



38° ANNO, n. 4
Maggio-Giugno 2013



Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



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

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

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

L'idea di assistenza specialistica per la zootecnia

“L'allevatore - afferma il direttore generale dell'IZSSi, Tonino Salina - non è più un allevatore, come è stato inteso per migliaia di anni. Oggi, nell'Unione europea, è un OSA (operatore del settore alimentare), cioè un imprenditore che si occupa di fornire prodotti per l'alimentazione umana. Su di lui si puntano tutti i riflettori perché faccia bene il proprio lavoro e, soprattutto, perché sia garante della qualità e della salubrità di ciò che produce. In questa opera - aggiunge Salina - dobbiamo però supportarlo perché il consumatore abbia sicurezza alimentare”.

La sopra citata dichiarazione del direttore dell'IZSSi non ammette dubbi sul ruolo prioritario che ormai riveste lo Zooprofilattico siciliano sulla certificazione della filiera agroalimentare dell'Isola, in particolare della produzione zootecnica, senza però dimenticare il lavoro svolto a favore del pescato e dei prodotti d'eccellenza dell'agroalimentare.

Nell'ambito dell'azione di miglioramento tecnico degli allevamenti siciliani, il personale dell'Associazione regionale allevatori continua a raccogliere segnalazioni di operatori zootecnici, sulle problematiche delle proprie aziende riconducibili a fattori quali l'alimentazione del bestiame, la riproduzione, la mortalità neonatale e le particolari parassitosi che necessitano di interventi specialistici con supporti di laboratorio di alto livello e specifiche competenze.

Sensibile a questa tematica l'IZSSi è intenzionato a porre le basi di una collaborazione con l'Associazione Regionale Allevatori, i dipartimenti veterinari delle 9 AASSPP, l'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia e tutte le istituzioni preposte, al fine di supportare tutte le aziende sottoposte ai Controlli Funzionali Ufficiali per la selezione e la salvaguardia del patrimonio zootecnico.

Tale collaborazione dovrà prevedere che l'ARAS, su segnalazione dei propri tecnici distribuiti nel territorio regionale, valuti le richieste pervenute e le trasferisca all'IZSSi che, per singola problematica, cercherà di adottare interventi specialistici mirati, senza alcun onere economico a carico degli allevatori.

Quindi l'ARAS avrà l'onere di proporre gli interventi da effettuare con l'IZS della Sicilia presso le aziende, così come il prelievo di campioni che verranno inviati presso i laboratori dell'Istituto stes-



so.

Riteniamo che la collaborazione dell'Associazione regionale allevatori e della sanità regionale con l'IZSSi, in tal senso, sarà vitale per valorizzare un servizio in favore delle aziende zootecniche che potrebbe ridare vigore e fiducia agli operatori del comparto. Si spera che le istituzioni governative regionali sposino in pieno il progetto.

Ignazio Maiorana

Alia (PA) La vetrina di Sicilialleva

La manifestazione zootecnica di Alia (26-28 aprile 2013) riscuote sempre più adesioni, anche oltre il comprensorio, considerato che ha registrato l'interesse di allevatori ragusani di bovini Limousine(,) e che quest'anno in fiera sono arrivati due giudici francesi a illustrare meglio la razza Charolaise. Sicilialleva è anche luogo di appuntamento per quanti sono interessati ad allevare pecore Valle del Belice, tenuto conto che il fai da te nel mondo della caseificazione e della vendita diretta di formaggi da parte degli allevatori ormai sembra la via migliore per sbarcare il lunario e anche per salvare l'economia dell'allevamento.



Questa fiera montana stimola la capacità aggregativa e lancia messaggi di ripensamento del territorio puntando sull'agroalimentare, che può fornire un buon margine di occupazione in campagna. Anche al convegno di apertura è venuta fuori, dagli interventi delle personalità accorse, l'istanza e la speranza che i Comuni possano essere messi in condizione di decidere e gestire indirizzi e orienta-

menti produttivi ed economici. È giusto che loro coltivino i propri sogni di crescita e sviluppo ma partendo dalla loro realtà locale.

Sicilialleva, come di consueto, viene organizzata dall'Amministrazione comunale di Alia con la collaborazione tecnica dell'ARAS. Il sindaco Francesco Todaro mira a dare al proprio polo fieristico

L'IZSSi è ormai eccellenza. Avanti tutta!

di Antonino Salina

Accanto alla supervisione di tutte le attività dell'Istituto, che ormai da molto tempo seguono standard e procedure collaudate, tanto da potere andare avanti quasi da sole, in questi anni ho soprattutto cercato di curare le relazioni con i produttori siciliani, al di là di quanto il ruolo istituzionale dell'Istituto imponga. Il supporto completo e continuo alle produzioni e tutto il lavoro svolto dall'Istituto nell'ambito delle certificazioni alimentari (D.O.P. e I.G.P.) sono attività importanti e molto concrete a sostegno dell'economia della nostra Regione. Con un grande progetto sinergico IZSSi-AASSPP-ARAS assisteremo le aziende zootecniche a garanzia e a certificazione della loro sana filiera produttiva. Ciò rinvigorerà certamente la domanda di cibi provenienti dalla nostra Isola, in considerazione anche delle direttive dell'Unione Europea e delle richieste del mercato globale che ci stimolano ad affinare le competenze e ampliare le nostre responsabilità.

Ma il lavoro dell'IZS della Sicilia in questi anni si è distinto anche per il sostegno ai piani di eradicazione di brucellosi e tubercolosi, per il controllo della leishmaniosi, della rickettsiosi, della toxoplasmosi e dell'anisakiasi (siamo centri di riferimento nazionale per queste quattro patologie), e per lo studio dei fattori iniettivi veicolati dalla fauna selvatica pre-

sente nel territorio; tutto questo tenendo sempre come riferimento la sanità pubblica e non abbandonando mai la nostra vocazione per la ricerca scientifica, l'innovazione e la formazione di alto livello.

La nostra struttura si è adoperata anche nel sociale, creando occasioni di crescita umana e occupazionale per le categorie meno fortunate (per esempio abbiamo organizzato corsi di caseificazione per detenuti nelle carceri siciliane); l'Istituto si è occupato persino del virus che ha causato la mori a dei delfini ed è impegnato quotidianamente per fornire assistenza ai produttori ittici siciliani.

L'IZSSi si è configurato, ed è stato accreditato e riconosciuto, come modello di riferimento non solo in Italia e in Europa. I Paesi della "primavera araba" nell'area del Mediterraneo, per esempio, visitano spesso la nostra struttura e studiano il nostro collaudato sistema organizzativo/scientifico per trarne apprendimento e per chiederci collaborazione. Sono tante, infine, le richieste di attività di formazione che l'IZS della Sicilia ha esitato, soprattutto da partner istituzionali e operatori del Sistema Sanitario Nazionale. L'Istituto, infatti, è l'unico ente pubblico veterinario in Sicilia che può rilasciare attestati qualificanti destinati alle svariate categorie professionali sani-

Alia (PA) - La vetrina di SiciliAlleva

più attrezzato al fine di poterlo utilizzare per vetrine diversificate rispondenti a interessi commerciali ed economici. Ma, come ha ricordato il prof. Vincenzo Chiofalo, preside della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Messina, è necessaria la sinergia tra enti locali, associazioni di produttori e di trasformatori del territorio, se si vuole far rinascere l'economia. Occorre puntare soprattutto sul *born in Sicily* (prodotto **nato**, non trasformato in Sicilia).

A Chiofalo ha fatto eco il direttore regionale dell'ARAS, Carmelo Meli, il quale ha esortato a creare la filiera certificata dei prodotti zootecnici. "Se c'è una buona sinergia tra istituzioni - ha aggiunto - i costi di produzione e di commercializzazione sono ridotti. Purché ciò vada fatto senza distaccarsi dalla nostra cultura e dalla nostra tradizione". E proprio l'importanza della filiera è stata ribadita anche da Enzo Ca-



I relatori al convegno

vallo, presidente del Distretto lattiero-caseario siciliano, e confermata dai recenti rapporti in tal senso con l'assessore regionale alle Risorse agricole e alimentari Dario Cartabellotta. Cavallo auspica che dalle parole, però, si passi presto ai fatti.

Una valutazione di buon livello del confronto zootecnico tra le razze bovine da carne espone in fiera è venuta da Emanuele Villa, direttore dell'ANACLI, l'associazione nazionale allevatori di Charolaise e Limousine. "In Sicilia - ha dichiarato - la qualità di questo tipo di animali cresce e si fa spazio in Italia. Non a caso gli allevatori ragusani si sono piazzati ai primi posti in una recente fiera della Sardegna". "E' opportuno che si tenga sempre d'occhio la genetica e il germoplasma delle due razze francesi ormai sicilianizzate da



tempo - ha aggiunto il consigliere nazionale dell'ANACLI, Pietro Riolo -. Manteniamo e miglioriamo il livello conquistato dagli allevatori della Sicilia".

Pubblici riconoscimenti per il lavoro organizzativo della manifestazione zootecnica sono stati rivolti ai dipendenti dell'ARAS Vincenzo Canale e Vito Tusa e all'allevatore Sebastiano Tosto che li ha collaborati.

Ignazio Maiorana

Primi classificati di SiciliAlleva

Mostra-concorso pecore Valle del Belice

Mario Rotolo (ariete 6-12 e 12-24 mesi). Tra questi l'ariete Campione

Calogero Bavetta (ariete oltre i 24 mesi, primipare e gruppo di 4 agnelle). Tra queste la pecora Campionessa

Sebastiano Tosto (pecore in lattazione)

Concorso Charolaise

Vito Cangialosi - maschi da 11 a 13 mesi e femmine da 8 a 14 mesi

Lucio Granata - maschi da 24 a 36 mesi (Campione senior)

Giuseppe Pizzuto - maschi da 13 a 18 mesi (campione giovani), maschi oltre 36 mesi, femmine da 18 a 24 mesi, manze gravide età massima 34 mesi e vacche (Campionessa del Concorso)

Anna Maria Lo Faso - vacche con vitello al seguito

Mostra concorso bovini razza Limousine

Silvana Coniglio - maschi da 18 a 24 mesi, maschi oltre 36 mesi (Campione) e vacche con vitello al seguito (Campionessa senior)

Giuseppe Garofalo - femmine da 8 a 14 mesi (Campionessa giovani) e femmine da 14 a 18 mesi

Pietro Riolo - femmine da 18 a 24 mesi e vacche

Epifanio Menzo - manze gravide (età massima 34 mesi)



Nelle foto alcuni momenti della manifestazione.

Per il Caciocavallo palermitano si muove il Distretto produttivo lattiero-caseario regionale

Nell'ambito della manifestazione "SiciliAlleva", è stata organizzata dal Distretto produttivo siciliano lattiero-caseario e dall'ARAS una riunione fortemente voluta dagli allevatori, con l'obiettivo di riprendere, con il pieno consenso dell'assessore all'agricoltura della Regione Sicilia, Dario Cartabellotta, il cammino per il riconoscimento della denominazione di origine protetta del "caciocavallo palermitano", per portare a una urgente conclusione il percorso più volte iniziato e, per innumerevoli ragioni, ancora non concluso. Alla riunione hanno partecipato, per il Distretto, il vicepresidente Salvatore Tuzzolino, i componenti il comitato direttivo, Liborio Mangiapane e Sebastiano Tosto, per l'ARAS il direttore dell'Area Tecnica Andrea Truscilli e il responsabile dell'Ufficio provinciale di Palermo, Costantino Greco, per l'Università di Palermo, i docenti Adriana Bonanno e Marco Alabiso, in rappresentanza dei produttori, Salvino Polizzi, vicepresidente del consorzio di valorizzazione e tutela della razza Cinisara, e l'allevatore Salvatore Brusca.

Hanno, altresì, partecipato alla riunione, esprimendo l'interesse delle rispettive amministrazioni, i sindaci di Alia, Francesco Todaro, e di Cammarata, Vito Diego Mangiapane.

Salvatore Tuzzolino, nel portare i saluti del presidente del Distretto, Enzo Cavallo, altrove presente per impegni istituzionali, ha relazionato su un positivo incontro tenutosi presso l'Assessorato Agricoltura con il gruppo di lavoro diretto da Giuseppe Calagna, che deve curare l'istruttoria per la presentazione al Ministero dell'Agricoltura.

Il dott. Truscilli ha sinteticamente descritto il percorso tecnico fin qui seguito per il caciocavallo palermitano, del tutto analogo a quello, sviluppato con successo dall'ARAS, per la Vastedda della Valle del Belice e per il Piacentinu Ennese che, come è noto, hanno già ottenuto la registrazione della DOP.

La prof.ssa Bonanno ha citato le ricerche condotte dal suo gruppo di lavoro sul "caciocavallo palermitano", sull'ambiente di produzione e sull'allevamento della razza Cinisara, da cui si potranno trarre elementi utili al completamento della documentazione da presentare.

I produttori hanno manifestato interesse e assicurato la partecipazione alle necessarie ulteriori azioni da condurre, coinvolgendo altri produttori sia della provincia di Palermo sia di quelle limitrofe.

Ciò nel comune obiettivo del rapido completamento dei lavori a suo tempo intrapresi, da portare a corredo della richiesta di registrazione da parte dei produttori che si costituiranno, sotto la guida del Distretto e dell'ARAS, in comitato promotore, secondo quanto previsto dalla normativa in vigore. I lavori si sono conclusi con l'impegno di tutti a procedere in sinergia in questa direzione e di rivedersi al più presto presso l'ARAS, per definire il disciplinare di produzione da presentare per l'approvazione.

L'IZSSicilia: avanti tutta!

1tarie. Abbiamo sempre creduto nella tracciabilità dei sistemi produttivi, nella prevenzione ed educazione del consumatore, impegnandoci per essere all'avanguardia e protagonisti nel settore della tracciabilità alimentare; a questo scopo gioveranno i rapporti di collaborazione che stiamo intrattenendo con l'Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia. Vogliamo sostenere il nostro mercato e le nostre produzioni proponendoci come strumento "di modernizzazione culturale" per la promozione del valore aggiunto dei prodotti siciliani legati a tra-

dizioni millenarie, che si distinguono per proprietà nutritive, gusto, effetti benefici ma che abbisognano di standard appropriati in termini di sicurezza, qualità, igiene e soprattutto in termini di rintracciabilità.

In previsione dell'EXPO 2015 l'IZSSi intende realizzare, in concerto con il Ministero della Salute, gli assessorati regionali alla Salute e alle Risorse Agricole, un programma di sensibilizzazione rivolto a tutti i portatori d'interesse a favore delle produzioni siciliane certificate; alimenti buoni, sani e che soprattutto assicurano il miglioramento della salute grazie alla loro composi-

zione e agli elevati livelli nutritivi e di sicurezza alimentare.

Come è stato anticipato ad inizio dell'anno 2013 su questo periodico, l'Istituto crede nel partenariato e in un mercato di libero scambio sempre coerente con le norme del mercato europeo ed extraeuropeo. Gli esperti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, dunque, saranno ancora impegnati con la massima competenza e professionalità a mantenere il grado e il ruolo di eccellenza di questa realtà scientifica al servizio dell'utenza.

Antonino Salina
(direttore IZS Sicilia)

Il cibo e la sanità

La sanità pubblica veterinaria bene sociale fondamentale
Un meeting per fare il punto sull'argomento e per candidare la Sicilia come modello di riferimento anche a livello internazionale

La richiesta di cibo, a livello mondiale, è in aumento di pari passo con la crescita demografica che è particolarmente veloce nella parte meridionale del Mediterraneo e in tutti i Paesi in via di sviluppo. Il bisogno di carne, latte e uova, poi, è in crescita esponenziale perché tutti, in ogni classe sociale, dalla povertà alla classe media, necessitano di un'alimentazione in cui le proteine animali hanno un ruolo importantissimo per la loro elevata qualità biologica. Per tale motivo occorre tenere alta la guardia riguardo l'igiene e la sanità degli animali.

Il 3 maggio scorso, la sala gialla di Palazzo dei Normanni, a Palermo, ha ospitato il primo meeting internazionale dal titolo "Il ruolo della sanità pubblica veterinaria nel Bacino del Mediterraneo" (nella foto i relatori).

Il congresso è stato fortemente voluto dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, che ha sede a Palermo, e che è stato ente promotore e organizzatore. L'intenzione era quella di ribadire il concetto sopra esposto, alla luce di un commercio sempre più internazionale e, al contempo, candidare la Sicilia come punto di riferimento nel Bacino del Mediterraneo.

"Pensiamo che la Sicilia - spiega la dott.ssa Rossella Colomba Lelli, direttore sanitario dell'IZS Sicilia - effettivamente potrebbe giocare un grosso ruolo per il Mediterraneo e come coordinamento dei Paesi dell'Europa del sud e dell'Africa del nord. Ma ciò che ci preme è, soprattutto, manifestare le nostre potenzialità con l'Organizzazione mondiale della sanità animale". Infatti, al congresso, oltre ai vertici dell'IZSS rappresentati da Rossella Lelli, dal direttore generale Antonino Salina, dal direttore del Dipartimento sanità territoriale Santo Caracappa e dal presidente del CDA Anselmo Intrivici, erano presenti come relatori diversi rappresentanti dell'OIE tra cui il suo direttore generale Bernard Vallat, il presidente della Commissione degli standard biologici, Vincenzo Caporale, e i due rappresentanti degli Uffici regionali per il Nord Africa, Rachid Bourguedour, e, per il Medio Oriente, Ghazi Yehia.

Durante l'incontro, inoltre, è stata annunciata la firma congiunta della convenzione con l'OIE da parte dei dieci istituti zooprofilattici italiani, avvenuta a Parigi il 27 maggio.

"Questa è un'importante occasione per esprimere l'impegno che l'IZSS ha profuso e intende consolidare a servizio della ricerca scientifica, della sicurezza alimentare, della sanità e del benessere animale - afferma il direttore generale Salina. Un ulteriore impegno per l'Istituto - aggiunge - è il ruolo che deve svolgere quale sentinella vigile per l'Italia e per l'Europa contro le patologie che, a causa della globalizzazione dei mercati, possono diffondersi nei Paesi attualmente indenni".

Certamente è una sfida per l'Italia e, in particolare, per l'IZS Sicilia che diventerebbe soggetto baricentrico ed ente scientifico di riferimento anche a livello internazionale. "È una sfida che ci sentiamo di affrontare ma solo se si creerà un 'sistema Sicilia' di cui deve far parte la vo-



lontà politica, la preparazione adeguata dell'Istituto e le collaborazioni a livello regionale e nazionale - aggiunge la Lelli".

Per il Ministero della sanità era presente il prof. Romano Marabelli, direttore generale del Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della Sicurezza alimentare e degli Organi collegiali per la tutela della salute. "Il cibo non ha una disponibilità illimitata - spiega Marabelli - e questa diminuirà sempre più se non si adoperano politiche virtuose per evitare che l'Europa si posizioni ai margini della produzione rispetto allo scenario mondiale. Il 70% circa delle malattie dell'uomo proviene dalla contaminazione alimentare o dal contatto con animali infetti - aggiunge - perché la 'naturalità' non è sempre sinonimo di benessere se non è controllata con coscienza e conoscenza. I veterinari, quindi, devono considerarsi parte di un sistema produttivo e non un costo - conclude".

Per Dario Cartabellotta, assessore regionale alle Risorse agricole e alimentari, anch'egli intervenuto per dar voce alle istituzioni, "la prima battaglia da portare avanti è quella di incentivare l'accoppiamento degli animali e la coltivazione delle terre considerato che la nostra biodiversità è un valore che non tutti hanno e che il cibo si produce e non si fabbrica".

A fine meeting i partecipanti hanno voluto ricordare l'occasione speciale stringendosi in un abbraccio informale ma che ha rappresentato pienamente lo spirito di cooperazione e solidarietà che ha animato il confronto.

Alessandra Ballarò

Certificazione alimentare IZSS Interessate Costa d'Avorio e Maldive

La delegazione della Repubblica della Costa d'Avorio visita i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. Kobena Kouassi Adjoumani, Ministro delle Risorse Ittiche e Zootecniche e Janine Tagliante-Saracino, Ambasciatore della Costa

d'Avorio in Italia, hanno trascorso la mattinata del 20 giugno 2013 presso la sede centrale dell'IZSS a Palermo; ad accompagnarli anche Ahmed Shafeeu, ministro della Pesca delle Maldive.

Scopo della visita in Sicilia, conclusa il 21 giugno con la firma di un accordo di cooperazione col Distretto produttivo della Pesca di Mazara del Vallo, acquisire know-how utile all'importazione di tecniche di certificazione alimentare.

La delegazione ivoriana, accompagnata dal direttore generale dell'Istituto, il dott. Antonio Salina, ha potuto osservare i laboratori e i macchinari a disposizione degli esperti dell'IZSS. "Mi auguro che molto presto - spiega il Ministro delle Risorse Ittiche - anche i consumatori ivoriani avranno la



possibilità di consumare cibi completamente certificati".

La Costa d'Avorio, impegnata nell'ammmodernamento delle sue tecniche di pesca e di allevamento, guarda con molto interesse all'expertise dell'Istituto in tema di controllo e certificazione degli ali-

menti. "Siamo rimasti impressionati dall'efficienza di questi laboratori - continua Kobena Kouassi Adjoumani - e vogliamo al più presto adeguarci agli standard europei in tema di lavorazione e certificazione degli alimenti".

Secondo Calogero Di Bella, direttore Area Sorveglianza Epidemiologica, la collaborazione con la Costa d'Avorio è un altro importante passo verso l'internazionalizzazione delle attività dell'Istituto Zooprofilattico: "La visita di oggi - afferma Di Bella - testimonia che l'Istituto è pronto ad aiutare la Costa d'Avorio e molti altri Paesi del mondo in temi cruciali quali la sicurezza e la certificazione alimentare".

G. N.

Virologia

Rabbia, Aujeszky e Schmallenberg

Su queste malattie aggiornamento all'IZSS

di Giuseppe Nicoletti

Vecchie minacce e nuovi focolai, virus isolati che rischiano di tornare d'attualità e nuove malattie che impongono scenari inattesi.

La geopolitica mondiale sta mutando i suoi equilibri e molti Paesi in via di sviluppo guardano con attenzione all'Italia e alla Sicilia per ottenere il know-how sulla certificazione degli alimenti. Nei prossimi anni avranno bisogno di più cibo e di un migliore sistema di certificazione alimentare. In questo la politica deve essere lungimirante; nel giro di 4-5 anni, se non ci ritagliamo un ruolo centrale di referenza scientifica per questi Paesi, soccomberemo irrimediabilmente.

Il 23 maggio 2013, nell'aula magna dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, si è tenuto un convegno di **Aggiornamento su malattie virali di attuale interesse come Rabbia, Aujeszky e Schmallenberg Disease**. I principali esperti di queste tre malattie hanno illustrato dettagliatamente i sintomi, gli eventuali pericoli per l'uomo e le produzioni, e tutte le strategie per il loro controllo ed eradicazione a livello nazionale. È stata un'importante occasione di confronto scientifico che ha permesso ai partecipanti di essere aggiornati in modo completo su queste tre malattie fornendo, al contempo, crediti formativi a medici veterinari, biologi e tecnici di laboratorio che sono intervenuti.

Presenti ai vertici dell'IZSS nelle persone del presidente del consiglio di amministrazione, dr. Anselmo Intrivici, il direttore generale, dott. Antonino Salina, il direttore sanitario, dott.ssa Rossella Colomba Lelli e il direttore del Dipartimento sanità interprovinciale PA-ME-CL, dott. Santo Caracappa.

Si è parlato innanzitutto di Rabbia, della quale si è occupato a lungo il dott. Francesco Mutinelli, responsabile dell'omonimo Centro di referenza nazionale dell'IZS delle Venezie. Una zoonosi antica, la Rabbia, diffusa sino a due anni fa nell'area orientale dell'arco alpino. Oggi non si registrano più casi negli animali selvatici rinvenuti, grazie a un'intensa e coordinata cam-

agna di vaccinazione delle volpi. Ma occorre, comunque, usare prudenza, come ha spiegato Mutinelli. L'Italia rimane a rischio per la prossimità geografica con i Paesi dell'Est, dove la malattia è ancora presente. Da lì, purtroppo, si registra un transito verso l'Italia di animali importati illegalmente. Occorre, dunque, un cordone sanitario efficiente, soprattutto nelle aree di frontiera, e un impegno costante per garantire elevati standard dei controlli.

Anche la Malattia di Aujeszky è antica; prende il nome del suo scopritore, il prof. Aladár Aujeszky, che nel 1902, per primo, ne riconobbe i sintomi tipici che ancora oggi costituiscono una minaccia per le produzioni suine.

La dott.ssa Gaetana Ferri, del Ministero della Salute, e il dott. Paolo Cordioli, del Centro nazionale di referenza per l'Aujeszky (IZS della Lombardia ed Emilia) hanno spiegato che dal 1997 esiste un *Piano nazionale di controllo della malattia*, attuato in tutti gli allevamenti della Penisola, che però non è stato sufficiente, fatta eccezione per la provincia autonoma di Bolzano, a garantire la completa eradicazione della malattia. Pertanto si impone un cambiamento di strategia, continuando al contempo ad adottare le misure del decreto ministeriale 1 aprile 1997, con le sue modifiche e integrazioni, e cioè: uso dei vaccini vivi attenuati nei riproduttori, senza restrizioni, ed elaborazione dei Piani di eradicazione da parte delle Regioni e delle Province autonome.

Sullo stesso argomento il dott. Pietro Schembri, responsabile del Distretto veterinario dell'Assessorato regionale alla Salute, ha presentato i dati relativi agli allevamenti della Sicilia, realizzati grazie all'intensa attività dei servizi veterinari regionali e dell'IZS Sicilia. Dai risultati è emerso che la nostra regione si trova in una condizione favorevole grazie alla bassissima presenza di allevamenti positivi (su 1.048 aziende controllate, solo il 7,92% è risultato positivo e su 9707 esami effettuati soltanto il 5,58% ha dato positività all'Aujeszky - dati 2012). Lo scenario favorevole, dunque, suggerisce in Sicilia la possibilità di raggiungere, entro pochi anni, la qualifica di Regione indenne da Aujeszky; naturalmente è necessaria l'applicazione di un piano regionale di controllo, declinato in modo strategico e mirato, soprattutto, alle aree dove persistono le positività.

Si parla di suini e della situazione epidemiologica in Sicilia. Sono 100 mila i capi, prevalentemente presenti tra ME e RG, e 1600 aziende censite al marzo di quest'anno. In Sicilia la lotta all'Aujeszky ha una priorità molto bassa, visto il basso numero di capi.

Il piano di controllo nazionale prevede profilassi diretta e vaccinazione. La vaccinazione, in teoria, è obbligatoria, con la necessità di essere facilmente verificabile. Uno dei motivi principali dello scarso successo del piano di eradicazione nazionale risiede nel fatto che il vaccino è a carico dell'allevatore.

Questa malattia può condizionare la movimentazione dei capi (sia vivi sia i macellati) perché ogni tipo di movimentazione richiede una certificazione attestante la mancanza del virus negli animali. Sarebbe, dunque, opportuno liberarci da questa visita obbligatoria... Anche

Il caseificio di Corleone, cattedrale dello spreco

Ci troviamo dinanzi a un ennesimo spreco della spesa pubblica in Sicilia: il caseificio comunale di Corleone, realizzato in contrada Noce, costa circa 2 miliardi di vecchie lire e, successivamente, altre centinaia di migliaia di euro per riadeguarlo alle norme dell'Unione Europea. Poi l'abbandono.

Siamo andati a vedere. Uno strazio! La nostra osservazione si è fermata, inoltre, a 20 m di distanza, a monte del caseificio. Lì c'è un allevamento di vacche da latte. Il titolare, Giovanni Orlando, non risparmia considerazioni di sconcerto sulla fine di questa struttura che ha visto nascere circa trent'anni fa. Adesso sta quotidianamente gomito a gomito col paradosso di avere il caseificio dinanzi agli occhi, costretto però a conferire altrove il latte delle sue vacche.

Nel territorio comunale esistono tanti altri piccoli allevamenti che non hanno potuto investire nella trasformazione del prodotto. È vero che anche nel Corleonese,

come in molte parti della Sicilia, la cultura associativa stenta a decollare, ma quando si realizzano simili costose strutture è un peccato non utilizzarle, considerato che sono state create per abbattere i costi delle piccole aziende.

“A ostacolare il conferimento del latte nei primi mesi di vita del caseificio – secondo il sindaco Leoluchina Savona – è stata anche la disagiata viabilità rurale”. Dalle dichiarazioni del primo cittadino apprendiamo che l'amministrazione comunale intende trasformare questo “monumento dell'abbandono” in ufficio per tutte quelle aziende artigiane corleonensi che ne faranno richiesta. Gli spazi saranno distribuiti in modo da servire dignitosamente più realtà produttive. “Nel caso in cui nemmeno questa soluzione dovesse rivelarsi ottimale – dichiara il sindaco – l'edificio sarà destinato ad altro uso, dopo aver vagliato le

specifiche richieste da parte di aziende di ogni tipo”.

Intanto vi proponiamo qui le eloquenti foto esterne dell'edificio e dell'incuria in cui versa. Al cancello d'ingresso imperano cespugli e “reperi” disseminati sull'asfalto, che testimoniano l'abbondante attività di accoppiamento naturale protetto tra esseri umani *en plain air*.

I. M.



Nella foto a sinistra visibile, in alto, la stalla dell'az. Orlando confinante col caseificio.



“Pagliarelli”: donne “casàre” - Anche in carcere la magia del latte

Cinque giornate di “evasione” dalla routine carceraria per imparare le tecniche di produzione del formaggio e abbracciare nuove prospettive di reinserimento sociale. È questo lo scopo del corso di caseificazione, organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, che si è tenuto dal 6 al 10 maggio 2013 presso la Casa circondariale “Pagliarelli” di Palermo che ha visto la partecipazione di otto detenute.

Gli esperti coordinati dal dott. Santo Caracappa, direttore del dipartimento Sanità dell'Istituto Zooprofilattico, hanno fornito a un gruppo di detenute del “Pagliarelli” le nozioni teoriche e gli accorgimenti pratici per la produzione di alcune tipologie di formaggi siciliani. L'iniziativa, ormai alla sua terza edizione, vuole offrire un contributo concreto all'inserimento lavorativo dei detenuti e rientra in un ampio quadro di attività della comunità (1.300 persone) del “Pagliarelli”.

“La tradizione nella lavorazione dei prodotti caseari – dichiara il direttore della Casa circondariale, d.ssa Francesca Vazzana – è un po' evanescente e va via via scomparendo insieme alla cultura contadina. Pertanto abbiamo voluto con fermezza insegnare la caseificazione a un gruppo di donne nostre ospiti, chissà che qualcuna, uscendo

da qui, non trovi lavoro, dando anche un contributo alla tradizione casara siciliana”.

L'iniziativa ha avuto anche il riconoscimento del Rotary Club (distretto 2110 Sicilia e Malta) che, per mano dell'attuale governatore Gaetano Lo Cicero, ha donato una targa a ogni partecipante al corso.

“Ho fatto un'indagine sulla reale motivazione delle corsiste e posso garantirvi che è stata alta – ha dichiarato Santo Caracappa, l'anello di congiunzione tra Istituto Zooprofilattico, Istituto di pena e Rotary Club, che segue questo genere di iniziative nelle carceri –. Noi insegniamo con grande piacere la magia di trasformare il latte in formaggio e in ricotta. Lo facciamo anche perché possa essere un buon auspicio per alcune persone poco fortunate. È già successo per un ospite di questa casa, subito dopo aver riacquisito la libertà, ha trovato una possibilità di lavoro”.

“I lavoratori dell'IZSS sono dei privilegiati – ha detto il direttore sanitario Rossella Lelli – perché lavorano nel campo della sicurezza degli alimenti. In Sicilia l'alimento è anche un fatto culturale, storico”. Lelli ha ringraziato i suoi collaboratori e la direzione del carcere per la grande disponibilità nei confronti delle partecipanti al corso. “Spero vi siate arricchite – ha aggiunto il direttore sanitario – come ci siamo arricchiti noi con questa esperienza; la reciprocità dei rapporti porta notevoli contributi di crescita”.

“Non avrei mai immaginato di poter imparare a lavorare il latte e il formaggio – ha detto una detenuta –. Ringrazio, quindi, la struttura e tutte le persone che hanno reso possibile questo. Speriamo di poter utilizzare questa esperienza una volta fuori, anche se solo per fare la ricotta



a mia suocera...”. “Io, più o meno, già sapevo come si fa la ricotta – ha aggiunto un'altra partecipante al corso – ma qui è stata una cosa diversa in cui ho fatto una bella esperienza e ho imparato molto”.

Nella giornata conclusiva del corso di caseificazione abbiamo registrato una certa emozione nelle parole e nei volti delle donne che vi hanno partecipato, soprattutto quando hanno ricevuto la targa e l'attestato di riconoscimento.

Ignazio Maiorana



Lelli, Caracappa e Vazzana

Rabbia, Aujeszky e Schmallenberg - Su queste malattie aggiornamento all'IZSS

se, stando ai numeri, al momento quella dell'Aujeszky non è un'emergenza reale in Sicilia e sarebbe più opportuna, invece, una maggiore flessibilità da parte del Centro di referenza nazionale nei confronti del problema nella nostra regione. Si deve arrivare, in tempi brevi, all'ottenimento della qualifica di regione indenne da malattia di Aujeszky.

L'ultima parte della giornata è stata dedicata all'approfondimento della Schmallenberg Disease; importante è stato il contributo scientifico fornito dal dott. Ugo Santucci, del Ministero della Salute, e dalla

dott.ssa Annalisa Guercio, direttore dell'Area diagnostica virologica dell'IZS della Sicilia. La malattia di “Schmallenberg” è una patologia dei ruminanti, scoperta nel 2011 in Germania, che causa febbre, diarrea e calo della produzione latte fino al 50% nei bovini adulti; negli animali gravidi la trasmissione per via transplacentare determina aborto o nascita di feti con gravi malformazioni congenite.

Causata da un orthobunyavirus e trasmessa da insetti appartenenti al genere culicoides, la “Schmallenberg” è diffusa in tutta Europa e numerosi casi sono stati segnalati in Ita-

lia, soprattutto in Sardegna, Piemonte e Veneto. L'impatto economico e sociale della malattia è gravoso; oltre alle misure ministeriali adottate nel 2012 è necessario mettere in campo ulteriori strategie per impedire la diffusione del virus e il conseguente impatto negativo sulle produzioni zootecniche.

La dott.ssa Gisella Purpari, responsabile del laboratorio diagnostico e di sorveglianza sulle malattie, infine, ha fatto una rapida carrellata sui mezzi diagnostici disponibili presso l'IZS della Sicilia, su metodiche tradizionali e innovative, vantaggi e

svantaggi dei test di laboratorio, sottolineando, al contempo, l'importanza di un approccio coordinato tra veterinario ufficiale o aziendale e tecnici dell'IZS, per ottenere nel modo più agevole possibile, risposte diagnostiche rapide e sicure.

“La veterinaria siciliana – ha affermato il direttore generale dell'IZSS Antonino Salina – è tra le migliori del mondo, come confermano gli esperti internazionali dell'OIE. L'IZSS, tra le strutture più qualificate d'Italia, continuerà a dare il suo prezioso contributo di ricerca e di prevenzione”.

Giuseppe Nicoletti

Enna, la Comisana che resiste

L'ottimismo produttivo dei Bellomo

La filiera dall'azienda alla tavola, il valore della famiglia

Nella tenuta di contrada Mulinello a Enna incontriamo Francesco Bellomo, figlio della tradizione ereditata dal padre Paolo. "Ciccio", storico e critico allevatore di pecore Comisane (300 fattrici), oggi assiste moralmente e con discrezione l'attività aziendale. La sua opera viene continuata da tre figli: Angelo e Paolo (con lui nella foto in alto) si occupano degli animali e Veronica della macelleria. Il latte ovino viene venduto a "Olimpo Sicilia", una cooperativa di pastori. Una parte del giovane bestiame di buona genealogia viene venduto per allevamento. L'azienda, assolutamente indenne sanitariamente, produce ottimi arieti di sez. A e B, resistenti alla scrapie.

Dai Bellomo si respira un'aria serena: "L'azienda - ci dice Ciccio - ha le sue fondamenta non solo sulla stessa attività produttiva degli animali, ma anche sul-

l'ottimismo e sulla consapevolezza che questo lavoro autonomo, umile e nobile, offre possibilità di vita e di dignità, oltre a permetterci di costruire e mantenere ognuno la propria famiglia". I giovani figli rafforzano il suo sentimento: "Noi lavoriamo con gioia e con passione, vogliamo fare bene il nostro lavoro, cercando di progredire". Gli animali vengono gestiti dagli uomini; del pubblico, in macelleria, si occupano invece le donne: Veronica, sua madre e sua zia. Qui viene commercializzata anche la carne bovina di un centinaio di animali allevati e ingrassati, in un altro appezzamento di terre-



no, sempre da Mario e Angelo Bellomo.

Perché allevare Comisane?

"Il latte di pecora Comisana - affermano i Bellomo - è più ricco di proteine e di grasso. Convenzionalmente questa razza è caratterizzata da una lattazione più

terre contrattuale nei confronti del centro di conferimento, assicurando il prodotto tutto l'anno, pur con qualche piccola flessione stagionale. Inoltre in macelleria la carne della Comisana risulta più gustosa e con meno grasso. È pur vero che le condizioni di pascolo e di ambiente da noi favoriscono la qualità organolettica, ma ci piacerebbe poter sottoporre questa differenza con le altre razze ad una adeguata ricerca scientifica e a esperti di ga-

stronomia. Sarebbe un peccato non accorgersene e un peccato anche far morire questa razza ovina siciliana".

La realtà dei Bellomo ci sembra, dunque, il modello da seguire, quello che supera ogni tipo di crisi, da quella economica a quella occupazionale. Il valore della famiglia è un vero investimento in campagna e anche in città. Specialmente se legato profondamente alla tradizione agricola e pastorizia.

Ignazio Maiorana



Mostra nazionale di Limousine e Charolaise

A Ozieri, in Sardegna, ottima affermazione del trio ibleo Di Rosa-Blandino-Garofalo

Lo scorso 20 aprile si sono svolte con successo, sotto l'egida dell'ANACLI, la decima mostra nazionale del Libro Genealogico della Limousine e la terza mostra nazionale del Libro Genealogico della Charolaise. In vetrina la determinazione e la professionalità degli allevatori sardi che trovano concretezza nella qualità selettiva delle due razze. Alle due manifestazioni hanno partecipato capi provenienti da allevamenti delle province di Sassari, Olbia Tempio, Oristano, Cagliari, Lodi, Firenze, Viterbo, Roma, Ragusa. L'orgoglio siciliano ha avuto ragion d'essere con i risultati conquistati dagli allevatori che hanno presentato i loro capi a Ozieri. Ve li vogliamo elencare qui di seguito:

nella Limousine i primi tre posti in classifica, nei maschi di 11-13 mesi, sono stati conquistati da Giuseppe Di Rosa (Modica). Silvana Blandino (Mo-

dica) si è piazzata al 1° posto con un torello da 13 a 18 mesi e al 3° con un toro da 24 a 36 mesi.

Con le femmine troviamo al 1° e al 3° posto Giuseppe Garofalo (Monte Rosso Almo) tra le manze da 8 a 14 mesi. Al 1° posto anche Silvana Blandino nelle manze da 14 a 18 mesi.

Il 1° posto, con una giovenca da 18 a 24 mesi, se lo è aggiudicato Giuseppe Di Rosa la cui bovina ha ricevuto anche il premio come Campionessa Junior.

Nella Charolaise, 1° posto in tre

diverse categorie per Silvana Blandino: con una giovenca da 18 a 24 mesi (Campionessa Junior della Mostra), con una vacca singola (Campionessa della Mostra) e con la coppia vacca-vitello.

Il direttore dell'ARAS, Carmelo Meli, ha espresso ai sopra citati allevatori apprezzamento per il successo ottenuto e l'augurio di ulteriore affermazione oltre Stretto. "L'importante traguardo - ha dichiarato Meli - è frutto di un impegnativo e appassionato lavoro di selezione genetica".

Nelle foto in basso alcune immagini della fiera



Meccanizzazione agricola

Accordo Confagricoltura-ACMA Sicilia

Accordo per la meccanizzazione tra Confagricoltura Sicilia e ACMA, l'associazione che rappresenta i concessionari di macchine agricole e le officine specializzate. A disposizione delle aziende agricole siciliane, la possibilità di ottenere servizi di assistenza e consulenza per l'ammodernamento delle operazioni colturali, ma anche per la migliore utilizzazione e l'adeguamento dei mezzi tecnici, nel rispetto delle condizioni minime in materia di sicurezza.

Il "Protocollo di Intenti", firmato recentemente a Palermo, punta a sostenere, nell'ambito di un rapporto di reciproca collaborazione, la crescita e lo sviluppo delle imprese agricole siciliane in termini di miglioramento delle produzioni e riduzione dei costi. Le due organizzazioni si sono, poi, impegnate a organizzare, con cadenza periodica, giornate dimostrative in pieno campo, al fine di presentare le innovazioni tecnologiche e i corsi tendenti a migliorare le capacità professionali per l'utilizzo ottimale dei mezzi tecnici.

L'accordo è stato sottoscritto da Francesco Natoli, presidente della Confagricoltura regionale, e da Alessia Cultrera, presidente dell'Associazione dei commercianti di macchine agricole (ACMA) della Sicilia.

"La nostra organizzazione - sostiene Natoli - si è sempre adoperata per rendere più agevole la crescita dimensionale, strutturale e produttiva delle aziende, nell'ottica di un migliore posizionamento del settore primario nell'ambito del mercato globale. L'accordo nasce anche per aiutare le aziende ad affrontare i nuovi obblighi imposti dalle recenti normative in materia di sicurezza e per la conduzione delle macchine agricole".

"L'accordo - aggiunge Cultrera -, il primo a livello nazionale, intende rafforzare la collaborazione e il dialogo sul territorio, tra i concessionari di macchine agricole e le imprese siciliane, per accompagnarne e sostenerne la crescita e lo sviluppo. Anche in considerazione del pesante momento economico e delle difficoltà di accesso al credito, saranno sviluppate idonee iniziative per venire incontro alle esigenze delle aziende agricole per il necessario adeguamento del parco macchine regionale".

L'associazionismo nella Valle del Tumarrano

di Ignazio
Maiorana

La cooperazione nel settore lattiero-caseario nella Valle del Tumarrano, nell'Agrigentino, si identifica col nome di un grande appassionato che la promuove: l'ex capo dell'Ispettorato agrario di Agrigento, il dott. Giuseppe Madonia, presidente della coop. "La zootecnica Tumarrano".

Dal 1972 questa realtà associativa coltiva lo scopo di valorizzare i prodotti della Valle del Tumarrano e dal 2002 lavora, più specificatamente, nel settore lattiero-caseario. La cooperativa ha circa una ottantina di soci. All'inizio essa si limitava a raccogliere il latte ovino e bovino per venderlo ai trasformatori.

"Da quando la cooperativa ha avuto la disponibilità di utilizzare un locale del Comune - dice il presidente - abbiamo iniziato a trasformare il latte di pecora. L'incremento dell'attività è stato notevole, si è elevata la quantità ma anche la qualità del latte da trasformare e siamo riusciti a ridurre le perdite, ogni anno fisiologiche, sulla raccolta e sulla vendita del latte. Questa esperienza ci incoraggia a operare nello stesso senso anche per il latte bovino".

Prezzo?

"Ogni allevatore stabilisce lui il prezzo che noi dobbiamo applicare. Possibilmente il latte di pecora deve essere prodotto tutto l'anno. Il prezzo più alto ha una media di € 0,71. Per il latte bovino.



Imbottigliamento del latte bovino?

"È un'idea che dovrebbe decollare. Pensiamo possa essere uno sbocco, dato che siamo a metà strada tra Agrigento e Palermo. Potremo fregiarci del nome della località in cui viene prodot-



Il presidente Giuseppe Madonia (a sinistra) con lo staff di segreteria. In basso, la lavorazione della tuma fresca con peperoncino, olive e altri aromi.

to (Cammarata - zona del Tumarrano) che si dice produca un latte di ottima qualità. Diversi soci hanno partecipato al progetto qualità-latte che la cooperativa ha fatto assieme alle cooperative di Ragusa e al Corfilac".

Che tipo di rapporto con le realtà ragusane?

"Abbiamo ritenuto di aderire al progetto che stava realizzando il Corfilac con le cooperative ragusane. Noi pensiamo di realizzare la filiera corta, quindi, imbottigliare sul posto il latte destinato al consumo e procedere con la vendita diretta. Il 2013 sarà un anno di studio e progettazione per lanciare l'iniziativa tra un paio di anni, dopo il riadeguamento dell'edificio. Una buona mano ce la sta dando il Comune di Cammarata la cui amministrazione è sensibile e generosa. Ma molti lavori sono stati e saranno a carico della nostra cooperativa".

Aspettiamo di bere e far bere il latte fresco, allora...

"Credo che non siamo lontani da quel momento. Personalmente, sono cresciuto bevendo questo latte e continuerò ancora a farlo".



L'economia agricola del Tumarrano

Ce la rappresentano sindaco e assessore di Cammarata

La Valle del Tumarrano è uno dei comprensori agricoli più produttivi della Sicilia. Qui sembra la crisi non sia ancora arrivata. Sarà vero? Lo chiediamo al sindaco di Cammarata, Vito Mangiapane (nella foto insieme a due assessori e al personale dell'ARAS), che ci dà un'idea di cosa succede all'economia della zona.

"Che sia un territorio vivace e produttivo è vero, perché ci sono molti insediamenti produttivi. Ma che non ci sia crisi economica non possiamo affermarlo. In particolare nel settore zootecnico. La crisi - spiega il sindaco - c'è più che in altre zone dove si fa allevamento allo stato brado solo per la produzione della carne. Qui si fa stabulazione permanente, quindi più costi di mangimi, foraggi e trasporto. Nella Valle del Tumarrano ci sono tanti allevamenti ovini e bovini, tanti caseifici, e produciamo prodotti d'eccellenza su cui puntiamo. Non fanno molta massa critica, però sono alimenti di nicchia che intendiamo valorizzare. Chi li consuma deve sapere che paga di più perché mangia cose di qualità. La Fiera della Montagna, organizzata annualmente a ottobre dai due Comuni di Cammarata e San Giovanni Gemini - prosegue il primo cittadino -, è un'azione propagandistica di notevole eco per la promozione dei prodotti tipici. La mia amministrazione si adopera per il settore agricolo anche curando la viabilità rurale e mantenendo servizi come lo scuolabus. Con questo spirito abbiamo pensato anche di sostenere il ruolo dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia, mettendo a disposizione, gratuitamente, i nostri locali al centro di un'area zootecnica proprio in contrada Tumarrano, dove è stato riqualficato il borgo esistente. Un ufficio come l'ARAS, che offre servizi essenziali per la zootecnia, vogliamo tenerlo nel nostro territorio. Gli allevatori non possono farne a meno".



L'assessore comunale all'Agricoltura, Vito Russotto, aggiunge che l'amministrazione sta valutando di riattivare il mercato boarico del Tumarrano, considerato che è una zona ad alta vocazione zootecnica. "Con uno spazio espositivo ben organizzato - sostiene Russotto - si potrà dare visibilità agli allevamenti e a quanto sanno fare gli imprenditori, così come avviene ad Alia, alla cui fiera c'erano nostri allevatori con il loro bestiame per un confronto sul miglioramento selettivo degli animali. Il cuore produttivo della Sicilia agricola non può rimanere isolato. Può, inoltre, diffondere e commercializzare meglio le proprie risorse agricole in un bacino in cui le istituzioni sono abituate a fare sinergia tra loro. Sulla produzione casearia - suggerisce l'assessore - sarebbe da puntare molto, data la genuinità e qualità dei prodotti. Si potrebbe lanciare il made in Tumarrano... Così come la fiera di Alia pone in vetrina l'allevamento da carne, a Cammarata si potrebbero valorizzare le numerose vacche da latte. La cooperativa Tumarrano dispone già di un'area che si presta a questo tipo di manifestazioni fieristiche. La si potrebbe coinvolgere in tal senso".

La Bucolica: qui la casara è anche avvocato

Anche qui la casara è donna, e pure avvocato. Questo tipo di duplice vocazione, come quella di Caterina Leone, crediamo non abbia precedenti in Italia. Lei, insieme ai fratelli Giuseppe,



Rosario, Sergio e alla cognata M. Concetta Albanese, amministra dal 2005 "La Bucolica", allevamento di bovini di razza Pezzata Rossa Italiana in selezione, ubicato in contrada Montoni, a Cammarata (AG). Con discrezione e rispetto verso le scelte dei figli, ben responsabilizzati, assiste all'attività il papà e pioniere dell'azienda: l'imprenditore Cosimo Leone.

Nel 2009 i giovani figli e la nuora di Cosimo decidono di acquistare 50 giovenche gravide e di realizzare un caseificio che può trasformare fino a 5.000 litri di latte al giorno. Da allora, una nutrita gamma di formaggi prende il volo per il mercato locale essendo molto apprezzati e richiesti. Si tratta di primo sale, provolone, mozzarelle, scamorze e, fiore all'occhiello dell'azienda, la "favorita", un formaggio a pasta molle con stagionatura di circa 50 giorni. Ma il progetto di crescita aziendale prevede, a breve termine, l'acquisto e l'allevamento di suini Large White e, in modesto numero, di suini neri siciliani che verranno alimentati anche con gli scarti liquidi del caseificio. Insomma, una catena a ciclo unico che possa dare solidità economica all'azienda. Il giovane bestiame, in particolare le manze, viene tutto quanto destinato alla rimonta. La duplice attitudine di carne e latte delle pezzate rosse è la scelta ideale per svariate ragioni tra cui quella della maggiore resa economica rispetto ad altre razze bovine.

"In un periodo di crisi, dove l'economia mette a dura prova grossi e piccoli imprenditori - dichiara Caterina Leone -, la nostra piccola società continua a lavorare non perdendosi d'animo, sostenuta dall'appoggio della famiglia e fondata sull'unione e sulla collaborazione. Adesso che l'azienda è ben avviata - aggiunge



la coraggiosa imprenditrice -, accarezzo l'intenzione di iniziare anche l'attività forense per la quale ho tanto studiato".



La famiglia fa i...

I Ferrante-Restivo di Canicattì

Ferrante Vincenzo (76 anni) e Restivo Francesca (moglie, 75 anni). Salvatore (49 anni), Stefano (43 anni), Ramona figlia di Salvatore (20 anni)

Vincenzo Ferrante: "Ho solo la prima elementare. A 10 anni sono diventato allevatore, dormivo con le pecore. Non avevo padroni. Padrone sono stato sempre e padroni lascio i miei figli..."

L'azienda si trova a Canicattì (AG). Una ventina di ettari di terra in proprietà e altri in affitto, 500 pecore Valle del Belice, una trentina di capre. I casari dell'azienda sono Salvatore e la figlia Ramona. La figura femminile è importante nelle aziende, le ragioni attengono allo spiccato senso dell'economia delle donne di campagna, al senso dell'ordine e dell'igiene.

Anche qui la forza della famiglia unita ha permesso di creare solidità aziendale. "Sono andata sempre dietro a lui", dice con orgoglio la signora Restivo, indicando il marito. Il loro percorso di allevatori non è stato facile. Vale la pena, a nostro avviso, dare un'idea della storia umana e aziendale di questa famiglia. È Francesca a esporla in sintesi: "Mi sono sposata nel 1961. Nel '63 ero in cinta di otto mesi e ci hanno rubato tutte le pecore. Tutte! Circa 104 e anche 90 di un socio di mio marito. Un disastro. Non potevamo comprare nemmeno il pane. Avevo due fratelli all'estero. Quando hanno saputo la notizia ci hanno invitato ad andare lì per trovare lavoro. Ma in quelle condizioni non potevamo. Allora i miei fratelli mi hanno dato i soldi per riacquistare le pecore, senza interessi, né cambiali. È nata la prima bambina, poi gli altri tre figli. Ho dovuto prendere la patente per andare a vivere in campagna con mio marito. Sin da piccolini i nostri figli ci hanno dato una mano nell'allevamento. Ora che siamo vecchi lavorano loro. Abbiamo comprato una casa in paese e ci godiamo la nostra vita e la nostra



I casari dell'azienda: Salvatore Ferrante e la figlia Ramona

famiglia. La prima sera che sono andata a dormire nella casa in paese, a Canicattì, mio figlio Stefano è venuto a trovarmi. Con le lacrime agli occhi mi disse:

- Mamma, ci hai lasciato...

Anch'io, commossa, risposi:

- Se continuate così, lascio la casa e torno in campagna.

Si sono rassegnati. Ogni sera viene a trovarci qualcuno di loro. Lasciano la ricotta dai pasticceri e portano un vassoio di dolci a noi, mi baciano e poi vanno via. Si fanno amare. Sera per sera. Mi telefonano sempre. A scuola dicevano che i miei figli si distinguevano per educazione. Tutt'ora è così".

Il momento di massima soddisfazione professionale? "Quando arrivò l'esito di tutti gli animali indenni", dice Vincenzo Ferrante, che era stato colpito da infarto quando sono state caricate le pecore per l'abbattimento al macello. Ora il sogno di Salvatore, Stefano e Ramona, è realizzare un agriturismo, organizzare degustazioni di prodotti e scampagnate.

"Voglio andare sempre avanti con l'unione della famiglia - dice Ramona -. È fondamentale. Se siamo in tanti si fanno più cose. Ognuno ha un'idea che, unita alle altre, tirano fuori il meglio del lavoro. Siamo contenti di questa razza ovina e curiamo la selezione per una costante produzione di latte. Anche il nostro prodotto viene apprezzato. Dunque il nostro futuro non può che essere questo".



La resistenza allevatoriale

Tre generazioni attive in azienda

bravi imprenditori

I Lo Re di Casabella a Cammarata

Vito Lo Re ha 73 anni e si occupa del caseificio; i suoi figli, Salvatore (49 anni) ed Eugenio (45 anni), si occupano della messa a coltura dei terreni e del bestiame. Un terzo figlio, Fabrizio, si occupa dei mezzi agricoli. Seguono i due nipoti maggiori: Sergio (20 anni), figlio di Eugenio, e Vito (24 anni), figlio di Salvatore. Questa la struttura portante dell'azienda.



In alto, l'imprenditore con i figli Salvatore ed Eugenio e il nipote Sergio. In basso, veduta dell'azienda.



L'Associazione Casabella Lo Re prende il nome dalla contrada in cui ha sede l'allevamento e dal suo fondatore, Vito Lo Re. Il territorio è Cammarata (AG). L'allevamento vanta 50 bovine Frisone italiane, 25 Pezzate Rosse e 500 pecore Valle del Belice. Tutti animali in selezione, controllati dall'ARAS. Qui si caseifica tutto il latte di pecora e una piccola parte di quello delle vacche; il resto viene conferito a diversi caseifici tra cui la coop. "Tumarrano" e l'azienda Zappalà. "Mio padre - racconta Vito Lo Re - morì quando io avevo 9 anni. Da allora sono stato sempre in mezzo agli animali. Ho la "laurea" della seconda elementare, grazie alla scuola serale fatta con una maestra che faceva anche la bidella. Poi a via di sacrifici... Non avevo terra di proprietà ma animali a mezzadria: quattro vacche, un po' di pecore, una mula e una giumenta allevati con i miei tre fratelli. Lavorando dall'alba alla sera, siamo riusciti a comprare un po' di terra qui a Casabella e abbiamo messo su un'azienda

con un po' di aiuto dello Stato. Oggi l'azienda è estesa 188 ettari tra seminativi e pascoli. Il che vuol dire che siamo andati avanti. Anche i nostri ragazzi stanno scommettendo su questa attività come facemmo noi adulti. Hanno capito che il loro futuro sta qui. Produciamo e stagioniamo formaggi di vario tipo e ricotta fresca e salata. Vendiamo i prodotti qui in zona e in parte li spediamo in Germania, in Francia, a Londra, a Napoli e a Milano. Con me lavorano anche tre nuore. Questi non sono momenti facili sul piano economico - prosegue Vito -, ma non ci siamo confusi. Se si lavora le cambiali si pagano. La mattina bisogna, però, alzarsi presto e mettersi all'opera.

All'interno di questa piccola azienda c'è armonia. Io e mia moglie teniamo la contabilità. Figli e nipoti hanno uno stipendio. Le nuore vengono retribuite a ore di lavoro.

Sul piano produttivo, una grossa risorsa è costituita anche dal grano. Lavoriamo anche conto terzi con le trebbie. Il caseificio dà la liquidità quotidiana all'azienda, grazie alla vendita giornaliera di formaggi e ricotta. Anche l'Associazione regionale allevatori, con l'assistenza dei suoi tecnici, ha contribuito, negli anni, a farci fare scelte più adeguate. È un servizio utile, non deve finire".



La famiglia fa i...

I Pitino di Rosolini

Qui 30 ettari di terra servono per alimentare 80 vacche di razza Frisone Italiana e il giovane bestiame. Si produce tanto latte ma si conferisce a scarso prezzo all'azienda Sole che lo imbottiglia insieme a quello di altri allevamenti siciliani.

“Il mio bisnonno era mezzadro di latifondisti e aveva 4 figli anche loro mezzadri poi diventati affittuari – racconta Giorgio Pitino –. La riforma agraria, negli anni '20, permise ai mezzadri di conquistare la proprietà terriera e di migliorarla. Io ho ereditato l'azienda da mio padre”. Oggi è rimodernata e attrezzata e viene condotta insieme a figli e nipoti ormai affrancati dai debiti per l'acquisto



La resistenza allevatoriale

Tre generazioni attive in azienda

bravi imprenditori

Giorgio (84 anni), il figlio Vincenzo (54), i nipoti Giorgio (26) e Marcello (21) sono i “pilastri” dell'allevamento di contrada Pezzetula a Rosolini (RG).

dei terreni. Si cerca di resistere, di produrre e di andare avanti dopo il recente intoppo nell'attività che ha visto l'abbattimento di circa 70 capi per brucellosi. “La nostra soddisfazione – aggiunge l'anziano Giorgio – sta nell'aver saputo superare i momenti difficili, come è accaduto anche ai nostri avi dopo l'indebitamento per l'acquisto della terra che oggi ci ospita e ci dà pane. Il nostro lavoro – prosegue il capostipite – viene riconosciuto anche nelle fiere zootecniche non solo per la resistenza ma anche per la qualità dei nostri prodotti”.

L'unione familiare dà forza al teorema della resistenza allevatoriale, quando c'è la concordia. Anche così si fa economia.

Ignazio Maiorana

L'ultimo fascellaro di Castronovo

Paolino Di Santi vive in campagna a Castronovo di Sicilia (PA).

Il suo hobby preferito, per decenni, fu la realizzazione delle *fascedde* con l'orditura del giunco, un'arte vera e propria che, grazie ai regali degli altri mandriani, gli permetteva di integrare il magro reddito di pastore. Anche il padre e il nonno erano pastori e si fornivano di fascedde da un vecchietto di S. Stefano di Quisquina, al quale Paolino rubò l'arte. Oggi, questi contenitori di tuma fresca non si usano più. Sono stati, per legge, sostituiti da quelli in plastica e così sta scomparendo una tradizione. Per realizzare una *fascedda* grande occorrono almeno 12 ore.

Per l'affezione a questa pianta da museo all'aperto, Di Santi ha realizzato dei filari di giunco nel suo appezzamento di terreno. Ha fatto un vivaio e le piantine sono nate dai semi. Poi le ha messe a dimora in uno spazio più ampio. La sua coltura sperimentale è stata anche

oggetto di attenzione da parte della facoltà di Botanica dell'Università di Palermo. “Molti anni fa, il giunco è stato colpito da una malattia, la ruggine bruna – racconta il fascella-



ro –. Ricordo che il prof. Francesco Maria Raimondo mi mandò all'Istituto di patologia: quella malattia e la relativa cura erano conosciute dagli studiosi, le medicine pure, ma il male non spariva. Io ho trovato il rimedio con un fungicida fatto da me e la malattia è stata debellata. Il come, attualmente è un segreto. Prima o poi lo svelerò”.

Il giunco è un cespuglio filiforme che cresce spontaneo nei fiumi o nelle zone acquitrinose. Ma Di Santi assicura che può vegetare ovunque. Cambiano soltanto qualità e resa. Con l'acqua prospera meglio. Il giunco viene bagnato e pulito filo su filo, si mette a stagionare al sole 15-20 giorni ma solo d'estate. D'inverno non si fa. Il giunco viene raccolto ogni 4 anni per dar tempo alla (a)pianta di rigenerarsi. È un lavoro pesante che non viene riconosciuto per quello che vale. Si potrebbero realizzare altri oggetti e souvenir, come portapenne da scrivania e canestrini portaoggetti. Ma, purtroppo, altro materiali hanno preso il sopravvento perché meno costoso lavorarli.

I.M.

La zootecnia siciliana oggetto di studio

Dal 15 al 18 maggio 2013, un viaggio di studio sul sistema zootecnico della Regione Sicilia. Dall'Istituto di Zootecnia dell'Università Cattolica di Piacenza è arrivato nell'Isola un gruppo composto dai professori Giuseppe Bertoni, Aldo Prandini, Fiorenzo Piccioli Cappelli e da ventiquattro loro studenti.

Gli ospiti, guidati anche dagli esperti dell'ARAS, Amerigo Salerno e Luigi Calabrese, hanno visitato allevamenti di bovini Modicani, di ovini Comisani, di asini Ragusani, di cavalli Sanfratellani e Siciliani orientali, di Suini neri. Inoltre, hanno partecipato ad alcuni seminari sui sistemi di allevamento, produzione, miglioramento genetico delle razze bovine, ovine, caprine, suine ed equine autoctone siciliane, sui sistemi di mungitura e di caseificazione, sul management aziendale, organizzati dalla Corfilac di Ragusa. Relatori il prof. Massimiliano Lanza (dell'Università di Catania) e i sopraccitati tecnici Salerno e Calabrese.

Docenti e studenti sono stati molto incuriositi e attratti dal variegato mondo zootecnico siciliano e dalla ricchezza di produzioni. La Sicilia, infatti, è una delle regioni più ricche di biodiversità animale e vegetale d'Europa.

Dona il tuo 5 per 1000 all'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Destinare il 5 per 1000 nella dichiarazione dei redditi all'Associazione regionale Allevatori della Sicilia non costa nulla, ma serve per sostenere un ente che opera per la salvaguardia dell'allevamento e dei suoi prodotti tipici siciliani di qualità (carne, latte, formaggi), contribuisce inoltre al mantenimento di una tradizione antica quanto indispensabile all'alimentazione e alla salute umana.

Il Tuo contributo darà una mano all'allevatore, un custode dell'ambiente.

- Prendi la tua dichiarazione dei redditi (730, CUD, UNICO).

- Nella sezione “Scelta per la destinazione del cinque per mille” firma all'interno della casella “Sostegno del volontariato e delle altre Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale”.

- Riporta, sotto la firma, il codice fiscale di ARAS:

00155580822

Bollettino commerciale

Inviateci i vostri annunci:

servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in S. Giovanni Gemini, nell'az. di Giovanni Russotto, n. 80 pecore di razza Valle del Belice e arieti iscritti al L.G. (tel. 349 7862572).

Sicilia Zootecnica

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

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55

90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

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

Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

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

Direttore responsabile

Carmelo Meli

Caporedattore

Ignazio Maiorana

Comitato di Redazione

Tonino Salina

Rossella Lelli

Massimo Sessa

Hanno collaborato:

Alessandra Ballarò, Giuseppe Nicoletti

Stampa: Rubbettino print

Viale R. Rubbettino 8 tel.0968 66641

88049 SOVERIA MANNELLI (CZ)

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:

siciliazootecnica@arasicilia.it