

STIZZA

IL CAMPO

La Stizza nasce recuperando un vecchio terreno di famiglia, in contrada Ragabo, nella campagna di Porto Empedocle. Un paesaggio collinare a 220slm, ricco di erbe aromatiche e fichi d'india, olivi e mandorli radicati nella terra bianca. Tre ettari di oliveto, uno di mandorleto e un giardino a frutteto, è l'estensione coltivata dei terreni, che si compone di vecchie cultivar e differenti varietà locali, grazie alle quali è possibile riscoprire gusti e caratteri genuini.

TERRA E LAVORO

L'agricoltura è praticata secondo tecniche che tutelano la terra e i suoi tempi nonché il lavoro che vi si svolge. Sia il controllo delle infestanti che dei parassiti è attuato tramite metodi naturali e non invasivi. Ciò avviene prevalentemente adoperando strumenti già presenti nell'ambiente di riferimento e favorendo lo sviluppo della biodiversità intesa come principale veicolo di equilibrio dell'ecosistema circostante. Né gli ulivi né i mandorli sono compostati se non sovesciati. In entrambi i casi la produzione subisce la consueta alternanza tra anno di carica ed anno di scarica.



Mentre le mandorle sono raccolte in modo interamente manuale, nella campagna olearia ci si avvale di una modalità mista che prevede anche l'uso dell'abbacchiatore. Il ritorno alla terra è segnato da motivazioni politiche ed etiche. Una realtà di piccoli produttori agricoli che prediligono meccanismi di garanzia partecipata a certificazioni di qualità; la filiera corta al circuito della grande distribuzione. Ma allo stesso tempo, questi piccoli produttori agricoli sono anche consumatori critici attenti a ciò che mettiamo in tavola. In tal senso credono che i livelli di consapevolezza dei produttori e dei consumatori debbano andare di pari passo e formare insieme un prezzo equo cioè capace di differenziarsi senza ricadere nei circuiti di mercato elitari. La tracciabilità della filiera produttiva, delle mandorle come dell'olio, è dunque dettagliata e comprensiva di ogni voce che concorre alla creazione del prezzo all'origine: dal costo del lavoro alle spese di trasformazione passando per l'imballaggio e il trasporto.

Il lavoro svolto nei campi è organizzato secondo le pratiche dell'autogestione che includono sia l'impegno personale che la costruzione di reti di solidarietà e mutuo aiuto tra altre piccole realtà locali. Lo scambio di conoscenze e il sostegno reciproco sono condizioni necessarie per l'avvio di un percorso insieme agricolo e politico che abbia l'obiettivo di valorizzare le "stizze" senza stazza. Ovvero dare solidità ad una goccia. In quest'ottica, la gestione collettiva dell'uliveto e del mandorleto, in particolare durante le fasi di raccolta e potatura, è il primo passo di un più ampio progetto che ci unisce sotto il nome di Mondì Sicani. La Stizza ha molti significati: in siciliano è la goccia ma è anche contrarietà irritazione e indignazione. Dunque allo sfruttamento del lavoro e della terra contrapponiamo il potenziale delle micro realtà agricole, fuori dai circuiti commerciali della GDO e dalle logiche di cartello dei grossisti dell'agribusiness. Una stizza non è mai sola.

MANDORLE



La campagna di raccolta si è svolta ad agosto 2020.

80% varietà dolce "Tuono"

20% varietà dura "Firrigna"

La produzione non si avvale di alcun tipo di concime chimico o altro prodotto, né in fioritura né in allegagione né tanto meno nel periodo di conservazione. Il prodotto è interamente 'biologico'. Questo determina una variabilità fisiologica della produzione e della pezzatura.

Le fasi che la compongono sono:

- a) Raccolta vera e propria tramite metodo manuale con canna overga che percuote i rami
- b) Smallatura, in cui le mandorle vengono separate dai mali
- c) Tostatura al sole per un periodo di circa dieci giorni
- d) Selezione e insaccamento previa scrematura dei cosiddetti "bordoni" o mandorle senza mandorla