



IISS "G. CARDUCCI"
COMISO

Perché parlare oggi di agricoltura? Ce lo siamo chiesti tutti insieme, all'avvio di questo reportage.

Perché oggi sempre più si sente parlare di agricoltura tradizionale, di bioagricoltura, di agricoltura convenzionale. E allora bisogna fare chiarezza su tutto questo, per capire quello che mangiamo, imparare a scegliere bene e a mangiare sano, se si vuole salvaguardare la nostra salute e l'ambiente.

Da queste riflessioni è nato questo reportage con uno sguardo privilegiato verso il nostro territorio, la Sicilia, dai tempi dei Romani "granaio dell'impero" e oggi vittima della concorrenza, spesso sleale, di prodotti importati dall'estero e non controllati come i nostri.

I redattori dell'IISS "G. Carducci"



OBIETTIVO 20 20 20

PER UNA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Secondo medici e studi scientifici è fondamentale, per una corretta alimentazione, capire (e se necessario *ricercare*) la provenienza delle materie prime. Importante conoscere le tipologie di agricoltura oggi praticate: agricoltura **contadina**, agricoltura **convenzionale** e agricoltura **biologica**.

La visione della gente è spesso distorta o erranea: gli sterminati campi di cereali o i vigneti esistono ancora e dovrebbero essere preservati! L'agricoltura **contadina** esiste, come dimostra il convegno di Palermo del novembre dello scorso anno, sulla Legge per la Piccola Agricoltura Contadina. Come dice Giorgio Schifani -professore ordinario di Scienze Agrarie all'Università di Palermo- "...La legge nasce per tutelare quei piccolissimi agricoltori che notoriamente non riescono a stare sui mercati. Si rivolge difatti a quel settore agricolo che, pur essendo marginale, ha un ruolo fondamentale perché fornisce non solo cibo e lavoro ma anche è presidio del territorio e favorisce l'economia locale grazie alla sua permanenza..." L'agricoltura **convenzionale**, invece, è un modello di sviluppo economico in evoluzione. Gli obiettivi di questa agricoltura sono aumentare i profitti e ridurre la manodopera.

Per realizzare tali scopi si è puntato sull'aumento delle rese e sul ricorso alla meccanizzazione (risultato ottimale per qualità e quantità, ma risvolti negativi per l'ecologia). Agricoltura **biologica** significa utilizzare tecniche di coltivazione e di produzione che rispettano i cicli di vita naturali. Di conseguenza si ha una forte restrizione per quanto riguarda antibiotici, pesticidi chimici e fertilizzanti sintetici; vengono utilizzati, al contrario, letame come fertilizzante o mangimi prodotti in azienda.

In base alle direttive europee, sono riconosciuti come biologici solo i prodotti sottoposti ad accurati controlli. A tale scopo sono nati gli organismi di controllo, enti privati che hanno il compito di verificare che i produttori applichino effettivamente le direttive Ue.

L'azienda agricola mantiene intatti gli habitat naturali per permettere la sopravvivenza di insetti, uccelli e piccoli mammiferi, che costituiscono un valido meccanismo di controllo dei parassiti dannosi alle colture.

L'Italia occupa i primi posti per l'export in Europa. Le regioni in cui si concentra la maggior parte di operatori biologici sono Sicilia, Calabria e Puglia.

Michele Linguanti, Elisa Presti

SLOW FOOD: BUONO, GIUSTO E PULITO

Nata ad Arcigola e fondata in Piemonte nel 1986 da Carlo Petrini, Slow Food diventa internazionale nel 1989 come “Movimento per la tutela e il diritto del piacere” attraverso un manifesto d’intenti che pone l’associazione come antidoto alla “Follia universale ” della “ fast life ”. L’associazione studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di tutto il mondo, si pone come obiettivo educare al gusto, tutelare la biodiversità e valorizzare i piccoli produttori locali attraverso presidi, manifestazioni e organizzazione di eventi come il Salone del gusto (TO), Slow Fish (GE), Cheese (BRA) e Orto in condotta, i più grandi appuntamenti internazionali dedicati al cibo.

Agnese Brullo



SICILIA A KM 0

I principali cibi della Sicilia a KM0, definiti Slow Food , sono:

Antiche mele dell' Etna: coltivate nei terreni agricoli alle pendici del vulcano. Esistono 4 tipi diversi di mele: la mela Cola, la mela Gelato, la mela Gelato Cola e la mela Cirino.

Caciocavallo ragusano: è uno dei formaggi più antichi della tradizione siciliana; è un formaggio che si può consumare sia fresco sia stagionato, con sapore e consistenza diversi.

Cavolo vecchio di Rosolini: coltivato nei terreni di Rosolini, negli Iblei.

Cipolla di Giarratana : di forma un po' schiacciata, di polpa bianca, può superare i 2kg di peso.



Fagiolo Cosaruciaru di Scicli: prodotto in una città dell'UNESCO, è di colore bianco-panna e con piccole macchie marroni.

Fava cottoia di Modica: coltivata in alcune contrade di Modica, è di facile cottura ed è ricchissima di principi nutritivi quali proteine e amido.

Mandorla di Noto: ereditata dai Normanni e da nobili spagnoli, è di colore bianco-rosato, dal gusto intenso e aromatico, infatti è protagonista di numerose ricette.

Pistacchio verde di Bronte: viene coltivato anche sulle pendici dell'Etna, famosissimo perché utilizzato per creme e salse.

Sesamo di Ispica: introdotto durante la dominazione araba, conta moltissime varietà, il più famoso ha un seme di piccole dimensioni, di colore ambrato e di sapore intenso. E' un ingrediente importante nella preparazione di diversi tipi di pani, biscotti e ovviamente del torrone delle feste.

Ma non dobbiamo dimenticare anche il Cerasuolo di Vittoria docg (denominazione di origine controllata e garantita), il Cioccolato di Modica igp e l'Olio Monti Iblei dop.

Agnese Brullo

AGRICOLTURA SPECIALIZZATA A DUE PASSI DA CASA

Cos'è FrescoSicilia?

FrescoSicilia è un'azienda ai vertici per la produzione di melanzana nazionale con posizioni di leadership nella maggior parte delle tipologie di prodotto in cui è attiva.

Situata a Punta Secca (RAGUSA) in un'area territoriale altamente vocata, produce, confeziona e distribuisce ortaggi e uva.

Il presidio della filiera produttiva è quindi totale.

La gamma offerta è ampia e comprende tutte le produzioni ortive tipiche del bacino mediterraneo.

Signor lapichella, quali sono le peculiarità della vostra azienda?

Siamo un'Azienda che non produce prodotti bio, ma applica la tecnica della lotta integrata. Limitiamo, cioè, l'uso di pesticidi cercando di contrastare i parassiti con tecniche del tutto naturali. Questo ci permette di produrre degli ortaggi a residuo zero, che, da analisi multiresiduali, devono essere al di sotto dei limiti consentiti dalla legge.

Quali tecniche utilizzate?

I nostri tecnici applicano delle trappole attrattive con ferormoni sessuali che attraggono gli insetti in trappole con colla. Utilizziamo anche predatori naturali degli insetti stessi immessi nell'ambiente; per ultimo attuiamo la confusione sessuale che evita il proliferare degli insetti. Ultimamente stiamo provando a mettere all'interno delle serre delle piante tropicali attrattive cioè che distraggono gli insetti dal disturbare le piante produttive.



Fate ricorso anche a prodotti chimici?

I fertilizzanti che utilizziamo sono di due categorie, una di natura organica e l'altra minerale. Per i primi acquistiamo presso industrie che producono penicillina ad uso farmaceutico il loro scarto, che contiene microorganismi naturali del tutto ammessi in agricoltura biologica; per i secondi integriamo al dilavamento di acque di irrigazione piccolissime quantità di minerali escludendo comunque i nitrati, che sono la prima causa di inquinamento delle falde.

***Eva Bellassai, Vittoria lapichella,
Giorgia Ricca***

BIO BIO BIO

Un'azienda molto nota nel territorio ragusano, che si occupa della produzione di prodotti biologici, è la Citrosol.

La Citrosol è una azienda specializzata nella produzione biologica certificata Globalgap, fondata a Vittoria(RG) nel 2007.

Ha un grosso bacino di distribuzione ed esporta la sua merce sia in Italia che all'estero. E' specializzata nella produzione di verdure e ortaggi , in particolare zucchine, cetrioli, pomodori, broccoli, e pratica un 'agricoltura sostenibile e di qualità. Il fine è anche quello di tutelare l'ambiente attraverso un uso limitato di prodotti chimici di sintesi.



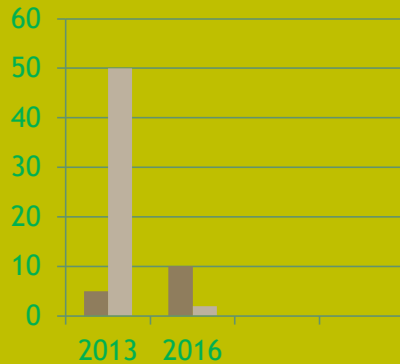
La Citrosol ha molti soci in Sicilia che producono prodotti biologici e contribuiscono alla fornitura dell'azienda.

La passione per l'alta qualità, la ricerca di tipologie e varietà di prodotti dal gusto unico e tipico sono alcuni dei fattori di traino che hanno consentito ai fondatori di coinvolgere gli altri produttori per dare vita ad una realtà in grado di soddisfare, in qualità e quantità, le esigenze della grande distribuzione organizzata.

Salvo Buscema

CONFRONTO TRA FATTURATI DELLE AZIENDE BIO E NON BIO

Rosa scuro: aziende bio in Sicilia
Rosa chiaro: aziende non bio



In media i fatturati delle aziende BIO in Sicilia si aggirano sui 5 e 10 milioni, dato che resta costante almeno per gli ultimi cinque anni. Costanti restano anche i fatturati, nella stessa zona, delle aziende NON BIO che vanno dai 25 ai 50 milioni per alcune aziende, dai 12 ai 15 per altre.

Secondo le elaborazioni effettuate dal SINAB le superfici coltivate con metodo biologico in Italia nel 2017 hanno raggiunto quota 1.795.650 ettari che si traducono in una crescita del 20,3 % rispetto all'anno precedente.

Anisia Campanotta, Flavia Criscione

IISS "G. CARDUCCI" - COMISO

REALIZZATO DAGLI ALUNNI IN ASL

(redazione giornalistica):

Eva Bellassai

Agnese Brullo

Salvatore Buscema

Anisia Campanotta

Flavia Criscione

Vittoria Iapichella

Federico La Rocca

Michele Linguanti

Elisa Presti

Giorgia Ricca

Tutor

prof.ssa Maria Stella Micieli

dott.ssa Laura Incremona