

Cercasi nuova energia per le **arance** siciliane

L'alleanza degli agrumi Il frutto decantato dalla letteratura potrebbe ora diventare carburante grazie alla ricerca dell'Università di Catania sostenuta dalla **Coca Cola**. Ma sul mercato l'eccellenza isolana rischia di soccombere senza un registro che ne certifichi e ne difenda la qualità

La truffa

Il consumatore non conosce la filiera. E si camuffano prodotti marocchini o brasiliani

La leadership all'Expo

La Sicilia capocordata dei dieci padiglioni che formano il Cluster bio-mediterraneo

di **Felice Cavallaro**

Chi avrebbe potuto mai pensare che le «maledette arance» di Elio Vittorini sarebbero diventate carburante per biomassa da trasformare in energia termica? Un miracolo forse possibile lavorando proprio le scorze accartocciate alle quali un bimbo sgancia una «calcagnata» sul treno che riporta in Sicilia il «Don Giovanni» di Brancati. Una pedata capace di sprigionare nel convoglio partito da Milano un profumo così intenso da far diventare il protagonista «allegro e brioso».

Un calcio che, passando dalla letteratura alla realtà, potrebbe aprire nuovi orizzonti per gli agrumi siciliani e imprimere brio e allegria all'economia, stando alle ricerche avviate proprio un anno fa all'università di Catania dove il 10 aprile sarà annunciato come trasformare in fonte di energia quelle scorze e il «pastazzo» residuo delle lavorazioni per produrre succhi. Risultato di un anno di prove e analisi sostenute dalla **Coca Cola** con una borsa da 380 mila euro utilizzati da esperti dell'ateneo e del Distretto degli Agrumi, l'organismo che comprende i produttori di Arancia rossa, Bionda di Ribera, Limone Interdonato Messina, Limone di Siracusa e Mandarino di Ciaculli. Un gruppo da 400 milioni di euro annui con oltre 2 mila addetti, 20 mila ettari di agrumeto, 280 mila tonnellate di prodotto commercializzato.

Ecco l'«alleanza degli agrumi» per il riscatto di un comparto siciliano, con soddisfazione di Dario Cartabellotta, l'ex assessore regionale all'agricoltura, adesso in affanno perché guida l'allestimento dei dieci padiglioni dell'Expo chiamati «Cluster bio-mediterraneo», l'area di cui la Sicilia è capofila di Grecia, Libano, Egitto, Tunisia, Algeria, Malta, San Marino, Albania, Serbia e Montenegro.

Fiero di avere tenuto a battesimo, nel marzo 2014, il connubio catanese fra scienza, imprenditori e una multinazionale privata come la **Coca Cola**, Cartabellotta forse riuscirà ad esporre nel «cluster» altri interessanti risultati che dovrebbero arrivare da un secondo progetto avviato da Dipartimento di Orto-

floroarboricoltura di Agraria a Catania e Dipartimento Energia e Trasporti del Cnr di Messina. Un progetto sul fotovoltaico di terza generazione «vegetale e riciclabile» con celle solari rese fotosensibili da **coloranti** organici ricavati dalle arance.

Dalla sua Siracusa, non avrebbe mai immaginato Vittorini la possibile evoluzione di un settore in cui il venditore d'arance della «Conversazione in Sicilia» si dannava: «Nessuno ne vuole, nessuno ne vuole... Come se avessero il tossico... Maledette arance».

Ma, al di là delle promettenti prospettive sul futuro della scienza, l'allarme dei produttori forse non si distanzia troppo dalla rabbia di quel venditore poi illustrato da Guttuso. Nonostante la fiera dell'Expo, si rischia infatti di restare «penalizzati da concorrenza sleale e leggi inadeguate», come sostiene a Catania la presidente del Distretto degli agrumi, Federica Argentati: «Se non difenderemo la filiera e non garantiremo al consumatore di potere scegliere il prodotto, annienteremo i produttori dei nostri tanto decantati agrumi siciliani, spesso mortificati sulle bancarelle dei mercati dove si lasciano arrivare prodotti brasiliani, spagnoli, marocchini e così via spacciati per frutta siciliana. Come succede anche quando si trasformano gli agrumi in succhi usando ben altro, spacciandolo per oro siciliano».

Dalla Conca d'Oro di Palermo alla piana di Catania i produttori denunciano «questa vera e propria truffa al consumatore». Ecco perché Federica Argentati giocherebbe la scommessa dell'Expo sul confronto con gli altri Paesi: «Facendo emergere la nostra filiera agrumicola, esaltando il meglio, imponendo il marchio made in Sicily, aiutando così il consumatore a fare la sua scelta, costringendo il fruttivendolo o l'industriale a indicare con denominazioni chiare e visibili se arance, limoni o mandarini esposti o usati per i succhi sono coltivati in Sicilia o no».

Perché la tutela sia efficace occorre trovare uno strumento normativo che uno dei maggiori produttori del settore, Salvatore Imbesi, titolare della Agrumi Gel di Barcellona Pozzo di Gotto, grandi piantagioni di arance, limoni, mandarini e pompelmi individua nel «registro degli agrumi». E spiega: «Un registro in cui ogni azienda dichiara quantità del prodotto e succo ottenuto per non assistere impotenti al disastro».

L'allarme sta in semplici conteggi: «Un chilo delle

nostre arance costa 15 centesimi e per fare un litro di succo concentrato ne occorrono 12 chili. Se un litro di concentrato viene venduto a 1,80, cioè al prezzo del costo vivo, senza margini di guadagno, c'è un imbroglio. La verità è che il nostro succo viene tagliato con quelli importati e il prezzo scende a 0,60 lasciando dentro le confezioni ben poco del nostro succo. Il consumatore deve sapere che, per esempio, in Brasile e altri Paesi si utilizzano fitofarmaci da noi vietati».

Il registro come arma di difesa in una guerra combattuta a colpi di arance. Le stesse che compaiono spesso in letteratura e nella storia. Sin dall'armistizio di Palermo tra Garibaldi e i militari borbonici ricevuti, stando alle cronache di Giuseppe Bandi, «tra sigari e spicchi d'arancia». In quel caso «arance benedette», da riproporre per l'Expo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cluster

Sarà la Sicilia a coordinare le attività dell'area comune del Cluster Bio-Mediterraneo - Salute, bellezza e armonia all'Expo, e il calendario di eventi del Cluster per il semestre dell'evento.

La Sicilia metterà in condivisione con i visitatori di Expo e con i Paesi

partecipanti la conoscenza sugli alimenti propri della cucina mediterranea, dall'olio di oliva ai pomodori, passando per il cous cous. La ricchezza della tradizione e delle culture alimentari, sono una caratteristica della Sicilia, esito di duemila anni di storia. Da Fenici, greci e romani, a normanni, arabi, bizantini, spagnoli, fino ai piemontesi.

Regalo prezioso
L'incarto delle arance negli anni 30 a Catania (dal sito di Aulos, centro di ricerca tradizioni popolari). Sotto, il dipinto di Renato Guttuso «Arance amare»

