



Stavolta vi parlerò di un agriturismo assolutamente atipico, ma non per questo meno interessante. La mia battaglia per sostenere e far emergere coloro che operano in questo ambito realizzandone appieno il vero spirito, con l'**Agriturismo Feudo Pietranera** ha trovato un forte baluardo a salvaguardia della genuinità, ma anche del futuro, nostro e dei nostri figli. L'**Azienda Pietranera**, con gli obiettivi che oggi noi conosciamo, nacque negli anni 70 del secolo scorso per volere di **Salvatore Lima-Mancuso**, proprietario del feudo in questione, il quale, dopo aver conosciuto lo straordinario e meritorio impegno di **Gian Pietro Ballatore**, docente dell'allora **Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo**, decise di far qualcosa anche lui per lo sviluppo agricolo della sua terra siciliana. **Salvatore Lima-Mancuso**, quindi, donò il **Feudo Pietranera** all'**Università di Palermo**, ma come vedremo più avanti, con clausole ben precise inserite nello statuto della Fondazione che come lui desiderato fu intitolata anche al fratello **Angelo**, prematuramente scomparso, dando così vita alla Fondazione Angelo e Salvatore Lima-Mancuso. La stesura dello statuto fu pertanto pensata in modo da non permettere le storture e gli abusi che troppo spesso vediamo compiersi nell'ambito dell'Amministrazione Pubblica, per quanto riguarda gli obiettivi del lascito e quindi dell'azienda, essi sono stati incentrati sulla ricerca scientifica e sulla divulgazione delle scienze agrarie, al fine di migliorare lo sviluppo agricolo della **Sicilia**.

L'Azienda è stata diretta prima dal Prof. **Luigi Stringi** e negli ultimi 10 anni, dal suo allievo Prof. **Giuseppe Di Miceli**, grande appassionato di cibo sano ed estimatore di quei territori, subendo così vari interventi che ce l'hanno consegnata oggi come la vediamo e come l'ho visitata io stesso, ospite della struttura, lo scorso **21 Luglio 2016**. Il **Feudo di Pietranera** è situato su di una collina tra le montagne di **Santo Stefano Quisquina (AG)** e **San Biagio Platani (AG)**, occupando 684 ettari con quattro principali fabbricati di cui il nucleo centrale, rappresentato dal classico baglio circondato da edifici, è adibito ad agriturismo, foresteria, uffici e laboratorio di ricerca, in corpi separati abbiamo anche la **Banca del Germoplasma**, un **Caseificio** ed un'altra struttura ancora da destinarsi. Completano l'azienda anche un allevamento di 10 capi di bovini da carne razza **Limousine** che si spera di portare presto a 20, ed un impianto fotovoltaico che soddisfa totalmente il fabbisogno di energia di tutto il feudo. Il nome **Pietranera** deriva dalla formazione basaltica, quindi di colore nero, posta in cima alla collina in cui insiste il feudo.



Un'ala della cascina ospita il **laboratorio di ricerca**, affidato al Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo, sotto la supervisione di **Calogero Monaco**, esso è dotato di diversi strumenti che permettono, utilizzando diverse tecnologie, di determinare il grado proteico della granella, inoltre è presente anche il famigerato **Alveografo di Chopin**, impiegato per conoscere i dati alveografici di una farina, ma anche sequenziatori di DNA utili per la ricerca di base. Inoltre, il laboratorio è dotato di una serie di attrezzature atte a chiudere la filiera del grano consentendo così la produzione di pasta, abilità che è stata utile nel **Progetto Di.Me.Sa.** per il quale il **Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali** ne ha realizzato alcune tipologie cosiddette "funzionali", cioè con peculiarità salutistiche aggiuntive rispetto a quelle normalmente in essa contenute.



Un capitolo a se stante spetta però alla **Banca del Germoplasma**, in cui sono custoditi i semi che provengono dall'attività di ricerca e da quella di conservazione della struttura, in una delle tre enormi celle sono infatti custoditi i semi di circa 30 popolazioni di grani antichi siciliani, ma anche diverse leguminose, settore in cui **Pietranera** è particolarmente attiva, e alcune varietà foraggere.

L'**Azienda Pietranera**, come già detto, è anche agriturismo e foresteria, principalmente adibita all'ospitalità di studenti, come previsto dagli scopi istituzionali della fondazione i 2/3 dei proventi dell'azienda sono infatti destinati alla didattica tramite borse di studio intestate alla moglie di **Salvatore Lima-Mancuso**. Le due funzionalità sono in corso di consolidamento per l'apertura verso l'esterno, ma già oggi è possibile, a chiunque ne facesse richiesta

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 30 Luglio 2016 23:40

dietro prenotazione solo per gruppi, mangiare e dormire presso la struttura, rivolgendosi direttamente a **Francesco Labruzzo**, responsabile del settore. I prezzi sono esattamente quelli che si può aspettare da una struttura agrituristica e cioè 25 Euro per un pasto completo, anche più ricco di quello che tra poco vi descriverò, e altri 25 per un pernottamento.



La cucina dell'**Agriturismo Feudo Pietranera** è stata affidata, da circa due anni, alle cure di **Antonella Cacciatore**, aiutata da **Rita Pullara**, due casalinghe di **Santo Stefano Quisquina** che cucinano esattamente come a casa loro, ma con i prodotti dell'azienda agricola che oggi è completamente in regime biologico. Il mio pranzo è stato a dir poco luculliano, con un'infinità di antipasti costituiti da frittatina con le fave (unico prodotto fuori stagione ma congelate in azienda subito dopo la raccolta), bruschetta, pomodori ripieni, olive "scacciate" e condite, melenzane grigliate, piatto di formaggi e ricotta forniti dalla contigua **Azienda Agricola Lo Presti** da abbinare al miele del feudo, zucchine fritte, pomodorino secco e panelle che io definirei "alla maniera Quisquina", cioè più spesse e senza prezzemolo all'interno. Il posto del primo piatto è stato occupato dalla "zuppa di lenticchie", accompagnato da un'insalata di ceci. Come secondo piatto non poteva mancare la carne di agnello, fornita sempre da **Lo Presti**, per l'occasione costituita da un coscia intera cotta nel vino in un forno a legna, la ricetta del contorno invece era stata suggerita dal Direttore **Di Miceli**, mutuata da un'usanza della propria mamma, prevedeva l'aggiunta di alcune erbe tradizionali, pangrattato e... un po' di curry. Il tutto è stato condito con l'olio biologico del **Feudo Pietranera**, un blend di **Nocellara** e **Biancolilla** e annaffiato da una bottiglia di **Gales**, un vino **Zibibbo** biologico prodotto dall'**Azienda Agricola Maltese** di **Marsala** (TP). Di questo vino mi ha sorpreso l'equilibrio tra l'abboccatura, evidentemente conferita dall'uva impiegata, e l'acidità, entrambi si completavano a vicenda. A coloro che potrebbero obiettare sull'uso di un vino leggermente abboccato impiegato a tutto pasto, rispondo che da più di un secolo si pasteggia con bevande dolci inventate dall'industria, quelle sì che contengono alte quantità di zucchero e/o edulcoranti, ma nessuno si è mai lamentato, io stavolta ho gradito il vino!



Uno degli aspetti più interessanti dell'**Azienda Pietranera** è però la capacità produttiva dell'azienda agricola, ma soprattutto di grani antichi siciliani, dei quali vengono coltivati, in circa 100 ettari, le varietà più richieste. La sicurezza del germoplasma, il prezzo interessante e il clima particolarmente secco del territorio che scongiurano la formazione di micotossine, situazione comunque comune a tutta la **Sicilia**, determinano una qualità e sicurezza del prodotto non comune e quindi oggi difficile da trovare.

Dall'azienda agricola un grande impulso è stato dato alla produzione di **Biancuccia**, un grano duro antico dalle caratteristiche alveografiche interessanti, impiegato sperimentalmente per la produzione di pizza grazie ad una collaborazione del **Ristorante Pizzeria Aquarius** di **Santo Stefano Quisquina**. Sul fronte delle sementi, invece, partendo da un grano americano e operando tramite selezione della popolazione, è stata ottenuta e registrata la **Vertola**, un grano anch'esso dalle interessanti caratteristiche alveografiche, salutistiche e ricco di lipossigenasi, sostanza che agisce positivamente sul colore. Inoltre, ci sono anche degli appezzamenti di terreno coltivato con zafferano, importante attività che potrebbe rivelarsi molto redditizia.

Come già accennato in precedenza, i progetti futuri del Direttore **Di Miceli**, sono quelli di migliorare i servizi agrituristici e di accoglienza, al fine di poter stabilmente aprire al pubblico la struttura. Già oggi, però, **L'Agriturismo Feudo Pietranera**, rappresenta un esempio che coniuga servizi al pubblico, azienda agricola e ricerca scientifica, un mix che riesce a sostenersi da solo, in perfetta linea con lo statuto della fondazione e in memoria di **Angelo** e **Salvatore Lima-Mancuso**.

mocassa_albumid=631002838226074529