

Azienda agricola Vincenzo Barone

Un esempio di biodiversità



L'azienda

Fino a qualche anno fa Vincenzo Barone lavorava nel centro elaborazioni dati di una compagnia petrolchimica; nel 1998 acquista un'azienda agricola di 10 ettari a **Cava d'Ispica**, vicino al rifugio Pernamazzone, di cui è proprietario insieme ad altri amici attivi nello scoutismo già dal 1991.

Imparando il mestiere di agricoltore dai vecchi contadini del posto, a Cava d'Ispica, Vincenzo sottrae all'abbandono un territorio ricco di biodiversità e di coltivazioni rare e, in un'area SIC dove insistono due parchi archeologici, rilancia un'attività agricola in chiave di sostenibilità, diversificazione, innovazione e multifunzionalità.

Nei primi anni 2000, abbandonato definitivamente il lavoro di tecnico, si dedica alla conduzione della sua azienda agricola adottando, anche grazie al sostegno del PSR Sicilia, solo metodi di produzione biologici e tecniche di lavorazione rispettose del suolo, che più si adattano alla conservazione della biodiversità dei luoghi. Nell'azienda di Vincenzo, tra muretti a secco e terrazzamenti, corsi d'acqua e zone umide, crescono spontaneamente l'acanto, una pianta sempreverde che ha ispirato le colonne corinzie, il timo, la nepitella, il rovo, il pungitopo, l'alaterno. Negli anni Vincenzo espande l'azienda prendendo in affitto da quattro diversi proprietari altri 17 ettari di terreno; continua così la sua opera di recupero di un'area marginale dove riprende le coltivazioni di noci, carrube, ulivi e frutta, ma soprattutto introduce la coltivazione dell'antica varietà di sesamo ispicese, ottenendo il riconoscimento come presidio Slow Food per la biodiversità. La scelta di Vincenzo è infatti quella di assecondare le col-

TEMI

AMBIENTE RURALE

Progetti di valorizzazione e recupero dello spazio rurale, conservazione e recupero di risorse naturali quali l'acqua, il suolo, la biodiversità naturale, il paesaggio e progetti di recupero di risorse storico-architettoniche delle aree rurali.

CARATTERE INNOVATIVO

Progetti nei quali l'innovazione di prodotto, processo, tecniche è l'elemento chiave per lo sviluppo dell'azienda. Nuovi impianti, nuovi sistemi, nuovi metodi di produzione e commercio, nuove frontiere per la comunicazione (comprese le ICT).

TURISMO RURALE

Progetti finalizzati allo sviluppo del turismo delle aree rurali, che migliorano o organizzano l'offerta territoriale destinata ai visitatori, progetti che promuovono la conoscenza del territorio rurale per i cittadini, progetti che ampliano l'offerta delle aziende agricole per i turisti.

AREE PROTETTE AD ALTO VALORE NATURALE

Progetti che riguardano aziende agricole che operano in aree di alto pregio ambientale e che sono riuscite a trasformare i vincoli ambientali in opportunità di valorizzazione, fornendo anche servizi a turisti e cittadini, educazione ambientale, prodotti di qualità.

BIO E QUALITÀ

Progetti che hanno puntato sulla produzione biologica o hanno investito sulla produzione agroalimentare di qualità, con prodotti a denominazione certificata, prodotti locali ottenuti grazie all'azione di recupero della biodiversità autoctona, prodotti tradizionali.



tivazioni che da diversi decenni sono presenti nel territorio impegnandosi però a valorizzare produzioni diversificate e di piccole dimensioni attraverso soluzioni innovative. Sceglie così di commercializzare le erbe aromatiche biologiche confezionate in sacchetti e vasetti e di allestire un punto vendita in azienda; fornisce carrube alla filiera che si occupa di trasformarle in farina; stringe accordi con altri produttori biologici di sesamo ispicese, insieme ai quali collabora con un centro di ricerca pubblico per la sperimentazione dell'estrazione dell'olio, con l'obiettivo proporre sul mercato olio di sesamo imbottigliato e certificato.

Il rifugio Pernamazzone

L'attività di Vincenzo nei mesi estivi si concentra maggiormente in occupazioni diverse da quelle agricole come la gestione di piccoli gruppi organizzati, che ospita nel rifugio Pernamazzone. Grazie alla collaborazione dell'amico Giorgio, naturalista, fondatore di Legambiente Modica, di Gianluca, l'agronomo tramite il quale sono cresciute le relazioni con i centri di ricerca, e di tanti altri amici che mettono a disposizione dell'azienda le loro competenze, si organizzano campi estivi, si accompagnano i gruppi sportivi nelle 56 vie di arrampicata o tra i 37 siti archeologici presenti a Cava d'Ispica, anche con passeggiate a cavallo. Dalla primavera all'autunno,

Vincenzo è anche impegnato con i laboratori didattici e di educazione ambientale che si svolgono nell'orto educativo e nell'orto dei frutti antichi. Questi ultimi sono stati realizzati grazie al finanziamento della misura 313 del PSR Sicilia 2007-2013 insieme a un centro documentale, alla "Mappa turistica Cava Ispica nord" e a una pubblicazione che racconta la biodiversità del luogo.

A cura di Alessandra Vaccaro **Settembre 2018**

I numeri dell'azienda

Caratteristiche terreni

26 ha (di cui 10 di proprietà e 16 in affitto)

Coltivazioni aziendali

Carrube, noci (100 alberi), ulivi, sesamo (varietà ispicese), nespolo, arance, limoni, cachi, susine, timo, alloro, rosmarino, nepitella, ruca selvatica.

Il sesamo e l'ape nera sicula sono presidio Slow Food per la biodiversità.

Elementi della multifunzionalità

Orto educativo, orto dei frutti antichi

Rifugio, senza posti letto

Passeggiate a cavallo

Campi estivi e attività didattiche

Fonte: Intervista