

Aromatiche Born in Sicily: profumi e sapori del territorio degli Iblei

“L’Essenza degli Iblei” nasce nel 2008 dal desiderio di un giovane erborista, laureato a Parma, Alfredo Uccello, di continuare la tradizione familiare, dell’Azienda Agricola del nonno, ad indirizzo cerealicolo zootecnico, attraverso la creazione di una impresa innovativa che coltiva, trasforma e valorizza la biodiversità delle aromatiche siciliane. Dopo anni di formazione lontano dalla propria terra, la voglia di far conoscere, valorizzare e riprendere vecchie tradizioni del territorio natio (la campagna del siracusano), hanno ispirato la creazione di un’azienda che riproduce un ecosistema sostenibile e autosufficiente: pannelli fotovoltaici per la corrente elettrica, utilizzo di concimi organici in fertirrigazione, pannelli solari termici per riscaldare l’acqua e i distillatori, recupero dell’acqua piovana per l’irrigazione della serra, utilizzo del residuo organico per il compost del vivaio, raccolta differenziata e riciclaggio dei rifiuti.



Un giardino della biodiversità che, in un territorio di circa 6 ettari, coltiva piante tipiche siciliane come il timo capitato (o origano spagnolo, è una pianta aromatica molto rustica e resistente tipica della zona mediterranea, dall'aroma intenso e persistente), l'origano, il cisto e l'elicriso. Tutte piante ricche di oli essenziali, frutto miracoloso di una terra povera di fertilità del suolo e caratterizzata da siccità.

Il ciclo delle produzioni inizia da seme raccolto da piante selvatiche al fine di valorizzare ecotipi locali. La serra protegge le piante più delicate, la raccolta è semi-meccanizzata (con trebbiatrici personalizzate) e i laboratori di trasformazione per essiccare e macerare le erbe sono interni all'azienda. Dalla lavorazione vengono prodotte spezie, tisane, oli essenziali e, attraverso la macerazione di piante fresche in olio d'oliva di autoproduzione, oleoliti di calendula, iperico ed elicriso. Inoltre, grazie alla collaborazione con un laboratorio cosmetico l'azienda chiude il cerchio della lavorazione con la produzione di saponi,

creme e bagnoschiuma dal caratteristico packaging ecosostenibile (pasta di cellulosa, carta riciclata e vetro).



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Tantissimi i prodotti che l'azienda commercializza: erbe aromatiche essiccate (origano, rosmarino, salvia, timo, alloro, maggiorana), miscela di spezie, cosmetici (crema corpo, bagno schiuma alle erbe mediterranee, crema calendula), infusi (di lavanda, di calendula, di fiori secchi) tisane (espettorante lenitiva, equilibrio donna, rilassante e distensiva, contro la cefalea, taglio citronella e biancospino), spugna vegetale Luffa acutangola, zafferano degli Iblei, e lo sciroppo di carrube bio, che deriva da un'antica ricetta siciliana (lu vinu cottu di carrube) e che viene proposto per dolcificare bevande e per preparare dolci e biscotti, in un riuscito intreccio tra antico e moderno. Il Decotto di carruba è stato inoltre riconosciuto nel 2018 dal "Golosario". Fiore all'occhiello dell'azienda sono il miele e

i suoi prodotti secondari, di significativa valenza erboristica (propoli, cera, pappa reale e veleno). Molte piante officinali sono infatti "mellifere" (fanno produrre miele alle api) ed hanno permesso di conquistare meritati riconoscimenti nei due anni 2018 e 2019: Goccia d'oro per Miele Millefiori Bio (ICEA) al concorso "Grandi mieli d'Italia".



Grazie ai fondi del Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2014/2020 (Misura 11 – Mantenimento dell’agricoltura biologica) l’azienda svolge il suo ruolo di “testimonianza”

della biodiversità delle essenze degli Iblei sia mediante la produzione che attraverso l'attività didattica; il "campo collezione" delle 200 specie autoctone può essere fruito anche da soggetti portatori di esigenze speciali. L'Essenza degli Iblei ci permette di "riportare in primo piano" il ruolo e le funzioni delle aromatiche nella cultura culinaria e popolare: arricchire i piatti, abbellire e purificare gli ambienti e prevenire e curare i malanni. L'azienda mette insieme la ricchezza vegetale della biodiversità siciliana, l'amore per la terra ereditata dal nonno, la competenza acquisita, il rispetto per l'ambiente, l'utilizzo sostenibile delle risorse della natura, e infine i cibi che hanno protetto la salute dei nostri avi.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Informazioni: Azienda Agricola, via Magenta 227, 96010, Canicattini Bagni (SR) telefono: 3201665064 email: info@essenzadegliblei.com – sito: www.essenzadegliblei.com

Comunicazione redazionale Psr Sicilia