

# Giovani agricoltori

di Rosanna Pirajno

Un campo di lenticchie nella  
pianura di Tramontana  
(Foto B. Campolo)



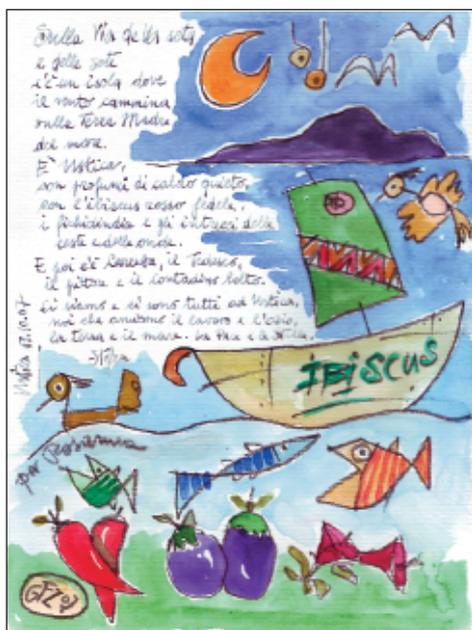
Formella con lo stemma in rilievo  
dell'Universitas di Ustica, 1771.

Sono "figli d'arte" i giovani agricoltori d'oggi, cresciuti sullo scoglio di 8,09 kmq a 36 miglia marine da Palermo, che i Greci chiamavano Ostéodes e su antiche carte prende il curioso toponimo di Lustrica prima di attestarsi su Ustica. Isola nota ed amata da stuoli di appassionati dei suoi strepitosi fondali, «paradiso dei sub» dalla nascita nel 1959 della Rassegna internazionale delle attività subacquee conclusasi nel 1998, e quindi, acquisita la coscienza ecologista che segna il passaggio semantico dallo sfruttamento alla valorizzazione, sede della prima Riserva naturale marina istituita dal Ministero dell'Ambiente nel 1986 e, da novembre 1997, della Riserva orientata terrestre istituita dalla Regione Sicilia.

Erano in buona parte contadini i 399 isolani che, nell'ottobre del 1763, dalla eoliana Lipari sbarcano a Ustica, aderendo all'editto di re Ferdinando III di Borbone che, per bonificare dalle incursioni barbaresche le rotte commerciali tra Napoli e Palermo, fa popolare l'isola da coloni a cui assegna stente salme di terra da coltivare, tre per ciascun agricoltore e appena una a marinai ed artigiani, affidandone la protezione, visto un precedente tentativo mal riuscito, a una guarnigione militare che si insedierà nelle torri di avvistamento nel frattempo elevate.

In precedenza, preparando il primo Real Editto del 4 aprile 1759, il sovrano Carlo III aveva dato mandato all'ingegnere militare Giuseppe Valenzuola di predisporre una mappa topografica del territorio ancora vergine - seppure abitato nel Neolitico e in un passato bizantino - che intendeva ripopolare e di inserirvi un sistema difensivo collaudato.

Del progetto delle due torri di Santa Maria e dello Spalmatore, la prima messa in corrispondenza con il castello della Falconiera e collegata via fani alla seconda, viene incaricato il giovane militare dell'esercito borbonico, ingegnere e abile grafico Andrea Pigonati, di origini siracusane. Il territorio, nella suddivisione di Valenzuola, risulta tracciato da lenze strette e lunghe orientate in modo da facilitare il duplice accesso al mare e alle apicali zone boschive, destinate a «uso comune degli abitanti così per le fabbriche che per gli usi domestici». Dei boschi nell'editto si raccomanda specificamente il mantenimento e la cura pena il prevedibile, e difatti avvenuto per eccesso di disboscamento, dissesto idrogeologico che portò i contadini alla miseria. Ancora oggi, la mappatura originaria disegna una tessitura di muretti a secco che assecondano i declivi scivolando fino alla frastagliata linea di costa, a memoria di come un duro lavoro di dissodamento di



Versi e disegni dedicati a Ustica dagli amici artisti romagnoli Stefen e GFZ, nel 2007.



Il Museo di Civiltà Contadina e Marinara "L. S. d'Asburgo", istituito dal Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica e allestito presso l'azienda di Nicola Longo, che ha integrato la raccolta di reperti ormai storici.



Veduta della fertile contrada di Tramontana, dove insiste la maggior parte delle aziende visitate, con la caratteristica tessitura delle lenze di terreni.

terreni pietrosi e di contenimento delle pendenze possa asurgere a segno iconico di un paesaggio conteso da natura e agricoltura.

Dal quadro visivo così di-segnato si deduce che di agricoltura dovessero intendersi giocoforza tutti i componenti la minuscola comunità, quantomeno per assicurarsi un sostentamento svincolato dai collegamenti con l'isola madre, rimasti a lungo irregolari ed inaffidabili.

Nei campi lavoreranno "in fiducia", durante il ventennio fascista, pure i confinati politici che scontano sull'isola la disubbidienza al regime finché, abolito il confino nel 1961, non fa la sua apparizione un turismo di appassionati di mare e natura, a cui pescatori e coltivatori locali si rivelano in tutta la loro antica sapienza marinara e agreste.

Al primo impatto, è il vasto mare in cui è immersa a incantare i villeggianti che approdano sull'isola beandosi di flora e fauna e del pescato che Giannuzzo, Mimi, Salvatore, i fratelli Mancuso, i Caminita, 'u Mancinu ... espongono in banchina tra reti e palangari, ma è tra le seggioline davanti gli uscì di casa, traboccanti dei colori e sapori dei frutti dei campi, che scopriranno il legame con la terra e le stagioni di quanti si fanno carico di coltivare pomodori melanzane peperoni capperi cipolle zucchine tenerumi uva pesche rapparine meloni angurie ceci cicerchie e le gustose ma non ancora famose lenticchie.

Fare la spesa in questa forma diretta, senza la mediazione di banconi commesse casse e vabbè pure scontrini, si rivela goduria inarrivabile, modalità perfetta per socializzare e prendere contatto con le maniere, i costumi, la parlata cantilenante degli isolani usciti da un lungo isolamento senza perdere l'anima, un attestato di genuinità che nessuna rigidità di mercato europeo riuscirà mai a estinguere.

Tra gli agricoltori "professionali" presenti sul territorio si incontrano dapprima i Longo, Girolamo padre affiancato dal figlio Nicola che nel 1976, impiantate nuove vigne in contrada *Tramontana*, inizia a produrre un vinello chiaro da uve che aiutavamo a spremere pestandole a piedi scalzi nella vasca del palmento; fu come ritrovare, noi che provenivamo dall'entroterra contadino dell'isola madre, antichi saperi cri-

stallizzati in una insospettabile dimensione marinara. Oggi è ancora più emozionante ritrovare sull'isola il piccolo museo «della civiltà contadina», istituito dal Centro Studi che Nicola, laurea in agraria e glorioso passato lavorativo e politico alle spalle, ha ospitato nella sua azienda mettendo insieme con paziente amorosa ricerca arnesi, suppellettili e svariate memorie della nobile, e si sa faticosa, arte dell'agricoltura prima dell'avvento della «civiltà della macchina».

Poco oltre si andava da Pasqualino Palmisano 'u Baruni dagli occhi celesti, affabile e sorridente, abilissimo intrecciatore di ceste cestini panieri e *panaruzzi* che fino all'ultimo comprammo come atto di devozione ad un'arte sopravvissuta allo strapotere della plastica.

I figli Carmelo e Totò non sono da meno, il banchetto dei prodotti dell'orto -che diventerà azienda nel 2003- è un riferimento perfino topografico e la stalla, con le scene di asinelli o vitellini appena nati intenti ad allattare, per i non avvezzi è un emozionante impatto con la natura allo stato puro. Poi si conobbero tutti gli altri, 'U Scarpuni con il suo odoroso vivaio e i vari Nini e Pietrino e Mimì a dorso d'asino a fare la spola dai campi al paese con i frutti del loro lavoro, che si compravano al volo con ampi saluti e sorrisi.

L'agricoltura usticese si evolve nella direzione dell'attuale riconoscibilità nell'anno 2000, quando al *Salone del Gusto* di Torino tra i primi 100 Presidi Slow Food d'Italia fa la sua comparsa la piccola saporita lenticchia, per merito dello scomparso giornalista Giancarlo Lo Siccò, fiduciario Slow Food a Palermo e appassionato dell'isola dove la famiglia cura un delizioso Orto didattico a lui intestato. Consapevole delle sue potenzialità, il giornalista enogastronomo ha tenuto ad inserirla in quella *Arca del Gusto* su cui il creatore Carlin Petrini andava imbarcando i prodotti regionali di qualità a rischio estinzione, dandogli il respiro nazionale che farà prendere il volo alle piccole produzioni sparpagliate dalle Alpi alle isole minori. A certificarsi produttrici furono allora le aziende di Nicola Longo, Salvatore Mancuso 'U Pagliuzzu e Salvatore Palmisano 'U Scarpuni, le nuove generazioni subentreranno in un secondo tempo, invogliate dalle politiche di sostegno all'imprenditoria agricola giovanile che immette-



*Nicola Longo con la figlia Margherita e il genero Vito Barbera. L'azienda Hibiscus che gestiscono produce i vini Grotta dell'Oro, L'isola e Zhabib. Il passito Zhabib 2014 è risultato tra i vini vincitori della Guida ai vini di Sicilia 2016 aggiudicandosi le 5 stelle. La stessa Guida ha inoltre assegnato a Vito Barbera il superpremio come Miglior Viticoltore.*

*Nella foto a sinistra: I vini dell'azienda Hibiscus all'esposizione Vini da Terre estreme tenutasi a Roma il 22 ottobre 2015.*

*(foto archivio azienda Hibiscus)*

ranno sulla scena, inoltre, Pasquale Palmisano jr, Tonino Licciardi, Giuseppe Pino Palermo, Stefania Masia.

La lenticchia è una specialità della *Azienda agricola Hibiscus*, intestata dal 2003 all'agronoma Margherita Longo figlia di Nicola e nipote di Girolamo, che la gestisce con il marito Vito Barbera anche lui agronomo. Margherita, vincitrice di concorso al Ministero delle politiche agricole nel 2009, si licenzia nel 2012 da funzionaria per una scelta di vita -mettere su affetti e attività sull'isola, occuparsi dell'azienda di famiglia- che anticipa la tendenza registratasi in questi tempi di crisi occupazionale, del "ritorno alla terra" delle fasce dei cosiddetti "nativi digitali". I quali, senza distinzione tra nord e sud, hanno imparato a coniugare i più moderni ritrovati tecnologici e di marketing che padroneggiano alla perfezione, con le tecniche di lavorazione della terra che quindi rinnovano e adeguano ai tempi. Questo connubio costituisce anche a Ustica il filo conduttore dell'esperienza comune alla

*Incontri letterari sotto gli alberi dell'azienda Hibiscus, ospite lo scrittore Roberto Alajmo.*



generazione degli "agricoltori di ritorno", con in più il vantaggio dell'isolamento letto in chiave di opportunità di mantenimento di preziose biodiversità insulari, da custodire e diffondere.

Nell'azienda *Hibiscus*, che è anche un apprezzato agriturismo, si dividono i compiti Nicola con la moglie Marisa e la giovane coppia, che secondo tradizione produce e imbottiglia vini bianchi e rossi da pasto e notevoli passiti di zibibbo, lo *Zhabib*, *L'isola* e il *Grotta dell'oro* a cui con l'aiuto di un bravo enologo di Marsala ha fatto fare un salto di qualità organolettica fino al conseguimento di importanti premi in esposizioni nazionali. La produzione di lenticchie è mediamente di 150 q.li annui, conigli permettendo (anzi "gattigli", incrocio di gatti e conigli secondo l'immaginifica supposizione del presidente regionale della Coldiretti in una intervista al GdS del 15 agosto 2015), l'eterno spauracchio -una volta debellati funghi e malattie endemiche e, si sa, il macigno della burocrazia che senza distinzione tutti lamentano- dei piccoli coltivatori che su una superficie di terreno limitata provano a far crescere legumi e ortaggi dal sapore inconfondibile. *L'Hibiscus* si distingue anche, oltre che per il museo della tradizione contadina di cui si è detto, per il piacevole spazio esterno dove Margherita volentieri ospita incontri letterari e d'arte, intrecciando alla lettera natura e cultura in un fiorito lembo di terra tra il mare e la *Guardia dei Turchi*.

Non soltanto il nome ha preso dal nonno Pasquale Palmisano, che con la moglie trapanese Caterina Virga che ne è intestataria sta per far rinascere *L'Azienda agricola Baruni*, dopo la chiusura nel 2014. Di nuovo si è rimboccato le maniche mostrandosi fiducioso nella ripresa della produzione biologica delle sue lenticchie, di cui sta combattendo -introducendo il rimedio naturale dei ceppi antagonisti- un dannoso fungo con il supporto del dottor Vito Campanella analista delle malattie delle sementi per conto del Cra, Consiglio ricerca e sperimentazione in agricoltura. Ma conta anche sulla coltivazione di fagioli, ceci, cicerchie, fave e ortaggi, come pure su qualche recupero eccellente top secret, per rientrare a pieno titolo nel consorzio Slow Food a cui



*Un vigneto strappato alla macchia mediterranea in contrada Spalmatore: un esempio di vivacità della ripresa della agricoltura ad opera di giovani usticesi.*  
(foto archivio azienda Hibiscus)



*Scorcio delle coltivazioni dell'azienda 'U Baruni.*



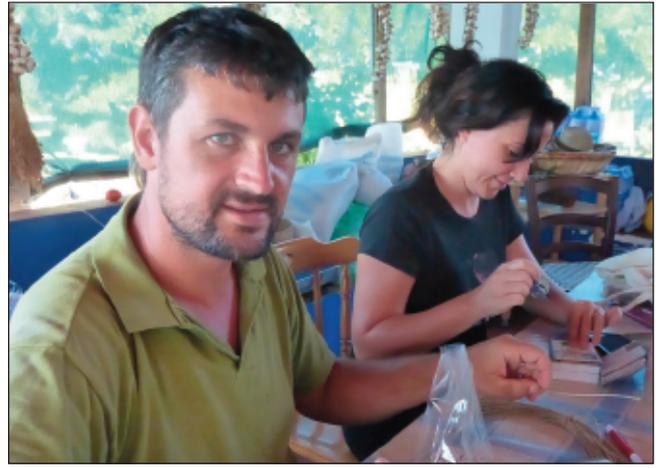
*L'asinello usticese, attrattiva dell'azienda 'U Baruni.*

*Pasquale Palmisano con la moglie Caterina Virga e figli.*



con orgoglio questi giovani agricoltori aderiscono, seppure con le problematicità di cui diremo. Si respira dunque una bella aria di impresa *in fieri*, nella casa-fattoria dove Caterina e Pasquale, affidandosi a esperti del settore, mettono a punto sperimentazioni sul contrasto alle malattie anche attraverso la rotazione dei coltivi, reintroducono semi originali e antichi mentre provano a preservare gli esemplari autoctoni da contaminazione e omologazione, nell'intento lodevole di custodire la biodiversità del sito.

Giuseppe Mancuso è inteso 'u Pagliuzzu jr, avendo ricevuto il testimone dal padre Salvatore che con la moglie Nunzia ha di fatto dato vita all'azienda ri-nata nel 2002 con il nome di *Azienda Bioagrituristica Pagliuzzo*, cui collabora anche la moglie di Giuseppe, Laura Randazzo da Caccamo, laureanda in Agraria come il marito. Lui, presidente del Consiglio comunale, ha impostato la tesi sul Piano di gestione della riserva terrestre, lei, intestataria di impresa edile, sperimenta nuove tecnologie ecologiche per il risparmio energetico e la produzione di energie alternative, che applicano nell'azienda agrituristica usticese la cui caratteristica, nella continuità generazionale di cui Giuseppe va fiero, sta nel con-



La famiglia Mancuso, Salvatore e Nunzia, Giuseppe e Laura, azienda Pagliuzzo.

Giuseppe Mancuso, a sinistra, mostra il premio Oscar Green Sicilia 2015 e, sotto, presenta orgogliosamente i prodotti della sua azienda a Geo&Geo.

(foto archivio azienda Pagliuzzo)



ciliare tradizione e innovazione e quindi di schierare, accanto a simboli della memoria storica, pannelli fotovoltaici e schiere di biciclette a pedalata assistita, introdotte sull'isola come mezzo di locomozione "leggero" non inquinante. Discendendo da bisnonni che negli anni Cinquanta caricavano sui velieri grano, lenticchie, cicerchie e i ricercati dolcissimi meloni, il giovane *Pagliuzzo* oggi produce lenticchie presidio Slow Food che esporta nel mondo e che ricevono attestati, segnalazioni e premi come l'*Oscar Green* della Coldiretti, conferito all'*Expo*, per produzioni agricole di eccellenza con metodi sostenibili. Ma non solo, gli ortaggi del *Pagliuzzo*, che è stato ospite delle trasmissioni televisive *A conti fatti* e *Geo e Geo* promotrici delle produzioni agricole di qualità, sono ricercatissimi specie se abbinati alla simpatia contagiosa della madre Nunzia. Le ambizioni imprenditoriali di Giuseppe, che intanto ha già trasformato l'azienda di famiglia in agriturismo, hanno avuto un riscontro positivo all'*Expo 2015* che ha decretato un successo senza precedenti alla «linea agricola Pagliuzzo», e si può star certi il giovane agricoltore lo capitalizzerà al meglio.

L'azienda agricola *Punticedda* nasce nel 2012 intestata a Rosaria Lombino, moglie di Domenico Palmisano anche lui figlio d'arte per discendenza da Nino, piccolo agricoltore di cui sull'isola non si è persa memoria. Si distingue dalle altre per essersi specializzata in ortaggi biologici seppure non an-

cora certificati, che a colpi di 300 kg a settimana spedisce a Palermo in un grande centro alimentare. È seguita da una biologa di Slow Food, che rilascerà l'ambita certificazione una volta espletate le procedure e messi a punto i richiesti accorgimenti di lavorazione. Nel frattempo segue la programma-

*Veduta delle case dell'azienda Bioagrituristica Pagliuzzo.*





*Domenico Palmisano al lavoro nell'orto.*

*Sotto: Ortaggi in serra nell'azienda Punticedda.*



*Terreni pronti per la semina nell'azienda Punticedda.*



zione dell'agronomo Pietro Ciresi che, per ottenere una produzione eccellente senza sfibrare i terreni, tiene molto in conto l'antica pratica della rotazione triennale delle colture. Anche Domenico usa sementi locali tramandate da generazioni, e il suo vivaio in serra è una festa di piantine di lattughe cavolfiori melanzane peperoni cavolicelli, perfino carciofi e finocchi dolci, pomodori siccagni e no, basilico e prezzemolo, che una volta trapiantati nei campi di terra di origine vulcanica -i più delicati andranno in serra- concimati e irrigati con attenzione, assumeranno profumo sapore colore tipici degli ortaggi genuini della migliore tradizione contadina, di cui il mercato del biologico si mostra sempre più avido. Per sopperire alla mancanza di concime organico lo-

*Fra i legumi Presidio Slow Food imbarcati sulla navicella del capitano Samanta Cristoforetti fanno bella mostra le lenticchie di Ustica.* (foto archivio azienda Pagliuzzo)



cale, essendo oramai vuote le stalle che procuravano il letame e non ancora attivata la fossa comunale per ottenere il compost, ai piccoli agricoltori come Domenico toccano spese non indifferenti per concimi e integratori contemplati nelle procedure certificate bio. Sommando le spese di produzione bio -che ad esempio per le lenticchie comporta il trasferimento a Napoli per la pulitura con macchinari adatti, tra l'altro, alla piccola dimensione della lente- ai costi di imballo e trasporto, si capisce come salgano i prezzi delle merci al dettaglio che vengono però ripagati da integrità e stagionalità di prodotti che hanno riacquisito sapori dimenticati.

Nelle storie narrate si riscontrano parecchi dati positivi e uno dubbio. Il presidio Slow Food, simboleggiato dalla chiocciolina ottenuta in concessione dalle aziende produttrici di lenticchie certificate, nell'immaginario collettivo si identifica con l'isola, toponimo e sagoma nel mare blu, che ha saputo convogliare una propria specificità agricola in un marchio di fabbrica, la lenticchia a cui poco per volta si vanno aggregando vini e ortaggi "di nicchia" (nonché prodotti lavorati di cui qui non si tratta, ma che meritano attenzione). È motivo d'orgoglio che le lenticchie di Ustica siano finite nello spazio, poiché nel menu attento a «una sana e corretta alimentazione» del capitano Samanta Cristoforetti e dei colleghi in missione sulla Stazione Spaziale Internazionale figurano le zuppe di legumi tra cui spiccano le lenticchie di Ustica. E questo è un dato di fatto che attesta definitivamente la qualità superiore del prodotto.

Tuttavia, così come ciascuno dei giovani imprenditori agricoli manifesta amarezza per le pastoie burocratiche e le inefficienze politiche con cui sono costretti a scontrarsi nello svolgimento del proprio lavoro, così nessuno di loro nega di aver mancato l'occasione buona per consorziarsi e far fronte comune pro iniziative condivise e contro le inefficienze lamentate. Sarà l'orgogliosa "natura insulare" di cui sono loro malgrado portatori, fatto sta che l'associazione cui verbalmente i singoli aderiscono e nella quale diluiscono le proprie prorompenti energie, non si è ancora trasformata in consorzio di aziende depositarie dei benefici e delle finalità proprie delle società consortili. Pur essendo consapevoli, i giovani titolari delle aziende, che li favorirebbe disporre di un coordinamento delle attività comuni, della riconoscibilità di provenienza, di una notevole riduzione dei costi anche per assenza di concorrenza interna, pur riconoscendo che li avvantaggerebbe l'istituzione di un consorzio, i pur bravi agricoltori non sono ancora pronti a consorziarsi.

Ma non disperiamo, il cammino è appena iniziato.

ROSANNA PIRAJNO

L'autrice, Presidente dell'Associazione *Salvare Palermo*, è usticese d'affezione e socia ordinaria del Centro Studi dalla sua costituzione.

Salvo diversa indicazione le foto sono dell'autrice dell'articolo.