

**INNOVAZIONE**

L'ISOLA È L'UNICA REGIONE IN EUROPA IN CUI SI PRODUCONO LYCHEE. LA ZONA IONICA MOLTO ADATTA ALL'AVOCADO

L'agricoltura siciliana sempre più esotica

● Gli imprenditori puntano su coltivazioni subtropicali, dalla papaya di Ficcarazzi ai 15 tipi diversi di mango messinese

Le storie degli imprenditori che hanno scommesso su una fetta di mercato ancora tutta da esplorare e la cui intraprendenza e lungimiranza, oggi, fanno da guida a giovani che vogliono tornare all'agricoltura.

Clara Minissale
PALERMO

●●● In provincia di Messina si coltivano quindici diversi tipi di mango che per metterli insieme bisognerebbe fare il giro del mondo. A Ficcarazzi, in provincia di Palermo, si trova, invece, la papaya e nel Catanese l'avocado. L'Isola è la sola regione in Europa in cui si producano lychee.

La Sicilia è sempre più subtropicale. Merito di alcuni imprenditori che, anni fa, hanno scommesso su una fetta di mercato che era ancora tutta da esplorare e la cui intraprendenza e lungimiranza, oggi, fanno da guida a giovani che vogliono tornare all'agricoltura ma con in mente una idea ben precisa: diversificare la loro offerta.

Pietro Cuccio che coltiva frutti tropicali a Caronia, nel Messinese, fosse un'impresa possibile, lo ha capito già nel 2001. Forte della sua esperienza trentennale in America, ha deciso di tornare a casa e, col supporto dell'Università di Hilo in Hawaii, ha avviato le prime coltivazioni di mango. Oggi la sua azienda si estende su quindici ettari in cui coltiva anche avocado, lychee, di cui è produt-

tore unico in Europa, longan e carambola.

«Quando ho iniziato, esisteva in Sicilia una sola cultivar di mango, la Kensington, che era la più resistente e che era stata portata nell'Isola dal professore Franco Calabrese di ritorno da uno dei suoi viaggi in sud America - spiega Cuccio -. La mia idea era quella di un'agricoltura di riscatto, gli agrumeti mi sembravano ormai superati e l'implementazione delle specie subtropicali mi è parsa la via giusta». Dopo anni di intenso lavoro e di studi portati avanti in collaborazione con l'Università di Palermo, oggi Cuccio esporta in tutta Europa undici varietà di mango che in Sicilia si sono adattate egregiamente dando frutti di qualità eccellente. «Raggruppiamo quasi tutte le cultivar, da quelle sudamericane a quelle asiatiche pregiate e produciamo da luglio a novembre fino a circa 40 mila chili all'anno di frutti», dice l'imprenditore. Frutti che ha portato in degustazione, dal pregiato Mallika asiatico al Masanillo all'Osteen, ad uno degli appuntamenti de «Le vie dei sapori» (una serie di incontri con prodotti d'eccellenza siciliani organizzata da Sanlorenzo Mercato e dall'Università di Palermo e inserita ne «Le vie dei tesori») e che sono serviti come spunto per raccontare la sua esperienza per incentivare i giovani ad investire in questo settore.

Chi lo sta già facendo con risul-



La Sicilia sempre più presente nella produzione e nelle esportazioni di frutta subtropicale

tati che lasciano ben sperare è Luigi Speciale. Trent'anni, una laurea in archeologia, qualche esperienza lavorativa all'estero e un terreno del nonno nelle campagne di Ficcarazzi, in provincia di

Palermo, da mettere a frutto. «Sono tre anni che lavoro all'idea di una papaya di Sicilia insieme con il dipartimento di Agraria dell'Università - racconta -. Da quando ho iniziato ad oggi, siamo passati

dalle iniziali 50 piante a trecento. Il nostro obiettivo è arrivare a tremila che è la quantità giusta di piante da poter gestire senza compromettere la qualità del frutto. Abbiamo già trovato un terre-

no nella valle dell'Oreto per estendere la coltivazione e adesso ci piacerebbe trovare agricoltori che vogliono investire in questo mercato con i loro terreni. La cooperazione è necessaria per avere prodotti vincenti». La papaya di Sicilia si raccoglie da aprile ad ottobre e al momento tutti i frutti restano sul mercato interno.

Altra provincia, altro frutto. Andrea Passanisi a Giarre in provincia di Catania, coltiva avocado. Una folgorazione, la sua, avvenuta durante un viaggio in Messico fatto quando aveva diciassette anni e già guardava lontano. Energico e appassionato, Andrea, che oggi di anni ne ha 32, parla di vocazione del territorio, di sinergia tra agricoltori, di identità dei luoghi e racconta di come i suoi avocado gli siano valsi anche il premio Oscar Green di Coldiretti. «Prima di specializzarmi in questa coltivazione, ho fatto diverse prove e mi sono reso conto che la zona ionica, per le sue condizioni pedoclimatiche, per i suoi terreni vulcanici ricchi di minerali e per l'acqua pura che noi prendiamo a 130 metri di profondità, era particolarmente adatta alla coltivazione dell'avocado». Il suo auspicio, adesso, è quello di fare squadra con altri che, come lui, hanno creduto e credono nelle specie subtropicali «che non sostituiscono arance e limoni o qualsiasi altra coltura autoctona, ma possono dare una mano alla nostra economia». (CLM*)

L'INTERVISTA. Vittorio Farina, docente dell'Università di Palermo: «I nostri sul mercato dopo 72 ore, quelli importati dopo viaggi che compromettono la qualità»

«Prodotti migliori perché maturano sulla pianta»

Il clima, la qualità dei suoli, la maturazione in pianta e la vicinanza con i principali mercati europei, sono i punti di forza dei frutti tropicali coltivati in Sicilia. Ci spiega il perché Vittorio Farina, docente di Frutticoltura tropicale e subtropicale al dipartimento di Scienze agrarie e forestali dell'Università di Palermo.

●●● La Sicilia è particolarmente vocata alla coltivazione di frutti tropicali e subtropicali?

«Esistono nell'Isola aree vocate, principalmente lungo la costa tirrenica e parzialmente lungo quella ionica, dove si possono coltivare con successo frutti tropicali quali mango, lychee e avocado con ottimi risultati in termini di rese e qualità».

●●● I nostri frutti tropicali sono migliori di quelli che importiamo? Perché?

«Il nostro è un prodotto di eccellenza perché matura sulla pianta e così riesce a raggiungere un elevato grado zuccherino, una colorazione attraente e pregevoli qualità aromatiche e gustative. Da quando lo raccogliamo a quando arriva a destinazione sui principali mercati europei, passano al massimo 72 ore. I frutti importati, ad esempio, dal sud America e dall'Africa, vengono invece raccolti verdi e arrivano nei nostri supermercati dopo un lungo viaggio con ripercussioni sulla qualità al consumo».

●●● Qual è stato il ruolo dell'Università di Palermo nello sviluppo di queste colture?

«Ambientamento, tecniche coltu-



Vittorio Farina, docente di Frutticoltura tropicale e subtropicale

rali e qualità dei frutti sono gli ambiti nei quali ci siamo mossi. La ricerca è focalizzata allo studio di queste piante di origine tropicale. È necessario, infatti, capire come queste piante si adattano all'ambiente, come vanno coltivate e studiare le caratteristiche qualitative dei frutti delle diverse varietà. Attraverso i risultati della ricerca possiamo dare indicazioni ai produttori sulle scelte varietali e sulle tecniche colturali più efficaci da utilizzare. Inoltre stiamo portando avanti studi sulle qualità nutraceutiche di questi frutti, le cui proprietà sono note, in relazione soprattutto al fatto che i frutti si lasciano maturare in pianta».

●●● Mango, avocado, papaya,

ciascun frutto ha diverse caratteristiche e differenti occasioni di consumo.

«Il mango è un frutto da consumo fresco e abbiamo già una notevole diversificazione tipologica. L'avocado è un frutto gastronomico che si utilizza, ad esempio, per preparare condimenti. La papaya è una pianta erbacea un po' più delicata che si propaga facilmente, ma ha bisogno della serra per crescere. Da frutti buoni e anche competitivi sul mercato ma la sua produzione nella nostra regione è ancora in fase di decollo».

●●● C'è ancora spazio per queste coltivazioni in Sicilia?

«Assolutamente sì. Negli anni c'è stato un aumento esponenziale delle superfici coltivate a mango e avocado, ma nonostante ciò con le nostre produzioni non riusciamo a coprire la domanda del mercato di prodotto made in Sicily». (CLM*)

LEGGE DI BILANCIO. Incentivi alle aziende per investimenti in innovazione, sgravi sui premi di produttività

Dalle ristrutturazioni alle pensioni: ecco gli interventi della manovra

ROMA

●●● Spinta agli investimenti, pubblici e privati, «pacchetto pensioni», e stop agli aumenti dell'Iva. Sono i principali interventi, a favore di imprese e famiglie, che il governo si appresta a varare sabato con la legge di Bilancio per il 2017 da 22,5 miliardi (più 2 miliardi per finanziare misure già adottate) e che, secondo le stime, porteranno la crescita al tanto agognato 1% pieno.

Ecco le principali novità in arrivo con la manovra.

Conferma Ecobonus e Sismabonus rafforzato

Come annunciato anche dal ministro dell'Economia Pier Carlo Padoan in audizione, con la manovra saranno confermate le attuali agevolazioni per le ristrutturazioni (al 50%) e per l'efficienza energetica (al 65%), compreso il bonus mobili introdotto lo scorso anno (sempre al 50%). Dovrebbe invece essere «fortemente potenziato» il «sismabonus», cioè lo sconto per i lavori di messa in sicurezza antisismica.

Per le imprese incentivi e meno tasse

Conferma del superammortamento al 140% e iperammortamento al 250% per gli investimenti in innovazione, sgravi aggiuntivi per quelli in ricerca e sviluppo, sono le misure cardine del pacchetto «Industria 4.0». Per le imprese scatterà da gennaio anche la riduzione dell'Ires già decisa lo scorso anno (dal 27,5% al 24%).

Sgravi sui premi di produttività

Novità in arrivo anche per i lavoratori, che potranno contare sul raddoppio dello sgravio fiscale sui premi di produttività. La cedolare secca al 10% si applicherà infatti ai premi fino a 4mila euro e per redditi fino a 80mila.

Flessibilità delle pensioni

È pronto l'anticipo pensionistico, l'Ape, che costerà al massimo il 5% l'anno chi vuole lasciare il lavoro fino a 3 e 7 mesi prima. Ancora aperta la definizione della platea dell'Ape «social», cioè di chi potrà accedere a un reddito-ponte in attesa del raggiungimento dei requisiti standard con costi a carico dello Stato. Altro capitolo ancora aperto quello delle ricongiunzioni non onerose di percorsi previdenziali in enti diversi.

GDS

MEDIA & COMMUNICATION

Informiamo gli inserzionisti e i lettori che per la pubblicazione di necrologie e annunci economici possono rivolgersi ai seguenti sportelli:

Via Lincoln, 21
Tel. 091.6627269

dal Lunedì al Venerdì ore 9,00-13,00
e 16,00-20,00

Sabato e Domenica ore 17,00-20,00

Via Alfredo Cesareo, 18
Tel. 091.6250058

dal Lunedì al Venerdì ore 9,00-13,00
e 15,30-19,30 - Sabato 9,00-13,00

annunci.palermo@gdsmedia.it

FINA MATRANGA RUSSO

Vogliamo ricordarti così un grande esempio di amore per noi figli e nipoti. Le figlie Marisa e Mimma con Enzo, Federica ed Enrico con la piccola Azzurra. Pregheremo insieme oggi alle ore 12,00 presso la chiesa di Sant'Espedito in via Nicolò Garzilli, 28. Si dispensa dalle visite.

Palermo, 13 ottobre 2016

ONORANZE FUNEBRI E CREMAZIONI
GOLIA GIUSEPPE E FIGLI - TEL. 091.486023

Leonardo e Filippo Galatioto, unitamente alle rispettive famiglie ed alla mamma Tina Agoglietta, sono vicini a Giovanni, Antonio e Francesco Cascio ed alla Signora Maria per la scomparsa del carissimo ed indimenticabile

Professor GIUSEPPE CASCIO

Trapani, 13 ottobre 2016