



# Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,  
custodi dell'ambiente*

32° ANNO, n. 5  
MAGGIO 2006

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

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

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

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

Scriveteci! e-mail:  
[siciliazootecnica@arasicilia.it](mailto:siciliazootecnica@arasicilia.it)

## Governo nazionale Paolo De Castro ministro delle Politiche agricole

Nel nuovo governo Prodi ritroviamo il ministro Paolo De Castro, già collaudato in precedenti esperienze con lo stesso Romano Prodi e con D'Alema e, ultimamente, come collaboratore del ministro Gianni Alemanno. De Castro (nella foto col presidente dell'AIA Andena) ha messo un nome in più al suo Ministero che con lui si chiama ora delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

Da ambedue gli schieramenti politici gli si riconoscono competenza e preziosa autorevolezza a Bruxelles, da dove arrivano i finanziamenti più corposi per la gestione del settore. Anche le organizzazioni di categoria sembrano contente per la scelta di Prodi nella nomina del titolare di questo dicastero. A queste si aggiunge la soddisfazione del presidente dell'AIA, Nino Andena, che, unitamente al Comitato Direttivo ed alla Direzione Generale, esprime apprezzamento per la nomina del prof. Paolo De Castro alla guida del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, al quale formula gli auguri più calorosi di buon lavoro. Augurio che estende anche ai nuovi sottosegretari Guido Tampieri e Stefano Boco.

Il presidente dell'AIA, anche a nome dell'intera Organizzazione degli allevatori italiani, offre fin da ora al ministro De Castro, tecnico di grande competenza e prestigio, la più ampia disponibilità alla collaborazione al fine di dare nuovo impulso alla modernizzazione ed allo sviluppo dell'agroalimentare italiano, di cui la zootecnia è settore trainante.

Il ministro pugliese, al quale il mondo agricolo deve tanto, spera di non deludere le aspettative di tutti.



## Governo regionale Cuffaro nuovamente Presidente

Mentre andiamo in stampa apprendiamo della rielezione dell'on. Salvatore Cuffaro alla Presidenza della Regione siciliana. Il governatore è stato sempre vicino al settore agricolo e zootecnico come dimostrano le numerose azioni in favore di uno dei comparti più importanti dell'economia dell'isola.

L'Associazione regionale allevatori esprime al presidente Cuffaro il proprio compiacimento e l'augurio di un proficuo lavoro per il popolo siciliano.



## La Sicilia dei casari

La rivoluzione mediatica conquista anche i formaggi

Nei primi di maggio, al Cibus di Parma l'Associazione Regionale degli Allevatori siciliani è andata ad esporre per conto dei produttori associati: in vetrina, come fa da tempo e in ogni luogo possibile, ha esposto nell'invitante stand i formaggi tipici siciliani. Ha scelto di portare su, in Emilia Romagna, il Ragusano, il Maiorchino messinese, il Pecorino siciliano, il Piacentinu ennese, il Caciocavallo palermitano, la Vastèdda del Belice, tutti formaggi riconosciuti non solo dagli organi ufficiali del settore ma, soprattutto, dai consumatori di gusto fino. Anche la gastronomia più raffinata ed esigente ora sa abbinarli con altri prodotti dell'agroali



Ignazio Maiorana

## Eurocarne si rinnova e chiude con un bilancio positivo

A Verona il 23° Salone internazionale delle tecnologie per la lavorazione, conservazione, refrigerazione e distribuzione delle carni. Visitatori esteri in crescita del 3%. La soddisfazione degli espositori.

Bilancio positivo per Eurocarne, il 23° Salone internazionale delle tecnologie per la lavorazione, conservazione, refrigerazione e distribuzione delle carni che si è concluso a metà maggio a Veronafiere dopo quattro giorni di attività, di scambi commerciali e di contatti.

La manifestazione, organizzata in partnership con Ipack-Ima Spa, l'organizzatore fieristico italiano leader nel campo delle tecnologie alimentari, ha registrato una qualificata presenza di operatori (oltre 15mila), con un incremento di quelli esteri pari al 3% nei con-

## L'igiene degli alimenti a garanzia dei consumatori

Con la circolare n. 1194 si applica il reg. 183/2005

La ricerca di un elevato livello di protezione della salute umana e della salute degli animali destinati alla produzione di alimenti è uno degli obiettivi fondamentali della recente legislazione alimentare come stabilito nei regolamenti del "pacchetto igiene" tra i quali si fa rientrare il Regolamento (CE) 183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.

L'obiettivo principale delle nuove norme in materia di igiene dei mangimi è quello di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori. Tutti gli operatori, la cui attività rientra direttamente o indirettamente nel settore dei mangimi, sono responsabili della sicurezza degli stessi attraverso l'applicazione di tutti o di parte dei seguenti punti:

- l'attuazione di procedure basate sull'analisi dei rischi;
- il controllo dei punti critici (HACCP);
- il principio della rintracciabilità dei prodotti;
- l'applicazione di buone pratiche igieniche;
- l'utilizzo esclusivo di prodotti provenienti da stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi del Regolamento 183/2005.

In considerazione della complessità e vastità dell'intera filiera, occorre quindi un approccio integrato, con il coinvolgimento di professionalità diverse, per garantire la sicurezza dei mangimi, a partire e compresa la produzione primaria degli stessi, fino e compresa l'immissione sul mercato e l'esportazione.

Per produzione primaria dei mangimi

si deve intendere la produzione di prodotti agricoli, compresi, in particolare, la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta subiscono soltanto un trattamento fisico semplice, quale imballaggio, stoccaggio, essiccamento naturale o insilamento.

Le attività di trasporto, stoccaggio e manipolazione dei prodotti primari tra gli agricoltori e un altro stabilimento sono considerate come attività associate alla produzione primaria di mangimi e quindi soggette al rispetto dei requisiti dell'Allegato 1 al Regolamento stesso.

L'attività di miscelazione dei mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, sen-

za utilizzare additivi o premiscelate di additivi, ad eccezione degli additivi per insilati, rientra nel disposto dell'art. 5 comma 1 e quindi facente parte delle attività connesse alla produzione primaria; se però la miscelazione è effettuata con miscelatori mobili per conto terzi tale operazione non può essere associata alla produzione primaria e pertanto tali operatori devono rispettare i requisiti dell'Allegato 2 al Regolamento.

Tra gli operatori del settore rientrano anche gli agricoltori che coltivano prodotti destinati alla alimentazione zootecnica, gli allevatori che somministrano mangimi ai propri animali, sia che essi li producano o meno, e quanti operano nel settore dei trasporti dei mangimi. I predetti operatori del settore

## Bovini da latte

# Il nuovo Indice tecnico-economico (Ite) per la razza Bruna italiana

In vigore da maggio, è frutto di un percorso lungo ed impegnativo che ha visto coinvolti tecnici ed allevatori.

**L**a valutazione genetica di maggio 2006 rappresenta un'importante novità nella storia della razza Bruna italiana, essendo questa la prima uscita con il nuovo indice di selezione.

Le basi di questo lungo percorso selettivo, sviluppato in due tappe distinte l'una dall'altra, erano già state gettate nel 2004.

Nel 2005 l'Ite (indice totale economico, l'indice di selezione della razza) aveva visto l'introduzione dei caratteri mungibilità e cellule somatiche. Maggio 2006 vede ora l'introduzione della morfologia, intesa come punteggio finale e come pastoie, oltre al nuovo indice longevità. Sono state introdotte, inoltre, alcune migliorie nel modello di calcolo degli indici genetici, in seguito alle esperienze fatte in tre anni di applicazione pratica del modello Ieg (Indice controlli giornalieri).

A distanza di quasi dieci anni dal primo studio della longevità, Anarb ha ritenuto utile un riesame di questo carattere, in quanto in questo decennio è stato osservato sia un cambiamento degli animali, dovuto alle scelte selettive, sia un sensibile cambiamento delle realtà produttive e gestionali.

L'indice totale economico costituisce lo strumento chiave per indirizzare il miglioramento genetico della popolazione e quindi per perseguire gli obiettivi di selezione; ciò si realizza attraverso l'impegno di riproduttori che presentano specifici requisiti in termini di indici.

Presupposto iniziale è che l'obiettivo prioritario per la razza Bruna italiana rimane quello di salvaguardare la caratteristica qualitativa della produzione, connotazione specifica e qualificante del latte di Bruna.

Il percorso seguito per le modifiche dell'indice di selezione maggio 2006 è stato lungo ed impegnativo, ma anche estremamente qualificante per la



All'ARAS di Palermo viene illustrato il nuovo ITE. Da sinistra: il dr. Alessandro Noto (responsabile dell'Ufficio provinciale ARAS di Palermo), dr. Attilio Rossoni (Ufficio Ricerche e servizi ANARB), il dr. Ruggero Vento (Ufficio Libro Genealogico della Bruna), il dr. Andrea Truscelli (Direttore Area Tecnica ARAS).



possibilità che vi è stata di parlare direttamente con gli allevatori e le loro Sezioni di razza e di cogliere le loro impressioni e le loro necessità.

Con la modifica dell'Ite è stata designata la vacca Bruna che si vuole, nei prossimi dieci anni negli allevamenti, ancora in grado di garantire profitto sia nelle zone svantaggiate che in quelle a vocazione agricola.

## ANAFI: riconfermata la presidenza Garlappi

**L**o Comitato Direttivo dell'Anafi, costituitosi in occasione dell'Assemblea dei Soci della Frisone del 9 maggio e riunitosi successivamente giorno 18, ha rinnovato all'unanimità la fiducia al presidente Maurizio Garlappi (*qui nella foto*), che si avvia così al suo terzo mandato e ricoprirà la carica per il triennio 2006-2008. Confermata anche la vicepresidenza di Paolo Ciceri, mentre al vicepresidente Claudio Gandolfi, nominato presidente del Comitato Consultivo degli Esperti, subentra Giuseppe Quaini.



Nel corso dell'Assemblea dei Soci, che oltre al rinnovo delle cariche sociali dell'Anafi prevedeva la votazione per l'approvazione del bilancio consuntivo 2005 dell'Associazione, avvenuta all'unanimità, il presidente Garlappi ha fatto le proprie riflessioni ed anche qualche puntualizzazione sugli importanti aspetti tecnici, sui molteplici cambiamenti introdotti nel doppio mandato amministrativo trascorso. Risultati resi possibili dal fatto, ha affermato Garlappi, che la squadra degli amministratori e dei dipendenti è sempre stata compatta, anche in occasione dei passaggi più difficili.

Nella sua presentazione il presidente dell'Anafi ha anche informato sulla consistenza della Frisone nel 2005, che ha registrato un aumento delle iscrizioni di vacche ad 1.101.657 di capi, con 77 vacche di media per allevamento iscritto. Il dato più importante del 2005 è però quello relativo al forte aumento della produzione media di latte, passata dagli 85 quintali del 2004 agli 89 del 2005, con valori di grasso e proteine pressoché invariati rispetto all'anno precedente ed attestatisi rispettivamente al 3,70% ed al 3,31%.

L'incontro ha registrato brevi interventi dei presidenti dell'Apa di Cremona, Riccardo Crotti, dell'Apa di Bergamo, Mario Nicoletti, dell'Apa di Cuneo, Roberto Chialva, del direttore dell'Apa di Venezia, Achille Asti, e quello conclusivo del presidente dell'Aia, Nino Andena.

L'assemblea si è conclusa con la votazione per il rinnovo delle cariche sociali dell'Anafi. Dallo spoglio sono risultati eletti i consiglieri che riportiamo di seguito:

Capovilla Stefano (Ara Friuli), Ciceri Paolo (Apa Mi), Dadati Enrico (Apa Pr), Dimauro Nunzio (Apa Mt), Gandolfi Claudio (Apa Mn), Garlappi Maurizio (Apa Re), Oitana Guido (Apa To), Parapini Luigi (Apa Bg), Pè Germano (Apa Bs), Pozzebon Flavio (Apa Or), Quaini Giuseppe (Apa Cr), Sambugar Luigi (Apa Pd), Scorsolini Enrico (Apa Rm), Segalini Francesco (Apa Pc), Venturi Davide (Apa Bo).

## Igiene degli alimenti

### La circolare 1194 del reg. 183/2005

**1** devono fare istanza di registrazione (modello 3 e modello 4) presso il Servizio Veterinario della Azienda USL impegnandosi a trasmettere l'autocertificazione del possesso dei requisiti previsti entro il 31 dicembre 2007.

La circolare esplicativa n. 1194 che spiega come applicare il Regolamento 183 è stata firmata e diffusa dall'Ispettore generale dr. Michele Bagnato (*qui nella foto*) e dal dirigente del Servizio 3°, d.ssa Daniela Nifosi, del Servizio Veterinario regionale dell'Assessorato alla Sanità in data 2 maggio 2006. A loro due abbiamo chiesto come si muoverà inizialmente l'istituzione sanitaria per l'applicazione del Regolamento.



"Si metterà a punto una convenzione tra le istituzioni o gli enti che vigilano su questo tipo di norme e le organizzazioni di categoria - ci rispondono i due dirigenti -. Esse sono già in possesso dei fascicoli di assistenza agricola degli interessati e così possono aiutare gli imprenditori a snellire le procedure di registrazione in tal senso. Questo Regolamento sarà uno strumento di grosso impatto per tutta la filiera dei prodotti e per la sicurezza alimentare".

E quali sanzioni saranno comminate ai non adempienti? "Le sanzioni - ci viene detto - sono ancora all'esame e alla firma del ministro della Salute, Attendiamo nei prossimi giorni il relativo decreto legislativo".



## L'Obiettivo sulle province

Servizio di Ignazio Maiorana

# La zootecnia nell'Agrigentino

**U**na grossa realtà associativa può diventare motore dell'economia agricola, può trasformarsi in una Organizzazione di produttori riconosciuta dalla Regione. Nell'Agrigentino si potrebbe partire dalla Valle del Tumarrano e dalla Cooperativa che ne ha preso il nome. Dott. Francesco Madonia, cosa fa e com'è strutturata la cooperativa da lei presieduta?

«La cooperativa di produttori agricola zootecnica Tumarrano raccorda 60 soci effettivi a cui si aggiungono soci conferitori che ancora non hanno deciso di aderire stabilmente all'organizzazione. Vanta un volume di affari di 2.500.000 euro nel 2005. Raccoglie circa 5.000.000 di litri di latte bovino ed 1.000.000 di litri di latte ovino nel corso di un anno. Il latte ovino si è aggiunto in un secondo tempo poiché oltre ad essere prodotto in zona, ne producevano alcuni soci della cooperativa stessa, assieme al latte bovino. Ma la caseificazione del latte di pecora avviene attualmente lontano dalla zona del Tumarrano, per questo i soci contano di poter al più presto caseificare l'ovino in zona. Abbiamo infatti stipulato una convenzione con il Comune di Cammarata per avere in gestione l'ex centro di commercializzazione del latte per fare il formaggio pecorino siciliano. Li intendiamo realizzare un piccolo caseificio per la lavorazione del latte ovino».

**Lei è il vicepresidente del Consorzio degli allevatori ed è stato dirigente dell'Ispettorato dell'Agricoltura di Agrigento. Cosa vede nel futuro del sistema zootecnico locale? Esiste una possibilità, una speranza che venga riconosciuto il prodotto per la qualità e di dare un prezzo dignitoso a tutto quello che si produce? Ai più giovani cosa suggerisce? Di buttarsi a capofitto o cambiare mestiere?**

«No, di cambiare mestiere a coloro che hanno una tradizione allevatoria familiare non lo direi mai. Ho invogliato anche i miei figli a proseguire l'attività dell'allevamento. Attraversiamo certamente un periodo difficile ed i problemi sono molteplici. Attualmente l'unico elemento che ci dà la spinta per continuare è la produzione del latte, sia l'ovino che il bovino. Il bovino è fermo come prezzo da 3-4 anni. Ciononostante questa è l'unica attività capace di resistere nelle nostre campagne, mentre per la produzione di carne è ancora più complicato non soccombere. La crisi portata dall'avvanzata per certi versi ci ha avvantaggiato. I prezzi però non ne hanno giovato più di tanto, infatti il prezzo dei vitelli oggi è invariato rispetto agli anni passati, quando costavano 3.500 £ al kg».

**Da ogni parte si sente dire che l'unica reale possibilità di economia delle aziende agricole è la**

**qualità del prodotto, che voi avete perché produceste voi stessi quello che utilizzate per alimentare gli animali. Date queste condizioni, non dovrebbe sfondare col prodotto? Non basterebbe organizzarsi?**

«Il prezzo del latte aggiudicato all'allevatore è in media 720 delle vecchie lire e la cooperativa ha molto stentato per arrivare a questo. Si pensi a tutte le volte che dobbiamo sostituire il camion. Vengono i brividi, perché tolte tutte le spese rimane pochissimo e per le aziende più piccole il guadagno è minimo».

**Avete mai pensato ad una consociazione con altre cooperative o con consorzi di altre province?**

«Ci viene difficile, perché la nostra realtà non viene capita sempre. C'è qualcuno che vorrebbe venire qui, forse a speculare, ad arrotondare i suoi guadagni. Noi siamo riusciti da diverso tempo a difendere una realtà locale, una cooperativa che ha una storia nel tempo. Fino al 2002 però la cooperativa Tumarrano vivacchiava in penombra. Dal 2003 ha ricevuto l'eredità dell'Anilal, anche dal punto di vista dell'esperienza di quest'ultima. Io penso che per valorizzare ancora di più il nostro prodotto dobbiamo arrivare a trasformare almeno la metà del latte ovino che raccogliamo in modo da fregarci del nostro prodotto che rappresenta il cuore dei monti Sicani e del monte Cammarata».

**Bisognerebbe semplicemente accelerare il passo...**

«Sì, accelerare il passo, ma non dipende solo da noi. È la burocrazia che ci taglia le gambe, sono tutti gli enti, compresa l'ASL, a rallentare il lavoro, tanto da bloccare le iniziative. Avevamo, per esempio, presentato un progetto di caseificio ad Agensud, una specie di Cassa per il Mezzogiorno, ma per motivi vari compreso il diverbio tra Comunità europea e Stato italiano sulle percentuali da applicare come fondo, noi siamo stati tagliati fuori e quei soldi sono stati indirizzati ad altro. Siamo stati tenuti col fiato sospeso nell'attesa di sapere se ci avrebbero erogato il 50 o il 75% dei contributi. Quando ci hanno comunicato che l'aliquota massima sarebbe stata il 50% abbiamo dato comunque il nostro assenso, ma dopo un anno e mezzo la beffa: di quella pratica e di quel finanziamento non si sarebbe fatto più nulla. L'anno scorso, visto che come cooperativa non possedevamo strutture precedenti su cui poter richiedere finanziamenti re-



Il dr. Francesco Madonia con la figlia d.ssa Florinda nella loro azienda a Cammarata.

gionali per l'ampliamento o il rifacimento, non abbiamo potuto ottenere nulla, anzi abbiamo dovuto attendere che uscisse il nuovo regolamento che consente aiuti finanziari alle nuove strutture».

**Dinanzi ad una organizzazione così consistente, rappresentata da una ottantina di conferitori di latte, la cooperativa non dovrebbe ricevere riconoscimenti da ogni parte come forza ed esempio di produttività e laboriosità?**

«Alle volte questo atteggiamento di plauso nei nostri confronti ce l'hanno le amministrazioni locali, ma al momento della resa dei conti non c'è più nessuno. Non solo, se non ci fosse stata la cooperativa a raccogliere il latte di quei pastori che in base alle leggi non avrebbero potuto caseificare, non so cosa sarebbe successo. Noi siamo riusciti a raccogliere il latte ovino e a mandarlo a Castelvetrano ed in parte anche a Ragusa, quindi a Zappalà. L'operazione di rendersi autonomi e senza troppi intermediari, che è il sogno dell'allevamento siciliano, è un'operazione difficile, specie nel nostro ambiente in cui gli allevatori sono piccole realtà che stentano a credere in certi passi. In zona ci sono state esperienze negative in tal senso e anche la cooperativa Tumarrano, che aveva realizzato un piccolo spazio di carne in loco, ne ha risentito dal punto di vista economico».

**Ma non ritiene che in tutto questo sia intervenuta una carenza di comunicazione tra voi e tra voi e le realtà istituzionali per far sapere che esistete e qual è lo scopo che volete raggiungere a qualunque costo? Non crede che una maggiore trasmissione dei vostri propositi possa anche entusiasmare gli altri?**

«Forse sì, è venuta a mancare proprio la comunicazione. La prima esperienza della cooperativa Tumarrano risale agli anni '70, periodo in cui la Cassa per il Mezzogiorno non credeva che questa zona potesse produrre latte. Io sono stato caparbio, ho insistito, ma ab-

biamo trovato le porte chiuse e non abbiamo potuto aprire il caseificio ma solo un mercato per la carne che poi si è chiuso per tutta una serie di motivi. Quell'attività per il settore della carne l'abbiamo iniziata, ma io ero convinto fin da allora che in questa zona ci volesse un caseificio. Se ci avessero ascoltato, la struttura l'avremmo avuta allora. Successivamente ci siamo ritrovati a usufruire di caseifici molto lontani, ma questa zona ha preso diverse bastonate: ci siamo trovati rapinati! Certo, se gli allevatori di questa zona fossero stati più uniti ed aperti tra loro e non si fossero verificati questi grossi problemi, le cose sarebbero andate diversamente. Prima dell'attivazione delle cooperative, tra cui la Tumarrano, dalle tasche degli allevatori sono venuti a mancare diversi miliardi, denaro con cui la struttura del caseificio sarebbe potuta sorgere. Successivamente sono intervenuti fatti ancora più gravi sull'economia, quale la globalizzazione. Per quanto riguarda l'esperienza dello stare insieme, ormai siamo collaudati, speriamo di realizzare questa media struttura, anche per valorizzare una cattedrale nel deserto che il Comune di Cammarata aveva realizzato alcuni anni fa».

**Il riconoscimento della vostra realtà come Organizzazione di produttori potrebbe essere un ambizioso traguardo o non ci pensate affatto?**

«Fino a questo momento forse è stato meglio non pensarci. Noi abbiamo fatto l'esperienza negativa delle associazioni di produttori, per varie vicissitudini. Allora la colpa fu in parte della vecchia gestione dell'Associazione regionale Allevatori che ci stava curando il riconoscimento, ma ad un certo punto qualcuno lì dentro non lo ha più seguito. C'erano allora due realtà con sede a Cammarata, con iniziative precise. Erano la *Platani* e l'*Aziace*, che sono state estinte. Si erano anche avvalse del principio di essere interprovinciali. Le due era-

no però quasi in concorrenza. L'*Aziace* ha avuto il riconoscimento ma è morta per esaurimento, la *Platani* non è stata neanche riconosciuta e sempre la vecchia gestione dell'Associazione regionale Allevatori ha trascurato di fornire gli elementi perché fosse riconosciuta. Pur senza il riconoscimento della *Platani*, la commercializzazione del latte era comunque cominciata, ma si è verificato un inghippo abbastanza complesso. Tutto questo ha frenato certi passi. A dire il vero, abbiamo pensato di usare i mezzi della cooperativa per la vallata del Tumarrano, che è vicina allo scorrimento veloce per Agrigento ma distante dai centri di commercializzazione. La cooperativa è infatti dotata di tre automezzi, due di media dimensione e uno più grosso, per il trasporto del latte che deve giungere in parte a Catania, alla ex latteria Sole, e in parte alla Prolat acquisita da Zappalà. Il latte ovino invece viene raccolto e ritirato direttamente dalla nostra sede».

**Ma qual è il panorama della zootecnica nell'Agrigentino? Lo abbiamo chiesto al dott. Andrea Cammarata, zootecnico dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura. La vallata del Tumarrano è un gioiello di zona produttiva, ricca di realtà che si stanno perfezionando rifacendo le loro strutture. Ma Agrigento è solo questo?**

«No, Agrigento non è solo questo. La zootecnica in questa provincia è abbastanza consistente, ma si sviluppa a macchia di leopardo. Tutta la provincia è interessata, soprattutto per quanto concerne il patrimonio ovino, tant'è che abbiamo la razza Valle del Belice più affermata nella parte occidentale della provincia e la Comisana nella parte orientale. In queste zone le aziende non si sono evolute allo stesso modo. Laddove si alleva la Comisana si segue molto la tradizione e gli allevatori mungono ancora a mano. Quegli allevatori non hanno purtroppo presentato richieste di strutture. I problemi sono tanti e tra questi la mancanza di una vera e propria base aziendale. Eppure le aziende sono circa 1100, quindi non si può pensare che si tratti di aziende in via di chiusura. Per contro, esistono realtà nella zona nord della provincia, quale quella dei monti Sicani, da cui all'Ispettorato giungono richieste per la realizzazione di strutture quali ovili, fienili, sale mungitura. Abbiamo infatti impegnato lì la gran parte dei finanziamenti provenienti dai fondi CEE e POR».

**E la realtà bovina?**

«I bovini sono una realtà nella zona di Cammarata. Si tratta prevalentemente di razze da latte e secondariamente di razze da carne. Ma questi ultimi vengono incrociati con le razze da latte per ri-

# 3 La zootecnia nell'Agrigentino

Servizio di Ignazio Maiorana

uscire a vendere anche i soggetti meno richiesti rispetto alla progenie delle razze pure quali la Frisona».

**Guardate con simpatia, qui in zona, l'avvento delle nuove razze caprine quali la Sanen e la Camosciata?**

«Queste esperienze sono ancora limitate. Da un primo esame sembrerebbero un toccasana per l'allevamento caprino, ma tutto è ancora da vedere. Stiamo infatti osservando le aziende che hanno intrapreso questi nuovi allevamenti e che, in modo molto intraprendente, hanno presentato richieste di finanziamento per strutture quali caseifici aziendali».

**Se la provincia zootecnica dell'Agrigentino fosse la sua casa, lei rifarebbe l'intonaco o le strutture?**

«Riprenderei un po' tutto, anche le strutture, ma cercherei soprattutto di dare la speranza agli allevatori con la vicinanza dell'assistenza tecnica e la vicinanza politica. Gli allevatori si trovano infatti a disagio, per esempio, quando devono affrontare spese, perché non esiste più il credito agrario, mentre continua ad esistere il credito industriale. La possibilità di prestito a breve e medio termine in agricoltura non esiste più, certe leggi regionali sono obsolete. Oggi, per avere dei finanziamenti consistenti, si può ri-

correre solo alla CEE, ma la macchina burocratica della Regione per l'accesso a questi fondi è così lenta che si rischia di perderli. Consideri che per avere finanziato un progetto noi abbiamo bisogno di circa 50 documenti diversi e la maggior parte di questi non sono altro che nulla osta ed autorizzazioni che devono essere rilasciati da diversi enti».

**La provincia di Agrigento cosa rappresenta e cosa potrebbe rappresentare economicamente nel contesto regionale?**

«Alcune zone quali la zona nord della provincia, l'interland di Cammarata e la zona dei monti Sicani, si prestano benissimo al-

l'allevamento ovino e bovino, tant'è che lì sono concentrate realtà allevatorie moderne e funzionali. Lì si è arrivati anche alla mungitura meccanica delle pecore. Altre zone avanzate sono quelle di Sambuca e di S. Margherita Belice. In altre zone, un po' a chiazza, in cui non ci sono investimenti agricoli su vigneti ed oliveti, il seminativo si presta bene per l'allevamento del bestiame e lì si insedia l'allevamento da carne. L'economia di queste aziende è però un po' limitata perché non si sono sviluppate abbastanza. Viticoltura e allevamento sono comunque le due attività economiche principali della provincia».

## La parola al casaro

### “Riconoscere la qualità dei nostri prodotti”

**V**ito Lo Re (nelle foto) è il proprietario dell'azienda agricola Casabella, nel territorio di Cammarata. La sua è un'azienda familiare gestita con i tre figli, le cui mogli lavorano pure all'interno dell'azienda che insiste su 156 ettari di territorio di proprietà, ma che conta anche sull'affitto di una quantità di terreni pressoché equivalente per la produzione di foraggi.

In azienda si allevano pecore Valle del Belice e bovini di razza Frisona. I bovini sono in tutto 60, mentre gli ovini circa 700. In azienda per la riproduzione si pratica in parte la fecondazione artificiale e, per il resto, si utilizza il toro aziendale. Il tutto è completato da un caseificio all'opera da 10 anni, sorto dopo una struttura di più piccole dimensioni. Il latte caseificato non è solo il proprio ma anche quello acquistato da altri allevatori, in quantità non libera ma proporzionata al latte prodotto in azienda. A Lo Re abbiamo posto delle domande.

**A che livello è la commercializzazione dei vostri prodotti?**

«La commercializzazione è discreta, come azienda familiare possiamo ritenerci fortunati. Produciamo ancora prodotti di nicchia con il latte di Cammarata, che ha sempre avuto e continua ad avere un'ottima qualità. I nostri prodotti sono richiesti perché ritenuti buonissimi. Siamo però scontenti perché, pur vendendo molto, il prezzo è basso. A S. Giovanni e Cammarata esistono circa 20 mini-caseifici. Per questo, tutti insieme, stiamo cercando di vendere i nostri prodotti fuori della Sicilia, attraverso il Consorzio Monti Sicani. Ci siamo riuniti 3 o 4 volte e ci riteniamo a buon punto. Presto venderemo il nostro formaggio fuori dalla Sicilia. I formaggi da noi prodotti sono bovini, pecorini e misti. A seconda delle richieste che ci pervengono siamo pronti ad assicurare formaggi di ogni pezzatura, da 1 kg fino a 25». **Che ruolo ha avuto l'Associazione regionale Allevatori nella sua esperienza di allevatore?**  
«L'Associazione è sempre stata il nostro sostegno. Tecnicamente ci ha sempre garantito. Noi siamo stati per l'Associazione e questa è stata per noi, al nostro fianco».



La produzione della ricotta e il formaggio in salamoi. In basso la salatura e il confezionamento sottovuoto del formaggio



**Continuerete a fare il prodotto di nicchia o, in virtù del Consorzio Monti Sicani, rinuncerete al vostro marchio?**

«Sì, continueremo a fare il prodotto di nicchia. Il nostro marchio, fino a quando sarà possibile, dovrà conservare il suo valore».

**Secondo lei, cosa si dovrebbe spiegare ai più giovani per istruirli sull'alimentazione genuina?**

«Io ho sempre aperto le porte della nostra azienda ai ragazzi delle scuole per far vedere loro l'intera filiera e far assaggiare i prodotti finiti: cagliata, tuma, ricotta. È consigliabile a partire dagli 8 anni portare i ragazzi nelle aziende, per far vedere come lavorano gli allevatori. È vero che loro vanno a scuola e i loro insegnanti possono spiegare l'alimentazione genuina, ma vedere le cose direttamente con i loro occhi è un'altra cosa. I ragazzi devono imparare a capire il valore dei nostri prodotti».



## L'indagine

*Nel nostro giro di visite alle aziende pilota della zootecnia isolana abbiamo voluto incontrare Nino Santo Riggio, presidente del Consorzio provinciale allevatori di Agrigento e membro della Giunta ARAS (Nella foto a sinistra con l'imprenditore Vito Lo Re, il dr. Stefano Sutura e Giovanni Pistone dell'ARAS di Agrigento).*

*Da due anni a questa parte, dopo il disagio provocato dall'abbattimento degli animali per brucellosi nell'Agrigentino, problema a cui si aggiungeva la blue tongue e quindi una serie di avvenimenti negativi che stavano inducendo molti allevatori a chiudere le loro aziende, pare ci sia una ripresa del settore zootecnico.*



**Presidente, in questo momento c'è davvero più ottimismo? Si intravede un certo progresso rispetto al passato? Lei, come rappresentante degli allevatori dell'Agrigentino, cosa ha da dire ai consumatori e agli stessi allevatori?**

«Le aziende che lei stesso ha visitato sono sicuramente una dimostrazione di realtà sorrette da persone che continuano a fare gli allevatori, che dunque credono in questa attività. Certo, hanno attraversato momenti difficoltosi con problemi sanitari e fiscali che hanno messo in ginocchio i loro allevamenti, ma li hanno superati e adesso pare che ci sia la possibilità di riuscire a vendere pure i prodotti. Nella provincia di Agrigento i territori che ospitano le realtà zootecniche più rappresentative sono Cammarata, S. Stefano di Quisquina e S. Giovanni Gemini. Oltre 20 sono i caseifici che stanno lavorando in queste zone. Sicuramente il risultato delle vendite di prodotti in queste realtà negli ultimi mesi è positivo, malgrado l'avvento dell'euro abbia portato problemi dappertutto. Questo territorio vive di zootecnia, un settore che resiste malgrado le difficoltà».

**Si notano da queste parti esempi di giovani che hanno comprato animali per impiantare un'azienda. Sono da considerare pazzi?**

«No, non sono pazzi, sono giovani che credono nell'imprenditorialità della zootecnia. Credo che loro siano da considerare pionieri in tal senso. Questo settore non può scomparire perché ha un doppio effetto. Oltre a permettere a famiglie intere di poter vivere, mantiene sano l'ambiente. Regioni come la Toscana e altri Paesi europei in questo doppio aspetto hanno molto creduto. Pensiamo per un attimo a questo nostro territorio abbandonato, privo di aziende e di allevatori. In pochi mesi si riempirebbe di stoppie e sarebbe preda di incendi. Quindi l'attività degli allevatori ha anche uno scopo ambientale. Se la politica riuscirà a capire a fondo questo ruolo che ricopre la zootecnia e che va oltre il reddito, credo che darà finalmente più attenzione al mondo allevatorio, consentendogli di sopravvivere».



# Enna: dove va la zootecnia senza quote latte?

## Il futuro può essere l'allevamento di bufale

Interviste  
di Ignazio  
Maiorana



### Mozzarella

“La nostra sì che è di bufala!”

**Filippo Stazzone, agronomo, è un altro dei soci fondatori della cooperativa “La Bufala”. Abbiamo voluto sentire anche le sue considerazioni.**

«Questa scelta è nata da uno scherzo tra noi soci dell'azienda, che in realtà siamo un gruppo di amici costituito da quattro agronomi e un ragioniere. Un giorno ci venne l'idea di presentare un progetto per allevare vacche da latte. Possedevamo ognuno in media 25 ettari di terreno, dislocati in punti diversi del territorio, per cui non riuscivamo a creare in un unico luogo un grosso punto aziendale. Per questo ci venne in mente di allevare vacche da latte, ma c'era il problema delle quote latte. Nel '98, partecipando alla fiera di Verona, abbiamo visto in mostra le bufale e lì è nata la nostra aspirazione. Ci siamo rivolti per la consulenza all'università di Catania che ci ha inviato dal prof. Zicarelli della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Napoli, il numero uno in Italia in tema di bufale. Gli facemmo presente che la nostra azienda era localizzata a oltre 900 m sul livello del mare. Ricevemmo da lui rassicurazione che la quota non avrebbe avuto conseguenze per l'allevamento da noi scelto, esistendo in provincia di Frosinone aziende che allevano bufale a 1600 m. Zicarelli ci disse che avremmo dovuto considerare le bufale come l'uomo, quindi se agli animali fosse stato assicurato un buon nutrimento, il riparo e buone condizioni, non avremmo avuto alcun problema irrisolvibile».

**E dunque cosa avete fatto?**

«Da quel momento ci siamo messi in moto e abbiamo presentato il progetto con Sviluppo Italia. Il nostro progetto fu visto molto positivamente e immediatamente finanziato. Assieme all'allevamento avevamo previsto anche il caseificio, non riuscendo a concepire un allevamento senza questa importante struttura. Quando non si ha il caseificio proprio, e il latte deve essere venduto ad altri, si è molto condizionati perché il prezzo lo decide chi lo acquista».

**Tutto così facile...?**

Veramente poco prima dell'approvazione del progetto si è però presentato un nodo al pettine: non avevamo un esperto casaro nella nostra compagnia, per questo abbiamo dovuto eliminare dal progetto l'agognato caseificio. Così è nato solo l'allevamento. Il progetto, presentato nel '99, è stato finanziato nei primi mesi del 2000, abbiamo iniziato i lavori per fare le strutture nel luglio del 2001. I primi animali dovevamo insediarsi esattamente un anno dopo, nel 2002, ma era il periodo della blue tongue, per cui, per un anno, ci hanno impedito di portare bufale in Sicilia. Mentre Sviluppo Italia ci spingeva per chiudere il progetto, l'Asl ci impediva di proseguire».

**E allora?**

Un giorno siamo andati direttamente al Ministero della Sanità, facendo presente che se quell'impedimento fosse proseguito saremmo stati costretti



Mozzarella con la burrata

a dichiarare fallimento. Solo così abbiamo ricevuto dal funzionario a r i o un'autorizzazione speciale che ci ha consentito di fare arrivare in Sicilia il primo gruppo di bufale, prelevato a Frosinone e trasportato su un convoglio militare. Era il mese di giugno del 2003. Il secondo gruppo lo acquistammo il mese dopo, a Latina, perché nella scelta degli animali la società Sviluppo Italia ci ha affiancato un tecnico dell'Apa di Latina, il dott. Alessandro Di Marco, che ci ha aiutati molto conoscendo personalmente i gestori delle aziende da cui altrimenti non è facile ottenere la vendita, trattandosi di grosse partite di animali e quindi di una ingente cifra di denaro».

**Quale altro tipo di utile consulenza avete ricevuto dal tecnico dell'Apa?**

«A noi non serviva un consulente economico, figura che Sviluppo Italia avrebbe potuto fornirci, ma un esperto in zootecnia che ci guidasse nella gestione dell'alimentazione delle bufale, in quanto la nostra esperienza era limitata alle vacche nutrici».

**Cosa vi ha fatto scegliere di allevare bufale?**

«Ci ha indirizzati la possibilità di fare mozzarella di bufala che in Sicilia non faceva nessuno. Subiamo però la concorrenza della mozzarella campana, il cui prezzo noi non riusciamo a battere. Per questo motivo la nostra mozzarella si trova solo in negozi di prodotti di nicchia e in supermercati che hanno difficoltà a reperire il prodotto campano. Oggi la Campania, per le quantità che produce, cerca in tutti i modi di smaltire il prodotto, che dun-



Bufalotti

## Bufale, una realtà nicosiana

La Società Cooperativa “La Bufala” nasce e si sviluppa a Nicosia, un centro interno della Sicilia, in provincia di Enna, posto quasi alla convergenza di tre valli (Val Demone, Val Di Noto, Val Di Mazara), ed è coronato dalla catena montuosa delle Madonie e dei Nebrodi. La città inoltre offre una bellezza naturale superba ed una prospettiva suggestiva dove i seminativi si alternano agli alberati, al bosco misto, al bosco naturale di querce ed aceri, a conifere e latifoglie, agli affioramenti rocciosi e ai laghetti naturali. L'agricoltura, la zootecnia, la lavorazione e la produzione commerciale dei prodotti cerealicoli, l'industria lattieria-casearia, spesso condotte in modo tradizionale, continuano ad esercitare un ruolo decisivo per il sistema economico nicosiano.

Un salto di qualità, oltre che di quantità, è stato fatto negli ultimi anni da dieci persone che, ampliando la loro ottica, hanno riconsiderato il ruolo dell'imprenditore agricolo inserendosi positivamente nel campo delle attività imprenditoriali. Da questo coraggio nasce la Cooperativa “La Bufala”.

L'azienda vanta un consistente patrimonio zootecnico: 264 animali di cui 204 superiori ad un anno, 13 compresi tra i 6 ed i 12 mesi, 44 minori di 6 mesi e 3 tori; tutti gli animali, inoltre, sono iscritti al Libro Genealogico. L'identificazione dei soggetti avviene mediante marcatura auricolare e bolo ruminale. La dieta alimentare è a base di fieno, paglia e mangime preparato in azienda con soia, mais, piselli, grano, integratori. Stalle, fienile, mangimificio, sala di mungitura con 8 poste più 8 a spina di pesce con sistema di misurazione elettronica del latte che viene caseificato con una resa del 30% per la produzione della famosa mozzarella di bufala e della ricotta, commercializzate nell'ambito del mercato siciliano.

Salvatore Pantaleo

Simone La Giglia (a sinistra nella foto col dr. Raffaele Sarda dell'ARAS di Enna) è amministratore del caseificio Alberetto di Nicosia che lavora il latte dell'allevamento di proprietà della cooperativa “La Bufala”.

**Caseificio e allevamento di bufale quale interesse suscitano nei consumatori di questo territorio? Si tratta di una buona realtà commerciale?**

«Non vi sono problemi sulla commercializzazione: tutti i prodotti si vendono tranquillamente, ma c'è da tener presente che l'attuale momento storico è difficile, per cui la forbice economica è molto ristretta. Per le aziende agricole, in particolare per quelle di prodotti lattiero-caseari, si avvertono le conseguenze, perché la gente tira la cinghia nella spesa».

**Dove viene commercializzato principalmente il vostro prodotto?**

«Viene commercializzato nell'interland di Nicosia, nel Catanese e nel Siracusano. Stiamo curando la distribuzione capillare del prodotto e abbiamo in corso dei contratti per destinarlo ad un solo grossista, che deve curare la distribuzione su Nicosia ed il suo interland. La nostra produzione è in media 200 kg di mozzarella al giorno, il che significa 600-650 litri quotidiani di latte di bufala, che arrivano nel periodo di punta a 720. In questo momento non abbiamo progetti di ampliamento perché le condizioni di ripresa non consentono grossi investimenti. Tenga presente che per la realizzazione della stal-



la e del caseificio, in questi anni burrascosi per l'economia italiana, abbiamo speso 2.500.000 euro. Se non si vedranno segni di incoraggiamento certi nell'investimento, noi sceglieremo di stare fermi, mantenendo quanto già realizzato. Il sogno che vogliamo realizzare è l'ingrasso dei bufalotti e la produzione di speck di bufala in quanto la carne fresca di questo animale è pregiatissima. E', per certi aspetti, superiore alla carne di vitello, soprattutto per chi ha malattie metaboliche, colesterolo in particolare, in quanto essa è più somigliante alla carne di suino, con la maggior parte del grasso extracellulare, a differenza della carne di vitello che ha molto grasso intracellulare

che dalla bistecca non può essere eliminato. In alcune regioni italiane dove la bufala è di casa, come la Campania e il Lazio, il consumo di queste carni è normale, ma in base a quanto abbiamo potuto osservare anche nel territorio nicosiano questo consumo si è avviato».

**Quali sono i prezzi medi di mozzarella e carne di bufala?**

«Vendiamo la mozzarella a 9 € più IVA ai rivenditori, mentre per quanto riguarda le carni non abbiamo fatto sperimentazioni specifiche, in quanto vendiamo gli annutoli, cioè i piccoli delle bufale, a prezzo di svezamento. Così essi si sono diffusi nel nostro territorio anche perché sono abbastanza “adottabili” dalle bovine».

**Quale differenza c'è tra la vostra mozzarella di bufala e quella campana?**

«La clientela lamenta il fatto che la mozzarella campana è più acidula rispetto alla nostra. Io ritengo che questa differenza dipenda dal fatto che la nostra mozzarella arriva al consumatore lo stesso giorno della produzione o, al massimo, l'indomani mattina, per cui il prodotto è sicuramente più fresco di quello campano che arriva sulle tavole dei consumatori almeno quattro giorni dopo. Altro fattore che ritengo incida sul gusto è l'alimentazione degli animali. Noi alimentiamo le bufale esclusivamente con prodotti secchi, cioè fieno, paglia e sfarinati, mentre in Campania usano come alimento base l'insilato quando non c'è erba fresca, integrato da mangiami. Infine c'è da dire che il latte di bufala siciliano detiene il primato della resa in mozzarella (32% rispetto al 24% della Campania e del Lazio».

Allo Zooprofilattico di Barcellona P. di G. (ME)

## Finanziata la nuova sede d'Area del Messinese

Dal Rotary, in un convegno, la difesa dei prodotti tipici di Nebrodi e Peloritani

Un'ampia e completa struttura che possa ospitare l'Istituto Zooprofilattico di Barcellona Pozzo di Gotto è stata finanziata per l'importo di 1.900.000 euro con i fondi del Ministero della Salute e sarà ospitata nella vecchia colonia di contrada Acqua Ficara che sarà ristrutturata per la realizzazione di un Centro di altissimo livello una parte del quale sarà messa a disposizione anche della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Messina.

A dare la notizia è stato il sindaco di Barcellona, dott. Candeloro Nania, durante l'incontro del 13 maggio, avvenuto nel Salone della vecchia stazione ferroviaria di Barcellona, sulla sicurezza alimentare nei prodotti tradizionali dei Nebrodi e dei Peloritani, organizzato dal locale Rotary Club guidato dal dott. Andrea Ravidà. "I tempi di attuazione - dice il primo cittadino - dipendono dalla Direzione generale dell'Istituto Zooprofilattico a cui è direttamente destinato il finanziamento che prevede anche il completamento delle attrezzature tecnologiche. Se la suddetta Direzione si attiverà, ritengo che potrebbe essere realizzato entro un anno e mezzo al massimo".

Il sindaco di Barcellona, Candeloro Nania, e il prof. Paolo Boni



Il dr. Vincenzo Di Marco e il dr. Carmelo Meli



Alcuni relatori e il pubblico al convegno



Ma con quale spirito è stata appresa la notizia negli ambienti veterinari del Messinese? "Con grande interesse e speranza di poter rinvigorire il ruolo dell'Area di Barcellona dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia", risponde il responsabile, dott. Vincenzo Di Marco. "La provincia di Messina possiede un gran numero di allevamenti ovicaprini - prosegue Di Marco - che necessitano di strutture aggiuntive a causa delle difficoltà dell'orografia del territorio. I numerosi prodotti naturali biologici della zootecnia qui da noi possono suscitare un ampio interesse del mercato, ma è necessario che il controllo della sicurezza alimentare sia valido, a garanzia del consumatore. Questo finanziamento consentirà in meno di due anni di risolvere il problema della carenza di servizi nel settore e di dotare il territorio di una utilissima struttura".

Con questo auspicio si è iniziato il convegno al quale, tra gli altri, sono intervenuti il

direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, dr. Santo Caracappa, e il capo Area di Barcellona, dott. Vincenzo Di Marco; il prof. Paolo Boni, responsabile del Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna; il direttore dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia, dott. Carmelo Meli; il prof. Antonio Panebianco, ordinario di Ispezione e Controllo dei prodotti alimentari di origine animale dell'Università di Messina; il responsabile dei presidi siciliani di Slow Food, dott. Giuseppe Privitera; i presidenti dei Consorzi del Suino Nero e del formaggio Maiorchino.

Questo genere di appuntamenti è utile anche sotto altri aspetti: la ricerca e gli stimoli da far giungere agli operatori agricoli e zootecnici perché prendano coscienza su cosa e come presentarsi nel mercato agroalimentare.

"La forza dei prodotti tipici risale alla loro qualità diventa debolezza se non fa sistema", ha detto tra l'altro nel suo interessante intervento il prof. Boni. Efficace e incisivo l'intervento del direttore Meli dell'ARAS: "Il comportamento delle istituzioni sanitarie preposte alle autorizzazioni delle strutture per la trasformazione dei prodotti agroalimentari non è omogeneo in

tutta l'isola. Il nostro territorio non può essere omologato alle multinazionali che puntano più sulla bellezza della confezione che sulla qualità del prodotto. Per fortuna - ha inoltre detto Carmelo Meli - ci ha pensato madre natura a farci produrre prodotti salubri e sani. Ma per difenderli occorre incrementare la collaborazione tra istituzioni del settore. Quando un sindaco dà il nulla osta per la realizzazione di grandi supermercati, deve anche pretendere che venga destinato uno spazio ai prodotti tipici del luogo". Il dirigente dell'ARAS ha infine ribadito l'importanza della categoria degli allevatori nella salvaguardia del territorio: "Essi non sono solo custodi dell'ambiente ma anche custodi della nostra storia, alla quale appartengono anche i nostri prodotti tipici di qualità. Peraltro - ha ricordato - per i prodotti storici l'Unione Europea ha stabilito deroghe per la valorizzazione dei prodotti DOP e IGP senza perdere di vista la loro salubrità e confermando i tradizionali metodi di produzione e le attrezzature utilizzate. Ha inoltre destinato risorse finanziarie a tutela di queste peculiarità territoriali". "Infatti - ha aggiunto tra l'altro Giuseppe Privitera di Slow Food -, se un prodotto non è conosciuto nel proprio territorio di origine, come possiamo divulgarlo altrove? Difendiamo l'allevamento anche perché dà modo al territorio di evitare gli incendi".

Ignazio Maiorana

## Palermo: Toxo&Food 2006

### Medicina umana e veterinaria a confronto

Ha avuto successo a Palermo il Congresso internazionale sulla toxoplasmosi: *Toxo&Food 2006*.

Il meeting, inaugurato nella splendida sala dei Baroni di Palazzo Steri, è stato fortemente voluto dal Centro di Referenza nazionale sulla Toxoplasmosi (Ce.R.Tox.) che ha sede presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, istituto da sempre interessato ad uno scambio proficuo tra il mondo della medicina umana e quello della medicina veterinaria.

La toxoplasmosi, infatti, patologia protozoaria a carattere zoonotico sostenuta da *Toxoplasma gondii*, è un tipico esempio di tema multi- ed inter-disciplinare sul quale convergono, con pari intensità, gli interessi della medicina umana e veterinaria.

L'assise scientifica, aperta con i saluti del dr. Andrea Riel, direttore generale dell'IZS Sicilia e del dr. Santo Caracappa, direttore sanitario dello stesso IZS nonché presidente del Comitato scientifico del Congresso, si è svolta presso la sala congressi dell'*Hotel La Torre* a Mondello, splendida località nel cuore della provincia di Palermo.

Il convegno si è avvalso del contributo di numerosi studiosi di calibro internazionale tra i quali ricordiamo: J. P. Dubey (USA), D. Buxton(UK), Genchi (Italia).

Durante le tre giornate di studio, oltre le relazioni scientifiche, sono stati esposti Poster riportanti risultati di 45 lavori scientifici.

Dalle giornate di studio, caratterizzate

da un dibattito molto acceso e proficuo tra le parti a confronto, sono emersi molti dati importanti legati soprattutto al cambiamento di abitudini alimentari, che aumentano notevolmente il rischio di contrarre la patologia, come la tendenza ad acquistare carni provenienti da allevamenti biologici o a cibarsi di alimenti carni poco cotti o addirittura crudi. È risultato, inoltre, che le carni apparentemente più rischiose fossero quelle ovicaprine, mentre quelle meno a rischio quelle derivanti da suini e bovini allevati in strutture intensive.

Il *T. gondii* è un parassita che vive all'interno di organismi viventi dai quali trae nutrimento. La patologia che provoca è una zoonosi che, oltre all'uomo, può infettare molte specie animali (dai mammiferi agli uccelli, dai rettili ai molluschi) e può trasmettersi da un animale all'altro attraverso l'alimentazione con carne infetta. Colpisce tutti gli animali domestici: gatti, bovini, cavalli, cani, galline; ma in nessuno, a parte il gatto, il parassita riesce a compiere per intero il suo ciclo vitale. Negli altri animali, detti ospiti "paratenici" (a fondo cieco), i parassiti restano incistati negli organi interni; tuttavia, per infezione di femmine gravide, il toxoplasma può attraversare la placenta e infettare il feto, provocando danni più o meno gravi a seconda dello stadio di gravidanza. Di conseguenza, la toxoplasmosi è una patologia ad alto rischio nell'ambito della salute materno-infantile, in grado di causare aborto o deficit neurologici nel nascituro. L'uomo può contagiarsi acciden-

talmente per contatto con terriccio di orti o giardini, o frutta e verdura mal lavate, contaminate da feci di gatto infestate dalle oocisti del parassita; tuttavia, le principali fonti di contagio sono rappresentate dal consumo di carne cruda e semicruda, contenente cisti muscolari (i bradizoiti, o forme vegetative) di Toxoplasma.

I maggiori fattori di rischio, quindi, sono legati all'alimentazione e, da dati sperimentali, oltre il 50% dei casi di infezione sembrano dovuti all'assunzione di carne di maiale e di agnello cruda o poco cotta. Inoltre, non bisogna sottovalutare il rischio dovuto al terriccio degli orti e dei giardini in cui gli animali infetti possono aver defecato, così come gli ortaggi e la frutta fresca non ben lavati.

L'incidenza della malattia è variabile a seconda di alcuni fattori, quali: il clima (è più diffusa nei Paesi caldo-umidi), le condizioni igieniche (è più frequente dove l'acqua da bere scorre all'aperto e dove la contaminazione fecale dell'ambiente è più elevata), le abitudini alimentari (più frequente nelle popolazioni che mangiano maiale e ovini).

Inoltre, recenti studi europei hanno rivelato un effetto sorprendentemente scarso dei programmi di screening pre e neonatale, nonostante le considerevoli risorse impiegate.

In Europa nascono ogni anno almeno 3100



I relatori a Palazzo Steri

neonati a rischio di sequele e, nonostante la forte pressione per l'adozione di strategie collettive (in Italia, due decreti ministeriali hanno elevato lo screening prenatale per toxoplasmosi congenita a Norma di Buona Pratica Clinica), le autorità sanitarie non hanno raggiunto un pieno accordo su quale sia più efficace tra prevenzione primaria, secondaria e terziaria.

Nella relazione conclusiva del Congresso internazionale, il dr. Santo Caracappa, nel rilevare l'esigenza di portare la problematica della toxoplasmosi all'interno del pacchetto igiene, ha sottolineato l'importanza dei dibattiti scaturiti dal Toxo & Food, che sono stati in grado di dare una risposta seria e concreta all'aumentare dell'incidenza della toxoplasmosi umana, mettendo a confronto le diverse realtà e conoscenze del mondo della sanità pubblica umana e di quella veterinaria, per uno scambio al servizio della ricerca e di un progresso scientifico comune.

Il *Toxo&Food 2006* è stata un'occasione di collaborazione puntuale e continuativa tra gli studiosi ed esperti del settore, per condividere le conoscenze acquisite e divulgare tutti i risultati, le notizie utili e le più recenti scoperte in grado di ridurre i rischi di questa patologia.

Valeria Pagano (IZS Sicilia)



# Quando sembrava che avesse spiccato il volo...

## La decadenza dell'allevamento di struzzo in Sicilia

La nostra indagine sulle aziende agricole siciliane ci ha condotti all'azienda Agrima srl, del gruppo Oasi di Troina, diretta dal tecnico Nicola Schillaci, a cui abbiamo posto alcune domande.

**Lo struzzo non comporta molto dispendio economico in zootecnia, ma sembra che non trova sbocco commerciale...**

«È vero, in questi ultimi tempi non stiamo trovando sbocco commerciale, né per la vendita di animali vivi per la riproduzione, fino a qualche anno fa molto richiesti da giovani imprenditori, né come animali da avviare al macello. Tra l'altro, con un macello comunale a Troina, autorizzato anche all'abbattimento dello struzzo, stiamo avendo problemi anche a venderne le carni dopo la macellazione».

**Bisogna aspettare tempi migliori per questo settore o esiste una possibilità diversa? Se dipendesse da voi cosa fareste?**

«Rispetto ad altre aziende che fino a qualche anno fa hanno allevato lo struzzo, ma che ora hanno smantellando questo allevamento, noi stiamo ancora puntando i piedi aspettando tempi migliori, perché l'esperienza in agricoltura e in zootecnia ci insegna che bisogna avere pazienza. Su queste nuove forme di allevamento occorre una notevole pubblicità per fare sapere ai consumatori che esistono anche queste carni. La sinergia con altri allevatori siciliani di struzzi è mancata fino ad un certo punto, poiché esistevano in Sicilia diverse associazioni di allevatori di struzzi ed anche l'Associazione regionale Allevatori ci aveva creato un momento aggregativo. In realtà sono stati alcuni allevatori stessi a demordere, tenuto conto che il vero e proprio allevatore tradizionale non è stato scalfito dal problema dello struzzo perché ha continuato a lavorare sull'allevamento classico bovino, ovino, ecc. Gli allevatori che allevavano struzzi erano giovani, ma sono scomparsi all'im-



provviso così come sono nati. Io credo che noi stiamo sopravvivendo perché abbiamo un'esperienza diversa, avvalendoci anche della zootecnia tradizionale».

**All'Oasi di Troina vi richiedono le carni di struzzo?**

«Anche lì una stasi. Il consumatore che richiede banchetti particolari non sta più scegliendo lo struzzo, pur avendo noi proposto questo tipo di consumo. C'è una scelta orientata verso il tradizionale. Io credo che occorra una propaganda che faccia risaltare le qualità delle carni di struzzo rispetto a quelle tradizionali. Ricordo che in Sicilia c'erano una decina di allevamenti più grossi e una settantina di più piccoli, oggi forse siamo solo in due ancora in piedi».

**Quali sono le esigenze alimentari di uno struzzo?**

«La razione alimentare attuale è fatta di poco mangime e molto foraggio perché non alleviamo animali per la riproduzione. Prima li avevamo divisi in settori comprendenti il gruppo dei riproduttori, quello dei pulcini, quello dei pulcini da ingrasso, quindi una vera gestione manageriale nell'allevamento. Ora abbiamo solo pochi animali e non curiamo più in maniera razionale l'alimentazione».

## La 12ª sagra della ricotta di Poggioreale La pastorizia che resiste

Giorno 20 maggio a Poggioreale (Trapani) si sono svolte la 12ª Mostra dei formaggi della Valle del Belice e la tradizionale Sagra della ricotta. La manifestazione, organizzata dal Comune poggiereale con l'adesione dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, ha avuto luogo nella suggestiva cornice della principale piazza Elimo e si è protratta dal primo pomeriggio fino a tarda notte. Numerosi gli stand allestiti in occasione della Sagra: protagonisti assoluti i deliziosi formaggi della Valle del Belice, ma non sono mancati i padiglioni dedicati ai prodotti della Terra, come le marmellate e le varie tipologie di miele o le tipiche manifatture dell'artigianato locale, quali le ceramiche tradizionali e gli antichi ricami.

Le varie tipologie di formaggi hanno richiamato un nutrito numero di visitatori, provenienti soprattutto dai centri del comprensorio trapanese e dal circondario dell'Alto Belice, anche se l'edizione 2006 ha visto un decremento nelle presenze rispetto alle precedenti edizioni. Nonostante il territorio di Poggioreale faccia registrare una buona consistenza numerica di capi ovi-caprini in produzione zootecnica, si è evidenziata una contratta presenza di allevatori presso gli stand espositivi della Sagra. Ciò è da imputare alla duratura crisi strutturale che da anni ormai interessa il comparto zootecnico: da un lato si registra l'esiziale discesa del prezzo del latte ovino di fronte all'ingresso nei mercati locali di prodotti lattiero-caseari provenienti da altre regioni e ottenuti con minori spese di gestione, dall'altro si paga, gioco forza, il mancato adeguamento delle strutture di produzione e trasformazione alle vigenti normative comunitarie.

In un'ottica di mercato sempre più permeata dal fenomeno della globalizzazione e in relazione alla duratura crisi del comparto agro-zootecnico, manifestazioni come la Sagra della ricotta di Poggioreale offrono un momento di incontro tra gli allevatori-produttori e quei consumatori sempre più attenti alla qualità, alla tipicità, alla genuinità dei prodotti lattiero-caseari. Tra le varie tipologie di formaggi presentati in occasione della Sagra, molto ricercati sono risultati la "Vastedda della Valle del Belice" (unico formaggio ovino

a pasta filata), il primo sale fresco e stagionato, la ricotta al forno in bagno di



peperoncino, quasi una novità dell'edizione 2006.

Alla luce del tramonto, in una atmosfera bucolica e agreste, diversi casari hanno dato avvio al processo di produzione della ricotta: tramite l'ausilio degli antichi strumenti di caseificazione, quali il "vecchio quararo" in rame, la "cazza" e "lu vacilleddu" i visitatori hanno avuto modo di rivivere un antico rito legato alle più antiche tradizioni pastorali e folcloristiche. Una fitta moltitudine di persone ha affollato gli stand dedicati alla produzione della ricotta; in tanti hanno avuto l'opportunità di gustare la "zabbina" calda e apprezzarne l'antica fragranza, un modo sano e genuino di rinnovare i legami con la propria terra e immergersi nella tradizione.

Si auspica che manifestazioni rurali di tale genere siano sempre più frequenti in quei territori a forte vocazione zootecnica e pastorale, ove la riscoperta degli antichi sapori, delle vecchie tradizioni culinarie e dei modi e costumi dei nostri avi sia strumento di tipicità e identità del territorio al fine di valorizzare un patrimonio culturale e gastronomico da preservare e tramandare.

Giuseppe Parrino



## La mozzarella di bufala

5

que si trova facilmente».

**Com'è nato poi il caseificio?**

«Oggi due degli attuali soci fanno i casari. Dopo che impiantammo l'allevamento incominciarono a lavorare il latte e si recarono a Sculiana (AG) dove un giovane che era stato in Campania e che dunque conosceva la tecnica di produzione della mozzarella permise loro di affinare la tecnica di lavorazione, dal momento che i nostri soci conoscevano già i procedimenti di base. Per questo motivo non c'è stato alcun bisogno di imparare la caseificazione del latte di bufala per mesi. Attualmente vanno a Salerno ogni tanto, giusto per risolvere qualche problema e per i "trucchi" del mestiere. La cooperativa possiede oggi circa 200 animali. Il terzo gruppo lo abbiamo acquistato da un'azienda leader in Italia nel settore. Abbiamo fatto una scelta precisa, quella di acquistare solo buoni animali, anche se questo è venuto a costarci tantissimo».

**Avete mai venduto bufale in Sicilia? Che costi hanno?**

«Sì, a Ragusa. Ne abbiamo vendute 40, molto giovani, di 4-5 mesi. Una bufala gravida e geneticamente buona costa in media di 2200-2300 € Le nostre manze di 4-5 mesi le abbiamo vendute 850 € È difficile però trovare animali. Nel periodo di Pasqua da Salerno hanno telefonato chiedendoci bufale, che non riuscivano a trovare».

**Secondo la vostra logica commerciale, l'espansione di questo settore in Sicilia vi sarebbe utile o vi danneggerebbe?**

«No, non ci danneggerebbe perché si guadagnerebbe di più dalla vendita di animali che dalla vendita di mozzarella, a causa del posto troppo interno in cui ci troviamo. Ma la nostra scelta è quella del latte. Se poi arriva la richiesta di animali sarà ben a

## Eurocarne si rinnova

1

fronti dell'edizione del 2003. Gli espositori sono stati invece 407, di cui il 27% stranieri provenienti da 18 Paesi.

Rispetto al 2003 sono cresciuti del 21%, mentre la superficie espositiva, che ha superato i 16mila metri quadrati netti, è aumentata del 16%. Questi dati premiano il «riposizionamento strategico» della rassegna che rappresenta uno degli appuntamenti di riferimento in Europa per gli operatori del comparto. Eurocarne ha rinnovato logo e immagine della manifestazione, invitando le aziende più rappresentative del mercato continentale in un'ottica di relazione diretta tra i «buyer» e le imprese presenti in quartiere.

«Un lavoro di selezione e di qualificazione della filiera», spiega Luigi Castelletti, presidente di Veronafiere, «che ha l'obiettivo di mettere in contatto gli espositori direttamente con il mercato, il cui valore in Italia è di oltre 26 miliardi di euro. Abbiamo potenziato i servizi e razionalizzato gli allestimenti, occupando quattro padiglioni con il meglio delle attrezzature e dell'innovazione per un settore tecnologico che vede l'Italia, con circa 4 miliardi di euro, come il principale produttore al mondo».

«Abbiamo proposto inoltre un percorso composto da cinque aree a tema», osserva Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere, «che ha compreso la macellazione, la lavorazione e la trasformazione, il confezionamento, il trasporto e la logistica interna, il retail, in modo da favorire la visita alle aziende da parte dell'operatore specializzato presente in fiera. I risultati ci hanno dato ragione».

Il prossimo appuntamento con Eurocarne è in programma nel mese di maggio del 2009 insieme a Acquacolor International, la rassegna dedicata alle tecnologie per la produzione ittica.

## La Sicilia dei casari

1

mentare come il vino, il miele, ecc.

La Sicilia casearia al Cibus, come anche in altre manifestazioni italiane ed estere (Salone del Gusto a Torino, Agrifood a Verona, ma anche in America, in Giappone, in Germania...), ha spiazzato altre regioni ed altre nazioni. L'isola fa cartellone perché sono più forti gli aromi e la fragranza dei prodotti di questa terra. I formaggi sono tra i prodotti più sapidi, più salutare, se usati con equilibrio.

Molti caseifici aziendali hanno imparato a farsi conoscere non solo nelle Fiere alla conquista della grande folla che degusta i formaggi, ma anche attraverso internet a disposizione del sempre più crescente flusso di interesse verso la commercializzazione diretta per un risparmio sicuro ed una maggiore possibilità di scelta nella vasta gamma di prodotti in rete.

Dunque anche il "principe della sostanza" (appunto il formaggio) va a cercare il consumatore nei grandi raduni di gente. L'approccio con la degustazione serve a fare innamorare il visitatore più distratto. Il passaparola e il sito internet sono poi gli strumenti comunicativi che organizzano la vendita. Nel caso dell'ARAS la categoria degli allevatori che caseificano il latte è ancora più fortunata perché la macchina della promozione è ben collaudata e consolidata. E lavora per i suoi assistiti che non sempre hanno tempo da dedicare al marketing, se vogliono fare bene il lavoro di operatori zootecnici. L'organizzazione e la comunicazione sono ormai tra i primi fattori della produzione. È molto cambiato anche il modo di offrire i prodotti in vetrina: un tempo ai bambini si ricordava: "Dice la mamma Rocca, si guarda ma non si tocca", e si proibiva di prendere. Oggi il venditore si pone in maniera diversa: "Prego, signore, assaggi! Prego, signore, lo provi", così si velocizza la conoscenza di un prodotto. "Il provare per credere" si sposa col "saper fare e far sapere". Adesso c'è questa coscienza. Ed è una rivoluzione culturale che significa anche rivoluzione economica.

L'Italia è troppo lunga, merita una vetrina dell'alimentazione anche al sud. Dovrebbe ospitarla la Sicilia, questa terra potrebbe pulsare anche in tal senso come cuore e voce del Mediterraneo, dando eco e immagine ai prodotti del sole.

Ignazio Maiorana

## Rassegna fattrici UNIRE

Nelle foto due dei soggetti, Bhassora (a destra) dell'allevamento di Agostino Sella (Catania) e Zagania (in basso) dell'allevamento di Vitange-la Zambuto (Mazara del Vallo), presentati al giudice durante la rassegna effettuata a maggio ospitata gentilmente dall'Istituto Zootecnico Sperimentale di Palermo.



Come previsto dal calendario nazionale UNIRE, si sono svolte in Sicilia le annuali rassegne delle fattrici selezionate nelle province di Siracusa, Catania, Caltanissetta e Palermo, mentre rimane da effettuare la rassegna di quelle in provincia di Ragusa, prevista in concomitanza della Fiera Agricola del Mediterraneo per il giorno 24 settembre prossimo.

Tale data, voluta dal Consorzio Allevatori di Ragusa, consentirà naturalmente di assicurare una notevole presenza di pubblico che, come è noto, partecipa alla importante manifestazione ragusana attesa da tutti gli allevatori isolani.

Durante le giornate delle rassegne si è registrata una flessione numerica delle fattrici presentate, mentre a parere del giudice nazionale, il dott. Riccardo Impiduglia, noto esperto e conoscitore della realtà allevatoriale siciliana, nonché direttore dell'Istituto Incremento Ippico di Pisa, è abbastanza evidente il miglioramento morfologico delle fattrici presentate nei vari raduni rispetto agli altri anni precedenti. Segno inconfutabile che in Sicilia gli allevatori stanno investendo

in modo sempre più oculato sulla scelta delle fattrici, ed in modo particolare sulla ampia disponibilità di stalloni di fama internazionale, avvalendosi della tecnica della fecondazione strumentale.

È a tutti noto che da alcuni anni in Sicilia gli allevatori possono rivolgersi per tale pratica (sia con seme fresco che congelato), oltre che agli Istituti di Catania e Palermo, anche ai numerosi veterinari che in Sicilia hanno raggiunto un alto livello professionale, assicurando agli interessati un'adeguata assistenza.

Adesso che la qualità dei soggetti è una realtà, non rimane ai nostri allevatori che ottenere soddisfacenti risposte anche economiche, sfatando pertanto la convinzione diffusa secondo cui allevare cavalli è solo un fatto di cuore.

Costantino Greco

## Il mondo equino

### Dalle Valle dei Giunchi (EN) alle Madonie. E la transumanza fa turismo

Per la 2ª volta mandrie di bovini ed equini in movimento. In compagnia dei turisti.

Vacche e cavalli in transumanza possono dar luogo a momenti aggregativi e di svago, all'insegna della natura e del contatto col mondo zootecnico. L'associazione equestre "Orchidea" di Castellana Sicula (PA) ha diffuso il suo programma che ha la durata di quattro giorni (dal 22 al 25 giugno 2006) ed ha già raccolto molte adesioni di appassionati che a cavallo o con le jeep vogliono aggiungersi alla carovana e seguirne il cammino, dormendo all'aperto nel sacco a pelo col sottofondo dei campanacci, dei mugiti e dei nitriti. Lo scopo di questa iniziativa è quello di recuperare le vecchie tradizioni legate agli spo-



stamenti degli armenti verso pascoli migliori, possibilmente anche in terre lontane.

Il gruppo equestre partirà da Castellana per raccordarsi con la carovana nella Valle dei Giunchi, in provincia di Enna, per dirigersi alla volta di Aliena e poi verso Cozzo Cofino, in territorio di Castellana Sicula, dove è previsto l'arrivo il successivo giorno 25.

Nel corso della transumanza sono previste grigliate, degustazioni di prodotti tipici locali e intrattenimenti serali con musiche e canti popolari. Presso una masseria i partecipanti potranno assistere al processo di caseificazione del latte e alla produzione della ricotta.



## Sua Maestà il computer L'ARAS qualifica il personale

Sono in corso più appuntamenti di formazione e aggiornamento, organizzati dall'Area Tecnica in collaborazione con gli addetti all'informatica dell'Area Gestionale, per i dipendenti dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia. La finalità è quella di dare al personale lo stesso livello di conoscenza, di migliorare e approfondire l'acquisizione dei sistemi informatici al fine di offrire servizi agli allevatori e ottimizzare la burocrazia dell'ente.

In questi ultimi anni, infatti, grazie all'avvento dell'informatica, è stato rivoluzionato il sistema di lavoro degli uffici e dei tecnici in campagna. Si affievolisce in questo modo la gran mole di carte da conservare e si riducono notevolmente gli spazi fisici necessari un tempo per ospitare armadi e scrivanie dove a farla da padrone era il cartaceo. Ora gli archivi non stanno più nei magazzini ma sono stati trasformati in supporti informatici che abbreviano il lavoro di ricerca, mentre internet recapita in tempo reale i documenti richiesti dagli uffici e dagli allevatori.



Insomma sta avvenendo un cambiamento ovunque a cui nemmeno l'ARAS si vuole sottrarre. Ecco perché aggiorna e forma il proprio personale.



Da sinistra: Andrea Truscelli, Massimo Jacc e Roberto Cuccia

## Fiere Internazionali

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

## Bollettino commerciale

Un servizio offerto  
alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- VENDONSI, a Nicosia (EN) bufale gravide e manze iscritte al LG (tel. 339 2893603 azienda agricola "La bufala").
- 1- VENDONSI a Nicosia (EN) manze di razza Limousine azienda agricola biologica Mario Rizzo (tel. 339 1535765)
- 2- VENDONSI, ad Acate (RG), giovenche iscritte al Libro Genealogico di razza Frisona Italiana, ingravidate da tori provati (ARAS di Ragusa tel. 0932 642522 o az. Salvatore Lo Cicero tel. 0932 990412).
- 2- VENDONSI, in Nicosia (EN), manze e vitelloni da carne Limousine non iscritti. Azienda biologica (Mario Rizzo, tel. 339 1535765).
- 3- VENDONSI, nel Ragusano, manze, giovenche e torelli Modicani di buona genealogia (tel. ARAS Ragusa, signor Belluardo 0932 642522-641961-340 4771911)
- 3- VENDONSI, in Castelbuono, manze, torelli e 5 vacche di razza Pezzata Rossa con certificato genealogico (tel. 0921 671741 - 338 1339940).

## Sicilia Zootecnica

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

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

In questo numero:

**Costantino Greco**  
**Valeria Pagano**  
**Giuseppe Parrino**

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.