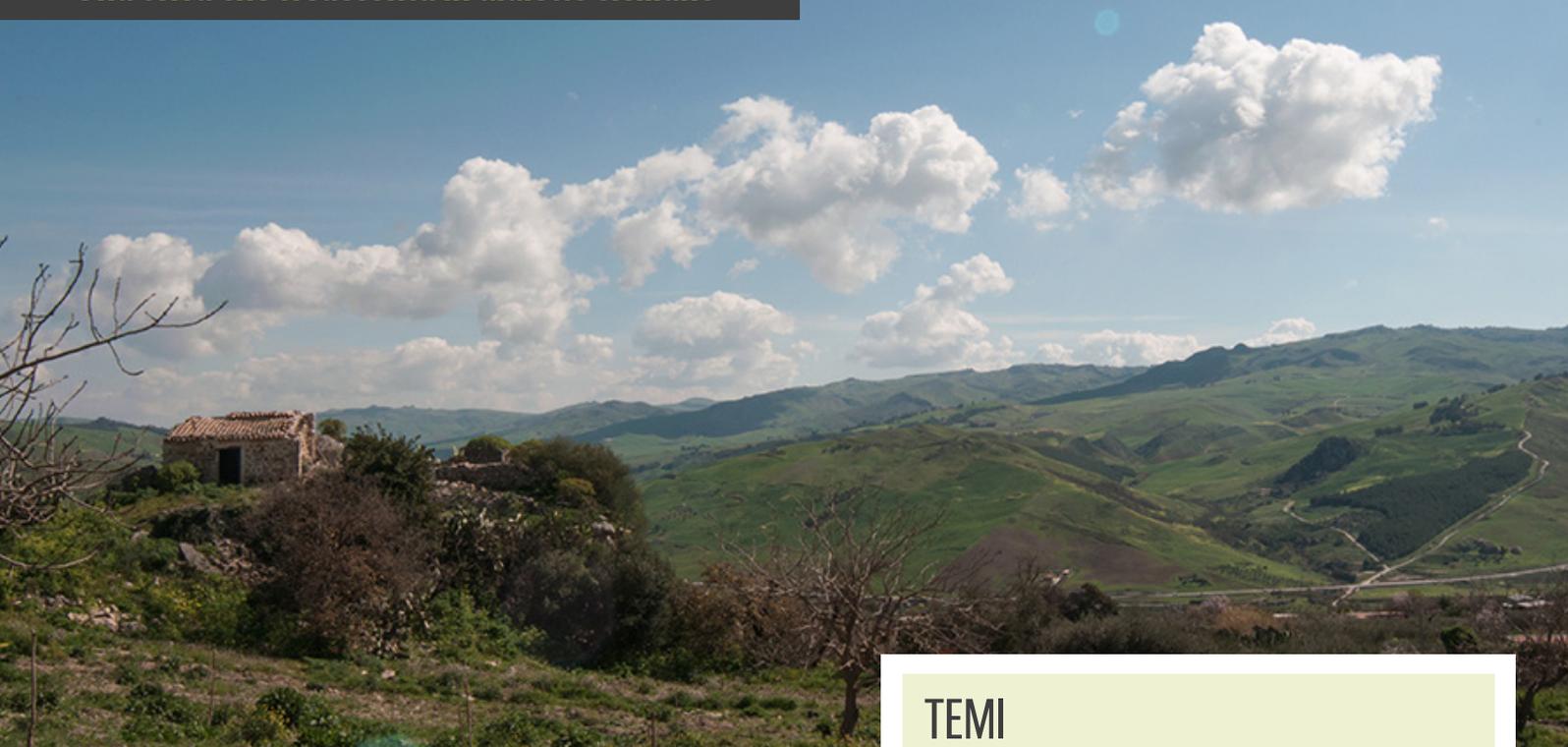


Azienda agricola La Fastuchera

Una terra che si racconta in dialetto siciliano



L'azienda agricola

“La Fastuchera” - che in dialetto siciliano vuol dire “Il Pistacchieto” -, nasce nel 2011 grazie all'azione di recupero di Nicola De Gregorio, siciliano originario di Cammarata, in provincia di Agrigento. L'azienda è costituita da diversi appezzamenti che si collocano tra i comuni di Cammarata e San Giovanni Gemini e si inserisce, in parte, all'interno del SIC Montagnola e Acqua Fitusa. Nicola è un giovane ricercatore di 41 che si è occupato per diversi anni di etnolinguistica, conducendo interviste sul campo tra gli agricoltori del posto allo scopo di ricostruire la relazione tra le specie autoctone del territorio siciliano e le strutture linguistiche e i vari tipi di cultura umana che accompagnano l'evoluzione storica dell'isola.

L'attività di ricerca lo ha condotto ad appassionarsi sempre di più alla biodiversità e alla cultura alimentare tradizionale dell'agrigentino e ad avvicinarsi con interesse rinnovato alle terre che frequentava da ragazzo per spirito di avventura. L'area in cui attualmente sorge il SIC, infatti, è stata tenuta per anni in stato di abbandono, anche a seguito del riconoscimento ufficiale da parte del Ministero dell'Ambiente, avvenuto nel 1989. Inizialmente animato dalla semplice curiosità per il pistacchieto ricoperto di rovi, ha realizzato ben presto che avrebbe potuto fare di più rilevando l'azienda di famiglia. Suo padre coltivava quattro varietà di grani antichi mentre i suoi parenti avevano trasformato l'habitat preesistente innestando pistacchi sui terabinti e olivi sugli olivastri. Pian piano, quindi, il paesaggio del SIC era cambiato, così come la biodiversità di un'area che, pur se storicamente agricola, aveva mantenuto intatta fino agli anni '60 la propria identità.

TEMI

PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.

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.

La storia della contrada Pizziddu (questo era il nome dell'area agricola) nasceva, infatti, nel 1600, quando il conte di Cammarata fondò un Comune gemello a quello di Cammarata, San Giovanni Gemini appunto, ottenendo il titolo di duca. Il provvedimento immediato del nuovo duca per accontentare gli agricoltori fu la parcellizzazione dei terreni e l'introduzione della coltivazione di ulivi, pistacchi, mandorle, ma anche di fave e grano per la sussistenza dei proprietari dei piccoli appezzamenti. La progressiva conversione dei terreni a seminativi degli anni '60 era avvenuta per due motivi: da un lato, il tentativo di ricavare il più possibile dai piccoli lotti, dal momento che i pistacchi erano considerati poco remunerativi, dall'altro, l'azione devastante delle ditte di costruzione che si offrivano di rimuovere gratuitamente i massi dalle terre dei contadini per poterle ridurre in sabbia.

L'intervento di Nicola, quindi, ha consentito di recuperare alcuni degli alberi secolari sopravvissuti all'agricoltura intensiva e di reintrodurre una coltivazione più sostenibile e rispettosa della tradizione. Relativamente all'arboreo, quindi, 1,5 ettari sono stati destinati alla crescita di uliveti, mandorli e, ovviamente, pistacchi. I restanti 13 ettari, invece, sono stati coltivati alternativamente con seminativi e leguminose, anche da granella (ceci, lenticchie) nonché con piante foraggere come la sulla. All'interno della Fastuchera si producono tre varietà di grani antichi (maiorca, russiello e tumminia), i quali vengono macinati al mulino e trasformati in pasta e farina che Nicola vende direttamente in azienda o nei mercati contadini. Si tratta di prodotti di agricoltura biologica anche se non sempre certificati. L'attenzione e la sensibilità ambientale dell'imprenditore sono stati fondamentali nel recupero di un sito di rilevanza ambientale e storica che, nonostante il riconoscimento ufficiale, stenta ad essere compreso appieno dalle istituzioni e dagli abitanti del posto.

Il SIC si compone di due elementi: la Montagnola e la Grotta dell'Acqua Fitusa. Quest'ultima prende il nome dalla presenza, in passato, di una sorgente di acqua sulfurea (Fitusa in siciliano vuol dire puzzolente) che era stata inserita a fine '800 tra le acque termali d'Italia e veniva usata per i bagni curativi. Le grotte scavate dalle infiltrazioni delle acque della sorgente risalgono al paleolitico superiore e rappresentano una delle prime testimonianze della presenza umana in Sicilia. Molto rilevante dal punto di vista archeologico è anche la Montagnola, dove il ritrovamento di alcuni utensili (oggi conservati all'interno del Museo di Agrigento) attesta l'antropizzazione al periodo del neolitico.

Da un punto di vista ambientale, invece, l'importanza del sito sta nella presenza di una flora vascolare rappresentata da circa 700 specie, delle quali molte incluse nelle liste rosse (in via di estinzione). Sotto il profilo vegetazionale si riscontrano boscaglie aperte a *Quercus virgiliana*, aspetti di macchia, ampelode-

smeti, comunità rupicole e dei detriti, oltre a limitate praterie igrofile e canneti (sorgente Acqua Fitusa). Riguardo le informazioni ecologiche, viene indicata la presenza di 12 tipi di habitat naturali di interesse comunitario la cui conservazione richiede la designazione di aree speciali di conservazione. Il SIC, inoltre, ospita un'importante colonia di Chiroteri, oltre ad Aracnidi e Roditori.

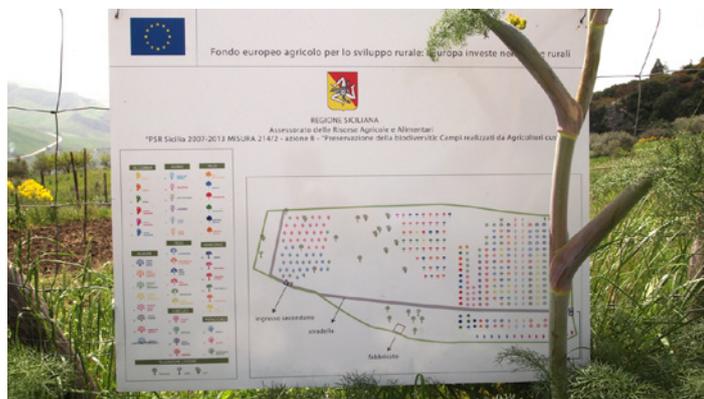
Da ciò si intuisce il legame inscindibile tra l'azienda agricola di Nicola e il contesto territoriale in cui si inserisce. Il valore aggiunto della Fastuchera, infatti, sta nell'azione di recupero dei pistacchietti e delle varietà autoctone del territorio, che raccontano la storia di un popolo. La ricchezza delle cultivar e le potenzialità del sito dal punto di vista storico-naturalistico costituiscono l'eccezionalità di quest'esperienza.



Il recupero della cultura alimentare attraverso il Campo di Conservazione del Germoplasma

Il cuore dell'azienda è il Campo di Conservazione del Germoplasma, realizzato con i fondi del PSR Sicilia 2007-2013-Misura 214 - "Sostegno alla conservazione delle risorse genetiche in agricoltura"- Azione B "Preservazione della biodiversità: campi realizzati da agricoltori custodi". Pur avendo ottenuto la finanziabilità del progetto nel 2011, le risorse gli vengono trasferite solo nel 2014, momento in cui comincia a lavorare sempre più attivamente al recupero delle cultivar, e quindi dell'agricoltura tradizionale, e al ripristino della vegetazione spontanea. All'interno del Campo di Conservazione del Germoplasma, Nicola ha reintrodotti diversi **alberi da frutto antichi**, come susine, ciliegie e pere appartenenti a famiglie differenti, ma anche agrumi, fichi e mandorli. In particolare, delle innumerevoli varietà antiche di pero presenti in tutta l'Isola, ha scelto di conservare una piccola rappresentanza (solo quattro rispetto alle 17 presenti nel territorio di Cammarata e alle oltre 100 della Sicilia) in modo tale da fare emergere alcune caratteristiche significative legate a questo fruttifero nella tradizione alimentare siciliana; si tratta del *Prazzolo San Giovanni*,

della *piru settimucca*, il *piru virdifattu* e una varietà di *perastro a frutti eduli* adoperata un tempo come impollinatore. Quanto alle susine, Nicola ha piantato trentasei piante appartenenti alle quattro varietà di maggior pregio, *Occhi di voi*, le *susine bianche di Monreale*, il *sanacore tardivo* e l'*ariddu*; si tratta di frutti ottimi da mangiare freschi e particolarmente atte alla essiccazione. Sono quaranta le piante di ciliegio innestate nel Campo, relative a quattro varietà tradizionali: la *Gabalatri*, originaria dell'area etnea; l'*Amarena*, partico-



larmente apprezzata per la preparazione di sciroppi e confetture; la *Cirasa cappuccia* diffusa e apprezzata in tutto il territorio regionale e la *Cirasa maiulina*, l'unica a maturazione precoce. La scelta delle varietà non è ovviamente né casuale né nostalgica, ma deriva dalla scalarità dei frutti. Il Campo di Germoplasma è finalizzato a garantire l'autosufficienza e quindi, attraverso questa modalità di fioritura progressiva, sarà possibile avere frutti da maggio a settembre (le pere, ad esempio, maturano in diversi momenti di questo spettro temporale).

Il progetto del Campo, tuttavia, non si esaurisce in un esercizio di conservazione delle varietà agricole tradizionali, ma si tratta di un vero percorso sensoriale, in cui il passato prende vita nel presente attraverso il racconto delle piante. All'interno dell'appezzamento, infatti, sono presenti altri vegetali utilizzati dagli antichi per assolvere alle funzioni di propiziazione e ai riti magici. È il caso, ad esempio dell'*Asfodelo bianco*, chiamata in siciliano definita "*olivuzza*". Si tratta di una pianta a cui i siciliani conferivano il potere di rivelare auspici sull'andamento dell'annata agricola: la tradizione, infatti, racconta che dal numero dei frutti si poteva avere un oracolo sulla ricchezza del raccolto. L'*euforbia*, invece, che ha proprietà orticanti, veniva usata dagli antichi come esca per i pesci. All'interno del Campo, ancora, Nicola ha recuperato l'*Isactis tintoria*, meglio nota come guado. È una pianta appartenente alla famiglia delle brassicacee di interesse alimurgico

e rientra tra le numerose piante erbacee spontanee che, assieme ai funghi ed ai frutti di bosco, fino ad un passato non troppo lontano rappresentavano una fondamentale risorsa alimentare per le popolazioni locali (contadini, boscaioli, pastori, ecc.). Questa pianta veniva anche utilizzata come colorante per le stoffe, tingendo di indaco vesti e tessuti vari.

Il Campo di Conservazione del Germoplasma, in realtà, rientra in un progetto più ampio. Nicola, infatti, vorrebbe coniugare le sue due passioni, quella di ricercatore e quella di imprenditore agricolo, attraverso la realizzazione del "Giardino etno-botanico". Il percorso iniziato con il Campo, infatti, vede il suo completamento nella diffusione del patrimonio storico recuperato, attraverso l'attivazione di sentieri didattici e il recupero delle origini linguistiche e storiche della vegetazione locale, che raccontano la storia dell'isola siciliana. A partire, ad esempio, dalla stessa *Fastuca*, il pistacchio: la parola è infatti un arabismo che testimonia l'introduzione della pianta da parte degli Arabi. L'affermazione del concetto di recupero della "*Fastuchera*", tuttavia, appare piuttosto difficoltosa nel contesto territoriale delle istituzioni e della popolazione locale, che non la riconoscono ancora come proprietà privata. I terreni, infatti, sono stati per anni preda delle imprese di costruzione (che hanno ricavato la pietra dalla Montagnola) e di passaggio per i pastori o le macchine agricole. Va inoltre tenuto conto del fatto che la convivenza con i vicini è basata su un rapporto di fiducia, ma che non può ancora essere definito di collaborazione; che il processo di crescita naturale degli alberi da frutto è molto lento; che la limitatezza delle dimensioni degli appezzamenti rende l'accesso ai finanziamenti quasi proibitivo. Se si considerano tutti questi elementi, non si può non apprezzare ulteriormente il lavoro di Nicola che, con ostinazione e passione, si destreggia tra tradizione e innovazione, alla ricerca di un equilibrio sostenibile per l'ambiente e le leggi del mercato.

A cura di Annalisa Del Prete Maggio 2018

I numeri dell'azienda

14 ettari
Colture arboree
Seminativi
Recupero cultivar autoctone
Percorsi didattici

Fonte: Intervista