

# Finanziamenti pubblici per storie di successo: Terre del Grano, Fattoria biologica Siciliana

Agrosì è una società agricola di giovani imprenditori con alle spalle una lunga tradizione familiare in agricoltura. L'azienda sorge nel cuore dei Monti Iblei e si estende per oltre 70 ettari tra le contrade Albacara e Carbonaro, a cavallo tra le province di Ragusa e Siracusa. La scelta del "Bio" non è solo un'etichetta sui prodotti ma uno stile aziendale che rispetta gli animali, l'ambiente e il consumatore. L'azienda Agrosì coniuga infatti i più elevati standard di sicurezza con la lavorazione tradizionale, per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche dei prodotti.



Si coltiva grano duro ottenuto da varietà autoctone siciliane, che non hanno subito miglioramenti genetici, come il Russello, la Tumminia e il Bidì, dai quali si ottiene un'ottima farina, ideale per la panificazione, e la pasta, trafilata col bronzo ed essiccata a bassissime temperature.

Si produce olio extra vergine d'oliva dalla sapida e pregiata cultivar Tonda Iblea. Le olive vengono raccolte manualmente e lavorate al frantoio aziendale dove l'olio viene estratto totalmente a freddo con impianto a ciclo continuo. La biodiversità, la qualità produttiva e le tecniche di trasformazione hanno conquistato preziosi riconoscimenti: la Silver Medal 2020 per "Nonno Giovanni" (miglior Olio Extravergine di Oliva biologico al mondo), la certificazione IGP e l'inserimento nella guida degli olii extravergini 2019 e 2020 di Slow Food per l'EVO "Donna Carmela Oro", ottenuto dal

bland di cultivar Tonda Iblea, Nocellara Etnea e Moresca. Tutto ciò è stato reso possibile grazie al finanziamento ottenuto, con la sottomisura 4.1 del Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2014/2020.



Fiore all'occhiello dell'azienda Agrosì è l'allevamento di capre il cui latte, appena munto, e senza alcun trattamento termico, a crudo, viene avviato al caseificio aziendale dove viene lavorato e trasformato in: tome giovani e stagionate, caciotte naturali e aromatizzate (nero d'avola, carruba, rosmarino e pepe nero), ricotta, primosale, robiole fresche e stagionate, caprini freschi naturali e aromatizzati (basilico, origano, peperoncino, semi di papavero, noce moscata, zenzero, prezzemolo, erba cipollina), spalmabili naturali e aromatizzati (zafferano e prezzemolo, olio e pistacchio, origano, cannella e miele, cioccolato di Modica), croste fiorite, caprini stagionati e yogurt. Parlare di latte crudo oggi, significa difendere le produzioni artigianali messe a rischio dal mercato globalizzato. La scelta delle razze locali ci permette infatti di produrre un latte che racconta il territorio non solo nei gusti e nei sapori ma anche nella qualificazione degli aspetti salutistici. Accreditate ricerche scientifiche dimostrano infatti che il consumo di questi prodotti garantisce una riduzione dei problemi cardiovascolari e dell'infarto nonché un'attività anti-neoplastica (cancro del colon-retto), anti-diabetica e di stimolo immunitario, grazie alla presenza dei grassi saturi contenuti negli alimenti.



© angelo giglio

Tradizione e innovazione tecnologica sono il "cuore pulsante" di Albacara che crede nel valore del cibo, fonte di vita e salute, e investe in processi di produzione naturali capaci di preservare le caratteristiche nutritive dei prodotti finali,

lavorando a impatto zero e in perfetto equilibrio uomo-natura. Fattoria Didattica dal 2019, attraverso la “Rete delle Fattorie educative iblee (<https://www.fattorieeducativeiblee.it/>)” ha stabilito nessi e integrazioni tra il mondo rurale e i luoghi tipici della formazione creando percorsi di educazione ambientale, alimentare, civile e sociale che utilizzano il metodo della pedagogia attiva, Steineriano, dell’imparare- facendo.



Informazioni: Contrada Parabuto Snc, 97100 Ragusa (RG) – tel 0932 231762, +39 335 1025207 – +39 339 6676913 – Email: [agrosi.fattoriadelgrano@gmail.com](mailto:agrosi.fattoriadelgrano@gmail.com); sito:<https://www.albacarabio.it/>

Comunicazione redazionale – PSR Sicilia