DONNE CHE AMANO LA TERRA

SALVAGUARDIAMO I SAPORI DELLA SICILIA

Nella campagna palermitana Costanza fa il vino e, con Valentina, valorizza le piccole produzioni come il fagiolo badda di Roberta e l'aglio rosso di Francesca. Primizie che Fabrizia "testa" in cucina. Angelica combatte il degrado con gli orti. Ecco le loro storie e come coltivare un Presidio Slow Food

DI DIANA DE MARSANICH - FOTO DI STEPHANIE GENGOTTI

Il fagiolo badda di Polizzi Generosa, l'aglio rosso di Nubia, la lenticchia di Villalba. Sempre più spesso vediamo sui banchi del mercato, frutta, verdura e formaggi con il sigillo Presidio Slow Food, ma cosa significa? «La parola identifica una serie di produzioni artigianali tradizionali in Italia, e nel resto del mondo, che Slow Food ha deciso di salvaguardare perché erano marginali o a rischio di scomparsa», spiega Francesca Baldereschi, responsabile del progetto Presìdi Slow Food in Italia (*www.fondazioneslowfood.com*). «L'idea è nata ufficialmente nel 2000, al Salone del Gusto di Torino, quando per la prima volta furono presentati al pubblico una sessantina di Presìdi tra cui il cappone di Morozzo e il fagiolo zolfino», continua l'esperta. Oggi ci sono 511 Presìdi nel mondo, 278 in Italia, di cui 46 solo in Sicilia: una terra ricca di biodiversità. Ed è proprio su quest'isola che *Natural style* ha raccolto la storia di sei donne che dedicano la propria vita alla salvaguardia e al recupero dei prodotti locali. Sono accumunate dal progetto *Natura in Tasca*, nato nel 2012 da un'idea della famiglia di vignaioli Tasca d'Almerita (*www.tascadalmerita.it*). Un programma di valorizzazione dei prodotti gastronomici di piccoli artigiani siciliani, che trovano uno sbocco di vendita su *www.naturaintasca.it*, un sito e-commerce di food che offre 100 prodotti, tra legumi, miele, conserve, olio, vino, pasta e farine, molti già Presìdi, provenienti da una trentina di piccoli produttori sparsi per la Sicilia.

ENTRA NEL MONDO DEI PRESÌDI

«Lavori (o vorresti lavorare) in campagna, vuoi salvare la biodiversità del cibo e diventare un produttore di Presìdi? Funziona così: manda una email su infopresidi@slowfood.it o presentati alla tua rete locale o regionale. Dopo ▶

Fabrizia Lanza, 55, di Palermo. Dirige la scuola di cucina Anna Tasca Lanza, all'interno della tenuta Regaleali (Pa).

FABRIZIA LANZA

NELLA MIA CUCINA, INSEGNO A DIVENTARE CONSAPEVOLI

Un passato da storica d'arte, Fabrizia Lanza, 55, di Palermo, discendente dei nobili Tasca, dirige la Scuola di cucina creata nel 1989 dalla madre Anna. «La scuola è a Case Vecchie, all'interno di Regaleali, la tenuta di famiglia di 550 ettari: comprende una fattoria, un orto, un frutteto di frutti dimenticati e un giardino di erbe, tutti coltivati con principi biologici. Qui organizzo corsi di cucina da un'ora (lezione + pranzo a 170 euro), di 5 giorni e stage intensivi come quello di 10 settimane *Cook the Farm* con degustazioni e lezioni pratiche, sia ai fornelli che in campagna, per imparare a cucinare, scoprire la biodiversità e trasformare l'atto del mangiare in una scelta responsabile. Oltre che una scuola, è un centro di ricerca di cultura gastronomica siciliana e un progetto di vita che condivido ogni giorno di più con altri produttori della nostra regione, attraverso il progetto di Natura in Tasca: tutte le primizie siciliane, prima di entrare a far parte del paniere del sito, vengono testate dal mio palato, in cucina». **INFO:** Anna Tasca Lanza Cooking School, *www.annatascalanza.com*

Costanza Chirivino, 32, di Palermo. Vignaiola, responsabile di Natura in Tasca, discende dalle famiglie Sallier de la Tour e Tasca d'Almerita.

COSTANZA CHIRIVINO

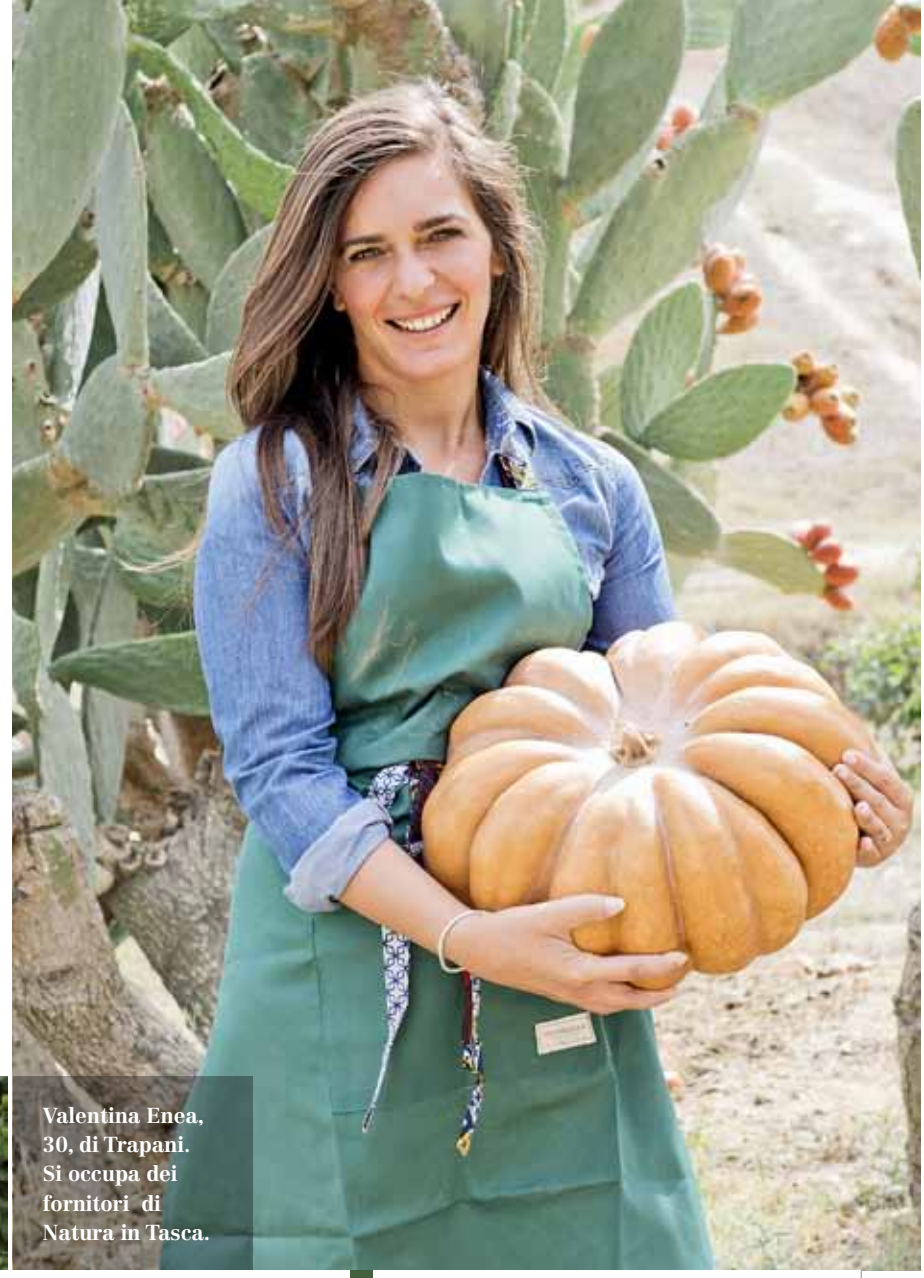
IMPRENDITRICE E VIGNAIOLA

«Mio nonno era un Sallier de la Tour, mia nonna una Tasca: sono erede di due grandi famiglie di agricoltori e viticoltori», racconta Costanza Chirivino, 32, di Palermo, alla guida di *Sallier de la Tour*, una delle cinque tenute vinicole gestite da Tasca d'Almerita (le altre sono Regaleali, Capofaro, Whitaker, Tascante). «A Camporeale (Pa), su circa 80 ettari, di cui quasi 45 a vite, coltivo varietà autoctone: Grillo e Inzoia, per i bianchi, Nero d'Avola e Sirah, per i rossi, da cui ricavo vini monovarietali al 100 percento. L'azienda ha sposato un protocollo spontaneo di sostenibilità: il simbolo è una margherita su cui, anno dopo anno, aggiungiamo petali colorati in base ai progressi raggiunti in termini eco. Il sistema di irrigazione è a goccia, non usiamo pesticidi ma la lotta integrata e difendiamo la biodiversità della terra. Il progetto di e-commerce Natura in Tasca rientra in questa filosofia green: molti produttori limitrofi alle nostre tenute non hanno la forza di promuoversi in modo autonomo sul mercato. Il portale valorizza le piccole produzioni locali, sostiene progetti di rigenerazione urbana e porta la Sicilia nel mondo grazie al canale di vendita dei nostri vini». INFO: Sallier de la Tour, *www.sallierdelatour.it*

aver valutato l'esclusività e la tradizionalità della tua proposta, Slow Food costruisce un disciplinare con le linee guida di produzione. Si tratta di una compartecipazione: il produttore del Presidio (mai uno unico ma una serie di piccoli produttori strutturati in associazione o consorzio perché ci deve essere una filiera) è il primo controllore di se stesso: aderisce e rispetta le regole del disciplinare e una serie di altre indicazioni tecniche, per esempio non usa il diserbo chimico. In cambio, Slow Food lo aiuta a entrare sul mercato offrendo visibilità, comunicazione, promozione con eventi dedicati e il logo di riconoscimento (un nautilus colorato, un fossile vivente) da stampare sulle etichette. Al produttore non è richiesto alcun pagamento: sono i comuni, le regioni e altri enti a contribuire ai costi per l'avvio del progetto».

NATURA IN TASCA, FAI LA SPESA SICILIANA ON LINE

Slow Food però non è un canale di vendita, si occupa principalmente di promozione. A creare ▶



Valentina Enea, 30, di Trapani. Si occupa dei fornitori di Natura in Tasca.

Francesca Simonte, 48, di Dattilo (Tp). Coltiva meloni, aglio e pomodori locali.

FRANCESCA SIMONTE

AGLIO, POMODORI, MELONI: COLTIVO LA BIODIVERSITÀ SICILIANA

«La mia azienda agricola biologica si sviluppa su circa 110 ettari di terreno tra Paceco, Trapani e Marsala», spiega Francesca Simonte, 48, contadina da generazioni. «Con mio marito, dieci anni fa, abbiamo rivoluzionato il nostro modo di lavorare: coltivavamo cereali e prodotti di massa ma il reddito non era dignitoso. Con l'aiuto dell'assessorato Agricoltura abbiamo recuperato i semi autoctoni che non venivano più utilizzati e a rischio di estinzione perché il mercato globalizzato richiedeva altro. Abbiamo iniziato a riprodurre il melone Cartucciaro di Paceco, con la buccia gialla e la polpa bianca, che era scomparso dalle tavole per 30 anni. Oggi coltiviamo anche ceci e lenticchie della Valle di Erice, il pomodoro pizzutello siccagno di Paceco e l'aglio rosso di Nubia, una varietà con le tuniche esterne dello spicchio rosse. Il melone e l'aglio sono Presìdi Slow Food, quest'ultimo fa anche parte del paniere di eccellenze siciliane di Natura in Tasca, che lo vende on line in trecce da 6 bulbi».
INFO: Az. Agr. Simonte Francesca, Dattilo-Paceco (Tp); *www.specialitàdisicilia.com*

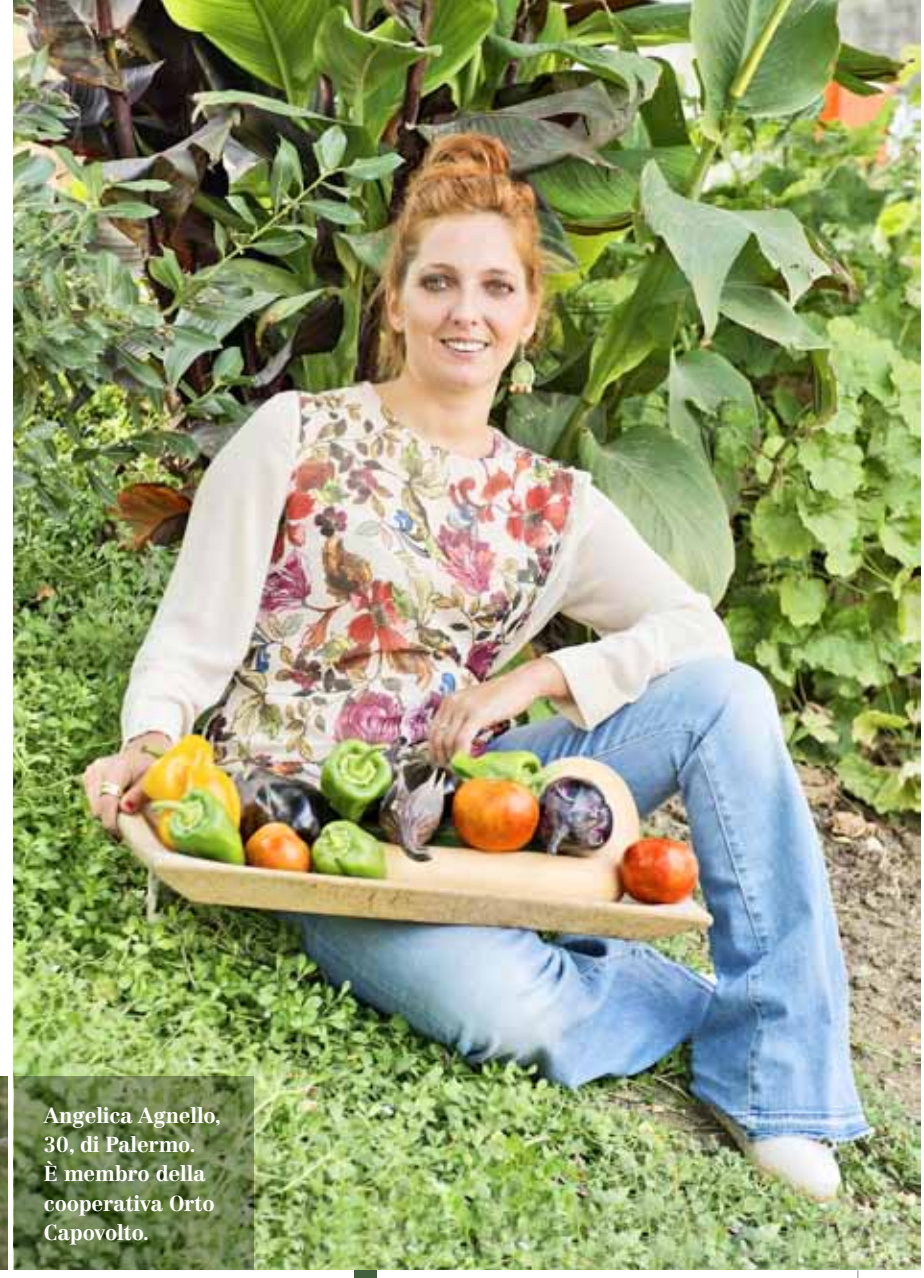
VALENTINA ENEA

VENDO ON LINE CIBO DI QUALITÀ, DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE

«Mi occupo della gestione delle relazioni con i fornitori di Natura in Tasca, il progetto per la valorizzazione e la vendita on line di prodotti siciliani artigianali che la famiglia Tasca d'Almerita porta avanti dal 2012», dice Valentina Enea, 30. «Cercavamo un'idea originale per i nostri regali di Natale, qualcosa che potesse rappresentare l'azienda con le sue cinque tenute. Abbiamo optato per le materie prime della nostra terra: il cappero di Salina, il sale di Mozia, i pistacchi di Bronte, la camomilla di Regaleali, il vino cotto di Camporeale. L'idea è stata apprezzata così tanto da indurci a creare Natura in Tasca, un sito e-commerce di food dove vendere questi prodotti sani e sostenibili, coltivati nel rispetto della natura e del territorio da cui provengono. Io mi occupo di selezionare i piccoli produttori che coltivano prodotti Dop, biologici, prediligendo quelli che lavorano a ciclo corto e che sono già Presìdi Slow Food. Tutti i prodotti sono testati nella cucina di Fabrizia Lanza e soltanto dopo la sua approvazione inseriti nel nostro paniere di eccellenze». **INFO:** Natura in Tasca; *naturaintasca.it*

Stephanie Gengotti

un canale di commercializzazione diretta, dal produttore al consumatore, ci ha pensato in Sicilia la famiglia Tasca d'Almerita. «Selezioniamo piccoli agricoltori, spesso Presìdi Slow Food, perché il fine è lo stesso: valorizzare le eccellenze del nostro territorio, la Sicilia», spiega Valentina Enea, responsabile fornitori di Natura in Tasca. Basta mandare una email a info@naturaintasca, descrivendo la propria azienda e i prodotti. Dopo una prima valutazione, chiediamo l'invio di una campionatura che viene testata dal "palato" di Fabrizia Lanza, nella Scuola di cucina che dirige a Regaleali (Pa). Se passa l'esame, il produttore deve solo inscatolare la merce con il nostro packaging. Nel momento in cui decidiamo di investire su un prodotto, infatti, compriamo subito un quantitativo di merce al giusto prezzo, deciso cioè direttamente dal produttore, liberandolo anche dall'incognita del conto vendita. La merce viene poi inserita nel paniere di Natura in Tasca, il portale della spesa on line di sapori e vini siciliani», conclude Enea.



Angelica Agnello, 30, di Palermo. È membro della cooperativa Orto Capovolto.

Roberta Billitteri, 41, di Catania. Produce il fagiolo badda di Polizzi Generosa (Pa).

ROBERTA BILLITTERI

I MIEI FAGIOLI SONO UN PRESIDIO SLOW FOOD E IL MIO ORGOGLIO

«Insieme a mio marito Francesco, sono produttrice di due Presìdi Slow Food: il fagiolo badda e il peperone di Polizzi Generosa (Pa), che coltivo su 3 ettari di terra che mi sono stati dati in comodato d'uso da persone che hanno creduto nel mio progetto: creare lavoro e sviluppo sostenibile», spiega Roberta Billitteri, 41, di Catania. «Il fagiolo badda ("palla" in siciliano) è bicolore, avorio e nero, e cresce in terreni in pendenza: la lavorazione è tutta manuale... Quindi è dura! Il peperone, Presidio da quest'anno, veniva coltivato dagli antichi contadini all'ombra dei noccioleti. Cresce all'insù, ha un colore verde smeraldo, è molto dolce e digeribile e viene venduto sotto forma di confettura da accompagnare ai formaggi stagionati. Sono anche presidente dell'Associazione dei produttori del fagiolo badda di Polizzi, otto in tutto nel Parco delle Madonie, e faccio parte della rete dei produttori di Natura in Tasca: il mio fagiolo è venduto in confezioni da 400 g, sul loro sito, dentro un packaging che racconta la mia storia di produttrice Natural». **INFO:** Roberta Billitteri, tel. 340.5624176; ro.billitteri@libero.it

ANGELICA AGNELLO

CONTRASTIAMO IL DEGRADO COLTIVANDO ORTI IN CITTÀ

«Con un gruppo di amici, ho fondato Orto Capovolto, una cooperativa sociale che si occupa di agricoltura urbana», spiega Angelica Agnello, 30, di Palermo. «L'obiettivo è di mettere chiunque nella condizione di coltivare qualcosa anche in spazi molto ristretti: da quello sul tetto a quello sul terrazzo, sino a quello didattico nelle scuole, progettiamo orti di diverse dimensioni e funzioni. Operiamo in quartieri difficili di Palermo con progetti di rigenerazione urbana e, grazie a Natura in Tasca che ha devoluto parte del ricavato delle vendite natalizie del suo paniere, abbiamo realizzato un piccolo orto didattico nel rione di Borgo Vecchio. Il progetto si chiama Orto(in)Colto ed è stato realizzato coinvolgendo nella sua cura gli alunni della scuola media del quartiere: un primo passo per riqualificare una zona ad alto tasso di dispersione scolastica. L'orto in città racchiude le tre sostenibilità: ambientale, economica e sociale. Ed è, allo stesso tempo, uno strumento di educazione alimentare».
INFO: Orto Capovolto; *www.ortocapovolto.com*

Stephanie Gengotti - Si ringrazia NaraCamicie