

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
--------	---------	------	--------	------

Rubrica	Distretto Agrumi di Sicilia			
----------------	------------------------------------	--	--	--

15	L'Informatore Agrario	07/05/2024	<i>L'agrumicoltura deve essere smart e sostenibile</i>	2
----	-----------------------	------------	--	---

● INTERVISTA ALLA PRESIDENTE DEL DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA

L'agrumicoltura deve essere smart e sostenibile

Per Federica Argentati l'agrumicoltura ha ombre (carenza idrica, fitopatie) e luci (rinnovamento strutturale, qualità di dop, igp e bio). Adesso bisogna fare sistema attraverso il brand «Sicilia»

di Gaetano Menna

L'agrumicoltura italiana «si trova ad affrontare diverse sfide, prima di tutte quella della carenza idrica, ma presenta anche alcune opportunità per il futuro». Lo sottolinea Federica Argentati, presidente del Distretto produttivo agrumi di Sicilia, che abbiamo interpellato per fare il punto sul comparto.

Presidente Argentati, partiamo dalla crisi idrica.

La mancanza di piogge, unita al deficit idrico accumulato, ha generato una crisi senza precedenti per gli agricoltori incrementando, in particolare, la produzione di agrumi di piccola taglia nell'ultima campagna. C'è una rete idrica deficitaria e c'è la necessità, per le aziende agrumicole che negli anni hanno avuto meno possibilità di fruire dell'acqua, di strutturarsi con grossi invasi di riserva d'acqua.

Il distretto si è impegnato anche a promuovere l'uso sostenibile della risorsa idrica nell'attività produttiva.

Si, lo abbiamo fatto con il progetto non a caso denominato «Acqua», che

sta a significare «Agrumicoltura consapevole della qualità e uso dell'acqua». Lo abbiamo promosso con la collaborazione, tra gli altri, del Dipartimento di ingegneria civile e architettura (Dicar) dell'Università di Catania per mappare la quantità e la qualità dell'acqua a disposizione delle aziende, i metodi di irrigazione in uso, i consumi idrici e i relativi costi. Stiamo anche approfondendo i metodi di irrigazione «smart» che consentono di distribuire l'acqua solo quando è necessario, senza alcuno spreco, ma garantendo, nello stesso tempo, la qualità del prodotto; e poi stiamo valutando il telerilevamento tramite droni per il monitoraggio dello stress idrico. Pensiamo all'«Acqua 4.0», all'agrumicoltura sostenibile e intelligente.

Altra preoccupazione rilevante sono le fitopatie.

Stiamo provando a far comprendere agli imprenditori agrumicoli, ma soprattutto alle istituzioni, che ci sono delle fitopatie, che già colpiscono gli agrumi; soprattutto preoccupa Greening (Hlb), la pericolosa malattia di origine batterica (che ha avuto origine nel Sud-Est asiatico e che ha già causato significative perdite economiche in Cina, negli USA e in Brasile) che speriamo non arrivi mai in Italia e in Europa perché sarebbe distruttiva. Abbiamo messo insieme una sorta di partenariato, con le organizzazioni di categoria, le Università di Catania e di Palermo, coinvolgendo anche la politica. Il sottosegretario Luigi D'Eramo, su nostra richiesta, ha promosso un focus al Masaf ed è venuto a Catania. Servono adeguate misure di prevenzione e la definizione di quello che ho definito un «piano pandemico».

Il Distretto ha lanciato varie campagne per promuovere le arance di piccola taglia.

Le arance piccole sono il simbolo attuale dell'agrumicoltura siciliana colpita dalla siccità. Tra l'altro dal 19 al 21 aprile il nostro distretto ha partecipato alla manifestazione «Arance, arancine e arancini di Sicilia» organizzato dall'Accademia nazionale della cucina, delegazione di Palermo. Abbiamo veicolato ai consumatori il messaggio che le arance di piccola pezzatura sono eccellenti, ideali per le spremiture, non hanno nulla da invidiare alle sorelle più grandi e sono anch'esse un simbolo di sicilianità.

Limoni in pericolo

Il Distretto ha lanciato pure un grido d'allarme per i limoni.

I limoni stanno subendo una crisi notevole, legata appunto alla mancanza di acqua, ma soprattutto a una concorrenza incredibile a livello internazionale. Calano i consumi per l'impiego di limoni di importazione e per il crescente consumo di succo industriale. Per questo abbiamo lanciato una nuova campagna di comunicazione sui social per valorizzare i limoni made in Sicily. Va sottolineato che l'Isola è il primo produttore in Italia producendo da sola l'80-90% dei limoni italiani.



Federica Argentati

Lei ha parlato anche di positive opportunità.

C'è un know how siciliano in termini di produzione, trasformazione, commercializzazione, ricerca scientifica e sono stati fatti passi avanti per affrontare le sfide del settore agrumicolo. L'innovazione nella coltivazione affonda le proprie radici nel processo di rinnovamento degli impianti resistenti al virus della tristezza. Per progredire e per fronteggiare la concorrenza dei competitor ora si deve puntare sulla capacità di fare sistema. In quest'ottica, tra l'altro, siamo impegnati in un progetto di cluster dei consorzi dei prodotti di qualità certificata (dop, igp, bio) che vogliamo riunire e valorizzare nel brand «Sicilia». Stiamo pure studiando ulteriori modalità di certificazione attraverso la blockchain.