



PROGRAMMAZIONE 2014/20

PIANO REGIONALE PER LO SVILUPPO DELLA ZOOTECNIA

RELAZIONE ED INDICAZIONI PROPOSITIVE

Fermo restando che qualsiasi ipotesi di programmazione o progetto di sviluppo non possono prescindere dall'adozione di prioritari provvedimenti straordinari ed urgenti (ripianamento passività, credito, prezzo del latte, controllo delle importazioni, sburocratizzazione dei procedimenti amministrativi) per fronteggiare la grave situazione di emergenza determinata dalla crisi in atto, si fornisce la relazione che segue, contenente, fra l'altro, indicazioni e proposte per un possibile rilancio in Sicilia, del settore zootecnico e della filiera lattiero casearia.

BREVE STATO DELL'ARTE DELLA ZOOTECNICA SICILIANA.

1. Settore al collasso per gli elevati e sempre crescenti costi di produzione rispetto al vi, alore dei prodotti, pressoché immutati da anni (oligopolio acquirenti latte), o decrescenti come per il settore carni.
2. Filiera lunga, con alti prezzi per i consumatori e scarsa redditività per i produttori.
3. Qualificazione delle produzioni, organizzazione dell'offerta, molto scadente (con la sola ma, non assoluta, esclusione dei prodotti DOP).
4. Commercializzazione dei prodotti lasciata alle capacità dei singoli produttori (polverizzazione delle produzioni), ed ove esistono delle cooperative di produttori, la mentalità resta quella di "produttore e non di imprenditore".
5. Rapporti con il mondo dei consumatori, informazione ed educazione del consumatore, pressoché inesistente.

E' inderogabile una politica di sviluppo della zootecnica che affronti i problemi, strutturali, infrastrutturali e di organizzazione dei servizi finalizzati a incoraggiare e qualificare le produzioni zootecniche, per migliorare la produttività animale e i sistemi di allevamento non sempre ottimali e la qualità dei prodotti, per essere sempre più in linea con le normative UE.

La Sicilia Zootecnica è divisibile in due grandi sistemi di produzione:

1. Intensivo e molto specializzato (prevalente nel Ragusano, ma non solo: a macchia di leopardo esistono in Sicilia allevamenti molto qualificati).
2. Estensivo con diversi livelli di specializzazione vincolati alla valorizzazione del territorio di produzione.

I due sistemi, entrambi molto importanti, hanno un ruolo strategico diverso per la Sicilia.

- ◆ I sistemi intensivi sono indispensabili per limitare il grande deficit alimentare tra produzioni e consumo: importiamo oltre il 75% di latte (difficile da migliorare per le quote latte) e l'80 % di carne. Nonostante tutto, i produttori Siciliani rischiano di chiudere per i costi di produzione troppo alti e per mancanza di una vera strategia di commercializzazione, che subisce l'oligarchia del mondo Industriale Siciliano, la concorrenza dei prodotti importati ed ottenuti a bassi costi e, non per ultimo, la polverizzazione della produzione e soprattutto dell'offerta oltre che la sua scarsa organizzazione.
- ◆ I sistemi estensivi sono strategicamente fondamentali per la Sicilia perché:
 - presidiano il territorio (gli allevatori sono dei veri e propri guardiani del territorio);
 - utilizzano delle risorse naturali altrimenti inutilizzabili (abbandono= degrado) pertanto contribuiscono a rispettare l'ambiente;
 - Contribuiscono a mantenere un'architettura rurale e paesaggistica di rilevanza internazionale.
 - mantengono un significativo livello occupazionale;
 - hanno un ruolo sociale, poco riconosciuto, ma di rilevanza straordinaria;
 - producono prodotti tradizionali di altissima qualità potenziale, espressione massima della biodiversità agroalimentare dell'Isola. A condizione che vengano applicati adeguati sistemi di qualificazione della produzione e dei relativi prodotti e si superino, in alcune sacche, i problemi legati alla sanità animale.
 - Allevano prevalentemente animali di razze autoctone, di cui alcune a rischio di estinzione;

Considerata la diversità dei sistemi, le strategie di sviluppo non possono che essere significativamente diverse, ma ciò che è realmente incomprensibile è che tutti i prodotti competono sullo stesso mercato, senza alcuna vera e reale distinzione per la qualità. Per cui i prodotti delle aree estensive non riescono a competere con i prodotti industriali, che sono in genere connessi ai sistemi intensivi, e quest'ultimi, a loro volta, non sono in grado di competere con le multinazionali che operano legittimamente anche nei mercati dell'Isola.

Misure urgenti, compatibili con i regolamenti comunitari, sono necessarie per aumentare la competitività dei sistemi produttivi Siciliani.

Il posizionamento dei prodotti sul mercato e la relativa strategia di valorizzazione risulta "la madre del problema", pertanto il primo e principale da affrontare. Ovviamente bisogna anche essere pronti ad offrire prodotti qualificati che il mercato richiede.

I sistemi più diffusi nel passato e proposti dagli economisti filo-globalizzazione indicavano di concentrare le produzioni, di uniformare le produzioni, di delocalizzare per ridurre i costi, ed ancora di destagionalizzare le produzioni, il tutto per ottenere dei prodotti di massa uguali tutti i giorni, per rispondere, secondo loro, alle esigenze dei consumatori. L'obiettivo commerciale di questo sistema è quello di posizionare i prodotti sul mercato con un basso profilo di qualità e di prezzo, per

riscuotere la massima concorrenza. Condizione possibile perché se i sistemi industriali sono efficienti riescono ad effettuare delle economie di scala incomparabili rispetto ai sistemi di produzione tradizionali rurali.

Ovviamente la fascia dei consumatori a reddito medio-basso è spesso costretta ad acquistare questi prodotti, ma ricerche e movimenti pro biodiversità dell'ultimo decennio, hanno dimostrato come i consumatori più attenti di qualsiasi fascia sociale, ed ovviamente quelle più alte, siano alla ricerca concreta di prodotti di alta qualità, fortemente legati al territorio, che non siano semplicemente fonti di nutrienti, (la percentuale degli obesi aumenta continuamente anche in Italia e non solo negli USA), ma che rappresentino un patrimonio storico-culturale significativo che rende unico il prodotto stesso.

Il comune convincimento è che c'è spazio per tutti i sistemi, anche per quelli industriali, ma le istituzioni pubbliche hanno il dovere morale di intervenire prioritariamente a salvaguardia del proprio territorio, della cultura secolare del mondo rurale, nel rispetto della natura, dell'ambiente e della biodiversità intrinseca di questi sistemi produttivi.

Per il mondo rurale si propone d'intervenire, evitando in modo assoluto qualsiasi forma di assistenzialismo, ma creando le condizioni per la valorizzazione dei loro prodotti. La comunità Europea, non consente un intervento diretto sul prodotto, ma sono possibili una serie d'interventi e servizi che migliorano, identificano e qualificano i prodotti, oltre ad azioni generiche ma mirate ad informare il consumatore Siciliano e non solo, sulle proprietà salutistiche, aromatiche e culturali che i prodotti zootecnici storici siciliani possiedono. Solo un intervento pubblico può aiutare a far conoscere le specialità siciliane. I produttori di piccole quantità di prodotto non possono mai competere con le industrie sui piani di informazione e pubblicità dei prodotti. E non è assolutamente vero che servono enormi quantità di prodotto per avviare un piano di marketing strategico, perché in Sicilia va rivendicato il paniere di tutti i prodotti, che essendo stagionali e tradizionali, non sono mai di massa. Il consumatore va quindi educato a ricercare cosa il mercato offre di fresco a Km zero, e ad impatto ambientale zero, per scegliere ed allargare il proprio bagaglio culturale enogastronomico con positive ripercussioni, tra l'altro, sulla salute.

La difesa del mondo rurale "estensivo, tradizionale", va sostenuta in nome della difesa dell'ambiente ed ha delle ricadute economiche e socio-culturali sostenibili.

PROPOSTE D'INTERVENTO D'INTERESSE GENERALE NEL SETTORE ZOOTECNICO SICILIANO:

Così come accennato in premessa non è possibile proporre azioni univoche per la diversificata realtà zootecnica Siciliana. Alcuni interventi possono essere enunciati a carattere generale, ma poi lo sviluppo degli stessi deve tener conto delle realtà locali in cui si intendono sviluppare.

La sanità animale non può e non deve essere inserita in un piano zootecnico, in quanto la garanzia della sanità animale per le patologie trasferibili all'uomo (zoonosi), è la base di ogni possibile programma di sviluppo e per questo è già abbondantemente finanziata da decenni dalla sanità nazionale e regionale per cui dovrebbe aver già garantito l'indennità degli allevamenti sul piano Regionale. Cosa diversa sono i servizi e l'assistenza per educare ed informare i produttori per migliorare la sanità animale, obiettivo che dovrebbe rientrare nel piano zootecnico regionale.

ZOOTECNIA ESTENSIVA.

- ◆ Valorizzare le aree marginali in quanto, l'uomo assolve alla funzione di Presidio del territorio, dell'ambiente, del paesaggio nonché ultimo baluardo contro l'esodo dei giovani verso i centri urbani.

- ◆ Stimolare l'innovazione tecnologica che rispetti le tradizioni e la natura, ma consenta una maggiore flessibilità del lavoro.
- ◆ Rafforzare i sistemi produttivi naturali, biologici, tradizionali in quanto espressione della biodiversità territoriale.
- ◆ Stimolare il ricorso a fonti di energia alternativa dal fotovoltaico, all'eolico, al biogas per l'indipendenza energetica aziendale.
- ◆ Ipotizzare strutture ed infrastrutture collettive, tra cui :
 - ✓ Centri di stagionatura per i formaggi storici siciliani;
 - ✓ Centri di macellazione e valorizzazione dell'Agnello Siciliano e creazione di una rete di produttori come bacino di utenza;
 - ✓ Centro sperimentale Regionale per la produzione di Caglio;
 - ✓ Ove le condizioni produttive lo consentissero programmare un "polo lattiero-caseario" così come descritto per la zootecnia intensiva.
 - ✓ In alternativa al polo lattiero caseario potrebbero ipotizzarsi delle "Oasi del mondo rurale" attraverso mercati dei contadini, ma anche negozi di enogastronomia, bar, ristoranti, pizzerie dove si valorizzano i prodotti del polo e del territorio.
 - Ed ancora centri di degustazione per informare ed educare il consumatore sulla qualità dei prodotti. In questi centri che osiamo definire "culturali" devono essere presenti anche i prodotti più pregiati quali le DOP.
 - La presenza di macellerie dei produttori, a completamento del ciclo delle produzioni zootecniche.
 - Spazi dedicati alla formazione in tema di marketing, di accoglienza e turismo rurale, per invogliare i giovani ad accedere a nuovi mestieri che possano contribuire a ridurre l'esodo dal mondo rurale.
 - ✓ Osservatorio del sistema lattiero caseario tra cui un osservatorio dei prezzi della filiera;
 - ✓ Organizzazione dell'offerta dei prodotti lattiero caseari.
- ✓ Nel breve periodo, perché le infrastrutture richiedono dei tempi di realizzazione medio-lunghi, stimolare le comunità locali, nelle piazze del paese, magari settimanalmente a creare dei luoghi d'incontro tra i produttori e consumatori, dove gli stessi possano scegliere i prodotti, informarsi, degustarli, spendere del tempo in un contesto architettonico, culturale integrato da cibo di altissima qualità e testimonial del sapere locale.
- ◆ In nome della biodiversità e della straordinaria qualità dei prodotti delle aree collinari e montane (in sintesi della zootecnia estensiva), si ritiene necessaria una politica di valorizzazione dei luoghi di vendita tradizionali (le classiche "putie") dei tanti paesi che rappresentano il cuore pulsante della Sicilia, spesso, forse sempre, ignorati e relegati quasi ad una condizione di sottosviluppo secondo i concetti travolgenti della globalizzazione.
- ◆ Stimolare e finanziare una "Rete eno-gastronomica di qualità siciliana", dove ogni piccolo negozio agroalimentare dei paesi anche di montagna, diventi il riferimento istituzionale della politica di valorizzazione agroalimentare della Sicilia. Dovranno prevedersi incentivi per la qualificazione dei punti vendita, e sviluppare delle guide per i turisti del cibo, per indicarne non solo l'esistenza ma anche le specificità che possono offrire non solo ai consumatori locali ma al mondo intero , attraverso portali mediatici di vendita e comunicazione.
- ◆ Sviluppare della ricerca per caratterizzare e qualificare i prodotti di origine animale, (caratterizzazione analitica della loro qualità igienico-sanitaria, nutrizionale, merceologica, sensoriale e salutistica), anche attraverso le richieste di ulteriori riconoscimenti comunitari

(DOP, IGP...) per altri prodotti tra cui il Caciocavallo Palermitano, la Provola dei Nebrodi, il Maiorchino e soprattutto l'Agnello Siciliano.

- ◆ Sviluppare servizi di supporto alle aziende agricole per la certificazione dei prodotti richieste dalla Grande distribuzione Organizzata.
- ◆ Organizzare un servizio in sinergia e a supporto degli Enti preposti al controllo, per la verifica dell'origine e relativa qualità dei prodotti di origine animale in ingresso nella nostra Regione.
- ◆ Migliorare la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale, mirando ad ottenere delle produzioni OGM free.
- ◆ Certificare la qualità dei prodotti Siciliani tradizionali e stesura dei relativi disciplinari di produzione, definendo un marchio di distretto in sinergia con il "Born in Sicily" della Regione Siciliana.
- ◆ Controlli sulla filiera mangimistica, sia della provenienza che della presenza di inquinanti tra cui le micotossine, nonché creazione di filiere mangimistiche OGM free implementando l'uso di materie prime alternative al mais ed alla soia largamente presenti sul mercato in forma OGM. In tal senso l'incentivazione all'uso di leguminose (favino, pisello proteico, cece, ecc) potrebbe rappresentare una strada da percorrere.
- ◆ Azioni per valorizzare la filiera carni degli allevamenti da latte e per gli allevamenti delle aree interne. Filiera attualmente ancor più anti-economica della produzione del latte.
- ◆ Salvaguardia delle razze autoctone Siciliane in via di estinzione (creazione di banche del germoplasma).
- ◆ Per le razze autoctone ovine programmare dei piani di Miglioramento genetico al fine di poter affrontare i mercati del nord africa e non solo. Per le razze bovine Modicana e Cinisara, ove la consistenza numerica lo consentisse, predisporre un programma di miglioramento genetico risulta di fondamentale importanza per evitarne l'estinzione.
- ◆ Aggiornamenti del mondo zootecnico su tematiche di interesse reale.
Per gli allevatori e gli operatori (anche extracomunitari), organizzazione di corsi per: mungitori; la conservazione dei foraggi; una corretta gestione dell'allevamento; miglioramento della qualità del latte; miglioramento della qualità dei formaggi; casari; scelta di tori da riproduzione; l'alimentazione animale; miglioramento della fertilità delle vacche/pecore/capre.

ZOOTECNIA INTENSIVA.

Con riferimento alla zootecnia intensiva, maggiormente rappresentata nel ragusano, ma presente a macchia di leopardo nell'intero territorio Siciliano, diventa prioritaria la possibilità di colmare il gap strutturale sia con riferimento ai sistemi produttivi collettivi che ai servizi per la valorizzazione dei prodotti.

Ed in particolare:

◆ **“POLI LATTIERO CASEARIO”** non solo a Ragusa ma anche nelle aree di maggiore concentrazione zootecnica in Sicilia (2-3). Al fine di mettere fine all’oligarchia della domanda, si ritiene fondamentale poter usufruire di alcuni **“POLI LATTIERO CASEARI”** in grado:

- di trasformare il latte veramente Siciliano, puntando prioritariamente al **latte fresco pastorizzato di alta qualità** per le aziende da latte specializzate, ma prevedendo anche la specificità di alcuni prodotti quali ad esempio il latte fresco di alta qualità da animali allevati al pascolo, o di specifiche razze autoctone.
- Considerato il limitato consumo di latte fresco pastorizzato (per cui è importante avviare campagne di informazione ed educazione del consumatore, come vedremo più avanti), va prevista anche la trasformazione e produzione di **latte a lunga conservazione (UHT e/o sterilizzato)**.
- Produrre prodotti caseari per la Grande Distribuzione Organizzata (GDO), per operatori commerciali (ristoranti, pizzerie); Ad esempio formaggi freschi, yogurt, mozzarella da pizza, ricotta, la cui qualità sarà in ogni caso superiore ai prodotti (es le cagliate) d’importazione, in quanto prodotti con latte Siciliano da aziende controllate e certificate. Il tutto a prezzi competitivi in quanto assimilabile ad una vendita diretta.
- Introduzione di impianti per lo smaltimento del siero e dei residui lattiero caseari, ipotizzando il recupero di importanti materie prime, di altissimo valore per l’agro-alimentare e non solo.
- Il polo lattiero caseario, dovrebbe inoltre diventare un mini polo commerciale, con “spaccio aziendale dei prodotti del polo”, ma anche e soprattutto negozi di enogastronomia, bar, ristoranti, pizzerie dove si valorizzano i prodotti del polo e del territorio.
- Andrebbero previste anche sale di degustazione per informare ed educare il consumatore sulla qualità dei prodotti. In questi centri che osiamo definire “culturali” devono essere presenti anche i prodotti più pregiati quali le DOP.
- La presenza di macellerie dei produttori completa il ciclo delle produzioni zootecniche.
- Rilevante anche la possibilità di disporre di spazi dedicati ai contadini per la vendita diretta dei prodotti della “campagna”.
- Spazi dedicati alla formazione sul marketing, sull’accoglienza e sul turismo rurale, per coinvolgere i giovani ad accedere a nuovi mestieri che possano contribuire a ridurre l’esodo dal mondo rurale.

In sintesi generare un luogo d’incontro tra i produttori e consumatori, dove gli stessi possano scegliere i prodotti, informarsi, degustare, spendere del tempo in un contesto pensato per la qualità del cibo.

- ◆ Stimolare il ricorso a fonti di energia alternativa dal fotovoltaico, all’eolico, al biogas per l’indipendenza energetica aziendale.
- ◆ Sviluppare la ricerca per caratterizzare e qualificare i prodotti, (caratterizzazione analitica della loro qualità igienico-sanitaria, nutrizionale, merceologica, sensoriale e salutistica).
- ◆ Sviluppare piani di miglioramento genetico degli animali, finalizzandolo non solo sui parametri quantitativi, ma anche qualitativi ed alla resistenza alle malattie, alla longevità, in sintesi a caratteri correlati all’adattamento ambientale (stress caldo, etc) . Oltre alla selezione definita in “purezza” , si potrebbero ipotizzare modelli che prevedono l’incrocio di più razze da latte, protiche oramai consuete nel nord Europa, dove esistono anche i libri genealogici e la relativa selezione per questa nuova strategia di miglioramento genetico .
- ◆ Migliorare la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti di origine animale, garantendo la produzione OGM free.
- ◆ Controlli sulla filiera mangimistica, sia della provenienza che della presenza di inquinanti tra cui le micotossine.

- ◆ Azioni per valorizzare la filiera carni degli allevamenti da latte, attualmente ancor più anti-economica della produzione del latte.
- ◆ Certificare la qualità dei prodotti Siciliani (anche attraverso un marchio del distretto).
- ◆ Organizzare un servizio in sinergia ed a supporto degli Enti preposti al controllo, per la verifica dell'origine e della qualità dei prodotti di origine animale in ingresso nella nostra Regione.
- ◆ Sviluppare piani di assistenza tecnica per migliorare la produttività animale e qualità delle produzioni.
- ◆ Aggiornamenti del mondo zootecnico su tematiche di interesse reale. Per gli allevatori e gli operatori (anche extracomunitari), corsi per: mungitori; conservazione dei foraggi; corretta gestione dell'allevamento; qualità del latte; efficienza riproduttiva e scelta dei tori per un adeguato miglioramento genetico.
- ◆ Osservatorio del sistema lattiero caseario tra cui un osservatorio dei prezzi della filiera
- ◆ Organizzazione dell'offerta dei prodotti lattiero caseari.
- ◆ Piani di promozione del comparto lattiero caseario e del territorio. Le azioni proposte saranno esplicitate in seguito in quanto comuni, come principio, ai sistemi estensivi, anche se le azioni specifiche dovranno essere mirate alle realtà di riferimento.

PROMOZIONE DEL TERRITORIO E DELLE SUE SPECIFICITÀ AGRO-ALIMENTARI

Così come accennato in premessa, la madre dei problemi per il mondo rurale siciliano, sia esso intensivo che estensivo, è la qualificazione e la valorizzazione dei prodotti. Prodotti che sia pur migliorabili sono già di elevata qualità. Pertanto è di fondamentale importanza, ancor prima di programmi a medio lunga scadenza, avviare nel breve periodo, azioni di promozione del territorio e delle sue specificità agro-alimentari.

Sia il Distretto che la Regione Siciliana potrebbero attivare degli sportelli permanenti di servizio verso il mondo rurale per la valorizzazione dei prodotti nel suo contesto culturale, paesaggistico e produttivo. Ed inoltre avviare iniziative del tipo:

- a) Stimolare azioni di accoglienza (nell'ambito di itinerari rurali e del turismo gastronomico) per un rinnovato rapporto fiduciario diretto tra produttore e consumatore (filiera corta), ma anche per la valorizzazione dei prodotti in un contesto paesaggistico, ambientale e culturale che rafforzi il legame uomo-prodotto-territorio.
- b) Partecipazione, coinvolgendo i produttori, ad eventi e manifestazioni enogastronomiche, turistiche e promozionali (es. agroexpo milano 2015).
- c) Sviluppare azioni coordinate verso il mondo della scuola Siciliana di ogni ordine e grado per informare i giovani consumatori, sulle origini, sulla qualità (organolettica, sensoriale e salutistica) delle produzioni Siciliane e della relativa sicurezza alimentare.
- d) Valorizzare il ruolo del mondo rurale, detentore del patrimonio gastronomico tradizionale del territorio isolano, attraverso la creazione di una scuola di "cucina rurale", in collaborazione con Enti ed istituzioni specializzate nel settore, per la promozione internazionale della civiltà contadina siciliana.
- e) Ridurre l'esodo dalle campagne attraverso la creazione di nuovi mestieri per i giovani agricoltori, ed in particolare per le donne. Tra le principali azioni quella del marketing dei prodotti aziendali (magari creando un albo, un portale telematico al servizio di una rete di produttori con prodotti certificati) da integrare con l'accoglienza aziendale finalizzata ad una migliore qualità di vita del consumatore che, oltre a poter usufruire di prodotti freschi e di

altissima qualità, possa godere del paesaggio del fascino delle masserie e soprattutto del benessere per il contatto diretto con la natura. Non di secondaria importanza l'offerta di piccole aree di terra per gli orti sociali a diretta gestione dei consumatori che ne fanno richiesta nonché il ruolo sociale svolto dall'attività zootecnica in termini di incentivazione delle fattorie didattiche e relativamente all'allevamento di specie minori.

In sintesi trattasi di “**Business Sociale**” per generare o consolidare un “**mestiere**” ai Giovani Produttori Siciliani.

- f) Formazione degli attori di filiera, dal produttore al consumatore riservando una adeguata attenzione agli operatori del settore terziario
- g) Informazione ed educazione degli operatori della grande distribuzione, ristoratori, Opinion Leaders, mass media. Per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari Siciliani è improcrastinabile la formazione degli addetti ai banconi, dei maitre, dei buyers della GDO . Ancor più importante è informare giornalisti e Opinion Leaders, non solo Siciliani, sulla qualità dei prodotti Siciliani nel contesto socio culturale (ruolo dell'uomo), storico, paesaggistico ed ambientale in cui vengono prodotti.
- h) Stimolare sia i consumatori che i dietologi per una corretta educazione alimentare, valorizzando la dieta mediterranea, la stagionalità dei prodotti, i sistemi naturali di produzione, per una efficace lotta all'obesità ed al sovrappeso.
- i) Salvaguardare il pianeta riducendo gli sprechi, in questo caso alimentari, sia educando il consumatore di evitare di buttare il 40% dei prodotti acquistati che incentivando il “*last minute market*”.
- j) Promuovere la sottoscrizione di specifici **Patti di Filiera**, con particolare riferimento al settore Lattiero Caseario, per stimolare le mense aziendali, gli ospedali ed altre comunità, ad inserire nelle loro gare di appalto i prodotti rurali di alta qualità, riducendo la dipendenza dalle multinazionali e dai prodotti di massa per far sì che la salute dell'uomo abbia priorità rispetto agli aspetti commerciali

Il presente documento, preparato dal Comitato Tecnico, è stato discusso ed approvato dal Comitato Direttivo e di Coordinamento del Diprosilac nel corso della riunione che ha avuto luogo in data 26 luglio 2013 presso la sede operativa di Bivona e tiene conto delle indicazioni emerse nel corso dell'incontro tenuto a Palermo il 31 luglio 2013 presso la sede dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole ed Alimentari, in occasione dell'insediamento del Tavolo Tecnico per la Zootecnia “sottogruppo latte”

Ragusa, 01 agosto 2013