

*Malgrado numerose difficoltà, la zootecnia locale punta sugli ovicapri e sulla linea vacca-vitello nelle aree interne. E sulle vacche da latte nelle pianure e nell'altopiano ragusano*

# Sicilia

## Ma si tenta di fronteggiare i problemi



● Massimiliano Lanza.

di **Giuseppe Francesco Sportelli**

**L'**allevamento dei piccoli ruminanti, ovini e caprini, in prevalenza nelle aree interne; la linea vacca-vitello ossia l'allevamento delle vacche nutrici per la produzione di vitelli da ingrassare direttamente o vendere sul mercato locale a ingrassatori specializzati, anch'esso realizzato soprattutto in collina e montagna; allevamenti bovini intensivi da latte, localizzati nelle aree pianeggianti e in particolare nell'altopiano ragusano.

### UNA ZOOTECCIA IN CRISI

La generale polverizzazione e la ridotta dimensione delle aziende zootecniche siciliane fanno avvertire più pesantemente gli effetti della generale crisi economica, avverte Lanza. «Esse non sono in grado di competere in un mercato sempre più globalizzato, sopravvivono solo le realtà che realizzano economie di scala e risultano più competitive».

Lanza spiega così le ragioni della crisi della zootecnia siciliana:

1. i costi insostenibili dell'alimentazione imputabili a uno scriteriato aumento di alcune materie prime mangimistiche quali la soia;
2. il prezzo del latte bovino non sempre remunerativo e plafonato al ribasso da poche grosse industrie lattiero-casearie che agiscono quasi in regime di monopolio;
3. le notevoli difficoltà degli allevatori di accesso al credito;
4. la lievitazione dei costi energetici in termini sia di carburante sia di utenze;

5. la polverizzazione dell'offerta (come per i formaggi siciliani), con il conseguente scarso potere contrattuale dei produttori che li rende propensi ad accettare prezzi "mortificanti" spesso sotto i reali costi di produzione;

6. la carenza di una mentalità cooperativistica, per cui gli allevatori siciliani trovano difficoltà a unirsi;

7. la ridotta o assente propensione a innovare i processi e le tecnologie di produzione, ancora largamente legate alle tradizioni;

8. le rigide normative legate al benessere animale e all'igiene che hanno portato alla chiusura di molte aziende o hanno dirottato molte aziende da latte a vendere il prodotto all'industria piuttosto che caseificarlo in azienda;

9. problematiche sanitarie (brucellosi, tubercolosi) ancora lontane dall'essere totalmente risolte, concausa della riduzione delle consistenze animali soprattutto nel comparto ovicaprino. **G.F.S.** ●

## IL RICAMBIO GENERAZIONALE

Negli ultimi anni, ricorda Lanza, si assiste a un netto abbassamento dell'età media degli allevatori ovicapri, segno di un ricambio generazionale che sta gradualmente favorendo l'adeguamento degli allevamenti al pacchetto di normative sia igienico-sanitarie sia di benessere animale. «Gli allevamenti di piccoli ruminanti hanno trovato maggiore difficoltà ad adeguarsi alle norme igieniche, soprattutto quelli che hanno dovuto dotare i locali di caseificazione di requisiti strutturali per la facile pulizia, effettuando ingenti investimenti, senza o con pochi contributi pubblici. Invece l'adeguamento per il benessere animale è stato più semplice, poiché il sistema di conduzione si avvicina di più alle norme (maggiori superfici pro capite, utilizzo di spazi aperti, pascolamento) rispetto agli allevamenti intensivi che sono molto

limitati. Il comparto è però ancora gestito per lo più con pratiche tradizionali e limitato impiego di moderne tecnologie, imposte dalle norme igienico-sanitarie, quali la mungitura meccanica, peraltro ancora non praticata su larga scala, e l'utilizzo, più diffuso, di vasche refrigeranti per il latte».

Anche il comparto bovino sta vivendo un ricambio generazionale, a volte basato sulla filiera corta, «che, seppur lento, costituisce una grossa potenzialità in termini di aggiornamento e miglioramento delle competenze degli allevatori. A loro supporto un ruolo fondamentale viene svolto dalle Apa e dai servizi di assistenza tecnica della Regione, i quali, pur in piena fase di ristrutturazione, stanno garantendo servizi di base come i controlli funzionali e genealogici».

G.F.S. ●



● Gregge di ovini al pascolo in agro di Cesarò (Me).

Sono questi gli attuali assi portanti della zootecnia siciliana, afferma Massimiliano Lanza, docente ordinario di Zootecnia speciale presso il Dipartimento di scienze delle produzioni agrarie e alimentari (Dispa) dell'Università di Catania.

### Gli ovicapri

«In Sicilia, secondo i dati del 6° Censimento generale dell'agricoltura (2010), esistono circa 5.600 allevamenti e 732.000 capi ovini e circa 2.000 allevamenti e 117.000 capi caprini, distribuiti prevalentemente nelle aree svantaggiate interne dove la pastorizia, spesso ancora legata a fenomeni di transumanza, costituisce la fonte di reddito più importante. Accanto a tale realtà principale esistono nelle aree costiere e di pianura allevamenti stanziali che trovano nicchie di mercato nelle vaste aree urbane. Nel pe-



● Ovini al pascolo a Rocche di Crasto (Me).

riodo 2000-2010 è diminuito il numero di allevamenti ovini (-13%) e caprini (-17%), mentre il numero totale di capi è aumentato per gli ovini (+3,4%) ed è diminuito per i caprini (-4%). È cresciuta la consistenza media aziendale, pari a circa 130 capi ovini (+19% rispetto al 2000) e 57 caprini (+16%), confermando il trend verso la scomparsa delle aziende con un numero troppo ridotto di animali per essere competitive sul mercato a favore di aziende con una maggiore consistenza di capi e quindi più competitive».

La tradizionale pratica della transumanza è notevolmente diminuita rispetto al passato, soprattutto per ragioni sanitarie che hanno limitato la movimentazione degli

animali. «L'indirizzo produttivo è per lo più misto: latte e carne. Le tipologie di allevamento variano da numerose aziende caratterizzate da un sistema pastorale arcaico (allevamento brado e "transumante", assenza o carenza di strutture e infrastrutture, alimentazione irrazionale, carenti condizioni igienico-sanitarie degli animali) a poche aziende stanziali (provviste di ovili per il ricovero degli animali, soddisfacenti condizioni igienico-sanitarie, alimentazione razionale che spesso prevede un'integrazione al pascolo con mangimi concentrati e fieno). Le razze ovine allevate sono la Pinzirita, la Valle del Belice, la Comisana, più soggetti meticcii, mentre fra le caprine prevalgono la Maltese, la Rossa Mediterranea, la Messine-



● Capre di razza Girgentana.



● Bovina meticciasiciliana allevata in linea vacca-vitello.



● Toro di razza Limousine allevato nel Ragusano.



● Vacche di razza Frisona allevate a stabulazione libera nel Ragusano.

### L'APPLICAZIONE DELLA MULTIFUNZIONALITÀ

Oltre alla filiera corta, un altro aspetto dell'evoluzione delle aziende zootecniche siciliane è l'applicazione della multifunzionalità, puntualizza Lanza. «Molte aziende sono fattorie didattiche oppure offrono servizi quali agriturismo o turismo rurale, offrendo i prodotti tipici aziendali. Altre aziende allevano asine il cui latte oltre alla vendita diretta può essere utilizzato per la realizzazione di prodotti per l'estetica realizzati con tale materia prima. Un esempio in tal senso è dato dall'azienda ASILAT in provincia di Catania che ha aperto una linea di prodotti cosmetici specifici realizzati con il latte di asina».

**G.F.S.** ●

se e, in piccoli nuclei, la Girgentana, nonché soggetti meticciasiciliani. È frequente l'allevamento promiscuo che unisce agli ovini un piccolo nucleo di capre per produrre formaggi misti».

Il limite principale del comparto oviceprino, sostiene Lanza, è sempre stato, e rimane, la carenza sia delle dimensioni sia dei punti di caseificazione che spesso costringono l'allevatore alla vendita del latte all'industria determinando una per-

dita di tipicità legata a tradizioni casearie locali. «Poche aziende hanno investito in minicaseifici aziendali per la vendita sia diretta dei prodotti lattiero-caseari (formaggi e ricotta) sia indiretta tramite distributori. Sono altresì presenti poche realtà più grandi con caseifici di maggiori dimensioni. Nonostante tali problemi, la Sicilia vanta produzioni casearie tipiche Dop quali il Pecorino Siciliano, la Vastedda del Belice, il Piacentinu Ennese, non-

ché altri formaggi inseriti nell'elenco dei prodotti storici siciliani fabbricati tradizionalmente».

La gestione alimentare delle greggi sfrutta il pascolamento su cotiche erbose naturali (più raramente su erbai), integrato o meno con piccole quantità di mangime concentrato e fieno. «Rara è la gestione razionale del pascolo tramite turnazione, così come l'impiego di foraggi insilati sia per una carenza di tradizione del loro impiego nell'allevamento dei piccoli ruminanti sia per il rischio di trasferire eventuali difetti ai formaggi prodotti. L'integrazione del pascolo è spesso effettuata in maniera irrazionale, non sulla base della complementarità, inducendo situazioni di carenze o eccessi nutrizionali che si traducono in cali produttivi e scarsa qualità del latte, nonché in problemi metabolici e di salute degli animali (zoppie, enteriti, mastiti, ecc.). È perciò opportuno che le industrie mangimistiche e le

## ZOOTECCIA BIOLOGICA IN FORTE ESPANSIONE

La filiera della zootecnia biologica è in continua espansione, come testimoniato dai recenti dati Sinab (Sistema nazionale di informazione sull'agricoltura biologica), informa Lanza. «La Sicilia vanta il più alto numero di aziende zootecniche in regime di biologico in Italia, oltre 1.560. Comprende altresì circa il 9,5% dei bovini e il 6% degli ovicaprini allevati in biologico in Italia».

G.F.S. ●



● Bovine di razza Modicana nelle campagne ragusane.



● Moderna sala di mungitura in un'azienda di Frisone a Ispica (Rg).

Apa aiutino di più gli allevatori a migliorare le pratiche di alimentazione. Sono auspicabili più corsi di aggiornamento dei tecnici, curati da strutture universitarie competenti, per trasferire, dalla ricerca alla produzione, innovazioni tecnologiche su alimentazione, mungitura, management, benessere, igiene, ecc. in grado di migliorare significativamente la gestione aziendale».

La riproduzione si basa su sistemi naturali di controllo, aggiunge Lanza, quali il flushing (incremento della quota di energia offerta agli animali nel periodo della monta) o l'effetto-ariete senza l'applicazione di alcuna tecnologia "artificiale" come inseminazione strumentale, induzione degli estri e/o embryo transfer.

Dal punto di vista sanitario il comparto oviscaprino presenta i maggiori problemi per il frequente nomadismo che impedisce un facile controllo degli animali; tuttavia il servizio sanitario regionale certifica l'indennità nei riguardi di patologie infettive come prerequisito per condurre l'attività a garanzia del consumatore, anche se qualche falla nel sistema purtroppo persiste.

### I bovini

L'allevamento bovino si differenzia tra l'indirizzo produttivo linea vacca-vitello a bassi input tecnologici e la produzione specializzata di latte per uso fresco o, soprattutto, per la trasformazione casearia.

Secondo il 6° Censimento in Sicilia sono presenti circa 9100 allevamenti bovini (+1% rispetto al 2000) per 336.000 capi (+9% rispetto al 2000) con la maggiore concentrazione nelle province di Ragusa (22,8%), Palermo (21,4%), Messina (15,8%), Enna (14,8%). Il numero medio di capi bovini per azienda si attesta su 36,7 con un incremento di circa l'8%.

### La linea vacca-vitello

«La linea vacca-vitello è condotta nel massimo contenimento dei costi - spiega Lanza - e prevede: impiego prevalente di razze/popolazioni rustiche e/o meticce; frequente incrocio con tori specializzati da carne (Limousine e Charolaise); limitata presenza di razze specializzate da carne, con pochi allevamenti di vacche nutrici Charolaise, Limousine, Marchigiana, in grado di produrre vitelli ben confortati

secondo le richieste del mercato; diffusa pratica dell'allevamento brado e/o semibrado con massimo sfruttamento del pascolo e ricovero degli animali in stalla e/o semplici recinti con tettoie nei periodi climaticamente sfavorevoli; scarso impiego di mangimi concentrati o limitato utilizzo in particolari periodi; monta per lo più naturale, anche se non è esclusa l'inseminazione strumentale, vendita dei vitelli svezzati naturalmente sul mercato locale a prezzi poco remunerativi».

Gli allevamenti, molto polverizzati, non riescono ad approvvigionare con costanza i mercati, i quali quindi si rivolgono al più competitivo prodotto estero. «Infatti nelle aree interne il mercato della carne si basa ancora in misura preponderante sul rapporto diretto tra allevatore e macellaio. Invece nei grossi centri la commercializzazione della carne bovina è gestita pressoché totalmente dalla grande distribuzione che però intercetta solo marginalmente la carne prodotta in Sicilia ma si rivolge all'estero (Francia) o ai centri di ingrasso del Settentrione. Qualche centro di ingrasso di dimensioni ragguardevoli alleva ristalli per lo più acquistati fuori del territorio isolano e in minima parte in Sicilia per rifornire diversi punti vendita. Il comparto avrebbe bisogno di adeguate politiche di valorizzazione».



● Carro unifeed in un allevamento bufalino.

ne commerciale tramite la creazione di marchi di qualità per rendere più riconoscibile la carne di bovino prodotta in Sicilia e la riunione in cooperative di tutti gli attori della filiera. In tale direzione va l'attività del Corfilcarni (Consorzio per la filiera delle carni), presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina, che opera per innalzare gli indici di produzione e qualità delle carni siciliane, promuovere la tracciabilità dell'intero ciclo produttivo e sostenere il sistema delle certificazioni di prodotto».

### Il latte

Le aziende specializzate di bovine da latte non hanno niente da invidiare a quelle del Nord, benché si trovino ad affrontare qualche problema in più, sostiene Lanza. «Aziende che allevano soggetti di alta genealogia di bovine delle razze Frisona, Bruna e Pezzata Rossa convivono con pochi tradizionali allevamenti di soggetti delle razze autoctone Modicana e Cinisara, il cui latte, molto ricco in alcune varianti caseiniche, è particolarmente adatto alla caseificazione. Desta interesse la crescente introduzione della Pezzata Rossa per la duplice attitudine bilanciata latte-carne che garantisce valore aggiunto dalla vendita dei vitelli con buona conformazione e dalla produzione di latte di elevata qualità per la trasformazione casearia. La produzione media di latte a lattazione per bovina in Sicilia secondo le statistiche ufficiali dei bollettini Aia (2012) si attesta su 69 q con tenori lipidici e proteici medi pari rispettivamente a 3,54% e 3,29%».



● Suino Nero Siciliano allevato allo stato brado nei boschi dei monti Nebrodi, nel Messinese.

Le bovine vengono allevate in stalle a stabulazione libera con un management alimentare basato sovente sulla distribuzione della razione in forma unifeed tramite apposito carro miscelatore e suddivisione degli animali in gruppi in base al livello produttivo. Qualche azienda utilizza anche il pascolo, laddove disponibile, per qualche ora della giornata.

«Quasi tutte le aziende praticano di routine l'inseminazione strumentale con seme di tori testati di alta genealogia. La mungitura meccanica viene effettuata in sale moderne, qualche volta tecnologicamente avanzate, accanto alle quali sono presenti locali di stoccaggio del latte con vasche di raccolta refrigeranti. Molte aziende curano il management della mungitura che prevede il trattamento di pulizia e disinfezione dei capezzoli prima e dopo mungitura per contenere le mastiti. Accanto a tali realtà sono presenti aziende che allevano le razze autoctone Modicana (Sicilia orientale) e Cinisara (Sicilia occidentale), le quali producono un latte di alta qualità che rientra, seppur non in maniera esclusiva, rispettivamente nella produzione del Ragusano Dop e in quella del Caciocavallo palermitano, il cui iter per il riconoscimento della Dop è in pieno svolgimento. Tali aziende presentano caratteristiche più tradizionali riguardo alle tecniche di allevamento e management con meno tecnologia e più tradizione, che non preclude tuttavia gli elevati standard qualitativi delle produzioni».

Lanza rimarca poi lo sviluppo che sta avendo la filiera del latte fresco pastoriz-

zato siciliano «che si propone margini di crescita sempre più ampi per togliere quote di mercato al prodotto per lo più Uht che viene importato e che utilizza spesso latte proveniente da Francia, Germania ed Europa orientale. Aggiungo che nell'ambito lattiero-caseario opera il Corfilac (Consorzio per la filiera lattiero-casearia), che, avendo come partner l'Università di Catania, studia le produzioni lattiero-casearie siciliane tradizionali seguendo un approccio di filiera indirizzato alle piccole e medie aziende con l'obiettivo di elevare le produzioni casearie storiche, ottenute con processi tradizionali, a vere "opere d'arte" da annoverare tra i beni culturali italiani. Tale consorzio nel 2000 ha ottenuto dal Mipaaf per conto della Regione Sicilia di poter certificare le produzioni casearie Dop, il Ragusano e il Pecorino Siciliano».

### Il territorio

Pur nelle significative differenze strutturali dei vari comparti zootecnici, la tendenza attuale sia per l'allevamento ovicaprino sia per quello bovino da latte e da carne, nonché per quelli suino e avicolo, conclude Lanza, «è quella di legare le produzioni al territorio e certificarne l'unicità seppur nell'ambito di filiere di produzioni cosiddette tipiche di "nicchia". Queste, pur non potendo competere in termini quantitativi con i prodotti non siciliani, rappresentano tuttavia un risorsa da valorizzare anche tramite l'inserimento in circuiti di turismo "culturale-gastronomico", da valorizzare con opportune strategie di comunicazione/informazione». ●