

Azienda Agricola Sparacino, sapori autentici del Val di Noto

giovedì, 27 ottobre 2022



Olivi secolari in Piana Bucachemi

Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

FtNews ha intervistato Emanuele Sparacino, titolare dell'**Azienda Agricola Sparacino** di Noto (SR). Dopo una lunga permanenza in Emilia-Romagna, Emanuele dieci anni fa ha deciso di tornare in Sicilia per valorizzare due appezzamenti di terra appartenuti ai suoi nonni. L'azienda attuale nasce proprio dall'unione delle due proprietà dei nonni: uno si occupava di agrumicoltura e aveva i terreni in Contrada Bucachemi; l'altro nonno si occupava della coltivazione di mandorli e ulivi e aveva i terreni verso l'entroterra del territorio di Noto, precisamente in Contrada Lenzavacche. L'imprenditore agricolo ha raccontato la storia dell'azienda di famiglia e si è

soffermato sulle caratteristiche delle tre varietà di mandorle che produce, che sono, poi, le cultivar tipiche della zona: Pizzuta, Fascionello, Romana. Ha parlato delle peculiarità del suo olio e della collaborazione attiva con gli altri agricoltori della zona, suggellata con l'adesione al progetto **Filiereque Iblee**.

I terreni dell'azienda Sparacino sono sempre stati in biologico, in quanto i nonni di Emanuele non hanno mai visto di buon occhio i prodotti chimici. Anche le lavorazioni meccaniche sono ridotte al minimo. Il giovane agricoltore ha confidato ai nostri lettori le speranze e i progetti per il futuro dell'azienda di famiglia.

Emanuele, ci racconti pure la storia dell'Azienda Agricola Sparacino. Come è nata?

L'azienda è nata dall'unione delle due proprietà dei miei nonni: uno si occupava di agrumicoltura e aveva i terreni nella zona di Noto maggiormente vocata a questo tipo di coltivazione, la zona di Piana Bucachemi, dove ora sorge la riserva di Vendicari; l'altro nonno coltivava mandorli e ulivi e aveva i terreni verso l'entroterra del territorio di Noto, nella zona più vocata a queste coltivazioni, precisamente in contrada Lenzavacche, così chiamata perché anticamente era una zona di collina vocata all'allevamento delle vacche. L'unione di queste due proprietà ha dato vita all'attuale Azienda Agricola Sparacino, da me gestita, che si estende per circa 7 ettari e mezzo coltivati a mandorli, ulivi e agrumi. Sono presenti anche alcuni alberi da frutto che elargiscono mele cotogne, gelsi, amarene, fichi, fichi d'India, carrube, insieme ad altre piante spontanee quali capperi, sorbo e corbezzolo. Da qualche anno ho impiantato anche una piccola coltivazione di zafferano ed erbe aromatiche. I terreni sono da otto anni in biologico certificati da ICEA, ma di fatto lo sono sempre stati, in quanto i miei nonni non sono mai stati amanti dei prodotti chimici.

Quali caratteristiche presentano le varietà di mandorle che coltiva?

Abbiamo tre varietà tradizionali di mandorle, tre varietà antiche: Fascionello, Pizzuta e Romana. La più conosciuta dal punto di vista commerciale è la Pizzuta, nota anche come mandorla di Avola; è usata per i confetti di Sulmona. Si tratta di una varietà dallo spicchio molto regolare con un lieve retrogusto amaro; è molto ricca di antiossidanti. La Romana è più rustica, presenta un guscio molto grande e lo spicchio irregolare. Era quella prediletta per la produzione dolciaria: i biscotti di mandorla o i classici panetti di mandorla che troviamo in commercio sono fatti con la Romana, che è una mandorla molto dolce, pastosa, più ricca di olio rispetto alle altre. Il Fascionello è un compromesso tra la Pizzuta e la Romana, ha una buona quantità di olio ed è dolce, senza alcun retrogusto amaro. Questa varietà venne selezionata perché era molto produttiva. Un albero di Pizzuta produce circa 20 chili di mandorle, con una resa del 18%: da ogni chilo di mandorle in guscio si ricavano 180 grammi di mandorle sgusciate.

Quali trattamenti subiscono le vostre mandorle? Come ne preservate la conservazione?

Il mandorlo di per sé non ha bisogno di trattamenti, non è attaccato da parassiti particolari, eccetto il cosiddetto pidocchio estivo, che non crea problemi alla pianta, ma alla raccolta. Non ci sono nemmeno impianti di irrigazione: la coltivazione del mandorlo viene fatta in aridocoltura. La coltivazione intensiva, invece, necessita di antiparassitari. Il mandorlo, quindi, soprattutto quello tradizionale, nasce come una cultura biologica. Noi, poi, per scelta, non facciamo neppure trattamenti di conservazione sulla mandorla sgusciata, ma preferiamo conservarla in guscio e lavorarla di volta in volta. A livello industriale praticano dei trattamenti per garantirne la conservazione. Tenga, inoltre, presente che il guscio duro delle mandorle è una sorta di forziere che non permette lo scambio con l'esterno, per cui non entra aria e il frutto all'interno non si ossida, ma conserva tutti i sapori. Le mandorle a guscio duro si possono conservare, in guscio, anche per due anni.

Quando fioriscono i vostri mandorli?

Da alcuni anni, con il riscaldamento globale, le fioriture sono anticipate: la prima fioritura si verifica tra la fine di gennaio e l'inizio di febbraio, soprattutto per quanto riguarda la Pizzuta, che è molto precoce, poi a seguire fioriscono la varietà Fascionello e infine la Romana.



Quali sono i processi di lavorazione e trasformazione della mandorla? Come avviene la raccolta?

La prima fase è quella della raccolta, che da noi si fa ancora in maniera molto tradizionale, con reti a terra e abbacchiatura con canne di bambù: non pratichiamo la raccolta meccanica perché con la meccanizzazione gli alberi soffrirebbero. Durante la fase della raccolta ci avvaliamo di alcuni operai, anche se il più delle volte lavoriamo in collaborazione con altre aziende con cui dividiamo il lavoro e a turno procediamo alla raccolta nei vari appezzamenti, sopperendo, così, alla mancanza di manodopera e contenendo i costi. Dopo la raccolta c'è la fase di smaltatura: meccanicamente viene tolto il mallo esterno, poi le mandorle vengono messe al sole ad asciugare per due/tre giorni. A questo punto sono pronte per essere stoccate, lavorate e vendute all'ingrosso.

Come si distingue una mandorla di qualità da una mandorla californiana super trattata?

Innanzitutto dal sapore: le nostre mandorle hanno un sapore molto forte, caratteristico, mentre alcune varietà californiane o estere hanno un sapore più fibroso e legnoso, decisamente meno saporito. Anche la forma è diversa. Per chi non è "allenato" non è semplice distinguere una mandorla di qualità, per cui bisogna affidarsi a produttori di fiducia. Esistono tante varietà di mandorle buone. Quando una mandorla è fresca, la sua cuticola è molto chiara; quando la mandorla è vecchia, invece, la cuticola diventa scura e il sapore tende a variare.

Avete anche due uliveti che producono dell'ottimo olio extra vergine di oliva. Che tipo di cultivar avete? Quali sono le caratteristiche del vostro olio?

Abbiamo diversi ulivi secolari, per cui non c'è una monocultura, ma troviamo tutte le varietà che si sono sempre trovate in questa zona, dalla Tonda Iblea alla Moresca alla Biancolilla, quindi si produce un olio multiblend con le tipiche varietà di olive del Val di Noto. Facciamo una molitura a freddo entro 24 ore dalla raccolta delle olive, poi c'è l'imbottigliamento. Anche se siamo in biologico, alcuni trattamenti sarebbero permessi, ma per scelta non trattiamo chimicamente le olive e preferiamo anticipare la raccolta per evitare la mosca. L'olio della collina, quello che ricaviamo dagli ulivi che si trovano dove sorge il mandorleto, è differente dall'olio della pianura. Questo si spiega con le scelte d'impianto che fecero i nonni: in collina troviamo molta più Moresca e Biancolilla, da cui ricaviamo un olio più dolce, meno forte, mentre nella zona del mare e della pianura troviamo altre varietà, decisamente più resistenti, che si possono raccogliere tardivamente, da cui ricaviamo un olio molto forte, pungente, saporito. Noi consigliamo sempre di consumare prima l'olio della collina, che essendo più povero di fenoli tende ad ossidarsi prima. L'olio del mare, invece, essendo ricco di polifenoli, si conserva anche più a lungo. A seconda delle annate, facciamo tra i 600 e gli 800 litri di olio.



Per quanto riguarda gli agrumi, invece, cosa produceate?

Questa zona è vocata alla coltivazione del limone. Noi abbiamo il cosiddetto Femminello Siracusano, una delle cultivar più diffuse e pregiate. Si tratta di un albero dalla fioritura lunare: ogni 28 giorni ha una fioritura. Ne produciamo fra i 15.000 e i 20.000 chili. Coltiviamo anche arance Navel: questa è una zona di arance bionde; anche per il tipo di terreni che abbiamo, l'arancia rossa non avrebbe lo stesso sapore che ha da altre parti, invece l'arancia bionda è molto dolce, saporita e succosa. Ne produciamo circa 20.000 chili. Abbiamo anche i mandarini, sia il tardivo di Ciaculli che l'Avana.

L'Azienda Sparacino ha aderito al progetto *Filiereque Iblee*. Di cosa si tratta?

Noi facciamo parte di *Filiereque Iblee*, una rete nata con l'intenzione di applicare i principi del commercio equo e solidale all'agricoltura in Sicilia. È nata soprattutto per permettere un'equa retribuzione sulla filiera della mandorla e poi si è via via allargata agli altri prodotti. Il problema delle mandorle è un problema di prodotto coloniale: il produttore riceve un pagamento molto basso per il prodotto che produce, che poi viene lavorato e venduto a prezzo molto alto. La nostra idea era quella di ridistribuire questa ricchezza, garantendo un giusto compenso a tutti gli attori della filiera, dai raccoglitori ai trasformatori, e permettendo, così, l'esistenza di una filiera virtuosa, un controllo sulle aziende e sui lavori che fanno.

Chi sono i vostri principali clienti?

Vendiamo ai G.A.S. - Gruppi di Acquisto Solidale, con cui riusciamo a fare un discorso di eticità e di filiera. Tenga presente che, soprattutto per gli agrumi, il mercato e la grande distribuzione prediligono il frutto di buona pezzatura, perfetto, destinando tutto il resto all'industria e non valorizzando, quindi, tutto il lavoro del produttore. I G.A.S. accettano anche il prodotto macchiato, quello che all'occhio non è perfetto. Abbiamo anche alcuni clienti privati, per i quali effettuiamo spedizioni. Per farci conoscere partecipiamo a qualche fiera e a tutti gli eventi che promuovono il

commercio equo e solidale. Il 21, 22 e 23 ottobre siamo stati a Trento per partecipare alla fiera "Fa' la cosa giusta!".

Organizzate anche visite all'azienda e laboratori didattici?

Molti turisti che trascorrono qui le loro vacanze chiedono di visitare l'azienda. Molti sono curiosi di conoscere da vicino la realtà delle aziende dove si producono i prodotti che magari hanno assaggiato. Spesso chiedono di acquistare direttamente qualche prodotto. Con gioia apriamo loro le porte della nostra azienda. In passato ho organizzato laboratori didattici per i bambini. Qui a Noto, in campagna, c'è l'asilo "Piccoli Passi", con cui a volte ho collaborato, organizzando laboratori sia di carattere agricolo che di carattere naturalistico più esteso, dalla classica visita guidata al riconoscimento delle piante alimurgiche.

Cosa si augura per il futuro dell'azienda?

Per il futuro dell'azienda mi auguro di continuare con il lavoro che stiamo facendo e di riuscire a promuovere sempre di più l'eticità del lavoro e della pratica agricola, sperando di non dover ricorrere mai a interventi di pesticidi o altro. Mi auguro di preservare il territorio: parte del nostro lavoro consiste nel preservare un territorio che altrimenti rischia di essere cementificato, soprattutto per la presenza massiccia del turismo. Un domani spero di passare l'Azienda a chi verrà, proprio come hanno fatto i miei nonni.