

FUORI CAMPO, LA SICILIA DELLE ECCELLENZE

UN VIAGGIO ALTERNATIVO ALLA SCOPERTA DI UNA REGIONE FATTA
DI STORIE AUTENTICHE E PERSONE CHE SI PRENDONO CURA DELLA CAMPAGNA
UN'ESPERIENZA UNICA PER CONOSCERE UN TERRITORIO
E PER FARSI RACCONTARE I SEGRETI DELLA TERRA



"La valorizzazione di un territorio, della sua bellezza e dei suoi talenti", osserva Alessia Del Corona, diretrice della Fondazione Italia Patria della Bellezza, "passa anche dalle storie di chi ha deciso di investire tempo ed energie per restare nella terra d'origine, riscoprendo coltivazioni tradizionali, portando avanti un'eredità di saperi legati a prodotti tipici, spesso lavorando in contesti difficili. Le eccellenze agroalimentari di cui è ricco il nostro Paese rivestono grande importanza nello sviluppo di talenti e abilità e meritano di essere sostenute, raccontate e valorizzate. Per questo motivo il board della Fondazione ha selezionato, nell'ambito del bando 2022, il progetto di storytelling multimediale 'Fuori Campo. Segni e sogni dei coltivatori della terra' di Boniviri, raccontato nelle prossime pagine. Il progetto, che ha l'obiettivo di far conoscere il saper fare dei piccoli coltivatori e produttori italiani, è supportato pro bono da H-Farm, importante agenzia specializzata nel digital marketing, che ha risposto al nostro appello rivolto al mondo della comunicazione, mettendosi generosamente a disposizione."

C

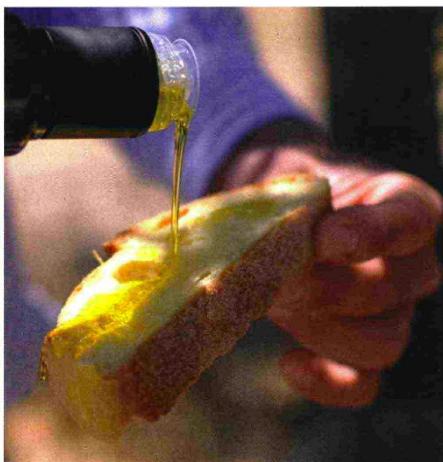
CI TROVIAMO alle pendici dell'Etna, dove hanno sede alcune realtà portate avanti da persone che hanno scelto di investire tempo, risorse ed energie in questa zona, per fondare nuove aziende agricole o continuare il lavoro di famiglia, all'insegna della sostenibilità e della valorizzazione di prodotti della terra e di cultura del territorio.

Queste piccole realtà eccellenze sono selezionate e messe in rete da Boniviri, start up innovativa e società benefit, nata nel 2020 con l'obiettivo di creare valore con il cibo generando un impatto positivo sulle persone e sull'ambiente. Attraverso il progetto di storytelling multimediale "Fuori Campo", Boniviri vuole far conoscere il prezioso patrimonio di saperi e di biodiversità che queste aziende agricole custodiscono: dalla mandorla pizzuta d'Avala al miele di ape nera sicula, eccellenze locali che rischiano di perdersi a causa degli effetti delle culture intensive e del cambiamento climatico che Boniviri vuole contrastare. Questa iniziativa mette in connessione diretta il mondo della campagna e chi se ne prende cura con i consumatori e le consumatrici consapevoli, che hanno voglia di saperne di più, capire come nasce l'olio più puro o il vino più particolare, e con i viaggiatori che vogliono conoscere la regione in modo più autentico e diretto.

Si trovano qui, come in moltissime zone d'Italia, sapezioni che si tramandano di generazione in generazione, in famiglie appassionate del loro lavoro che mai lascerebbero un territorio così ricco di storia, tradizioni e cultura.

Come nel caso di Roberto Carbone, che ha scelto di restare in Sicilia per custodire i profumi dell'Etna e dare forma a Trecastagni, in provincia di Catania, al suo sogno di agricoltura coraggiosa e rispettosa dell'ambiente.

Il suo progetto nasce nel 2018, durante gli studi universitari in scienze e tecnologie alimentari. "Non avevo un soldo né un metro quadrato di terra, ma avevo l'ingrediente essenziale: la fiducia incondizionata dei miei genitori. Per il mio compleanno mi regalarono un terreno agricolo di 350 metri quadrati sulle pendici dell'Etna. Grazie alla sua posizione unica, tra



Dall'alto in senso orario: il primo olio extravergine di oliva carbon neutral italiano; momenti della raccolta nell'azienda agricola Virzi a Cesaro; Maria Genovese dell'azienda Vigna Nica nel suo vigneto a Barcellona Pozzo di Gotto. In apertura: l'Etna, Sergio e Manonna Salficano dell'omonima azienda agricola

il vulcano e il mare, e i suoi terrazzamenti naturali è molto più di un terreno agricolo: è il mio laboratorio all'aperto".

Nel cuore del parco nazionale dell'Etna, Roberto ha deciso di differenziarsi con un progetto controcorrente: coltivare piante officinali, erbe e spezie. "Qui custodisco un patrimonio di biodiversità che le coltivazioni intensive mettono a rischio, creo percorsi educativi per far scoprire ai giovani le piante e i loro benefici e far comprendere tutto il lavoro che c'è dietro un barattolo di origano".

L'intuizione si rivela giusta e, nel 2020, Roberto capisce che è il momento di aprire un piccolo laboratorio, acquistando un essiccatore e gli strumenti necessari per creare tisane, infusi, mix aromatici profumati e coloratissimi, giungendo a prendere in gestione un altro terreno.

Una caratteristica importante del progetto è la sua sostenibilità: tutte le piante richiedono poca acqua e non hanno bisogno di fertilizzanti. Ma non solo: con i loro profumi e colori unici influiscono positivamente sull'umore e, per i loro effetti benefici, sono molto richieste per gli spazi verdi di ospedali e strutture sanitarie. Il nome dell'azienda, Sari, è ispirato ad un documento scritto da Tommaso Fazello, frate domenicano vissuto nel XVI secolo e autore del primo libro sulla storia della Sicilia. Arrivato a Catania, fu colpito dalla bellezza del paesaggio lunare dell'Etna, caratterizzato da grandi sassi neri – chiamati "sari" nell'antico dialetto catanese – che sgretolandosi nutrono le piante e arricchiscono il terreno di minerali delle proprietà uniche.

Il richiamo della Sicilia si è fatto sentire potente anche per Davide Scaravilli, che è tornato da New York a Cesaro, un piccolo borgo sui monti Nebrodi che funge da punto di incontro tra i fianchi rocciosi dell'Etna con il resto dell'isola. Qui la terra vulcanica assicura agli olivi dell'azienda agricola Virzi,



UN'INIZIATIVA CHE METTE IN CONNESSIONE DIRETTA IL MONDO DELLA CAMPAGNA E CHI SE NE PRENDE CURA CON I CONSUMATORI



fondata dai nonni di Davide, un particolare nutrimento. Dopo gli studi in Giurisprudenza e un master alla Columbia University di New York, il destino del giovane sembrava già scritto. Ma all'improvviso, passeggiando tra i graticci, sente il richiamo irresistibile della sua terra d'origine e capisce che il suo percorso avrebbe preso una diversa direzione. "È stato un momento difficile", racconta, "di grande riflessione, anche perché, nel frattempo, avevo ricevuto offerte di lavoro importanti. In quel momento ho realizzato che la mia strada sarebbe stata quella di portare avanti l'azienda agricola dei miei nonni, che la mia vita sarebbe stata lì, sui monti Nebrodi, in quella terra e tra quegli ulivi dove sono cresciuto". Da quando ha deciso di dedicarsi all'azienda, ha rivoluzionato processi e

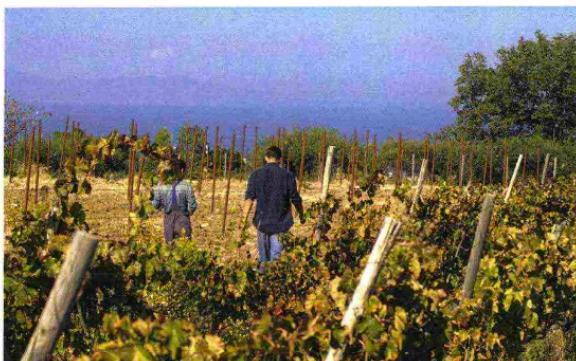
CONTENUTO IN MEDIA PARTNERSHIP

I soci Bonivini: da sinistra Sergio Sollicano, Davide Tammaro, Corrado Petrucci Castello, Alessandra Trenchina.



EXTRAVERGINE ED EXTRA BIO

Quando si pensa all'olio di oliva ci si concentra sul suo gusto e sulle qualità organolettiche, ma raramente si pensa all'impatto che la sua produzione può avere sull'ambiente. Per questo, in linea con la propria missione, Bonivini ha lanciato il primo olio extravergine d'oliva biologico italiano carbon neutro nell'ottica di azzerare le emissioni di CO₂ generate lungo tutta la filiera, dal campo alla tavola, attraverso programmi di riforestazione. Le emissioni sono state calcolate raccogliendo dati e analizzando le emissioni di gas a effetto serra, attraverso il coinvolgimento delle aziende agricole partner; il Frantoi Ruta. Il primo intervento è stato realizzato con il supporto di Rete Clima ente non profit che promuove azioni di sostenibilità e di decarbonizzazione: in particolare, le attività compensative sono state realizzate con azioni di gestione forestale sostenibile in Val Camonica (Brescia), con parallela e simbolica posa di alberi anche a Milano. Per raccogliere i dati relativi alla produzione dell'olio è stato sviluppato un questionario con alcuni ricercatori del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, analizzando tutti i passaggi produttivi: dal carburante del trattore ai consumi energetici del frantoi, dalle lavorazioni in campagna al trasporto verso il consumatore finale e il successivo smaltimento degli imballaggi. I dati, processati con il supporto di Climate Impact Forecast, hanno permesso di calcolare l'impatto di una bottiglia da 750 ml di olio extravergine d'oliva, pari a 2,88 kg di CO₂ equivalente. Anche il packaging di questo olio è stato rivoluzionato in ottica sostenibile: dalla bottiglia con alta percentuale di vetro riciclato, prodotta localmente per ridurre l'impatto dei trasporti, all'etichetta a basso impatto ambientale realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali delle olive.



Da sinistra in alto: il vigneto Vigna Nica; una bottiglia di olio extravergine d'oliva ad alta percentuale di vetro riciclato con etichetta ricavata da scarti di olive; l'Etna visto dall'azienda agricola Virzi di Cesari; colori d'autunno nel vigneto.

prodotti, costruendo anche il frantoio, in modo da avere il controllo di tutta la filiera della produzione dell'olio, garantendone qualità, sapori e profumi. Suo obiettivo è promuovere la rivoluzione culturale del settore agroalimentare. «Finché le persone associeranno l'agricoltore al contadino povero con la zappa, i giovani continueranno a snobbare la terra», racconta Davide sul blog di Boniviri. «Dobbiamo trasmettere il messaggio che l'agricoltura, nonostante le difficoltà, è un settore bellissimo in cui lavorare, su cui fare innovazione e da cui si possono ottenere grandi soddisfazioni, anche economiche. È una questione di reputazione, e noi dobbiamo lavorare, tutti insieme, affinché cambi. È la nostra sfida più grande: la vinceremo solo se impareremo a fare rete. Il nord, con i grandi consorzi, come quello del Parmigiano Reggiano, ha fatto scuola. Dobbiamo fare squadra e valorizzare le potenzialità inespressi del nostro territorio, a partire dal turismo e dall'agricoltura».

Anche Giorgio Ruta, maestro frantoiere di Castelluccio, in provincia di Siracusa, custodisce e tramanda l'antica arte dell'olio nell'azienda di famiglia. Olivi secolari avvolgono il frantoio Ruta, dove sono nate e cresciute tre generazioni

«Da subito ho scelto la strada della qualità», racconta Giorgio. «Ho imposto ai coltivatori regole molto rigide: tempi, modalità di raccolto, trasporto, tutto. Il primo anno è stato durissimo, ma alla lunga queste scelte hanno pagato e abbiamo iniziato a crescere anno dopo anno.»

Accanto a lui il figlio Ciccio, rappresentante della nuova generazione impaziente di imparare e con la voglia di innovare. Per chi vive nella zona il frantoio è un punto di riferimento, luogo di incontro ma anche di confronto e di cultura sulla storia dell'olio.

Ultima tappa di questo ideale itinerario siciliano è tra i filari, sul Monte Gorra, piccolo vulcano spento alle pendici dell'Etna, dove Giovanni Messina sta lavorando per realizzare il sogno di famiglia: il progetto di viticoltura eroica Eudes Vini.

«Quando mio padre, negli anni '70, ha comprato questo terreno alle pendici dell'Etna, non c'era nulla. Su questa striscia di montagna papà sognava di realizzare un'azienda agricola. Mi sono innamorato del suo sogno, l'ho fatto



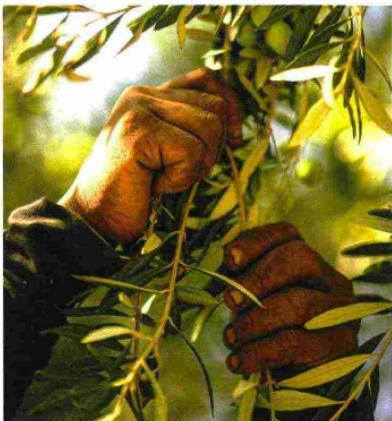
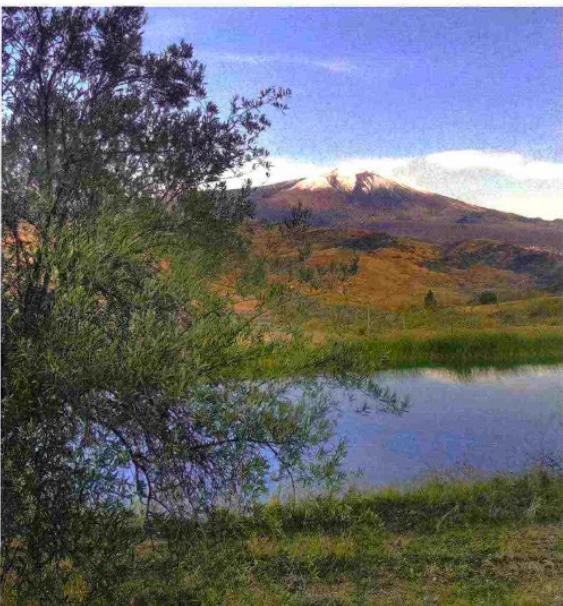
mio e ho trasformato questo terreno nel mio angolo di paradiso, per lui e per la mia famiglia: mia moglie Laura e le nostre figlie Greta e Alice."

Salendo sulle pendici del monte, il bosco si dirada lasciando spazio a un anfiteatro naturale con terrazzamenti su cui si appoggiano le viti coltivate ad alberello.

E' uno spettacolo naturale di grande bellezza tra la montagna e il mare, con la Calabria e Taormina da un lato, Siracusa, Nota e il sud dell'isola dall'altro, dove crescono le vigne di uve Carricante, Catarratto e Nerello Mascalese. Da queste uve cariche di sole e di mare nascono i vini Eudes, caratterizzati da uno spiccatissimo carattere minerale dovuto alla terra fecondata dalla lava.

Non sono mancati momenti molto duri, come quando, nel 2020, un incendio doloso distrusse parte delle vigne, costringendo Giovanni a ripartire da capo, lottando contro le asperità di una terra bella ma veramente difficile. Anche oggi le difficoltà non mancano, con i costi diventati altissimi per le materie prime, per tappi, bottiglie e quanto serve per la produzione del vino.

Un vino che, però, riesce a riunire in un bicchiere tutto il sapore del mare, la forza del vulcano e il coraggio di chi accoglie la sfida di restare qui e produrlo in questi territori.



BONIVIRI, START UP NEL SEGNO DELL'INNOVAZIONE

Nata con l'obiettivo di creare valore con il cibo attraverso la selezione delle eccellenze del territorio, la valorizzazione della filiera agricola locale e la tutela dell'ambiente, Boniviri è una start up innovativa e società benefit. Fondata a Catania nel 2020 da tre imprenditori siciliani under 35, punta non solo a offrire prodotti a basso impatto ambientale, ma soprattutto a ottenere effetti positivi per il territorio, le persone e l'ambiente.

Per questo è stata selezionata da [Fondazione Italia Patria della Bellezza](#), nell'ambito del bando 2022, in particolare per il progetto di storytelling multimediale "Fuori Campo. Segni e sogni dei coltivatori della terra", che

ha l'obiettivo di valorizzare le eccellenze e il saper fare dei piccoli produttori italiani.

Per supportare le realtà più meritevoli partecipanti al bando, la Fondazione ha coinvolto importanti agenzie del mondo della comunicazione, che hanno adottato pro bono alcuni progetti. Tra queste, H-Farm Digital Marketing - agenzia specializzata nel digital marketing, nata all'interno della piattaforma di innovazione H-Farmer ora parte della divisione Digital & Media di Jakala - è tra i Communication Sponsor della Fondazione dal 2021 e ha affiancato Boniviri nella comunicazione digitale, attraverso materiali creativi e video volti a far conoscere e portare nuovi contatti alla start up.