

TERRE DI PALIKE

COMUNITÀ RURALE





Perché una comunità rurale (Riscoprire l'identità comunitaria, la tradizione e l'innovazione: un connubio possibile!)

Si è scelto di costituire una comunità basata sul lavoro agricolo, Una comunità che nell'agricoltura naturale, nella tutela del patrimonio autoctono, nella cura del paesaggio, nella ricerca delle proprie radici culturali, fonda le

proprie. Un gruppo coeso che risponde: all'abbandono dei terreni, al tracollo dell'agricoltura, al degrado culturale e ambientale, alle politiche che mirano a distruggere il piccolo e a uniformare il territorio per rispondere alle esigenze delle multi nazionali e dell'agro industria (neoliberismo, ttip) con le buone pratiche di un quotidiano fatto di condivisione e obiettivi comuni. Un quotidiano di impegno per collegare le comunità cittadine, disgregate e disinformate, alle campagne, oggetto di grandi piani speculativi, lontani dall'ottica di una dimensione sostenibile e a misura d'uomo. Un impegno che mira a creare delle reti solidali tra agricoltori e consumatori, ridisegnando e ottimizzando un'economia solidale rivolta alla sovranità alimentare.

Si è comunità per essere più forti, per fronteggiare insieme le difficoltà di un lavoro duro ma nello stesso tempo per condividere le gioie e le soddisfazioni di una terra generosa, baciata dal sole, che permette un'agricoltura di qualità per l'intero anno.

Ci chiamiamo Palici in memoria di un'unità sicula che è stata in grado



di fronteggiare l'espansione militare greca che mirava alla distruzione culturale del nostro popolo.

Ci chiamiamo palici perché il senso di appartenenza, la memoria storica possano fondare una solida base per una contaminazione culturale, da sempre sinonimo di ricchezza per noi siciliani.

Ci si stringe attorno alla cultura fondante, per fronteggiare le gravi minacce che mirano alla sua distruzione ma ci apriamo verso rapporti di fratellanza perché non può esistere crescita senza contaminazione.



Dove siamo

Siamo a Ramacca, ospiti in un'azienda che da più di trent'anni non usa sostanze chimiche. Produce dei grani antichi e alleva i rarissimi cavalli Purosangue Orientale Siculo, una vera ricchezza! anche per i nostri orti!

In questa fertilissima terra limosa, dove i fiumi Dittaino e Gornalunga si sfiorano, dove il fiume Simeto ha depositato per millenni le sostanze nutritive e i minerali dell'Etna. Coltiviamo tre ettari di ortaggi destinati alla vendita diretta locale e ai GAS a chilometro 0. Produciamo anche

grani antichi, prevalentemente *Timilia* e *Bidì*, destinati alla trasformazione in farina, attraverso pratiche di molitura corrette che garantiscano il germe del grano. Abbiamo un campo di circa mezzo ettaro, nato da pochi metri quadri, dove si coltivano 14 varietà antiche di grano siciliano in via di estinzione o addirittura considerate estinte. In molti casi siamo partiti da un pugno di semi regalati da anziani agricoltori incontrati in tutta l'isola.

Qui abbiamo anche un piccolo laboratorio di trasformazione, un sala per la degustazione e la sede logistica per la spedizione di arance e olio per la rete dei GAS che puntualmente richiede i nostri prodotti.

Siamo sulle colline della valle del Simeto, con gli uliveti di *Nocellare etnea* e il *Tarocco Dalmuso*, accanto ad un'antica Via del Grano, dove fare agricoltura significa difendere dal dissesto idro geologico, dall'erosione del suolo un territorio che si sta desertificando. Qui con non poche dif-



ficoltà vorremmo coltivare i tanti terreni incolti e abbandonati reimpiantando le *cultivar* locali, destinando a bosco parte del territorio circostante e attivando percorsi culturali per riscoprire e tutelare questa meravigliosa porzione di Sicilia.

Siamo anche a Grammichele nell'incantevole paesaggio rurale della valle dei Margi dove tra antichi mulini in pietra e le rovine di Echetla si coltivano arance *Navel* e un'antica varietà di *Tarocco*.

L'organizzazione del lavoro

Una comunità rurale concepita per la tutela del territorio e rivolta alla comunità locale attraverso un'economia solidale. Scopi sociali.

Siamo partiti in pochi ma pian piano che il lavoro cresce, cresciamo pure noi, siamo sette ragazzi che coltivano mettendo in comune esperienza, competenze, professionalità o semplice buona volontà.

Non si è ancora costituita una cooperativa e veniamo supportati da un'azienda agricola "madre" e dalle nostre piccole realtà con regime di minimis, chi non ha la terra di proprietà è stato assunto come operaio, ma in realtà non esistono differenze economiche tra di noi. Si mette il lavoro in comune e si divide equamente il guadagno.

Si fanno spesso scelte anti economiche a favore di quelle etiche e coerenti. Si cerca pian piano di rendersi autonomi, riproducendo in loco le sementi da utilizzare nel campo.

Coltivare e produrre cibo sano nel rispetto degli equilibri naturali si scontra giornalmente con la difficoltà di trovare sementi delle nostre *cultivar*, non “conciate” o trattate chimicamente. Si affrontano le problematiche legate alle acque irrigue (non può esistere agricoltura senza acqua). In Sicilia la gestione delle acque è molto complessa: disservizi da parte di inadeguati consorzi regionali, poca acqua, costosa e spesso inquinata. Si cerca di far fronte a questa esigenza attingendo dai pozzi privati con acqua ancora incontaminata, si accumula nei laghetti l’acqua piovana, si usano impianti a goccia per evitare sprechi e si partecipa attivamente cercando di creare una maggiore consapevolezza tra gli agricoltori per ottenere delle risposte politiche ad una gestione delle acque che è tutta da ripensare.

Fondere il proprio percorso individuale in una realtà collettiva è un traguardo che si sperimenta e si raggiunge quotidianamente, migliorando le piccole regole che ci diamo, figlie del buon senso, del rispetto reciproco e dell’autogestione con visione collettiva. Noi crediamo nell’importanza del ruolo sociale che può avere la nostra organizzazione del lavoro. Rendere protagonista un giovane che si appropria per la prima volta al



mondo dell'agricoltura, confrontandoci sulle tecniche colturali, trattando le tematiche legate all'agricoltura sostenibile, rendendolo partecipe di una visione collettiva, ha una grande valenza e mira a creare un sistema funzionale che parte da una seria analisi delle problematiche e mette in pratica delle alternative che possano essere replicate.

Ci troviamo di fronte al costante abbandono dell'agricoltura e a un conseguente spopolamento delle comunità locali che su di essa basavano la loro economia millenaria. Libero mercato e una inquietante nascita di centinaia di centri commerciali e iper mercati con prodotti esteri e a basso costo. Hanno determinato il tracollo dell'artigianato, della bottega di paese, del mercatino rionale e dell'agricoltura contadina. Bisogna porre un freno e riempire il vuoto creato con un'efficiente economia di relazioni. Costituire un modello economico funzionale può e deve innescare nel territorio rurale una reazione a catena, per uscire da una crisi economica di sistema che sostanzialmente è anche dettata dall'assenza di una forte identità culturale e dalla mancanza di partecipazione alla cosa pubblica da parte dei lavoratori di settore, scoraggiati e resi innocui da politiche assistenziali e da processi legati al voto di scambio che hanno generato "il deserto", dalla riforma agraria in poi.



Noi vediamo la nostra comunità rurale, non solo come un luogo dove produrre cibo di qualità ma anche un centro culturale dove sia possibile scambiare con le comunità locali circostanti saperi e competenze, dove un artigiano in pensione possa trovare una sede e gli strumenti per tramandare l'arte, dove la conoscenza del patrimonio storico e archeologico possa essere messo a disposizione per la tutela e la promozione, attraverso l'attuazione di percorsi rivolti ad un turismo di relazione.

L'attuale sistema prevede una produzione di scarsa qualità e a basso costo, per produrla è necessario

sfruttare al massimo il terreno e le persone, disoccupati e migranti non in regola e quindi ricattabili. Bisogna creare un nuovo sistema che tuteli la risorsa umana funzionale al grande obiettivo di produrre cibo sano alla portata di tutti e rivolto principalmente alle comunità locali.



I nostri co-produttori (vendite dirette) economia solidale

Basiamo il nostro lavoro sull'auto certificazione partecipata, abbiamo la certificazione biologica per quanto riguarda gli ortaggi e il grano ma il rapporto diretto che stiamo costruendo con i consumatori, che vengono a verificare le varie fasi e modalità di coltivazione è la certificazione più importante.

Aggregare famiglie, supportarle anche logisticamente per la costituzione dei GAS è un obiettivo alto e in parte raggiunto.

Il consumatore partecipa è chiamato a stabilire con noi le produzioni, le varietà, i quantitativi e il giusto prezzo dei prodotti. Quindi il consumatore diviene figura fondamentale tanto da essere definito un co-produttore. Si crea così un rapporto che permette di ottimizzare la vendita e a creare una piccola ed efficiente economia solidale, di poter trattare in città le tematiche relative alle politiche agricole e alla difesa del territorio.

Si cerca altresì di consolidare le reti dei GAS in tutta Italia, per migliorare le problematiche di una logistica legata ad ordini frammentati, sostituendola con ordini che mettono insieme più realtà. Si crea dunque un reale cambiamento in termini di lavoro, lì nel territorio che si è scelto di supportare e seguire.

Un'economia che pone al centro l'uomo e un sano rapporto con la terra, un'economia finalizzata ad un reale benessere diffuso, deciso e costruito dal basso.

Stiamo provando inoltre a mettere in piedi una rete di produttori che è in linea con il nostro progetto, non vorremmo più vedere prodotto invenduto e ci piacerebbe poter proporre un'alternativa allettante, tanto da far convertire da convenzionale a biologica l'agricoltura che ci circonda. Questo sarà un lungo processo che si potrà realizzare solo con il supporto della rete di consumatori e con una logistica che prevede nella nostra ottica anche dei magazzini sociali, messi a disposizione gratuita dalle amministrazioni locali, utilizzando i tanti capannoni chiusi o i beni confiscati alla mafia.

L'importanza dell'agricoltura naturale e della coltivazione di varietà autoctone.

Intolleranza alimentare, celiachia, sindrome da multi chimica, tumori e altre malattie più o meno misteriose, sono il risultato di scelte dissennate dell'agro industria e delle politiche agricole e commerciali, dettate dalle multinazionali che hanno quasi del tutto modificato l'antico assetto del territorio rurale. Abbellendo gli involucri di un cibo, la materia prima, che ha perso il suo scopo principale, nutrire.

Per fare un esempio, il glutine presente nelle farine ottenute dai grani antichi è di maggiore qualità e quindi più facilmente assimilabile dal nostro organismo. Coltivare grani antichi non necessita diserbis, in quanto il fitone radicale delle varietà rustiche, va in antagonismo con le infestanti. I grani Siciliani sono privi di mico tossine, grazie alla presenza del sole e alla poca umidità.



La contraddizione sta nel fatto che i grani antichi stanno scomparendo e con essi la storia e l'economia locale che ci sta dietro, vedendo oggi, l'imposizione nel mercato di grani canadesi o provenienti dai paesi dell'est, più economici, ogm e deleteri per la nostra salute.

Le stesse modalità e contraddizioni si riscontrano per il mais, l'olio, gli ortaggi, la frutta, gli allevamenti intensivi... tutte le materie prime poi mascherate da processi di trasformazione che fanno ulteriormente scendere la qualità, negando nella maggior parte dei casi al consumatore la tracciabilità e l'effettivo contenuto del prodotto.

Alla standardizzazione e omologazione delle sementi nonché del gusto e delle proprietà organolettiche abbiamo deciso di contrapporre un'agricoltura naturale che si fondi sulla ricerca e l'auto-produzione di antiche varietà autoctone.

La nostra scelta, come quella di moltissimi altri piccoli agricoltori sparsi nel mondo, è dettata anche dalla consapevolezza che la coltivazione di specie vegetali diversificate a seconda dell'ambiente e delle condizioni climatiche del territorio fa sì che ogni specie sia unica e adatta ad un particolare ecosistema.

Siamo convinti dell'intensa relazione che ogni elemento vivente ha con l'ambiente circostante e della pericolosità che la scomparsa di una specie comporti.

In un mondo come quello attuale, dove il 75% delle varietà agricole locali sono scomparse e dove l'alimentazione della popolazione mondiale è determinata soltanto da 5 specie animali e 7 vegetali, noi Palici abbiamo deciso di contrapporre un modello di sviluppo completamente diverso.

Continuiamo a coltivare un'antica varietà di Pomodoro *Rizzo Catanese*, partendo da un seme più che centenario, custodito a Ramacca da più di trent'anni.

Preserviamo antiche varietà di legumi come la *Cicerchia*, la *fava acitana*, la *bruntisi* il *fagiolino mascalese*, la *lenticchia nera di Leonforte*.

A queste parallelamente affianchiamo ortaggi tipicamente locali come ad esempio il *Cavolfiore Viola Catanese* o *bastaddu* e varietà di *peperoni ustanisi* e *melanzane seta palermitana*.

Senza infine dimenticare tutte quelle innumerevoli varietà di fiori e verdure spontanee e selvatiche commestibili (in Sicilia sono circa 800) che circondano i nostri orti.



La difesa del territorio, la nostra visione romantica, dal sogno alla realtà

Praticare un'agricoltura contadina è la risposta più forte che si possa dare per un'effettiva difesa del territorio. Il ruolo di contadino custode è un ruolo millenario. Sono fondamentali la scelta e le modalità di coltivazione che devono essere dettate dalla conoscenza e dall'amore per la propria terra e non da esigenze speculative.

Il contadino non ha fretta e aspetta il giusto tempo che deve impiegare la pianta per crescere senza mettere concimi chimici conoscendo bene cosa poi andrà a mangiare. Diventa un tutt'uno con la terra che lo circonda, costruisce muretti a secco per tenere ferme le colline e pianta alberi per trattenere il suolo. È ben attento a non togliere totalmente le piante spontanee che danno nutrimento agli insetti utili e spesso le raccoglie per sé. Ha tantissime antiche varietà di alberi da frutta; un tempo non esisteva il frigorifero e avere frutta tutto l'anno era una magia che si tramandava insieme alle conoscenze per coltivare. Ora ha il frigo, ma passeggia orgoglioso nel proprio frutteto mantenendo quell'antica tradizione.

Si insedia con la propria famiglia e costituisce un punto di riferimento per le comunità rurali vicine, pratica il mutuo aiuto e non necessita di "guardiani" o "protettori".

Vende i propri prodotti nei mercatini dei paesi vicini e instaura un rapporto di fiducia con i propri clienti che ogni tanto lo vanno a trovare per far vedere gli animali da cortile ai propri bambini e respirare "aria buona". Spesso si va al mercato con un solo mezzo, condividendolo e ammortizzando le spese con i propri vicini di terra.

A volte pratica il baratto.

Ama talmente tanto la fertile terra che coltiva, che mai permetterebbe di vederla cementificata e sovrastata da capannoni e centri commerciali. Quella è terra creata per produrre cibo!

Ama il bosco, dove, in rispetto dei diritti naturali delle gentes va a prendere la legna da ardere o necessaria per le riparazioni dei fabbricati e degli steccati. Mai capirebbe la necessità di recintare una pubblica sughereta per regalarla ad un paese straniero, ostile



ed aggressivo, (no muos).

Risparmia l'acqua, perché sa che senza di essa non può esistere agricoltura e vita. Costruisce cisterne e piccoli acquedotti dal nome arabo. Sacra è per lui, per la sua famiglia e per i suoi vicini e mai potrebbe vederla inquinata o sottratta per poi essere rivenduta a caro prezzo.

Alleva animali, il giusto numero per l'auto sostentamento e il lavoro pesante. Può capitare che il contadino allevi per la vendita, ma solo nei casi che possenga un pascolo sufficiente a supportarla. Perché i suoi animali vivono allo stato semi brado e tutti hanno un nome e una storia.

Questi contadini custodi forse in Sicilia sono rari o scomparsi, ma ai palici l'arduo compito di ricostituirli!

Parola dei palici.





terredipalike@gmail.com