

L'agricoltura che restituisce alla terra

Azienda Agricola Marullo di Condojanni: innovazione nel rispetto dell'ambiente

La visione dell'agricoltura espressa dall'Azienda Agricola Marullo di Condojanni sta tutta lì, nel progetto triennale che, entro il 2024, vedrà piantati 15.000 alberi di agrumi su terreni in buona parte edificabili, 4.800 dei quali sono già oggi una realtà. È la dimostrazione di un approccio alla terra che, oltre a prendere, sa anche restituire, dimostrando un concreto amore per i territori di appartenenza, suddivisi tra le colline attorno a Milazzo e la piana che abbraccia i Comuni di Villafranca e Pace del Mela, a Messina.



L'ARANCIA GASPANELLA

Da questi terreni coltivati a uliveti, agrumeti e vigneti sono ricavati i brand Sangaspano (www.sangaspano.it) - varietà di prodotti che va dagli oli biologici passando per vini siciliani, miele, pasta di grani antichi e fino ai dolci tipici della Sicilia - e Gaspanella (www.gaspanella.it), agrumi da agricoltura biologica e sostenibile a cui è associata un'iniziativa di grande successo a nome "Adotta un albero".

"Aderendo all'offerta 'Adotta un albero' (adotta.gaspanella.it) - spiega l'avvocato Ferdinando Marullo di Condojanni, titolare dell'azienda agricola - ogni 15 giorni si riceverà a casa una cassetta delle nostre arance biologiche al 100%; l'adozione, la cui durata può essere di tre, cinque o sette mesi, dà diritto ad assicurarsi gli agrumi entro 48 ore dalla raccolta effettiva, a un prezzo fisso e senza aumenti stagionali". ●

Raffinata o funzionale, decor o allegra, intima o conviviale... Diciamo la verità: a tavola, il coordinamento e la disposizione di stoviglie e tovaglie, l'attenzione a nuance e cromatismi incidono non poco sull'umore dei commensali e, di conseguenza, sul gusto e sulla percezione dei cibi. La tavola, si sa, è punto di incontro e dialogo, meglio se favorito dal viatico di buone pietanze. Perché c'è una differenza di cuore tra riscaldare e cucinare: quest'ultimo è un atto d'amore. Quale, dunque, miglior condimento di una tavola ben apparecchiata? A



Anche a colazione, inverno con stile

Caldo, allegro e funzionale: a tavola un buon arredo è sempre il miglior condimento per il cibo

cominciare dalla prima colazione. In campagna o in città, nel mini-appartamento o in una dimora di lusso, questi i nostri piccoli consigli per scaldare il freddo inverno e cominciare al meglio la giornata. La colazione deve mettere allegria: potrebbe bastare al centro tavola una foglia di acero, abbinata a tazze, piattini e teiere dai colori tenui. Non guastano, a centro tavola, alzatine per biscotti e porta-tovaglioli che richiamano, con i loro cromatismi, l'azzurro del cielo. Un'attenta 'mise en place' può trasformare infatti tutti i momenti conviviali in eleganti scenografie. Mi raccomando: non rinunciate mai allo stile, anche in questo momento di inizio giornata. Ma, soprattutto, spegnete il cellulare. ●

- Francesco Bellofatto -