



Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



38° ANNO, n. 7
Novembre-dicembre 2013



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'ARAS guida idonea per l'autocontrollo delle aziende ETI-AIA

E il laboratorio chimico ha superato l'audit di conformità

Nel novembre scorso il responsabile del gruppo di valutazione di CSQA Certificazioni Srl, Roberto Preti, dopo aver proceduto, per conto dell'AIA, alla verifica del programma ETI-AIA (qualità carni) in alcune delle 207 aziende siciliane, ha redatto il rapporto finale di controllo con il commento conclusivo riportato più sotto, nella copia dell'attestazione.

Nonostante le problematiche dell'ARAS, il laboratorio regionale del latte dell'ente, operante a Ragusa e coordinato dal dr. Mario

Imbrò, ha superato recentemente anche l'audit degli ispettori per il mantenimento della conformità ai requisiti per l'accreditamento "ACCREDIA-UNI CEI EN ISO/IEC 172025:2005".

Proponiamo questa notizia a conferma dell'utilità del servizio offerto dall'ARAS agli allevatori e a riprova della qualità del lavoro svolto dai nostri tecnici in favore delle aziende interessate al miglioramento della produttività con particolare riguardo al benessere animale e alla tracciabilità dei prodotti.

La qualificazione del personale Un corso di europrogettazione all'ARAS

Otto donne dipendenti dell'ARAS hanno frequentato, nel mese di dicembre, un corso formativo di europrogettazione e all'uso dei Fondi Strutturali dell'UE, attraverso il Fondo Interprofessionale Formimpresa, come strumento di crescita e ottimizzazione aziendale. Il corso è durato 7 giorni ed è stato supportato dalla "Linking", una società di consulenza strategica che, al suo interno, promuove la formazione finanziata. Docente il dott. Massimiliano Cucinelli.

All'interno del corso sono state affrontate le diverse tematiche afferenti al mondo dei Fondi Strutturali, calandone le specifiche caratteristiche nel contesto generale delle attività svolte dall'ARAS, individuando il Piano di Sviluppo Rurale (PSR) come principale strumento pertinente alle stesse. Obiettivi: stimolare processi di cambiamento all'interno dell'ARAS, attraverso un percorso di crescita e perfezionamento professionale che permetta l'ottimizzazione e/o l'implementazione dei servizi erogati dall'Associazione ai suoi soci.

L'azione formativa ha previsto una fase di simulazione operativa nel corso della quale sono state poste ad esame tre diverse iniziative proposte dalle discenti, con lo spirito di trovare gli strumenti per attingere a nuove forme di finanziamento dell'attività. Tra le idee progettuali nate in aula ne è stata scelta una, la più conveniente e concreta calata sugli allevamenti per l'adeguamento di una razza bovina e finalizzata ad una maggiore produttività adattabile al territorio in cui l'ente opera. La concretizzazione dell'idea progettuale potrebbe avvenire anche in collaborazione con altre istituzioni del settore zootecnico, il tutto incentrato su un processo di ricerca e sviluppo.

Si sta cercando, dunque, di dar vita ad uno staff progettuale che possa affiancare l'amministrazione dell'ARAS, non escludendo che la società di formazione possa estendere la sua consulenza anche in altri settori dell'Associazione stessa, offrendo un ulteriore servizio di informazione agli allevatori. Nella sostanza, si potrebbe creare un ufficio studi che possa promuovere anche dei workshop shop non solo per le informazioni agli imprenditori zootecnici ma, anche, per fornire loro strumenti di orientamento progettuale.

Tra le corsiste abbiamo registrato la speranza che il corso si traduca davvero in uno strumento pratico e concreto che, se non risolutivo di una crisi interna all'ARAS che dura da anni, possa almeno risultare un contributo propositivo per un rinnovamento dell'ente. Molto entusiasmo tra loro e un solo rilievo: qualcuno avrebbe trovato giusto l'accesso al corso da parte di un maggior numero di personale tecnico di campagna e meno amministrativo.

Istituto Zooprofilattico: il punto sul 2013

Ricerca, diagnostica, assistenza alle produzioni agroalimentari, ittiche e zootecniche, sorveglianza epidemiologica. Sono solo alcune delle attività svolte dall'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia, ente sanitario di diritto pubblico controllato dal ministero della Salute, vera e propria avanguardia per la tutela della salute umana e animale.

Il direttore generale è Tonino Salina, classe 1954, catanese (qui nella foto). Dal 2010 è incaricato della gestione e direzione scientifica in tutte le aree territoriali dell'Istituto: Palermo, Catania, Ragusa, Caltanissetta e Barcellona Pozzo di Gotto.

L'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia opera come strumento tecnico-scientifico dello Stato e della Regione e la sua mission impone la tutela dei consumatori e delle produzioni ad ogni costo, anche a scapito della produttività. Questo, però, non impedisce all'ente di vantare bilanci in attivo, tipici di un'impresa sana, con importanti utili di esercizio. Una rarità nell'ambito delle aziende pubbliche.

Chiediamo, dunque, al direttore Salina di tracciare un bilancio di questo primo periodo alla guida dell'IZS della Sicilia.

Quali sono gli elementi che, sino a oggi, hanno caratterizzato il suo mandato?

Ho cercato di curare in modo particolare i rapporti con i produttori siciliani che credo rappresentino il fulcro dell'economia della nostra regione. Il lavoro svolto dall'Istituto, nell'ambito delle certificazioni alimentari (D.O.P. e I.G.P.), e il supporto alle aziende zootecniche realizzato in concerto con le AA.SS.PP. e con l'ARAS, sono elementi del mio lavoro che mi riempiono d'orgoglio. La garanzia e certificazione di una sana filiera produttiva sono contributi concreti per rinvigorire la domanda di cibi provenienti dalla nostra Isola. Si tratta di aspetti prioritari per il nostro futuro, anche in considerazione delle direttive europee e delle richieste del mercato globale che ci stimolano ad affinare le competenze e ampliare le nostre responsabilità.

Lei ha più volte parlato dell'esigenza di una "moderazione" Giuseppe Nicoletti

4

Madonie: ed è stata di nuovo fiera!

Il 26 e il 27 ottobre il Foro boario di Gangi, dopo 13 anni di abbandono a valle del centro abitato, ha ospitato la prima Mostra-mercato della zootecnia, con particolare riguardo al settore agroalimentare e della meccanizzazione agricola. A dar vita alla manifestazione

è stata un'associazione composta da circa 90 allevatori, la "Sant'Isidoro", di cui è presidente Giuseppe Dinolfo, collaborata dall'Associazione Regionale Allevatori e sostenuta, in particolare, dalla locale Banca di Credito Cooperativo e dall'amministrazione comunale.



L'evento ha raccolto il meglio della produzione dei bovini da carne delle Madonie, soggetti di razza Limousine e Charolaise, esponendoli in vetrina. Molto palpabile l'impegno, l'entusiasmo e la capacità tecnico-organizzativa della d.ssa Marilina Barreca, imprenditrice, veterinario, segretaria dell'Associazione "Sant'Isidoro". Gli animali sono stati valutati da due giudici dell'ARAS, Giuseppe Cannizzaro e Nicola Giardina, i quali hanno spiegato al pubblico le qualità morfologiche dei soggetti preposti e gli obiettivi che si prefiggono le istitu-

Ignazio Maiorana

2

zioni zootecniche che hanno co-

Gangi: la filiera della carne

Lavoro e aggregazione: un Consorzio aiuta i produttori. Alla guida la famiglia Mocciano

Santo Mocciano è un allevatore di antiche tradizioni che ha attivato, però, l'innovazione imprenditoriale. Il coraggio di persistere nel difficoltoso cammino gliel'hanno dato i suoi figli Marco ed Emanuele con i quali ha saputo associare altri allevatori. Santo è presidente della cooperativa "San Giorgio" (una ottantina di soci); il figlio Marco, laureato in Tecnologie alimentari, è presidente del Consorzio regionale carni di Sicilia, nato nel 2007, che raccorda la produzione di un gruppo di consorzi di tutela locali operanti sulle Madonie, sui Nebrodi, sui Peloritani e persino nel Catanese, a Vizzini. Il Consorzio ha registrato un marchio per le carni bovine ma persegue l'obiettivo di creare anche il marchio per le carni ovine che osserva un disciplinare di produzione (IT 107 ET regolamento 1760) con l'etichettatura facoltativa di animali allevati in Sicilia. La finalità è quella di produrre e commercializzare carni di provenienza territoriale siciliana, secondo la filiera, compreso il tipo di alimentazione del bestiame che deve essere priva di grassi animali aggiunti. In questi casi gli allevatori godono di un contributo dell'AGEA, consistente in 40 euro a capo maschio ma-

cellato, di età 12-14 mesi, purché stia in stalla almeno 7 mesi. In Sicilia aderiscono 151 allevamenti e la carne si vende in 22 punti esclusivisti identificabili con logo e insegna esterni e certificazione esposta nella vetrina del bancone dell'esercizio commerciale. "Al Ministero - fa sapere Marco Mocciano - stiamo iniziando l'iter per il riconoscimento IGP della carne bovina siciliana. Sarebbe un valore aggiunto per il mercato e per accedere ai bandi comunitari per i prodotti di qualità. La stessa cosa cercheremo di fare per gli agnelli da latte siciliani, ma per far ciò è necessario che gli allevatori di ovini si associno in consorzio di tutela che potrebbe nascere sotto l'egida dell'ARAS. Intanto con gli accordi vantaggiosi per i produttori convenzionati, il Consorzio carni ha messo a disposizione un servizio che si occuperà di acquisto mangimi all'ingrosso, di vendita vacche a fine carriera, di agevolazione nei trasporti, ecc.

In assoluta sinergia con il Consorzio carni, la cooperativa "San Giorgio", invece, gestisce dal 1996 l'unico frigomacello madonita, realizzato in parte con finanziamento pubblico, in contrada Ma-

gione a Gangi. L'impianto trasforma e commercializza la produzione dei soci e, alla bisogna, anche quella dei non soci. La struttura riesce, così, a garantire la vendita di vitelloni, vacche a fine carriera ed anche la produzione ovi-caprina a macellerie tradizionali e persino alla grande distribuzione organizzata (Arena, Eurospin e Conad), oltre che alle industrie.

La "San Giorgio" organizza con efficienza gli standard di lavorazione, effettuando la selezione del prodotto e garantendo un buon servizio di logistica e tempestività di consegna ai clienti, senza tuttavia trascurare la qualità delle carni. La macellazione avviene, mediamente, tre volte la settimana. Nel complesso vi lavorano circa 30 persone. L'acquisto degli animali segue uno specifico tariffario per tipologia di carni.

"Dobbiamo tutti lavorare per il consumo di prodotti siciliani, se vogliamo tenere in piedi l'economia della nostra terra - dice Santo Mocciano -. Non a caso attraverso la soccida coinvolgiamo in questo proposito le aziende e gli allevatori. Ciò permetterà di sviluppare ulteriormente l'allevamento isolano e anche il sistema occupazionale. Affidiamo loro animali da ingrassare, secondo parametri già stabiliti, corrispondendo all'allevatore un corrispettivo sull'incremento peso. Ciò - sostiene Mocciano - consentirà, anche, di avere una base ampia di soggetti che possono essere

venduti in forma differenzia-



Da sinistra, Costantino Greco, responsabile dell'ARAS di Palermo, Santo e Marco Mocciano.

ta per quantità e qualità idonee a soddisfare le specifiche richieste della grande distribuzione". A tale scopo è stata costituita Sicilialleva, una nuova società.

Per i pastori siciliani che si inseriscono in questo circuito potrebbe, infine, essere sviluppato il commercio degli agnelli che non superino i 16 kg, per ridurre l'ingente quantità di capi provenienti dall'estero. Un annoso cruccio, questo, che la pastorizia siciliana non ha ancora saputo eliminare.

Questa realtà aggregativa correda il variegato complesso agrozootecnico gangitano sorto in contrada Magione (foro boario, mercato ortofrutticolo e aziende di trasformazione sorte nei paraggi) che l'amministrazione comunale tiene a vista d'occhio per il rilancio economico di un territorio di antica tradizione allevatoriale. Facendo squadra e con la riorganizzazione produttiva consociata, l'agricoltura e l'allevamento avranno un futuro. L'alimentazione umana potrà ancora contare su prodotti genuini di provenienza locale.

Ignazio Maiorana

Il nastro di sezionamento della carne macellata e le mezzene di carcasse in attesa di lavorazione



Madonie: ed è stata di nuovo fiera!

1 me meta la qualità e la tavola dei consumatori. Il polo espositivo gode anche della vicina struttura del frigomacello che rappresenta un solido punto di riferimento non solo commerciale ma anche per la filiera delle carni locali.

La manifestazione ha dato spazio anche ad un incontro al quale sono convenuti relatori e organizzatori legati allo sviluppo territoriale. Si sono alternati al microfono il sindaco Giuseppe Ferrarello, il direttore dell'Associazione regionale allevatori Carmelo Meli, il presidente del GAL Madonie e sindaco di Geraci, Bartolo Vienna, un funzionario della Provincia di Palermo, Filippo Spallina, Alessandro Ficile della Sosvima, Santo Mocciano, gestore

del frigomacello di Gangi, Pietro Riolo dell'ANACLI, Nicolò Blando, presidente della BCC gangitana, Aldo Migliazzo che si occupa di certificazione di prodotti agroalimentari all'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, Michele Macaluso dell'assessorato Risorse agroalimentari e la d.ssa Marilina Barreca.

Nel dibattito che ne è seguito, moderato dal giornalista Ivan Mocciano, è venuta fuori una carrellata di suggerimenti e di buoni propositi che, se presi in considerazione dalle imprese e adottati dalle istituzioni pubbliche, potrebbero segnare l'inizio di una svolta economica nel territorio, posto che verrà assicurata ancora la generosa disponibilità di madre natura nel dar cibo e acqua agli esseri viventi, bizzos atmosferiche permettendo.

Ma qui vogliamo raccogliere una constatazione e una sollecitazione

fatte dal dr. Aldo Migliazzo dell'IZS: "Le Madonie non hanno ancora un prodotto agroalimentare certificato. Devono essere gli abitanti del luogo a promuovere il proprio territorio. L'entusiasmo organizzativo registrato a Gangi potrebbe accendere una nuova luce tra gli allevatori". "Abbiamo finalmente alzato la testa e ci stiamo muovendo per far fare alla categoria passi in avanti, mediante una programmazione che svegli il comparto zootecnico", ha

dichiarato la d.ssa Marilina Barreca. Felice di constatare la brezza di entusiasmo e la sinergia tra varie realtà, il direttore dell'ARAS ha notato anche qualcosa di simile nelle fiere di Gangi

e Ragusa, quest'ultima il più autorevole modello fieristico dell'Isola. Il dr. Carmelo Meli ha, inoltre, augurato ai presenti di poter lavorare tutti insieme per mirare alla qualità del prodotto e arrivare anche alla sua certificazione.

Ma la qualità occorre difenderla una volta assicurata ai consumatori. In tal senso il dr. Michele Macaluso, dell'assessorato regionale Risorse agricole, ha fornito informazioni riguardanti bandi e iniziative di interesse zootecnico. Un primo strumento - ha detto - potrebbe essere il marchio QS (qualità sicura) attivato dalla Regione per i prodotti siciliani. Sugli accordi di filiera la Regione fungerà da mediatrice con la committenza anche al di fuori dell'Isola. Filiera come valore aggiunto, infatti, ha fatto eco Alessandro Ficile della Sosvima, solo così si può valorizzare il territorio agricolo con le sue migliori produzioni.

I. M.



Il sindaco di Gangi e alcuni relatori all'incontro in fiera. Nelle altre foto momenti espositivi.

L'asino che cura...

“El Burrito”: quando il sogno diventa realtà

di Alessandra Ballarò

No, non è il famoso piatto messicano, la famosa tortilla di farina riempita con carne, il sogno che diventa realtà, bensì un progetto il cui nome, El Burrito, significa letteralmente ‘il piccolo asino’, derivato dal termine spagnolo *burro*, asino. È di lui, dell’asino, che si è parlato in occasione della presentazione del progetto, avvenuta presso l’Istituto sperimentale zootecnico per la Sicilia, a Palermo, il 12 dicembre scorso.

El Burrito, infatti, è un progetto che nasce dall’incontro tra il mondo produttivo, costituito dagli allevatori di questo animale, e quello della solidarietà rappresentato dalla Cooperativa Area Azzurra, che da dieci anni è impegnata nell’inserimento lavorativo di soggetti con disagio sia fisico sia psichico. Proprio i soggetti con disagio psichico sono al centro dell’interesse di questa iniziativa che ha, per l’appunto, lo scopo di aiutare 12 giovani disabili di età compresa tra i 18 e i 35 anni, nell’integrazione sociale attraverso un percorso terapeutico che parte dal contatto con la natura e con gli animali, nello specifico con gli asini. I giovani saranno occupati nell’allevamento di quaranta asine di razza Ragusana di cui si prenderanno cura a tutti gli affetti dopo un periodo di formazione. Finalità del progetto la produzione di latte d’asina, tra i cui pregi ricordiamo soprattutto quelli nutrizionale e terapeutico nei casi di intolleranza al lattosio, ma anche l’onoterapia che sfrutta alcune caratteristiche proprie dell’asino (taglia ridotta rispetto al cavallo, pazienza, morbidezza al tatto, lentezza di movimento e tendenza ad andature monotone) per entrare in comunicazione con i pazienti e curarne il disagio.

Il grande valore umano dell’iniziativa ha diverse sfaccettature: recupero sociale dei partecipanti attraverso la loro integrazione nel sistema produttivo, sensibilizzazione dell’opinione pubblica promuovendo la cultura del disabile come risorsa e, non ultimo, la solidarietà attiva dei soggetti che si renderanno così utili per altri soggetti disagiati.

Concetto ripreso dall’attuale commissario dell’Iszs, Giuseppe Russo, il quale, dopo aver ringraziato i dipendenti dell’istituto che hanno garantito il benessere degli animali ospitati, nonostante le difficoltà economiche, ha inoltre tenuto a ribadire che, oltre all’impegno per ottimizzare le risorse, valorizzando quanto di buono c’è già e sviluppando le grandi potenzialità, terrà le porte aperte alle associazioni per future iniziative che abbiano a cuore la solidarietà e il sostegno a chi soffre di disagio.

L’importanza della salvaguardia e della tutela delle razze asinine autoctone siciliane ha dato un’ulteriore valenza al progetto, come ha tenuto a sottolineare nel suo intervento Antonio Console, direttore dell’Istituto zootecnico.

“L’asino è, notoriamente, un animale docile, instancabile e produttivo, se si pensa al valore del suo latte – ha dichiarato Console –. L’asino grigio è la razza più antica da cui sono stati selezionati il Ragusano, più diffuso, e il Pantesco giunto alla quasi totale estinzione. Di quest’ultimo abbiamo in progetto di ricostruirne la razza e da gennaio ne avremo un gruppo anche nel nostro istituto”.

Finanziato dalla Fondazione con il Sud, il progetto annovera tra i suoi partner importanti realtà del settore allevamento razze asinine: l’Istituto sperimentale zootecnico per la Sicilia, il Consorzio nazionale allevatori asini e Asinomania latte s.a.s. Il progetto, inoltre, è supportato, per quanto riguarda le problematiche legate al mondo della disabilità, dall’Asp 6 di Palermo, dall’Associa-



Da sinistra, Pippo Cipriani, Eugenio Milonis, Giuseppe Russo e Francesco Oliveri

zione genitori di soggetti autistici solidali e dalla Cooperativa sociale Ben-Essere.

Il Comune di Termini Imerese e quello di Sciarra, invece, hanno dato la loro disponibilità nel facilitare lo sviluppo progettuale, rimuovendo gli eventuali intoppi burocratici che potrebbero presentarsi. Il territorio interessato è, infatti, quello di Termini Imerese, dove ha sede la Coop. Area Azzurra e dove nascerà la *Fattoria di sviluppo e inclusione sociale per giovani disabili*. Nei sei ettari di terreno destinati al progetto “sono già al lavoro le ruspe” fanno sapere dal Comune.

Il convegno, moderato dal giornalista Ignazio Maiorana, caporedattore di *Sicilia zootecnica* e direttore de *l’Obiettivo*, ha toccato vari aspetti relativi ai vantaggi offerti dall’asino per la realizzazione del progetto.

“In Sicilia sono stati finanziati solo due progetti di questo genere e uno è il nostro – ha dichiarato Francesco Oliveri, presidente della cooperativa Area Azzurra –. Il nostro impegno sarà massimo – ha sottolineato – affinché si onori la fiducia riposta in noi”.

Efficaci e appassionati gli interventi dei relatori intervenuti al convegno: Eugenio Milonis (psicologo psicoterapeuta, presidente Consorzio nazionale allevatori di Asini); Giuseppe Iacono (direttore dell’U.O. di gastroenterologia pediatrica presso l’Ospedale dei Bambini G. di Cristina di Palermo); Stanislao Aloisi (specialista in Scienze dell’alimentazione).

“Il rapporto tra l’uomo e l’asino ha radici antichissime – ha esordito Eugenio Milonis – che risalgono all’incirca a 7.000 anni fa. Abbiamo una conoscenza atavica dell’animale che non sappiamo d’averne e che ne fa un partner più che un animale semplicemente ‘da usare’. La sua versatilità si presta a tanti scopi che lo riscattano dallo stereotipo che ne fa un animale esclusivamente da soma, da cui somaro. Viviamo un momento di passaggio – ha aggiunto Milonis – in cui tramonta la vecchia idea di zootecnica e sorge la zooantropologia, ossia la ricerca di una relazione tra l’uomo e l’animale”.

Riferimenti letterari, storici e mitologici sull’asino hanno correato l’intervento dello psicologo-psicoterapeuta che ha sottolineato il valore sociale del progetto quale occasione di inserimento con dignità di individui che diversamente avrebbero difficoltà a esprimere le proprie capacità.

“Far venir fuori l’altra parte di noi, anche la stupidità, se di stupidità si può parlare nel caso specifico, per ricordare quanto è bello essere asini, se questo può servire a restituirci un’istintività liberatoria” ha voluto aggiungere Giuseppe Iacono, gastroenterologo, che all’utilità clinica del latte d’asina, nel trattamento delle intolleranze alimentari, ha voluto abbinare una riflessione psicologica sulle risorse asinine.

Fin quando il comune giudizio su questo animale resterà bloccato all’immagine di maniera che riporta a una sua identificazione con la stupidità e l’ottusità, solo chi lo conosce veramente potrà sfruttarne le grandi qualità. E poi, se procediamo per sillogismi e l’asino è l’emblema dell’ignoranza, l’uomo ignorante è inevitabilmente asino. Con i vantaggi e gli svantaggi che ne derivano dagli schemi sociali.

La Sicilia a cavallo

Una grande risorsa non solo economica



Nel giorni del 23 e 24 novembre scorso, presso la sala conferenze dell’Istituto sperimentale zootecnico per la Sicilia, a Palermo, si è svolto un evento che ha avuto come protagonista il cavallo e che si è contraddistinto per un duplice scopo: esibizione delle razze di pregio, con gara e premiazione, e convegno su *l’importanza dell’apparato locomotore nel cavallo adibito a Sport Equestre*. Organizzato dalla Fitetrec-ANTE, in collaborazione con il dipartimento di Scienze veterinarie dell’Università degli studi di Messina e con la Coop Sicciarra Allevamenti, è stato accolto e sostenuto con particolare favore e interesse da parte degli attuali vertici dell’Istituto: il suo commissario pro tempore Giuseppe Russo e il direttore Antonio Console.

È stata un’importante occasione per comunicare agli allevatori siciliani la possibilità di accedere alla fecondazione artificiale, utilizzando seme fresco e/o congelato proveniente dai migliori stalloni presenti sul mercato nazionale e internazionale, di tutte le razze, attraverso il C.R.A.F.A. ossia il centro gestito dal dipartimento di Scienze veterinarie della facoltà di Medicina veterinaria di Messina.

Il primo giorno è stato dedicato alla mostra-gara mentre il convegno, svoltosi l’indomani, ha posto l’accento sull’importanza del miglioramento delle razze, lavorando sulle caratteristiche psico-fisiche, che equivale al miglioramento delle prestazioni, siano esse sportive siano di natura ‘sociale’. Quest’ultima valenza è stata sottolineata dal commissario dell’Iszs, Giuseppe Russo, che ha manifestato l’intenzione di dare maggiore spazio e attenzione agli equidi anche favorendo iniziative,

ospitate dallo stesso ente, che abbiano come scopo la promozione di questi animali per fini terapeutici (onoterapia).

“È mia intenzione – ha dichiarato Russo – dialogare con le diverse professionalità tecnico-scientifiche della Sicilia, come l’Istituto zooprofilattico, per citarne una, e creare sinergie in grado di dare slancio e possibilità di crescita al settore zootecnico. Anche valorizzando e premiando i bravi allevatori. Quella di oggi – ha aggiunto – è un’iniziativa che rientra in un programma più ampio di eventi che intendo realizzare per restituire all’Istituto il suo importantissimo ruolo nel progresso delle attività agricole e zootecniche del territorio siciliano”.

In piena sintonia con il direttore dell’Istituto, Antonio Console, il quale ha apprezzato l’interesse manifestato dai tanti partecipanti all’evento. “Il cavallo – ha dichiarato Console – è stato per troppo tempo sottovalutato, o sopravvalutato quando lo si ritiene solo un bene di lusso, trascurandone le possibilità di contributo allo sviluppo economico del settore zootecnico. Questo splendido animale, attraverso il suo inserimento nel piano di sviluppo rurale del nostro territorio, potrebbe, ad esempio, essere utilizzato per iniziative finalizzate alla scoperta e valorizzazione delle bellezze naturalistiche dell’entroterra siciliano. Tutto ciò – ha aggiunto – passa anche dalla ripresa e rivalutazione del patrimonio di razze autoctone siciliane. Che è nostro interesse portare avanti”.

Il futuro dell’Istituto è proiettato, senza alcun dubbio, verso l’impegno a essere sempre più punto di riferimento per gli allevatori e la zootecnica in generale.

A. B.



L'azione di ricerca dell'IZSSi

Esperti internazionali a confronto sulle malattie zoonozie



“Le malattie a trasmissione zoonozica: aggiornamenti e nuove emergenze”, l'oggetto del corso per veterinari organizzato il 18 dicembre 2013 dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. Nell'aula magna “Vittorio Guercio” della sede palermitana dell'Istituto, numerosi esperti internazionali si sono confrontati sui possibili rischi sanitari causati dalle malattie trasmesse da insetti vettori. La Dengue, il West Nile Virus, la Blue Tongue e ancora Leishmaniosi e Rickettsiosi, sono solo alcune delle patologie che hanno animato il dibattito e stimolato il confronto tra studiosi. L'alta valenza scientifica del corso è stata ulteriormente arricchita dalla presenza dei responsabili dei Centri di Referenza Nazionali CRABaRT (Centro di riferimento per Anaplasma, Babesia, Rickettsia e Theileria) e CRENaL (Centro di riferimento per le Leishmaniosi animali).

Il dott. Santo Caracappa, responsabile scientifico del corso, ha illustrato le attività del CRABaRT e presentato i primi risultati di una ricerca sui vettori effettuata nell'area della riserva naturale di Monte Pellegrino. Grazie a questo studio approfondito sul territorio, gli esperti del Centro di riferimento metteranno in piedi, entro pochi anni, un valido strumento di controllo sanitario nei confronti delle malattie trasmesse dalle zecche. Il dott. Fabrizio Vitale, re-

sponsabile del Centro CRENaL, ha, invece, parlato dettagliatamente di Leishmaniosi e illustrato l'importanza della Sicilia come stazione per la sorveglianza della malattia. Sono intervenuti, tra gli altri, il dott. José De La Fuente, che ha eseguito numerosi interventi mirati sui vettori in Italia, Spagna e America Meridionale; la dott.ssa Alessandra Torina, responsabile del laboratorio di Entomologia dell'IZS della Sicilia, e il prof. Vincenzo Caporale, presidente della “Commissione degli standard biologici e dei vaccini” dell'OIE.

La giornata si è aperta con l'intervento del direttore generale dell'IZS Sicilia, il dott. Tonino Salina, che ha posto l'accento sull'alto valore professionale degli specialisti dell'Istituto e confermato la grande attenzione dell'ente per la salvaguardia della salute umana e animale.

“Lo sviluppo di una rete informativa per le malattie a trasmissione zoonozica, il lavoro per la standardizzazione delle metodiche e la ricerca sperimentale – ha precisato Salina – sono tutte attività svolte grazie al grande impegno dei nostri esperti”.

I contenuti emersi dal Corso del 18 dicembre sulle malattie a trasmissione zoonozica e i risultati scientifici conseguiti dai Centri di riferimento nazionale rappresentano un chiaro esempio di questo impegno.

Giuseppe Nicoletti



Corfilac, un team per la qualità del latte

Il miglioramento della qualità del latte bovino ancora al centro dell'attività del Consorzio regionale per la filiera e la caseificazione di Ragusa. Se ne è parlato in due diversi incontri tecnici del 17 e del 18 ottobre scorsi, nella sede iblea e presso il Borgo Callea del Tumarrano nell'Agrigentino. Alla presenza di un folto pubblico, di tecnici e di funzionari pubblici del settore agroalimentare e zootecnico, hanno relazionato due esperti americani, i docenti universitari James D. Ferguson dell'Università della Pennsylvania e Pamela L. Ruegg dell'Università del Wisconsin (nelle foto), terra di grandi allevamenti e di enorme produzione di latte.



L'iniziativa, denominata *Milk Quality*, è sostenuta dalla Misura 124 del PSR. Capofila del progetto è il Corfilac di cui è presidente il prof. Giuseppe Licitra; i partner sono l'ARAS e le cooperative Ragusa Latte, Progetto Natura, S. Isidoro, Cooperlat iblea e Tumarrano. L'attività è stata svolta nel 2013 nelle province di Agrigento, Palermo, Ragusa e Siracusa, con 2000 visite aziendali comprendenti i controlli statici e dinamici alle mungitrici, le analisi dei campioni di latte e la valutazione delle condizioni degli animali e del loro benessere. La finalità è quella di far comprendere a tutti gli operatori del settore agroalimentare (gli allevatori) l'importanza della qualità elevata e costante del latte che va al consumo generale ma anche al consumo della stessa famiglia che lo produce.

Ignazio Maiorana



Istituto Zooprofilattico: il punto sul 2013

1 **nizzazione culturale” nell'ambito della promozione dei prodotti siciliani. Ci spieghi meglio.**

I prodotti tipici siciliani sono eccezionali, per qualità, gusto, proprietà nutritive ed effetti benefici. Questo non dipende da noi, ma dalla nostra terra, dal sole, dal mare e dalla ricchissima tradizione culturale di cui siamo portatori. Noi, però, dobbiamo sforzarci di promuoverli adeguatamente, dotandoli, come già stiamo facendo, di standard nuovi in termini di sicurezza, qualità e rintracciabilità. Soltanto facendo leva su questi valori aggiunti possiamo rafforzare il nostro *brand* a livello internazionale.

Si riferisce per caso alle possibilità offerte dalla vetrina di Expo2015, che promette di riunire a Milano tutto il mondo dei produttori e consumatori di alimenti?

Certamente, ci stiamo preparando al meglio anche per l'Expo di Milano, che consideriamo un evento imperdibile. Siamo tra i promotori di articolati piani di sviluppo e promozione dei prodotti agroalimentari siciliani di qualità certificata. Insieme al ministero della Salute, agli assessorati regionali alla Salute e alle Risorse agri-

La Sicilia della tradizione antica. Qui la campagna è vera amica!

Chi gusta i prodotti di campagna mangia bene e ci guadagna!

Se puoi rispetta madre natura! Lei ci dona salute duratura.

Alimento originale, buono e sano? Scopri il mondo rurale siciliano!

cole abbiamo in programma varie campagne di sensibilizzazione a favore delle nostre produzioni. Insomma, abbiamo i mezzi, la qualità e l'esperienza necessari per esportare in tutto il mondo qualcosa di unico: prodotti buoni, sani, certificati e portatori di valori unici.

In che modo l'Istituto zooprofilattico si occupa di sorveglianza epidemiologica e diagnosi delle malattie animali?

Il nostro lavoro di questi anni si è distinto per il sostegno ai piani di eradicazione di brucellosi e tubercolosi. Ultimamente, stiamo cercando di isolare il virus della blue tongue. Vantiamo ben quattro centri di riferimento nazionale che garantiscono il controllo della leishmaniosi, rickettsiosi, toxoplasmosi e anisakiasi, e forniamo, al contempo, assistenza continua ai produttori ittici siciliani; tutto questo tenendo sempre come riferimento la sanità pubblica e non abbandonando la nostra vo-

cazione per la ricerca scientifica, l'innovazione e la formazione di alto livello.

A quanto pare l'IZSSi costituisce un modello di riferimento anche al di fuori dell'Europa. Ci risulta, infatti, che molti Paesi dell'area del Mediterraneo guardano con interesse alla vostra expertise.

Sì, è vero. Molti Paesi in forte espansione visitano spesso le nostre strutture e studiano con attenzione il nostro modello scientifico per trarne apprendimento e chiederci collaborazione. Recentemente abbiamo accolto delegazioni yemenite, maldiviane, ivoriane, tutte interessate ad avviare cooperazione scientifica nei campi della filiera ittica e dell'agroalimentare. L'Istituto crede fermamente nel partenariato e in un mercato di libero scambio in grado di giovare a tutti gli attori che vi partecipano. Il costante confronto di esperienze e culture, per noi, è una risorsa cruciale che ci arricchisce e costituisce la nostra vera forza.

G. N.

La genetica della Frisona in provincia di Ragusa

L'azienda Alpa di Vito Pavone, a Vittoria

41 anni di iscrizione dell'allevamento al L. G., 50 vacche e 39 manze, media produzione di latte 109 ql con 3,7% di grasso e 3,4% di proteine. Media punteggio morfologico delle primipare 82,6 su 79 punti di media nazionale Frisona e su 80,7 punti di media della provincia di Ragusa.

Le bovine eccellenti

Alpa 130, 4° parto, età 5 anni, punti 85, ql 128 annui, figlia di Goldwyn su mamma Skywalker e nonna Tugolo



Alpa 200, 1° parto, 12-12-2010, punti 86, ql previsti 102, figlia di Lecciso su mamma Alpa 130 e nonna Skywalker

Alpa 171, 2° parto, 28-12-2009, punti 84 ql 120, figlia di Shottle su mamma Goldwyn e su nonna Skywalker



Alpa 221, nata 22-12-2011, figlia di Colombiano su mamma Alpa 171



Alpa 3, nata 8-1-2012, figlia di Gerard su Alpa 130



Alpa 27, nata 20-2-2013, figlia di Shottle su Alpa 200

La vacca più longeva



Alpa 55, nata nell'ottobre del 2004, 8° parto, punti 86, figlia di Banderas su mamma Skywalker e su nonna Mattie G. Partorisce regolarmente entro i 12 mesi. 144 ql di latte di buona qualità. Mai soggetta a mastite.



Az. Agr. Gianni Campo, Ragusa

25 anni di iscrizione al L.G., 170 vacche e 90 manze, media di produzione 99 ql - 3,7 grasso, 3,3 proteine, media punteggio morfologico delle primipare: 82,4 su 79 punti di media nazionale Frisona e 80,7 di media provinciale Ragusa.

Le bovine eccellenti

Giamaica, 4 anni, 2° parto (campionesa FAM 2012) punti 88 ql 110 figlia di Cutler



figlia di Giamaica e di Aladin, nata giugno 2013



Guendalina, verso il 2° parto, età 4 anni, figlia di Yorico su mamma Shottle e su nonna Brett 91 ql punti 88



Folla 3° parto, figlia di Pagewire su madre Shottle e su nonna Brett, punti 87 ql 110



Ingrid punti 86 figlia di Bogart su mamma Pagewire su nonna Shottle, nata 10-11-2010 1° parto previsione 103 ql di latte



Isotta verso il 2° parto, età 3 anni, figlia di Alexander su mamma Gilles e su nonna Calypso 90 ql di latte al primo parto punti 85



figlia di Mr Sam e di Isotta, nata ad agosto 2012



Ledy, figlia di Lauthority su mamma Calypso, nata 27-11-2011



873 figlia di Calypso 3° parto, nata 10-5-2008, punti 86 previsione di 100 ql di latte



figlia di Folla con Sudan nata 19-6-2013



Questo servizio è stato realizzato con la collaborazione dell'esperto di razza Gianni Tumino che ringraziamo.

Bollettino commerciale

Inviateci i vostri annunci:

servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

2- VENDONSI, in Collesano, n. 9 vacche, un toro e n. 6 vitelli di razza Limousine iscritti a LG. (Giuseppe Meli, cell. 3389518309).

Sostenete la "voce" della zootecnia siciliana

Nell'Agrigentino

Azienda Massaro: il latte come una volta...

Un distributore automatico lo offre a S. Stefano di Quisquina

A circa 800 metri slm, in territorio di S. Stefano di Quisquina, in contrada Castagna, l'azienda di Gaetano Massaro coltiva 45 ettari di terra a seminativo e alleva 25 bovine di razza Frisona italiana che producono in media 350 litri di latte al giorno. Lo aiutano la moglie Angela e i figli Stefano e Nicola. I Massaro sono *massari* anche nella pratica, non solo nel cognome. Nel senso che sono bravi e capaci lavoratori.

Stefano è un agronomo che ha sposato la gestione dell'allevamento. Nicola ha terminato gli studi universitari in Medicina e, quando può, aiuta in azienda, consapevole che l'unico reddito per l'intera famiglia, al momento, lo danno la terra e gli animali, anche grazie alla solida unione e al lavoro di tutto il nucleo familiare.

La produzione del latte per i Massaro è tradizione. "Da quando avevo 12 anni - racconta il capostipite - mio padre aveva le vacche da latte e si caseificava. Negli anni '70 acquistò le Frisone, erano le prime della zona, pur se con qualche dubbio sull'adattamento della razza in questo territorio montano. Gli anziani del mestiere erano restii a sostituire le vacche Modicane, rustiche e resistenti, con le Frisone che sono più delicate e maggiormente soggette a malattie. Abbiamo tentato e ci siamo accorti che ciò non è vero se gli animali hanno la pancia piena. La razza Modicana dà pochi mesi di latte e poi va in asciutta, con la Frisona in ottobre abbiamo più latte del mese di aprile. Questa bovina permette un maggiore reddito".

L'alimentazione viene in buona parte garantita dal foraggio aziendale e i Massaro, per integrare il reddito, producono anche orzo e grano.

Gli animali da macello vanno in macelleria locale. Il recente acquisto del distributore automatico del latte, installato in una piazza del paese grazie anche all'incorag-

giamento del sindaco, sta dando una grossa mano sul piano economico. Sono trascorsi pochi mesi e già si vendono 100 litri di latte fresco al giorno. Sono in media 500 persone che

lo prendono. Il resto della produzione va al caseificio ad un prezzo poco remunerativo, ma i Massaro sono convinti che la richiesta del latte appena munto continuerà a salire tra i cittadini di S. Stefano di Quisquina. Un litro costa 0,90 euro e mezzolitro 0,50. La casetta che alloggia il distributore automatico rappresenta, inoltre, un veicolo di pubblicità per l'azienda la quale, oltre a fornire latte, potrebbe presto fornire anche frutta e verdura a km zero. "In seguito faremo in modo di offrire altri prodotti freschi come mozzarelline e formaggi. Prima o poi caseificheremo una parte di latte prodotto. Nel recente passato, nessuno in paese conosceva la nostra realtà, il nostro lavoro era anonimo. Oggi, invece, tutti sanno cosa facciamo e cosa produciamo. Il passa parola fa presto a informare", dice Gaetano Massaro.

In sostanza, grazie a questa modalità di utilizzazione del latte fresco, una cospicua fetta di popolazione è tornata ad assaporare il gusto originale del latte, alla cui stalla di provenienza oggi s'impongono maggiori controlli sanitari a garanzia del consumatore. Non è escluso che l'azienda si appresti ad attuare, per ragioni educative e commerciali, un programma di penetrazione nelle scuole, mediante degustazioni tra i giovanissimi.

"Questa iniziativa ci ha reso felici - aggiunge l'imprenditore -. È una grande soddisfazione ricevere il ringraziamento di molta gente per aver fatto riscoprire



Sopra, i 4 pilastri dell'azienda (al centro della foto) con Sutera e Madonia dell'ARAS. Il distributore automatico del latte e la stalla.

l'antico gusto del latte fresco genuino che, dagli anni '70 fino a ieri, era del tutto scomparso".

Il medico in trattore...

Quello di Nicola Massaro è un esempio di umiltà. Ama occuparsi delle macchine agricole, della semina e della fienagione. Da diffondere ad altri giovani la sua disponibilità e il suo adattamento, la sua praticità e la sua bravura di agricoltore. Leggiamo questa sua sensibilità come una forma di gratitudine verso la terra che ha dato il reddito anche per farlo studiare. Come potrebbe rinnegarla dato che questa è la madre di tutti, dando a ognuno di che vivere?! Basta saperla "accarezzare" e amare.

I giovani fratelli, Stefano e Nicola Massaro, spiegano meglio: "Noi teniamo tanto all'azienda e fin da piccoli abbiamo sempre detto che qualsiasi cosa avremmo fatto da grandi, con o senza laurea, questa sarebbe sempre andata avanti, non l'avremmo mai chiusa, come succede in altri casi dove i figli, dopo aver studiato, abbandonano tutto. Per noi doveva essere la base, un caposaldo, un punto di riferimento perché non ci sostiene solo il reddito ma anche e soprattutto la passione".

Ma Nicola, da medico, sa che per la sua scienza calza a pennello il concetto che la cura della salute umana parte dall'am-



biente e dalla terra per poi arrivare anche a tavola. "Se è vero che noi siamo quello che mangiamo - ci dice -, l'alimentazione sana fa la differenza e porta benessere alla persona".

La filiera, solitamente, si chiude con la vendita del prodotto e, in questo caso, gode di un altro valore aggiunto, quello del controllo di qualità e salubrità, per contribuire con buoni alimenti alla salute dei fruitori finali.

Ignazio Maiorana



Il piatto giusto... Le proposte di Carmela Miceli

GIGLI FARCITI

Ingredienti:

4 fette di formaggio primo sale
1 peperone giallo, 1 rosso e 1 verde
1 zucchina genovese
1 spicchio d'aglio
Prezzemolo fresco
1 cucchiaino di miele
Olio, sale e pepe q.b.

Fate scaldare una padella antiaderente e adagiatevi una alla volta le fette di formaggio. Appena dorate da entrambi i lati, formate con ognuna di esse dei gigli che terrete da parte. Nel frattempo, lavate e spuntate le verdure, fatele appassire in una padella, aggiungete l'aglio, salate e pepate. A metà cottura aggiungete il miele ed infine a fuoco spento il prezzemolo fresco tritato. Farcite i gigli e servite ben caldi.



LE MEZZELUNE

Ingredienti:

250 gr di pasta fresca
250 gr di ricotta fresca
2/3 mazzi di tenerumi
250 gr di caciocavallo
Mezza cipolla
Olio d'oliva, sale e peperoncino q.b.
Uno spicchio d'aglio
Prezzemolo fresco

Per la pasta: 250 gr di farina di grano duro e 3 uova medie. Disponete su di un piano la farina, formate la fontana al centro e rompete le uova. Lavorate la pasta fino a ottenere un composto morbido ed omogeneo.

Con il mattarello, tirate delle sfoglie e ricavate dei quadrati.

Per il ripieno: lavate e spuntate i tenerumi. Cuocete in acqua salata per circa 15 minuti. Nel frattempo rosolate in una padella, olio, cipolla e aglio, aggiungete i tenerumi sgocciolata, prezzemolo sale e pepe. Successivamente, aggiungete la ricotta e il caciocavallo grattugiato. Con il composto ottenuto, farcite i quadrati di pasta e richiudeteli formando una mezzaluna.



La Limousine dei Brucato

La taglia minuta fa la grandezza della razza

di
Ignazio
Maiorana

La rivoluzione della carne bovina nello scorso mezzo secolo porta la firma della Francia.



Dai Vespri in poi è il caso più eclatante che registriamo: i siciliani questa volta non rifiutano i francesi dominatori, li vanno a cercare per rifare la genetica dei loro animali da carne, per realizzare una buona base da cui ripartire per ottenere un allevamento più produttivo. Dunque i francesi dominano ancora e fanno economia in Sicilia diffondendo le loro due prestigiose razze bovine: la Limousine e la Charolaise.

Come tanti altri allevatori isolani, anche i Brucato di Alimena (PA), 29 anni fa hanno importato dalla Francia il primo gruppo di 15 giovenche Limousine. Nel 2005 la consapevolezza di fare un lavoro più specializzato con l'acquisto, nello stesso Paese straniero, di altre 15 manze, questa volta scelte personalmente da Francesco Brucato e dai suoi figli Tonino e Giuseppe (nella foto in basso). Questi ultimi, nel 2008 e

dichiarano i Brucato -. Tuttavia, ci auguriamo che anche col nostro contributo l'allevamento Limousine in Sicilia possa presto creare un mercato migliore, fornendo le condizioni e gli elementi per evitare di ricorrere all'estero per l'acquisto dei riproduttori. Questo l'obiettivo zootecnico dell'azienda. Inoltre coltiviamo l'obiettivo associativo tra noi allevatori, non solo per valorizzare il senso di collaborazione già esistente nel territorio, quanto anche per concordare linee di azione comune sul mercato, cercando di offrire un prodotto quanto più uniforme, con l'ambizione di poter entrare insieme anche nella grande distribuzione organizzata. Dall'ARAS -



aggiungono - ci auguriamo possa svolgere un ruolo ancora più intenso e competente e che possa sviluppare, ulteriormente, il metodo associativo degli allevatori. La nostra azienda deve tanto all'opera del dr. Vincenzo Canale, nei suggerimenti tecnici e nei controlli ponderali degli animali. Il nostro bestiame -

concludono i Brucato - si caratterizza per la docilità degli animali e per la loro testa piccola rispetto ai capi di altri allevamenti. Fattori di non poco conto nella nostra attività".

Anche qui la famiglia è ben salda, grazie anche all'attiva collaborazione in azienda della signora Carmela nel provvedere alle esigenze del marito, dei figli e dell'abitazione in campagna.



nel 2010, vi andranno ancora per scegliere altri due gruppi di manze al fine di diversificare ulteriormente le linee di sangue ad integrazione dell'allevamento sito in contrada Murfa, dove oggi, in 96 ettari di terra, si allevano 72 fattrici e 3 tori. Il giovane bestiame viene venduto per allevamento nel territorio e anche oltre. La continua rotazione di tori rigorosamente francesi contribuisce ulteriormente a rigenerare il bestiame e la genetica.

"La Francia, attualmente, è la madre della nostra genetica -



La Limousine di montagna

Li Puma di Alimena



Terra selvaggia quella che accoglie, da 15 anni, l'allevamento della famiglia Li Puma in contrada Bulgarito ad Alimena. Tra rocce e arbusti, dove solitamente pascolano le capre indigene, in questo caso osano i bovini di razza Limousine, magnificamente adattatisi al clima e alla modesta alimentazione supportata dall'integrazione di fieno e mangimi nei periodi più difficili. La ricca varietà vegetale spontanea di queste montagne offre alle carni, come anche ai latticini prodotti in questi luoghi, un sapore ancora più gradevole.

Qui allo stato brado i Li Puma allevano 40 fattrici e un toro in 40 ettari di superficie. "Qui gli animali possono sostenere con buoni risultati produttivi un'alimentazione più frugale rispetto a bovini di altre razze in selezione", sostengono i Li Puma. La genetica dell'allevamento è stata costruita con tori italiani, ma oggi è un riproduttore francese a continuare l'opera di miglioramento selettivo. Per l'acquisto di animali in purezza in Francia l'azienda consiglia di non delegare i commercianti ma scegliere direttamente il bestiame da acquistare visitando gli allevamenti specializzati.

L'azienda non ingrassa animali. Assicuratasi la rimonta annuale del giovane bestiame, vende ai macellai locali i vitelli dell'età media di 10 mesi, completamente svezzati. Ciò al fine di abbattere i costi di alimentazione e anche per ridurre i rischi cui è sottoposto il patrimonio zootecnico.

L'azienda Li Puma fa ricorso a frequenti scambi di collaborazione tra allevatori della stessa razza che riassumono in alcuni punti essenziali i pregi della Limousine: parti facili, maggiore resa in carne, adattabilità, regolarità, puntualità dei parti, docilità degli animali quando vengono ben accuditi.



Madre, figlia e nipote per una foto ricordo

Vi presentiamo qui tre generazioni tra loro legate e di elevata qualità morfologica:

Vibriss è la bovina a cui l'azienda tiene maggiormente, è nata il 16-10-2004 ed è figlia di *Tresbeau* e *Sampa*. Con lei la figlia *Tamila*, nata il 24-3-2007 da padre *Vifargent*, che, accoppiata con *Affecteux* (il toro della foto in alto), ha partorito, il 7-3-2012, la vitella fotografata con loro.



Nel Palermitano

La Charolaise dall'ossatura fine

A Castronovo di Sicilia l'azienda di Giuseppe e Francesco Pizzuto è un punto di riferimento della genetica per i bovini da carne. Qui si alleva la Charolaise dal 1995 in 40 ettari di terreno a pascolo e seminativo. Prima di quella data, Giuseppe Pizzuto (nella foto a destra) allevava Brune austriache. Poi i problemi con la quota latte e le prime avvisaglie della crisi economica hanno indotto l'allevatore a convertire la stalla da latte in struttura di produzione di carne. Lui e il figlio Francesco (foto in basso) oggi gestiscono una delle più qualificate aziende siciliane ed hanno il desiderio di spiegarci come sono giunti a questo risultato.

“Rispetto a prima, l'allevamento è semplificato – ci dicono i Pizzuto -. Non abbiamo più la mungitura due volte al giorno, abbiamo più tempo e meno spese. Questa la scelta vincente che ci ha visti superare le difficoltà. Tutte le altre stalle da latte, oggi, hanno problemi economici a causa di mancati o ritardati pagamenti del latte da parte dei caseifici. Aprire un caseificio aziendale e avviare la vendita diretta dei prodotti comporta manodopera in più e spostarsi giornalmente per andare nei luoghi di vendita, stare sempre in giro...”.
Ma perché tanti allevamenti da carne non possono vantare la stessa serenità?

“Quando siamo passati all'indirizzo carne – riferisce Giuseppe Pizzuto – tutti ci hanno preso per pazzi. Dopo un paio di anni, in molti però hanno seguito la nostra pazzia perché hanno cominciato a notare



i risultati da noi ottenuti. Anche al Nord, oggi, le stalle da latte si sono ridotte di numero, ce ne sono il 50% in meno. Tuttavia, la trasformazione della stalla da latte a carne non è stata facile, non è una cosa immediata. C'è tutto un lavoro dietro. Il mercato è sempre una brutta bestia. Occorre affrontarlo con elementi convincenti e saper fare l'allevatore”.

Perché avete scelto di allevare la Charolaise?

“Conoscevamo la Charolaise solo per qualche esperimento di incrocio con le vacche da latte – risponde Giuseppe -. La fecondazione artificiale lasciava nelle nostre vacche inaccettabili salti di gravidanza. Così, abbiamo acquistato un toro Charolaise a Ragusa per la monta naturale alle vacche Brune. Fu allora che abbiamo visto i primi risultati sull'incrocio, venduto la quota latte per investirla nelle prime 6 manze di razza Charolaise, iscritte al Libro genealogico, acquistate a Ragusa da Salvatore Criscione. Poi ne abbiamo comprate altre 5 l'anno successivo e così via... Cominciammo a puntare sull'acquisto di tori eccellenti. Quando l'ARAS, per l'adesione ai controlli ponderali, mi ha richiesto capinucleo iscritti al Libro genealogico, ho preso tre tori ancora nell'azienda Criscione. Nessuno di essi ha dato problemi al parto delle vacche. Successivamente, i Criscione hanno chiuso l'azienda – continua Giuseppe Rizzuto -. In Sicilia non trovavamo riproduttori del livello desiderato per migliorare ulteriormente il nostro bestiame. Così cominciarono i nostri viaggi in Francia, che è la madre terra della Charolaise, alla scoperta della buona genetica, scegliendo riproduttori di mole ampia ed ossatura fine. A nostro

avviso è il toro il vero investimento dell'allevamento bovino. Ne cambiamo uno ogni tre anni per evitare la consanguineità. Ma il vero segreto che oggi ci sentiamo di svelare è stato proprio quello di scegliere l'ossatura fine. Il nostro toro Danilo è un soggetto super eccezionale ed ha avuto riconoscimenti dagli stessi francesi. Anche quest'anno, alla fiera di Alia, uno dei giudici francesi, proprietario di un allevamento di 120 vacche Charolaise ed impiegato al Centro genetico della Limousine in Francia, ha riconosciuto il valore morfologico e genetico di Danilo. Ma ne teniamo un altro più giovane, Hector, di altrettanto livello”.

Oggi l'azienda Pizzuto alleva 30 fattrici ed altri 15 capi giovani di razza pura e di elevata qualità. Pare che in questo caso l'allevatore, se non ha ancora superato i maestri, sia stato almeno notato da loro. Riassumendo, quindi, il successo della selezione dei Pizzuto sta nella mole abbastanza sviluppata degli animali, la finezza della struttura ossea e la facilità al parto anche delle primipare. Infine, tengono a precisare Giuseppe e Francesco Pizzuto, “lavoriamo con piacere con questi animali anche per la docilità che li caratterizza”. Per gli allevatori del Palermitano è un azzardo spingersi fino a Ragusa per esporre in fiera e concorrere con i propri animali nel “regno della zootecnia qualificata”. Ma i Pizzuto hanno osato farlo ed hanno ottenuto buoni riconoscimenti. Nel 2011 sono risultati vincitori in tutte le categorie, hanno portato a casa 7 coppe, 6 primi posti e un secondo in classifica, su 7 animali esposti alla Fiera agroalimentare mediterranea di Ragusa. Anche nella scorsa edizione di Sicilialleva, ad Alia, i Pizzuto si sono piazzati primi in diverse categorie:

maschi da 13 a 18 mesi (campione giovani), maschi oltre 36 mesi, femmine da 18 a 24 mesi, manze gravide di età massima 34 mesi e vacche (Campionessa del Concorso zootecnico). Lo sbocco commerciale del giovane bestiame selezionato di questa azienda, ormai, è esteso nelle province di Trapani, Caltanissetta, Agrigento, Messina, Enna e Palermo.

“Quasi sempre, dopo aver venduto i tori, riceviamo telefonate di ringraziamento per l'onestà e la correttezza nei rapporti commerciali con i clienti – ci dicono in conclusione i Pizzuto -. Noi abbiamo dato loro la garanzia che com'è il padre così sarebbero stati i figli. Gli acquirenti hanno apprezzato l'alta qualità da noi offerta. Quindi lavoriamo con grande soddisfazione professionale e morale”.

Anche in questa realtà rileviamo con piacere l'elevato valore della famiglia unita, interamente votata al lavoro in azienda, con un reddito dignitoso.

Ignazio Maiorana



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