

L'INCHIESTA

agricoltura in Sicilia

Tecnologia e qualità così l'arancia rossa punta su Cina e India

Aziende schiacciate da distribuzione e costi «Ma questo potrà essere l'anno della ripresa»

MARIO BARRESI

CATANIA. Lo dicono quasi sottovoce. E fanno gli scongiuri. «La prossima stagione sarà migliore». Anche perché è difficile che possa andare peggio dell'inverno scorso, quando un chilo d'arance - in campagna - andava via per una cifra inferiore all'elemosina che si dà al lavavetri al semaforo. L'effetto combinato di crisi e globalizzazione avvolge anche l'agrifrutta, ma il comparto dell'arancia rossa - 36.000 ettari e 24.000 aziende in un territorio che si estende fra le province di Catania, Siracusa ed Enna - prova a rispondere con un'exit strategy. Favorita dagli effetti della più antica legge di mercato: quella della domanda e dell'offerta. «La produzione del prossimo inverno sarà minore e di conseguenza il prezzo delle arance manterrà un livello meno umiliante per i produttori». Parola di **Pippo Di Silvestro** (Op "Rossa di Sicilia"), che si dice «un po' più ottimista, dopo una delle stagioni più nere della storia, nella quale abbiamo venduto le arance rosse a un prezzo inferiore al costo di produzione». Eppure non ci si può affidare soltanto alla magnanimità di Madre Natura. Anche perché i problemi in campo non si risolvono con un'annata positiva: concorrenza spietata e sempre più vasta (alla Spagna si sono aggiunti Egitto, Tunisia e Grecia), minacce virali come la famigerata "Tristeza", rigidità dei consumi e del periodo di produzione, costi previdenziali e produttivi alle stelle, impianti antiquati e scarsa propensione all'innovazione. Di Silvestro riparte proprio da quest'ultimo punto: «Bisogna innovare nel senso di allungamento del periodo di produzione, per ora limitato a gennaio-marzo, ma soprattutto di "durata" del prodotto per andare sui mercati dei nuovi ricchi di Cina e India, dove incidono tempi di trasporto di 25-30 giorni».

Un altro aspetto riguarda la filiera. Questi i passaggi, secondo i dati Ismea rielaborati dal Consorzio Igp: l'arancia rossa si vende alla pianta a un prezzo



“
Nel 2010
abbiamo
venduto
a prezzi
umilianti,
ora si riparte



“
Opportunità
concrete
di crescita
del sistema
con politiche
di distretto



“
Nessun
«trucco»
nella filiera,
ma pesano
trasporti
e spese fisse



“
Il mercato
premia
la qualità:
raddoppiato
il prodotto
certificato



“
Nuovi canali
per i prodotti
trasformati:
uffici, locali,
alberghi e
scuole



“
Negli agrumi
per passione
e tradizione,
ma abbiamo
il dovere
di innovare



“
Oneri di
previdenza
insostenibili,
intervenga
il governo o
sarà paralisi



“
Col turismo
relazionale
integrato
si esplora
una nuova
frontiera



L'ARANCIA ROSSA, ORGOGLIO DELL'AGRICOLTURA SICILIANA | FOTOSERVIZIO ORIETTA SCARDINO

Concorrenza, dalla difesa all'attacco: allungare la «durata» del prodotto per arrivare sui nuovi mercati

36.000

ETTARI il territorio di produzione dell'arancia rossa, compreso fra le province di Catania, Siracusa ed Enna

24.000

AZIENDE solo nella produzione, con una media di 1,5 ettari coltivati per ogni azienda e un monte-occupazione di oltre 10 milioni di giornate lavorative annue

+100%

PRODOTTO IGP la quantità di arance rosse certificate dal consorzio di tutela è salita da 5.000 a 10.000 tonnellate in un anno

lore aggiunto del distretto - spiega il presidente **Federica Argentati** - è la strategia univoca e condivisa. Si tratta di una libera aggregazione non finalizzata alla commercializzazione diretta, ma un punto di riferimento, un elaboratore di opportunità. Opportunità che si allargano anche ad altri due prodotti Igp (il limone di Siracusa) e Dop (l'arancia di Ribera), che condividono presenza e strategia di promozione al MacFrut in corso a Cesena. Seconda buona notizia: l'investimento sulla qualità. È l'altra arma di difesa-attacco, adottata dal Consorzio di tutela Igp, che nell'ultimo anno ha radoppiato la produzione certificata: da 5.000 a 10.000 tonnellate. «C'è un crescente interesse della grande distribuzione organizzata - afferma il presidente **Alessandro Scuderi** - proprio perché il consumatore chiede sempre di più l'Igp, che è un fondamentale strumento di differenziazione». Scuderi parla di «una situazione dicotomica, dove da una parte ci sono le imprese schiacciate dalla crisi di mercato, dall'altra c'è chi punta a innovare la tecnologia negli impianti». Proprio come **Gaetano D'Imprima**, laureato in Agraria e una storia di famiglia lunga trent'anni negli agrumeti di Scordia. «Sono rimasto in campagna perché ce l'ho nell'anima. Sento la responsabilità di contribuire a una svolta. Non possiamo piangerci addosso, dobbiamo guardare oltre: certificazione di qualità, nuove tecnologie, energie alternative, rapporto non servile con le istituzioni. Io, insomma, non mollo. Ci credo ancora».

Già, crederci ancora. Magari con co-raggiose innovazioni "culturali-culturali". **Pinella Attaguile** è una pioniera del turismo relazionale integrato: «È un valore aggiunto nell'ambito di una libera e leale concorrenza, mettendo al centro il rapporto con le persone, siano esse turisti o consumatori». Il tutto con tre chiavi: «Ospitalità rurale, tutela ambientale e identità del prodotto in un mercato globalizzato ma pur sempre orientato». Quanto basta, per colorare l'agrumeto di rosso speranza.

ragazzinigenerali

4 coordinamento:

la sensibilità del piede permette al bambino di sviluppare un coordinamento armonico di sé, il piede è un organo di azione e di percezione, scegli la scarpa giusta per farlo crescere meglio.

per scegliere le calzature del tuo bambino fai come noi

ragiona coi piedi