

Azienda agricola biologica Vincenzo Barone a Cava d'Ispica, esempio di biodiversità



Perfettamente inserita in un contesto di grande interesse storico e naturalistico, Vincenzo gestisce la sua azienda agricola biologica in chiave del tutto innovativa grazie a una spiccata propensione alla cooperazione e collaborazione con produttori, centri di ricerca e associazioni impegnate in attività ambientali, culturali e di promozione di cibo sano e giusto.

L'azienda agricola biologica di Vincenzo Barone nasce vent'anni fa a nord di Cava d'Ispica, una vallata fluviale dell'altopiano ibleo lunga 14 km, tra Modica e Ispica, che intercetta la Val di Noto, patrimonio Unesco dal 2002. Come testimoniano i ritrovamenti archeologici di antiche civiltà Sicule e Sicane, Cava d'Ispica è stata abitata dall'uomo in modo continuativo dal 2200 a.c. fino al 1963, quando l'ultimo nucleo familiare di contadini ha abbandonato le grotte (oggi visitabili nei percorsi turistico-archeologici).

Imparando il mestiere di agricoltore dagli anziani contadini del posto, Vincenzo recupera dall'abbandono un'area di 26 ettari, resa quasi del tutto inaccessibile dalla vegetazione spontanea, e riprende le tradizionali coltivazioni di carrube, noci, sesamo, olivi, cachi, nespole e arance. Nelle superfici incolte, in prossimità di zone umide, raccoglie le piante aromatiche che crescono spontaneamente tra i terrazzamenti, i muretti a secco e la vegetazione della macchia mediterranea, tipica di questa zona.

Dalla lunga esperienza di volontariato ha imparato il valore della collaborazione grazie alla quale riesce a cogliere le opportunità per valorizzare le sue produzioni e far crescere l'azienda all'insegna della diversificazione, dell'innovazione e della multifunzionalità.

Vincenzo, come nasce la sua azienda?

La mia non è un'azienda di famiglia, sono nato e cresciuto a Modica, a tre chilometri da questo posto. In estate trascorrevamo le vacanze in campagna, a casa di mia nonna, e insieme ai miei amici scout venivamo a Cava d'Ispica in bicicletta. Con loro ho coltivato l'interesse per il volontariato, l'ambiente, la natura e il desiderio di recuperare un territorio meraviglioso come Cava d'Ispica. Nel 1991, con 11 amici attivi nello scoutismo, abbiamo comprato un ettaro di terreno con una struttura rurale abbandonata, senza strada, né acqua, né luce, in contrada Pernamazzoni, la parte nord di Cava d'Ispica, che prende il nome dal fiume che ha scavato questa parte dell'altopiano ibleo.

Abbiamo impiegato un anno per ripulire il posto dalla vegetazione spontanea e il rudere è diventato il rifugio per le nostre attività di scout. La mia attività agricola è nata qualche anno dopo, nel 1998, quando, alla morte del proprietario dell'azienda agricola limitrofa al rifugio, gli eredi hanno deciso di vendere. Il defunto proprietario era l'ultimo componente del nucleo familiare che fino al '63 aveva abitato nelle grotte di Cava d'Ispica. Nell'azienda aveva da sempre praticato un'agricoltura diversificata di sussistenza: 10 ettari di terreno, con 100 alberi di noci, alcuni alberi di nespole, cachi, agrumi e in cui il fratello portava i vitelli al pascolo. Pur essendo molto interessato, non sapevo bene cosa ne avrei fatto, dato che a quel tempo lavoravo nel centro elaborazione dati di una compagnia petrolchimica; avevo saputo che gli eredi stavano vendendo gli alberi di noci come legna e che quindi presto sarebbero stati tagliati, a quel punto non ho avuto più dubbi e ho comprato l'azienda. Nel tempo ho preso in affitto altri 17 ettari di terreni da quattro proprietari diversi; anche in questo caso si trattava di terreni oramai abbandonati da anni e quasi del tutto inaccessibili. Quando ho comprato l'azienda agricola ho pensato che avrei potuto meglio valorizzarla collegandola all'attività del rifugio; così ho proposto agli amici proprietari di cedermi il rifugio in gestione per poter organizzare attività didattiche, ospitalità a piccoli gruppi in autogestione e altre iniziative.

Come ha affrontato il mestiere di agricoltore con una formazione di tipo tecnico, e dove nasce la scelta sostenibile per la sua azienda agricola?

Inizialmente ho mantenuto il lavoro come tecnico ma con una riduzione dell'orario di lavoro, questo mi consentiva di essere presente in azienda per seguire i lavori che affidavo agli agricoltori locali. Già da diversi anni comunque a Cava d'Ispica avevo contatti con gli anziani del posto dai quali cercavo di capire e di imparare il mestiere di contadino secondo le antiche tradizioni per via del mio interesse per la campagna. Quando mi sono sentito abbastanza autonomo, ho lasciato definitivamente il lavoro di impiegato per dedicarmi completamente alla mia nuova attività e questo non è stato difficile. Le mie produzioni sono di modeste dimensioni, richiedono piccoli mezzi meccanici, adatti a muoversi tra i terrazzamenti. Inoltre, le colture sono diversificate e quindi mi impegnano in momenti diversi dell'anno. Per la raccolta delle carrube, che rappresenta la produzione maggiore dell'azienda, faccio ricorso a manodopera avventizia. Ho anche imparato a fare l'apicoltore dall'ultimo contadino che ancora allevava le api nelle grotte di Cava d'Ispica. Per tutte le altre attività, come la didattica, le visite ai siti archeologici, le escursioni, i campi estivi sono supportato dai miei amici: Giorgio, naturalista che ha lavorato 10 anni per il Ministero dell'Ambiente e fondatore di Legambiente Modica, con il quale progettiamo e gestiamo le attività di educazione ambientale, le visite guidate, le escursioni; Gianluca, l'agronomo, con il quale andiamo in giro alla ricerca di varietà antiche e abbiamo ripreso la coltivazione del sesamo; tanti altri amici come Fabio Delvò, originario di Modica, illustratore del Corriere della Sera, che ha tradotto per noi in immagini un importante messaggio che cerchiamo di trasferire ai bambini e agli ospiti dell'azienda: *"Cosa dobbiamo fare per salvare il nostro pianeta"*.



Cosa si produce nella sua azienda?

La produzione maggiore è rappresentata dalle carrube che fornisco ad un centro di raccolta di una filiera che si occupa della trasformazione delle carrube delle province di Siracusa e Ragusa. Dalla polpa della carruba si ricava la farina ma, soprattutto, si valorizza il seme. La produzione di frutta, olive e noci è abbastanza modesta quindi la vendo direttamente, le noci in particolare sono destinate alle pasticcerie di Modica.

Da qualche anno ho introdotto in azienda la coltivazione del sesamo ispicese, varietà di origine araba quasi del tutto scomparsa, che storicamente si concentrava quasi esclusivamente nelle province di Ragusa e Siracusa, molto diversa da quella che viene importata dall'estero. La produzione dolciaria tipica di queste zone è minacciata dalla scarsa disponibilità di sesamo ispicese, così su sollecitazione dei più importanti pasticceri della zona, con la collaborazione di un centro di ricerche dell'Assessorato regionale all'agricoltura, abbiamo recuperato il seme da cinque anziani produttori di Ispica e ripreso la produzione. La mia azienda è tra le prime ad aver ottenuto il presidio Slow Food per la biodiversità; oggi siamo 15 produttori e ci stiamo organizzando per ottenere la tahina e il gomasio, particolarmente utilizzati nelle diete vegetariane. Abbiamo anche affidato il confezionamento a un laboratorio certificato di Floridia, un piccolo comune della provincia di Siracusa. Con i produttori di sesamo che hanno scelto di adottare il metodo biologico, siamo in tutto cinque, abbiamo avviato anche una collaborazione con il CREA di Acireale per l'estrazione dell'olio.

Produco anche erbe aromatiche che crescono spontaneamente in azienda come il timo, l'alloro, la nipitella, tutte certificate in biologico come vegetazione spontanea. Quest'anno per la prima volta mi sono cimentato nel confezionamento sia nei sacchetti che in vasetto da vendere direttamente in azienda. Ho anche una piccola produzione di ortaggi e cinque arnie, destinate solo alle attività che svolgiamo come fattoria didattica o con i gruppi che ospitiamo nel rifugio per i campi estivi, le escursioni e altro. In particolare si tratta di due arnie di ape Ligustica e tre arnie di ape nera sicula, quest'ultima riconosciuta presidio Slow Food.

Qual è il rapporto con il territorio e quanto incide con la multifunzionalità dell'azienda?

Con l'attività agricola cerco di recuperare il patrimonio agricolo, paesaggistico e delle tradizioni gastronomiche di questo posto che mi piace restituire alla collettività attraverso l'ospitalità al rifugio dei

gruppi dei campi scuola, dei campi estivi, le attività didattiche, le attività escursionistiche, le arrampicate. In questa zona ci sono 56 vie di arrampicata, le cave, 37 siti archeologici e il Castello in particolare si trova proprio al limite della mia azienda, poco distante dal rifugio. Con la collaborazione di Legambiente Modica e dell'associazione culturale di cui faccio parte, organizziamo le visite guidate e anche le passeggiate a cavallo, escursioni e osservazioni delle stelle. Gestisco anche il rifugio Pernamazzone che affitto in autogestione a piccoli gruppi che dormono in sacco a pelo e hanno a disposizione la cucina dove si prepara anche quello che si raccoglie nell'orto.



Questa azienda si trova in un'area SIC ed è anche sottoposta a vincoli archeologici. E' difficile fare agricoltura in quest'area?

Non ho mai pensato di coltivare in queste superfici qualcosa di diverso da quello che già la natura ha selezionato nel tempo e reso quindi più idoneo; semmai ho cercato di recuperare le colture presenti a Cava d'Ispica da centinaia di anni, come i carrubi, le noci, il sesamo ispicese, le piante officinali. Ho scelto inoltre di coltivare in biologico perché credo che non sia necessario fare ricorso a forzature, alla chimica per fare bene agricoltura; è sufficiente assecondare gli equilibri che si creano nei decenni e che determinano la biodiversità di questi posti. Un equilibrio garantito anche dalla presenza dei terrazzamenti, dei corsi d'acqua, delle zone umide, della morfologia del terreno. La presenza dell'acanto, una pianta spontanea sempreverde tipica di questi luoghi, ad esempio, ci aiuta a prevenire gli incendi, rappresentando quindi un rimedio naturale. Basta rispettarne l'esistenza. Due anni fa ho preso in affitto un terreno dove c'erano dei giovani alberi di noci con radici danneggiate dalle arature profonde; a distanza di poco tempo, facendo ricorso a tecniche di lavorazione più superficiali e con un'irrigazione continuativa, sono riuscito ad ottenere delle rese maggiori e un frutto migliore.

E i vincoli archeologici? Come vi rapportate con questi?

Dove sorge l'azienda appena 10 anni fa è stata ritrovata una stele che rappresentava la figura di Eracle di epoca greca. Con la collaborazione di Legambiente Modica, gli archeologi della Soprintendenza e noi, come volontari, è stato organizzato un campo internazionale di lavoro di archeologia che ha consentito di portare alla luce il secondo importante ritrovamento di epoca greca di questa zona: un'urna cineraria con il corredo di vasellame. Di tutto ciò come azienda ne beneficiamo perché attrae nuovi visitatori. Oggi Cava d'Ispica conta 20.000 presenze all'anno e il rifugio si trova vicino a uno degli ingressi e al parcheggio. Non a caso in quella zona, in uno dei terreni in affitto, sto realizzando un punto vendita. Il fatto che l'azienda sia localizzata tra due Parchi archeologici è quindi un'opportunità; l'attività agricola infatti è solo una parte di quello che faccio insieme all'attività di accoglienza di gruppi estivi, escursionisti, gruppi di arrampicata e le scolaresche come fattoria didattica.

Quali elementi sono presenti in azienda che favoriscono la biodiversità e come li gestisce?

Molti elementi che arricchiscono la biodiversità di questo territorio sono noti ed evidenti, soprattutto nelle zone incolte come i muretti a secco, le siepi, i corsi d'acqua, l'acanto che ha ispirato le colonne corinzie, la ruca selvatica, il rovo, il pungitopo, il terebinto, l'alaterno, una pianta tintorea che utilizziamo nella nostra attività didattica, il bambù che cresce nelle zone umide e che utilizziamo per la raccolta delle carrube. Ma c'è molto altro ancora da scoprire. Con il mio amico agronomo Gianluca andiamo in giro per le campagne per scoprire varietà antiche. Ripulendo uno dei terreni che ho preso in affitto due anni fa abbiamo trovato l'albicocco bianco, che ora stiamo innestando in altre campagne e nei vivai. In questi anni, sempre con Gianluca, abbiamo fatto altri ritrovamenti interessanti: l'arancia belladonna, una varietà oramai quasi scomparsa, il limone muddrisi, a metà tra il limone e il cedro, la susina piatta che cresce attaccata al tronco. In questa zona è presente anche l'ape nera sicula. Con l'aiuto dei miei amici cerchiamo di recuperare e custodire tutto questo.

Quale importanza attribuisce ai finanziamenti pubblici e alle collaborazioni con altri soggetti?

Nel nostro caso sono stati importanti tanto i finanziamenti quanto le collaborazioni che ci hanno aperto nuove opportunità e hanno consentito all'azienda di crescere in direzioni diverse. Il sostegno del PSR per l'adozione del metodo biologico mi consente di avere tutte le produzioni certificate. Insieme all'Associazione Cava d'Ispica, di cui l'azienda è partner, con il finanziamento di un progetto per la misura 313 del PSR 2007-2013, in prossimità del rifugio abbiamo realizzato il centro documentale, l'orto educativo e l'orto dei frutti antichi, dove facciamo l'attività didattica. In alcuni casi siamo stati meno fortunati perché sebbene il progetto sia stato ammesso non è rientrato tra quelli finanziati, ma pensiamo di riprovare con i prossimi bandi del PSR Sicilia 2014-2020. Per la mia azienda sono state importanti anche le collaborazioni ad esempio con i centri di ricerca regionali e con il CREA di Acireale. Gianluca gestisce da qualche mese un campo sperimentale di albicocco con il Crea e tramite questo contatto stiamo ospitando in aziende delle varietà di olivo che non sono attecchite nel Centro di Acireale. Noi abbiamo già alcune varietà: moresca, tonda iblea, biancolilla. Da questo contatto è nata anche la collaborazione che ha consentito di rilanciare la produzione del sesamo e il progetto dell'estrazione dell'olio di sesamo.

Quali sono i progetti per il prossimo futuro?

Entro poco tempo sarà pronto il punto vendita che sto allestendo in azienda in prossimità del parcheggio che si trova all'ingresso di Cava d'Ispica da dove transitano 20.000 visitatori all'anno.

Per quanto riguarda il sesamo, l'obiettivo è quello di chiudere la filiera attraverso la produzione di alimenti destinati prevalentemente alle diete vegetariane e vegane, e estrarre l'olio da vendere confezionato.

Un altro progetto riguarda il miele. Non abbiamo una vera e propria produzione di miele, utilizziamo le arnie solo a scopo didattico. Con i miei amici, Gianluca e Giorgio, stiamo pensando di realizzare una stazione di api molto più grande per consentire la transumanza delle api su superfici dedicate a colture biologiche certificate, così come prevede la nuova normativa sul miele biologico; possiamo contare su 26 ettari della mia azienda che peraltro confina con una grande azienda anch'essa in biologico.

In un prossimo futuro vorrei destinare a zona umida una porzione dell'azienda vicina all'orto; quando ci sono le stagioni piovose, in estate si forma infatti una cascata naturale in cui gli ospiti del rifugio possono fare il bagno.

A cura di Alessandra Vaccaro/settembre 2019