

Casa Sangiacomo

Arte Terra Cultura

www.scuolanatura.it



Nel 2002 Casa Sangiacomo, della ditta individuale Tomasino Marcella, ha scelto di incontrare l'agricoltura e l'educazione in Natura tra Arte, Terra e Cultura nel Parco naturale dei Monti Sicani. Un'azienda agricola nelle valli e colline tra Giuliana e Sambuca di Sicilia che produce grano siciliano, chiudendo la filiera del grano con la pasta e occupandosi di custodire un campo di conservazione del germoplasma della frutta antica siciliana per la Regione Sicilia all'interno della misura "Agricoltori Custodi".

Casa Sangiacomo vuole essere un luogo - laboratorio dove sperimentare stili di vita sostenibili legati al mondo della ruralità e della "agri-cultura".

Si organizzano seminari, eventi e accoglienti week-end rurali e creativi, rivolti a chi cerca la quiete della campagna, il cibo sano, la sperimentazione artistica e un'atmosfera conviviale.

Casa Sangiacomo si trova all'interno del Parco naturale dei monti Sicani, un territorio che racconta storie e conserva tracce della ricchezza culturale e naturalistica della Sicilia e dei suoi scambi culturali. La struttura è attrezzata per fare attività educative e formative in natura e weekend a tema aperti a tutti.

Dal 2004 diventa centro di esperienze per l'educazione ambientale e l'interculturale, unica realtà del genere tra le terre e le valli di Sambuca di Sicilia (AG); nel 2009 ottiene l'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristiche utilizzando il POR Sicilia mis. 415 az. A 2000/2006 e nel 2010 si certifica come bio-azienda didattica accreditata dalla Regione Sicilia.

Il gruppo di ricerca che realizza le azioni in natura, da anni sperimenta una pedagogia del "fare" tra arte e scienza, proponendo percorsi in natura per le scuole di ogni ordine e grado sulle tematiche agro-ambientali ed interculturali come abili artigiani della terra.

"Fare attività" didattiche in natura crea contesti privilegiati, dove l'apprendere non è solo un processo di conoscenza teorica-nozionistica ma diventa un'esperienza diretta e pratica.

Oggi Casa Sangiacomo propone percorsi tra Arte, Terra e Cultura per un'agricoltura naturale: didattica, installazioni, prodotti agricoli, weekend in natura ed eventi a tema per proporre esperienze dalla città alla campagna.

Dalla tradizione all'innovazione per costruire nuove economie sostenibili.

La struttura agrituristiche dispone di 6 camere multiple ciascuna con il suo proprio servizio, una cucina a norma, un antico forno a legna e un forno auto-costruito in terra cruda, un'aula didattica polivalente, una sala pranzo, una terrazza didattica ed ampi spazi esterni e un servizio di pensione completa con prevalenza di prodotti dell'azienda biologica.

Tra le iniziative culturali di Casa Sangiacomo troviamo:

il Campo Scuola in natura per ragazzi, una proposta di educazione all'ambiente che si svolge interamente in un luogo naturale. Secondo una visione che trova le sue origini nella lezione di Rousseau, il miglior modo di conoscere la geografia è fare la geografia come farebbe un geografo, nella sapienza di un mestiere c'è l'essenza della disciplina, e questo vale per tutti i campi della conoscenza tra arte, terra e cultura. In quest'insegnamento c'è il senso più profondo dei campi scuola in natura. Le attività proposte sono finalizzate a indagare insieme ai partecipanti sul processo del conoscere, che passa per l'uso diretto dei sensi e delle emozioni come strumenti primari di relazione con l'esterno, incoraggiando una curiosità attiva e creativa che spazia in diversi

campi, portando inevitabilmente all'interdisciplinarietà. Così il racconto orale e la letteratura, i miti di diverse culture e le tradizioni legate da sempre ai cicli biologici della campagna possono diventare esperienze concrete. Le proposte, pertanto, non sono fini a sé stesse ma fanno parte di un più ampio processo che si snoda per tutta la durata del campo e che comprende ogni aspetto dell'abitare nel luogo, dal mangiare agli eventuali spostamenti, dalla cura del corpo ai momenti di convivialità.

Nel 2012, Casa Sangiacomo implementa il settore agricolo e in particolare quello cerealicolo, mettendo a frutto la sua ricerca sui grani antichi siciliani implementando conoscenze ed esperienze grazie ad una rete privata di sostenitori e stimolatori (agricoltori, agronomi, chef, mugnai, pastai, artisti, educatori, università, medici...) per la quale Casa Sangiacomo si occupa di custodire e conservare varietà di grani antichi siciliani.

Tra quelli ritrovati nel territorio sicano che ospita Casa Sangiacomo e quelli donati dalla rete, seminiamo ogni anno, piccoli campetti custodi per la conservazione di alcune varietà quali: Russello, Tumminia, Maiorca, Scorsonera, Perciasacchi e altre ancora.

Ad oggi Casa Sangiacomo ha anche una filiera corta del grano con produzione di pasta secca.

Per tali attività e per il supporto nella ricerca storico e culturale, Casa Sangiacomo si è avvalsa delle competenze e della collaborazione di Arturo Genduso – agronomo; Bonetta dell'Oglio – lo chef; Filippo Drago – mugnaio; la Stazione di Granicoltura di Caltagirone (CT) e la Fondazione Lima - Mancuso dell'Università di Palermo sita nell'Azienda agricola Pietranera.

Sempre nel settore agricolo, dal 2015 la Casa Sangiacomo fa parte anche della rete siciliana degli agricoltori custodi ed ha impiantato nella sua azienda Campi di Agricoltori Custodi per la preservazione della biodiversità delle specie arboree da frutto autoctone siciliane. Uno strumento finanziario della regione Sicilia: misura 214 2B "Preservazione della biodiversità – campi realizzati da agricoltori custodi.

L'obiettivo è valorizzare e preservare l'ambiente naturale attraverso una attenta gestione del territorio; in specifico il recupero e la salvaguardia del materiale genetico vegetale presso le aziende degli agricoltori custodi su tutto il territorio regionale. In particolare il progetto prevede la conservazione di varietà del germoplasma frutticolo siciliano attraverso un elenco predisposto dall'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari.

La Casa Sangiacomo custodisce per la Regione Sicilia campi di fruttiferi autoctoni siciliani tipici del territorio in cui si trova: Mandorlo, Albicocco, Pesco, Pero, Melograno, Susino, Melo, Fico e Ficodindia.

Ogni campo/specie è costituito da 6 varietà tipiche siciliane (alcune a forte rischio di erosione genetica).