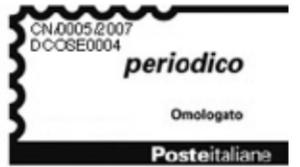




40° ANNO, n. 1
Gennaio-Marzo 2015

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Periodico zootecnico e agroalimentare edito
dall'Associazione Regionale Allevatori
col sostegno di Terra Srls (società di intermediari assicurativi in agricoltura)

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

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

Palermo

“Un giorno da allevatori”

La campagna va... in città

di Ignazio Maiorana

L'intento dell'Associazione Italiana Allevatori e della Coldiretti nazionale era quello di far toccare i capezzoli delle vacche ai politici, per far provare loro almeno una volta la sensazione di fare uscire l'oro bianco. Ma quel prezioso latte siciliano, che costa immensi sacrifici produrre, non viene riconosciuto nel suo giusto valore, al punto che molti allevatori sono costretti a chiudere l'attività o a riconvertire la propria azienda in altre produzioni agricole, altra strada non sempre facile da seguire per le stesse ragioni.

Aiutare l'imprenditoria più povera a raggiungere il mercato non significa assistenzialismo ma salvaguardia della zootecnia che garantisce la filiera dell'autenticità e della bontà dei suoi prodotti.

Bisogna invitare i politici a legiferare per imporre un sistema di tracciabilità del prodotto del territorio perché esso sia ben distinguibile, non confondibile con altri di dubbia provenienza e di dubbia salubrità.

A.I.A. e Coldiretti sono scese insieme nelle piazze italiane e hanno organizzato, il 6 febbraio scorso, una manifestazione nelle città più importanti del Paese, in diverse regioni, per ricordare che gli animali esistono ancora e sono indispensabili per l'alimentazione umana. Vacche, pecore e capre sono state poste in vetrina nel cuore, nei centri storici delle metropoli, considerato che la società civile non si incontra molto spesso con la società rurale, serbatoio di importanti valori umani. È stato opportuno, quindi, portare questi monumenti, che ci alimentano e muovono l'economia, accanto ad altro tipo di monumenti più noti per ragioni storiche e turistiche.

A Palermo era stata chiesta l'autorizzazione per utilizzare lo spiazzo dinanzi al teatro Massimo, nell'anima della città, ma il Comune ha concesso piazza Crispi dove sono accorsi, insieme a moltissimi allevatori e sindaci siciliani, il ministro della Giustizia Andrea Orlando e l'assessore regionale all'agricoltura Nino Caleca.

L'Associazione regionale allevatori si è fatta in quattro per la riuscita della manifestazione: da San Giuseppe Jato e dintorni, in una giornata di freddo e pioggia, sono arrivati gruppi di animali con i loro formaggi da esporre e da fare accarezzare i primi, i secondi da far degustare ai visitatori, come a voler dire: “È questa la realtà in carne e latte, salvaguardiamola tutti quanti e tutta quanta!”. Soddisfatti per il successo della significativa manifestazione il commissario e il direttore dell'Associazione regionale allevatori (Giorgio Biserni e Carmelo Meli), il presidente e il direttore della Coldiretti siciliana (Alessandro Chiarelli e Giuseppe Campione). Nella mat-



Il ministro Orlando alla manifestazione. Sotto, il direttore ARAS Meli, il presidente Coldiretti, Chiarelli, e l'assessore Caleca.



tinata è avvenuta anche la degustazione di latte fresco e formaggi con l'aiuto dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero palermitano guidati dallo chef Pietro Pupillo.

“Più corta è la filiera produttiva, più difficile è per la malavita organizzata e la mafia infiltrarsi nei suoi meccanismi di mercato”, ha dichiarato l'assessore regionale all'Agricoltura quel giorno. Caleca ha approfittato per lanciare un appello alla Conad e alla grande distribuzione organizzata: “Aiutateci ad alzare il prezzo del latte, in tal modo aumenta la produzione. Investiamo in questo settore perché anche i giovani possano lavorare e continuare a tenerlo attivo. Oggi la cessazione del sistema delle quote latte può rappresentare per la Sicilia un'occasione di grande sviluppo. La Regione saprà valutare chi si impegna in tal senso, chi lavora per portare in alto i marchi, la qualità, la certificazione siciliana. L'obiettivo del mio assessorato è vendere la parte migliore della Sicilia, e il latte è uno dei prodotti migliori dell'Isola”.

Un marchio sotto l'egida della Regione potrebbe dare un forte impulso al riconoscimento-

I siciliani campioni in Umbria

Clamoroso exploit alla 47ª Fiera agricola regionale Il grande successo alla Mostra dei bovini Limousine e Charolaise

Servizio di Ignazio Maiorana

Dal 27 al 29 marzo, la Fiera regionale Agriumbria, svoltasi nel Comune di Bastia Umbra, nei pressi di Perugia, ha ospitato la 14ª Mostra nazionale di ANACLI, appuntamento di elevata qualità dell'allevamento da carne dei bovini di razza Limousine e Charolaise, dove gli allevatori siciliani si sono affermati abbondantemente conquistando anche il massimo prestigio della mostra zootecnica: *Ilenia*, una manza Limousine dell'azienda di Antonio Di Pasquale (Ragusa), è risultata campionessa junior e campionessa assoluta, e l'azienda di Epifanio Menzo, di Enna, ha conseguito il titolo di campione senior, ancora tra i Limousine, grazie al toro *Gargamel R.J.* Un tripudio, per la Sicilia della buona zootecnia, se consideriamo che gli isolani, in tutto, si sono portati a casa 7 primi premi, 5 secondi premi e 7 terzi premi, oltre ai già citati due primi posti di categoria ed il premio assoluto.

La manifestazione, polo fieristico della carne italiana, inserita in un contesto espositivo molto variegato e specializzato in agricoltura,

2



La campionessa assoluta Limousine e i campioni Charolaise in Umbria



3

1

I siciliani campioni in Umbria

zootecnica e meccanizzazione, si è svolta serenamente grazie alla professionalità dei giudici Cannizzaro, Murtini, Bartolone, Pistis e l'impeccabile capacità organizzativa dell'ANACLI guidata dal presidente Roberto Nocentini e dal direttore Emanuele Villa.

A testimoniare il successo degli allevatori siciliani si sono trovati, fra le altre autorità, anche il presidente dell'Associazione Italiana Allevatori Pietro Salcuni, il presidente dell'ente fiera Agriumbria, Lazzaro Bogliari, il direttore dell'ARAS Carmelo Meli e il consigliere nazionale dell'ANACLI in Sicilia Pietro Riolo. Si è registrata una grande collaborazione tra allevatori, esperti e organizzazioni associative zootecniche che ha dato risultati importanti.

Questo filo tecnico che ora lega col resto d'Italia la Sicilia, prima regione italiana per numero di bovini da carne, tende ad allungarsi verso Nord, proponendo di ospitare nella nostra Isola, a Modica (RG), il Concorso nazionale 2015, lanciando gli eventi siciliani e gemellandoli con importanti altri incontri come la prossima Fieragricola di Verona nel 2016 e, nel 2017, il confronto europeo nella stessa località. Questa informazione è stata data a Bastia Umbra. Ma la Sicilia in tutto questo svolgerà un ruolo importante che ha già preso piede quando due emissari, Pasinato e Cauchioli, della direzione commerciale-marketing della Fiera internazionale veneta, alla fine della loro conferenza stampa, hanno chiesto all'ANACLI e all'ARAS di poter contribuire a porre in vetrina la zootecnica siciliana a Verona. Dopo gli opportuni contatti con Nocentini e Meli, i due funzionari procederanno presto a pianificare e finanziare la partecipazione dei produttori della Sicilia alla "vetrina" agricola italiana più prestigiosa. In un'assemblea di allevatori prevista per settembre prossimo verranno illustrate le modalità di adesione.

Quindi alla conferenza stampa è stato detto che un contratto tra AIA e Veronafiere vedrà legate le Mostre dei bovini da carne di Verona, Bastia Umbra e Modica in un'intesa di indirizzo.

"Nell'ottobre del 2016 Modica ospiterà la Mostra nazionale della Limousine e della Charolaise. Il lavoro di squadra - riconferma il presidente dell'ANACLI Roberto Nocentini - rende tutto più facile ed efficace. Con metodo, costanza ed entusiasmo si prosegue quindi il lavoro di selezione e di miglioramento delle razze, grazie a strategie organizzative che potranno creare l'asse della carne di qualità che accorcerà le distanze tra la Sicilia e l'Europa, senza perdere di vista la trasparenza della filiera zootecnica e la rintracciabilità di carne, latte e formaggi a tavola dei consumatori. 30.000 bovini Limousine e Charolaise in 1300 aziende controllate in Italia non sono roba da niente. È un patrimonio zootecnico specializzato nella produzione della carne di animali alimentati in maniera accurata e corretta per garantire la bontà e l'omogeneità di questo cibo ai consumatori".

I tempi sono maturi, rileviamo noi, è l'ora di certificare la filiera, come avviene per la Chianina. Le carni di Limousine e Charolaise possono essere tipicizzate e raggiungere anche le mense scolastiche e ospedaliere e i ristoranti che utilizzano spesso quelle importate dall'estero. La scommessa per il futuro è la trasparenza. Difendiamo le nostre produzioni e la nostra economia! Attraverso internet ogni azienda che alleva questi animali può, se vuole, rendere pubblica la propria fatturazione di vendita e pretendere la stessa cosa dai macellai acquirenti.

Per il consigliere dell'ANACLI Pietro Riolo le eccellenze morfologiche e genetiche, insieme al corretto corredo sanitario degli animali siciliani, pongono la nostra regione in primo piano, ben armonizzata nel contesto nazionale. È una grande soddisfazione constatarlo grazie al lavoro di persone umili e volenterose, che primeggiano anche per il coraggio di insistere, di non mollare.

Riolo, col suo solito entusiasmo e la capacità di aggregazione, ha ringraziato gli allevatori per i loro grandi sforzi nel preparare gli ottimi animali. Ha inoltre esaltato il lavoro degli imprenditori zootecnici, consapevoli di quanto c'è ancora da fare per i prossimi appuntamenti. "Io sono una persona comune fra persone comuni - ha detto - e, insieme, formiamo il sistema degli allevatori italiani. Lavorando in sinergia con grande spirito di partecipazione abbiamo raggiunto qualche obiettivo prefissato e possiamo ora mirare ai prossimi".

Sulla stessa onda le dichiarazioni dell'allevatore ragusano Antonio Di Pasquale, proprietario della campionessa assoluta della Mostra: "Un miracolo, un evento frutto di grandi sacrifici e di molto entusiasmo la nostra affermazione qui in Umbria, è un momento storico per noi giovani allevatori, finalmente notiamo la meritata attenzione nei confronti del mondo allevatorio siciliano. A noi non mancherà il coraggio per andare avanti". Intanto la fidanzata di Antonio non ha potuto nascondere le lacrime di gioia, abbracciata a colui che sarà il suo compagno di vita, che anche in questi momenti ha l'occhio attento alla bestiola vincitrice, che si sarà chiesta un po' spaventata come mai tutto quel baccano.

E ancora, ci ha impressionato positivamente vedere una personalità di stile e di carisma come il presidente dell'ANACLI Nocentini con la spazzola in mano dentro il ring della Mostra a perfezionare il mantello di qualche soggetto. Al di là della questione alimentare e com-



merciale, infatti, la Mostra umbra ha fatto vibrare partecipanti e visitatori per la visibilissima passione che caratterizza gli allevatori. Il loro legame quotidiano fatto di cura, affezione e attenzione per i propri animali, ma anche di notevoli sacrifici lavorativi ed economici, porta a risultati produttivi elevati. È un antico, inspiegabile e talvolta contraddittorio rapporto con gli animali, considerato che la loro breve vita si chiude sempre in mattatoio. Ma la vita del pianeta e la natura hanno stabilito da sempre questi equilibri che si tramandano finché l'uomo ne avrà bisogno.

Ignazio Maiorana

I premiati

Campione junior Charolaise:
Jolie di Maria Blandino (Modica)
Campionessa junior della mostra e campionessa assoluta Limousine:
Ilenia di Antonio Di Pasquale (Ragusa)
Campione senior Limousine:
Gargamel di Epifanio Menzo (Enna)

RAZZA LIMOUSINE

- *maschi da 11 a 13 mesi*
1° e 3° Di Rosa Giuseppe (Modica)
- *maschi da 13 a 18 mesi*
3° Di Rosa Giuseppe (Modica)
- *maschi da 24 a 36 mesi*
2° Blandino Silvana (Modica)
- *femmine da 8 a 14 mesi*
2° Garofalo Giuseppe (Giarratana)
3° Di Pasquale Antonio (Ragusa)
- *femmine da 14 a 18 mesi*
2° Garofalo Giuseppe (Giarratana)
3° Di Rosa Giuseppe (Modica)
- *Femmine da 18 a 24 mesi*
1° Di Pasquale Antonio (Ragusa)
3° Garofalo Giuseppe (Giarratana)
- *Manze gravide fino a 34 mesi*
1° Blandino Silvana (Modica)
- *Vacche e vacche con vitello a seguito*
3° Blandino Silvana (Modica)

RAZZA CHAROLAISE

- *maschi da 11 a 13 mesi*
1° Blandino Maria (Modica)
- *maschi da 13 a 18 mesi*
1° Tumino Gianluca (Ragusa)
- *maschi da 18 a 24 mesi*
1° Tumino Gianluca (Ragusa)
2° Blandino Maria (Modica)
- *maschi con oltre 36 mesi*
3° Blandino Maria (Modica)
- *Vacche con vitello a seguito*
1° Agosta Gioacchino (Rosolini)



Tripudio e commozione dei giovani allevatori



“Un giorno da allevatori”

1 to e alla pubblicizzazione dei prodotti siciliani. “Questo bisogna farlo insieme all’Associazione regionale Allevatori, una istituzione che si occupa della tenuta dei Libri Genealogici per la selezione delle varie razze di animali e per il miglioramento della loro produzione – dichiara il Commissario dell’ARAS, avv. Giorgio Bismerni, che è ottimista –. Questo movimento di energie indispensabili porterà sicuramente a un risultato per gli allevatori e per i fruitori della loro opera, cioè i consumatori. L’imprenditoria zootecnica non può rimanere inascoltata!”.

“Il treno della fortuna non passa ogni giorno – ha



Sopra: l’assessore regionale Caleca in prova di mungitura.



ricordato il direttore dell’ARAS Carmelo Meli –. La politica deve sostenere chi lavora 24 ore su 24 nella campagna dimenticata. Il nostro non è un gioco al lotto, ma un impegno quotidiano che si fonda sui sacrifici e sul risparmio, oltre che sul rischio di capitale esposto ad ogni tipo di imprevisti, come quelli atmosferici e sanitari. Se ci saranno ancora gli allevatori, il territorio non sarà solo e abbandonato, la nostra alimentazione potrà ancora vantare la fragranza dei cibi prodotti dove ancora la natura è pulita e sana. L’ARAS, con i suoi tecnici, può dare un grosso contributo al controllo della filiera e alla diffusione del marchio *Qualità Sicura* della Regione. Rintracciabilità e tracciabilità del

latte, del formaggio e della carne sono vitali per tutti”.

“300 milioni di euro sono destinati ad essere spesi, nei prossimi anni, per l’agricoltura – ha dichiarato il presidente della Coldiretti siciliana Chiarelli – potrebbero creare tanta occupazione. Ma bisogna lavorare e produrre in piena regola, facendo rete tra aziende per colmare il buco commerciale che

magazzini. Dobbiamo finirla, inoltre, con la nazionalizzazione di prodotti esteri, considerati italiani solo perché vengono importati e trasformati in Italia. Occorre vietare questo gioco all’imbroglio. Togliamo il *segreto di Stato* su latte, cagliate, carni provenienti da altri Paesi. Chiarezza e trasparenza se vogliamo andare avanti!”

Nell’Agrigentino

Liborio Mangiapane fa il miglior formaggio siciliano

Il migliore formaggio della Sicilia è da qualche anno agrigentino. Per il 2014 la commissione giudicatrice delle “Cronache del Gusto”, il giornale online regionale, ha assegnato il premio per il migliore formaggio prodotto nell’Isola ad un agrigentino, Liborio Mangiapane, di Cammarata, il quale è stato premiato il 26 gennaio, presso l’Hotel Sheraton di Aci Castello, in provincia di Catania, assieme ad altri dieci produttori siciliani.

Si tratta di un giusto riconoscimento per l’azienda agrigentina e per un’area montana, quella di Cammarata, dove si svolge buona parte dell’attività di produzione del latte e del formaggio di quella provincia. Non è un caso infatti che nella passata edizione del premio, che porta la denominazione “Best in Sicily”, sia arrivata prima e sia stata premiata, un’altra azienda agrigentina, quella della famiglia di Giacomo e Nina Gati di Campobello di Licata, che nel 2013 ha conquistato con il suo formaggio il palato della giuria e dei siciliani.

L’azienda agricola di Liborio Mangiapane si trova in contrada “Canalicchio” a Cammarata. Si tratta di un allevamento bovino e ovino e di un caseificio per la produzione formaggi di vacca. Viene definito speciale il suo caciocavallo preparato solo con latte di bovine modicane, insieme alle caciocotte fresche o stagionate e la particolare ricetta.

SICILIA ALLEVA

LI A

2015

Zootecnia, sapori e tradizioni

Amministrazione Comunale è lieta di invitarvi a partecipare alla VIII Edizione di

Sicilialleva 24-25-26 Aprile 2015

PROGRAMMA

Venerdì 24 Aprile

Ore 08:00 Ricevimento e sistemazione animali nei Box (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 11:00 Workshop: dott. Emiliano Gurrieri, “L’alimentazione delle pecore da latte nella moderna ovicoltura”, a cura di Lococata Mangini SPA (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 16:00 Inaugurazione Sicilialleva 2015 - VIII Edizione (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 16:30 Apertura area espositiva animali da fattoria, percorso animali autoctoni siciliani (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 17:30 Conferenza: “I giovani imprenditori agricoli dell’area dei Monti Sicani, tra innovazione e nuove opportunità di sviluppo”. Nel corso della manifestazione verranno premiate le Eccellenze Agroalimentari del territorio (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 20:00 Degustazione di formaggi ed insaccati ottenuti dalla razza bovina CINISARA, Pecorino Siciliano e Vastodda del Belice DOP, e prodotti tipici del territorio, (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 20:30 Apertura del percorso “La via del Gusto” a cura della SOAT Ass. Agr. e dell’Istituto Alberghiero di Alia, (Centro Diurno C.da Bordonc).

Sabato 25 Aprile

Ore 08:30 Apertura area espositiva animali da fattoria, percorso animali autoctoni siciliani (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 09:00 Apertura area espositiva artigianale ed enogastronomica (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 09:30 Vetrina animali da latte (Campo Boario C.da Bordonc) e degustazione di latte bovino fresco da stalle del territorio (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 10:00 Workshop: Libri professionisti del territorio, Tecniche innovative e nuove opportunità, a cura di MSD ANIMAL HEALTH S.r.l. (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 10:30 Dimostrazione macelleria e podologia bovina, a cura del podologo Gioacchino Agosta da Rosolini (SR) (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 11:00 Sfilata e Premiazione dei Campioni e delle Eccellenze Agroalimentari del territorio, (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 12:30 Sagra della Carne locale, degustazione di prodotti tipici casari, intrattenimento folcloristico (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 16:00 Workshop: L’Alimentazione dei Bovini da carne a cura di BIOROMAN S.P.A. (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 19:30 Saluto ai partecipanti, chiusura (Campo Boario C.da Bordonc).

(Centro Diurno C.da Bordonc)

Ore 15:30 Vetrina zootecnica a cura dell’A.R.A.S. Mostra Concorso “Bovini da Carne” razze Limousine, Charolaise, Marchigiana (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 20:30 Degustazione di prodotti tipici del territorio olio e formaggi, Zabbina di ricotta, Pecora bollita caciunata secondo l’antica ricetta “dell’Accademia della Pecora Bollita” a seguire intrattenimento folcloristico (Centro Diurno C.da Bordonc).

Domenica 26 Aprile

Ore 08:30 Apertura area espositiva animali da fattoria, percorso animali autoctoni siciliani (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 09:00 Apertura area espositiva artigianale ed enogastronomica (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 09:30 Vetrina animali da latte (Campo Boario C.da Bordonc) e degustazione di latte bovino fresco da stalle del territorio (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 10:00 Workshop: Libri professionisti del territorio, Tecniche innovative e nuove opportunità, a cura di MSD ANIMAL HEALTH S.r.l. (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 10:30 Dimostrazione macelleria e podologia bovina, a cura del podologo Gioacchino Agosta da Rosolini (SR) (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 11:00 Sfilata e Premiazione dei Campioni e delle Eccellenze Agroalimentari del territorio, (Campo Boario C.da Bordonc).

Ore 12:30 Sagra della Carne locale, degustazione di prodotti tipici casari, intrattenimento folcloristico (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 16:00 Workshop: L’Alimentazione dei Bovini da carne a cura di BIOROMAN S.P.A. (Centro Diurno C.da Bordonc).

Ore 19:30 Saluto ai partecipanti, chiusura (Campo Boario C.da Bordonc).

Nel giorno della Manifestazione il Comune attiverà percorsi servizi turistici: Visite ai musei e ai beni monumentali archeologici/gallerie; Servizio Bus-Servizio; Esposizione di mostre pittoriche e fotografiche; momenti culturali legati alla tradizione contadina.

C.A. LEONARDO
Via M. Della, 7 - 95121 Catania (CT)
Tel. 095 821127 - 095 821128 - Fax 095 821127 - www.leonardo.it

BIOROMAN S.P.A.
Via M. Della, 7 - 95121 Catania (CT)
Tel. 095 821127 - 095 821128 - Fax 095 821127 - www.bioroman.it

SOAT
Via M. Della, 7 - 95121 Catania (CT)
Tel. 095 821127 - 095 821128 - Fax 095 821127 - www.soat.it

L'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA E ZOOTECNIA Guido VENI

IL SINDACO Francesco TORRISI

Sanità: lavora meglio chi ce l'ha

“Eradicare l'IBR nei bovini!”

Un incontro all'IZSSi stabilisce le linee guida per un Piano di controllo della pericolosa malattia

Il 18 marzo scorso, l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia ha ospitato, nella sede centrale di Palermo, un incontro finalizzato a illustrare le linee guida per la lotta al “fuoco di S. Antonio” nei bovini, ossia l'IBR, una patologia che mette in seria discussione la produttività degli allevamenti. L'iniziativa è stata promossa dall'ARAS, dall'ANACLI, dalla Coldiretti e dall'IZSSi ed è finalizzata ad un Piano volontario di controllo della malattia, per porre le basi per l'eradicazione in Sicilia dell'IBR, così come è avvenuto o è in corso in altre regioni italiane.

La misura è necessaria in linea preventiva al fine di non farsi trovare impreparati da direttive comunitarie in via di recepimento che potrebbero imporre l'abbattimento dei capi infetti.

L'ANACLI, dal canto proprio, ha già adottato questa linea di azione imponendo nelle fiere da essa organizzate la partecipazione di animali negativi alla prova sierologica dell'IBR. Con tale impostazione l'ANACLI intende accelerare in Italia il processo di risanamento.

L'incontro è stato seguitissimo e la discussione molto partecipata, come era prevedibile per un tema così importante e delicato.

“Con piacere diamo la nostra collaborazione affinché la sanità degli allevamenti sia sempre ad un livello di qualità”, ha esordito il dr. Tonino Salina, Direttore dell'Istituto Zooprofilattico. In tal senso l'IZSSi sta dando una grossa mano al sistema allevatorio grazie all'Area diagnostica virologica guidata dalla d.ssa Annalisa Guercio, collaborata dal dr. Domenico Vicari, i quali hanno assicurato la massima disponibilità e professionalità per raggiungere lo scopo desiderato dal sistema allevatorio.

L'argomento è stato sviscerato con il contributo del direttore ARAS Carmelo Meli: da veterinario e da allevatore lui ha messo a fuoco il sogno di un sistema zootecnico in linea con i più semplici principi sanitari e produttivi che fanno economia, auspicando che l'allevamento e gli allevatori siciliani non rincorano più le norme ma diventino protagonisti del loro agire; su ciò ha dato ampia disponibilità di un impegno sempre maggiore dell'ARAS per una fattiva collaborazione con le istituzioni a vario titolo.

Il presidente della Coldiretti Alessandro Chiarelli ha condiviso con forza gli obiettivi illustrati nell'incontro. Così anche il presidente dell'ANACLI Roberto Nocentini, ospite d'eccezione, tutti determinati nella ricerca di una linea comune. “Nelle mostre organizzate con il supporto dell'ANACLI e dell'ARAS non entreranno animali che non siano scortati dalla documentazione di negatività sanitaria”, ha detto a chiare lettere Nocentini, sostenuto anche dal suo consigliere in Sicilia, Pietro Riolo, che da allevatore si è speso molto per creare sinergia tra i suoi colleghi, contribuendo a spiegare le ragioni di una linea severa volta a ridurre o eliminare del tutto il problema dell'IBR.

Con il coordinamento del dr. Santo Caracappa dell'IZSSi, sono intervenuti, tra gli altri, il dr. Antonio Virga, direttore del Servizio Sanità Veterinaria della Regione Siciliana che si è espresso positivamente per l'auspicato Piano vo-



Nella sequenza fotografica, Tonino Salina, Santo Caracappa, Roberto Nocentini, Rossella Lelli, Carmelo Meli, Alessandro Chiarelli e Pietro Riolo



La brucellosi ricompare nel Ragusano

**Colpiti pochi allevamenti bovini, ma è allarme lo stesso
Audizione in commissione Sanità**

Il problema registrato, comparso otto mesi fa in territorio Ibleo, è stato segnalato agli organi competenti dal dr. Giorgio Blandino, responsabile dell'Area ASP di pertinenza. “Abbiamo già abbattuto, nel primo trimestre 2015, 400 animali”, ha fatto sapere il dirigente della sanità veterinaria ragusana. Il fenomeno è stato esposto recentemente al tavolo della Commissione Sanità all'ARS presieduta dall'on. Pippo Di Giacomo. Sull'argomento il gruppo di deputati che la compone ha voluto sentire in audizione lo stesso Blandino dell'ASP, il direttore dell'Associazione regionale allevatori Carmelo Meli e il presidente della Coldiretti Sicilia Alessandro Chiarelli.

Il fenomeno, scoppiato in un'area circoscritta del territorio che va da Ragusa a S. Croce Camerina, è sfuggito al controllo dei servizi veterinari. Il direttore dell'ARAS si è dichiarato contrario alla vaccinazione degli animali in quanto il territorio era riuscito ad essere ufficialmente indenne e deve ritornare ad esserlo. “Invece – sostiene lui – occorre eradicarla con l'abbattimento dei capi infetti. È necessario tenere presente che nel Ragusano gli allevamenti colpiti sono di alto valore genetico e selettivo, un patrimonio ben qualificato che rischia di mettere in dissesto economico le aziende, perdendo anche l'alto livello di specializzazione legata ai Libri Genealogici delle varie razze allevate. Una realtà zootecnica, quella iblea, che concorre a portare la Sicilia ai livelli più elevati di qualità dell'allevamento nazionale”. Pertanto, Meli ha chiesto alla sanità regionale di trovare le cause di questa improvvisa recrudescenza della brucellosi e di attivare misure straordinarie e urgenti per limitare i danni agli allevatori. Irrisorio, secondo l'ARAS e la Coldiretti, l'indennizzo che si aggira intorno ai 470 euro a capo abbattuto quando il valore di un soggetto in purezza di razza, nella vendita per allevamento, va dai 2.000 ai 3.500 euro e anche più.

La questione richiede l'attenzione finanziaria della Regione e task-force per attivare un maggiore controllo del territorio, soprattutto per quanto riguarda la spinosa questione dei cani randagi che possono trasportare da un luogo all'altro la placenta di vacche abortite, diffondendo velocemente la malattia infettiva. Si sa, inoltre, che la brucellosi è ancora diffusa nel Messinese dove molti allevamenti montani fanno la transumanza per svernare nel Catanese e nel Siracusano, contribuendo, probabilmente, alla veicolazione della malattia, soprattutto nel periodo invernale quando le forti piogge trasportano brucelle ovunque. La brucellosi cammina con gli animali e con l'acqua. È da lì che, secondo il dr. Blandino, bisogna partire per arrivare all'eradicazione della brucellosi. Il fenomeno non è un fatto provinciale ma una questione regionale.

Il presidente della Coldiretti Chiarelli ha chiesto in maniera molto forte e decisa un provvedimento di urgenza che disponga l'imbolatura obbligatoria di tutti i bovini sull'intero territorio regionale, cosa sta già avvenendo per ovini e caprini. L'identificazione elettronica elimina gli imbrogli che nella commercializzazione di animali non sono rari. Per migliorare il controllo è però necessario dotare le forze di polizia di appositi lettori elettronici al fine di poter meglio intercettare la movimentazione illegale di capi verso la macellazione clandestina. Questa misura è stata condivisa anche da alcuni parlamentari della Commissione Sanità.

Chiarelli ha toccato, inoltre, il tasto dell'incenerimento delle carcasse: “Occorre allestire in ogni provincia centri volanti per l'incenerimento di animali deceduti che costano poco alla Regione e poco agli allevatori che pagherebbero un modesto ticket di mantenimento del servizio. Questo al fine di evitare l'interramento dissennato delle carcasse che inquinano le falde acquifere”.

La brucellosi causa perdite nella riproduzione del bestiame e danni alla salute dei consumatori che potrebbero essere contagiati dopo l'ingestione di latte e ricotta freschi, non controllati.

Al di là delle risorse finanziarie che la Regione vorrà e saprà trovare per l'eradicazione della brucellosi in Sicilia e per dotare il sistema sanitario di uomini e mezzi di controllo, si è precisato che i sindaci di Ragusa e di altri territori colpiti dalla malattia, in quanto autorità sanitaria massime dei Comuni, possono emettere un'ordinanza di abbattimento degli animali infetti in esecuzione della legge. Ma gli allevatori vanno indennizzati più decorosamente e non con inutili elemosine per chi ha perso tutto quello che possedeva, senza potere così risollevarsi. A favore di quanto esposto si è espresso fortemente l'on. Di Giacomo.

Gli atti dell'incontro saranno trasmessi al governo regionale. Chi vivrà vedrà.



Abigeato, una piaga siciliana

Gli allevatori si organizzano per difendersi

L'assessore regionale all'Agricoltura Nino Caleca: "L'abigeato sia materia della Direzione distrettuale antimafia. Servono intercettazioni, uomini e mezzi". Gli imprenditori alle istituzioni: "Non lasciateci soli"

«La recrudescenza di reati contro il comparto dell'agricoltura e dell'allevamento in Sicilia sono il frutto di una organizzazione criminale che, contrariamente a quanto fa lo Stato, si è accorta che nelle campagne siciliane si fa economia. Questi reati vanno però combattuti dagli stessi soggetti che combattono la mafia e con strumenti adeguati come le intercettazioni». A dichiararlo è l'Assessore regionale all'Agricoltura Nino Caleca, intervenuto il 22 febbraio scorso a Caltanissetta in occasione della presentazione della neonata associazione "Ala Libera Allevatori", composta da allevatori che hanno deciso di fare rete contro l'abigeato, le ecomafie ed i reati connessi al comparto agricolo e zootecnico. L'Associazione opererà in sinergia con le prefetture siciliane ed i sindaci costituendosi parte civile nei processi per furti di bestiame e avvalendosi di personale legale e specifiche competenze.

Alla presentazione, cui ha preso parte anche il presidente della Commissione Antimafia all'Ars Nello Musumeci, hanno partecipato decine di allevatori ed imprenditori provenienti da tutta l'isola. «Siamo tornati indietro di 100 anni – ha dichiarato Musumeci – quando era la mafia a controllare le campagne. Ebbene, oggi purtroppo dobbiamo lavorare per fare in modo che la mafia termini di essere più efficiente dello Stato». Rappresentate le associazioni di categoria, l'Assessorato regionale alla Sanità ed il mondo veterinario.

A presiedere l'associazione è un giovane allevatore ennese, Stefano Di Maria, anch'egli protagonista suo malgrado di furti di bestiame e danneggiamenti nella sua azienda agricola. A raccogliere il grido d'allarme degli allevatori siciliani il deputato dell'NCD Alessandro Pagano che a Montecitorio ha presentato un'apposita interrogazione al Governo Renzi sulla necessità di un maggiore presidio sul territorio con la richiesta di potenziamento di organico delle forze dell'ordine. «Risulta chiaro – ha dichiarato Pagano – che la criminalità organizzata sta andando a colpire laddove ha capito che si produce reddito. Dietro tali reati ci sono azioni ben pianificate che occorre individuare e reprimere con pene certe».

I numeri di tale business sono impietosi. Nel 2014 diverse migliaia di animali sono stati rubati per essere destinati alla macellazione clandestina. A questi vanno poi aggiunti i capi (soprattutto cavalli di razza e tori) sottratti agli allevamenti per usarli come riproduttori o per chiedere il riscatto.

L'abigeato è una delle voci più rilevanti del fatturato della cosiddetta "agromafia", l'insieme dei fenomeni malavitosi a danno delle campagne che, secondo la Direzione nazionale antimafia, produce un giro di affari di 7,5 miliardi di euro, tra furti di bestiame, attrezzature e mezzi agricoli, racket, estorsioni e "pizzo" anche sotto forma di imposizione di manodopera o di servizi, danneggiamento delle colture, aggressioni, usura, macellazioni clandestine, truffe nei confronti dell'Unione Europea e caporalato.

«Non vogliamo essere lasciati soli in questa battaglia – dichiarano gli allevatori –; chi denuncia un furto, dato che nel nostro Paese non ci sono pene certe, corre sempre il rischio di trovarsi i malviventi dietro casa la sera. Chiediamo per questo motivo un inter-



Nelle foto alcuni relatori tra cui: l'assessore Caleca, il deputato alla Camera Pagano, il presidente della commissione regionale antimafia Musumeci, il presidente della Coldiretti Sicilia, Chiarelli e il pubblico.



vento immediato, un maggiore controllo del territorio da parte delle forze dell'ordine, ma auspichiamo che esse abbiano i mezzi adeguati per poterlo fare, sia in termini di numero che di equipaggiamento».

Il prof. Vincenzo Chiofalo della facoltà di Veterinaria dell'Università di Messina, dopo aver sostenuto che la tracciabilità può ridurre il problema, ha chiesto un accordo di programma che coinvolga tutti i protagonisti del mondo allevatorio. Il presidente della Coldiretti regionale, Alessandro Chiarelli, ha informato che un osservatorio regionale è stato messo in campo dalla sua organizzazione, coinvolgendo anche l'Assessorato Agricoltura. Inoltre, lui denuncia che la polizia non è dotata di lettore microchip, ostacolo che deve essere superato.

Si è chiesto, infine, come può essere tollerabile la discrasia in tutta la regione tra aumento della produzione di latte ovino e diminuzione di 120 mila capi. C'è qualcosa che non funziona.

Marco Benanti



Sostenete la "voce" della zootecnica siciliana

Agriturismo nel Siracusano: colazione in allevamento

di Ignazio Maiorana

Albareseda

Non capita spesso in Sicilia di fare colazione in campagna con una brocca di latte modicano appena munto. Succede nell'Agriturismo "Albareseda", una struttura di Palazzolo Acreide, contrada Bibbia, che ha tratto il nome da un'erba spontanea dei monti iblei (*erva di sita*, nome scientifico *Reseda Alba*). In cucina Maria Ferla, laureata in Lingue straniere, sorella di Salvatore, diploma di perito industriale, che alleva una ventina di vacche modicane. Qui si caseifica il latte parte del quale, insieme ai formaggi e alla carne, si consuma in azienda stessa. Nel piccolo caseificio aziendale si produce il canestrato, più veloce da realizzare e meno impegnativo rispetto al caciocavallo a pasta filata.

La semplicità di questi allevatori la leggiamo nel sorriso e nella buona ospitalità. Ottima accoglienza anche da parte di *Mandela*, una vacca di 6 anni, che mi è venuta incontro, mi ha annusato e si è presa le mie carezze. Solitamente risulato antipatico alle "bestie", agli animali un po' meno...



Il capostipite Santo, 91 anni nascosti chissà dove, è di antiche tradizioni e non intende mollare. "Non ho conosciuto altro tipo di mestiere in famiglia – dice –. Anche mio nonno fece il massaro, a cavallo di due secoli, insomma... l'altro... ieri!". La moglie Margherita stessa identità di origini allevatori che si è sempre adoperata nella caseificazione e nelle faccende familiari. L'anziana coppia ha voluto dare ai figli un buon livello di istruzione. Giusto, per allevare animali bisogna studiare e per accogliere persone bisogna sorridere. Come hanno fatto e continuano a fare i Ferla dell'attuale generazione.

Tutto questo ci sembra doveroso annotare.

Immagine dei Ferla, dei loro animali e dei formaggi aziendali



L'azienda dei fratelli Italia

Tito, Nello e Mario, insieme alle rispettive famiglie, gestiscono l'allevamento di vacche e capre da latte, suini e animali di bassa corte. Da alcuni anni fanno agriturismo, hanno una macelleria aziendale e un moderno caseificio. Anche qui la colazione avviene con latte fresco imbottigliato da loro stessi. Ma per gli amici e i clienti che lo richiedono la domenica mattina c'è una chicca: la ricotta appena affiorata dalla caldaia di rame sul fuoco e il pane di casa inzuppato nel siero caldo. Il tutto realizzato secondo tradizione, secondo gli antichi canoni. Proprio così, per non perdere la me-



moria e anche il gusto primordiale della ricotta raccolta vicino al fuoco, in un'aura densa di fumo. E, nell'attesa che affiori la magia bianca, ci si racconta. Anche questo è senso dell'accoglienza socializzante, un momento conviviale tra avventori e produttori.

Intanto, in giro per il cortile, razzolano vitellini, maialini, cagnolini, capretti, e bambini. Un ensemble formativo per quanti stanno rinchiusi nel cemento urbano. Qui la natura è ancora regina. L'uomo non la domina, la coccola. Ed è vita.



Ambiente e cibi sani per la salute umana

Per Fondazione con il Sud anche questo fa lo sviluppo economico

Le pecore danno tanto all'uomo, danno anche la lana che oggi viene considerata un rifiuto speciale, anziché una risorsa da valorizzare. Si perché può dare un incremento, seppur modesto, del reddito all'azienda agricola dell'allevatore e, se utilizzata bene, non inquina il terreno.

Fondazione con il Sud sta puntando, col progetto "Reti di lana", alla raccolta di questo prodotto, una bella opportunità per il territorio che non va abbandonata non appena passata l'occasione, non appena chiuso e finanziato il progetto.

Dobbiamo smetterla con l'economia usa e getta, dobbiamo rivalutare il territorio. 8 anni fa ho fatto una scommessa con me stesso e anche un po' col senso comune: ho ristrutturato questo casale di contrada Montededaro, nei pressi di Gangi, che è una testimonianza della cultura dell'economia rurale. Ora intendo valorizzare saperi e sapori del mondo agricolo perché questo è l'obiettivo: coniugare il cibo con l'equilibrio ambientale, paesaggistico, naturalistico.

Dopo la grande abbuffata di consumismo deleterio, chimico, sintetico, è necessario tornare ad una dimensione naturale, con l'aiuto della natura, della madre terra a cui dobbiamo essere vicini. Per fortuna nel territorio delle Madonie esistono ancora degli elementi positivi; si sono costituite due condotte Slow Food per valorizzare ciò che è buono, pronto e giusto da mangiare, proveniente da un ambiente pulito. Ma tutti coloro che credono nella valorizzazione del territorio devono fare squadra e operare in sinergia perché da soli non è possibile fare economia e sviluppo.

Anche la raccolta della lana, pertanto, può rimettere in piedi l'antica tradizione della filatura e della tessitura per la realizzazione di manufatti artigianali di qualità, un'attrattiva in più da offrire all'attenzione dei turisti.

Carmelo Giunta
(Agriturismo Casalvecchio)

Salviamo la lana!

**Reddito aziendale e tutela ambientale
Il vello della pecora non è un rifiuto ma una ricchezza**

Un incontro formativo per allevatori e addetti alla zootecnia si è svolto il 24 febbraio scorso tra Gangi e Geraci nell'agriturismo Casalvecchio, organizzato dalla SOAT zonale dell'Assessorato regionale all'Agricoltura. Tema: *Recupero della lana da tosa come incremento al reddito aziendale e tutela ambientale*. Moderatrice M. Luisa Virga. Dopo l'introduzione di Vito Restivo, si sono alternati tecnici come Maurizio Bacci e Simona Trecarichi, Nigel Thompson, Marco Antonimi e Calogero Parisi della cooperativa *Lavoro e non solo*, attività che nasce a Corleone su terreni confiscati alla mafia e che è capofila del progetto finanziato da Fondazione con il Sud e di cui è partner l'Associazione *Arciragazzi* per il recupero e l'inserimento sociale giovanile.

"Non permetteremo che la lana inquina il territorio - ha assicurato l'assessore comunale all'Agricoltura di Gangi, Giuseppe Pane, che è anche allevatore - né che venga buttata nei valloni e nei torrenti perché rimarrebbe nel terreno che noi coltiviamo, con cui noi viviamo. Purtroppo, i prezzi di mercato sono bassissimi. Parliamo di 15 centesimi al chilo, quasi quanto un rifiuto solido. Siamo disponibili - ha aggiunto l'assessore - a collaborare a 360 gradi per questa lodevole iniziativa della raccolta. Penso che dovremo fare qualche incontro più allargato con gli allevatori per informarli sull'iniziativa. L'amministrazione comunale metterà gratuitamente a disposizione dei locali per lo stoccaggio della lana al fine di fornire un ulteriore servizio alla collettività".

Sulle Madonie è importante la disponibilità del comune di Gangi a mettere a disposizione i locali per lo stoccaggio della lana perché facilita di molto la soluzione del problema dell'utilizzazione del prodotto per la bioedilizia e l'artigianato.

La presenza all'incontro di molti giovani, tra cui una classe dell'istituto agrario di Castelbuono, lascia ben sperare; il recupero della lana, infatti, potrebbe trasformarsi in un'attività lavorativa e dare un reddito alle aziende o ai ragazzi che vogliono assumersi l'incarico della raccolta.



Intanto la lana che sarà recuperata potrà essere inviata, in balle immagazzinate, a Biella, in Piemonte, dove un centro ben organizzato svolge le attività di classificazione in qualità e, per conto degli allevatori o dei loro consorzi, di lavaggio, selezione e indicazione alle ditte richiedenti.

Esiste anche una società che si occupa di bioedilizia. La lana non prende fuoco ed è anche termicamente isolante. Inoltre c'è il consorzio Arianna che istruisce sull'utilizzazione della lana in artigianato. Il ruolo della Regione Siciliana e dell'Associazione regionale allevatori è essenziale per l'agevolazione della realizzazione di questi progetti e per assicurare una filiera alla produzione. Proprio in tal

senso l'ing. Simona Trecarichi (nella foto sopra con Maurizio Bacci) ha chiarito che il progetto ha tre obiettivi specifici: innanzitutto il recupero della lana, che dovrebbe portare un'integrazione del reddito all'interno delle aziende agricole. In secondo luogo, la realizzazione di una via della lana che permetterà di recuperare i saperi locali tramite l'artigianato, che potrà dare, come una volta, valore alla lana, grazie all'apporto delle anziane donne che sanno filare, cardare e lavare la lana. A questo proposito, saranno previsti laboratori artigianali in cui si imparerà a lavorare il feltro e a tessere su un telaio. Cosa che potrebbe avere interessanti risvolti turistici e commerciali. Infine, ma non ultimo, il terzo obiettivo: dare un significativo contributo alla bioedilizia, che sperimenta l'impiego della lana in maniera semplice e a basso costo per l'isolamento degli edifici.

Si spera che questo progetto possa assicurare in Sicilia, almeno per la prima raccolta dopo la tosa di maggio prossimo, la spedizione a Biella di almeno 20.000 chili di lana. L'ARAS ha già inviato agli allevatori il disciplinare e la scheda di adesione per il conferimento della lana.

Ignazio Maiorana



In alto: M. Luisa Virga, Vito Restivo e Carmelo Giunta.

A destra: Nigel Thompson con un imprenditore della lavorazione della lana e l'assessore Pane.



“Eradicare l'IBR nei bovini!”

4 lontario per la eradicazione dell'IBR in Sicilia. Il dr. Paolo Giamb Bruno, direttore del dipartimento di prevenzione veterinaria dell'ASP di Palermo, il direttore dell'IZSS di Ragusa, Gianni Tumino, alcuni allevatori e, infine, ha tratto le conclusioni il direttore sanitario dello stesso Istituto, Rossella Lelli, alla quale sta molto a cuore l'argomento anche perché da laureanda in Medicina Veterinaria elaborò la sua tesi proprio sull'IBR. Dopo aver ringraziato quanti hanno partecipato alla discussione, lei si è espressa in maniera assolutamente concorde alle argomentazioni che giustificano una linea risolutiva del problema trattato, assicurando il massimo impegno dell'Istituto Zooprofilattico e la collaborazione col sistema allevatorio.

Nelle foto, Annalisa Guercio e Domenico Vicari



La zootecnia in montagna



...nella fotografia di Ignazio Maiorana



**Sicilia
Zootecnica**

Periodico
dell'Associazione Regionale
Allevatori 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

Scriveteci! e-mail: siciliazootecnica@arasicilia.it

Direttore responsabile
Carmelo Meli

Caporedattore
Ignazio Maiorana

In questo numero scritti di:

Marco Benanti, Carmelo Giunta

Stampa: Rubbettino print
Viale R. Rubbettino 8 tel.0968 66641
88049 SOVERIA MANNELLI (CZ)

**Abbonamento annuale € 10 - Versamento con
bollettino c/c postale n. 000079332573 intestato a:
Associazione Regionale Allevatori Sicilia
Via P.pe Belmonte, 55 - 90139 Palermo**

Il Direttore Responsabile informa gli abbonati che la redazione di questo Periodico avviene in conformità a quanto disposto dal D.lgs 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali)