



38° ANNO, n. 5
Luglio 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. Belmonte, 55 - 90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

Un Tavolo tecnico per la Zootecnica

Nelle tre foto in basso,
i componenti del Tavolo
Tecnico all'assessorato per
le Risorse agroalimentari

Nell'ambito delle attività relative alla programmazione dello sviluppo rurale dal 2014 al 2020, l'assessorato regionale Risorse agroalimentari, su impulso dell'assessore Dario Cartabellotta, sta dando vita ad un Tavolo tecnico sulla zootecnica, attorno al quale sono coinvolte varie istituzioni del settore. Il primo incontro organizzativo si è tenuto il 18 luglio a Palermo ed è stato condotto dal direttore del Dipartimento per gli interventi strutturali dell'assessorato stesso, Rosaria Barresi, e dai funzionari Gaetano Aprile e Michele Macaluso.

Oltre all'ARAS e all'Istituto Zooprofilattico, vi hanno partecipato docenti universitari di Messina, Palermo e Catania, i

rappresentanti delle organizzazioni di categoria (Coldiretti, CIA e Confagricoltura), di vari organismi come Corfilac, Colfilcarni, Distretto lattiero-caseario regionale, dei Distretti produttivi Filiera carni e Avicolo, di Federalimentare e di altri ancora.

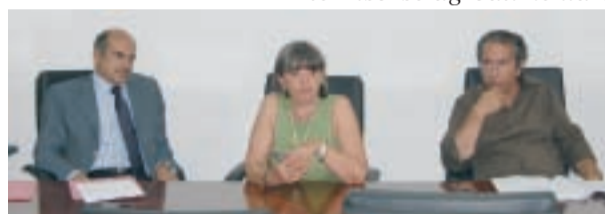
I partecipanti saranno organizzati in sottogruppi e dovranno definire le loro proposte entro il mese di agosto perché a settembre si possa dar seguito agli obiettivi identificati. È chiaro che la finalità della sinergia tra enti e associazioni è quella di giungere all'istituzione di un Registro dei produttori siciliani garanti del "nato in Sicilia" da lanciare sul mercato regionale e anche oltre.

È diventata, ormai, improcrastinabile l'autenticazione delle produzioni, ma è necessario intervenire anche sulla sanità e sull'incenerimento delle carcasse animali. Dalla discussione è emerso, inoltre, che occorre dare attenzione e forza alle due tipologie di zootecnica isolana, intensiva ed estensiva. L'Associazione regionale degli allevatori, da circa 70 anni sul territorio siciliano, ha accumulato un patrimonio di dati e di esperienza che potrebbe mettere a disposizione del progetto di autenticazione dei prodotti agroalimentari ai quali potrebbe essere applicato un bollino di riconoscimento dell'origine. L'organismo

degli allevatori potrebbe fungere, dunque, da baricentro per la ricerca e per la valorizzazione della produzione regionale, considerato che opera sotto il controllo dell'assessorato Risorse agroalimentari e del ministero delle Politiche agricole attraverso l'AIA che già offre il proprio sistema di etichettatura delle carni. La storica collaborazione tra l'ARAS e le più importanti istituzioni pubbliche del settore faciliterebbe, sicuramente, il raggiungimento di obiettivi ambiti al servizio degli operatori del settore agroalimentare e del consumatore.

Seguiremo gli eventi e annoteremo gli aggiornamenti.

Ignazio Maiorana



Nasce il progetto "Born in Sicily"

Un lavoro di squadra per promuovere le produzioni tipiche e un impegno concreto per traghettare le eccellenze "born in Sicily" fino alla vetrina internazionale di Expo 2015.

Gli assessorati delle Risorse agricole e alimentari e della Salute, coadiuvati dall'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia e dall'IrvoS, hanno firmato, alla fine di giugno 2013, un protocollo d'intesa a sostegno delle produzioni tipiche regionali, dando vita al progetto "Born in Sicily" ovvero un articolato piano per lo sviluppo e la promozione dei prodotti agroalimentari siciliani di qualità certificata.

"Qualità, caratterizzazione, tracciabilità, non sono elementi che si ottengono per caso", precisa l'assessore alle Risorse agroalimentari, Dario Cartabellotta, durante la conferenza stampa di presentazione del progetto. "L'agricoltura di oggi - continua l'assessore -, grazie ai numerosi supporti tecnologici, si sta proiettando verso il futuro. Noi vogliamo portare l'eccellenza dei prodotti siciliani in tutto il mondo".

Secondo il prof. Giorgio Calabrese, nutrizionista e commissario dell'IrvoS, il progetto "Born in Sicily" è un laboratorio che, unendo gli sforzi di due assessorati (Agricoltura e Salute), invierà in tutta Europa il messaggio di qualità proveniente dalle produzioni agroalimentari siciliane".

Presenti all'incontro anche i vertici dell'ASCA (Agenzia per la sicurezza e il controllo alimentare) e il dott. Romano Marabelli, capo dipartimento della sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare del ministero della Salute.

"Mettere in rete gli istituti che operano nel settore della sicurezza alimentare con quelli che operano nell'ambito della qualità, è fondamentale - dice Marabelli - e servirà anche a offrire visibilità ai prodotti siciliani". Tra i propositi del ministero della Salute ci sarebbe anche quello di creare un progetto pilota per il biologico, che metta in sinergia i controlli agronomici con quelli sanitari, per dare al settore una connotazione unica di qualità e certificazione.

Antonio Salina, direttore dell'IZS della Sicilia, l'organo più accreditato in materia di certificazioni alimentari, guarda fiducioso all'Expo, l'evento che nel 2015 porterà a Milano tutto il mondo dei produttori e dei consumatori di alimenti: "Siamo pronti a salpare; abbiamo l'esperienza, le competenze e le qualità necessarie per esportare in tutto il pianeta l'eccellenza dei prodotti born in Sicily".

Giuseppe Nicoletti



La fotografia



Il rinascimento della zootecnia è firmato Aia

Nel suo intervento all'assemblea generale dell'Associazione italiana allevatori, il presidente dell'Aia, Pietro Salcuni, ribadisce l'impegno del Sistema a favore del vero made in Italy e di tutta la collettività. Mettendo al centro di ogni azione l'allevatore e il consumatore.

“Il rinascimento della zootecnia italiana non è possibile senza Aia. Vogliamo continuare ad essere leader del nostro settore a livello internazionale, primi testimoni del vero made in Italy. Vogliamo utilizzare lo strumento della selezione e del miglioramento genetico per dar vita a prodotti alimentari caratterizzati da una forte distintività. Crediamo nella salute e nel benessere animale, pilastri fondamentali per costruire un percorso capace di garantire non solo la sicurezza alimentare, ma anche l'origine italiana al 100% dei formaggi, dei salumi e delle altre specialità che il nostro Paese esporta in Europa e nel mondo. Perché da quasi 70 anni siamo al servizio dei nostri allevatori e della collettività e non intendiamo cambiare strada”.

Così il presidente **Pietro Salcuni** (nella foto a destra), il 18 luglio a Roma, ha concluso il suo intervento all'assemblea generale dell'Aia, rilanciando il ruolo dell'Associazione sotto il profilo tecnico ed economico.

La tenuta dei Libri genealogici resta un compito istituzionale irrinunciabile per Aia, a cui il Sistema allevatori ha saputo affiancare, nel corso della sua esistenza, una serie di servizi per aumentare il livello di efficienza degli allevatori italiani, incrementando le produzioni e migliorandone sistematicamente la qualità.

Il futuro è nell'innovazione tecnologica

“Un processo di crescita – dice Salcuni – che purtroppo si è dovuto confrontare con il taglio dei finanziamenti pubblici, un'amara realtà alla quale abbiamo risposto con una profonda riorganizzazione del Sistema allevatori. Abbiamo puntato sulla regionalizzazione, mantenendo però sempre il presidio territoriale, per restare vicini ai nostri soci. Abbiamo affrontato questa ristrutturazione lasciando in primo piano i servizi agli allevatori e spingendo molto sull'innovazione tecnologica, indispensabile per riuscire a rilevare dati affidabili, ma ad un costo inferiore rispetto a(d) ieri”.

Fanno parte di questo processo di ammodernamento i cattura dati di nuova generazione, la macchina fotografica laser che misura il peso di un bovino scattando una semplice immagine. Senza dimenticare che il Sistema allevatori oggi è proprietario (unico esempio al mondo) di una piattaforma genomica grazie alla quale è cambiato il modo di fare selezione e che ha contribuito a dare visibilità internazionale alla genetica italiana.

L'allevamento è sempre più etico

“Un impegno corale – dice Salcuni – che ha coinvolto tutto il nostro personale, dal centro alla periferia, per trovare risposte concrete non solo alla nuova situazione economica con la quale siamo costretti a confrontarci, ma anche alle nuove esigenze di carattere etico che la società sta esprimendo nei confronti delle produzioni zootecniche. E in questo processo, il fatto che Aia sia un ente morale è per noi motivo di orgoglio, perché possiamo ga-



rantire un approccio leale e corretto a queste problematiche, nei confronti di tutti i nostri interlocutori, ad ogni livello”.

Il 77% del latte italiano è prodotto nelle stalle seguite da Aia

I numeri parlano chiaro. Il fatto, poi, che in Italia alla riduzione del numero di allevamenti corrisponda una tenuta delle produzioni, significa che il lavoro di assistenza tecnica, portato avanti dagli oltre 2.000 tecnici, agronomi e veterinari del Sistema allevatori, funziona e rappresenta il vantaggio competitivo di chi è iscritto al Libro genealogico e ai controlli funzionali.

“Basta guardare ad alcuni semplici dati – spiega il presidente Salcuni – per rendersene conto: oggi le 19.329 aziende controllate da Aia (pari al 52,4% del totale delle aziende che hanno conferito latte nel periodo 2011/2012), producono il 77,1% del latte commercializzato in Italia. Latte di cui il Sistema allevatori conosce ogni informazione, potendo risalire, grazie ai nostri controlli, alla tracciabilità sul singolo animale. Non è utopia, è la realtà quotidiana di un mondo in cui ogni giorno il nostro personale entra in stalla, parla con gli allevatori, controlla gli animali e misura le produzioni capo per capo, intervenendo in stalla con l'assistenza tecnica per prevenire l'insorgenza dei problemi. In Italia il 75% del latte è destinato alla trasformazione e il 50% diventa formaggio Dop – continua Salcuni – ed è chiaro che il nostro lavoro giornaliero nelle stalle è la prima garanzia per avere una filiera in cui la sicurezza alimentare non sia uno slogan, ma diventi esperienza concreta. Purtroppo – incalza Salcuni – i tempi degli allevatori non sono quelli degli speculatori di Borsa e richiedono una pianificazione a lungo termine che si va a scontrare con una gestione dei finanziamenti pubblici che,

invece, ci costringe ad operare in una logica di costante emergenza. Ed è un vero peccato, perché i nostri soci creano ricchezza nel territorio in cui operano, garantiscono posti di lavoro e rivitalizzano l'economia in zone dove senza agricoltura e zootecnia non ci sarebbe occupazione”.

Insieme ad Aia, a favore della società

Al tema della distintività ha fatto riferimento anche il presidente di Coldiretti **Sergio Marini**, intervenuto all'assemblea dell'Aia prima di tutto per manifestare la sua vicinanza – ha sottolineato – alla zootecnia italiana e al Sistema allevatori. Per Marini i nostri allevamenti rappresentano un modello da seguire in quanto autentico “presidio di diversità”, perché capaci non soltanto di produrre reddito e occupazione ma, anche, di intessere relazioni e lavorare per la tutela del paesaggio, della sicurezza alimentare, del benessere animale, della stabilità sociale, valori di cui beneficia l'intera collettività. In quest'ottica – ha osservato il presidente di Coldiretti – è necessario che le istituzioni nazionali garantiscano un adeguato finanziamento al Sistema allevatori, per consentire ad Aia di proseguire con il suo impegno. Tra gli interventi conclusivi, da segnalare anche quello di **Fabrizio Nardoni**, assessore all'agricoltura della Regione Puglia e coordinatore degli assessori regionali all'Agricoltura in Conferenza Stato-Regioni, che ha ribadito la vicinanza del coordinamento nazionale all'operato e alle problematiche di Aia, nonché quelli dei deputati **Marco Carra** e **Colomba Mongiello** che, pur con sfumature diverse, si sono richiamati alla necessità di mettere nuovamente l'agricoltura e la zootecnia al centro dell'agenda politica nazionale. “Speriamo che il neoletto Parlamento – ha significativamente chiosato Mongiello – porti a casa risultati concreti, utili non soltanto a voi, ma anche all'intero Paese”.

Efficienza e competitività

Per Aia, insomma, la vera mission è quella di dare sostenibilità e competitività all'allevamento italiano, creando una rete di relazioni con le istituzioni, il mondo della ricerca e della società civile, che renda possibile puntare sulla distintività delle produzioni italiane.

“Nella consapevolezza – aggiunge Pietro Salcuni – di poter giocare un ruolo da attori protagonisti e non da figuranti nel rilancio del Sistema Italia. Perché Aia significa tutela del territorio e delle migliori tradizioni di cui il nostro Paese è portatore. Con legittimo orgoglio e con la certezza di poterci sempre mettere la faccia, perché gli allevatori non delocalizzano, ma sono legati alla loro terra da un sano e profondo legame di sangue”.

Addetto stampa AIA

Difficoltà e prospettive della zootecnia siciliana

“Zootecnia in difficoltà: per il settore le prospettive sono sempre più incerte, gli allevatori non sanno più come difendersi dagli effetti di una crisi senza precedenti e sono costretti a operare in condizioni spesso proibitive. Il continuo e inarrestabile aumento dei costi di produzione, l'incidenza della pressione contributiva e fiscale, hanno determinato e determinano una condizione che, per l'attuale inadeguata quotazione del prezzo del latte, non è più sostenibile. I tempi di pagamento delle forniture fatte dagli allevatori, la mancanza di liquidità e la ristrettezza creditizia delle banche, la mancanza di misure e di interventi a sostegno delle aziende in difficoltà, la spietata e incontrollata concorrenza del latte, dei latticini e dei formaggi importati in Sicilia fanno il resto”.

È l'analisi, tanto cruda quanto reale, fatta nell'ambito del Distretto produttivo siciliano lattiero-caseario il cui comitato direttivo regionale si è riunito il 26 luglio, presso la sede operativa di Bivona. Sono stati elaborati due documenti da produrre all'assessorato regionale Risorse agroalimentari per la preparazione del Piano zootecnico regionale e per la programmazione avviata sull'utilizzo dei fondi comunitari relativi al periodo 2014/2020 a favore degli imprenditori siciliani.

Al governo regionale sono stati sollecitati interventi straordinari e urgenti per venire incontro alle giustificate esigenze degli allevatori sulla definizione di un prezzo regionale per il latte bovino e ovino, di ripianamento delle passività aziendali, di controllo delle produzioni importate contro ogni forma di “agropirateria”, di contenimento dei costi di produzione e di sburocrazia dei procedimenti amministrativi.

Quando funziona la sinergia, si risparmiano energie

Procede la pubblicazione di *Sicilia Zootecnica* grazie alla condivisione economica dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, attualmente diretto dal dr. Tonino Salina, che si è assunto l'onere della stampa e della spedizione del periodico dell'ARAS, in vita da oltre 38 anni.

La tipografia calabrese Rubbettino, aggiudicataria della gara d'appalto per la stampa, l'etichettatura, il confezionamento e la consegna alle Poste di oltre 4.000 copie di *Sicilia Zootecnica*, esegue il lavoro al costo dimezzato rispetto alla precedente tipografia. Ciò grazie alla tecnologia e alla capacità organizzativa di cui dispone. Un rispar-

mio che alleggerisce il peso economico all'IZSi.

L'ARAS, diretta dal dr. Carmelo Meli, si sta facendo carico, come sempre, del lavoro di redazione, tenendo in debito conto che la comunicazione e l'informazione sono necessarie, soprattutto in favore del mondo allevatorio confinato in campagna.

La comunione di intenti tra l'Associazione degli allevatori, oggi OSA (operatori del settore agroalimentare), e l'Istituto Zooprofilattico si sta rivelando sempre più armonica e sinergicamente utile. Un esempio da trasmettere anche per altre istituzioni del comparto agro-zootecnico.

Quando la famiglia è “La quercia”

**I Di Bella: “Il parmigiano una scimmiettatura del maiorchino...
La pecora nera? Valorizziamo la sua lana!”**

S. Lucia del Mela (ME), la famiglia Di Bella è un esempio da indicare nell'attività allevatoriale. Gestisce l'antica azienda agricola zootecnica *La quercia*, un secolo di vita, una realtà variegata, ben articolata in vari settori. Se ne occupano i fratelli Giuseppe, Salvatore, Graziella e Rosa Di Bella, con l'aiuto di genitori ancora efficienti. Macelleria e caseificio aziendali, per la vendita diretta di carni e formaggi, costituiscono lo sbocco immediato dei loro prodotti. In contrada Baia-monte allevano suini neri, bovini, ovini, caprini, equini, struzzi, daini e volatili. La fattoria didattica arricchisce la gamma di attività rivolte alle scolaresche e all'utenza finale legata all'alimentazione genuina.

Alla *Quercia* si punta sulla produzione dei formaggi tipici della zona, allevando animali autoctoni. A coordinare le fila è Giuseppe, studente in Medicina veterinaria. Lui sta seguendo la ristrutturazione aziendale che prevede una catena di macellazione, un nuovo caseificio, il punto vendita aziendale e i laboratori annessi. Difficoltà burocratiche nel completamento delle strutture fanno segnare il passo, con danni per la regolare attività dell'azienda. Ma la famiglia continua a lavorare, con l'ausilio di due dipendenti, per raggiungere gli obiettivi prefissi che potrebbero dare occupazione ad altre persone.

Il perno dell'azienda è l'allevamento del suino nero in stabulazione fissa intensiva, in capannine con spazi esterni per il benessere degli animali. In questa azienda registriamo la presenza di una scrofa di 25 anni di età in piena produttività. Qui si lavora su un suino pesante con alimentazione controllata, mantenendo la genetica tipica del suino nero siciliano. I prodotti vengono abilmente lavorati da Salvatore che si delizia anche nella ricerca dei gusti particolari per soddisfare le esigenze dei consumatori. La macelleria assicura la tracciabilità di tutti i prodotti in vendita, per-



sino della carne di struzzo, molto proteica e con poco colesterolo, e delle uova.

A proposito di tracciabilità, vi riferiamo la curiosità del paese riguardante una signora particolarmente puntigliosa nella ricerca dell'origine delle carni. Lei si presenta in macelleria nel giorno della macellazione, controlla i quarti appesi e sceglie in base alla scheda che li correda (età, grassezza, certificazione del mattatoio). La prima cosa che prende è il fegato, lo va a provare in padella e, dopo due giorni, torna per fare la scorta settimanale di carne per la famiglia - riferiscono i Di Bella. Perché se il fegato non è buono, secondo la signora, non è buona neanche la carne. “Sappiamo che la signora fa le stesse indagini in altre macellerie del paese. Alla fine approda qui, ogni settimana. Comunque, abbiamo formato la clientela affinché possano riconoscere la carne che comprano - riferiscono Salvatore e sua madre. Informiamo il consumatore su alcuni aspetti che puntano sulla qualità”.

Non sappiamo se è uno scoop o una bufala quello secondo cui gli emiliani avrebbero appreso dai peloritani come fare il buon formaggio. “Se guardiamo la storia dell'emigrazione da queste montagne della provincia di Messina - dice Giuseppe - noi siamo stati coloni degli emiliani. Siamo riusciti a risalire a queste notizie attingendo all'archivio storico comunale di S. Lucia del Mela, il comune più antico del comprensorio che ospita anche un antico palazzo vescovile come residenza estiva. L'antica città dipendeva direttamente da Roma al tempo di Papa Leone X e di Federico II. Quest'ultimo faceva scorta di indumenti di lana nera provenienti dalla pecora nera tipica del territorio. Ora noi stiamo cercando di riproporla e valo-

rizzarla. All'epoca - aggiunge Giuseppe Di Bella - questa pecora era ritenuta inferiore rispetto alla bianca. Le mogli dei pastori si dedicavano alla lavorazione della lana. Ma spesso rimaneva invenduta. Allora sono riusciti a creare degli indumenti fondamentali, dei calzari e anche una sorta di mantello impermeabile col cappuccio, che serviva sia ai pastori sia ai nobili del tempo. Una tessitura molto stretta dava maggiore resistenza alla lana, recando una non trascurabile integrazione del reddito familiare”.

Andiamo al maiorchino. Si diceva che fosse scomparsa questa tipicità, invece il “parmigiano” siciliano sta resuscitando. È più potente di gusto, rispetto ad altri formaggi, perché fatto con latte misto (pecora, capra e vacca). Dai Di Bella si produce con la massima attenzione igienico-sanitaria, durante la lavorazione, pur utilizzando le attrezzature storiche come la caldaia in rame e il contenitore in legno in cui viene sistemata la tuma fresca. Il pastore dei Peloritani da secoli sa che, da aprile a giugno, quando l'aumento delle temperature favorisce la fermentazione della tuma, prima di separarla dalla lacciatata, a 37-35 gradi di calore, la deve portare a 45°, dopo una cottura molto fine, punzecchiando la pasta per farla spurgare. Ciò permette un più lungo periodo di stagionatura. Gli emiliani oggi lo fanno con latte di vacca e ottengono il parmigiano. Ma il maiorchino è più ricco organoletticamente; la sua fragranza proviene dai pascoli e dalla miscela di tre diversi tipi di latte.

L'associazionismo è uno strumento fondamentale per i Di Bella, sia per l'ottimizzazione dei servizi sia per l'affermazione dei prodotti sul mercato. “Per ridare spinta e sviluppo al territorio, in Sicilia, non abbiamo bisogno di inventarci nulla - sostiene Giuseppe - basta mettersi in gioco e riproporre le antiche tradizioni. Con-



sidero questo periodo di crisi simile al dopoguerra, allorquando si è ripartiti dalla terra. Oggi posso dire con orgoglio che da circa 3 mesi abbiamo avviato una cooperativa agricola che coltiva circa 5 ettari di terreno ad orto irriguo. Produciamo ortaggi legati al territorio ma con metodi di coltivazione storici biologici (concimazione naturale senza trattamenti chimici) con l'ausilio della lotta integrata (i nostri avi sapevano che si mette l'aglio quando c'è il ragno rosso, per non farlo andare sui pomodori). Abbiamo prodotti che rispettano storia e genuinità - conclude Giuseppe -, dando posti di lavoro a persone che sarebbero andate fuori in cerca di fortuna”.

L'azienda intende completare la filiera con la ristorazione. Agricoltura, gastronomia e turismo le tre carte da giocare per far sopravvivere questo territorio. Anche il cavallo indigeno siciliano, molto diffuso in questi luoghi, funge da buona calamita per i visitatori. Occorre solo rimboccare le maniche e non arrendersi alla fatica.

Ignazio Maiorana

La resistenza allevatoriale

La famiglia fa i bravi imprenditori

A scuola nell'azienda Giambrone: i bambini con le mani in pasta...

Tre generazioni attive: Giambrone Salvatore (80 anni), la moglie Vincenza (/8), i figli Vittoria (55), Vincenzo (54), Pasquale (52), Nazzareno (49), Carmelo (44), Marco (37) e Floriana (figlia di Pasquale, 24 anni).

Cammarata (AG) - Si moltiplicano le fattorie didattiche in Sicilia. La loro finalità è quella di trasferire le conoscenze agricole e zootecniche che nella larghissima parte dei bimbi e degli adolescenti mancano. Una delle più organizzate e complete, in tal senso, è l'azienda dei fratelli Giambrone, in contrada Passo del Barbire, che alleva vacche di razza Bruna, caseifica il latte e produce frutta.

Floriana è laureata in Scienze della formazione con tesi finale sulla fattoria didattica. Da sei anni si occupa della fattoria didattica e dell'accoglienza delle scolaresche le quali, dopo la visita, degustano anche i prodotti dell'azienda. È stata lei a lanciare questo tipo di input in famiglia, ancora prima di completare gli studi. Ora questo settore si è affermato. Dal febbraio 2013 l'azienda è accreditata presso l'assessorato regionale al Turismo e registrata nell'Albo regionale delle fattorie didattiche.

Le scuole siciliane si sono date voce e col passa-parola, finora, sono arrivate molte richieste di visitare l'azienda nei mesi primaverili: fino a 100 bambini al giorno. Docenti e alunni, a fine visita, acquistano i prodotti.



Alcuni membri della famiglia Giambrone: da sinistra, Salvatore, i fratelli Vittoria e Marco con la madre Vincenza.



Floriana e il padre Pasquale.

Il catalogo delle attività didattiche aziendali offre percorsi diversi, in base all'interesse delle scuole. Ma tutte, come prima cosa, scelgono di assistere alla realizzazione del formaggio, con dimostrazione fatta nell'anfiteatro, dove abbiamo ricreato la struttura del caseificio. Nelle stalle i ragazzini vengono particolarmente attratti dagli animali e dalla loro produzione. Visitano anche il minizoo e poi assistono alla creazione degli *aninuzzi* (sculture di animali in pasta filata) che li diverte particolarmente.

In azienda si fa persino il pane. Ad ogni bambino viene dato un panetto col quale può realizzare anche una pizzetta con i condimenti a disposizione. Gli viene data anche della pasta per i biscotti tipici della tradizione contadina. Fatti i biscotti, gli stessi alunni li infornano. Ogni pezzo è di-

stinto da una bandierina su cui è scritto il nome del "fornaio". Un altro percorso proposto alle scuole è "Le mani in terra". I bambini vengono portati di fronte a dei vasi da riempire di terra, su cui mettere un seme e innaffiarlo. Imparano anche a mettere a dimora delle piantine di basilico in un vasetto, recante il loro nome, che porteranno a casa per continuare a curare la crescita della piantina.

Notiamo che nella fattoria didattica la presenza femminile è preponderante. "Per la didattica è più consona una donna - spiega Floriana - ma anche papà ci aiuta, ha grande pazienza con i bambini, è adatto, mantiene il loro controllo e ha modi divertenti e scherzosi che conquistano la loro fiducia e la loro simpatia. La terra - aggiunge - ci insegna moltissime cose. È una maestra. Dalla terra partono tutte le attività. I miei nonni sono partiti da lei, 60 an-

ni fa. Oggi, questa grande realtà è in continua evoluzione e con mille progetti ancora da realizzare. La terra è una mentalità aperta al futuro, è la migliore cultura di ieri, di oggi e di domani! Me lo ricorda anche la mia bisnonna di 96 anni".

Nel dicembre scorso, l'azienda ha inaugurato il primo punto vendita nel centro urbano di Cammarata, il primo farm market (mercato del contadino) dove i Giambrone contano di poter offrire anche il latte crudo di giornata con cui far fare la colazione ai bambini anche in azienda. "Il nostro obiettivo - conclude Floriana - è mettere in evidenza una realtà naturale che è anche un'esperienza utile di vita che ci riporta alle origini. È un esempio di fiducia anche in un momento di crisi. La terra potrebbe essere una terapia per la cura dello stress da città".

Il prossimo progetto che la giovane imprenditrice intende realizzare è una ludoteca di campagna, un agri-asilo, per i bambini di Cammarata e San Giovanni Gemini, dove creare spazi per farli giocare all'aperto e far apprendere loro quanto più possibile da questa realtà produttiva.

Un esempio intelligente di intraprendenza produttiva, ci sembra quello dell'azienda Giambrone, che precorre i tempi e crea utile occupazione.

Ignazio Maiorana



Mangiapane... col formaggio

Le donne, in caseificio, sono una garanzia di ordine e di pulizia. A loro l'onore delle prime righe di questo scritto: Concetta Lo Sardo, a 77 anni, non molla la contrada Casalicchio a Cammarata (AG), dove si trova l'allevamento di una settantina di vacche Modicane. Con discrezione, insieme al marito, segue le attività aziendali dei suoi figli e nipoti, contenta di veder funzionare magistralmente ciò che lei e lo sposo hanno iniziato tanti anni fa. Ora il delicato lavoro del caseificio è passato alla figlia Maria Giuseppa e alla nuora Carmelina.

Ai due ragazzi, Domenico e Giuseppe, sono affidate, invece, la speranza e la responsabilità di dare seguito a ciò che hanno trovato in azienda, grazie a nonno Domenico, oggi ottantenne, e ad altre attività che, via via, vanno nascendo come la fat-

toria didattica. Insomma, l'onore di firmare il futuro anche valorizzando ulteriormente, con la loro produzione, il marchio del *caciocavallo paler-*

mitano, fatto con latte di sola Modicana, la razza che la famiglia ha "sposato" e che non ha mai voluto abbandonare. Da anni i Mangiapane attendono che si istituisca la DOP per il caciocavallo palermitano, senza la quale, tuttavia, ugualmente il loro formaggio va a ruba negli esercizi alimentari della zona e mediante la vendita diretta negli appuntamenti di Campagna Amica.

Chi giunge in azienda ha la visione di un lavoro e di un prodotto di alta qualità nella selezione del bestia-

me e nella produzione casearia, oltre a un'impressione di compostezza nelle persone e nell'attività. In linea a tale modello sembrano persino gli animali che vengono tutti decornificati.

Vogliamo spendere due parole anche sul contesto ambientale che accoglie l'azienda. Questo varia dal verde al giallo, col mutare delle stagioni, ma c'è un rosso costante che fa paesaggio: è il mantello della Modicana pura, al pascolo, che ricopre una settantina di fattrici, oltre al giovane bestiame. Un bel contrasto che è, anche, un bel colpo d'occhio!



I. M.

Bovini da carne

Quella Piemontese ancora sconosciuta

L'azienda siciliana più qualificata è della famiglia Uccello

Perché in Sicilia si alleva anche la Piemontese? Siamo andati a indagare in un allevamento di questa razza, pioniera nella regione. Si tratta dell'azienda agricola Uccello, a Canicattini Bagni (SR), in contrada Pozzillo. Qui si allevano circa 60 capi, tra grandi e piccoli, in un'estensione di circa 40 ettari. Si producono granaglie e foraggi. Per gli animali da ingrasso si integrano mais e soia che vengono acquistati.

Qui abbiamo incontrato il capostipite, Salvatore detto Semy, che è veterinario, Santi, anche lui veterinario e Nicola, perito agrario (nella foto a destra). Hanno cominciato questa attività nel 1987, da allora allevano la piemontese che in Sicilia vanta solo cinque allevamenti di razza pura. Ma, a quanto pare, la razza sta iniziando a diffondersi. Le caratteristiche specifiche di questi animali da carne non sono molto conosciute come effettivamente meritano. Dunque diamo anche noi un contributo in tal senso.

“Gli italiani sono esterofili – sostiene Semy, aprendo la discussione sull'argomento –, preferiscono lavorare con le razze estere che hanno la fama di essere più precoci, di essere più produttive, di essere più rustiche, a discapito della qualità italiana... In Italia abbiamo cinque razze da carne, tra cui la Piemontese, ma si preferisce allevare quelle francesi”.

Dott. Semy, da veterinario e alimentarista, può dirci perché la carne di Piemontese potrebbe essere assimilata a quella del pollo?

“Addirittura, per quanto riguarda i grassi e il colesterolo, la carne della Piemontese ha dei valori inferiori a quelli del pollo. È paragonata ai migliori pesci, quelli poco grassi. Sono dati che ci ha fornito direttamente l'Associazione di razza e li utilizza la Coalvi, l'associazione che tratta la macellazione e la filiera della carne. Mentre l'Anaborapi tratta la filiera allevamento, la genealogia, il Centro tori e tutto il resto... la Coalvi dà, specificatamente per ogni taglio, quello che è il contenuto in grassi buoni, saturi e colesterolo nella carne. Noi scendiamo a (dei) valori di circa 48 mg di colesterolo nella Piemontese. In altre razze arriva a 71, il petto di pollo 62, la coscia di pollo 88”.

Quando (voi) avete deciso di comprare questi animali, sapevate di queste qualità?

No, francamente. È stato uno sfizio, un capriccio, perché frequentando il Piemonte ho conosciuto meglio la razza, mi è piaciuta, ho letto qualcosa. Circa 25 anni fa mi trovai ad una fiera nel centro di Asti, poi andai all'Istituto zooprofilattico di Torino il cui direttore mi mostrò le stalle dove vi erano oltre 150 vitelloni. All'epoca lì c'era un toro dell'età di 10 anni, ormai vecchio, non si alzava più, stava su un letto di paglia di circa un metro. Gli prelevavano il seme con l'elettroeiaculazione, faceva 350 fiale alla settimana. Questa cosa mi ha impressionato positivamente per la loro capacità operativa. Oggi siamo sempre a contatto con l'Associazione di razza che ci segue e ci assiste tecnicamente, passo dopo passo, dalla genealogia agli accoppiamenti, dalla crescita all'alimentazione.

Eppure quando i piemontesi sbarcarono in Sicilia fecero molto danno...

Ma dei quadrupedi ci possiamo fidare. Scherzi a parte, abbiamo avuto a che fare con gente veramente lodevole, squisita, precisa, disponibile in tutto e per tutto. Nell'87 acquistai due vitelline piemontesi con certificato genealogico. Diventate manze, le ho inseminate artificialmente. Da lì è nato il nostro percorso.

Possiamo fare un raffronto con la razza più vicina, che è la Limousine, in termini di resa in carne?

Intanto, la Piemontese è molto più resistente all'attacco di parassiti ed è abituata a tutti i climi, sia in estate e sia in inverno. Proprio

da noi ci fu un mese di luglio con punte di 46-47 gradi. Le due vitelline acquistate lo superarono brillantemente.

Si è mai fatto in Sicilia un meeting o un convegno, un momento di incontro tra allevatori di Piemontese?

Ancora no perché siamo in pochi... Ma un confronto sarebbe necessario. Da due anni abbiamo aperto lo spaccio aziendale. Vendiamo pacchi di carne, confezionata sottovuoto, a famiglie che la prenotano. L'animale, prima di essere macellato, è già tutto prenotato. Dunque sappiamo esattamente quanto rende una razza più che un'altra. Portiamo l'animale a macellazione all'età di 17 mesi. Le carni macellate vengono tenute da 12 a 15 giorni a frollare nelle celle del mattatoio e poi riportate in azienda a mezzogiorno per la vendita.

L'adattabilità ambientale della Piemontese è migliore della Limousine?

Lo confermiamo. Stiamo riuscendo a sensibilizzare altri allevatori e, a breve, nasceranno piccoli nuclei di Piemontese qui nel comprensorio. In questo momento di crisi, la gente ha paura di investire. Ma chi ha quella, seppur minima, possibilità di farlo, perché ha conosciuto il prodotto, sa che è un prodotto richiestissimo. Lo verifico giornalmente avendo già un'attività avviata come la nostra, con uno spaccio aziendale. Una cooperativa tra allevatori potrebbe fare molto di più sul mercato. I consumatori in Sicilia credono che una carne leggermente più rossa sia da considerare di animale vecchio, di vacca, con poco grasso. In realtà, la carne di Piemontese viene definita “oro rosso”, perché ha tutte le caratteristiche che nessuno penserebbe abbia. Siamo su pianeti diversi. In un incontro tra allevatori di animali da carne, si potrebbero mettere in luce aspetti finora poco conosciuti. Sa cosa inganna della Piemontese? La finezza dell'ossatura e il mantello liscio. La gente, vedendola, dice “questi soggetti sono signorine, animali troppo delicati”. Qualcuno li ha definiti animali nobili. Un dibattito sull'argomento potrebbe partire dai sistemi di allevamento e andare a finire alla commercializzazione passando dall'alimentazione. Se andiamo a vedere cosa mangiano, in termini di quantità, ad esempio, non tutti sanno che mangiano meno di altre razze da carne. Noi abbiamo avuto riscontri al macello dove vediamo le varie razze. Si trova trippa piccola piccola di un Piemontese di 600 kg e poi se ne trova una molto più ampia di Limousine. La differenza sta a significare la diversa capacità di ingestione dell'animale. I vitelli Piemontesi, a 600 kg, con 10 kg di mangime al giorno si fermano. Abbiamo due frisone che mangiano quanto 3 piemontesi. 1,5 kg di mangime al giorno x 100 kg di peso animale. Quindi, vantaggi anche nella tempistica perché la Charolaise in un anno è di 600 kg ma di ossa... È vero che i capi Limousine vengono macellati a 15 mesi

di età, ma quanto è la resa? Noi a 17 mesi non stiamo scendendo sotto il 70%. Mentre di scarto, le ossa, arrivano al massimo al 12%.

Riepilogando, quali sono i vantaggi di allevare una Piemontese?

Seguendo determinati schemi di accoppiamento, stanno nella resa: a partire dalle nascite fino alla macellazione. La resa in carne, ovviamente. È l'unica razza che può soddisfare dal punto di vista della resa. Ottimo rapporto qualità/carne. Poi la longevità della razza. Capi di 16 anni partoriscono ancora. L'alimentazione ridotta. Mangiano meno (80 rispetto a 100). Lo si nota sull'ingrasso, non tanto sulle vacche, perché le nostre vacche hanno l'alimentazione tutto l'anno, l'erba nel periodo invernale e poi 1 kg di mangime al giorno a qualsiasi vacca. Altro vantaggio: l'adattabilità ambientale che è al 100% in qualsiasi ambiente, temperatura, pressione... La tranquillità della razza. Sono animali tranquilli. Non ti puntano, non si lamentano, si fanno gestire senza creare problemi. È una razza fine ma anche rustica. Per quanto riguarda i parti... avvengono naturalmente. Anche se noi li seguiamo molto.

Avete mai battezzato i vitelli maschi con nomi imperiali, per es. Napoleone, Carlo Magno, Annibale, Aga Khan?

Preferiamo nomi meno altisonanti: Ubaldo, Umberto... e qualche Santuzza, Serafina, Sciacquata... abbiamo un Turiddu...

Obiettivi. Le strutture aziendali sono da classificare come obsolete anche se riadattate. Va bene così?

No. È in corso la progettazione di una nuova stalla fuori dal centro abitato. Oggi l'azienda è ubicata a 1 km dal paese. È previsto l'ampliamento aziendale e dei numeri di capi.

Il ruolo dell'Associazione allevatori?

L'associazione ha un'importanza primordiale, per quanto riguarda la zootecnia del momento, anche se di questi tempi non vive un periodo facile, ed è importantissima perché è quella che garantisce ai consumatori il prodotto e l'alimento che vanno a consumare. Oltre ad essere seguiti dall'associazione di razza nazionale (Anaborapi), noi, tramite l'Ara Sicilia possiamo continuare e far seguire l'allevamento, quindi il libro genealogico. Inoltre, essa ci consente di seguire la tracciabilità e, quindi, il prodotto che andiamo a commercializzare. L'Associazione è di notevole e fondamentale importanza: mette in vetrina il mondo allevatorio. E si sa che la zootecnia deve essere rilanciata. Gli allevatori, tutti i giorni, si sacrificano in azienda per produrre e mandare avanti la loro famiglia. Hanno bisogno di essere accompagnati nella crescita.

Il dr. Verga, presente alla conversazione, vuole aggiungere qualcosa da parte dell'ARAS e ricorda che nel Siracusano si registra la più alta incidenza di allevamenti aderenti al disciplinare per la carne e alla sua etichettatura. Sono circa 124 aziende.

Sono circa 124 aziende.

Ignazio Maiorana

Nelle foto alcuni capi dell'allevamento Uccello.



La Limousine nel Tumarrano Centinaro ama la “palla rossa”



Produrre latte è difficile per chi non dispone di sufficiente mano d'opera in campagna. Una piccola azienda familiare, con una trentina di fattrici da carne, può reggere il bilancio di un nucleo familiare. È il caso dell'azienda di Vincenzo Centinaro sita in contrada Rossino a Cammarata (AG). Niente mungitura, più sbrigativo il lavoro.

Centinaro si occupa di bovini di razza Limousine da una decina di anni, dopo avere allevato Charolaise e Marchig-

giana. Ha acquistato delle giovenche gravide e delle manze in Francia e anche a Ragusa. “Il mercato chiede questo tipo di carne – dichiara l'allevatore –. La buona resa di carne di questi animali mi ha portato a tale scelta. In questi luoghi giocano un ruolo importante anche il buon adattamento ambientale e la facilità del parto”.

Il prezzo della carne, nel momento in cui scriviamo, è di 3,10-3,20 euro/kg peso vivo. I mangimi vengono realizzati in

parte in azienda e in parte vengono acquistati. L'orzo, l'avena e la sulla vengono coltivati in azienda.

Centinaro comincia a porre in vetrina i propri animali. Si è classificato al primo posto per i vitelli maschi ad Alia, alla fiera Sicilialleva di aprile scorso. Era la prima partecipazione ad una manifestazione zootecnica. Ha cominciato bene. Il prossimo anno parteciperà con gli animali adulti. Considerato il buon piazzamento, gli suggeriamo di fare il salto a Ragusa a settembre. Vincenzo Centinaro intuisce l'utilità di aggregarsi con altri allevatori. Lo convince l'idea di fare squadra per essere più forte sul mercato. Il suo modello allevatorio ci è piaciuto e lo segnaliamo come esempio di modestia e di essenzialità produttiva che reggono positivamente nel bilancio dell'annata agraria.



La Limousine nel Ragusano Di Rosa e Blandino: la genetica

Giuseppe Di Rosa e il figlio Angelo, diciannovenne, allevano 35 vacche Limousine in purezza di razza con vendita di animali per allevamento. Vantano una manza e tre

torrelli ai primi posti in una fiera nazionale in Sardegna e

altri buoni piazzamenti alla Fiera agroalimentare del Mediterraneo a Ragusa. L'azienda, ubicata in contrada Mauto (Modica), allevava bovini Charolaise fino al 2006 per poi scegliere il definitivo cambio di razza. Quindi, la scelta di allevare la Limousine in regime semibrado è ormai con-



solidata perché più remunerativa. Il prezzo di vendita dei soggetti da allevamento, iscritti al Libro Genealogico, è di 3.000 euro per un torello di un anno e di 1.700 per una manza della stessa età.

Ci spostiamo di pochi metri nella confinante azienda di Silvana Blandino che, oltre alla Limousine di qualità, alleva anche ottimi Charolaise. In tutto una cinquantina di fattrici. La maggior parte del giovane bestiame viene venduto ad altre aziende siciliane per la rimonta. Con animali delle due razze anche questo allevamento si è piazzato ai primi posti alla sopra citata fiera sarda. Eppure Blandino e Di Rosa affermano che la Limousine, rispetto alla Charolaise, “ingerisce meno massa alimentare”. Questo argomento ci dà modo di lanciare un dibattito tra allevatori e tecnici sul tema “Razze da carne: chi mangia meno e rende di

più?”. Secondo la testimonianza di questi imprenditori, il peso della Limousine incrementa di 1,6 kg al giorno, della Charolaise 1,5. Tra capi della stessa età, portati al macello, la Limousine ha superato in resa la Charolaise.

Chi sale all'altare della riproduzione? L'inseminazione artificiale e la monta naturale con tori di alta qualità garantiscono la buona genetica.

Anche qui l'alimentazione del bestiame viene prodotta e curata in azienda. Inoltre, “Santo PSR (Piano sviluppo rurale)” – dicono i titolari – che ha contribuito a creare nuove strutture aziendali che permettono di avere una stalla aperta in estate e protetta in inverno.

La rimonta umana è stata assicurata: è Alessandro (nella foto in basso col padre), ventenne, figlio di Silvana e



Una superficie coltivata a mais irri-

gato testimonia che l'alimentazione del bestiame non lascia a desiderare. L'insilato viene assicurato in azienda, come anche la produzione di al-

tri foraggi.

In programma l'estensione del numero degli animali fino a 55 fattrici che, in 20 ettari di superficie aziendale ricca di acqua, riusciranno a garantire un reddito dignitoso.



Salvatore. La famiglia è un valore aggiunto, una forza in più, per poter garantire occupazione e reddito. La realizzazione di un punto vendita in azienda viene accarezzata ma non è stata ancora assicurata. Eppure, come in molti convengono, la vendita diretta, sia per l'allevamento sia

per l'alimentazione umana, è indubbiamente la meta più conveniente verso cui tendere.

Ignazio Maiorana



Nel “mare bianco” della pecora Valle del Belì ce il formaggio va come un veliero

Privitera, un marchio nella tradizione

Anche nella mezzalina, montagna di media altitudine (400-500 metri), oltre che in pianura, si è ormai radicata la pecora Valle del



Beli ce. L'orgoglio degli allevatori che l'allevano è la testa bianca, l'ombretto attorno agli occhi e le mammelle piene di latte. Questo registriamo anche nell'azienda di Enzo Privitera e del figlio Filippo, in contrada Vicaretto, nel territorio di Castellana Sicula (PA), che alleva 600 pecore con arieti selezionati. L'annesso caseificio produce da sempre il formaggio pecorino di media e grossa pezzatura. È la quarta generazione che trasforma, e adesso alleva e trasforma, il buon latte ovino. La famiglia annovera anche un pre-

mio del Comune di Vallelunga, su segnalazione del principe dello stesso centro del Nisseno, assegnato al nonno materno, Giuseppe Castiglione, come “Cavaliere del formaggio”. Riconoscimento antico, quindi, che i Privitera onorano degnamente.

Il formaggio va tutto a Castronovo di Sicilia, da un commerciante che lo distribuisce in varie parti della regione col marchio registrato. “Per la vendita diretta occorre essere meglio organizzati – dice Filippo Privitera –, non è sufficiente la manodopera disponibile. Ma tra i nostri propositi c'è quello di raggiungere i mercati contadini, anche perché il nostro è un buon prodotto, un vero peccato svenderlo”. Il formaggio semistagionato si vende al commerciante 8 euro al chilo e la ricotta a 6. Gli agnelli da macello a 4 euro al kg, quelli da riproduzione a 200 a capo le femmine e a 300 i maschi.

Ma la rimonta su cui puntare non investe soltanto gli animali. Matteo Pri-



Filippo Privitera e il padre Enzo. In basso a destra il luogo della mungitura manuale.

vitera, l'ultimo dei tre figli, è un bambino di quasi 3 anni, non sa stare lontano dall'azienda, dalle sue pecore, dal caseificio. Un'altra forza del futuro. Intanto lui respira odore degli animali non appena fuori dalla scuola materna.

Formaggio: i Privitera non riescono a fare la stagionatura completa. Grazie alla sua bontà, infatti, si riesce a venderlo ancora prima che possa stagionare, evitando i costi di locali e manodopera. Ma nel futuro, oltre ad una fattoria didattica, c'è anche il progetto per una struttura di stagionatura.

Mungitura: qui si munge ancora a mano nel *vadile* lavabile. Questi pastori sono legati all'antica tradizione che permette di controllare, quotidianamente, lo stato della mammella delle pecore. Si evitano



le brutte sorprese come le mastiti. La temperatura alta della mammella segnala infiammazioni e si provvede subito alla separazione dell'animale e del suo latte. Un vantaggio per la qualità del prodotto. “Per questa ragione caseifichiamo solo il latte delle nostre pecore – precisa Filippo. Vogliamo essere un nome e una garanzia, rispondendo di persona della qualità dei nostri prodotti”. Un marchio, una garanzia.

Ignazio Maiorana



I fratelli Di Miceli a Corleone: “Formaggio e carne si sposano col turismo”

La Sicilia è la seconda regione italiana per numero di pecore dopo la Sardegna. Pare che la consistenza dei capi sia in continuo aumento nella nostra Isola. Ciò forse è legato anche alla crescente richiesta di formaggio e ricotta prodotti dai caseifici aziendali a

conduzione familiare. È una tendenza che fa ben sperare per la ripresa dell'economia zootecnica. Sono molti gli allevatori, reduci dall'allevamento bovino, che scelgono di cambiare, allevando pecore. E così si può affermare che la diffusione e il consolidamento delle tipicità casearie, realizzate con latte ovino, hanno ormai, in Sicilia, una comune denominazione che risponde ai più famosi formaggi: il pecorino primo sale, con o senza pepe nero o col peperoncino, e il pecorino semistagionato. La ricotta fresca di pecora, inoltre, è la regina delle pasticcerie e della buona tavola. Molti allevatori si stanno organizzando con la rotazione dei parti per produrla anche nei mesi estivi.

È il caso dell'azienda agricola dei fratelli Bernardo (nella foto in alto a destra mentre raccoglie la ricotta con un collaboratore), Mario e Giovanni Di Miceli. 150 ettari di terra a Corleone, in contrada Raotto. La storia di questa realtà imprenditoriale inizia nel 1945, quando il capostipite Giuseppe Di Miceli prende in af-



fitto questa terra, poi acquistata dai tre figli nel 1972.

All'epoca qui si allevavano vacche modicane e cinisera per la produzione del caciocavallo palermitano. Poi vacche da carne e, infine, l'allevamento di 800 pecore di razza Valle del Belì ce, 200 agnelli per la rimonta e un gruppo di arieti selezionati. L'azienda si è dotata di adeguate strutture tra cui una sala a 24 poste che alleggerisce la fatica e riduce i tempi della mungitura.

Il commercio del formaggio pecorino, oltre che mediante la vendita diretta in azienda, trova sbocco nei supermercati di Palermo, Carini, Isola delle Femmine, Marineo e negli agriturismi della zona. La qualità è la costante che richiama l'attenzione dei buongustai. I Di Miceli lo hanno sperimentato ormai da tempo. Qualità e fragranza dei prodotti sono anche legate a filo stretto con l'alimentazione del bestiame che si produce in azienda. Qui si acquistano soltanto i mangimi a base di mais e soia che vengono somministrati

non macinati.

La suggestività dei luoghi in cui ricade l'azienda offre una carta in più da giocare per l'integrazione del reddito aziendale. È quella turistica e gastronomica. Non è escluso che si comincerà presto a utilizzarla, organizzando delle scampagnate in azienda stessa per la degustazione di carne, formaggi e ricotta fresca di produzione propria. Un piccolo museo contadino dà il benvenuto a chi giunge in azienda. È il più appropriato biglietto da visita. Qui siamo lontani dal mare, l'azzurro lo trovi



solo nel cielo. Se abbassi gli occhi vedi il verde-giallo-rosso dei seminativi e il bianco di un altro mare, quello delle pecore Valle del Belì ce ben selezionate. Qui il Libro Genealogico della razza è Vangelo. Parola di Giuseppe Spina, il tecnico dell'ARAS che da anni segue l'attività dei controlli funzionali.

I. M.



Scaturro: “L'oro bianco” deve avere un nome!

L'allevamento nell'azienda agricola Scaturro, in territorio di Corleone (PA), è iniziato per caso. L'attività è partita ormai molti anni fa quando papà Antonino ha acquistato, per i suoi cinque bambini, Turiddu, Rosolino, Fabio, Salvatore e Lea, una bovina con due vitelle, poi diventate vacche. “Eravamo incuriositi e interessati dalla abbondante quantità di latte che questa razza produce”, ricordano gli Scaturro. Quindi, l'allevamento è iniziato nel 2000 con 4 vacche Frisone ma, a seguire, ne sono state acquistate altre 12 in Olanda e poi, vacca dopo vacca, oggi siamo arrivati ad averne 75 tra cui le nuove 16 manze gravide per la rimonta.

Gli Scaturro conferiscono il latte alla cooperativa “Progetto Natura” di Ragusa. L'azienda intende ancora ampliare le strutture e la produzione di latte che viene pagato anche in funzione della qualità (attualmente raggiunge un prezzo che arriva fino a 40-45 centesimi per ogni litro).

Oggi i piccoli Scaturro sono cresciuti, lavorano il ter-



reno per la semina e la raccolta dei foraggi. Intanto accudiscono anche gli animali. L'unica donna, tra i fratelli, è coinvolta nella contabilità, nei lavori d'ufficio e nelle pubbliche relazioni.

L'azienda, estesa complessivamente circa 170 ettari, riesce a soddisfare il fabbisogno alimentare di tutti gli animali e sta prendendo in considerazione l'installazione di un distributore automatico di latte appena munto, al fine di invogliare ed educare i bambini, nelle scuole, alla corretta alimentazione. Gli Scaturro ritengono che sia giunto il tempo di far sapere da dove viene il proprio latte, come si munge e dove si può acquistare.

In Sicilia, questa esigenza è totale: nei centri urbani della nostra regione non esistono spacci di latte fresco a km zero, se non in qualche ra-

risimo distributore automatico. Dunque, un terreno ancora vergine, per il mondo allevatorio, quello di poter fornire a tutti un bicchiere di latte appena munto. Soprattutto se della nostra terra.



Palermo, un'arca di Noè a Ciaculli

Un grande agrumeto al centro dello splendido scenario della Conca d'Oro; un terreno appartenuto al boss Salvatore Montalto, reggente del mandamento di Villabate e braccio destro di Totuccio Inzerillo. In questo pezzo di Sicilia confiscato alla mafia, quasi un ettaro coltivato a ulivi e mandarini, sorge oggi “Arca di Noè”, un centro multifunzionale che promuove il rispetto per l'ambiente attraverso la conoscenza delle colture locali e degli animali.

Un po' agriturismo, un po' fattoria didattica, un po' laboratorio ambientale, il centro, nato a Ciaculli, è soprattutto una zona franca in un territorio connotato da alta densità mafiosa; “un grido di legalità – lo definisce il fondatore, padre Antonio Garau – creato per accogliere ragazzi meno fortunati e far rinascere l'amore per la terra”.

Già da molti anni l'associazione “Jus Vitae” di padre Garau è impegnata in progetti sociali a sostegno delle fasce più deboli della popolazione e della costruzione del centro “Arca di Noè”, che accoglie più di 50 ragazzi dai 14 ai 18 anni. È una delle ultime creature del “prete antimafia”. Grazie al lavoro dei volontari e alla collaborazione con l'Istituto Sperimentale Zootechnico per la Sicilia, il centro di Ciaculli ha oggi una struttura che può ospitare oltre 150



persone, dove si producono prodotti biologici per l'alimentazione umana e si alleva un buon numero di animali.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, in questi giorni, sta firmando una convenzione per fornire assistenza zootecnica agli animali ospiti dell'“Arca di Noè”, impegnandosi a trasferirvi 10 arieti che, nel pieno rispetto del loro benessere, dovranno produrre emazie (elementi corpuscolari del sangue) per effettuare importanti esami di laboratorio. Gli esperti dell'Istituto forniranno anche assistenza per la costruzione di un nuovo impianto d'irrigazione che permetterà di razionalizzare le produzioni agricole dell'associazione.

Antonio Salina, direttore dell'Istituto Zooprofilattico (nella foto con altre personalità), invitato dai volontari a visitare le nuove strutture dell'associazione, pensa al futuro e pianifica già le prossime iniziative: “Mi piacerebbe promuovere un percorso che possa portare il “tardivo di Ciaculli”, il mandarino che cresce in queste zone, a diventare un prodotto IGP”.

“L'IZS della Sicilia – continua Salina – formalizzerà, inoltre, un accordo con l'Università di Palermo per permettere ad alcuni studenti di svolgere i loro stage presso le strutture dello Zooprofilattico”. Piccoli gesti dall'alto significato pratico e simbolico, importanti perché la speranza alimentata dalla rivelazione di una strada e dall'offerta di nuove prospettive di vita rappresenta, per i ragazzi di Ciaculli, un regalo dal valore inestimabile. Ma per don Garau e i suoi collaboratori le difficoltà da affrontare sono ancora tante. Molti abitanti della zona, per esempio, nutrono da sempre un sen-

timento di ostilità nei confronti dell'associazione.

Molto spesso vengono innescati incendi, rubati animali, vandalizzati spazi. Qualche giorno fa sono state rimosse tutte le targhe che davano il nome agli spazi dell'“Arca di Noè”. Tutte queste intimidazioni non sembrano, comunque, scalfire la determinazione di don Garau e, anzi, come lui stesso dice, “rafforzano la convinzione di combattere per una giusta causa”.

A noi piace pensare che in questi giorni, lui e i suoi volontari, nell'affrontare questo difficile percorso di legalità e giustizia, si sentano più sollevati e un po' meno soli.

Giuseppe Nicoletti

Bollettino commerciale

Inviateci i vostri annunci:
servizio gratuito offerto
alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- VENDONSI, in Collesano, n. 9 vacche, un toro e n. 6 vitelli di razza Limousine iscritti a LG. (Giuseppe Meli, cell. 3389518309).
- 2- VENDONSI, in S. Giovanni Gemini, nell'az. di Giovanni Russotto, n. 80 pecore di razza Valle del Belice e arieti iscritti al L.G. (tel. 349 7862572).

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

Ha collaborato:
Giuseppe Nicoletti

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

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