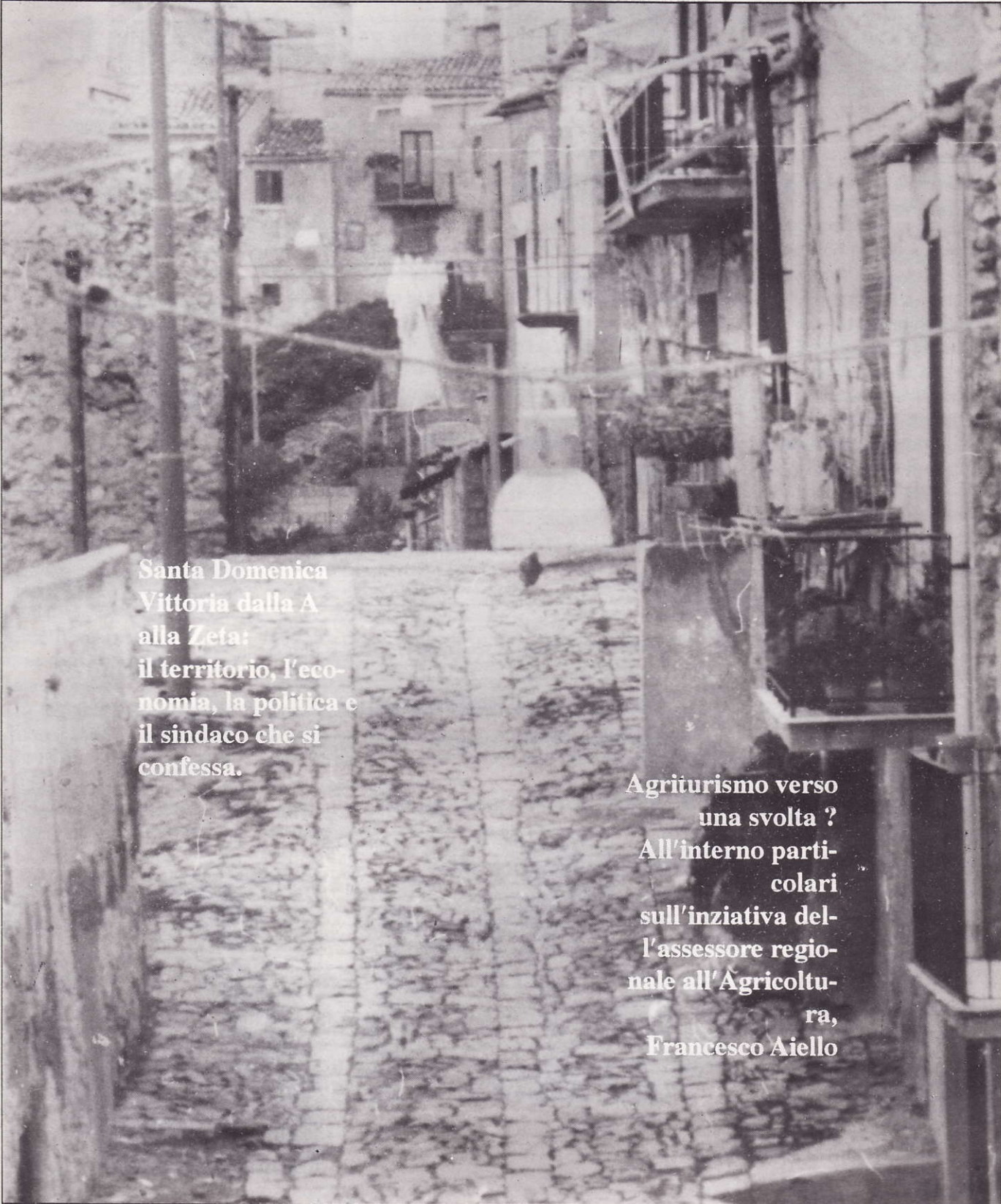


NOVEMBRE 1992

NUMERO UNICO

La freccia verde

CULTURA, POLITICA ED ECONOMIA RURALE



Santa Domenica
Vittoria dalla A
alla Zeta:
il territorio, l'econ-
omia, la politica e
il sindaco che si
confessa.

Agriturismo verso
una svolta ?
All'interno parti-
colari
sull'iniziativa del-
l'assessore regio-
nale all'Agricoltura,
Francesco Aiello

LA FRECCIA VERDE

Mensile di cultura
ed economia rurale
edito da Stepim
via C. Pisacane, 7
95030 Mascalucia (CT)

Direzione

e redazione

via Carlo Pisacane, 7
95030 Mascalucia
Tel.Fax. 095-7276340

Direzione

Nino Paternò

Direttore responsabile

Redazione

Alfio Chiarello

Segreteria di

redazione

Simona Fiorito

Collaboratori

Nuccio Fiorito

Agata Nicosia

Rita Nicotra

Antonella Paternò

Alessandro Perricone

Enzo Russo

Benedetto Salanitro

Barbara Vanadia

Vera Zaccaria

Fotografie

Beppe Castelli

Franco Di Blasi

Nuccio Fiorito

Stefano Tirendi

Mario Valenti

Composizione

al computer

su sistemi IBM

Mario Gringeri

Stampa

Tipografia F.lli Chiesa

Nicolosi

Pubblicità

Seagritur

via Carlo Pisacane, 7

95030 Mascalucia

Tel.Fax. 095-7276340

Spedizione

abbonamento postale

NUMERO UNICO

SOMMARIO

EDITORIALE

4

POLITICA

5

Agriturismo "bandito"

Gravissime colpe

di A. P.

6

Interventi a favore dell'agriturismo

Rivitalizzazione delle aree rurali

7

Le pratiche per l'iscrizione all'albo

regionale

8

Ma che politica è questa ?

di Nino Paternò

10

"Promuovere l'agriturismo per

rilanciare la campagna"

di Benedetto Salanitro

28

All'ombra del "minicucco"

di A. C.

AGRICOLTURA

30

Presentazione convegno

32

Mandorlicoltura in piena crisi

di Enzo Russo

PAG. 28

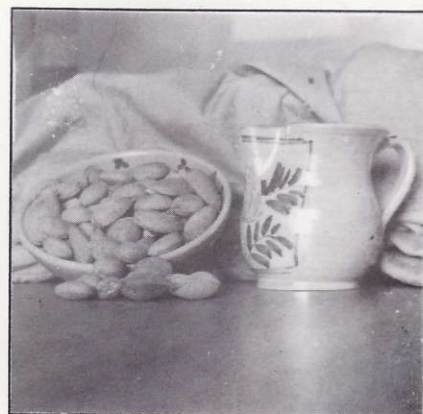
Franco Anfuso, titolare della masseria Minicucco spara a zero contro chi, in Sicilia, costringe gli imprenditori agricoli a praticare l'agriturismo da "banditi".



PAG. 10

Nel Siracusano, i prezzi delle mandorle sono in caduta libera.

Nessuna qualità viene risparmiata, così come nessuna azienda sembra potere fronteggiare la concorrenza.





La copertina di questo numero è dedicata al Comune di Barrafranca (Foto di Beppe Castelli)

Il sindaco di Santa Domenica Vittoria è certo che fra non molto in paese la disoccupazione resterà un ricordo: il riscatto della piccola comunità fra i Nebrodi è affidato ad una fabbrica di maglieria che sta per sorgere.

SICILIA BELLA

14 Una terrazza sui Nebrodi di Rita Nicotra

15 Accelerare il rimboschimento

17 S. D. Vittoria, caput Nebrodi

19 Zootecnia in ginocchio

26 Quattro buone ragioni per visitare S. Alfio di A. C.

27 Il castagno dei cento cavalli di A. C.

PRODOTTI TIPICI

12 C'è miele e miele di Antonella Paternò

24 Com'era buono il pane di casa di Agata Nicosia

RUBRICHE

Cucina

7 Agriturismo e gastronomia

di Nuccio Florito

Architettura rurale

22 Lo specchio di una vita dedicato alla terra

di Vera Zaccaria



L'artigianato a Santa Domenica Vittoria è povero, ma bello. Chi ci va non si lasci sfuggire i manufatti in ferro battuto e, se ne trova, i pizzi al tombolo. Male che vada ci sono sempre i cucchiari di legno.



Il pane di casa richiede pratiche lunghe e laboriose. Se avete a disposizione un forno a pietra e desiderate cimentarvi con lievito e farina, noi vi possiamo insegnare come farlo.



La nostra riscoperta del mondo rurale risale agli inizi degli anni '80, quando come Stepim iniziammo ad occuparci di sviluppo socio-economico comprensoriale.

Un mondo totalmente diverso da quello che la società consumistica ed opulenta di allora ci imponeva.

Ci colpì la sua solitudine, la sua dignità, ci colpì soprattutto il suo fatalismo. E quando agli Enti locali, soggetti dei nostri interventi, proponevamo strategie per il suo sviluppo, quest'ultime erano destinate a restare sulla carta.

Questo, ed altri motivi, ci spinsero ad avvicinarci al mondo rurale con la nostra logica di concreti operatori di sviluppo socio-economico. Alla maniera, cioè, a noi più congeniale, creando i presupposti per l'avvio di un terziario trainante per il mondo rurale stesso: dalle produzioni agricole di qualità, alla loro

Tre obiettivi per lo sviluppo del mondo rurale

commercializzazione ai servizi per il turismo rurale e l'agriturismo.

E in tale logica, e solo ora cogliendo al volo una serie di opportunità è possibile concretizzare quello che avrebbe voluto essere il nostro primo obiettivo: un periodico capace di collegarci stabilmente con il mondo rurale, in grado di farne riscoprire la sua cultura, le bellezze paesaggistiche, monumentali, ambientali e urbane che lo circondano, in grado di dar voce alle sue problematiche e soprattutto, in grado di innescare dei processi per un suo reale sviluppo socio-economico.

Con il primo obiettivo intendiamo aprire una finestra

sul mondo rurale e trasmettere a chi si trova a vivere in aree metropolitane le sensazioni che si vivono all'aria aperta, in mezzo ai campi fra gli alberi, nei vigneti, in mezzo agli orti, nelle masserie, nei

paesi dove ancora si vive a misura d'uomo.

Con il secondo obiettivo intendiamo dare voce alle problematiche del mondo rurale e fungere da pungolo e da stimolo per quanti hanno il dovere di intervenire in merito.

Con l'ultimo obiettivo, infine, intendiamo proseguire il nostro ruolo di concreti operatori di sviluppo socio-economico. Il tutto con la forza che scaturlisce dal nostro entusiasmo e dalla certezza che al mondo rurale dobbiamo il nostro impegno.

Non fosse altro perchè rappresenta un imprescindibile e inconfutabile contorno delle nostre radici e della nostra cultura.

In Sicilia senza un contorno di certezze giuridiche

Agriturismo "bandito"

La nostra regione è la sola a non avere recepito la legge quadro del 1985.

In questa maniera si calpestano i più elementari diritti costituzionali

Gravissime colpe



L'assessore regionale all'agricoltura, Francesco Aiello

L'approvazione della legge quadro sull'agriturismo è stata salutata ovunque (dalle Alpi a Capopassero) come un provvedimento di straordinaria importanza, perché ha dato un contorno di certezza giuridica in un settore che precedentemente era considerato terra di nessuno.

Ma a distanza di sette anni dalla sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale, non si può dire che tutto è stato rose e fiori. Se è infatti vero che in certe aree ha procurato una risorsa economica integrativa per l'agricoltura, in altre aree ciò non si è ancora verificato. Anzi, la cultura agrituristiche, che si sta diffondendo comunque, dalle nostre parti (incredibile, ma vero) è risultata frenata proprio dai soggetti istituzionali che avrebbero dovuto favorirne lo sviluppo: unica in Italia, la regione Sicilia non ha, ad oggi, recepito la legge quadro.

Sarà stato per pura strafottenza? Per interessi di basso profilo? Per la solita ignavia della classe politica?

Difficile trovare una risposta che metta d'accordo tutti, anche se nessuno può negare che siamo di fronte a colpe gravissime che non trovano giustificazione alcuna e che calpestano in maniera impietosa i più elementari diritti costituzionali.

A. P.

In attesa che si chiuda il penoso capitolo del mancato recepimento della legge quadro sull'agriturismo (l'assessore regionale all'agricoltura, on. Francesco Aiello ha presentato un suo disegno di legge che ha ottenuto il parere favorevole della Giunta), vediamo quali sono gli elementi salienti della legge in oggetto, la 730/85.

L'articolo 1 pone l'agriturismo come settore in grado di sostenere economicamente l'agricoltura, in armonia con le politiche regionali, nazionali e comunitarie, allo scopo di "favorire lo sviluppo e il riequilibrio del territorio agricolo, di agevolare la permanenza dei produttori agricoli nelle zone rurali, di favorire la conservazione e la tutela dell'ambiente, di valorizzare i prodotti tipici, di tutelare e promuovere le tradizioni e le iniziative culturali del mondo rurale, di favorire i rapporti con la campagna".

Fra le attività agrituristiche rientrano l'ospitalità, anche in spazi aperti (campeggi), la ristorazione con pasti o bevande costituiti prevalentemente da prodotti dell'azienda (sono ammesse anche le bevande alcool-

che), l'organizzazione di attività ricreative e culturali.

Tali attività sono esercitabili dagli imprenditori agricoli singoli e associati e dai loro familiari.

I locali dove esercitare l'attività agrituristiche sono quelli del fondo o, nel caso in cui lo stesso ne è privo, presso edifici siti in centri abitati, destinati ad abitazione dell'imprenditore agricolo.

L'individuazione di tali centri abitati spetta alla Regione nell'ambito di un suo programma agrituristiche e di rivitalizzazione delle aree rurali.

L'esercizio dell'attività agrituristiche è sottoposto alle vigenti normative igienico-sanitarie (autorizzazione sanitaria per i locali e libretto sanitario per le persone che esercitano le attività).

Per quanto riguarda le procedure, il primo passo per l'operatore che intende avviare un'attività agrituristiche è quello di chiedere alla Regione l'iscrizione all'elenco dei soggetti abilitati all'esercizio delle attività agrituristiche.

E qui, fatalmente, comincia il dramma in Sicilia. Poiché la Regione non ha

recepito la legge quadro, non ha ancora provveduto in merito, neanche come cita l'ultimo comma dell'articolo 6, con la costituzione di un albo provvisorio in attesa di recepire la legge, e non è in grado di rilasciare neppure i certificati di idoneità provvisori.

In difetto di essi, l'autorizzazione amministrativa non può essere concessa, con conseguente paralisi dell'intero meccanismo previsto dalla legge -come si evince del resto dalla circolare esplicativa della legge quadro.

Basterebbe che il presidente della Regione, con un proprio decreto nominasse in via provvisoria la commissione regionale per la tenuta dell'elenco, perché tutte le aziende che tentano oggi di fare agriturismo cessassero di essere "fuorilegge".

Ma questo fino ad oggi non è affatto avvenuto.

A. C.

Disegno di legge presentato dall'assessore Aiello

"Interventi a favore dell'agriturismo"

Nelle acque stagnanti della palude -Regione, finalmente qualcosa sembra muoversi.

L'assessore regionale all'agricoltura on. Francesco Aiello ha infatti presentato in Giunta un disegno di legge che potrebbe regolamentare il settore dell'agriturismo.

Inutile dire che il provvedimento è particolarmente atteso in Sicilia, visto che, oggi, è l'unica regione che non ha recepito la legge quadro varata nel dicembre dell'85.

"La giunta di governo -si legge in un comunicato diramato dall'as-

essorato regionale all'Agricoltura-ha espresso un parere positivo sul disegno di legge dell'on. Aiello, comprendendone le motivazioni di fondo ed esprimendo l'auspicio che la Sicilia possa recuperare il terreno perso in questi anni di vacatio legis.

Il disegno di legge -prosegue il comunicato-regola il settore agriturismo in tutti i vari aspetti. Vengono individuate le finalità, definite le attività agrituristiche, descritte le procedure relative ai requisiti necessari a diventare operatori agrituristici, e i criteri concernenti le auto-

rizzazioni, le tariffe e le fondamentali norme igienico-sanitarie.

Nel provvedimento sono poi individuati gli strumenti per la formazione professionale e per la promozione della domanda e dell'offerta agrituristiche.

Un apposito articolo istituisce inoltre l'elenco dei soggetti abilitati all'esercizio dell'attività e determina la composizione della commissione regionale agriturbistica. Altre norme riguardano i meccanismi relativi agli incentivi e ai contributi".

R. N.



Lo prevede la legge quadro

Rivitalizzazione delle aree rurali

Fra le indicazioni offerte dalla legge quadro, una da non sottovalutare per le opportunità di sviluppo che offre, è quella riguardante la programmazione come metodo di governo.

Le regioni devono redigere sulla base delle proposte dei comuni un programma agriturbistico e di rivitalizzazione delle aree rurali, stabilendo gli obiettivi di sviluppo dell'agriturismo, individuando le zone di maggiore interesse agriturbistico e, soprattutto, coordinando una serie di iniziative promozionali per il settore.

Queste ultime vanno dalle attività di studio e ricerca e dalla formazione professionale, alla vera e propria promozione dell'offerta agriturbistica, per finire agli incentivi, sia per gli imprenditori che per le iniziative collegate all'agriturismo.

Se si recepirà la legge quadro

Le pratiche per l'iscrizione all'albo regionale

Secondo quanto previsto dalla legge 730 dell'85, gli imprenditori agricoli che intendono avviare un'attività agrituristica sono tenuti a inviare domanda di iscrizione all'albo regionale degli esercenti attività agrituristiche.

Fino a quando la Regione non avrà recepito la legge quadro, in Sicilia si deve richiedere un certificato provvisorio di idoneità.

La domanda al sindaco del comune di residenza deve contenere la descrizione dell'attività principale dell'azienda.

Nella domanda devono essere specificate le caratteristiche degli edifici e delle aree da adibire ad uso agriturismo.

Devono, essere poi, indicati la ricettività, il periodo di esercizio e le tariffe.

L'istanza deve contenere in allegato: copia del libretto sanitario rilasciato a chi esercita l'attività, autorizzazione sanitaria per i locali, copia della concessione edilizia, certificato di iscrizione all'albo regionale provvisorio degli esercenti attività agrituristiche.

Entro novanta giorni il sindaco deve pronunciarsi in merito alla richiesta dell'imprenditore agriturismo.

Decorso tale termine senza che si sia pronunciato, la domanda si intende accolta ed entro i successivi trenta giorni si deve rilasciare l'autorizzazione.

Entro il 31 luglio di ogni anno, gli operatori devono presentare al Comune una dichiarazione con i prezzi che intendono applicare nell'anno successivo.

Occasioni irripetibili per le "buone forchette"

Agriturismo e gastronomia

Sono un crapulone e quindi non è stata poca la mia meraviglia nel notare che in queste pagine si dice solo dove trovare aria salubre, per disintossicare i poveri polmoni saturi di smog cittadino, di luoghi dove scaricare lo stress accumulato in una settimana di lavoro, insomma si parla solo di vita agreste, di alberi, di panorami eccezionali e di quant'altro possa offrire la campagna e non si parla per niente o quasi di quella cucina delle colonie greche in Sicilia che tuttavia raggiunse vette ragguardevoli.

Lo dimostrano i frammenti di caratteri gastronomici e la fama, giunta sino a noi, di venerati gastronomi romani: Trimalchio, Archistrato, Labucolo. In verità, per quanto ci è dato di conoscere, la cucina di questi nostri progenitori non doveva essere una cucina particolarmente elaborata. Penso, invece ad un insieme di norme, tanto geniali quanto semplici, ma efficacissime per esaltare il gusto degli alimenti naturali: Così l'origano ed il basilico conferivano aroma a salse semplicissime, ma quanto mai gustose.

Carne ovina, lepri e conigli, polame vario, sempre cotti alla brace, costituivano l'ossatura della cucina siciliana di quei tempi, mentre appena più elaborata doveva essere la

pasticceria, a base di mandorle e miele.

Altrettanto famosi erano il pane e le verdure, l'amara cicoria selvatica trionfava cruda e cotta tanto nelle mense ricche che in quelle povere, ma il più celebrato fu senza dubbio il vino.

Pastori e contadini dovevano accontentarsi di un pezzo di pane nero, di qualche cipolla o pomodoro con un pò di sale e qualche oliva.

A sera, dopo faticosa giornata, si mangiava una scodella di "maccu", un pò di pecorino pepato e qualche volta un pò di salsiccia arrostita sulla brace accompagnata da semplici "caliceddi" con un filino d'olio; oppure qualche costoletta di maiale saltata in padella assieme ad un paio di olive nere appena raccolte.

Ebbene sembra che nelle campagne siciliane, in fatto di gastronomia, il tempo si sia fermato, questi piatti accompagnati da un buon bicchiere di vino si trovano tutt'oggi nelle nostre "masserie".

E senza offendere il buon gusto degli antichi greci, le nostre massaie qualche arrangiamento alla buona cucina l'hanno portato: "I maccarruni di casa con il sugo del coniglio selvatico"; e dopo un piatto come questo si può dire veramente di essere ritornati alla natura.

Nuccio Fiorito



Agriturismo all'anno zero in Sicilia *Ma che politica è questa ?*

E' con provocazione che ci preme presentare la tematica dell'agriturismo con un grosso punto interrogativo che vuole indicare lo stupore, la perplessità e forse la rabbia di un mondo agricolo siciliano che ancora oggi si chiede perchè a quasi 7 anni di distanza dall'approvazione della legge Quadro nazionale, "la 730 del Dicembre '85", che, disciplina l'Agriturismo, la Regione siciliana non ha ancora provveduto alla sua attuazione; un mondo agricolo che ancora si chiede perchè si trascura un settore che è in grado di apportare un notevole contributo per la risoluzione delle sue difficili problematiche.

Nasce dunque spontaneo chiedersi ancora, come si possa lasciare al più totale spontaneismo un settore che corre il rischio così, di essere oggetto di arbitrarie interpretazioni più o meno di comodo con l'unico risultato di danneggiarne sia le potenzialità sia le poche realtà che, comunque, operano nel settore stesso.

Potenzialità che scaturiscono da evidenti considerazioni supportate dalla ben nota crisi del turismo tradizionale, nonostante le

cifre ufficiali del settore, che trova la sua origine nella sostanziale inadeguatezza della nostra offerta turistica per una sempre più educata e cresciuta domanda; offerta turistica che non ha saputo interconnettere

organicamente quanto è più noto della Sicilia, sole e mare, con quanto è meno noto in termini di

valenze paesaggistiche, ambientali, architettoniche e culturali.

Offerta turistica che soffre di scelte politiche platealmente errate che trovano la loro sintesi nei mega interventi in mega strutture, in mega manifestazioni, che, non apportano certo un beneficio al turismo in sé. Offerta turistica che richiederebbe, quindi, non solo interventi infrastrutturali, ma anche interventi tendenti ad una radicale qualificazione sia per gli operatori sia per il suo accostamento con valenze sempre più apprezzate dalla domanda turistica, valenze che possono trovare la loro sintesi anche in un mon-

do rurale ricco di cultura, di tradizioni, di modi di vivere e con la valorizzazione delle quali si può arrivare ad un decentramento del reddito, "conditio sine qua non", per un concreto approccio

di NINO PATERNO'



Agriturismo: argomento molto... spinoso.

alla questione meridionale.

Decentramento del reddito perfettamente intuito dalla CEE, la quale infatti, inserisce la promozione dello sviluppo delle zone rurali tra i suoi cinque obiettivi strategici, al conseguimento dei quali sono finalizzati i fondi strutturali e gli altri strumenti finanziari di cui dispone.

Opera di concretizzazione fatta all'insegna della nuova politica regionale comunitaria nata con l'Atto Unico Europeo adottato all'inizio del 1986 che introduce tra i suoi principi cardine il cosiddetto "partenariato" (partnership) definito dal regolamento quadro "come una stretta concertazione tra la Commissione, lo Stato membro interessato e le autorità competenti designate, da quest'ultimo a livello nazionale, regionale, locale, i quali, agiscono in qualità di partner che perseguono un obiettivo comune".

E' così che, in virtù della sua autonomia, la Regione siciliana, è l'autorità designata per fare da partner in questo grandioso sforzo del rilancio delle realtà rurali per le quali l'agriturismo costituisce un indubbio supporto di sviluppo. Anche la legge quadro nazionale sull'agriturismo, nata con il preciso obiettivo di dare una cornice di certezza giuridica alle attività che ruotano attorno all'agriturismo, demanda in toto alle regioni la determinazione di criteri, di limiti e degli obblighi amministrativi per lo svolgimento dell'attività agrituristica, assegnando loro anche, e soprattutto, l'attività programmatica così da inserire l'agriturismo a pieno titolo nei piani agricoli regionali; con il

concorso determinante degli enti locali sia in termini di programmazione sia in termini di funzioni amministrative.

Da quanto detto appare chiaro il ruolo strategico delle Regioni e degli Enti Locali per lo sviluppo dell'agriturismo, poichè nella necessaria sequenza degli interventi comunitaria, nazionale, regionale, enti locali, basta non essere



funzionali gli ultimi anelli per interrompere o quantomeno limitare gli effetti di impulso di politiche di sviluppo socio-economico di largo respiro, compresi, ovviamente, i flussi finanziari (basta pensare ai 400 milioni di ECU del progetto LEADER per lo sviluppo rurale).

Nonostante l'assenza della normativa regionale, nonostante l'inadeguatezza delle strutture rurali potenzialmente finalizzabili a tale attività, nonostante la mancanza di strutture logistiche di supporto al settore stesso, la nostra impressione è che comunque in Sicilia l'agriturismo è, e vuole essere una realtà, ciò lo si può affermare serenamente anche sulla base delle numerose realtà aziendali che comunque operano o tentano di operare nel settore.

Alfio Valenti, vice presidente della Seagritur: "la fantasia non basta, se la Regione continua a latitare".

"Promuovere l'agriturismo per rilanciare la campagna"

E' ipotizzabile uno sviluppo economico della nostra regione attraverso un rilancio della vecchia, cara e bistrattata agricoltura? A pensarla, per la verità, sono sempre di più, al giorno d'oggi. Ma, come spesso accade, difficilmente le belle parole trovano riscontro nella realtà.

Una felice eccezione è, tuttavia, rappresentata da una cooperativa di giovani, la Seagritur, che del ritorno alla campagna ha fatto il suo cavallo di battaglia.

La scoperta della Seagritur è, sotto certi aspetti, il classico uovo di Colombo.

Occorre un grosso sforzo di immaginazione per capire che uno dei bisogni principali dell'uomo d'oggi è la quiete, la pace, il ritorno ad una dimensione naturale?

Certamente no.

Questa semplice constatazione alla quale tutti giungono, ma a cui però molti si fermano ha indotto i ragazzi della Seagritur a una scommessa vincente: quella di puntare tutte le loro risorse anche sull'agriturismo, una formula di turismo "diverso", economico e, come si diceva in apertura, rispondente alle esigenze fondamentali dell'uomo metropolitano.

Di come viene concepito questo tipo di attività, e di come venga poi articolato materialmente il lavoro, abbiamo parlato con



La raccolta delle mandorle

Alfio Valenti, vice-presidente della cooperativa e, anche per questo, profondo conoscitore delle problematiche "politiche" connesse a questa attività.

- Qual è la filosofia della Seagritur?

"Per noi, occuparci di servizi finalizzati allo sviluppo dell'agricoltura e del turismo è un po' come inventare il nostro futuro facendo riferimento al passato, alle origini, alle tradizioni".

- Che cosa vi hanno insegnato questi anni di attività?

"Fondamentalmente che con un briciolo di fantasia si possono mettere in moto dei meccanismi capaci di portare ricchezza in quei settori che, in barba alle apparenze, hanno invece tutto il potenziale necessario per diventare settori trainanti dell'economia regionale, oltre che ad assolvere il compito di creare posti di lavoro per i disoccupati".

- Di cosa si occupa specificatamente la

Seagritur?

"Iniziammo, esattamente tre anni fa, occupandoci di apicoltura. La produzione fu per nostra scelta rivolta alla qualità del prodotto, piuttosto che alla quantità. Sceglimmo perciò tecniche del tutto naturali e iniziammo a produrre il miele "Cava Paradiso".

- Merito delle mode ecologiche?

"Siamo perfettamente convinti che la domanda di prodotti agricoli si stia orientando sempre di più verso prodotti non inquinati, cosa che peraltro viene confermata dal successo sui mercati delle produzioni tipiche, sulle quali, pure, siamo impegnati, confezionando discrete quantità di prodotti sott'olio".

- Basta allora essere genuini per sfondare sul mercato?

"Non voglio dire questo. Oggi più che mai occorre essere attrezzati per anticipare le tendenze e per fare i conti con la realtà

mercantili che sono piuttosto impietose. Noi cerchiamo sempre di studiare bene le richieste del consumatore per proporre agli agricoltori delle iniziative che possano avere successo".

- E che c'entra tutto ciò con l'agriturismo?

"C'entra, eccome! La necessità di girare per le campagne ci ha fatto capire che esistono percorsi diversi da quelli decantati e arcinoti fino alla nausea. Abbiamo scoperto che esistono paesaggi incantevoli, fattorie antiche, realtà incontaminate da mostrare a chi ama la natura, e perché no, da inserire nei corsi scolastici.

- Come pensate di lanciare il "pacchetto" agrituristico?

"In una parola, pianificando. L'offerta deve essere innanzitutto sviluppata sul piano qualitativo, e ciò richiede, purtroppo, tempi lunghi perché si sa ancora poco sulle esigenze della clientela media. Inoltre, bisogna potenziare la ricettività rurale e, infine, bisogna che l'offerta agrituristica coincida meglio con la domanda".

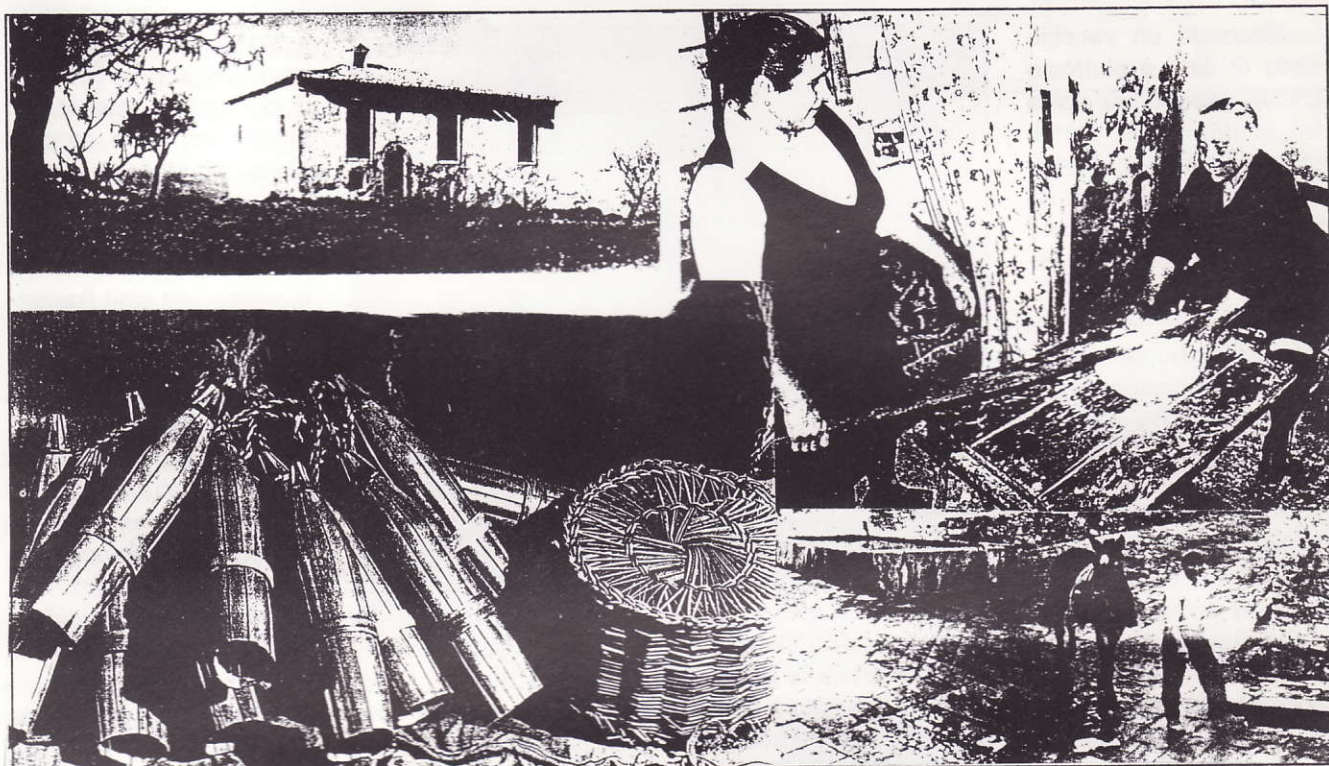
- L'ostacolo maggiore per il decollo in grande stile?

"Senza altro il mancato recepimento da parte della regione Sicilia della legge quadro sull'agriturismo, cosa che ci costringe ad operare in un colpevole vuoto legislativo.

Benedetto Salanitro

SEAGRITUR

***LA COOPERATIVA AL SERVIZIO DELL'AGRICOLTURA
E DEL TURISMO***



I servizi per l'agricoltura

Realizzazione di strategie per il rilancio
dell'agricoltura

Produzione ,trasformazione e
commercializzazione di prodotti tipici

I servizi per il turismo

Coordinamento dell'offerta turistica ed
agrituristica

Attività didattiche per la scoperta della
cultura rurale

Realizzazione di strategie per lo sviluppo
del turismo e dell'agriturismo

SEAGRITUR soc. coop. a r. l - Servizi per l'agricoltura e per il turismo
Via Carlo Pisacane, 7 - 95030 Mascalucia
tel. - telefax : 095 - 7276340

La riscoperta di un alimento ottimo per scopi terapeutici

C'è miele e miele

Secondo un vecchio modo di dire, è piuttosto difficile essere più dolce del miele, come sanno anche le suocere che, normalmente, sono sempre perdenti al confronto con il nettare e con la pappa reale.

Quello che non rientra nei più diffusi luoghi comuni è invece il discorso della freschezza, che sembrerebbe dover essere peculiarità esclusiva del cocco. Il che è pure comprensibile, considerato che non sempre i consumatori di miele possono sapere, magari leggendolo sull'etichetta del barattolo, quando il miele è stato prodotto e quando è stato "invasettato".

Solo di recente si sta facendo strada la cultura della freschezza, così come sta crescendo l'interesse per una sostanziale "naturalità" del prodotto che sarebbe migliore se esente da trattamenti termici e chimici.

Si fa volentieri a meno di ricordare la pericolosità per la salute di certi additivi che è possibile trovare in qualsiasi prodotto alimentare (compreso, dunque, il miele) per riflettere invece sull'importanza della non pastorizzazione del prodotto.

A differenza dell'aggiunta di conservanti, la pratica della pastorizzazione è sicuramente innocua. La



Operazione di invasettatura

pastorizzazione consiste infatti in un riscaldamento del miele ad una temperatura di circa 70 gradi. Questo semplice procedimento assolve ad una duplice funzione: quella di mantenere per un certo lasso di tempo il prodotto e quella di consentire al produttore di miscelare diversi tipi di miele.

Normalmente si ricorre alla pastorizzazione quando un'elevata percentuale di umidità fa prevedere l'avvio di processi di fermentazione, e quindi brevi periodi di conservazione. Duplice,

però, è pure lo svantaggio per il consumatore che, da una parte non è tutelato sul fronte della freschezza, e dall'altra può essere agevolmente "fregato" su quello della qualità.

Meglio, dunque, fidarsi del miele vergine integrale (la dicitura deve comparire sull'etichetta) che, per legge deve essere esente da qualsiasi trattamento termico, compreso quello effettuato per rendere fluido il prodotto allo scopo di travasarlo agevolmente o di dissolvere i nuclei di cristallizzazione.

Bisogna allora rasse-

gnarsi al miele grezzo? Neanche per sogno. Chi "produce il miele integrale, lo ottiene con una percentuale di umidità molto bassa, che ne determina una lunga conservazione.

Tutti i tipi di miele, dopo la smielatura, cioè l'operazione attraverso la quale si toglie il miele dagli alvei, hanno consistenza liquida per qualche tempo. Si lasciano decantare affinché eventuali bollicine d'aria salgano verso l'alto. Si invasettano prima che si cristallizzino per evitare di doverli rendere fluidi in tempi successivi, ricorrendo al calore.

Per chi detesta la vista del miele un po' cristallizzato, ma non vuole rinunciare alla genuinità del miele integrale, è sempre possibile rendere un miele fluido immergendo il barattolo in acqua tiepida non superiore a 40 gradi per qualche minuto.

Ma davvero il miele è terapeutico? Su questo non possono più esserci dubbi. A parte l'elevato valore nutritivo (che tra l'altro non crea problemi di "linea" perché contiene zuccheri semplici, come quelli contenuti nella frutta (glucosio e fruttosio) assimilabili facilmente dall'organismo), è accertato che il miele è un ottimo stimolante cardiaco e che favorisce l'aumento del tasso di emoglobina nel

Si importa troppo

Attualmente il mercato del miele in Italia è di circa 180 mila quintali. Solo il 75 per cento di questa quantità è destinato al consumo diretto: la restante parte viene infatti utilizzata dall'industria dolciaria, cosmetica e farmaceutica. Il mercato del miele, in Italia è concentrato nelle mani di poche grosse aziende che, preferibilmente, commercializzano miele d'importazione, per via dei costi molto più bassi.

Il consumo medio pro-capite è pari a 300 grammi l'anno ed è soddisfatto dalla produzione nazionale solo per il 50 per cento. In Sicilia, il mercato del miele è di circa 13 mila quintali l'anno.

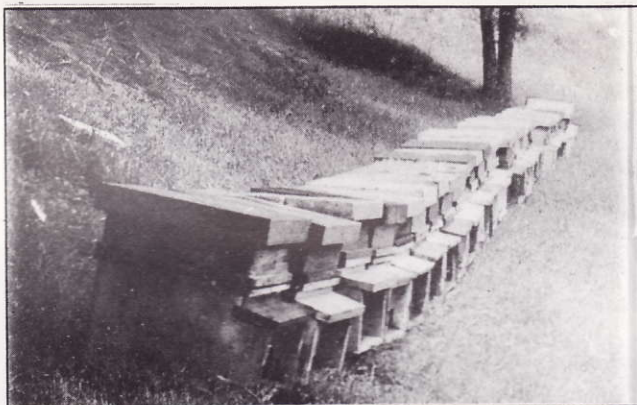
sangue a tutto vantaggio di chi soffre di anemia. Inoltre contiene fruttosio, un elemento che facilmente viene trattenuto in riserva dal fegato.

Ma quali sono le indicazioni terapeutiche specifiche? Ecco di seguito quelle principali. Il miele - come detto - aiuta a combattere i disturbi dell'apparato circolatorio perché aumenta le contrazioni del muscolo cardiaco, ma anche perché sostituisce il saccarosio (il dolcificante dello zucchero raffinato) che non sembra immune da danni a carico dell'apparato circolatorio.

Oltre che utile a chi deve fare i conti con malattie come l'arteriosclerosi e l'ipertensione, il miele può rivelarsi utile anche a chi deve sbrigarsela quotidianamente con i tanti problemi causati dalla non perfetta funzionalità dell'apparato digerente.

Soffrite di ulcera? Usate miele di limone e arancio e i benefici non tarderanno a farsi sentire. Avete, invece, problemi intestinali? Grazie alle sue proprietà antisettiche e leggermente lassative, il miele vi rimetterà a posto, e in più vi regolerà la preziosissima flora batterica intestinale.

Il vostro problema è, invece, la tosse? Miele in quantità, sia perché notoriamente espettorante, sia perché contiene delle proprietà antibatteriche utili a combattere infezioni dell'apparato respiratorio (faringiti, tonsilliti e



Una fila di arnie

bronchiti), e quelle del cavo della bocca (gengiviti, in primo luogo).

E chi deve fare i conti con un non perfetto funzionamento dei reni? Miele anche per lui. Il frutto delle api ha proprietà diuretiche e, in più, combatte le infiammazioni della vescica. La sera stentate a prendere sonno? Il miele possiede proprietà sedative.

I denti vi danno qualche problema? Il miele contiene magnesio, un minerale che favorisce la calcificazione delle ossa e dei denti.

Avete la suocera a casa? Il fegato fa le bizze? Nessun problema. Il miele non è efficace contro le suocere, ma perlomeno, con la giusta quantità di levulosio vi viene incontro, favorendo la secrezione biliare.

Attenzione però a non sbagliare qualità. I migliori antispasmodici sono il miele all'arancia e quello al limone. Entrambi sono prodotti nella zona ionica e si presentano con un colore ambrato chiaro e una consistenza morbida e cremosa. Ottimi anche per

chi vuole conciliare il sonno.

Il miele "millefiori" è soprattutto un miele da tavola. Ambrato come il miele d'arancio presenta una naturale cristallizzazione di aspetto morbido e fine. Viene prodotto soprattutto in alcune aree dell'Etna e dei Nebrodi.

Il miele di castagno si distingue a colpo d'occhio per il suo colore scuro e per il suo odore forte. Il sapore è amarognolo, la

consistenza è piuttosto fluida. Lo tenga sempre a portata di mano chi ha problemi di circolazione sanguigna e chi soffre di sovraffaticamento. Le signore con problemi di amenorrea o di dismenorrea ne facciano abbondante uso.

Forte, aromatico, di colore variabile fra il chiaro ed il grigio bruno, compatto e cristallizzato è poi il miele di eucalipto, prodotto sui monti Erei. Non manchi da casa nella stagione invernale: è preziosissimo contro tosse e bronchiti.

Colore ambra ed aroma pronunciato, gusto deciso, provenienza dai monti ibili: sono infine le caratteristiche del miele di timo. Disinfetta alla perfezione bronchi ed intestino.

Antonella Paternò



Sicilia bella e sconosciuta



Santa Domenica Vittoria

Una terrazza sui Nebrodi

Servizio di Rita Nicotra
foto di Stefano Tirendi e Franco Di Blasi

Allo scopo di diffondere la cultura rurale, la Freccia Verde, intende proporre aree e agglomerati urbani poco noti, ma meritevoli di attenzione sia per il loro valore architettonico che per quello paesaggistico.

Il nostro percorso lungo la Sicilia "nasce" inizia da Santa Domenica Vittoria, un comune della provincia di Messina il cui habitat naturale, offre delle incomparabili bellezze, e la cui posizione geografica è un ideale punto di riferimento per escursioni turistiche nelle zone più note del Messinese e della stessa provincia di Catania.

Che uno dei bisogni maggiori dell'uomo moderno sia quello di ritornare alle origini, è un fatto universalmente consolidato.

Chi per scelta o per necessità si trova nelle condizioni di vivere la maggior parte del suo tempo in mezzo allo smog delle grandi città, costretto fra le pareti di un ufficio o in mezzo al fragore delle strade per sei, otto ore al giorno, avverte spesso con maggiore violenza di chi è meno bombardato dai frastuoni della "civiltà" il bisogno di rifugiarsi di tanto in tanto in campagna, contribuendo a ribaltare il vec-

chio pregiudizio secondo cui il mondo rurale sia sinonimo di arretratezza e di sottosviluppo sociale.

Ma perché la "fuga" sia salutare occorre che il posto da visitare sia facilmente raggiungibile e, al tempo stesso, contenga tutte quelle prerogative che lo rendano rigenerante per l'occhio, per il fisico e - perché no - anche per lo stomaco.

Occhi pieni e stomaco pure

Santa Domenica Vittoria è una di quelle realtà.

L'abitato di Santa Domenica Vittoria è addossato al Poggio Tondo, estrema propaggine orientale dei Nebrodi, e domina la parte più ampia della vallata del torrente

Favoscuro fino al fiume Alcantara.

L'aspetto urbano di Santa Domenica Vittoria è quello di un tipico paese di media montagna dove gli inserimenti di edilizia moderna sono generalmente contenuti e non molto vistosi.

A spasso per il paese

Ben più interessanti sono alcune abitazioni in pietra che caratterizzano intere strade o angoli particolari dell'abitato.

Elementi di spicco sono la chiesa di Sant'Antonio Abate, più volte ampliata ed adattata alle esigenze di culto: Al suo interno possono osservarsi elementi del "700. Al centro del paese campeggia, poi la cosiddetta torre, ex residenza baronale, da cui è possibile osservare tutte le contrade del territorio di Santa Domenica Vittoria.

Altro "simbolo" di Santa Domenica Vittoria è la grande fontana, che sorge lungo la statale 116, formata da due catini di pietra e due teste di leone con rubinetti. Centro tradizionale di incontro resta invece piazza Marconi dove si svolgono feste e riunioni pubbliche.

A Santa Domenica Vittoria esistono poi un campo di calcio e uno da tennis. E' altresì possibile praticare sia la pallacanestro che la pallavolo.

Uno dei principali motivi di attrattiva di Santa Domenica Vittoria è rappresentato da ciò che i tec-

Le ricette del sindaco Perdichizzi per il rilancio del paese

"Accelerare il rimboschimento per dare fiato al turismo"

Settant'anni, portati bene, un'aria rassicurante, la sicurezza di chi conosce bene il proprio "mestiere" e sa esattamente quello che vuole. Il sindaco Perdichizzi ama definirsi "ragioniere di campagna": dei vecchi ragionieri conserva l'aria austera, degli uomini di campagna la concretezza ed il buon senso. Lo abbiamo incontrato nel suo ufficio alle quattro del pomeriggio, perché a quell'ora suole finalmente concedersi una pausa e può abbandonarsi dopo un giorno di lavoro a quattro chiacchiere.

-Sindaco, di cosa ha bisogno, in questo momento il paese?

"L'esigenza principale di Santa Domenica Vittoria è quella di riqualificare il tessuto urbano. Esiste già un progetto. Si tratta di recuperare le abitazioni diroccate che sorgono qua e là attorno al centro e di riattarle per trasformarle in strutture tricettive. Inoltre, attraverso dei finanziamenti ottenibili attingendo al fondo europeo si intende rifare la pavimentazione del selciato, in parte gravemente danneggiata".

-Cosa intende fare per il rimboschimento?

"Fra poco a Santa Domenica Vittoria ci sarà più verde. L'azienda



Il sindaco Perdichizzi (a sinistra) nel corso dell'intervista

demaniale delle foreste ha ultimamente acquistato delle aree sotto i mille metri e sta per procedere alla posa di alberi, così da recuperare le aree boschive degradate".

-Quali benefici ritieni che possano scaturire per il turismo?

"Il turismo a Santa Domenica Vittoria è, ed è bene che resti, giornaliero. In considerazione di ciò ci stiamo attrezzando per far sì che la gente trovi non solo verde, ma anche un soddisfacente complesso di strutture utili a consentire un'ottimale fruizione della natura. Secondo il progetto che ci accingiamo a realizzare, dovranno sorgere delle aree attrezzate di tutto punto. Esse comprenderanno infatti dei barbecues a disposizione dei turisti, dei servizi igienici e delle fontanelle. Naturalmente

impianteremo anche dei tavolini in muratura e delle panche per rendere più confortevole il soggiorno".

-Tutto questo però richiede parecchi quattrini.

"Mi sembra ovvio. Ma ci attendiamo anche una mano da parte dei privati".

-Il progetto sul turismo montano a che punto è?

"E' disponibile un finanziamento di 30 miliardi. Sarà possibile urbanizzare un'area di circa 15 ettari. Sorgeranno strade e fognature, saranno impiantate linee elettriche e telefoniche. Alla fine riteniamo di potere vantare dei titoli per interessare qualcuno che voglia investire da noi per creare un residence montano. E' un progetto un po' avveniristico, ma non irrealizzabile.

A destra e in basso, scorci suggestivi di Santa Domenica Vittoria.

Nella pagina a fianco una classica icona e una "nonnina" al Lavoro

nici chiamano orografia dei luoghi, e che per i non addetti ai lavori potrebbe essere tradotto in caratteristiche del suolo.

Tra boschi e pendii

L'elemento che balza subito all'occhio del visitatore è costituito dalla presenza di forti pendenze, spesso superiori al 40 per cento, che occupano da sole più della metà del territorio. Vi sorgono vegetazioni di tipo boschivo, e sono in parte adibite al pascolo, in parte, purtroppo, in via di degrado ambientale e faunistico.

La posizione, e la stessa altitudine, 1027 metri sul livello del mare, danno subito l'idea di una stazione climatica particolarmente gradevole in ogni stagione.

Questa condizione è peraltro evidenziata dalla presenza di boschi a Nord e dall'esistenza di vari punti panoramici un po' ovunque nel territorio comunale, oltre che (particolare non del tutto indifferente) dalla possibilità di godersi il panorama dell'Etna in tutta la sua grandezza.

Il territorio comunale si allunga da Nord a Sud lungo la statale 116, l'arteria che collega Taormina

con Cefalù e Milazzo e che in alcuni tratti presenta tutte le caratteristiche tipiche della strada panoramica.

Qua e là, esistono, fra l'altro, dei piazzali di sosta da cui è possibile godere della vista della valle dell'Alcantara e del profilo dell'Etna. Un altro elemento che segna fortemente il territorio è il torrente Favoscuro e la sua valle che a tratti presenta valori ambientali notevoli, come

alla confluenza con il fiume Alcantara, nella zona subito a valle di Santa Domenica Vittoria, e presso il Passo dell'Olmo.

"Trazzere regie" e strade comunali

Tutta la parte del territorio che da contrada Juncarà scende verso l'Alcantara è caratterizzata da un paesaggio tipicamente rurale ed è percor-

sa da trazzere lungo le quali si incontrano vecchie costruzioni in pietra ed in legno, che sarebbero l'ideale per essere trasformate in punti di ristoro.

Nella zona nord, che si trova quasi tutta al di sopra dei 1000 metri di quota, possono osservarsi molte aree boschive ed alcuni pascoli. Nei boschi sveltano castagni, pioppi, querce, pini, ed altre essenze, tra cui le ginestre,



che - nella tarda primavera- arricchiscono di colore tutto il territorio e rendono affascinante l'ambiente. Si apprezzano, inoltre, ampie radure, ideali per favorire la sosta del turismo in transito.

Un discorso a parte meritano le trazzere regie e le strade comunali: una vera e propria rete di collegamenti di notevole valore ambientale, tale da consentire di raggiungere qualsiasi posto, dalle valate alle creste montane, e di godere di panorami non altrimenti fruibili.

Seguendo queste strade si possono raggiungere non solo le serre del "Petruzzo, ma anche le "Rocce Pizzicata" (dove si trovano delle grotte preistoriche) e il "Poggio Tondo", che è considerato a piena ragione come una vera e propria finestra sul-

l'Etna. Da esso si possono "toccare con mano" l'Alcantara, le città di Randazzo, Moio, Malvagna, Passopisciaro.

A fare da contraltare ai declivi vi sono le aree adibite alla semina, di contrada Juncarà e di contrada Fegotto. Nelle località di Serra Puritto e Pizzo Leo esistono, invece colture ortive e frutteti.

Boschi, frutteti

e campi di grano

Complessivamente le aree boschive ricoprono 640 ettari, le aree coltivate 429 ettari, i terreni con colture arboree 14 ettari. Frutteti, meleti e vigneti occupano in totale 16 ettari, 15 dei quali seminati a meleti.

I nocciuleti si estendono invece per oltre 265 ettari e forniscono intorno

Santa Domenica Vittoria

... "caput Nebrodi"

Se è vero che tutte le strade portano a Roma, è vero (in piccolo, per carità) che tante strade portano pure a Santa Domenica Vittoria.

Gli esempi che seguono hanno soltanto valore indicativo. Però, se avete voglia di girare, provate pure questi percorsi.

Taormina-Cefalù

Taormina, Giardini Naxos, Francavilla, Castiglione, San Basilio, Malvagna, Randazzo, **Santa Domenica Vittoria**, Floresta, Capo d'Orlando, Acque Dolci, Caronia, Santo Stefano, Cefalù.

Taormina -Isole Eolie

Taormina, Giardini Naxos, Francavilla, San Basilio, Malvagna, Randazzo, **Santa Domenica Vittoria**, Floresta, Capo d'Orlando, Patti, Marina di Patti, Milazzo, Isole Eolie.

Isole Eolie-Gela

Isole Eolie, Milazzo, Marina di Patti, Tindari, Capo d'Orlando, Floresta, **Santa Domenica Vittoria**, Randazzo, Bronte, Adrano, Centuripe, Morgantina, Piazza Armerina, Caltagirone, Gela.

Catania-Catania

Catania, Acicastello, Acireale, Giarre, Riposto, Piedimonte, Linguaglossa, Randazzo, **Santa Domenica Vittoria**, Randazzo, Bronte, Adrano, Paternò, Catania.



LA FRECCIA VERDE

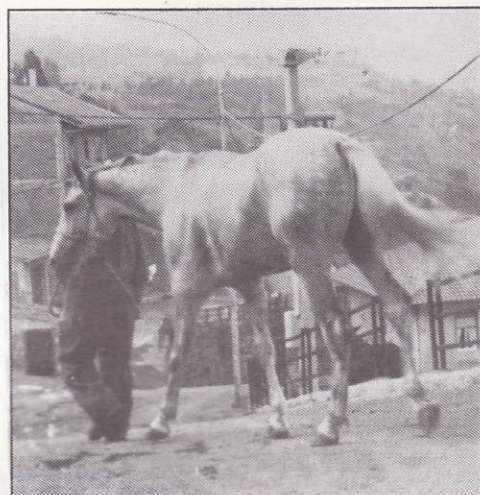
ai 1.880 quintali l'anno, qualcosa come 7 quintali per ogni ettaro di terreno. Va meglio con la vite, che rende 120 quintali ad ettaro, e con il melo, che garantisce una media di 70 quintali ad ettaro, mentre le colture foraggere sfornano sui 500 quintali di prodotto per ettaro.

Le difficoltà maggiori sono senza alcun dubbio quelle che riguardano la produzione di nocciole, le cui rese sono basse soprattutto per la carenza di cure colturali e perché il prodotto è in larga misura fuori mercato, essendo sostenuta soltanto la domanda di nocciole tonde.

Il melo è in fase di espansione soprattutto nelle aree irrigue. La produzione necessita però di particolari cure antiparassitarie e di più moderne tecniche colturali.

La vite viene coltivata principalmente in terreni

A fianco il ristorante più "in" del paese. In basso una piazza e il più classico dei motori ecologici



Dove dormire

Altrove. A Santa Domenica Vittoria non esistono purtroppo degli alberghi. I "forestieri" che volessero trascorrere alcuni giorni nel paesino dovranno rassegnarsi ad alloggiare nei comuni vicini o a chiedere ospitalità a qualche amico. Almeno fino a quando non diventerà operativo un progetto che sembra stia per essere tirato fuori dai cassetti. Si tratta di riadattare alcune case abbandonate in modo da trasformarle in mono o bilocali con servizi e cucinino per essere affittati ai turisti.

Cosa comprare

Souvenirs, naturalmente. Inutile del resto cercare ciarpame, non ne trovereste facilmente. Noi ci siamo imbattuti in un artigiano che produce cucchiai di legno "come si facevano una volta". Ed è stata una scoperta di cui andiamo fieri. Si trovano poi dei validi lavori in ferro battuto e dei bei ricami al tombolo. Se proprio si fosse insensibili al fascino discreto dell'artigianato locale, si potrà riempire il portabagagli di provole e di ricotta salata. Il prodotto di una giornata, molto spesso non sopravvive alle ultime luci del tramonto: viene venduto prima.

Dove mangiare

Nessun problema. Esistono delle ottime trattorie dove vengono serviti pranzi assolutamente soddisfacenti. A farla da padrone sono ovviamente le specialità locali: il castrato, le salsicce di puro suino, i formaggi e la ricotta. Per gli autentici buongustai, poi, un'occasione da non perdere: quella di gustare le tagliatelle fatte in casa. E quando si dice fatte in casa, si intende dire fabbricate con la forza di dieci braccia, quelle appunto di autentiche "mastrolindo" in gonnella.

Cosa vedere

Santa Domenica Vittoria è un paese abbastanza giovane - sapevate che ha ottenuto l'autonomia da Roccella Valdemone solo nel 1846? - e non offre al visitatore né reperti archeologici né monumenti architettonici. Tuttavia esistono delle "chicche" da non perdere assolutamente. Alcuni cancelli del centro, la foggia di alcuni balconi, qualche portone, ma soprattutto la fontana di pietra con due catini e due teste di leone e la torre baronale. Vale infine la pena di essere attentamente visitata la chiesa di Sant'Antonio Abate.

extracomunali e viene di solito trasformata in piccoli palmenti, sia nel comune che nelle aree vicine. La produzione di foraggi (ma è auspicabile l'impiego di foraggiere che garantiscono una produzione più costante) sostiene in notevole misura la zootecnia, che, pur in crisi, resta una delle voci fondamentali dell'economia di Santa Domenica Vittoria.

Dell'intero patrimonio bovino, la metà è rappresentata da mucche da latte. Predomina infatti la razza brunalpina assieme alla modicana. Gli ovini sono rappresentati da "popolazioni" siciliane con tracce di comisana e di barbaresca.

Miscele di latte

Per i caprini sono presenti incroci tra la girgentana e la siciliana. Il latte viene trasformato in azienda con tecniche e risultati che variano da operatore a operatore. Spesso il latte di vacca viene mischiato con quello di pecora e, a causa di ciò, vengono meno dei parametri di riferimento che garantirebbero degli standard qualitativi del prodotto.

Una specificità del luogo è rappresentata dal castrato, particolarmente valorizzato in alcune trattorie locali. Mentre perdurano alcune carenze nella profilassi delle malattie degli animali, le quali van-

Da un paradosso all'altro

Zootecnia in ginocchio: è crisi a tutto campo

Esiste un paradosso clamoroso a Santa Domenica Vittoria: il fallimento, in un paese dalla vocazione chiaramente agricola, della zootecnia. E' un fallimento palese, senza appello, causato in parte dalla disaffezione della popolazione per quel tipo di lavoro, in parte dalle politiche degli anni passati, inefficaci, quando non dannose.

La piaga principale è, comunque, l'assistenzialismo, un male che non affligge solo la zootecnia ma anche altri settori.

Questo meccanismo inesorabile ostacola fortemente l'impegno di qualche personaggio di primo piano, come il sindaco del paese.



no senz'altro stigmatizzate. Si possono rilevare degli enormi progressi nelle tecniche di coltivazione del grano. Colture ad alta produttività cerealicola sono individuabili nelle varietà di Capeiti, Creso, Appulo, Trinacria e Valforte.

Le tecniche di coltivazione consistono in una razionale concimazione con adeguate dosi di concime, così da ottenere incrementi anche del 40,50 per cento rispetto alle pratiche tradizionali.

Il 30 per cento dell'intera superficie boschiva del comune rientra purtroppo nella classificazione di bosco degradato: La massima parte della superficie restante è ad essenza mista, e quindi manca di una specializzazione. Tali percentuali indicano una superficie boschiva rivolta più a boschi che a boschi di reddito, con le conseguenti ripercussioni sull'economia comunale.

Rilanciare l'agriturismo

Per la salvaguardia ambientale, nonostante che i boschi siano di recente impianto, si rendono tuttora necessarie alcune sistemazioni idrauliche. Inoltre sarebbe bene evitare che alcuni boschi vadano adibiti a pascolo.

Per dare un sensibile slancio all'economia -esigenza particolarmente sentita dalle parti di Santa Domenica Vittoria- si potrebbe abbinare alle attivi-



Un angolo tipico di Santa Domenica Vittoria

tà tradizionali la fornitura di servizi di natura turistica. Si tratterebbe, cioè, di fare agriturismo, soprattutto nelle zone montane, dove si potrebbero ristrutturare vecchi casolari abbandonati e utilizzarli per attività ricettive e di ristorazione, con conseguente valorizzazione dei prodotti genuini dell'attivi-

tà agricola.

Campagna e ciminiera

Inutile dire che la parte del leone l'avrebbero il castrato, la salsiccia paesana e le provole. Per mettere in pratica tutto ciò è necessario però un forte impegno e, quel che più

conta, una maturazione complessiva, che sembra ancora molto lontana nella coscienza di chi vive in campagna, sognando di abbandonarla per la città e per le ciminiere delle grandi metropoli.

Perché decolli l'agriturismo occorre poi uno sforzo inteso a rivitalizzare l'habitat e il settore del-



"Che faremo stasera"? - sembrano chiedersi queste anziani comari

l'artigianato. A tal proposito il riferimento più diretto sembra essere il ferro battuto e la lavorazione del pizzo con il tombolo, tradizioni che rischiano - purtroppo di essere definitivamente perduta per il disinteresse delle nuove generazioni.

Problema serissimo è poi quello del tempo libero. Cosa fare a Santa Domenica Vittoria quando la giornata di lavoro si è conclusa? In paese mancano punti di incontro che non siano il bar o la piazza. Si avvertirebbe il bisogno di una discoteca, ad esempio, ma se si vogliono fare quattro salti al suono della musica, bisogna prendere la macchina e dirigersi nei centri della riviera ionica o (sempre che non si abbiano delle grosse pretese) nei paesi vicini.

Nessun problema, invece per i vecchietti che al suono house preferiscono il tocco delle bocce e alle battute delle recite teatrali preferiscono i commenti del dopo briscola.

Ma siamo certi che anche i più accaniti giocatori di scopone scientifico gradirebbero un circolo ricreativo da alternare ai soliti punti di incontro.

D'altra parte, si può convenire che anche queste immagini contribuiscono a dare un tocco di folklore che certo non guasta. Così come insostituibile ci è sembrata la presenza del "doppio sceriffo", un giovanottone un po' tonto che mostra due stellette di latta sul bavero, proprio una sull'altra, quasi per confermare, qualora ve ne fosse bisogno, la sua superiorità sugli "sceriffi" ad una sola stella.

La giunta municipale

Il comune di Santa Domenica Vittoria, contando un esiguo numero di abitanti, solo 1.265, non ha certamente i problemi delle grandi metropoli. Ciò non significa, però, che la vita politica non sia dura e piena di insidie. Così come non significa che i problemi da affrontare quotidianamente non siano "titanici", soprattutto in relazione ai fondi che la normativa sugli enti locali mette a disposizione per le piccole comunità.

Ecco perché la poltrona del sindaco resti come una delle più scomode, così come quelle dei rappresentanti della giunta. Primo cittadino ed amministratori (a Santa Domenica Vittoria è in vigore la "proporzionale") sono tutti esponenti della Democrazia Cristiana.

Il sindaco è poi un vero e proprio veterano tenendo ininterrottamente il timone da parecchi anni. Ecco di seguito il pool dirigenziale di Santa Domenica Vittoria.

Sindaco : rag. Salvatore Perdichizzi

Assessore all'agricoltura e foreste : Antonino Perdichizzi

Assessore al Bilancio e alle Finanze: rag. Salvatore Spadaro

Assessore ai Servizi pubblici : rag. Francesco Matelia

Assessore ai Lavori Pubblici e all'Urbanistica : dott. Salvatore Campione

Pane e formaggio

Amate i prodotti locali? L'elenco che pubblichiamo di seguito vi potrà essere utile per riempire la sporta della spesa. Tenete presente che presso gli allevatori potrete trovare ottimi prodotti caseari.

Vi suggeriamo di prenotarli telefonicamente per non correre il rischio di non trovarne al vostro arrivo a Santa Domenica Vittoria.

Allevatori

Catania Antonella Via Libertà, 271
Di Vincenzo Antonino Via della Vittoria, 67
Di Vincenzo Giuseppe C.da Corvara
Liuzzo Antonino Pietro Via Togliatti, 8
Santamaria Mario Via Libertà, 304
Spadaro Marianna Km.7,700 Via Libertà
Spartà Antonino Via della Libertà, 92
Spartà Antonio Via p. Fogliani, 1
Spartà Filippo Via Vittoria, 6

tel. 925228
tel. 925247
tel. 925192
tel. 925096
tel. 925307
tel. 925149
tel. 925274
tel. 925218
tel. 925112

Macellerie

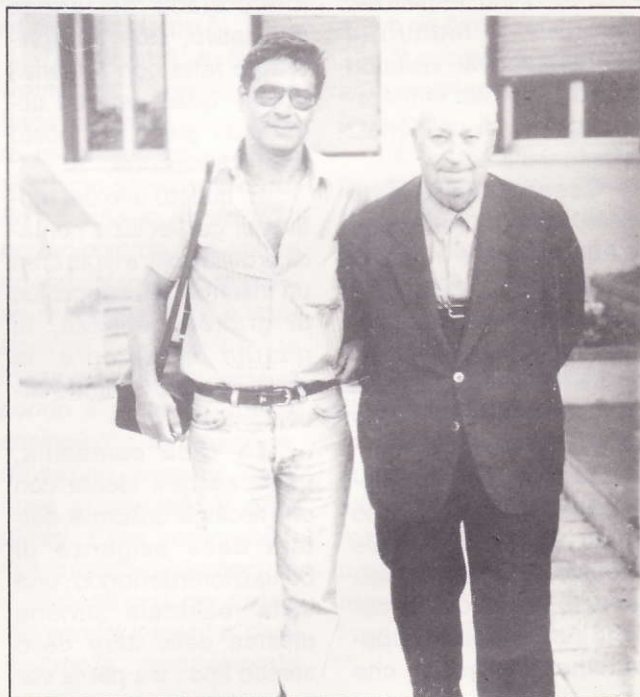
Guagliardo Ignazio via libertà 193
Pinzone Giuseppe via S. Antonino, 4
Schepis Francesco Via Libertà Km. 7+700

tel. 925244
tel. 925130
tel. 925149

Panetterie

Spartà Giuseppe Salvatore via P Fogliani, 13
La Fornara Giovanni via Sant'Antonio, 36

tel. 925037
tel. 925016



Il Sindaco Perdichizzi (a destra nella foto) davanti al Municipio

Quando si parla di ambienti rurali, normalmente il pensiero corre alle estensioni di verde, agli alberi di grosso fusto, alla natura incontaminata. Un'associazione mentale quasi diabolica che per qualche misterioso processo psicologico esclude di primo acchitto una componente fondamentale della campagna: la casa.

A questo aspetto della ruralità, la freccia verde vuole dedicare una rubrica fissa, curata dall'architetto Vera Zaccaria, nell'intento di valorizzare ciò che l'uomo ha edificato, spesso con inconsapevole genialità architettonica, nella campagna.



Com'erano i monocali di campagna Lo specchio di una vita dedicata alla terra

Anche per i più incalliti "naturalisti", il richiamo delle solide mura odorose di fumo e di paglia, di un tetto annerito e fulgionoso, è lo stesso di sempre: irresistibile.

Dai "pagghiara 'n petra" ai magazzini rurali, dalla "casudda" di campagna alla "casina" padronale, isolati o in un insieme unico irripetibile, questi manufatti ripropongono ai visitatori la loro dignitosa impalcatura, dotata di un'identità inconfondibile.

Osservando queste costruzioni, l'immagine che se ne riceve non è di un arido elenco di "cose", ma è un racconto intero, con personaggi familiari che la memoria costruisce interpretando ogni muretto, ogni pietra sagomata.

Se il linguaggio di questi luoghi ci spinge ad uno sforzo creativo, se tale comunicazione avviene attraverso forme di espressione inerti (ma solo apparentemente), quella che

stiamo osservando è un'opera d'arte, o meglio appartiene alla famiglia povera delle opere di architettura.

Anche se il termine "povera" si presterebbe più ad un'immagine commiserata di costruzioni rurali, tanto sottovalutate da consentirne il degrado e l'abbandono, si deve, invece, interpretarlo nel senso qualitativo, cioè di architettura fatta con materiali poveri, quasi sempre utilizzando pietra del posto per l'edificazione.

E' questo uno dei motivi per cui l'edilizia contadina della nostra isola crea un insieme paesaggistico di grande bellezza, in quanto è sempre in simbiosi con il territorio circostante.

La casa contadina, quasi sempre ideata con una tipologia uniforme, dettata dalle esigenze di conduzione del fondo, una volta realizzata, diviene diversa dalle altre dello stesso tipo, sia per la va-

rietà dei luoghi in cui è impiantata, sia per il genere di produzione della terra. In ogni caso, si differenzia dalle altre per fenomeni esclusivamente legati all'ambiente: Ne derivano architetture spontanee di grandissimo rilievo e di grande effetto, con varietà cromatiche e volumetriche in sintonia con il paesaggio.

Le case di campagna portano i segni della passata utilizzazione agraria, non solo nella loro struttura, ma anche nella loro distribuzione territoriale. Nel territorio che dalla piana di Catania, attraverso la zona precollinare di Acireale e di Giarre e la fascia collinosa di Viagrande, va fino alla zona montagnosa di Linguaglossa e Randazzo, sono contenute tutte le varie tipologie dell'edilizia rurale dell'isola. In talune zone esiste anche qualche esemplare arcaico di casa monocellulare, ormai del tutto abbandonato o

degradato a rifugio temporaneo.

Ricostruendo quelle che erano le sue caratteristiche, si nota in questa dimora un'elementarietà di struttura e di distribuzione: una stanza terranea, quadrata con lato dagli otto ai dieci metri, coperta per un terzo da un solaio in legno su cui si saliva con una scala a pioli.

Su esso un piano superiore sottotetto è destinato a granaio e in parte a fienile, perfetto isolante termico per l'ambiente sottostante occupato dal letto.

Al centro della stanza si alzava una robusta trave portante con la funzione di impalcatura del tetto. Quest'ultimo si presenta a due spioventi in legno e in tegole (canali) tenute da pietre per non essere spostate dal vento.

Il pavimento era in mattonelle di argilla di piccole dimensioni. All'esterno, quasi sempre un fornò in pietre, generalmente sotto una tettoia, oppure ospitato in una zona interna della stanza assieme alla "tannura", dove si preparavano i cibi.

Un'architettura spontanea, come si diceva in apertura, così semplice da farci pensare a quanto poco potesse bastare a chi vi abitava. Non un'immagine di povertà, bensì lo specchio di una vita dedicata interamente all'unica e sola ricchezza disponibile: la terra.

Vera Zaccaria

DELIZIE DI SICILIA

melenzane
funghi
carciofini
olive
pomodori secchi
peperoni
zucchine



Prodotti agricoli di qualità

La Seagritur per la riscoperta della cultura rurale

La Seagritur è un'azienda specializzata nella preparazione di servizi didattico-culturali-ricreativi rivolti agli alunni delle scuole elementari e medie inferiori. Tale attività ha lo scopo di promuovere la conoscenza della civiltà ru-

rale, degli antichi strumenti di lavoro, dei metodi di trasformazione dei prodotti, oltre che di zone particolarmente ricche dal punto di vista storico, architettonico, paesaggistico, folkloristico e culturale della Sicilia.

I servizi didattico culturali: produzione della ricotta e del formaggio- produzione del pane di casas- produzione del miele- produzione del vino- produzione dell'olio. I servizi sono supportati da dimostrazioni pratiche e lezioni teoriche svolte con l'ausilio di diapositive.

SEAGRITUR soc. coop. a r. l - Servizi per l'agricoltura e per il turismo
Via Carlo Pisacane, 7 - 95030 Mascalucia
tel. - telefax : 095 - 7276340

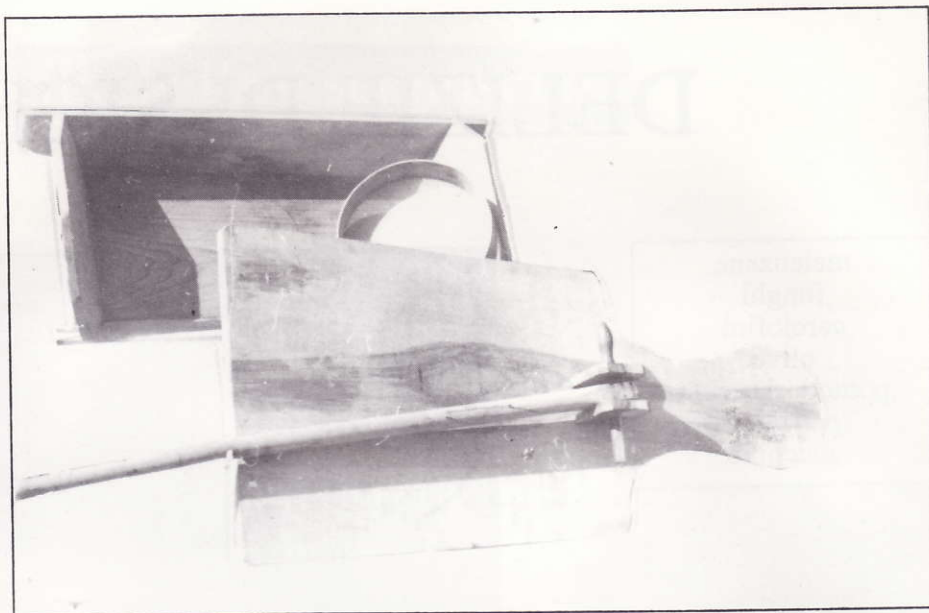
*"Maidda,
criscenti, briuni,
briula, scaniatu":
parole un tempo
usuali, ma ormai
pressochè scom-
parse ... come
certi ritmi di vita
tranquilla e
genuina.*

La preparazione del pane di casa è ormai un rito d'altri tempi che prevedeva precise tecniche di lavorazione e l'uso di antichi strumenti di lavoro. Per le massaie era un'operazione consueta: iniziavano il ciclo produttivo con la cernitura della farina attraverso "u crivu", un setaccio di forma circolare che consentiva di liberarla da eventuali scorie. Infatti, la farina spesso usciva dal mulino ad acqua ancora mischiata ad altre sostanze.

Successivamente, dentro "a maidda" (madia: è un arnese interamente in legno nel quale si impastava il pane) amalgamavano la farina con sale acqua e lievito naturale detto "criscenti" ottenuto da un impasto precedente.

La madia era quindi un arnese indispensabile, usato in tutte le famiglie e a volte, poggiata stabilmente su un mobiletto in legno con sportello e dotata di coperchio, era parte integrante dell'arredamento delle antiche cucine e vi si conservavano il pane e gli utensili necessari per la preparazione.

L'impasto ottenuto dopo esperte e non casuali manipolazioni, veniva lavorato ulteriormente nel Ragusano e nel Siracusano dove si mangia il pane "scaniatu". Si metteva su un particolare tipo di gramola, "a briula", costituita da una tavola in legno, che si poggiava tra due sedie, dal centro della quale partiva una leva azionata manualmente, "u briuni", che consentiva di amalgamare l'impasto con movimenti regolari, dall'alto in basso mentre un aiutante lo rigirava sulla "briula".



Una tradizione che va scomparendo

Com'era buono il pane di casa

La madia era un attrezzo presente in tutte le cucine antiche. La pizza è stata scoperta dalle massaie inesperte che volevano saggiare la temperatura del forno. Le forme vanno incise prima della cottura.



Nelle foto, due momenti caratteristici della fabbricazione del pane. In alto l'operazione della "scaniatura": con gesti sapienti la farina viene impastata e modellata.

In basso, l'accensione del forno con le apposite fascine.

Si modellava, quindi, con le mani in pani di diverse forme e misure secondo la tradizione e si riponevano su un letto, il posto più caldo della casa, venivano ben coperti e lasciati a lievitare. Nel frattempo la massaia preparava il forno a pietra per la cottura, bruciandovi dentro legni e fascine.

Dopo la lievitazione dei pani, la massaia sapeva, per esperienza di doverli incidere con un coltello o una forchetta in modo da fare uscire vapore acqueo e anidride carbonica durante la cottura. Così facendo, non si sarebbero spaccati. Allo stesso modo, aveva imparato a riconoscere il momento più appropriato per introdurre le forme di pane nel forno; il momento in cui, cioè, il forno ha raggiunto l'esatta temperatura che consente di cuocere senza bruciare.

La parte superiore del forno deve avere un colore biancastro. Quindi toglieva via la brace e la cenere, ripuliva il forno e infornava il pane. La massaia ancora inesperta, invece, per verificare la giusta temperatura del forno, prendeva un pezzo della pasta preparata, la spianava con le dita e la infornava. La condiva poi con gli ingredienti che aveva a disposizione.

Un'abitudine tramandata di generazione in generazione e alla quale si deve, probabilmente, la "nascita" della comunissima pizza e delle scacciate tipiche delle nostre zone. (La parola pizza, pare derivi dal latino "pinsere" che significa pigiare, spianare

con le dita). Un altro pezzetto di pane in pasta veniva messo da parte con cura, dalla massaia. Sarebbe servito come lievito per il prossimo impasto. Ad opera di microrganismi presenti nell'aria, quel pezzetto di impasto cominciava a fermentare e amalgamato successivamente con farina, sale, acqua, determinava la lievitazio-

ne naturale dei pani.

Verso la fine dell'800 si cominciarono a diffondere i lieviti industriali grazie a Louis Pasteur che identificò i microrganismi della fermentazione e ne mise a disposizione le loro spore concentrate. Ma la massaia continuò per moltissimi anni ancora a produrre il pane in casa col vecchio sistema. Che sod-

disfazione, infine, ammirare il frutto del proprio lavoro, ancorafumante! L'alimento più antico e più comune: il pane.

Assistere oggi a questo "rito" è molto raro; fa immaginare ritmi di vita tranquilli, fa capire la genuinità e la semplicità della civiltà contadina.

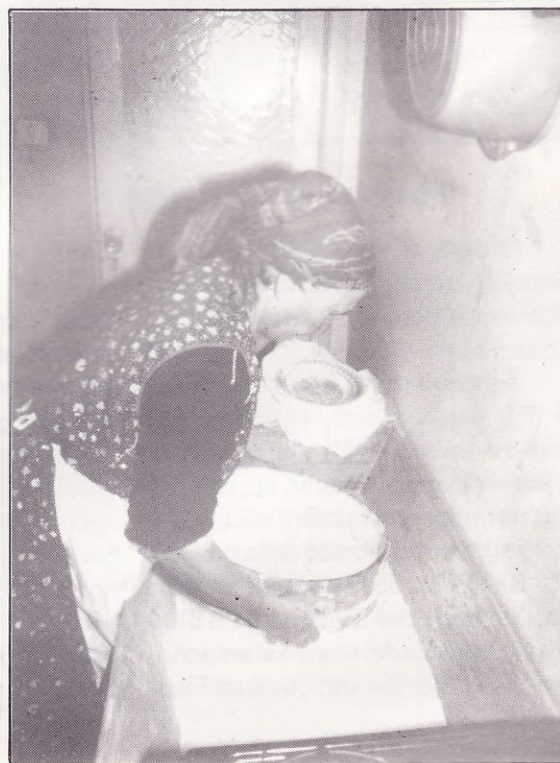
Agata Nicosia



In alto delle forme di pane di casa in bella vista.

La cottura rappresenta il momento più importante anche per l'aspetto esteriore.

In basso, un'operatrice alle prese con il lavoro di cernita della farina.





A lato, una splendida veduta di Sant'Alfio.

Quattro buone ragioni per visitare Sant'Alfio

Andare a Sant'Alfio. Ma per cosa? Vi è mai capitato di sentirvelo dire senza potere, su due piedi, abbozzare una risposta?

Nel caso che vi fosse successo e che non vorreste, nell'avvenire, restare imbambolati senza avere cosa dire, eccovi subito un paio di buone ragioni per mettere subito k.o. il più agguerrito nemico della collina.

Sant'Alfio, tipico comune agricolo sulle falde dell'Etna, sorge a 531 metri sul livello del mare e si estende per oltre 23 chilometri quadrati. Fino

al 1923 era una frazione di Giarre: da allora ad oggi gode di autonomia. Conta circa 1700 abitanti. L'attrattiva principale di Sant'Alfio è rappresentata dai vigneti e dai castagneti che circondano il centro abitato.

Se l'aria di collina e il fascino dell'Etna bastano a solleticare la vostra voglia di spingervi fino a Sant'Alfio, non resistete: andateci e non perdetevi la vista della chiesa del Duomo, con azzeccati richiami in pietra lavica e con campana settecentesca.

Il luogo di culto, che risale ai primi decenni del Settecento, è stata elevata a chiesa sacramentale nel 1811 dall'arcivescovo di Messina. Se siete fortunati, gironzolando per Sant'Alfio, riuscirete a scoprire i segni tangibili di un passato commerciale non troppo remoto, ma purtroppo spazzato via dal progresso tecnologico degli ultimi anni.

Non troppo tempo fa, Sant'Alfio era famoso per la vendita della neve che giungeva in grosse quantità a Riposto e che veniva commercializzata persino a Malta. Altra attività tipica di Sant'Alfio era rappresentata dal trasporto dei vini della zona, ad opera dei cosiddetti "bordonari" che lo trasportavano dentro barili caricati sul dorso dei muli.

Non è difficile che se ne trovino tuttora i segni. Se vi capita di individuare qualche vecchia otre o qualche antico barile, siete senz'altro sulla buona strada. La caccia all'antico può, volendo, proseguire anche lungo un altro percorso, quello del commercio, davvero fiorente fino a qualche decennio fa, della "deda".

Come spiega Santi Correnti, autore fra l'altro di un prestigioso volume sulla provincia di Catania, il termine deda deriva dal latino "taeda", cioè fiaccola. A Sant'Alfio esistevano degli artigiani in grado di lavorare delle sostanze resinose, che venivano trasformate in fiaccole e adoperate dai pescatori della costa ionica durante la notte.

Ma anche se i cittadini di Sant'Alfio hanno saputo mantenere saldi legami con le zone costiere, le

origini del luogo restano tipicamente montane. Sempre secondo Santi Correnti, il primo nucleo di Sant'Alfio si sviluppò su un territorio che era di proprietà della chiesa di Viagrande. I preti concedevano queste terre in enfiteusi ai contadini che, dal canto loro, erano obbligati ad apportare delle migliorie fondiari.

Seguirono delle usurpazioni, ma anche dei regolari acquisti, in seguito ai quali i vecchi contadini divennero col tempo proprietari. Il nome di Sant'Alfio tradisce in parte le origini "ecclesiastiche" del territorio. Ma la denominazione del paese avrebbe

pure un riscontro di tipo geografico: la collina sulla quale sorge il paese assume infatti la forma del fercolo del santo lentinese, per via dei "segni" tracciati da due corsi d'acqua, il torrente Cava e il Cavagrande.

Il "monumento" che non è ammissibile non vedere se si giunge a Sant'Alfio è il celebre castagno dei cento cavalli (del quale ci occupiamo in maniera più estesa in basso), e che è purtroppo il ceppo originario. Esso fu bruciato (forse dai giarresi) nel 1923.

Sembra che il movente del gestaccio sia da ascrivere a un sen-

timento di stizza determinato dal raggiungimento dell'autonomia amministrativa da parte della popolazione di Sant'Alfio.

Ma il castagno dei cento cavalli non è l'unico "monumento" arboreo di Sant'Alfio. Nelle immediate vicinanze del maestoso vegetale esiste un altro castagno gigantesco. Viene chiamato "la nave", un nome che è di per sé abbastanza indicativo delle proporzioni davvero notevoli.

Altrettanto colossale è infine il "Risveglio-sonno", gigantesco ricovero per una miriade di uccelli che la mattina... si fanno sentire.

A.C.

"Nel XIV secolo, al riparo del grande albero, avrebbero trascorso un'intera notte una regina cento cavalieri ed altrettanti cavalli. Senza annoiarsi."

E' imponente' sontuoso, enorme, incute rispetto e suscita stupore. Gli si attribuiscono non meno di duemila anni di vita. C'è addirittura chi azzarda di più: anche quattromila anni di età.

E' diviso in quattro tronchi, la cui circonferenza è di almeno sessanta metri. Questa suddivisione è comparsa in seguito all'ingrossamento oltre misura del fusto, che prima appariva intero.

A tutti è noto con il nome di "castagno dei cento cavalli", una denominazione che si incontra con la leggenda.



Nella foto, il castagno dei cento cavalli.

Fra storia e leggenda

Il castagno dei 100 cavalli

Quando la flora lussureggiante stimola la lussuria

Secondo essa l'albero era già grosso e lussureggiante ai tempi della regina napoletana Giovanna I di Angiò, donna famosa non solo per i suoi trascorsi politici (regnò dal 1343 al 1381), ma anche, secondo le malelingue, per la sua lussuria. Ora pare

che in una notte in cui fu sorpresa da un violento temporale, si rifugiò con tutta la sua scorta sotto il sontuoso albero in attesa che spiovesse.

Inutile dire che sotto i rami del vecchio castagno trovarono riparo anche le cavalcature, che altrimenti

si sarebbero scolate.

Così come sembra superfluo aggiungere che, come spesso accade il pericolo stimola l'eros. La splendida regina che certe cose ce le aveva nel sangue, pare che abbia approfittato dell'imprevisto per intrattenersi con tutti e cento i cavalieri.

Il castagno dei cento cavalli è meta d'obbligo per migliaia di visitatori, che lo hanno eletto "monumento" della natura e che con un pizzico di malizia possono anche rievocare (idealmente, per carità) gli slanci di femminilità dell'antica sovrana.

Sarà per questo che fra tutti i "monumenti verdi" che Sant'Alfio può vantare all'interno del proprio territorio, soltanto il castagno dei cento cavalli sia rimasto famoso fino al punto di diventare leggenda?



ALL'OMBRA DEL MINICUCCO

A tu per tu con Franco Anfuso

Per anni è stata il simbolo dell'agriturismo pionieristico, lo specchio fedele della tenacia e del coraggio, della volontà di fare e delle enormi difficoltà che impediscono la realizzazione di tutti i progetti.

Oggi è diventata un punto di riferimento per gli agrituristi di mezza Europa, il raccordo ideale fra chi chiede ospitalità e chi può offrirla. Un domani neanche troppo lontano rischia però di diventare, come molte altre realtà simili in Sicilia, un semplice posto di ristoro, uno dei tanti disseminati lungo le pendici dell'Etna.

I parametri che abbiamo tracciato si riferiscono alla tenuta Minicucco, l'azienda agricola di Franco Anfuso arroccata in contrada Cavagrande, nel territorio di Sant'Alfio, quasi ai confini della provincia di Catania. E' stata la prima, e oggi resta una delle poche aziende agrituristiche attualmente funzionanti della nostra provincia.

Per Anfuso l'agriturismo è stato quasi un credo politico, una sorta di ideologia, per nulla intaccata né dal tempo né dalla "notorietà", con la quale felicemente convive.

La contrada Minicucco, è rimasta quella che era nell'86, quando Franco Anfuso iniziò la sua attività -per dirla con le sue stesse parole- da bandito. Ma resisterà ancora a lungo?

Conoscendo l'individuo c'è da giurarsi benché egli stesso riconosca che le difficoltà per chi si è imbarcato nel settore dell'agriturismo sono davvero parecchie. Insomma, la tentazione di mollare tutto è sempre in agguato.

D'altra parte la legge dei numeri è inesorabile e come tutte le altre imprese del mondo, anche quella di Franco Anfuso deve fare i conti con il pianeta quattrini, oltre che con quello dei sogni. Il che non sembra spaventarli più di tanto.

"E che cosa crede -dice con un pizzico di disincanto- che l'azienda sia nata dal mondo delle favole?"

La domanda vuole essere provocatoria, e noi lo lasciamo proseguire senza battere ciglio.

"Quando cominciai, lo feci perché



mi rendevo conto che l'azienda aveva disperato bisogno di manodopera per rendere qualcosa. Ma la manodopera aveva dei costi che io non potevo sopportare.

Era il '76, ed io tornavo dalla Germania. Mi venne l'idea di pubblicare un'inserzione in un giornale tedesco. Offrìi vitto, alloggio e una piccola ricompensa a chi volesse venirmi ad aiutare. Giunsero le prime adesioni e così nacque l'agriturismo in contrada Minicucco".

Fu la fine dei suoi problemi? "Ma neanche per sogno. La conduzione dell'azienda richiedeva personale tutto l'anno. Io non riuscivo che a trovarne d'estate".

E allora che cosa ha pensato di fare?

"Come dicono i tecnici, ho cercato di diversificare le mie attività. Sant'Alfio non è bella solo d'estate: è incantevole anche d'inverno. Molte persone vi giungono regolarmente per tuffarsi nella natura. Io non ho fatto altro che cogliere al volo questa opportunità e mettere in funzione una trattoria".

Ed ha fatto la sua fortuna.

"Diciamo che ho incontrato il favore dei miei clienti. Ve ne sono di molto assidui, il che conferma che si trovano bene. D'altra parte da me trovano cibo genuino e prodotti di pertinenza dell'azienda".

E che cosa si produce nella sua tenuta? "Marmellata, ortaggi, frutta e mie-

le".

Il tutto nel pieno rispetto della "filosofia" agrituristica. "Esatto: filosofia, una parola che ci limita parecchio e che mette a repentaglio un giorno dopo l'altro il settore. Finché la filosofia non sarà seguita da una precisa regolamentazione, non si andrà lontano"

Può essere più chiaro?

"In Italia esiste da sette anni una legge quadro che è stata recipita da quasi tutte le regioni, ma non dalla Sicilia. Non è l'unico problema. La verità è che questa legge può essere sfruttata bene, benissimo, male o per nulla"

In Sicilia, non la si sfrutta affatto, mi pare.

"Proprio così, ma altrove la si sfrutta in maniera del tutto inopportuna: Ad esempio in Toscana, sono stati spesi parecchie centinaia di miliardi per ristrutturare costruzioni che poi non sono state adeguatamente utilizzate nel settore agrituristico: forse sono state asservite al turismo, ma certamente non all'agriturismo"

Dalle nostre parti, per non si è fatto neppure questo.

"Già, ma non è detto che sia un male non aver pompato il turismo con i fondi dell'agriturismo"

Sono due cose talmente diverse?

"Non vi sono dubbi. Il turismo vive con persone che vengono in campagna per cavalcare o per gironzolare sui fuoristrada. Queste persone hanno bisogno di alberghi confortevoli e di strutture di contorno idonee. Non credo che aree come la contrada Minicucco facciano per loro.

L'agriturismo, invece si rivolge a chi vuole trasformarsi per alcune giorni o per alcune settimane in agricoltore, desidera dividere il pasto dei contadini, è disposto a provare le loro stesse fatiche. Per il paese di Sant'Alfio, mi auguro che sorgano altre aziende agrituristiche, anche alcune decine, ma non un solo grandhotel."

Qual è, secondo lei il modello di agriturismo da imitare?

"Potrebbe essere quello del Trentino, che è, fra l'altro non a caso, la regione dove si ha la maggiore concentrazione di aziende agrituristiche: circa trecento".

A. C.

Al Minicucco

Arrivarci è un gioco

L'azienda agricola "Minicucco" si trova a due passi dal centro di Sant'Alfio. In linea d'aria è situata a circa duecento metri dalla piazza centrale del paese.

Fino a non molto tempo fa, al posto di questa florida tenuta, vi era una discarica.

Oggi, non esiste traccia di rifiuti nel raggio di un chilometro.

La tenuta si estende per circa tre ettari.

L'area coperta è immersa in un bagno di verde.

Il frutteto che la circonda vanta non meno di trecento alberi.

L'abitato è costituito da quattro casette accostate l'una all'altra.

Alla tenuta si accede attraverso la strada provinciale per Sant'Alfio.

In corrispondenza di uno slargo (il che facilita le manovre) bisogna imboccare un viottolo privato, quindi inerparsi per una salita e, giunti a destinazione, bearsi per lo splendido panorama che si presenta agli occhi. Non prima di gustarsi le feste dei cani di Franco Anfuso e di pregustare la sua cucina casalinga e genuina.



Nelle foto della pagina accanto Franco Anfuso, titolare dell'azienda agricola "Minicucco" e un angolo tipico di S. Alfio.

Sopra una veduta aerea di "Minicucco".

Mentre il Governo regionale fa proprio il disegno di legge dell'On. Aiello, l'associazione "La freccia verde" organizza un convegno su agriturismo e turismo rurale

"Le aree rurali in Sicilia nell'Europa del 1993"

I lavori si svolgeranno sabato 7 novembre presso l'auditorium del Polivalente di S. G. La Punta. Assicurata la presenza del presidente della Regione degli ass. Aiello e Burtone

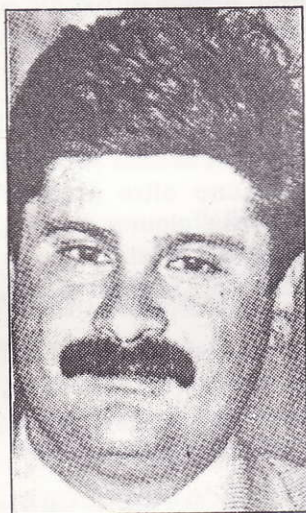
A quasi due anni di distanza dal convegno su "Agriturismo in Sicilia", ed in considerazione dell'interesse che in sede regionale sembra si stia coagulando attorno a questa tematica, l'associazione "freccia verde" ha organizzato un nuovo convegno sull'agriturismo.

I lavori si svolgeranno presso l'Auditorium del Polivalente di San Giovanni La Punta il prossimo 7 novembre ed avranno inizio alle ore 16.

Di sicuro interesse per politici ed operatori, il tema del convegno: "Le aree rurali in Sicilia, nell'Europa del 1993. Agriturismo, Turismo rurale, Prodotti tipici. Occupazione".

Il Convegno, rivolto agli amministratori degli Enti Locali siciliani e agli operatori agricoli, si pone come momento di analisi delle problematiche che concernono la realtà rurale siciliana nell'imminente Europa del 1993, nonché come momento di sensibilizzazione della classe politica regionale.

Si pone, inoltre, come momento di verifica costruttivamente positiva per l'attuazione in Sicilia della Legge Quadro nazionale che disciplina l'agri-



Giovanni Burtone

turismo, la n.730 del 5 Dicembre 85, che non è stata ancora recepita dalla regione siciliana (ma per il cui recepimento esiste l'impegno in prima persona dell'attuale assessore regionale all'agricoltura, on. Francesco Aiello) creando così, di fatto, una cornice di incertezza giuridica per numerose aziende agricole siciliane che operano, o che vorrebbero operare, nel settore.

Il convegno è organizzato da "La Freccia Ver-

de", associazione che raggruppa diverse aziende agricole siciliane che operano nel settore, in collaborazione con la Cooperativa di servizi per l'agricoltura e il turismo, la Seagritur, e con lo Stepim Strategie, azienda specializzata in sviluppo socio-economico comprensoriale.

Le relazioni introduttive saranno tenute dall'ing. Nino Paternò presidente della Freccia Verde, dal prof.

Giovanni Montemagno e dal prof. Mimmo Sineri della facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Catania, dal dott. Bartolo Vienna della direzione regionale della Programmazione e dal dott. Enzo Russo della Seagritur.

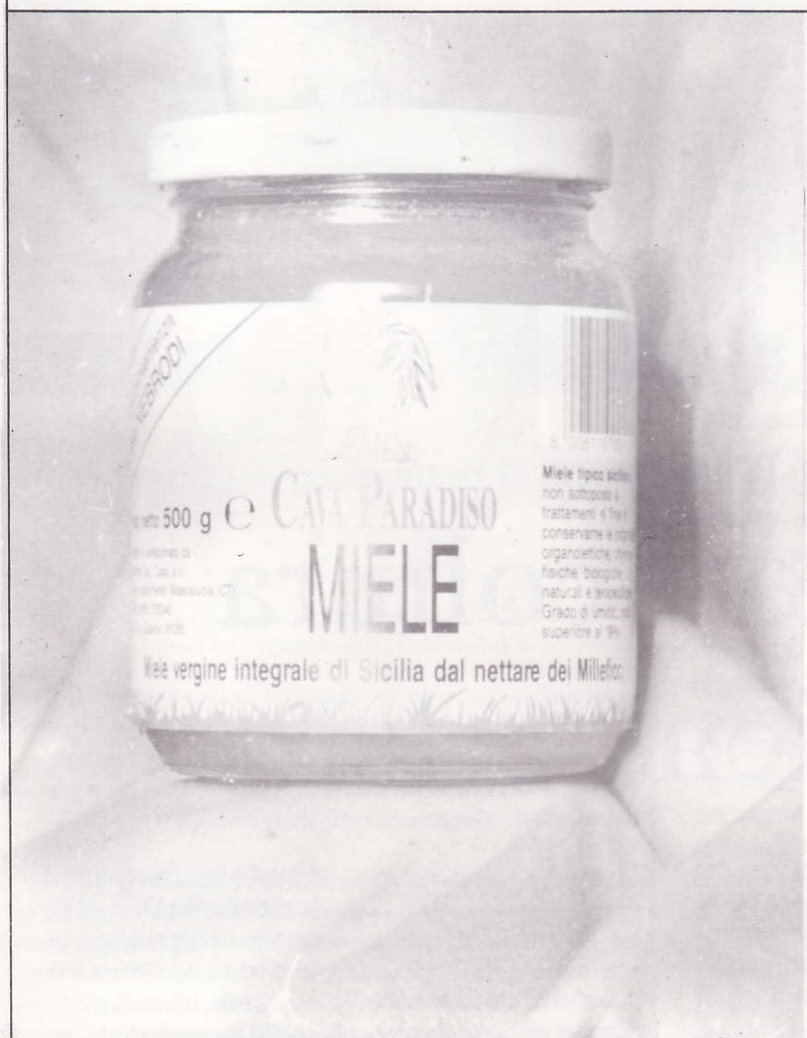
La sintesi dei lavori è stata richiesta agli Assessori regionali comunque interessati alle problematiche delle aree rurali.

La chiusura dei lavori sarà effettuata dall'on. Giovanni Burtone, assessore regionale al Territorio e Ambiente, dall'on. Francesco Aiello, assessore regionale all'Agricoltura e dal Presidente della Regione on. Giuseppe Campione.



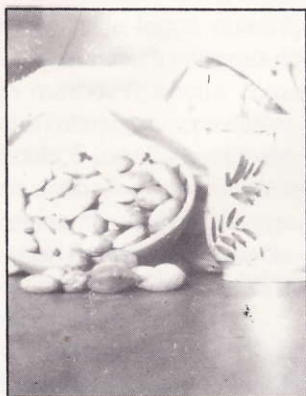
Il presidente della Regione, Giuseppe Campione

Cava Paradiso



Dal nettare dei
millefiori e dei
fiori di:
arancio
timo
castagno
eucaliptus

il miele vergine integrale di Sicilia



Crollo dei prezzi negli ultimi quattro anni. Impianti sempre più vecchi e malcurati. E di investimenti, nemmeno l'ombra.



Precipitata a livelli mai sfiorati la produzione di frutta secca nel Siracusano

Mandorlicoltura in piena crisi

"Non c'è mercato, non ci sono acquirenti". Solo pochi anni fa risposte di questo genere avrebbero fatto sobbalzare gli operatori agricoli di mezza Sicilia.

Ma da qualche tempo a questa parte gli equilibri di mercato si sono talmente modificati che i produttori si stupirebbero solo se, per puro caso, giungesse loro una risposta di segno opposto.

Sono dunque tramon-

tate le stagioni in cui l'agricoltura siciliana si imponeva nel mondo con prodotti come il vino di Pachino e di Vittoria, le arance di Francofonte e di Lentini e l'uva di Mazzarrone. Ma questo non basta, perché la perdita di quote sempre più consistenti di mercato in determinati settori, come quelli indicati, si è sviluppata assieme alla crisi di altri settori, mettendo letteralmente in ginocchio la piccola proprietà fondiaria.

Una spirale perversa

La crisi dell'agricoltura, insomma, anziché contrarsi, si è dilatata fino a coinvolgere in una spirale perversa anche quei prodotti che (erroneamente) venivano considerati al riparo da qualsiasi forma di concorrenza e che invece sono sul punto di venire spazzati via dai mercati.

Un caso emblematico

è quello rappresentato dalla mandorlicoltura, che ha sempre avuto un suo punto di forza nel Siracusano.

Avola, che era considerata la roccaforte della "pizzuta", un tipo di mandorla particolarmente pregiato sia per la pezzatura che per il sapore, arretra sensibilmente. Nel volgere di appena quattro anni il prezzo della "pizzuta" ha subito un ribasso (come più dettagliatamente riportato nella



A fianco e nella pagina a lato, contadini intenti a raccogliere le mandorle dopo la battitura con apposite verche: un'operazione che costa tempo e fatica.

tabella pubblicata a parte) del cinquanta per cento. Nello stesso periodo, la produzione è semplicemente crollata.

Stesso trend per la "corrente" e per il "fascionello", qualità, come la "pizzuta" un tempo richiestissime in ogni angolo del mondo.

Cosa mai può avere provocato questo disastro economico? Come si spiega un simile tracollo della

produzione?

A monte di tutto, se-

Manodopera alle stelle

condo gli operatori, vi sono gli alti costi della manodopera. Ma quello della manovalanza che ha raggiunto limiti insopportabili è un discorso che non spiega tutto.

Vero è che parecchi imprenditori si sono trova-

ti ultimamente di fronte all'amletico dubbio: raccogliere i prodotti per rimetterci il costo della manodopera o lasciare marcire i frutti nell'albero per rimetterci le spese della produzione?

Ma è anche vero che se la nostra agricoltura è boccheggiante, non tutto può essere attribuito alla concorrenza di paesi dove la manodopera costa meno che da noi, anche

perché le "scoppole" più secche spesso vengono da parte di aree dove gli operai costano cari, magari molto di più che dalle nostre parti.

La lezione della California

Per restare nell'ambito della mandorlicoltura, basti pensare che le batoste più sonore non vengono tanto dalla Spagna, ma dalla California, dove, fino a prova contraria, gli operai guadagnano di più.

Solo che i livelli di produzione sono ben diversi. Così come ben altre sono le tecnologie utilizzate oltreoceano. In California, ad esempio si fa largo uso di un ormone che al momento opportuno fa seccare il peduncolo della mandorla facendola comodamente cadere su un tappeto predisposto per tempo.

Senza alcun dubbio,

Situazione sempre più pesante nel comparto delle mandorle. Mentre la superficie ha subito un'ulteriore riduzione, la produzione

IL MERCATO DELLE MANDORLE NEL SIRACUSANO

ancora calata. Anche i prezzi seguono il trend negativo degli ultimi anni. Stime ed elaborazione Stepim su dati Istat e Ipa di Siracusa.

ANNO	Superficie in ettari	Produzione in quintali	Prezzi al chilo in guscio			Produzione in q.li	
			Pizzuta	Corrente	Fascionello	Sicilia	Italia
1985	18.046	317.871	1900	975	1650	684000	1057000
1986	17985	289246	1800	800	1400	-	-
1987	-	-	2500	1000	1800	-	-
1988	17927	62087	2590	983	1397	685000	1144000
1989	16956	27591	3070	905	2575	555000	978000
1990	-	-	2270	700	1820	-	-
1991	-	-	2730	600	1590	-	-
1992	-	-	1600	700	1000	-	-

questa ed altre manipolazioni del codice genetico dell'albero non sono del tutto esenti da riserve e da legittime perplessità, ma siccome "business is business" alla fine i conti tornano a tutto vantaggio degli agricoltori americani.

Contadini part - time

In Sicilia le mandorle sono più saporite e più genuine, ma queste qualità che potrebbero fare la differenza in altri settori agricoli, qui finiscono con il contare poco, dato il preponderante impiego nell'industria dolciaria, dove spesso il sapore della mandorla viene "coperto" da altri gusti più forti.

Ebbene, come affrontano l'offensiva degli americani i nostri contadini?

Più o meno come settantasette anni fa i loro nonni affrontarono gli austriaci dopo Caporetto: ritirandosi.

Con l'aggravante che



la mandorlicoltura difficilmente avrà la sua Vittorio Veneto per tutta una serie di ragioni che vanno dalla logica arcaica dei contadini siracusani, incapaci non solo di organizzarsi, ma persino di utilizzare (e talora di accettare l'idea di accoglierli) i contributi messi a disposizione dallo Stato.

Un secondo motivo di ragionato pessimismo sulle possibilità di riscatto della mandorlicoltura ha fondamento nella frammentazione esasperata della proprietà rurale. L'estensione media della proprietà si attesta nel siracusano intorno ai quattro, cinque ettari: troppo poco per avere il respiro

della grande azienda e per imbarcarsi in investimenti che richiederebbero ben altro potenziale, senza i quali non è possibile rinnovare gli attuali impianti decisamente obsoleti.

Morale della favola, si fa sempre più pericolosamente strada la figura del contadino part-time: di mattina in ufficio o in fabbrica, di pomeriggio in campagna per ricavare quel poco che è possibile ottenere dal proprio appezzamento di terra.

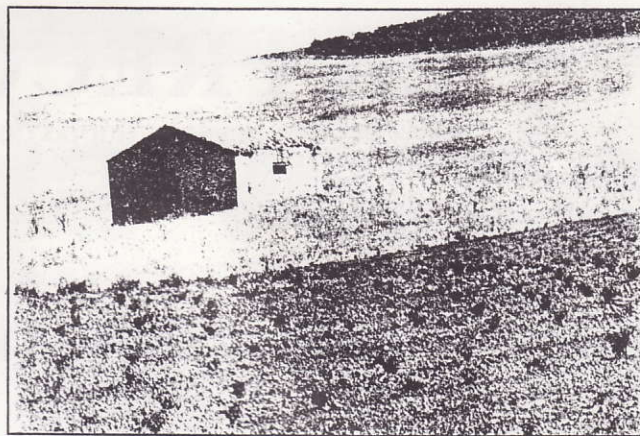
Dire che non sono queste le motivazioni che occorrerebbero per tirare la mandorlicoltura fuori dalle secche in cui si è impantanata è del tutto superfluo. Ma attribuire a contadini e piccoli proprietari terrieri tutte le responsabilità di una crisi che è palesemente strutturale è persino peggio, perché non è soltanto falso: è ingeneroso.

Enzo Russo



Le mandorle, che sono state fatte cadere su teloni collocati sotto l'albero, vengono trasportate per essere "smallate" (foto sopra e in alto).

A causa di gravissime distorsioni del mercato Di agricoltura si può morire



Ciò che colpisce più immediatamente chi osserva un paesaggio campestre è la sua simmetria, quel particolarissimo risultato costruito da sapienti mani in tanti decenni e che, con la sua estesa continuità, che mai ripropone le stesse figure, descrive con estrema precisione le radici culturali di chi lo popola. Anche nelle particolarissime forme delle nostre campagne sembra di potere leggere come un destino, al tempo stesso triste ed inesorabile: quello di non trasformarsi mai o quasi (pochissime sono le eccezioni) in aziende moderne, organizzate e competitive, in grado di fronteggiare con probabilità di successo i mercati vicini e quelli lontani.

La nostra radice rurale si è tradotta in veri e propri assembramenti urbani dove si radicano forme di terziario che in breve finiscono con il soffocarle.

Gli esempi più emblematici di queste distorsioni vengono dall'entroterra siciliano, nelle cui campagne si incontra un numero sempre maggiore di anziani (dove saranno mai i giovani?) e dove le estensioni di terreno incolte sono in allarmante crescita.

Più o meno la stessa cosa

si verifica nella provincia di Siracusa. Qui per la verità, accade che siano ancora parecchi i giovani che si cimentano con l'agricoltura: Ma anche loro vengono inesorabilmente stritolati da perversi meccanismi di mercato, contro i quali nulla possono fare.

Queste difficoltà non risparmiavano nemmeno chi si trova a potere proseguire delle attività agricole a conduzione familiare, le quali finiscono con l'entrare nell'orbita di una più subdola forma di sfruttamento, in cui vengono coinvolte non solo le braccia del singolo operaio, ma anche la proprietà fondiaria.

Insomma, anche quello che a ragione veniva - e viene ancora oggi - considerato l'asse portante dell'economia agricola della nostra regione - la piccola azienda - fini-

sce con il risultare perdente nel confronto con i nuovi equilibri di mercato.

Questi ultimi sono anche più feroci contro le piccole proprietà, tanto che si "nutrono" di quella tendenza alla frammentazione "esplosa" a partire dagli anni Cinquanta e da allora consolidatasi sempre di più.

Due sono le cause principali della debolezza della piccola proprietà: l'incapacità di fruire delle enormi risorse che invece vengono dilapidate dalla grande agricoltura; la difficoltà di restare competitivi nel grande scenario dei mercati mondiali.

Una posizione, dunque, di sostanziale debolezza, aggravata, peraltro, dal disinteresse della classe politica, colpevolmente distratta in occasione di tutte le importanti partite giocate per la sopravvivenza della nostra

agricoltura..

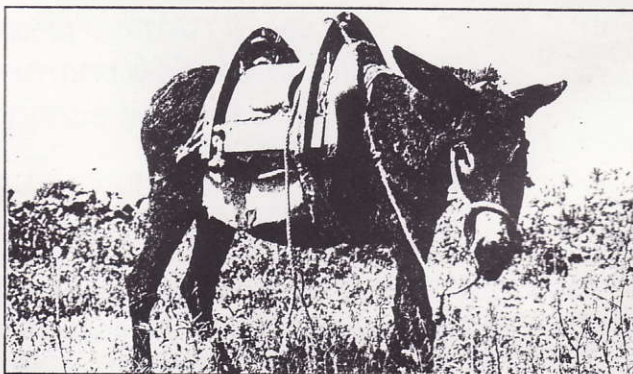
Un esempio che valga per tutti? Nella campagna del 1992 per raccogliere nel Siracusano una salma di mandorle (e parliamo nella fattispecie di una qualità famosa nel mondo: la "pizzuta" di Avola) si è speso il doppio di quanto non si possa ricavare rivendendola oggi ai prezzi di mercato.

C'è perciò da stupirsi se stuoli di giovani (e meno giovani), sfiduciati, finiscano con il rivolgersi al "santo protettore" per superare il concorso pubblico? O che, comunque, piantino baracca e burattini e imbocchino la via che conduce alle ciminiere del Nord, maledicendo la loro terra e le loro radici, lasciando di stucco i genitori che ancora si chiedono come si possa abbandonare la terra?

E così si spiega facilmente come possano ingrossarsi gli stuoli degli "assistiti" a vita, mentre clientelismo, alienazione sussidi di disoccupazione e liste di invalidi civili (veri e falsi) prosperano un giorno dopo l'altro.

Un modo come l'altro per vivere. Visto che di agricoltura si muore.

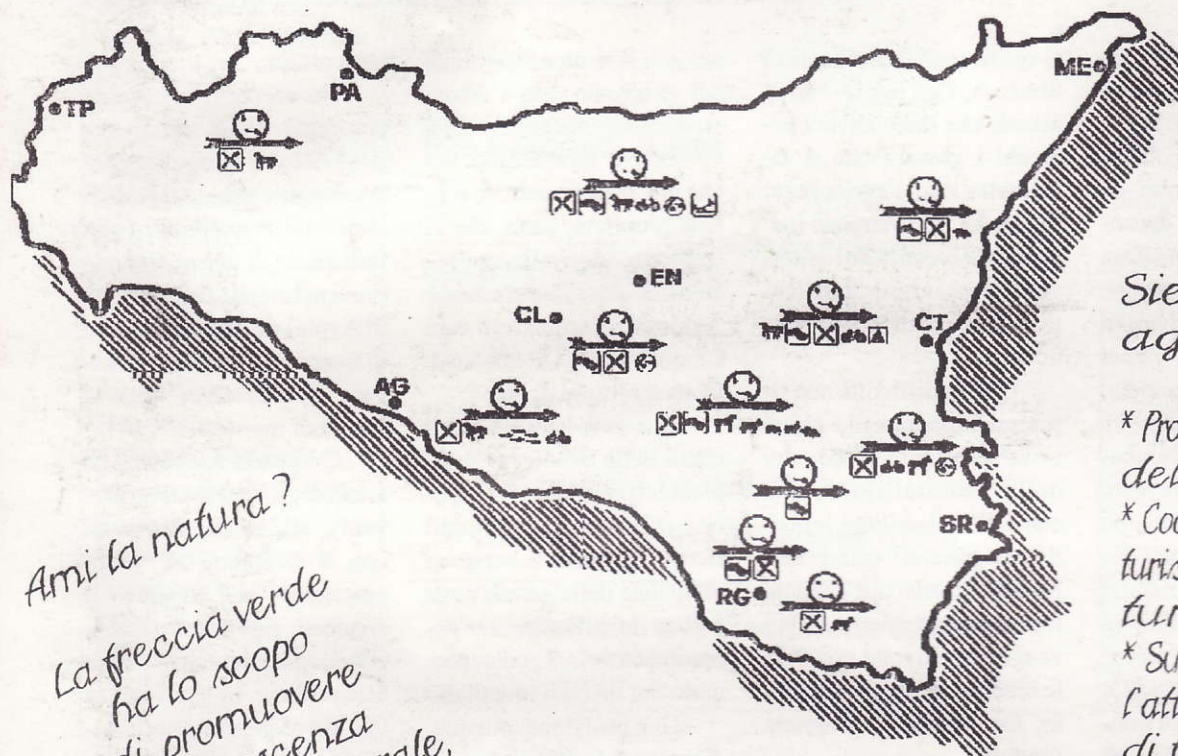
Barbara Vanadia



LA FRECCIA VERDE

Associazione per lo sviluppo dell'agriturismo e dell'ospitalità rurale.

LA CIVILTÀ' RURALE DELLA SICILIA, LA SUA OSPITALITA', LE SUE TRADIZIONI.



Ami la natura?

La freccia verde ha lo scopo di promuovere la conoscenza della cultura rurale, delle tradizioni, dell'archeologia e dell'architettura della Sicilia, mediante l'organizzazione di escursioni, manifestazioni, convegni.

Siete operatori agrituristici?

- * Promozione del marchio dell'associazione.*
- * Coordinamento di flussi turistici, agrituristici e di turismo rurale.*
- * Supporti operativi per l'attività agrituristica e di turismo rurale.*

*Per aderire all'Associazione, scriveteci o telefonateci.
Per conoscerne le iniziative, per riscoprire una Sicilia sconosciuta, la civiltà rurale e le sue tradizioni, sottoscrivete l'abbonamento al mensile di cultura ed economia rurale.*

LA FRECCIA VERDE

LA FRECCIA VERDE - Associazione per lo sviluppo dell'agriturismo e dell'ospitalità rurale
Via Carlo Pisacane, 7 - 95030 Mascalucia
tel. - telefax : 095 - 7276340