguito, nel corso del 2012, la strada intrapresa negli anni precedenti, continuando a rappresentare l'eccellenza del Ministero della Salute per le patologie di competenza (leishmaniosi, toxoplasmosi, anisakiasi, MTZ). Nuove idee e nuovi presidi di diagnostici e vaccinali vengono fuori dall'impegno dei ricercatori siciliani: in quest'ultimo anno è stato valutato dal Crenal (in corso di validazione) un nuovo vaccino per il controllo della leishmaniosi (zoonosi che affligge l'intera area Mediterranea ed in costante aumento nel nord del Paese). Il Crabart ha proseguito il suo impegno nel produrre un vaccino sperimentale (con enormi potenzialità di utilizzo) per il controllo delle infestazioni da Ixodes nei ruminanti, vettori di malattie protozoarie e virali. In particolare il 2012 ha consentito di pubblicare i risultati di una indagine sull'espressione della subolesina nelle ghiandole salivari delle zecche, correlata al rischio infezione. Ancora buone nuove nello stesso anno ad opera dal Crena che ha prodotto un test q-PCR per identificare l'*Anisakis* in campioni ittici e discriminarlo da altri nematodi non-patogeni.

Secondo le direttive della Direzione Strategica, la ricerca corrente è stata applicata a problematiche territoriali, più spesso di carattere infettivo, e ha consentito di ottenere dati di estrema importanza nella gestione delle malattie endemiche e dei loro conseguenti danni al patrimonio zootecnico regionale: sorveglianza e controllo della Diarrea Virale Bovina - Malattia delle Mucose (BVD-MD) in provincia di Ragusa, micobatteriosi dei ruminanti

nella provincia di Messina e Catania, parassitosi emergenti, quali la *giardiasi* degli ovicaprini nei territori di Caltanissetta ed Enna. La stessa ricerca ha consentito di attivare un programma di lotta alle mastiti e all'agalassia contagiosa (endemiche da decenni nei nostri allevamenti) per evidenziare i fattori di rischio prioritari e adeguare le conseguenti azioni di controllo, con una forte ricaduta in campo, grazie all'intervento di veterinari specialisti, formati per operare una più moderna e razionale gestione di queste epizootie.

In occasione dell'appello di progetti strategici del programma ENPI Italia-Tunisia 2007-2013, l'Istituto Zooprofilattico ha partecipato, in qualità di partner, alla presentazione di un progetto ammesso e finanziato, sull'integrazione e armonizzazione delle procedure biotecnologiche e degli strumenti decisionali in favore dello sviluppo socio-economico del settore ittico-alimentare in Tunisia e in Sicilia.

In collaborazione con l'Assessorato risorse agricole e con l'Università di Palermo, l'IZS ha ancora coordinato un'azione utile alla valutazione della integrità genetica e dello stato sanitario di una popolazione relitta di coturnice sicula nell'ambito di un progetto di conservazione finanziato dalla CE. Era da oltre 5 anni che non veniva approvato un progetto LIFE in Sicilia e con le sue tecnologie l'Istituto sta attivamente contribuendo a conservare una specie di indiscutibile valore nell'ambito delle biodiversità regionali, ormai quasi sicuramente destinata all'estinzione.

Conclusioni

L'IZS della Sicilia ha sempre creduto nella tracciabilità dei sistemi produttivi, nella prevenzione ed educazione del consumatore, impegnandosi per essere sempre all'avanguardia e protagonista nel settore della tracciabilità alimentare, una strada maestra fondamentale per sostenere il nostro mercato e le nostre produzioni, uno strumento importantissimo purché non diventi soltanto un'etichetta a fronte della quale autorizzare o meno un prodotto ma, al contrario, uno strumento "di modernizzazione culturale" per la promozione del valore aggiunto dei prodotti siciliani legati a tradizioni millenarie.

L'Istituto crede nel partenariato, crede in un mercato di libero scambio nel Mediterraneo, sempre coerente, comunque, alle norme del mercato europeo ed extraeuropeo. La Sicilia possiede la più larga varietà di prodotti agricoli, zootecnici, della pesca ed itticultura che si distinguono per proprietà nutritive, gusto, effetti benefici ma che abbisognano di standard appropriati in termini di sicurezza, qualità, igiene e soprattutto in termini di rintracciabilità. Gli esperti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia saranno dunque ancora impegnati con la massima competenza e professionalità per realizzare tale scenario, per proseguire un percorso che ci identifichi, nella nostra regione, quale punto di riferimento per la filiera e che possa finalmente promuovere e certificare il valore aggiunto delle nostre produzioni a livello italiano, europeo, mondiale.

Rossella Lelli

Direttore sanitario dell'IZSS

Dannosa la fauna incontrollata

Il 24 e il 25 gennaio, a Palermo, l'Istituto Zooprofilattico ha organizzato un corso finalizzato alla formazione degli operatori della sanità pubblica veterinaria verso un piano di monitoraggio e di vigilanza degli animali selvatici in Sicilia. L'incontro ha anche permesso di sviscerare le problematiche che mettono in serio pericolo la sanità della zootecnia in territori di attività estensiva e pascolativa (sulle Madonie, per esempio, esistono un numero preoccupante di bovini e suidi inselvaticiti, pericolosi anche per l'incolumità dell'uomo e per le attività agricole. Persino i daini affamati si aggiungono a questa fauna).

Uno dei relatori del corso, Riccardo Orusa dell'IZS di Torino, suggerisce di copiare i piani di monitoraggio e prevenzione della crescita degli animali selvatici di altre regioni italiane che hanno risolto il problema. In Sicilia non esiste un censimento degli animali selvatici né una legge che lo preveda e nemmeno conoscenze sulla salute di questa fauna che sfugge ad ogni possibilità di controllo.

Nei due giorni si sono alternati a parlare funzionari del Ministero della Salute (Andrea Maroni e Giovanni Granitto), docenti universitari (Adriana Lanieri dell'Ateneo di Parma e Massimo Giangaspero dell'Università di Morioka in Giappone), e veterinari (Ric-



cardo Orusa, Serena Robetto e Alessandro Mosca del CeRMAS dell'IZS di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta; Sabatino Troisi, responsabile dell'Istituto di Gestione della Fauna di Napoli). Queste personalità hanno dato un notevole contributo di chiarezza su come si dovrebbe affrontare la situazione in Sicilia. In primis chiedendo l'attenzione del mondo legislativo regionale con norme specifiche idonee alla realtà siciliana. Purché lo si faccia dopo aver



All'IZS, in un corso per 50 veterinari, si spiega come e perché monitorare gli animali selvatici conduttori di malattie

sentito le organizzazioni professionali di agricoltori e allevatori nonché quelle della caccia. L'IZS Sicilia è disponibile a fare da raccordo tra istituzioni e studiosi perché nell'Isola si proceda alle misure risolutive del problema oggetto di incontro tra operatori e specialisti della sanità veterinaria.

I registri tumori animali

I migliori amici dell'uomo "a guardia" della sua salute

Dal punto di vista epidemiologico, gli animali "sentinella" sono definiti come "popolazioni di animali domestici e selvatici nei quali il verificarsi della malattia può fornire, per la salute umana, utili informazioni sul rischio derivante dall'esposizione a pericoli ambientali". I numerosi sistemi sentinella sono riassunti in un rapporto del CNR pubblicato nel 1992, tra cui ricordiamo l'esempio del "canarino delle miniere", che veniva trasportato dal minatore all'interno delle gallerie come "indicatore" di qualità dell'aria.

Relativamente al cancro umano, quando si considerano gli animali come "sentinelle" per la valutazione degli effetti derivanti dall'esposizione ambientale, un modello di studio riconosciuto è rappresentato dalle specie da compagnia e, in particolare, dai cani. Questi ultimi, infatti, sono allevati nello stesso ambiente dei proprietari e, quindi, esposti alle stesse noxae (radiazioni, campi elettromagnetici, fumo, ecc.); presentano una varietà di tumori sovrapponibile a quella osservata nell'uomo (mammella, vescica, cervello, sistema linfatico), una risposta biologica alla carcinogenesi ed un meccanismo di induzione del cancro del tutto analogo ma con un periodo di latenza/incubazione più breve, che riduce, così, i tempi di osservazione richiesti per gli studi epidemiologici; ed ancora, poiché hanno una limitata mobilità geografica durante la loro vita, sono efficaci indicatori della salute del territorio.

Veterinaria e prevenzione

Nell'impegno comune per la lotta contro il cancro, che vede occupati ricercatori di diverse discipline in tutto il mondo, deve es-

sere anche considerato il rilevante contributo epidemiologico fornito dallo studio delle neoplasie spontanee degli animali domestici e selvatici. In Italia, grazie alla rete degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, attualmente sono attivi alcuni registri dei tumori animali, coordinati dal Centro di Riferenza per l'Oncologia Comparata dell'Istituto Zooprofilattico di Genova. Anche la Sicilia contribuisce all'aggiornamento di tali registri e, nell'arco degli ultimi sette anni (2001-2008), sono stati sinora diagnosticati, dal Laboratorio di istopatologia dell'IZS della Sicilia, oltre 3.820 casi di neoplasie spontanee in cani e gatti.

Le neoplasie più rappresentate sono risultate quelle a carico della cute, con oltre 1.479 casi per la specie canina (44%) e 201 casi per la specie felina (44%). Seguono quelle mammarie, con 1.042 casi per i cani (31%) e 201 casi per i gatti (44%); poi, in ordine di frequenza, gli apparati genitali maschili, con 168 casi nei cani (5%) e 23 nei gatti (5%), e femminile, con 134 casi per i cani (4%) e 14 per i gatti (3%), infine il sistema linfatico, con 134 casi nei cani (4%) e 9 nei gatti (2%). La percentuale dei tumori mammari trova nei gatti una maggioranza di forme maligne. Dal confronto preliminare tra i dati riportati nel Nord Italia (Pellegrino, *comunicazione personale*, 2003) e Centro-Sud Italia (Paciello et al., 2003), non si individuano, al momento, linee di tendenza differenti dall'esperienza siciliana. Tuttavia di interesse l'evidenza di una più alta percentuale di tumori cutanei in Sicilia, presumibilmente riferibile ad una maggiore esposizione degli animali ai raggi solari a queste latitudini. Un problema comune per lo studio della patologia compa-

rata è la classificazione delle neoplasie, che ha sempre comportato profonde differenze tra i vari laboratori specialistici, soprattutto in relazione alle modalità di classificazione in medicina umana e veterinaria. La "International Classification of Diseases", pubblicata dal WHO, contiene una sezione riguardante l'oncologia (ICD-O) che comprende una nomenclatura codificata delle neoplasie umane secondo l'International Classification of Tumors, da cui è derivata quella degli animali domestici (IHCTDA). Tale classificazione viene applicata anche dal Registro Tumori Animali che appartiene ai servizi sanitari dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. Il Registro Tumori Animali della Sicilia opera in collaborazione con l'Ispettorato Regionale Veterinario, l'Osservatorio Epidemiologico e con i Servizi Veterinari delle AUSL, tenendo conto della popolazione animale residente nei vari Comuni ed in modo da ottenere denominatori epidemiologici attendibili. Tale stima consentirà di calcolare i tassi di incidenza grezza/100.000 residenti, in analogia a quelli elaborati dalla International Agency for Research on Cancer (IARC). Con queste modalità i risultati potranno essere correttamente utilizzati per valutazioni comparative.

Lo strumento conoscitivo, rappresentato dai registri tumori animali, può avere un ruolo primario nella prevenzione delle patologie tumorali umane sottolineando, ancora una volta, l'importanza del contributo veterinario e della patologia comparata per la Ricerca e per la Medicina Preventiva Pubblica.

Guido Ruggero Loria
Responsabile del Registro
Tumori Animali IZS

Tumori Esempi illuminanti

Alcuni esempi sono modelli riconosciuti utili alla valutazione del rischio ambientale: Studi di casi-controllo del mesotelioma canino (De Nardo, 1996, Glickman et al. 1983) identificano l'esposizione all'asbesto, in conseguenza di attività lavorative del proprietario o suoi hobbies, come fattore di rischio significativo. L'uso di sostanze insetto-repellenti, come le polveri anti-pulci, che spesso contengono talco ed antimonio (una sostanza strettamente correlata all'asbesto), è stato associato all'aumento del rischio di mesotelioma. I casi di mesotelioma canino possono fornire un sistema precoce di rilevamento di questa patologia ambientale e rappresentano un indicatore precoce per l'identificazione di aree a rischio legate alla presenza di asbesto.

Un altro esempio è il cancro alla vescica dei cani in quanto la vescica dell'uomo e quella del cane sono funzionalmente ed istologicamente simili ed il carcinoma a cellule transizionali è il più frequente tipo di tumore vescicale in entrambe le specie. In uno studio descrittivo, Hayes et al. (1991) dimostrarono che il tasso di morbilità per il tumore alla vescica, in alcuni cani degli Stati Uniti, era strettamente correlato al grado di attività industriale delle stesse località geografiche. Il breve periodo di latenza per il cancro alla vescica del cane fa pensare che il suo screening potrebbe essere tra gli studi prioritari per l'identificazione dei rischi ambientali.

Ancora i cani ci coadiuvano nello studio dell'esposizione al rischio "fumo passivo": è stato condotto uno studio per determinare se la nicotina urinaria possa essere un biomarker per l'esposizione al fumo di tabacco nei cani. La dose media riscontrata in 58 cani allevati in case di fumatori era di 18.6, mentre in altri 56 cani provenienti da case di non fumatori era di 2.2 ng/mg ($p < 0.0001$). Questa ricerca conferma ancora una volta di come i cani possano rivestire un importante ruolo di sentinella nello studio sul rischio di cancro polmonare indotto da fumo passivo di tabacco.

Linfoma nel cane e contaminazioni chimiche e fisiche: i proprietari di cani che avevano sviluppato il linfoma canino maligno (CLM) avevano usato, nel 30% in più dei casi-controllo, prodotti che contenevano il 2,4 D, o avevano incaricato ditte specializzate nel trattamento erbicida sulle loro proprietà. I risultati dimostrano che i cani esposti al contatto assorbono misurabili quantità di erbicida per diversi giorni dopo i trattamenti e possono costituire un indicatore molto sensibile per i rischi legati al linfoma. Una serie di studi epidemiologici che hanno collegato l'esposizione al 2,4 D ed altri erbicidi al rischio di linfomi non-Hodgkin's (NHL) nell'uomo e al linfoma canino, per le similitudini nel comportamento biologico e per gli aspetti patologici, può servire come modello comparativo.

È stato condotto uno studio per determinare se l'esposizione casalinga ai campi magnetici ed elettrici a bassa frequenza (50-60 Hz) aumentasse il rischio di linfoma nei cani da compagnia (causa sospetta di tumori giovanili nell'uomo). I casi erano relativi a soggetti con linfoma istologicamente confermato. Le informazioni riguardanti il tipo di attività del cane, la sua storia clinica e l'eventuale esposizione a potenziali rischi, furono ottenute tramite intervista telefonica. I campi magnetici erano stati misurati sia negli appartamenti di 93 proprietari di cani con linfoma confermato, sia in altri 137 casi di controllo. I risultati consentirono di raggruppare gli apparta-

Gente così ...

La storia di Fano, stampata da una tipografia palermitana lo scorso dicembre, fa parte di una serie di scritti con cui Giuseppe Palmeri ha voluto descrivere l'ambiente dell'entroterra madonita fissandone alcuni aspetti etnograficamente rilevanti, mentre l'individualità di ogni luogo va declinando verso l'inesorabile omogeneizzazione globale.

Proponiamo ai nostri lettori una riduzione dello scritto di Palmeri del quale abbiamo apprezzato soprattutto la valenza allevatoriale e umana.

Fano

Un allevatore delle Madonie

di Giuseppe Palmeri

Fano, classe 1914, è la celebrazione della formazione umana e del carattere di un uomo della terra, cioè in rapporto diretto con l'ambiente naturale, con le sue piante, le pietre, gli animali, le stagioni, le diversità delle contrade e dei frutti da esse prodotti.

La figura di Fano Muffoletto di Gratteri (*u zu' Fanu*), ora che egli si avvia al compimento di un secolo di vita, ricca di valori morali e simpatia umana, ha indotto l'autore a fissarne i tratti sulla carta in quanto il personaggio è un significativo esempio dell'allevatore di animali d'un tempo, del saggio *vistiamaro* dedicato all'attività dell'allevamento di mandrie e greggi e alla produzione di latte, ricotta, formaggio e lana o pelli. Fano, inoltre, s'è imposto nel convincimento generale dei parenti e dei compaesani come un uomo particolarmente giudizioso, di intelligenza acuta e, da quando ha raggiunto una certa età, come un autorevole patriarca.

Utile l'idea di scriverne prima della fine dei suoi giorni. Questo regalo Palmeri glielo ha voluto fare in tempo e, secondo noi, vale più della festa che gli faranno al compimento del secolo di vita.

Mezzo secolo fa la famiglia Muffoletto ha acquistato una grande azienda zootecnica: si tratta di un ex feudo di circa 350 ettari, comprendente la montagna della *Purace* di proprietà del Principe Carlo Stagno d'Alcontres (nato nel 1913). Ma già spuntava all'orizzonte Fano che, per uno di quegli aspetti umani che legavano proprietari, mezzadri, affittuari, curatoli e soprastanti, da piccolo era stato destinatario di un certo affetto da parte della

famiglia dei "signori" dai quali fu tenuto anche tra le braccia da piccolino.

Nell'ambito del feudo, nell'area dolcemente degradante dalla montagna, i Muffoletto costruirono le grandi stalle per gli armenti e, un po' più a valle, l'ovile per il ricovero di pecore e capre. Nella montagna captarono acqua ed impiantarono grandi bevai. Così il patrimonio zootecnico si poté sviluppare nei decenni successivi, nella maniera quasi arcaica in cui allora avveniva la produzione del latte, della carne e della lana e si svolgeva la loro commercializzazione, fino a raggiungere in certi tempi diverse centinaia di vacche e migliaia di pecore... ed ognuno pensi quanto tintinnio di campanacci si spandeva per l'aria e quanti muggiti e belati si diffondevano per le vallate. In più i tempi andavano richiedendo l'intervento del veterinario e la provvista di foraggi selezionati ed un sicuro riparo quando le intemperie lo esigevano. Per il resto, però, gli armenti andavano lasciati liberi di pascolare.

C'è anche il tempo in cui non di sola erba fresca hanno bisogno gli animali, ma anche di fieno e paglia. Bisogna allora provvedere alla *muta* (transumanza), facendo anche sì che col cambiamento di posti si rigenerasse i pascoli usuali.

In giugno, dopo aver completata la trebbiatura, arrivano vacche e pecore a nutrirsi di tanto ben di Dio. Fano e i suoi figli con centinaia di animali migravano verso i territori più interni vocati da secoli alla coltura del frumento: verso Caltavuturo, Montemaggiore, Sclafani... Possiamo immaginare allora la carovana di animali e uomini mar-

ciare per giorni con la guida di Fano e dei suoi figli a dorso di mulo; i *picciotti* sugli *sceccchi* e gli immancabili cani al seguito.

E siccome l'assenza dalla *Purace* durava molte settimane, anche tre mesi, occorreva predisporre dei piccoli accampamenti in cui si potesse dormire e cucinare. Si utilizzavano in genere *pagghiari* già esistenti, che all'occorrenza venivano rinforzati o se ne costruivano di nuovi, servendosi di tronchi, canne, fronde di ginestra e *ddisa*.

Nelle condizioni contemporanee, in cui idealmente, se non addirittura ideologicamente (ma talvolta non senza una certa ipocrisia), si parla del desiderio di ritornare alla natura, di adesione alle regole dell'ambiente e di rispetto dell'incontaminazione dei luoghi, si potrebbe dire che una vita come quella di Fano, pur svoltasi nella coscienza del dover produrre ed adeguare la cura del patrimonio zootecnico, sia stata autenticamente (si potrebbe dire "culturalmente") aderente all'ambiente: non solo perché quelli erano i tempi ma soprattutto perché Fano, verso tutto quell'ambiente montano in cui si muoveva e per i suoi profili panoramici, per le piante e i suoni, mostra ancora di avere un autentico amore.

La terra non appartiene all'uomo ma è l'uomo che appartiene alla terra. Questo Fano lo pensa veramente. Il "dominio" di Fano nei suoi terreni non si è mai manifestato in maniera invadente ed esclusiva. Tutti gli amanti della natura che sogliono fare escursioni da quelle parti vi vanno liberamente a cercare funghi, cogliere origano e more o semplicemente in passeggiata per goderne luce, colori, odori e panorami.

Palmeri continua il suo racconto con un altro ricordo risalente agli anni in cui era studente: l'incontro con Fano sulla corriera blu che da Cefalù portava al Santuario di Gibilmanna. Fano si presentava allora nell'eleganza dei *burgisi*: con uno di quegli abiti di velluto a coste, che solitamente erano d'una gradazione tra l'ocra ed il marrone, completo d'un ben attillato gilè e la *cop-*

pula. Portava con sé dei panieri vuoti, il che faceva immaginare che ne

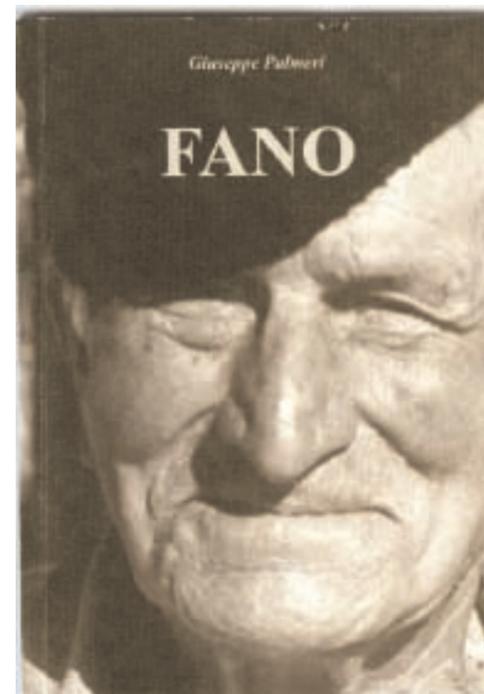
aveva scaricato il contenuto, probabilmente di frutta, a Cefalù. Forse era andato a pagare tasse al governo o a contrattare per la vendita del suo ottimo pecorino. I rapporti con i frati del convento di Gibilmanna erano, del resto, di particolare frequenza, presentandosi alcune volte all'anno i frati della *cerca* negli stalloni dei Muffoletto, con i loro robusti muli, per ricevere il dono di formaggi, latte, olio, ricotta ed altri prodotti della fattoria.

Ma c'è un periodo della sua vita che ha colpito Fano profondamente. Nel 1940 fu obbligato dallo... sconosciuto e lontano Stato italiano ad andare a "servire la Patria" in guerra: tra le pietraie, i fanghi, i colpi di cannone e le miserie del fronte greco-albanese. Lunghe marce di avvicinamento al confine dell'Albania con la Grecia: trenta chilometri al giorno, caricato d'un peso di circa trentacinque chili di roba, tra zaino, armi, elmetto, borracce, ecc. E racconta anche di quando, nel corso d'una di tali marce, scoppiò vicino alle sue gambe un proiettile nemico. Era il giorno in cui a Gratteri si festeggia la Madonna del Carmelo, per cui Fano ha sempre ritenuto che solo per una speciale grazia di Maria Carmelitana quella volta rimase illeso. Da quel momento, per tutta la vita, la Madonna del Carmelo ha avuto un posto speciale nei suoi pensieri e nelle sue preghiere.

Da quel fronte di guerra, dopo il rovesciamento delle alleanze che tutti sappiamo, nel 1943, con altre migliaia di soldati italiani fu preso prigioniero e deportato dai tedeschi a Berlino, dove fu impiegato nell'industria bellica a lavorare in una fonderia, nella rude atmosfera degli altiforni. Tornò a casa dopo cinque anni.

Fano, a Gratteri, sostenne anche l'incarico di responsabile della più importante associazione dei lavoratori della terra, la nota *Coldiretti*. E siccome una tale posizione lo poneva bene in vista tra le forze attive del paese, negli anni Settanta fu pure consigliere comunale.

Ad un certo punto della vita, come per tutti gli uomini, anche



per Fano si profilò il declinare verso la fine ed egli se ne rese conto con comportamenti ragionevoli. Superati i novant'anni, portati da lui col vigore e la volontà di sempre, cominciò a disertare l'azienda. Non sono mancate circostanze drammatiche familiari con la morte della figlia e anche quella di sua moglie; momenti che, se anche furono sopportati da Fano con fermezza e coraggio, gli fecero mancare importanti sostegni morali e concorsero decisamente all'indebolimento della "vecchia quercia". Cominciava a manifestarsi intanto qualcuna delle malattie tipiche dell'età avanzata e scemavano le forze fisiche.

Ora Fano normalmente non esce più di casa, è assistito con evidente sincero affetto dai figli. Intanto i tempi sono veramente molto cambiati da quando Fano arrivava vigoroso a Valle Nasca, a cavallo, e da quando andava ad ispezionare in piccoli vecchi magazzini bene aerati del Paese che le forme dei caci di *pirminti u* e *pecorino* capissero bene la loro stagionatura. Figli e nipoti sono intenti a rimodernare quello che non si chiama più *feudo* ma azienda zootecnica: alle prese con le norme di sicurezza e di igiene e con progetti di trasformazione razionale e produttivistica, non più secondo le collaudate regole tramandate di padre in figlio, ma in base a difficili leggi che emana lo Stato sulla base di fredde e lontane regole elaborate in Europa per pascoli certamente diversi da quelli che abbiamo visto un tempo a Gratteri. La nipote, laureanda in biologia, progetta applicazioni della *fitoterapia* alle piante che si possono coltivare nella campagna del nonno. Il nipote pare attaccato a quei pascoli ed al loro futuro.

La *Purace* è sempre aperta agli escursionisti ed è spesso meta di passeggiate di turisti stranieri, che ne colorano le tinte uniformi delle rocce e dei prati con gli sfavillanti colori di maglioni e zaini. È sempre una suggestiva sorpresa anche lambirla semplicemente percorrendo la strada che da Gibilmanna porta a Gratteri.



Letteratura per bambini

Il rispetto e il benessere degli animali nelle favole di Alessandro Petrucci

L'autore di queste due favole, docente di lettere negli istituti superiori, con i suoi scritti tocca il mondo zootecnico e alcuni suoi concetti allevatori. Zooteccnia e letteratura, un connubio educativo non di poco conto per la crescita dei piccoli. I suoi messaggi e la morale che abbiamo ritrovato nelle due favole "La mucca Sposella" e "L'Asino Giacchino" diffondono il desiderio di contatto con animali domestici ma in ambiente naturale e sano.

Il mondo dell'allevamento, fatto di economia e di cicli riproduttivi, già in larga parte promuove, attraverso le fattorie didattiche e negli agriturismi, la conoscenza degli animali utili alla vita dell'uomo non solo sotto il profilo dei prodotti alimentari che ci regalano, ma anche nel rapporto che riescono a instaurare con le persone e per gli effetti terapeutici, al di là del reddito che possono portare alla campagna. Ben vengano, allora, anche le favole associate alla concretezza del mondo agricolo.



Il Distretto regionale lattiero-caseario

1 Cavallo – Abbiamo constatato – ha aggiunto – che per l'accesso delle Filiere agroalimentari al Fondo Europeo per lo Sviluppo occorre che il Governo regionale modifichi l'attuale impostazione. Per questo incontreremo gli altri Distretti dell'agroalimentare ed i responsabili della politica siciliana. Il nostro obiettivo primario – precisa Cavallo – è fare in modo di abbattere le criticità del settore fungendo da cabina di regia insieme alle organizzazioni, adottare bandi utili e accessibili, snelli, creare interlocuzione con le istituzioni pubbliche ed evitare che i fondi della Comunità Europea ci passino sotto il naso inutilizzati".

Enzo Cavallo ha incassato l'incoraggiamento e l'ospitalità del direttore generale dell'IZS, Tonino Salina, che nell'attivazione dei Distretti vede anche l'affermazione della sicurezza alimentare come requisito indispensabile della qualità dei prodotti della nostra terra e del nostro mare. "L'Istituto – ha dichiarato Salina – si pone a disposizione nella politica del fare, purché si faccia sistema al fine di scrol-

larci di dosso tutte le incrostazioni che non facilitano tale percorso".

Per Moschella della CIA occorre sciogliere, insieme al Governo regionale, il nodo della volontà politica dando legittimazione ai Distretti, altrimenti si rischia un'ennesima frustrazione delle energie produttive isolate. Il presidente della Confederazione italiana agricoltori ha ricordato, inoltre, che occorre anche una buona riforma della legge sul commercio dei prodotti agricoli.

Meli ha espresso pieno appoggio alle possibili attività future del Distretto, mettendo a disposizione l'ARAS per le funzioni peculiari di assistenza tecnica e divulgazione.

Si è registrato, infine, anche lo scetticismo provocatore di Federica Argentati, della Fedagri Cooperative, secondo cui occorre fare i conti con la scarsa vocazione aggregativa dei siciliani, considerato che la consulta dei Distretti, in sei anni, si è riunita solo due volte.

I. M.

Vincenzo e le capre innamorate

Milioni di animali, milioni di persone. Caratteristiche morfologiche a parte, non sempre è facile distinguere gli uni dalle altre. Addirittura c'è qualcuno che ha certezze, se ha avuto il coraggio e la determinazione di scrivere sulla mangiatoia di una stalla di San Mauro Castelverde: "Più conosco l'uomo e più amo gli animali".

L'aggressività degli uomini non è da meno di quella di certi animali, come pure la rispettiva dolcezza o docilità. A proposito di docilità, come considerare gli apprezzamenti del proprietario di un allevamento suinicolo verso i suoi maiali allo stato libero? Egli si offende quando le sue bestie vengono chiamate porci: "Chiudi un essere vivente in gabbia e non lo riconosci più", sostiene accoratamente. Un veterinario di Reggio Emilia ha addirittura fatto la tesi di laurea sul benessere della scrofa: "Lo stress degli animali è controproducente per la loro prolificità e la loro crescita. Causa in essi turbolenza e aggressività".

È di alcuni anni fa, nei pressi del bosco Sugheri, a Geraci Siculo, l'indimenticabile sensazione prodotta dall'immagine di una particolare catena nutrizionale-affettiva: sempre al pascolo brado, una bovina di primo parto divideva i quattro capezzoli della mammella materna col fratello dell'età di qualche settimana e intanto allattava il proprio piccolo di pochi giorni di vita.

Le storie di cani e gatti umanizzati non si contano più. Ciò che sanno dare all'uomo è davvero incredibile. Le capre di Vincenzo, in contrada Vignicella, a Castelbuono, per esempio, si distinguevano per la gelosia morbosa nei confronti del loro amico-pastore, Vincenzo, che le portava a pascolare giornalmente, anche per Pasqua e per Natale.

Le capre si rifiutavano di prender cibo in sua assenza. Un giorno Vincenzo si trovò a letto con la febbre? Ebbene, la moglie che comprendeva la... solitudine delle povere bestie, le confortava con una razione in più di fave che in altri momenti avrebbero divorato avidamente. Quel giorno non c'è stato verso per Ni-

colina di convincerle a ingoiare il cibo. Le capre volevano lui. Lo circondavano durante la mungitura e facevano a gara a chi doveva stargli più vicino: una gli mordicchiava la manica, l'altra il berretto, un'altra ancora gli annusava il collo o gli si strofinava sulla schiena... Ce n'era un'altra che non lo mollava neanche se l'ammazzavi: sopportava le cornate delle sue compagne di ovile ma non si scostava dal pastore.

Ma cosa faceva Vincenzo a quelle capre? Non le bastonava, lui non sapeva fare una cosa del genere. Le sue compagne di lavoro erano attratte e rassicurate soprattutto dalla sua bontà stampata sul viso: tra le sue guance paffute è scolpito ancora il sorriso. Poi, Vincenzo non ce la fece più ad uscire con le sue vivacissime capre, tuttavia la volontà di non darsi per vinto gli permise di tenersi ancora su, malgrado l'età inoltrata, di camminare sotto il sole o sotto la pioggia. Lui avanti e le sue amiche dietro, si fermavano qui e là su qualche ciuffo d'erba, tra rovi e cespugli, o sui frassini per qualche foglia più tenera.

La mattina non occorreva mettere la sveglia nell'adiacente abitazione di Vincenzo: nell'ovile i beati si facevano sentire appena giorno. "Chi n'tisa c'hannu...!" ("Come sono ansiose...!"), esclamava l'ultimo capraio del paese, non senza un affettuoso disappunto verso quelle "anime terribili".

Oggi Vincenzo porta il peso di seri dispiaceri ed è affetto da una buona dose di reumatismi.

Resisti, bravo pastore del tempo che fu, resisti ancora, lontano da quanti sono svenuti nelle braccia di quella ricchezza artificiale che raggela l'uomo e pian piano ne estingue i primitivi valori.

Ignazio Maiorana

Tumori: esempi illuminanti

6 menti sotto controllo in due categorie: con alto o molto alto livello di radiazioni, e con basso o molto basso livello. I cani che vivevano in case con elevati livelli di radiazioni hanno presentato il rischio più alto, mentre valori più modesti di aumento del rischio sono stati rilevati con livelli di radiazioni inferiori. I risultati di questo studio provano l'importanza dell'utilizzo delle neoplasie spontanee canine, come il linfoma, come modello di studio per i tumori legati a fattori ambientali. Ulteriori studi sul linfoma canino ed altri tumori, come quelli dell'apparato riproduttore e nervoso, potrebbero essere considerati altrettanto utili a tale scopo. In particolare, nell'era della telefonia mobile, sarebbero auspicabili ulteriori studi ed osservazioni su cani ed altri animali, come indicatori dei possibili effetti patogeni da campi magnetici e da microonde. Anche nell'ambito delle frodi alimentari e dei rischi a queste legati possiamo menzionare l'utilizzo illegale di melamina (un prodotto plastico che normalmente si utilizza per rivestire lo scatolame per alimenti ma che può essere utilizzato per aumentare fraudolentemente, come avvenuto in Cina, la quota proteica di alimenti per uso umano ed animale). La melamina è stata di recente riconosciuta causa anche di effetti cancerogeni diretti negli animali.

Guido Ruggero Loria

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a: siciliazootecnica@arasicilia.it
Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- Allevamento bovino di razza Limousine, in provincia di Ragusa, vende torelli e manze iscritti al L.G. (Az. Giuseppe Garofalo, tel. 3339540520 - 3396523807 - garofalo.lim@tin.it).

Sicilia Zootecnica

Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia
Col sostegno dell'Ist. Zooprofilattico della Sicilia

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55
90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del 16-7-1974

Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

P.I. Spedizione in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/B Legge 662/96 D.C.B. Sicilia 2004

Direttore responsabile
Carmelo Meli
Caporedattore
Ignazio Maiorana

Comitato di Redazione

Tonino Salina
Rossella Lelli
Massimo Sessa

In questo numero:

Alessandra Ballarò, Rossella Lelli,
Guido Ruggero Loria, Giuseppe Palmeri

Stampa: Grafiche Sicilia srl - Via G. da Verrazzano, 12
PALERMO - Telefax 091 9825836

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Versamento a mezzo c/c postale n. 000079332573 intestato a:
Associazione Regionale Allevatori Sicilia - Via P.pe Belmonte, 55 - 90139 Palermo