



Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi dell'ambiente*

32° ANNO, n. 7
LUGLIO 2006

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

Sito internet:
www.arasicilia.it

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

Abbonamento annuo: € 13,00
Versamento a mezzo c/c postale n. 00308908 intestato a:
Banca Nazionale del Lavoro - Palermo - a favore dell'ARAS

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Chi è il nuovo assessore regionale

Si chiama Giovanni La Via. Dal 2004 è professore ordinario di Economia e gestione dell'impresa agroindustriale presso l'Università di Catania, dove tra l'altro, negli anni 1993-2000, è stato docente associato di Economia delle industrie agroalimentari e dal 2002 al 2005 Direttore del Dipartimento di Scienze Economico-Agrarie ed Estimative.



Giovanni La Via: "Daremo vigore alle filiere produttive"

La nostra prima intervista al nuovo titolare dell'Agricoltura

di Ignazio Maiorana

«Assessore, non dimentichi gli allevatori di queste montagne, sono in mezzo alla strada...». Questa è l'esortazione del signor Iraci, un imprenditore zootecnico dei Nebrodi che ha captato il nostro microfono acceso per intervistare l'assessore La Via.

«Per gli allevatori di animali allo stato brado in montagna - risponde l'assessore - stiamo programmando una serie di provvedimenti. In primo luogo ci avvarremo dell'art. 69 del regolamento comunitario n. 1782 che prevede interventi per la qualità del prodotto carne. Abbiamo bloccato l'iniziativa del Ministero che voleva di fatto assegnare i premi soltanto a coloro che hanno capi iscritti al Libro Genealogico e qui da noi sarebbe stata una iattura. In secondo luogo abbiamo programmato che tutti coloro che allevano secondo disciplinare e seguono protocolli di tracciabilità volontaria (e in Sicilia ce ne sono ormai tanti) possono avere un premio aggiuntivo di 360 euro a capo grosso».

Solo contributi assistenzialistici o c'è dell'altro?

«C'è dell'altro. Con la nuova programmazione gli allevatori possono usufruire, per il periodo 2007-2013, di tutti gli interventi del POR potenziali. Per l'agricoltura avremo un fondo strutturale unico da poter utilizzare per investimenti con snellezza. Faremo in modo di non far attendere 3-4 anni i richiedenti per avere i soldi ma, avuta l'esecutività del progetto, a 90 giorni deve essere firmato il decreto di finanziamento».

E per salvare le razze autoctone siciliane in via di estinzione ci sono interventi congrui?

«L'unico modo per farlo è quello di riuscire a far comprendere al consumatore il valore aggiunto dei prodotti legati a questi animali e al territorio in cui vengono allevati. La disponibilità del mercato esiste, bisogna aiutare i produttori a commercializzare in maniera più organizzata e seriamente certificata».

C'è un piano di informazione e propaganda in tale direzione?

«La Comunità europea lo impedisce. Ma lo possiamo fare in modo indiretto. Finanziando le attività svolte dai Consorzi di filiera riconosciuti, che applicano la tracciabilità dei prodotti, saranno loro stessi a promuovere l'azione di informazione commerciale».

In eredità dal precedente assessore cosa ha trovato di buo-

5

Assemblea Coldiretti: "È emergenza!"

10 proposte per il rilancio dell'agricoltura siciliana

«Non va avanti l'economia agricola se si continua a dare precedenza alla forestazione in Sicilia anziché ai comparti produttivi. In questo modo si mortificano le fresche energie imprenditoriali mettendo una croce sul pane, sul latte e sulla carne, sul vino, sugli ortaggi e sulla frutta della nostra Sicilia». Queste conclusioni abbiamo tratto dopo quattro ore di interventi nell'aula magna dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Palermo, mai così gremita, dove si sono radunati i presidenti e i direttori delle sezioni Coldiretti dell'Isola.

Il presidente e il direttore regionali, Guastella e Mattia, sembrano



orientati a rivendicare il diritto di essere ascoltati e seguiti dall'assessore regionale all'Agricoltura e Foreste in rappresentanza della categoria. Si stanno dissotterrando le asce di guerra per mobilitare agricoltori e allevatori nei primi giorni del prossimo autunno.

«Si è persa la fiducia nelle istituzioni, si faccia qualcosa per recuperare. Per il bene di tutti! - tuona il vicepresidente dell'ARAS, Nino Santo

quidati dopo 7 anni?».

I rappresentanti della Coldiretti, intervenuti da ogni parte dell'Isola, hanno espresso il disagio che fiacca il sistema agricolo siciliano, un territorio ricco di tipicità che non possono scomparire. «Questa annosa situazione di disagio provoca un continuo stress negli operatori agricoli - ha fatto rilevare Lo Faso della Coldiretti palermitana - Siamo

5



Il decalogo della Coldiretti

- 1) Concertazione, burocrazia e trasparenza amministrativa;
- 2) Infrastrutture;
- 3) Politica creditizia;
- 4) Consorzi fidt e fondo di rotazione ESA;
- 5) Sicurezza alimentare;
- 6) P. S. R. Sicilia 2007-2013;
- 7) Distretti agroalimentari di qualità;
- 8) Formazione in agricoltura;
- 9) Difesa dalla criminalità;
- 10) Ricerca e innovazione.

Dall'ARAS per la zootecnia isolana

Le richieste al nuovo assessore regionale: quattro "punti di sutura" per una ferita antica

Attuazione della legge sull'incenerimento delle carcasse animali e affidamento del servizio all'ARAS; identificazione elettronica del bestiame; piano di rilancio carne e latte degli allevamenti siciliani; promozione dei prodotti zootecnici. Questi i punti che il presidente dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia, Armando Bronzino, ha elencato il 18 luglio a Palermo, in occasione dell'Assemblea dei direttori e dei presidenti delle Sezioni siciliane della Coldiretti.

gli animali che assicura maggiore precisione nel settore. È l'ora che le norme in favore della zootecnia vengano applicate nell'interesse di tutti. Così come pure chiediamo che vengano liquidati alla categoria gli interventi finanziari della Regione in favore della zootecnia».



Armando Bronzino

«Vogliamo fare in modo che il mondo zootecnico isolano possa contribuire alla salubrità dell'ambiente e alla sanità degli allevamenti, possa offrire chiarezza, certificazione e tracciabilità dei prodotti ai consumatori - dichiara il rappresentante regionale degli allevatori -. Questo può avvenire anche con l'aiuto di una identificazione elettronica de-



Una foto in montagna

Trasporti ieri e oggi
4 zampe e 4 ruote

Az. Felicia Sciortino- Castel di Lucio (ME)

Una ricchezza non valorizzata Al latte italiano serve un marchio nazionale

Non si può più perdere tempo

Passata la bufera degli anni scorsi legata al sistema quote latte, bisogna ora pensare a salvaguardare la produzione italiana. Il ministero delle Politiche agricole e forestali e l'Unione Europea hanno finanziato dei progetti per sostenere le produzioni e i consumi, interventi che, insieme alle nuove norme sulla tracciabilità, ridisegnano e qualificano il settore zootecnico dando maggiori certezze ad allevatori e consumatori. Ma occorre un marchio italiano, un riferimento chiaro di assemblaggio delle produzioni locali del territorio nazio-

nale che possa parlare unica lingua nel mercato.

Solo in questo modo, e grazie anche alla possibilità di tirar fuori il valore aggiunto dell'elevata qualità del prodotto nazionale, potremo superare la concorrenza di Paesi esteri.

Se non ci si organizza in tal senso il prezzo del latte (in media 32 centesimi al litro nelle stalle e quattro volte di più al bancone di vendita nei supermercati) penalizzerà ancora i produttori con il calo della redditività che porta molti allevamenti alla chiusura.

ProMeteA

s.r.l.: Via Primo Stucchi 16 - 20040 Cornate D'Adda (MI)
tel: 0396060790 fax: 0396887983 e-mail: info@prometea.it

LAT 20 BOX DA 300 LITRI

Prometea è un'azienda che opera da anni nel settore dei prodotti per la zootecnia e in particolare nella produzione di sistemi di mungitura per ovini.

Tra i primi in Italia ad avviare la produzione di una gamma di **Distributori Automatici di Latte Sfuso** all'insegna della genuinità, della qualità e del giusto prezzo acquistato in stalla. Questi distributori sono semplici, pratici, creati per essere installati direttamente nell'azienda di allevamento o, eventualmente, in zone cittadine ad alto passaggio di utenti.

Sono disponibili 3 diverse soluzioni:

DISTRIBUTORE SENZA SERBATOIO Per collegarlo a quello aziendale o ad un serbatoio frigorifero di medie dimensioni (200- 300 litri)

DISTRIBUTORE CON SERBATOIO - Dotato di un serbatoio interno da 100 a 300 litri autonomo.



DISTRIBUTORE MOBILE - Applicabile a mezzi mobili (furgoni refrigerati) per chi volesse portare il latte crudo al mercato, al centro commerciale o in piazza.

Sono tutti costruiti, a norma CEE, con materiali adatti al trattamento di liquidi alimentari, hanno centraline che presidiano le funzioni frigorifere ed i sistemi di controllo dell'erogazione, aiutano nelle fasi di lavaggio e informano anche a distanza se vi è qualche segnalazione di allarme per mancanza latte o temperatura elevata.

Sono piccoli, semplici, facili da mettere in opera in azienda o fuori.

L'allevatore deve ovviamente predisporre uno spazio adatto e pratico per gli utenti, per non intralciare la vita della stalla e garantire al punto di distribuzione igiene e pulizia.

Il distributore Prometea funziona previa introduzione del corrispettivo in monete nell'apposito contamonete.



Eroga il quantitativo di latte corrispondente al valore delle monete introdotte.

Il circuito di distribuzione e l'eventuale serbatoio interno debbono essere lavati tutti i giorni. I distributori Prometea sono dotati di programmi semiautomatici di lavaggio del circuito, la centralina ha infatti una apposita sezione per gestire il programma di lavaggio.

Il distributore del latte fresco crudo sarà in esposizione in uno stand di Conalservizi presso la Fiera Agricola Mediterranea che si svolgerà a fine settembre prossimo a Ragusa. Gli allevatori interessati potranno accedere al prezzo promozionale adottato dalla ditta venditrice in favore degli assistiti dall'Associazione regionale allevatori della Sicilia.



La sicurezza alimentare del latte fresco

In risposta alla crescente richiesta da parte dei consumatori di un ritorno ai sapori e alle tradizioni di una volta, la normativa comunitaria, recepita con DPR 54/97 - oggi sostituita dal cosiddetto "Pacchetto igiene" - consente, già da tale data, la commercializzazione di latte crudo di vacca destinato al consumo umano diretto, subito dopo la mungitura e senza aver subito alcun tipo di trattamento termico, eccetto la refrigerazione immediata ad una temperatura compresa tra 0 e +4 gradi. Tuttavia, il latte crudo non deve essere solo sinonimo di qualità intesa come sapore e genuinità, ma anche e soprattutto di sicurezza alimentare.

La normativa comunitaria, infatti, consente la commercializzazione di latte crudo di vacca destinato al consumo umano diretto a condizione che venga prodotto da ani-

mali sani, confezionato in ambienti igienicamente idonei, che abbia caratteristiche microbiologiche particolari e che non presenti residui di sostanze chimiche superiori ai limiti previsti per legge. Questi requisiti sono garantiti dal produttore e dal responsabile dello stabilimento di confezionamento tramite la puntuale applicazione dell'autocontrollo e dai Dipartimenti veterinari di Prevenzione che svolgono una capillare attività di vigilanza e di controllo lungo tutta la filiera produttiva.

Il Fancy Food Show di New York

Chiamata d'appello tra i conterranei in USA per i profumi sicili Sempre più presente il formaggio siciliano sulla tavola degli americani



Lo stand dell'ARAS a New York e alcuni ospiti alla serata di gala



“C'è un grande interesse per i nostri formaggi da parte dei consumatori americani”, ha detto Armando Bronzino, presidente dell'Associazione regionale allevatori, dando l'adesione con uno stand dell'ARAS alla 52ª edizione del Sammer Fancy Food Show di New York che si è svolto dal 9 all'11 luglio. Giorno 10, presso la sede di Casa Sicilia al 36° piano dell'Empyre State Building, alla presenza di autorità politiche e imprenditoriali siciliane del settore, si sono incontrati i produttori espositori alla grande Fiera americana con gli operatori commerciali interessati.

Casa Sicilia in collaborazione con l'ARAS e su affidamento dell'Istituto italiano per il Commercio estero, in quella occasione ha curato la serata di gala nell'ambito della quale il tecnico dr. Giovanni Vitale ha condotto la degustazione guidata per far conoscere e assaporare ai cinque sensi dell'organismo umano i formaggi storici siciliani. Invece al *Fancy Food Show* un grande stand ha accolto la proposta comunicativa e commerciale della produzione dei Consorzi di Tutela, delle Organizzazioni di produttori e dei singoli soci dell'Associazione allevatori siciliani.

Da alcune edizioni del *Fancy Food Show*, l'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste della Sicilia finanzia la partecipazione dell'ARAS alla manifestazione con un progetto finalizzato alla valorizzazione delle realtà casearie storiche della nostra Isola.

Nel paniere regionale dei prodotti agricoli il formaggio riveste un ruolo di primo piano, aprendo una valvola commerciale verso il grande mercato. La campagna di promozione in Usa sta facendo conoscere ancora di più le nostre produzioni aprendo nuovi sbocchi di mercato. I formaggi e l'intero mondo zootecnico rappresentano un punto di forza del sistema agroalimentare siciliano. Particolare attenzione meritano i formaggi tradizionali ed in particolare quelli ottenuti in aree marginali, la cui valorizzazione rappresenta un'importante occasione sia per la tutela dell'ambiente sia per ridare dignità, motivazione ed una qualità di vita migliore agli operatori che quotidianamente si misurano con un'infinità di problematiche tra cui i fattori ambientali. Dunque il Ragusano, il Piacentinu ennese, la Vastedda della Valle del Belice, le provole di Nebrodi e Madonie, il Caciocavallo palermitano e il Pecorino siciliano continuano a tenere banco per dare gusto e aromi siciliani alla gastronomia d'oltre oceano.

“La partecipazione a questo evento è uno dei fiori all'occhiello dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia - afferma il presidente Armando Bronzino durante la manifestazione -. I nostri formaggi godono già del massimo riconoscimento qualitativo, ma occorre in tutti i modi e con ogni mezzo raggiungere le case dei consumatori. Questo è il primo obiettivo del nostro servizio agli allevatori”.

Dall'Informatore Zootechnico

“Ragusa Latte” scommette sull'alimentare

Aumentare il consumo locale. È con questo obiettivo che *Ragusa Latte* si è lanciata in un progetto che comprende la costruzione di una nuova

Inycon a Menfi (AG): ormai è tradizione

Servizio di Ignazio Maiorana

Un sorso di vino e un boccone di formaggio

Dal 29 giugno al 2 luglio la cittadina dell'Agrigentino, sotto l'organizzazione e la sponsorizzazione del Comune, della Fondazione Inycon, di Slow Food, della Cantina "Settesoli", della Provincia di Agrigento e dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, si è nuovamente vestita a festa ed ha coinvolto i numerosi cortili del centro storico per ospitare una generale degustazione messa in piedi da numerosi espositori e dove anche il formaggio dell'ARAS ha fatto la sua parte grazie all'interessamento del presidente del Consorzio provinciale allevatori di Agrigento, Nino Santo Riggio.

Nell'ambito della manifestazione, Nino Aiello e Giancarlo Lo Sicco (di Slow Food nella foto in basso con Nino Riggio) hanno cura-



to, presso il Centro Civico, il "Laboratorio del gusto", portando a tavola i formaggi storici, abbinati a famosi vini. In questa occasione è

stato chiesto ad un autorevole cittadino di Menfi, Nino Santo Riggio, allevatore di ovini e produttore di vino, vicepresidente dell'Associazione nazionale della Pastorizia nonché vicepresidente dell'ARAS e presidente del Consorzio Provinciale allevatori di Agrigento, di offrire un contributo di conoscenza ed esperienza nel settore durante la conversazione che è scaturita nell'ambito dello stesso Laboratorio. Riggio ha parlato delle razze ovine e dei formaggi legati al territorio. "Non sempre i pas-

tori - ha detto - hanno condizioni e parametri che si conciliano con le norme sanitarie e le nuove discipline comunitarie. Non sempre il consumatore percepisce le differenze tra formaggi come il Galbanino e quelli tipici siciliani; non sempre la vera fragranza è conosciuta e valorizzata dal mercato agroalimentare. I prezzi non sono remunerativi - ha proseguito l'imprenditore agrozootecnico -, la parte politica non sempre percepisce le difficoltà del settore. Occorre però spendere maggiori energie nella comunicazione per far sapere cosa e dove si produce in Sicilia, dove esistono importanti realtà imprenditoriali che sanno fare



Il convegno: la giornalista Rosa Ricciardi con i relatori

prodotto. In pochi lo sanno e in pochi dunque cercano di trovarlo. Dunque un bombardamento comunicativo potrebbe sollevare le sorti e il futuro della caseificazione e della zootecnia regionale".

Nella piazza principale del paese l'ARAS ha allestito uno stand dove ha esposto e fatto degustare al pubblico i formaggi storici siciliani. In quei giorni, sempre al Centro Civico, si è tenuto anche un convegno sul seguente tema: "Un distretto rurale per valorizzare il territorio".



Le interviste

Antonino Buscemi, sindaco di Menfi

Quale significato acquista la manifestazione Inycon per la città?

«Inycon è giunta alla XI edizione e come manifestazione continua a crescere, ad andare avanti anche oltre le nostre previsioni. Penso di poter dire che ormai è diventata patrimonio della città, la quale ci tiene molto a che essa venga fatta in un determinato modo. Dunque non è più una manifestazione del Comune e delle cantine ma dei cittadini di Menfi, che vi si riconoscono, per portare avanti la promozione del territorio».

Come vengono coinvolte le associazioni di categoria?

«Le associazioni di categoria vengono coinvolte perché Inycon è promozione del territorio, quindi tutti coloro che fanno parte della filiera produttiva che inizia dall'agricoltura e finisce nel turismo sono benvenuti e devono sentirsi parte integrante della manifestazione».

Da quando si fa Inycon il bilancio delle aziende agricole ha registrato un incremento o, come avviene in molte parti della Sicilia, ha avuto una ricaduta?

«A questa domanda non posso rispondere in modo preciso perché non conosco i bilanci e i trend di tutte le aziende, né possiamo caricare Inycon della minore o maggiore capacità delle aziende di promuovere il proprio territorio. È certo che Inycon è una vetrina in cui potere esporre prodotti e che alla manifestazione partecipano molti giornalisti, compresa la Rai, che dunque fanno da cassa di risonanza. Sebbene a Inycon non si vendano prodotti, essa consente ai produttori l'incontro con giornalisti e operatori per pubblicizzare quanto producono. Sta poi alle singole aziende sapersi piazzare nella commercializzazione, e tutti sappiamo che il problema non è produrre ma, appunto, riuscire a vendere. Sul nostro territorio, indipendentemente da quanto succede altrove, l'economia tiene, e il fatto di riuscire a vendere i nostri prodotti è importantissimo. La constatazione che i produttori aspettano questa manifestazione e vi partecipano attivamente vuol dire che serve e che sono soddisfatti dei risultati commerciali conquistati».

Come interviene l'Amministrazione regionale in questa manifestazione?

«Quest'anno è intervenuta molto bene ed io sono soddisfattissimo. Da quest'anno Inycon è tra le manifestazioni ufficiali della regione siciliana e quindi l'Assessorato al Turismo è intervenuto sponsorizzando la manifestazione ed inserendoci nel POR con una serie di contributi. Ma soprattutto ha inserito la manifestazione nella sua pubblicità a livello mondiale. Sempre da quest'anno anche l'Assessorato all'Agricoltura sta dandoci dei grossi finanziamenti, mettendoci a disposizione la sua organizzazione per promuovere la manifestazione».

* * *

Dott. Mauro Girgenti, dirigente responsabile dell'unità operativa dell'Assessorato all'Agricoltura di Menfi

Dal punto di vista tecnico cosa rappresenta Inycon per il settore agricolo?

«È un momento importante per confrontarsi su alcune problematiche del settore e cercare di avanzare proposte concrete. Quest'anno, ad esempio, nel convegno si è affrontato un discorso per rendere più partecipi aziende agricole e soggetti privati e pubblici in un processo di crescita generale del territorio, cercando di istituire nel territorio un Distretto rurale. Siamo infatti convinti, tutti, che un territorio che ha mille fattori di attrazione per il turista deve organizzare un partenariato locale valorizzando le risorse esistenti legandole ai prodotti. Questa è la strategia univoca e indispensabile per il futuro, perché è vero che la globalizzazione ci sta portando verso una crisi che potrebbe accentuarsi, ma esistono strumenti per frenarla e non far perdere identità ad un territorio, e Inycon è uno di questi strumenti. Dunque prodotti, aziende e servizi potrebbero crescere».



Girgenti e Buscemi

Consorzio provinciale allevatori di Agrigento Rinnovato il Consiglio direttivo

Nino Santo Riggio riconfermato alla Presidenza



Foto ricordo - Agrigento, i vertici dell'ARAS con il nuovo direttivo del Consorzio e alcuni tecnici

Il 27 luglio Agrigento ha rinnovato il Consiglio provinciale allevatori. Subito dopo ha eletto il Consiglio direttivo e riconfermato Nino Santo Riggio alla carica di presidente. È stato nominato anche il Collegio sindacale con a capo il dr. Raffaele Sarda, responsabile dell'ARAS delle province di Enna e Caltanissetta. L'assemblea dei soci è stata molto partecipata ed ha registrato anche la presenza del presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, e del direttore regionale Carmelo Meli.

Tra i punti in discussione all'Ordine del giorno la richiesta d'identificazione elettronica degli ovini e dei danni dovuti alle infezioni all'orecchio a causa dell'applicazione delle marche in plastica; l'adesione del Consorzio agrigentino a Conal Servizi e il marchio siciliano ai prodotti caseari.

Prima di procedere al rinnovo degli Organi sociali del Consorzio è stata data la parola agli ospiti. "Si sta lavorando insieme ad altre istituzioni - ha detto il presidente regionale Bronzino - per ottenere dal Ministero l'autorizzazione ad identificare gli animali elettronicamente: non si è deciso ancora se identificare col bolo ruminale o col microchip. In ordine al marchio dei prodotti e alla loro commercializzazione - ha aggiunto il presidente - abbiamo sempre delegato altre organizzazioni per la commercializzazione dei nostri prodotti. Adesso, invece, se ne occuperanno direttamente i Consorzi allevatori tramite Conal Servizi, un organismo che si occupa-

rà di tante cose necessarie al mondo zootecnico. È uno strumento importante che abbiamo messo a disposizione di tutti, onde contribuire a risolvere le sorti del comparto in tutte le province".

Si è inoltre parlato di maggiore attenzione alla specie caprina, di sollecitare le autorità sanitarie a consentire la reale movimentazione degli animali, di dotare tutte le province di un ecografo per animali, di battersi per una revisione del prezzo del latte. "Mettersi insieme è il segreto del successo - ha detto il direttore Meli all'assemblea - Se la qualità c'è, facciamolo sapere per sviluppare insieme il sistema allevatorio".

Infine il vicepresidente uscente, dr. Francesco Madonia, ha annunciato di farsi da parte per dar modo agli allevatori più giovani di farsi avanti con maggiore grinta ed entusiasmo. Il presidente del Consorzio provinciale di Agrigento, Nino Riggio, ha ringraziato il dr. Madonia per il grande contributo di competenza e di esperienza dato alla causa degli allevatori. Ho aggiunto inoltre che in ogni modo il Consorzio non rinuncerà informalmente alla consulenza dell'anziano imprenditore.

Infine si è votata per acclamazione la lista dei 9 allevatori chiamati a comporre il nuovo Consiglio direttivo. Oltre a Riggio, poi riconfermato alla presidenza, sono stati eletti Fabrizio Zimbardo, Giovanni Gallo, Antonello Alferi, Pietro De Maria, Melchiorre Mangiaracina, Giuseppe Marchese Ragona, Giovanni Russotto e Gaetano Gelo.

Gli allevamenti da carne

La Limousine in Sicilia ha un futuro

Servizio di Ignazio Maiorana

A questa razza non avevamo mai dedicato uno spazio specifico, eppure ha una solida valenza e una diffusione nell'economia zootecnica dell'Isola da almeno un trentennio, da quando cioè si è cominciato a importare torelli dalla Francia per fare incroci da carne con la nostra rustica e magra indigena allo stato brado, una vacca di taglia modesta che al parto non avrebbe avuto problemi. Adesso la Sicilia importa meno fattrici e tori dall'estero perché in Sicilia esistono alcuni allevamenti in purezza di razza che forniscono manze e torelli a quanti scelgono un indirizzo bivalente.

Abbiamo pertanto voluto puntare l'obiettivo fotografico su tre delle più qualificate

Azienda "Intronata"

Il dott. Francesco Miccichè, dottore in Economia e Commercio, è un siciliano che ha abbandonato la sua professione per dedicarsi totalmente all'impresa agricola nell'Ennese ma è anche titolare di una propria azienda biologica, in territorio di Sclafani Bagni (PA) dove alleva allo stato brado 150 bovini e un migliaio di caprini indigeni, indirizzata alla produzione di formaggi caprini a pasta molle per la differenziazione della qualità del caseario tipico della zona.

Dott. Miccichè, nell'azienda Intronata si allevano animali da carne. Per quale ragione?

«Lo scopo principale è la vendita dei bovini Limousine vivi da destinare in parte ad allevamento e in parte al macello. Io, comunque,



mi auguro di dedicarmi solo alla vendita per allevamento, il guadagno è quasi il doppio».

Avete in mente di inserirvi in un



circolo associazionistico?

«Il nostro scopo è quello di collaborare con chi alleva la Li-



mousine in purezza. In tal caso, se le cose dovessero però andare male, non esiteremo ad andare avanti da soli. Vorremmo aggregare per creare un circuito che in Sicilia, a differenza della Toscana, non c'è, per migliorare la genetica di questi capi. L'allevamento è totalmente brado, con stalle atte ad ingrassare e finissare i vitelli».

Qual è la differenza in termini di cultura zootecnica tra il territorio di Sperlinga e quello di Sclafani Bagni?

«Qui a Sperlinga siamo in montagna, a mille metri sul livello del mare, di conseguenza gli animali stanno bene d'estate e un po' meno in inverno; a Sclafani invece ho la fortuna di avere la montagna, la collina e la marina. Mio nonno mi diceva sempre che la nostra fortuna era quella di avere tre diverse zone a disposizione, dai 200 ai 1000 m, per far pascolare gli animali allo stato brado per tutto l'anno, dal mare alla montagna».

Sul piano zootecnico è più facile lavorare qui a Sperlinga o a Sclafani?

«Qui a Sperlinga, in montagna, è più difficile per quanto dicevo relativamente all'altitudine, ma è meglio in estate. Da me ci sono circa 100 ettari di oliveto secolare la cui potatura, a fine novembre, mi fornisce le ramaglie per il nutrimento delle pecore nel periodo in cui c'è poco pascolo. La mia azienda

aziende Limousine ripromettendoci di seguire la crescita del settore alla luce dei cambiamenti del mercato, provocati anche dall'avvento della nuova politica comunitaria ed anche in relazione alla sempre maggiore presa di coscienza dei consumatori che la carne siciliana, in virtù di un'alimentazione animale più genuina, è qualitativamente la migliore d'Europa.

Abbiamo scoperto anche un notevole livello imprenditoriale e intellettuale degli allevatori raggiunti in azienda. Si tratta di Francesco Miccichè, direttore dell'azienda "Intronata" di proprietà del notaio Francesco Paolo Polizzano a Sperlinga (EN); di Emilio Cocimano a Castel di Judica (CT) e dei fratelli Schininà a Marina di Ragusa.



Da sinistra: Raffaele Sarda dell'ARAS di Enna, Carmelo Gennuso e Francesco Miccichè dell'az. "Intronata"

è dunque autosufficiente dal punto di vista alimentare».

E per quanto riguarda invece l'azienda di Sperlinga, da dove provengono i tori Limousine che utilizzate per la monta delle bovine?

«Tre provengono dalla Toscana, uno di linea francese e l'altro di linea danese. Il francese si chiama Tartufo, ha quattro anni, pesa circa 1200 kg e proviene dall'azienda Borgioli nel Mugello. Facciamo fecondazione naturale. Anche le vacche provengono in parte da Borgioli; il resto dall'azienda Cocimano nel Catanese e un gruppo dai fratelli Schininà di Marina di Ragusa. Infine una settantina provengono dalla Francia, per un totale di 140 fattrici. Abbiamo acquistato anche quattro vacche Montbeliarde (Pezzate rosse francesi) che hanno lo scopo di fare da balia ai figli delle primipare Limousine che fanno poco latte».



Azienda Emilio Cocimano

Di Cocimano possiamo dire che alla passione per gli animali e al modo di allevare ha coniugato una qualificata professionalità. Laureatosi in Agraria a Catania, ha conseguito una specializzazione nel settore zootecnico in America; ha lavorato per 4 anni al Consorzio di ricerca sulla filiera lattiero-casearia di Ragusa di cui è tuttora consulente esterno; ha lavorato anche alla Siciliana Zootecnica di Catania e nel Consorzio di bonifica della Piana di Catania per approdare alla gestione dell'azienda di famiglia.

L'azienda Cocimano insiste su 250 ettari di territorio nel comune di Castel di Judica (CT), in contrada Bellone. 150 ettari del territorio dell'azienda sono destinati totalmente all'allevamento. Cocimano produce in proprio tutti i foraggi come insilati: sulla, vecchia, orzo, erba medica, trifoglio, mentre arriva al 50-60% nella produzione di granelle come orzo, avena, piselli, frumento, proteico, ecc. I capi dell'azienda sono circa 200. Strutture di ricovero degli animali leggere ed essenziali.

Dott. Cocimano, come mai ha orientato la sua scelta verso la produzione di carne?

«La nostra azienda ha sempre prodotto carne e da sette-otto anni punta sulla Limousine. L'investimento sul latte era trop-



Ermanno ed Emilio Cocimano, il dr. Toscano, il presidente e il direttore del Consorzio allevatori di Catania, Caruso e Maueri

da considerare che io lavoro molto fuori e non potendo stare sempre in azienda ho preferito qualcosa che non mi impegnasse molto. Ma ho del personale molto qualificato, che mi consente di assentarmi».

Su cosa si basa il suo commercio?

«È basato sulla vendita di riproduttori sia maschi che femmine. Il nostro cliente-tipo è l'allevatore che ha bisogno di tori per le sue vacche, oppure vuole sostituire le sue vacche con le Limousine, per cui le acquista. Essendo animali da carne, le Limousine possono andare anche al macello, ma io solitamente vado a macellare tutto quello che non mi piace o quello che, per un motivo o per un altro, rimane invenduto. Come prezzo siamo sui 3,20 € al chilo di peso vivo. Io stipulo un contratto con i macellai che rimane come impegno reciproco sul prezzo e sulla categoria degli animali per tutto l'anno».

La situazione aggregativa a che punto è? E qual è il ruolo dell'ARAS nella sua azienda?

«Sebbene io sia un tecnico, da quando qui c'è il dott. Mimmo Toscano abbiamo stabilito un buon connubio professionale e questo mi piace sottolinearlo. Per quanto riguarda la possibilità di una sezione catanese della Limousine, le dico subito che sarei solo, il capo di me stesso. Ci sono tante piccole realtà zootecniche che stanno sviluppandosi, ma sono ancora troppo piccole per fare un discorso del genere. Ciò che va di più sono i torelli, mentre le manze sono ricercate meno, più per prova che per altro. In realtà, per scelta, io preferisco tenerle tutte le mie manze e vendere solo le vacche che non mi piacciono. Il rapporto con l'ARAS è fondamentale perché tutto ciò che dell'animale deve rimanere scritto richiede interlocuzione ed assistenza. La cosa importante da sviluppare meglio è la vendita. Bisognerebbe creare un indotto come si fa al nord, dove il cliente esterno viene portato in giro e invogliato a comprare».

E la fecondazione artificiale?

«Io stesso sono un fecondatore laico e ultimamente me ne occupo personalmente, mentre nel passato se ne occupava l'ARAS. Il problema della fecondazione artificiale è poter essere gestita. Quando in un'azienda ci sono i tori, come in questo allevamento, io scelgo la fecondazione artificiale per le manze per cui non ho il toro, oppure per tutte quelle vacche che io ho scelto, oppure ancora quando più di una vacca è in calore



e dunque il toro di conseguenza non potrebbe farcela. Questo lo faccio oggi perché ho dei tori di alto livello, ma quando i tori non erano di questo livello preferivo la fecondazione artificiale. L'unico inconveniente con questi animali è l'identificazione dei calori: hanno dei calori freddi, che non portano a capire. Un anno ho avuto un toro che non ha funzionato bene con cui ho fecondato tutte le vacche, ma i calori che pensavo di vedere non erano calori, quindi andavo alla cieca».

Che percentuale di figli F.A. e di figli da fecondazione naturale?

«La percentuale di figli F.A. è bassissima, non arriva al 10% perché ho degli ottimi tori. Non cambierei questa tendenza per una questione organizzativa, perché siamo più liberi per poter seguire i nostri impegni e lasciare le vacche».

Lei vede un marchio regionale delle carni siciliane?

«Quando ci saranno iniziative sul marchio io parteciperò perché il marchio è una cosa importante e da fare. Il discorso da fare sul marchio però non è semplice perché ci vuole una grande adesione di allevamenti e bisogna organizzare i punti vendita che devono essere dentro questo sistema. Nella mia realtà aziendale, visto e considerato che ho puntato sulla vendita per vita, per la riproduzione, devo guardare un po' da lontano il mercato delle carni. Ma siccome all'interno dell'azienda il mio obiettivo è aumentare il numero dei capi, mi auguro di poter vendere quanto di più nel settore degli animali».

Ci descrive la tipologia di clienti interessati ai suoi animali?

«Quando gli allevatori vengono a visitare la mia azienda e decidono di acquistare un mio torello, scorgo subito nei loro occhi una certa con-

4 La Limousine in Sicilia ha un futuro di Ignazio Maiorana

fusione, dell'imbarazzo, perché vedono animali belli che arrivano a confonderli e non saprebbero più quali scegliere. Sono come le donne che entrano in gioielleria e si confondono perché comprerebbero tutti i gioielli».

Quali sono per lei i parametri del benessere animale?

«Secondo me benessere animale significa animali liberi, puliti, con lettieri ampie e fresche e alimentazione congrua. Inoltre gli animali devono sempre trovarsi o coricati per dormire o in piedi per mangiare, mai in piedi senza far nulla».

Al padre del dott. Emilio Cocimano, Ermanno, abbiamo chiesto cosa pensa della "pazzia" di suo figlio.

«Sono stato anch'io pazzo perché ho continuato la tradizione di mio padre e di mio nonno. Ho sempre lasciato mio figlio libero di fare, così come ha fatto mio padre con me».

In base alla sua esperienza, suo figlio ha commesso degli errori nella gestione dell'azienda?

«Errori se ne commettono sempre, anch'io li ho commessi. Si vive d'esperienza e a proprie spese, è questa la realtà, ma poi si vedono i risultati. Io ho cominciato con un incrocio di Modicana, poi sono passato alla razza pura, verso il 1980. Incrementammo la linea della Modicana ma il mercato non ci ha incoraggiati e dato che possedevo la quota latte incrociai la Modicana con la Frisona aumentando la resa del latte. Quando è subentrato mio figlio ho seguito il suo punto di vista: o buone o niente! Quindi abbiamo eliminato ciò che avevamo per quello che c'è ora».

Azienda Arturo ed Umberto Schininà - Marina di Ragusa

È ubicata a Marina di Ragusa, in contrada Gaddimeli, ed alleva, al momento, 100 fattrici di razza Limousine, incrementate numericamente, anno per anno, con molta attenzione alla selezione, quindi un fattore di crescita che non può essere molto rapido. Altri 230 capi sono in stalla, in fase di sviluppo.

Come è iniziata la vostra avventura con gli animali?

«La nostra avventura zootecnica risale a parecchie generazioni fa. Già nell'800 il nonno Arturo faceva allevamento di bestiame nell'altipiano, in stalla razionale. Alla fine dell'800 fece una stalla con delle caratteristiche che ancora oggi ci impressionano per le modalità avanzate con cui fu realizzata. Il nonno allevava la Modicana, poi cominciò a introdurre la Bruna alpina e razze da carne e latte. Il formaggio veniva esportato anche negli Stati Uniti, col marchio Schininà che aveva una tradizione. E questa non si è mai interrotta. Mio padre,



Mario, oggi novantacinquenne, prese in mano l'azienda nel 1939. Malgrado la sua età e i suoi problemi di salute, mio padre segue ancora la nostra azienda con estremo interesse. Ma già la madre di nostro nonno si era occupata di questa azienda zootecnica. Siamo dunque alla quarta generazione».

Quando l'azienda ha cambiato indirizzo verso la produzione di carne?

«Verso il 1980, quando c'erano grosse difficoltà per il collocamento del latte e la crisi avanzava. Allora abbiamo dato seguito all'abbattimento dei capi lattiferi per passare alla produzione di carne. Da quel momento si è costruita una linea di animali di alta qualità per la genealogia, di cui solo una piccola parte va al macello, in quanto la maggior parte è destinata all'allevamento».

Mente chi dice che nella vostra azienda si va avanti col biologico?

«No, non mente. Noi facciamo allevamento biologico da 10 anni, con coltivazioni apposite, e ci occupiamo anche di olivicoltura. Nei nostri terreni coltiviamo tutti i mangimi e grano. I mangimi ci consentono l'allevamento biologico di alta qualità. Non abbiamo però riscontrato quel ritorno che ci aspettavamo perché qui al sud la cultura del biologico non è attecchita, e questo perché c'è molta fiducia da parte della gente negli allevatori locali. Ecco perché la popolazione non sa ben recepire la differenza. Al nord invece il nostro biologico è molto apprezzato, ma ci scontriamo con le distanze e la concorrenza».

Come vede la questione del marchio su un prodotto siciliano?

«Dati gli alti costi di produzione che dobbiamo sostenere, dobbiamo puntare verso prodotti di altissima qualità, quindi con tracciabilità certa. Questa è l'unica via per poter compensare i costi elevatissimi che abbiamo. Ma siccome la qualità è sempre migliorabile, io penso che questa sia la chiave di volta».

Quanto siete collegati tra voi allevatori di Limousine?

«Non esiste purtroppo un grosso collegamento, ma noi pensiamo che il collegamento consentirebbe di affrontare con maggiore forza anche i mercati più difficili. Potremmo essere più incisivi, potremmo suddividerci i costi di presentazione dei nostri prodotti, visto che il grosso problema è farsi conoscere e le piccole aziende, da sole, non possono avere certe potenzialità. Nel settore della promozione anche l'aiuto pubblico sarebbe fondamentale ai fini del decollo, fermo restando il fatto che un po' di associazionismo in più è indispensabile».

Se lei fosse l'assessore regionale all'Agricoltura, cosa farebbe prioritariamente per il settore della carne?

«Farei la verifica effettiva delle metodologie di produzione, perché alla base di tutto ci deve essere l'omogeneità nel modo di lavorare e produrre. In questo caso diventa più facile associarsi, mentre quando si hanno prodotti differenziati è chiaro che chi produce secondo alta qualità non è disposto ad associarsi con chi fa decadere l'immagine. Non penso tanto ad ispezioni maggiori ma a maggiori consulenze da dare agli allevatori, che verrebbero aiutati a produrre meglio. Parlo di consulenze che probabilmente il singolo non riesce a procurarsi, da fare in maniera scientifica e organizzata. Da qui deriverebbe il passo successivo, cioè il potersi presentare con un prodotto standard di alta qualità che possa raggiungere anche mercati più distanti».

Come è organizzata l'azienda Schininà?

«Abbiamo due localizzazioni: una nella stalla vicino al mare e l'altra nell'altipiano, in cui teniamo le fattrici che vivono al pascolo per buona parte dell'anno, in stato di semistabulazione. L'alternanza delle colture dell'azienda ci consente di dedicare al pascolo una buona parte dei terreni, quindi, per l'alimentazione, l'azienda è quasi del tutto autonoma. Abbiamo solo bisogno di alcuni prodotti proteici che qui, per caratteristiche climatiche, non possiamo produrre. Comunque acquistiamo sempre il prodotto biologico, quindi non OGM. Ciò ha indubbiamente un costo elevato, ma è indispensabile per il biologico che noi facciamo. Per quanto riguarda l'allevamento vero e proprio, preferiamo lasciare al pascolo le fattrici, mentre la fase del finissaggio andiamo a farla in stalla, dove gli animali vengono seguiti con un'alimentazione molto equili-



Da destra: Arturo e Umberto Schininà con il direttore dell'allevamento Giovanni Baglieri

brata. Questo metodo ci aiuta ad avere una maggiore selezione e una maggiore attenzione, proprio perché il primo periodo di allevamento dei vitelli viene fatto dalle madri in un ambiente molto sano».

C'è un orientamento ad accrescere l'azienda?

«Sì, cresciamo, ma in maniera equilibrata in rapporto alla potenzialità dell'azienda. Non andremo mai oltre le possibilità della nostra stalla. Stiamo cercando invece di ampliare il territorio acquistando altri terreni ed avere dunque un ciclo chiuso con produzione tutta nostra».

Cosa consiglierebbe di fare ai suoi colleghi per non commettere errori?

«Noi abbiamo perso più tempo del necessario per un discorso di attenzione alla consulenza. Abbiamo capito che il fai da te è pericoloso. Ma ci siamo rivolti a consulenti di alto livello e solo allora abbiamo ottenuto dei risultati che sarebbero potuti giungere prima».

L'azienda si occupa di due vivai, quello vegetale e quello animale. E quello umano?

«C'è pure quello umano! Siamo già alla nuova generazione, con i nostri figli, miei e di mio fratello, che si chiamano Mario, Lucrezia, Carlotta, Isabella ed Elvira. Hanno costituito una società tra di loro per iniziare la loro attività. Si sono specializzati seguendo i corsi e proseguiranno la nostra attività. Anche in funzione di questo abbiamo acquistato i nostri terreni».

Giovanni Baglieri, dipendente e deus ex machina dell'azienda Schininà. Cosa consiglia ai giovani allevatori?

«Consiglio intanto di iniziare sempre con animali iscritti al Libro genealogico per non perdere tempo nell'iscrizione dopo l'acquisto. Quando l'animale è iscritto si possono identificare i suoi figli. Prendere animali non iscritti significa rallentare il lavoro di selezione. Il che significa che occorrono circa 5 anni per avere vitelli iscritti».

Il nuovo assessore

Dalla prima pagina

Assemblea Coldiretti

no e cosa lei farebbe di più?

«Di buono ho trovato il POR già articolato con tante somme ancora da spendere. Noi cercheremo di accelerare la spesa. Vorremmo inoltre fare un progetto per ogni filiera perché ogni filiera ha necessità. Vorremmo fare un progetto per il vino, un altro per l'ortofrutta, per i formaggi, per la carne, per il latte, con i cereali, ecc.».

Quanto la sua carriera e la sua competenza universitaria potranno incidere nel successo delle sue scelte?

«Le posso dire una cosa? Più che l'esperienza universitaria mi servirà soprattutto quella come imprenditore agricolo».

depressi, dobbiamo chiedere l'assistenza psicologica in campagna?». «Non siamo stati più coinvolti nelle scelte della Regione in favore del settore agro-zootecnico - denuncia il ragusano Benvenuto -. Occorre concertazione se si vuole dare competitività alle imprese!». E contro lo spopolamento delle campagne altri hanno chiesto a viva voce «il potenziamento delle fattorie didattiche e l'incoraggiamento dell'imprenditoria femminile. Ma le risposte devono pervenire in tempi brevi, altrimenti che ci stanno a fare 2000 dipendenti all'assessorato regionale Agricoltura?». «Il presidente della Regione Cuffaro ha stanziato 100 milioni di euro. Dove sono? - ha tuonato in conclusione dell'incontro il presidente regionale della Coldiretti, Giuseppe Guastella -. Perché avete illuso gli agricoltori? Se entro settembre non ci saranno risposte porteremo gli agricoltori in piazza a protestare!».

2

“Ragusa Latte” scommette sull'alimentare

centrale per la produzione di latte fresco pastorizzato. Intero, parzialmente scremato e di alta qualità. Il mercato c'è: i siciliani consumano appena 4 litri di fresco all'anno, contro i 23 della media nazionale, per cui gli spazi di crescita non mancano. Così come non manca la copertura finanziaria necessaria per portare in porto l'operazione dei 2 milioni di euro di investimento stimato. Solo una quota sarà garantita da uno stanziamento pubblico: il resto sarà a carico dell'organizzazione produttiva. Iblei che, forte dei buoni risultati ottenuti negli ultimi anni, può investire energie e risorse in questo progetto di ampliamento.

Ragusa Latte si avvarrà degli accordi realizzati con Confcommercio per la parte degli esercenti (il latte verrà distribuito oltre che nei supermercati anche nei negozi di generi alimentari), e con CIA e Coldiretti per la parte agricola.

Con quarantotto milioni di litri di latte commercializzati e 23 milioni di euro di fatturato, il 2005 è stato senza dubbio un anno di crescita per i 305 allevatori soci della cooperativa. Che nel corso dell'ultima campagna lattiera hanno percepito in media 37,5 centesimi di euro per litro di latte, Iva inclusa ma premi per la qualità esclusi.

Sicurezza alimentare

Il "pacchetto igiene" e i nuovi regolamenti comunitari

L'igiene degli alimenti è diventata uno dei principali obiettivi del legislatore comunitario, in relazione alle emergenze sanitarie che si sono susseguite in quest'ultimo decennio. Parole come "sicurezza alimentare", "filiera", "operatore alimentare", "tracciabilità e rintracciabilità", "analisi del rischio", "microbiologia predittiva" o il più noto termine "HACCP" e tanti altri che ometto di citare, sono entrati nel nostro linguaggio quotidiano. Peccato che nessuno spesso sa cosa significhino. Infatti, sia gli attori principali (operatore alimentare, controllori ufficiali) e soprattutto il consumatore finale vivono questo momento di caos terminologico con molta difficoltà ed incertezze.

Il coperchio finale a questo calderone è stato messo con emanazione del cosiddetto "pacchetto igiene" entrato in vigore il 1° gennaio 2006, ad eccezione di qualche allegato che entrerà in vigore il 1° gennaio 2007. Il "pacchetto igiene" è composto da nove regolamenti comunitari che per loro natura devono essere applicati tali e quali, così come sono stati emanati, cioè senza aggiustarne da parte degli Stati membri.

Detto in questi termini non si percepisce dove è la difficoltà, non sono certo i primi regolamenti emanati, se non fosse per il tipo di cambiamento repentino che sia i produttori e soprattutto i controllori devono affrontare, passando da un sistema di controllo ufficia-

le, effettuato sul prodotto finito, ad un sistema di controllo ufficiale preventivo basato sull'analisi del rischio, sulle acquisizioni di informazione lungo tutta la filiera a partire dalla qualità delle materie prime, alla verifica del processo tecnologico, per finire alle eventuali responsabilità del venditore/banconista, tutte notizie a disposizione del consumatore che dovrà scegliere il prodotto anche per queste ragioni e non solo pubblicitarie.

Detti provvedimenti riaffermano con forza il principio della tutela anticipata del consumatore, concetto peraltro già incluso nel famosissimo art. 5 della legge 283 del 1962 che ha tenuto banco fino ad oggi e che tutti gli operatori del settore alimentare conoscono bene.

La vera sfida ed il vero obiettivo del legislatore europeo sono quelli di commercializzare su tutto il territorio della comunità alimenti prodotti con gli stessi criteri microbiologici e muniti di bollo sanitario. In poche parole, non conta più se in un locale vi sono le mattonelle sui muri a 1,80 m o delle zanzariere alle finestre, ma più che i pre-requisiti strutturali conta soprattutto l'effettiva valutazione del rischio rilevato sulle produzioni alimentari. Infatti il produttore è tenuto a stabilire se il suo prodotto è pronto a essere consumato tal quale o debba essere comunque sottoposto a qualche trattamento in gra-

do di inattivare i pericoli microbiologici. In particolare, sarà compito del produttore indicare bene e chiaramente, in etichetta, le modalità di ulteriore trattamento, come è nel caso delle carni macinate ("da consumarsi soltanto previa cottura" e simili).

Sempre il produttore deve decidere autonomamente la frequenza con cui si dovranno effettuare i prelievi di campioni e di analisi, nel quadro dell'HACCP e di altre procedure di controllo dell'igiene.

Concludendo, possiamo dire che ogni soggetto che entra a far parte della filiera ha un ruolo ben preciso: le regioni devono quanto prima decidere la sorte degli stabilimenti che oggi producono in deroga ad alcune direttive, cioè senza bollo CEE. Ciò non significa che queste piccole realtà devono chiudere i battenti, ma anzi devono essere valorizzate e tra queste aziende rientrano senza dubbio quelle che producono prodotti tradizionali.

I dipartimenti di prevenzione (Servizi di igiene pubblica e i Servizi veterinari) dovranno svolgere un ruolo di collaborazione con le aziende produttrici, sempre nel rispetto dei propri ruoli e competenze, ma con un approccio diverso che nel pacchetto igiene si chiama audit (verifica, controllo). Un'altra difficoltà, per i servizi pubblici di controllo, sarà l'eccessiva dis-

crezionalità che il "pacchetto igiene" attribuisce all'operatore, il quale può decidere di volta in volta quale provvedimento prendere in totale autonomia per quanto concerne i pre-requisiti strutturali.

Diverso è il caso dei parametri microbiologici riscontrati, tanto è vero che il regolamento 2073 del 2005 dà delle indicazioni precise che non lasciano spazio ad interpretazioni personali.

La vera novità è la responsabilità che viene attribuita al produttore (OSA), incluso il produttore agricolo che dovrà effettuare un piano di autocontrollo semplificato, in quanto il tutto si riduce a delle schede di registrazione e alle buone pratiche di produzione, per avere un prodotto sano ma soprattutto rintracciabile lungo tutta la filiera.

Per ultimo rimane il consumatore finale, a mio parere il vero anello debole di tutta la filiera, in quanto le istituzioni non sono riusciti a creare e a stimolare un bisogno conoscitivo, salvo i casi delle emergenze sanitarie.

dr. Aldo Migliazzo

(Responsabile del Laboratorio Autocontrollo Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia)

Nel Trapanese

Nuovo capitolo alla Provincia di Trapani Salvatore Orlando presidente del Consiglio

Li dr. Orlando è tra gli agronomi più prestigiosi dell'Associazione regionale allevatori presso cui lavora da molti anni come assistente tecnico dell'ufficio provinciale di Trapani. Da qualche settimana è stato eletto presidente del Consiglio provinciale trapanese grazie anche al suo impegno nel settore allevatorio e agricolo. Tra i primi punti del suo programma politico le questioni zootecniche e la valorizzazione della produzione del settore. La nuova carica gli consentirà ovviamente di avere voce in capitolo come personalità politica e come tecnico.

Il nostro giornale augura a Totò Orlando buon lavoro ancora al servizio della categoria degli allevatori e di tutta la collettività.



Metti il formaggio tra le note e vai Giù dalla rupe

Cosa c'entrano i prodotti caseari tipici con la presentazione di un libro e con un concerto di musica classica? Non c'entrano ma diventano ulteriore momento di attrazione: dopo aver arricchito la conoscenza con quanto si è detto sul romanzo *Giù dalla rupe* di Gery Palazzotto, presentato il 5 luglio ad Alcamo, all'interno del Castello dei Conti di Modica, e dopo aver allietato l'udito e lo spirito con le note del flauto del Maestro Salvatore Luna e della chitarra classica di Aldo Amoroso, si può procedere alla degustazione di vini e formaggi.

Il filo che lega, grazie alle parentele tra i Conti di Modica, due territori lontani tra loro, Alcamo (TP) e Modica (RG), lo ritroviamo nelle musiche di autori siciliani proposte dai due artisti in un'at-

mosfera dove s'intrecciano storia, tradizione, cultura, arte e gastronomia di Sicilia.

L'iniziativa è nata da un'idea di Giuseppe Mistretta, presidente del Centro Studi "Don Rizzo" ed è stata condivisa dal Comune di Alcamo, dall'Associazione regionale allevatori e dalle aziende vinicole Calvaruso e Calatrasi.

Tra le autorità erano presenti anche il sindaco di Alcamo, Giacomo Scala; lo scrittore Gery Palazzotto e il direttore dell'ARAS, Carmelo Meli.

Non è la prima volta che l'ARAS sposa iniziative culturali da utilizzare come vetrine per la diffusione del gusto dei prodotti della nostra terra. Riescono sempre questi appuntamenti che oltre alla sensibilità culturale degli spettatori ne conquistano anche il palato e il gusto.

La tosatura elettrica anche nel Palermitano

Giorno 9 e 10 giugno scorso, grazie all'impegno organizzativo dell'Area Tecnica regionale e dell'Ufficio provinciale di Palermo, l'Associazione regionale Allevatori della Sicilia si è attivata per divulgare la tosatura elettrica delle pecore. Un meeting specifico tenuto nell'azienda Filippo Palazzolo, sita in c/da Argivocole in territorio di Monreale, ha fatto conoscere agli interessati il moderno sistema di tosatura con attrezzature elettriche.

Dalla Puglia sono arrivati i fratelli Saverio e Raffaele Valicchio, due esperti tosatori di Altamura (Bari), che hanno dato prova ai colleghi allevatori del Palermitano che si può togliere il vello ad una pecora in un minuto (abbiamo cronometrato noi stessi che abbiamo assistito all'operazione), riuscendo a tosare in media 60 pecore all'ora.

Con la nuova tecnica, messa a punto da allevatori neozelandesi, l'animale non viene legato ma si dispone a gambe in aria, in una posizione meno traumatica, meno forzata per la pecora e meno faticosa per il tosino. Ovviamente con un notevole risparmio di tempo.

Abbiamo saputo che il prezzo della prestazione, per chi non è organizzato in tal senso, è di 1,50 euro a capo, un'attività conveniente per chi la propone e per chi riceve il servizio. Da questo la riflessione se non sia il caso di istruire dei giovani allevatori e incoraggiarli a mettersi in proprio per un mestiere abbastanza remunerativo.

Notevole è stata la presenza degli allevatori e anche di una scolaresca capitata lì per caso. Tutti hanno assistito entusiasti all'avvenimento. Soprattutto i bambini hanno scoperto qualcosa che credevano ormai fosse solo il ricordo di un lontano passato dei loro nonni.

L'ARAS di Catania ha acquistato recentemente una tosatrice elettrica che può mettere a disposizione in eventuali corsi di esercitazione alla tosatura. Potrebbe così nascere una nuova professionalità del settore che allevierebbe preziosa manodopera, oneri e perdita di tempo prezioso.



Pippo Bentivegna

Sicilia Zootecnica
è la voce degli allevatori. Sostenetela!

Il mondo degli equini

San Fratello (ME)

Le attenzioni sul cavallo

Giorno 28 luglio, a chiusura della Campagna di rassegna da parte degli esperti di razza del Cavallo Sanfratellano e dell'asino Ragusano, la Commissione tecnica dell'Istituto per l'Incremento Ippico della Sicilia ha incontrato gli assessori regionali all'Agricoltura, Giovanni La Via, e alla Cooperazione, Antonino Beninati. L'incontro è avvenuto all'ora di pranzo a S. Fratello (sui Nebrodi), presso l'azienda agrituristica dove ha luogo ogni anno la Mostra del cavallo autoctono. Mentre si mettono a punto i preparativi per l'organizzazione della prossima edizione della Fiera, prevista nei giorni 1, 2 e 3 del prossimo settembre, il Comune di cui è sindaco Giuseppe Ricca ha ospitato, infatti, alcune personalità tecniche e istituzionali che operano nel mondo del cavallo. Pare che alla tradizionale manifestazione si voglia dare un nuovo e più forte impulso. Il primo cittadino ha comunque anticipato la sua chicca. "Credo che faremo il possibile - ha

dichiarato Ricca -, anche con l'aiuto del locale Centro multifunzionale e dell'Associazione di giovani che lo dovrà gestire, per cambiare soprattutto la cultura per lo sviluppo del cavallo Sanfratellano. L'assessore Beninati - ha aggiunto il sindaco - ritornerà per la Fiera di S. Fratello. In quella occasione gli chiederemo di adoperarsi perché S. Fratello divenga il centro dell'ippoturismo della regione. È uscita già un'apposita circolare regionale e ho buone speranze che l'assessore accolga questa richiesta. A noi manca, tra l'altro, la specializzazione per l'addestramento dei cavalli e un servizio di mascalcia. Io credo che se tutto l'interland dei Nebrodi potrà fruire di queste professionalità, il cavallo Sanfratellano avrà un futuro migliore. Abbiamo avuto già un finanziamento dall'Assessorato alla Cooperazione per realizzare, in occasione della manifestazione dei primi di settembre, anche una vetrina dei prodotti tipici dei Nebrodi abbinata alla mostra del cavallo".

Palermo

All'Istituto Sperimentale Zootechnico per la Sicilia Il 2° Convegno nazionale sull'Asino

Si terrà dal 21 al 24 settembre 2006

L'allevamento delle razze asinine per la produzione di latte da utilizzare nell'alimentazione umana con scopi terapeutici è un argomento di grande attualità per i comparti zootechnici di gran parte del territorio comunitario ed oltre.

La Federazione Russa, gli U.S.A., la Libia, la Nuova Zelanda e l'Australia hanno manifestato un grande interesse per tale tipologia di allevamento; tale interesse è per alcuni Paesi dovuto alla grande incidenza di allergie alimentari nella popolazione in età pediatrica e per altri Paesi è dovuto alla possibilità di inventare un comparto zootechnico legato all'allevamento delle razze asinine autoctone che negli ultimi decenni ha subito un inesorabile declino.

La prima edizione del Convegno, che si è tenuta presso il Centro Militare Veterinario di Grosseto nel maggio del 2005, ha avuto un enorme riscontro di pubblico.

Oggi l'allevamento dell'asino, in funzione del contesto in cui si opera, può trovare svariate utilizzazioni:

produzione di latte per l'alimentazione umana per fini terapeutici

produzione di latte per la creazione di prodotti cosmetici

- onoterapia per diversabili

- onoterapia nei centri di Salute Mentale

- riabilitazione dei detenuti negli Istituti Penitenziari

- contenimento della vegetazione infestante

- pulizia del sottobosco

- scopi ricreativi, didattici e paesaggistici.

La Sicilia, la Sardegna, l'Emilia Romagna, la Puglia e la Toscana sono le regioni italiane che hanno maggiormente investito nella ricerca e nel recupero delle razze asinine autoctone e, data l'indiscutibile attualità ed importanza dell'argomento per la zootechnia siciliana, l'Istituto Zootechnico ha ritenuto di dover procedere alla realizzazione del secondo appuntamento nazionale sull'asino.

La manifestazione viene sponsorizzata dalla Regione Siciliana; dagli Assessorati regionali Agricoltura e Foreste, Territorio e Ambiente, Sanità e Turismo; dall'Azienda regionale Foreste demaniali; dall'Associazione regionale Allevatori Sicilia, dal Dipartimento universitario di Medicina clinica e Patologie emergenti del Policlinico di Palermo e dalla Regione Puglia.

L'iniziativa ha avuto anche il patrocinio delle Uni-

versità di Palermo, Catania e Messina; del Fondo per l'Ambiente italiano; dell'Istituto Incremento ippico di Catania; dell'Ordine dei Medici della provincia di Palermo; dell'Ospedale dei Bambini "G. Di Cristina e M. Ascoli" di Palermo; delle regioni Toscana, Emilia Romagna e Sardegna; dell'UNIRE; di ONOS; di Asinomania e dell'Associazione R.A.R.E.

Le informazioni e la modulistica per la partecipazione sono disponibili sul sito www.iszsicilia.it oppure presso l'Istituto Sperimentale Zootechnico per la Sicilia - Via Roccazzo, 85 - 90136 Palermo (dott.ssa Gabriella Iannolino - tel. 091.6740205, tel. centralino 091.6740250 - fax 091.6740201 g.iannolino@iszsicilia.it o uo4@iszsicilia.it).

QUATTRO GIORNI

IN COMPAGNIA DELL'ASINO

Concorso per le scuole, concorso fotografico, concorso letterario, visita guidata all'allevamento pilota di asini di Pantelleria del Demanio forestale "San Matteo" di Erice, degustazione prodotti tipici, esposizione razze asinine italiane all'interno dei 60 ettari dell'azienda Luparello del-

l'ISZS, presentazione prodotti di filiera del comparto asinino, punto di ristoro a pagamento, dimostrazione attacchi con asini, passeggiate con pony, stand istituzionali, stand commerciali, tramite prenotazione, a pagamento, giri turistici a pagamento, per gli accompagnatori tramite agenzia turistica, rappresentazione teatrale Scuola Media "Ungaretti" di Manfredonia.

Appuntamenti equestri per cavalli sportivi da sella Il 32° Premio regionale siciliano al Centro Ippico "Lancieri di Aosta" di Palermo

L'UNIRE, Area Cavallo da Sella, come ogni anno ha comunicato ai Comitati organizzatori il calendario nazionale dei Premi interregionali Allevamento anno 2006.

Detti premi sono riservati solo ai puledri di tre anni e mezzo (nati nel 2003) iscritti alla produzione selezionata UNIRE. I premi si articolano in tre prove: Modello, Obbedienza e Salto in Libertà. Le stesse prove sono a partecipazione facoltativa ed autonoma tra loro, con proprie classifiche e relativi contributi. Ad ospitare questa prestigiosa manifestazione allevatoriale, organizzata in collaborazione con il Consorzio provinciale allevatori di Palermo (tel. 091 331988), sarà il Centro Ippico Militare Reggimento "Lancieri di Aosta" di Palermo e si svolgerà nei giorni 4, 5 e 6 del prossimo mese di ottobre. Gli allevatori interessati possono contattare l'ARAS di ogni provincia o tutti i Centri Ippici affiliati alla Fise regionale.

Vetrina commerciale dei cavalli Morfologia e capacità nel salto in libertà

In data 24 settembre 2006, per la seconda volta, si svolgerà la prova di salto in libertà presso l'azienda agricola "Castellaccio" di proprietà dell'allevatore Emilio Arcuri, sita in territorio di Monreale, a ridosso del Bosco della Ficuzza in provincia di Palermo. È stata voluta da un gruppo di allevatori del Palermitano, sia per verificare il livello di preparazione raggiunto dai puledri che si accingono ad affrontare la partecipazione alla prova ufficiale UNIRE del 24 ottobre a Palermo, presso il Centro Ippico Militare Reggimento "Lancieri di Aosta", sia per dare una maggiore visibilità alla produzione selezionata per potenziali acquirenti (cavalieri e centri ippici).

È a tutti noto che il settore equino in Sicilia, nonostante in questi ultimi anni siano stati raggiunti dei sostanziali miglioramenti genetici grazie al crescente uso di validi stalloni con la inseminazione artificiale, ad oggi sotto l'aspetto commerciale il comparto registra una domanda molto scarsa. Gli allevatori sono costretti, loro malgrado, a sostenere sempre maggiori oneri dovuti a costi di addestramento, scuderizzazione, iscrizioni ai concorsi, trasporti ed altro. Pertanto, queste manifestazioni organizzate in azienda potrebbero diventare dei momenti di presentazione finalizzate alla commercializzazione. È auspicabile che questa prova registri un maggiore afflusso di persone interessate all'acquisto di cavalli selezionati. Le iscrizioni sono gratuite e i soggetti che verranno da altre province potranno essere scuderizzati presso la stessa azienda. Le iscrizioni potranno effettuarsi anche presso l'ARAS di Palermo, telefax n° 091-324727. La partecipazione è aperta a tutti i soggetti nati in Sicilia e in possesso di certificazione UNIRE.

Costantino Greco

Premi UNIRE per il cavallo da Sella Italiano per l'anno 2006

È stato appena deliberato dall'UNIRE il programma delle provvidenze relativo al cavallo da Sella Italiano per l'anno 2006. Si riportano in sintesi i provvedimenti della delibera. Gli allevatori interessati potranno rivolgersi agli Uffici Provinciali dell'ARAS di appartenenza.

- Rimborsare spese partecipazione per i proprietari di cavalli che partecipano alla prova del Trotto Scosso (puledri nati nel 2004) del performance-test 2006-2007.
- Contributo partecipazione all'analisi del Salto Scosso puledri nati nel 2003 P.T. 2006-2007.
- Contributi conseguenti a monte dagli stalloni approvati nei vari Performance-test.
- Contributo di € 1.000,00 al proprietario della fattrice madre di prodotto nato dalla monta approvato a P.T.
- Contributo messa in razza di giovani fattrici.
- Fattrici di origine italiana (3 anni) già iscritte al registro riproduttori del L.G. S.I. che, partecipando ad un Premio Regionale od interregionale, abbiano conseguito tutti i punteggi di seguito elencati: 75/100 o superiore nella prova di modello; punte

I premi supplementari della nuova PAC

Contenuti e possibilità offerti dai PREMI SUPPLEMENTARI DELLA NUOVA PAC (il cosiddetto "art. 69") sia in caso di allevamento di bovini iscritti ai LL.GG. di razze da carne, sia per la DUPLICE ATTITUDINE, sia per altri tipi di animali, chiaramente facendo attenzione agli obblighi da rispettare al fine della sicura erogazione del premio e, soprattutto, ricordando che la codifica corretta per le bovine Pezzate Rosse, ai fini del corretto incrocio dei dati di AGEA con quelli dell'Anagrafe Bovina è "SIM".

AZIONI SPECIFICHE PER OTTENERE I PAGAMENTI SUPPLEMENTARI NELLA CARNE BOVINA

A) PREMI RELATIVI AL MANTENIMENTO DEGLI ANIMALI

1) **VACCHE E GIOVENCHE NUTRICI DI RAZZE DA CARNE** iscritte ai Libri Genealogici o ai registri anagrafici di razze da carne (CHAROLAIS, LIMOUSINE, CHIANTINA, MARCHIGIANA, MAREMMANA, PODOLICA, ROMAGNOLA, PEZZATA ROSSA, PIEMONTESE);

Obblighi : nel periodo 1 gennaio-31 dicembre dell'anno di campagna devono essere *tenute in azienda per un periodo continuativo superiore a 6 mesi*.

2) **VACCHE E ALTRI BOVINI CON METODI ESTENSIVI**;

Le tipologie di animali che rientrano in questo secondo punto sono:

le razze a duplice attitudine: PEZZATA ROSSA, GRIGIO ALPINA, PINZGAU, RENDENA, PUSTERTALER, PEZZATA ROSSA D'OROP, VALDOSTANA, BIANCA VALPADANA, VARZESE-OTTONENSE, AGEROLESE, SICILIANA, CALDANA, PONTREMOLLESE, SARDA, SARDA MODICANA, PISANA, GARFAGNINA, SARDA BRUNA, PODOLICA PUGLIESE, CEPPI PODOLICI, CAPANNINA, MODICANA, CIGNISARA) e che, nel periodo 1 gennaio-31 dicembre dell'anno di campagna, devono essere *tenute in azienda per un periodo continuativo superiore a 6 mesi*;

le altre vacche nutrici (meticce con razze dell'allegato, Bruna Ita-

liana ecc.) di *età inferiore a 7 anni* (calcolati al 15 maggio dell'anno di campagna) che, nel periodo 1 gennaio-31 dicembre dell'anno di campagna devono essere *tenute in azienda per un periodo continuativo superiore a 6 mesi nell'ambito di una stalla con un numero medio di capi all'anno superiore a 5 UBA*;

altri bovini, intesi come *bestiame giovane di allevamento e da ingrasso*, sia maschi sia femmine (anche da rimonta). In questo caso i capi devono essere allevati in una *stalla che abbia almeno 5 UBA di presenza media all'anno*, i capi devono avere un'età *media compresa tra gli 8 ed i 20 mesi* e, nel periodo 1 gennaio - 31 dicembre dell'anno di campagna, devono essere *tenuti in azienda per un periodo continuativo di almeno 7 mesi*.

In particolare, alla fine dei 7 mesi di detenzione, il capo dovrà avere un'età *compresa tra i 15 ed i 27 mesi*.

PER QUESTE CATEGORIE DI ANIMALI (punto 2) GLI OBBLIGHI SONO:

Obblighi : rispettare un *carico di bestiame pari o inferiore a 1,4 UBA* per ogni ettaro di SAU foraggera con l'**obbligo di pascolamento delle superfici destinate a pascolo permanente che devono essere pari almeno al 50% delle superfici foraggiere totali**.

Ai fini del calcolo del carico di bestiame si considerano **tutti i bovini presenti in azienda di età superiore o uguale a 6 mesi**. Se la superficie dichiarata a pascolo è ubicata in un **Comune diverso** da quello in cui ha sede l'allevamento e **non è ad esso limitrofo**, l'effettiva utilizzazione del pascolo deve essere comprovata dalla **documentazione di trasporto** tra il Comune di allevamento ed il Comune del pascolo per un numero di bovini pari ad almeno:

- 0,5 UBA per ettaro di pascolo, per un periodo non inferiore a 50 gg. continuativi oppure;

- 0,3 UBA per ettaro di pascolo, per un periodo non inferiore a 3 mesi continuativi oppure;

- 0,2 UBA per ettaro di pascolo, per un periodo non inferiore a 5 mesi continuativi;

ECCEZIONI AL PERIODO DI PERMANENZA CONTINUATIVA DELLE VACCHE DI CUI AI PUNTI 1) e 2)

Una vacca può essere *sostituita con un'altra avente* le stesse ca-

ratteristiche di ammissibilità ai premi. Se la sostituzione avviene come massimo **entro 20 giorni**, il periodo di permanenza continuativa in azienda viene calcolato a partire dalla data di entrata del capo sostituito fino a quella di uscita del capo subentrante. In questi casi occorre **informare l'AGEA delle sostituzioni entro 7 gg. lavorativi** dall'avvenuta sostituzione.

B) PREMI RELATIVI ALLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI

Possono accedere al premio per la macellazione i bovini, *allevati* con le prescrizioni sopra descritte **per almeno 7 mesi consecutivi** nell'azienda di allevamento del richiedente, che nel periodo 1 gennaio-31 dicembre dell'anno di campagna vengono **macellati in età superiore a 12 mesi ed inferiore a 26 mesi**.

Attenzione: per accedere a questa tipologia di premio occorre che l'allevamento sia aderente ad un disciplinare IGP (reg. CE 2081/92), oppure allevamento biologico (reg. CE 1804/99), oppure aderente ad un disciplinare di etichettatura volontaria (reg. CE 1760/00).

Possono accedere al premio solo bovini macellati entro 30 gg. dalla data di uscita dalla stalla del richiedente. I premi relativi al mantenimento ed alla macellazione possono essere riconosciuti per lo stesso capo una sola volta all'anno.

N.B.

Il controllo del rispetto della consistenza dell'allevamento in UBA e dell'età del singolo capo, ai fini della conformità del soggetto per il pagamento del premio, viene automaticamente effettuato da AGEA mediante incrocio di dati con la BDN. Attenzione: le aziende (soprattutto quelle di pianura) che riescono a soddisfare il carico minimo di bestiame previsto (1,4 UBA/Ha. foraggero) devono porre attenzione al fatto che il 50% della superficie foraggera deve essere gestita a pascolo, pertanto occorre utilizzare il codice del prato-pascolo o del pascolo (non avvicendati !!) per queste superfici.

Ogni capo potrà ottenere un solo pagamento nel corso dell'anno. A fronte del rispetto di uno o più di questi impegni l'allevatore può percepire, per ciascun capo, un **pagamento massimo di 180 €**. Si tratta di importo "massimo" ma certamente potrà essere inferiore, poiché è legato al numero di capi che faranno domanda

Errata corrige

A proposito dell'intervista fatta sul numero scorso a Giacomo Menta dell'ANAPRI (a pag. 6), la F. A. a livello nazionale non si attesta sull'8,9% della consistenza di fattrici di razza Pezzata Rossa Italiana. La situazione reale invece è che la percentuale di F.A. nella PRI a

livello nazionale raggiunge il 98% delle bovine iscritte al Libro Genealogico. Inoltre, nella prima delle tre foto che appaiono accanto al trafiletto si legge: "Incrocio e purezza di razza (allevamento Di Stefano, RG). Invece le due vacche presenti in quella foto sono state fotografate in un allevamento della provincia di Parma. Ce ne scusiamo con gli interessati e con i lettori.

La CONAL Servizi S.r.l.
Società di Servizi del Sistema Allevatorio Siciliano
viale delle Americhe, 130 - 97100 Ragusa
(c/o Associazione Allevatori Ufficio Provinciale di Ragusa)

INFORMA

che è disponibile il materiale seminale delle seguenti ditte:

C.I.Z., ZORLESCO

ed inoltre, in esclusiva per la Sicilia:

ABS, ALTA ITALIA, CANADIAN SEMEX, GENETICA 2000,

INTERMIZOO, NOVAGEN e SEMEN ITALY.

Mensilmente, in accordo con le ditte fornitrici, verranno effettuati sconti e promozioni sui prodotti.

OFFERTA DEL MESE

- dosi di seme di toro provato a partire da 5 €

- 4ds Jerry + 3ds Thunder +3ds FBI - € 150 IVATO



per informazioni: 0932 642522 oppure 360 732954 (Dott. Matteo Lombardo)

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci!

Servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- **VENDONSI**, in Vicari (PA), 10 manze e 6 giovenche di razza Pezzata Rossa italiana (az. Salvatore Bruscatò, tel. 338 9213680).

2- **VENDONSI** in Monreale (PA), az. Lucio Gramignani, **torelli di razza Cinisara** con certificati genealogici (tel. 091 8578056).

2- **VENDONSI** in Monreale (PA), az. Giovanni Sciara, **arieti di razza Comisana** (tel. 091 8578056).

2- **VENDONSI**, in Umbria, 35 vacche in produzione razza Pezzata Rossa iscritte LG, prima lattazione in corso o in attesa del secondo parto (prima lattazione media produzione lt/gg 24/27). Vendita con quote q.li 1100 e affitto in corso anno 800 q.li circa, provenienza da zona svantaggiata (tel. 347 9809181 - 0755 996219 Rosati Ubaldo, Assolatte Umbra).

2- **VENDONSI** in Ragusa manze, giovenche e torelli di razza Modicana iscritti al L.G. (az. Tumino e figli tel. 0932 251123).

Fiere Internazionali

14 Settembre 2006 Rennes-FRANCIA: *Space*
30 Settembre-1 Ottobre 2006 Gijón (Asturias)-SPAGNA: *Spanish Show*
3-7 Ottobre 2006 Madison (Wisconsin) USA: *World Dairy Expo*
21 ottobre 2006 Millstreet, Cork - IRLANDA: *The National Dairy Show*

3-4 novembre 2006 St-Hyacinthe Québec-CANADA: *International Show*
10-11 Novembre 2006 Toronto-CANADA: *National Show*
24-25 Novembre 2006 Zwolle-OLANDA: *National Holland Show*
30 Novembre-1 Dicembre 2006 Angers-FRANCIA: *Farming Tour*

Fiere Regionali

1-2-3 Settembre 2006 Fiera del Cavallo Sanfratellano - S. Fratello (ME)
29-30 Settembre-1 Ottobre 2006 Fiera Agricola Mediterranea - Ragusa

3

Inycon a Menfi

È stato condotto dalla giornalista RAI Rosa Ricciardi e sono intervenuti il sindaco di Menfi, studiosi e rappresentanti istituzionali siciliani. I propositi illustrati dai discorsi sono tutti utili e interessanti se non fosse che rimangono sistematicamente solo parole, come è accaduto altre volte, in altri luoghi ma con gli stessi argomenti trattati. È uscita fuori, per esempio, l'esigenza di una messa a fattore comune dei programmi di un distretto territoriale per fare cose di cui nessuno si occupa. Ma il distretto si realizza solo se c'è la piena condivisione locale, una cultura che parta dal basso, una certa professionalizzazione, il senso imprenditoriale, la volontà. Per dirla con Dario Cartabellotta, dirigente dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, non si

Sicilia Zootecnica

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

Direttore responsabile
Armando Bronzino
Redattore Capo
Ignazio Maiorana

Commissione di Redaz.

Aldo Cacioppo
Giuseppe Caruso
Carmelo Meli
Nino Santo Riggio
Andrea Truscelli

In questo numero:

Pippo Bentivegna
Costantino Greco
Aldo Migliazzo

Stampa:

Eticol Tipolitografica
Via G. Cimbali, 40 - PALERMO
Telefax 091 541404

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