

APPUNTI DELLE VISITE di CARLA e GIOVANNI (GAS FRATELLO SOLE GENOVA) AD ALCUNI PRODUTTORI DI GALLINE FELICI OTTOBRE 2019



AZIENDA BIOAGRICOLA E AGRITURISTICA BAGOLARO a MASCALI

I proprietari sono Diego e Cinzia. Diego è un ingegnere informatico (fa ancora un po' di attività, ma sempre meno), Cinzia è architetto e si occupa a tempo pieno della parte di ospitalità degli ospiti in appartamenti indipendenti in masserie ristrutturate in bioedilizia, con bagno e cucina o angolo cottura. Una quindicina di anni fa hanno deciso di cambiare vita, lasciare la città, hanno comprato un terreno alle pendici dell'Etna completamente abbandonato.

Sono energeticamente autosufficienti. Hanno anche un sistema di riciclo e depurazione delle acque nere che utilizzano per irrigare. L'edificio principale ha funzione di zona comune, dove organizzano anche incontri e, a volte, cene nella zona dove una volta veniva stivata e pigiata l'uva. Il mosto scorreva in canali (ancora visibili) fino ad un casolare qualche decina di metri più a valle. Era uno dei più grandi viticoltori della zona.

Nel tempo sono riusciti ad assumere 3 persone che lavorano tutto l'anno grazie alle colture diversificate. Ora riescono a vivere grazie ai loro prodotti. A Galline Felici consegnano soprattutto clementine.

Non girano la terra, perché porterebbe in superficie terreno meno ricco, mentre nei terreni pianeggianti tagliano l'erba e la lasciano per formare l'humus.

Diego è d'accordo con un pastore di pecore, in terreni a monte dei suoi, che le porta nelle sue terre a brucare l'erba e quindi "fare pulizia" (le capre non andrebbero bene perché mangiano anche i germogli delle piante).

Inoltre, ha anche altri 2 dipendenti per la sua impresa edilizia con cui sta costruendo/ restaurando le strutture per l'accoglienza, utilizzando le vecchie tecniche che hanno imparato da anziani in aggiunta a corsi specifici: pareti in legno e paglia per una migliore coibentazione e quelle del bagno in coccio pesto mischiato a sapone (tecnica araba imparata da lui a Pantelleria).

Lo abbiamo accompagnato nella cantina dove 2 volte al giorno gira il mosto per ridare ossigenazione.

Nella stanza vi sono dei canali dove scorreva acqua per rinfrescare d'estate.

In tutti i terreni vi sono cisterne per la raccolta d'acqua (costruite prima ancora delle case) l'acqua in eccesso va a riempire laghetti che danno anche umidità.





AZIENDA AGRICOLA ARAGONA di Antonio Grimaldi

Abbiamo incontrato Antonio Grimaldi (uno dei fondatori di Galline Felici) nell'Azienda Aragona, a cui si dedica lui la mattina, mentre ha lasciato ai due figli quella in Contrada Cubba (uno, Manfredi, è molto attivo nel C.D.).

Era una grossa azienda di 60 ettari, ora è separata tra 3 cugini anche se la proprietà è ancora in comune ma suddivisa con comodati d'uso ed ognuno coltiva la sua parte di terreno: lui biologico, un altro biologico a modo suo e in un altro consorzio, il terzo non biologico.

La torre dell'edificio è stata costruita nel 1200 forse da Federico per assaltare Centuripe, poi divenne masseria fortificata, infine un piccolo villaggio con chiesetta, casa padronale, palmento non grosso perché avevano poche vigne. A metà del 1700 era proprietà di un archeologo che costruì l'acquedotto che viene dall'Etna (da questo versante dell'Etna arriva poca acqua), così poterono cominciare a coltivare prodotti tra cui canapa e persino riso. Durante la guerra il piccolo villaggio aveva anche una scuola.

Terreno: poca terra, strato lavico sotto che non trattiene acqua.

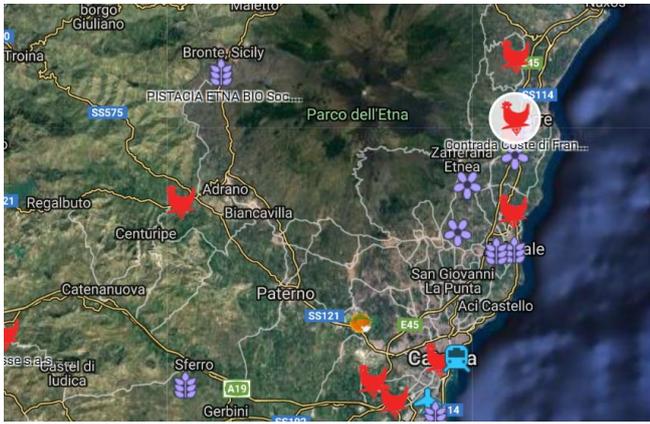
Non fa lavorazione del terreno: trinciato viene lasciato sul terreno

A Cubba avuto danni in passato che non hanno ancora risolto (marzo 2012 grossa grandinata) forse dovranno reimpiantare. Hanno 36 ettari, arance navelline tarocco nucellare, pochi limoni, ulivi di vari tipi (ora in raccolta) e vigne per il vino Nero d'Avola o Mascal.

La Cubba nome di derivazione araba (forse vasca dell'acqua)

Qui, nell'Azienda Aragona, coltiva tacle, tarocco tapi, che pigmenta prima, e tarocco nucellare molto anticipato ma qui ritarda (chicco di arancio amaro a germinare fa tante piantine tra queste una nucellare che cresce molto. Difetto buccia molto sottile)





FRANCESCO MORABITO

Da 2 anni in Galline Felici

Coltiva principalmente patate (patate dolci) con rotazione del terreno triennale



Iniziato anche con gli avocados grazie alla prima co-produzione (piante di 4 anni)

Come il mango le foglie alla nascita sono marroni poi diventano verdi

Vorrebbe far diventare avocado come produzione primaria

Produce anche:



Guava



Annona

Questi ultimi due frutti non sono spedibili in quanto deperiscono nel giro di due giorni



Barbara Piccioli

Abita in Catania città. Il suo appezzamento è vicino alla città, per questo sarebbe tentata a vendere (ma il prezzo è veramente basso) oppure a farlo diventare un bosco per dare ossigenazione alla città, ma lascia al figlio decidere tra un anno. Aveva preso il suo posto come responsabile di magazzino ma l'ha assorbito troppo e si è preso un anno sabbatico per decidere cosa fare.

Una volta pagava pizzo 200€ al mese, ora non pagano più. Inizialmente minacciavano ora neanche più. Al limite rubano un po' di arance, ma se non altro costa meno!

Nel 2013 avuto grandinata terribile che ha quasi distrutto le piante. Dopo ha piantato pompelmi che non sono attaccabili dalla *tristeza*

Con il caldo ci sono le mosche che rovinano i frutti, per cui mettono trappole per debellarle.



Con lei andati poi al magazzino.

Stavano finendo di montare il nuovo macchinario per la suddivisione della frutta.



P.S: Tutte le aziende socie o ancora ‘pulcini’ sono presenti con una descrizione nel sito di Galline Felici, e alla voce “Azienda in Vetrina” ogni mese ne presentano una in particolare corredata da un video.