

Valorizzare i prodotti gastronomici di Bagheria

*ITET Don Luigi Sturzo Bagheria  
3 A Sistemi informativi Aziendali*

# Olio e Limone



# L'olio e il limone



# Dati statistici



Dati Statistici (01/01/2015)

## Bagheria

Provincia	<b>Palermo</b>
Regione	<b>Sicilia</b>
Popolazione	<b>55.615</b>
Densità Popolazione	<b>1.881,9 abitanti/kmq</b>
Superficie più estesa	<b>29,68 kmq</b>
Reddito Medio per Popolazione più alto	<b>€ 6.379</b>
Percentuale Dichiaranti IRPEF più alta	<b>32,2%</b>
Percentuale Cittadini Stranieri	<b>0,7%</b>
Tasso di Natalità (comuni > 5.000)	<b>9,7</b>
Età Media	<b>40,1</b>
Flusso migratorio della popolazione (out)	<b>n. 1800</b>
Nascite	<b>571</b>
Morti	<b>447</b>
CAP	<b>90011</b>
Nome abitanti	<b>bagheresi</b>

### Distribuzione della popolazione 2015 - Bagheria

Età	Celibi /Nubili	Coniugati /e	Vedovi /e	Divorziati /e	Maschi		Femmine		Totale	
						%		%		%
0-4	2.831	0	0	0	1.516	53,5%	1.315	46,5%	<b>2.831</b>	5,1%
5-9	2.932	0	0	0	1.522	51,9%	1.410	48,1%	<b>2.932</b>	5,3%
10-14	3.135	0	0	0	1.612	51,4%	1.523	48,6%	<b>3.135</b>	5,6%
15-19	3.197	6	0	0	1.670	52,1%	1.533	47,9%	<b>3.203</b>	5,8%
20-24	3.523	171	0	0	1.836	49,7%	1.858	50,3%	<b>3.694</b>	6,6%
25-29	2.768	982	4	0	1.849	49,3%	1.905	50,7%	<b>3.754</b>	6,7%
30-34	1.526	2.161	9	14	1.862	50,2%	1.848	49,8%	<b>3.710</b>	6,7%
35-39	968	2.963	7	31	1.996	50,3%	1.973	49,7%	<b>3.969</b>	7,1%
40-44	679	3.411	21	76	1.997	47,7%	2.190	52,3%	<b>4.187</b>	7,5%
45-49	505	3.526	51	107	2.004	47,8%	2.185	52,2%	<b>4.189</b>	7,5%
50-54	339	3.412	95	84	1.891	48,1%	2.039	51,9%	<b>3.930</b>	7,1%
55-59	269	2.980	148	76	1.668	48,0%	1.805	52,0%	<b>3.473</b>	6,2%
60-64	215	2.458	255	65	1.410	47,1%	1.583	52,9%	<b>2.993</b>	5,4%
65-69	171	2.274	412	41	1.390	48,0%	1.508	52,0%	<b>2.898</b>	5,2%
70-74	142	1.518	457	32	999	46,5%	1.150	53,5%	<b>2.149</b>	3,9%
75-79	128	1.244	657	24	911	44,4%	1.142	55,6%	<b>2.053</b>	3,7%
80-84	98	669	634	8	590	41,9%	819	58,1%	<b>1.409</b>	2,5%
85-89	60	225	467	8	282	37,1%	478	62,9%	<b>760</b>	1,4%
90-94	26	51	211	3	90	30,9%	201	69,1%	<b>291</b>	0,5%
95-99	3	2	43	0	14	29,2%	34	70,8%	<b>48</b>	0,1%
100+	2	0	5	0	1	14,3%	6	85,7%	<b>7</b>	0,0%
<b>Totale</b>	<b>23.517</b>	<b>28.053</b>	<b>3.476</b>	<b>569</b>	<b>27.110</b>	<b>48,7%</b>	<b>28.505</b>	<b>51,3%</b>	<b>55.615</b>	

### Distribuzione della popolazione per età scolastica 2015

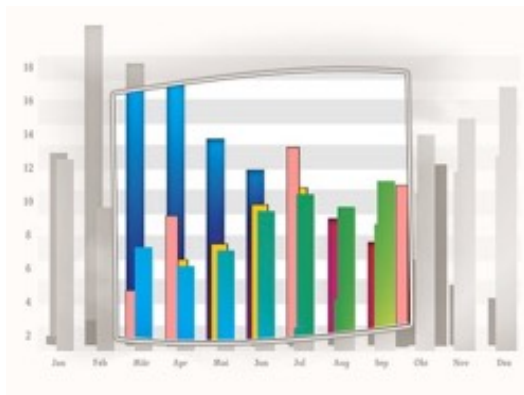
<b>Età</b>	<b>Maschi</b>	<b>Femmine</b>	<b>Totale</b>
<b>0</b>	302	253	<b>555</b>
<b>1</b>	289	226	<b>515</b>
<b>2</b>	329	274	<b>603</b>
<b>3</b>	300	289	<b>589</b>
<b>4</b>	296	273	<b>569</b>
<b>5</b>	316	291	<b>607</b>
<b>6</b>	298	312	<b>610</b>
<b>7</b>	320	271	<b>591</b>
<b>8</b>	302	258	<b>560</b>
<b>9</b>	286	278	<b>564</b>
<b>10</b>	337	296	<b>633</b>
<b>11</b>	310	327	<b>637</b>
<b>12</b>	319	310	<b>629</b>
<b>13</b>	323	285	<b>608</b>
<b>14</b>	323	305	<b>628</b>
<b>15</b>	304	300	<b>604</b>
<b>16</b>	354	272	<b>626</b>
<b>17</b>	338	312	<b>650</b>
<b>18</b>	334	343	<b>677</b>

### Struttura della popolazione dal 2002 al 2015

<b>Anno</b> 1° gennaio	<b>0-14 anni</b>	<b>15-64 anni</b>	<b>65+ anni</b>	<b>Totale residenti</b>	<b>Età media</b>
<b>2002</b>	9.970	34.041	6.884	50.895	<b>36,5</b>
<b>2003</b>	9.971	34.343	7.155	51.469	<b>36,8</b>
<b>2004</b>	9.905	34.800	7.378	52.083	<b>37,0</b>
<b>2005</b>	9.874	35.932	7.575	53.381	<b>37,2</b>
<b>2006</b>	9.974	36.774	7.760	54.508	<b>37,3</b>
<b>2007</b>	9.871	37.121	8.280	55.272	<b>38,0</b>
<b>2008</b>	9.726	37.379	8.432	55.537	<b>38,3</b>
<b>2009</b>	9.669	37.605	8.549	55.823	<b>38,6</b>
<b>2010</b>	9.515	37.798	8.660	55.973	<b>38,9</b>
<b>2011</b>	9.493	38.046	8.797	56.336	<b>39,1</b>
<b>2012</b>	8.816	36.652	8.717	54.185	<b>39,6</b>
<b>2013</b>	8.806	36.523	8.942	54.271	<b>39,8</b>
<b>2014</b>	8.959	37.423	9.472	55.854	<b>40,1</b>
<b>2015</b>	8.898	37.102	9.615	55.615	<b>40,4</b>

Fonte ISTAT

## Caratteristiche del settore agricolo



L'agricoltura ha caratterizzato da sempre la struttura economica e produttiva di Bagheria, condizionandone lo sviluppo socio-economico. In particolare l'agrumicoltura, è stato per decenni il settore trainante della economia bagherese, sia come fonte di reddito che come fonte occupazionale, grazie anche all'indotto delle aziende artigiane della carta e degli imballaggi ed alle attività di trasformazione - conservazione e commercializzazione, che erano nate attorno ad essa.

Il settore ha conosciuto negli ultimi venti anni una profonda crisi strutturale. La giustificazione è data dal fatto che uno dei tratti distintivi del sistema agricolo bagherese è la marcata frammentazione delle aziende.



## L'ovicoltura: criticità e prospettive future



A Bagheria la coltivazione dell'olivo è largamente diffusa, circa il 13% del territorio comunale cioè circa 380 ettari. Vengono coltivate varietà diverse tra le quali Biancolilla, l'Ogliarola, Calamignara, Nocellara del Belice. La produzione annua media è di T. 2.253.

Il frutto dell'olivo è una drupa e l'olio in essa contenuto si forma progressivamente nel corso della maturazione, man mano che le olive passano dal colore verde al rosso vinoso (fase della invaiatura). Le olive possono essere di differenti dimensioni e peso in relazione alle caratteristiche delle diverse varietà, delle tecniche di coltivazione e dell'andamento climatico, per cui la resa in olio può essere variare dal 12% al 25% (ovvero, si possono ottenere 12-25 litri di olio ogni 100 chili di olive, a Bagheria la resa media dell'olio è del 16%). I metodi di raccolta possono essere manuali e/o meccanici (con l'ausilio diversi tipi di attrezzature ad esempio scuotitori, pettini vibranti etc.); le olive raccolte devono essere poste in ceste trasferite nel più breve tempo possibile al frantoio per essere lavorate. Dal punto di vista alimentare i miglio-

ri oli d'oliva sono quelli ottenuti per "estrazione meccanica" da olive sane (che non hanno subito, cioè, attacchi parassitari o lesioni di altro genere), raccolte al giusto stadio di maturazione e molite entro un paio di giorni. Il momento di massima quantità di olio è quando il colore comincia a virare dal verde al rosso brunastro.

L'olio di oliva che contiene una percentuale di acidità libera e titolabile inferiore all'1,5 per mille si definisce extra-vergine. Gradi crescenti di acidità determinano le diverse denominazioni di "vergine", "sopraffino" e "fino". Questi sono tutti oli di pressione, ottenuti cioè mediante spremitura meccanica della drupa (frutto dell'olivo).

Quando sulla bottiglia si legge "olio di oliva" si tratta di una miscelanza di olio di pressione e di olio di sansa, quest'ultimo ottenuto mediante solventi e successiva rettificazione.

Bisogna quindi fare attenzione alla dicitura riportata sulla bottiglia.

### Criticità e prospettive future

Il comparto dell'olio di oliva a Bagheria costituisce uno dei principali settori agricoli sia per valore della produzione sia per rilevanza socio-economica di questa attività in termini di occupazione. Per valorizzare e promuovere l'olio d'oliva locale occorrerebbe intraprendere e sviluppare una serie di iniziative che migliorino e rafforzino la competitività sul mercato interno ed esterno, tra le quali:



- miglioramento delle tecniche di coltivazione al fine di migliorare le performance ambientali dell'olivicoltura;
- diffondere tra gli operatori le conoscenze e le innovazioni tecnico – scientifiche che, nelle diverse fasi delle filiere, consentono di avere un miglioramento della qualità dei prodotti e dei processi;
- migliorare il livello professionale e imprenditoriale degli operatori;
- monitorare gli andamenti stagionali al fine di individuare l'epoca ottimale di raccolta e monitorare e ottimizzare le modalità di raccolta, stoccaggio, trasporto e trasformazione;
- sensibilizzazione dei produttori verso una gestione in qualità e verso l'adozione di procedure che agevolino la produzione e gestione delle informazioni necessarie alla rintracciabilità di filiera.
- miglioramento e rafforzamento dei sistemi di garanzia dell'autenticità, qualità dell'olio anche attraverso tecniche e tecnologie di condizionamento innovative.

In questo contesto, la possibilità di fruire dei vantaggi del riconoscimento del DOP Val di Mazara, deve stimolare gli operatori del settore a migliorare e a creare delle iniziative imprenditoriali innovative che valorizzino il territorio bagherese promuovendo anche un'agricoltura sostenibile che risponda maggiormente alle esigenze del mercato. Esistono, infatti, proprio nel settore dell'olivicoltura notevoli margini di miglioramento del-

la qualità sia dei prodotti, sia dei processi produttivi. La qualità, infatti, è fortemente legata agli andamenti stagionali, alle tecniche utilizzate per la raccolta e in quella di trasformazione e alle modalità di commercializzazione.

## Il limone



Un'antica leggenda attinta dalla mitologia greca intreccia, a proposito del limone, una storia tanto fantastica quanto significativa. Il

frutto sarebbe stato originato quando la Terra, in occasione del matrimonio di Giove con Giunone, si sentì in obbligo di sfornare un regalo che celebrasse degnamente l'avvenimento, e fosse quasi uno scrigno di virtù preziose. A parte il mito, non è ben definita la sua origine, per quanto generalmente si convenga di attribuirlo geograficamente ai Paesi dell'Asia occidentale. La sua parziale introduzione in Europa risale al XII secolo, più o meno agli anni in cui l'arabo Abenbitur scriveva il primo trattato su questi agrumi.

È molto probabile che il suo arrivo in Europa abbia coinciso con una delle tante Crociate o, se antecedente ad esse (come asseriscono alcuni Autori), con l'invasione araba delle aree meridionali del Continente.

Sino alla seconda metà del Settecento il limone, insieme agli altri agrumi, era utilizzato soltanto come pianta ornamentale nei giardini dei palazzi nobiliari. Nella prima metà dell'Ottocento comincia ad essere coltivato in consociazione con altri frutti-

feri, mentre dalla seconda metà dell'Ottocento viene introdotto in coltura specializzata a seguito della vocazione del nostro comprensorio ed ad una forte domanda proveniente dai mercati esteri.

Si deve agli inglesi, alla fine del 700 l'impulso dato alla coltivazione in quanto introdussero l'uso dell'agro di limone presso la loro mariniera al fine di combattere lo scorbuto (malattia della pelle dovuta a carenza di vitamina C).

La fama del limone è ben radicata da secoli nella tradizione per le sue proprietà in cucina e nella medicina popolare ma anche ufficiale.

I limoni si prestano a numerose utilizzazioni: per il consumo fresco, per la produzione di succhi, per la preparazione di marmellate, canditi, liquori, nella pasticceria e gastronomia per la produzione di dolci, gelati, dessert, per l'estrazione di essenze e l'utilizzazione in profumeria, per l'industria dei mangimi etc.

Il consumo di agrumi freschi è importantissimo perché garantisce (in particolare nel periodo invernale) il fabbisogno nutrizionale di vitamina C, la cui carenza provoca nell'organismo gravi patologie; lo scorbuto, ad esempio, che è una malattia, come detto, dovuta ad una limitazione di vitamina C nella dieta giornaliera.

Per le particolari caratteristiche climatiche, la Sicilia è la regione italiana in cui questa coltura ha trovato la più ampia diffusione: il 60% delle arance ed il 90% dei limoni prodotti in Ita-



lia hanno, infatti, origine siciliana di cui circa il 30% di origine bagherese.

I limoni bagheresi si caratterizzano per un succo con standard qualitativi superiori a quelli di molte regioni concorrenti.

### **I punti di forza del limone Bagherese**



Nei centocinquanta anni di presenza nel nostro comprensorio, il limone ha attraversato fasi alterne nelle quali si sono succeduti periodi di rendimento particolarmente elevato a momenti di crisi, anche severa e con svilimento dei prezzi di vendita.

Tuttavia due elementi distintivi e caratterizzanti dei limoni, che hanno fatto la fortuna di tale prodotto rispetto agli altri agrumi e assicurato una rendita comunque elevata al limone, sono stati la presenza di una rilevante produzione estiva e l'utilizzazione industriale del prodotto per l'ottenimento di diverse tipologie di derivati.

La produzione estiva, legata ai verdelli, sino agli inizi degli anni Cinquanta costituiva produzione esclusiva dell'area palermitana e solo da quel periodo in poi essa fu ottenuta in modo consistente pure in provincia di Catania, mentre è stata da sempre alquanto modesta in provincia di Messina a causa dei suoli fertili e profondi che ben mantengono l'umidità negli areali coltivati a limoni in quella provincia e che rendono difficoltoso il conveniente e sistematico esercizio della forzatura.

La produzione estiva era presente sul mercato mondiale in un momento di assenza di prodotti concorrenti e per questo ha, da sempre, quotato prezzi molto superiori a quelli della produzione invernale, dell'ordine di 1,5-2,5 volte il livello medio di quest'ultima. Anche nelle annate di sovrapproduzione i verdelli hanno arginato gli effetti delle ricorrenti crisi di mercato e salvaguardato il conto annuo della gestione.

Nel periodo estivo le produzioni concorrenti di limoni dei paesi esteri compariranno sui mercati europei soltanto negli anni Ottanta, prima con l'Argentina e poi con il Sud Africa che offriranno con successo le loro abbondanti produzioni nei mesi caldi e saranno concorrenti vincenti rispetto ai nostri verdelli, questi ultimi di costo più elevato e di minore resa in succo.

Prima di allora i nostri verdelli restarono in regime di monopolio.



### **La rifioritura del limone**

L'attitudine ad emettere più fioriture durante l'anno è una caratteristica di tutti gli agrumi, ma lo è in modo spiccato per il limone, in grado di dare luogo a ben cinque fioriture significative nell'arco dell'annata agraria, che per convenzione va dal 1° ottobre al 30 settembre.

La pratica della forzatura ha lo scopo di stimolare e controllare la fioritura estiva in modo da concentrarla ed esaltarla per ottenere la produzione dei verdelli, la più elevata possibile, nell'estate successiva.

Essa consiste nell'interrompere le irrigazioni per un periodo variabile da 50 a 70 giorni, compreso tra maggio e luglio, in modo da indurre prima l'appassimento forzato della pianta (*patienza*) e poi l'abbondante fioritura con la ripresa delle irrigazioni, il risveglio (*arruspigghiata*).

Lo stress idrico cui viene sottoposta la pianta induce la differenziazione a fiore delle gemme, fenomeno diffuso in molte piante della fascia tropicale, con la conseguente emissione di abbondante fioritura. In coltura la pratica è utilizzata solo in Sicilia per il limone, sebbene nota anche in Spagna e Israele.

Per il mandarino, il pompelmo e l'arancio sono necessarie le basse temperature invernali per la differenziazione a fiore delle gemme, per il limone, invece, il riposo invernale non è necessario per tale scopo, mentre lo stress idrico è essenziale per la formazione dei fiori. Il limone è caratterizzato infatti da instabilità biologica che lo spinge a rivegetare e rifiorire col variare della temperatura o in conseguenza di stress soprattutto idrici.

La gestione delle colture di mandarino, arancio e pompelmo tende a non far manifestare l'attitudine alla rifioritura che tali specie pure possiedono, poiché le produzioni derivate da fioriture secondarie non possiedono caratteristiche commercialmente apprezzabili (pezzature ridotte e poco succo) e vengono quindi apprestate le irrigazioni in maniera continua in primavera e in estate, in modo da non creare stress idrico alla pianta che anche qui induce, ma in misura molto inferiore rispetto al limone, fioriture secondarie.

Nel limone la fioritura più abbondante è normalmente quella primaverile concentrata tra fine marzo ed aprile. Essa dà luogo alla produzione dei limoni invernali o *rrobba nova* che maturano in un arco di tempo molto lungo, compreso tra novembre e aprile e la cui raccolta va da dicembre a maggio. I frutti si mantengono bene e a lungo sulla pianta, hanno epicarpio rugoso, acidità e succo elevati, semi presenti in numero variabile, colore giallo carico a maturazione.

Quelli che provengono da questa fioritura e che maturano anticipatamente, nel mese di ottobre, vengono chiamati primo fiore, poco presenti nell'area causa la forzatura per la produzione dei verdelli che ne sposta la maturazione in avanti.

Segue la fioritura di fine maggio e i primi di giugno che darà luogo dopo un anno alla produzione dei *bianchetti o sbianchiti o maiolini*, la cui fruttificazione è generalmente a grappolo. I frutti hanno colorazione giallo pallido, umbone appuntito di colore verde, epicarpio poco rugoso, pochi semi e minor succo di quelli invernali.

Quindi nel mese di agosto, a seguito della forzatura e dopo *arruspigghiata*, ha luogo la fioritura estiva, che porterà alla produzione dei verdelli o "bbastarduna" raccolti da giugno a settembre dell'anno successivo, fruttificazione questa spesso a grappoli, che mantiene il colore verde sino a settembre, con epicarpio liscio, semi abortiti, poco succo e bassa acidità, presenti però sul mercato in un periodo di elevata domanda e che sempre hanno quotato prezzi superiori, compresi tra 1,5 e 2,5 volte, rispetto al prezzo medio dei limoni invernali.

Sono proprio i verdelli che però negli ultimi anni sono stati sostituiti nel mercato europeo dal limone argentino e sud-africano, più succosi.

In autunno, dopo le prime piogge, segue la fioritura che porterà ad ottobre dell'anno successivo alla produzione dei *bastardi* o *curidduna*, frutti con stilo persistente, umbone pronunciato, epicarpio liscio, apireni e di colore giallo carico.

Infine a febbraio ha luogo una modesta fioritura che produrrà a marzo dell'anno successivo i cosiddetti *marzani*, la cui raccolta avviene unitamente ai limoni invernali, frutti con umbone largo e schiacciato con epicarpio rugoso, di forma rotondeggiante ed elevata acidità, come i limoni invernali.

Percentualmente nel comprensorio la produzione dei limoni invernali oscilla dal 50% al 60% della produzione complessiva, quella dei verdelli compresi gli sbianchiti dal 30 al 45%, quella delle fioriture secondarie, *curidduna* e *marzani*, in media dal 5 al 10% di quella complessiva.

Il limone è dunque un caso unico tra le piante coltivate per le cinque fioriture ed altrettante produzioni nell'arco dell'anno.

Le epoche e il numero delle raccolte hanno subito nel tempo variazioni significative in relazione ai costi crescenti che hanno progressivamente indotto a concentrare in tre tempi l'esecuzione di esse.

Sino agli anni settanta del Millenovecento durante l'anno le raccolte erano ben cinque, mentre a fine Milleottocento, inizi

del Millenovecento queste erano ben sette durante l'anno: tre per i limoni invernali, una per i bianchetti e tre per i verdelli.

Sino agli anni settanta del Millenovecento si cominciava all'inizio dell'annata agraria, a novembre, dopo la festa dei morti, raccogliendo *curidduna*, *bastarduna* vecchi (verdelli "scappati") e qualche limone invernale più grosso. Era una raccolta che serviva per *apparaggiari*, rendere uniforme, la produzione che restava.

A febbraio si eseguiva la raccolta più abbondante, quella dei limoni invernali.

Ad aprile si raccoglieva il *ricioppo*, il resto cioè dei limoni invernali lasciati a febbraio che nel frattempo avevano raggiunto la pezzatura commerciale. A fine maggio, primi di giugno, si raccoglievano gli sbianchiti. Se la raccolta veniva eseguita dopo la festa di S. Antonino (13 giugno), si raccoglieva pure qualche verdello più grosso che poi veniva deverdizzato in magazzino con acetilene.

Prima di tale data infatti i magazzini non ricevevano *robba viridi* poiché commercialmente i verdelli, di per sé già con poco succo, risultavano non accetti dal mercato. Dopo *l'arruspighiata* e in particolare dopo due irrigazioni, ad agosto, si raccoglievano i verdelli, la produzione di maggior valore unitario che condizionava l'andamento di tutta l'annata agraria e, in alcuni anni, quando la produzione era significativa, a fine settembre primi di ottobre, anche i *curidduna*: produzione questa poco abbondante e resistente alle manipolazioni, la cui raccolta, negli alberi di maggiori dimensioni, non giustificava

l'uso della scala, che poteva arrecare danni ai giovani frutticini dei verdelli da poco allegati e avveniva ricorrendo all'ausilio di una canna, tagliata a formare una forcilla con la quale si facevano cadere a terra e poi raccolti. Negli ultimi vent'anni si eseguono invece "appena" tre raccolte : una a fine aprile per i limoni invernali, una a metà giugno per gli sbianchiti e parte dei verdelli e una infine ad agosto, quando vi è una quantità apprezzabile di tale produzione.

### La pratica della forzatura



La pratica della forzatura fu casualmente scoperta nel 1866-67 e da allora è divenuta metodo ordinario ed essenziale nella conduzione dei limoneti dell'agro palermitano.

“Il sig. Ignazio D'Arpa, possessore di un agrumeto nella contrada Zisa, per litigi impegnati coi fontanieri, che gli fornivano l'acqua di irrigazione proveniente dal fiume Boccadifalco, subiva la iattura di avere lasciato a secco tutto il giardino dal primo aprile 1866 al 15 luglio dello stesso anno, col pericolo imminente di perdere gli alberi adulti che vi attecchivano...”.

Risoltasi la questione con i fontanieri, poté irrigare il suo giardino in due soluzioni : una parte a metà luglio e l'altra a metà agosto con il risultato che dopo qualche settimana seguì un risveglio eccezionale della vegetazione con abbondante fioritura in ambedue gli appezzamenti, maggiore nel secondo rispetto al primo, quello irrigato ad agosto, ed una conseguente produzione "serotina" in entrambi di bastardoni, che abbondantemente furono raccolti a giugno dell'anno successivo.

La scoperta e la sua adozione in larga scala creò poi, come documenta lo stesso prof. Alfonso, non pochi litigi tra i proprietari e i *gabelloti*. La convinzione diffusa era infatti che le piante sottoposte alla forzatura venissero danneggiate e la produzione a venire si attenuasse. I *gabelloti* che gestivano il fondo avevano l'interesse a forzare le piante per la produzione di frutti tardivi, apprezzati sul mercato in periodo di scarsa produzione, mentre i proprietari, che temevano per i danni alle piante, non permettevano invece tale governo dei limoneti. Il timore dei proprietari era, per la verità, fondato poiché le continue irrigazioni sino all'autunno predisponavano le piante agli attacchi dei funghi della gommosi, data la sensibilità del portainnesto di arancio dolce all'epoca adottato. Tale portainnesto, come detto, fu sostituito con quello dell'arancio amaro in seguito alla totale distruzione degli impianti avvenuta negli anni Sessanta del 1800.

Era un momento molto delicato quello del risveglio (arruspigiata) con la ripresa delle irrigazioni, che condizionava il risultato economico dell'intera annata.

Si trattava di stabilire sino a quando fare durare l'appassimento fogliare e riprendere le irrigazioni. Se lo stress idrico era limitato o eccessivo, alla ripresa delle irrigazioni avveniva un'abbondante emissione di germogli e di fiori imperfetti anziché di fiori completi e ciò comprometteva il risultato della forzatura e quello economico dell'annata.

Uno stress idrico prolungato determinava invece la caduta dei verdelli dell'anno precedente ancora all'albero, il ritardo nella

maturazione dei limoni invernali presenti pure sull'albero, un basso tenore in succo di questi, nonché possibili danni all'apparato radicale per le crepe del suolo, nei suoli più pesanti.

L'esame della pianta per stabilire la ripresa delle irrigazioni richiedeva notevole perizia ed esperienza : il momento migliore per l'osservazione era quello delle prime ore del mattino quando l'evapotraspirazione era modesta e meglio poteva apprezzarsi lo stato dell'accartocciamento in senso longitudinale delle foglie, mentre nelle ore calde della giornata il concomitante appassimento dei frutti poteva ingannare l'osservatore.

Durante la "secca" veniva eseguita la potatura (*arrimunnatina*); era questo il momento migliore per tale operazione colturale perché le piante erano in riposo vegetativo, ed è in tale condizione che la potatura dovrebbe sempre eseguirsi sull'universo delle piante coltivate.

In tutti gli altri periodi dell'anno la pianta di limone, come documentato, è quasi sempre in vegetazione : tranne che per il mese di gennaio, quando essa si blocca perché la temperatura mensile minima è di 10 C°, per il resto dell'anno essa è continua : lo zero di vegetazione, la temperatura alla quale cioè la vegetazione si arresta, corrisponde per il limone a 12,8 C°, quella massima alla quale cessa è di 38 C°, valore quest'ultimo che viene raggiunto solo per brevi periodi dell'anno, considerato che la temperatura media massima è di 25 C° in agosto.

L'estate è, comunque, per il limone il periodo più adatto alla potatura, da eseguirsi con cadenza annuale, anche per motivi di carattere sanitario : in tale periodo, infatti, a causa delle ele-

vate temperature, superiori ai 23 C° e della bassa umidità, inferiore al 65%, non sono presenti le fruttificazioni del fungo del mal secco (i picnidi) che costituiscono la fonte di inoculo e di diffusione del patogeno che è in agguato, invece, nel caso di potature eseguite in periodi diversi, con temperature cioè inferiori ai 23 C° e contemporaneamente umidità superiore al 65%. Unica cautela da adottare in estate è quella di non eseguire tagli eccessivi e non scoprire e lasciare i tronchi all'esposizione diretta del sole per un periodo prolungato, in un momento dell'anno particolarmente caldo e quando la pianta non è in vegetazione.

Lo scopo della potatura di produzione è quello di regolare e armonizzare l'attività vegetativa e riproduttiva della pianta con l'obiettivo di esaltare la produzione. Essa segue alla potatura di formazione che accompagna la giovane pianta dall'impianto sino all'entrata in produzione.

La fruttificazione negli agrumi si verifica sui rami formatisi l'anno precedente mentre nei limoni anche sui rami dell'anno in corso.

Gli interventi cesori vanno limitati allo stretto indispensabile : i rami da eliminare sono quelli secchi, molto deboli o danneggiati, che hanno già prodotto, quelli curvati verso terra con branche e brachette scarsamente vitali. Quest'ultimo intervento è eseguito per ridurre i fenomeni di marcescenza a carico dei frutti (allupatura) e per arieggiare la porzione basale del tronco, soprattutto nei terreni pesanti al fine di contrastare l'insorgere di attacchi fungini da *Phytophthora*.

I succhioni (*sancisuchi*) vanno eliminati per mantenere il portamento della chioma il più basso possibile e favorire la raccolta da terra, vengono lasciati, invece, accorciandoli, quando il ramo sottostante è tagliato.

Si tratta di una pratica delicata e complessa da affidare ad esperti operatori, *arrimunnatura*, i quali, di volta in volta dovevano valutare quali rami, e in che misura, eliminare, accorciare o mantenere, in vista di esaltare la futura attività produttiva.

La prima irrigazione (*abbivirata*) veniva effettuata generalmente con volumi modesti di adacquamento. Era, in effetti, una mezza irrigazione e aveva lo scopo di consentire la ripresa della normale vegetazione. La quantità da somministrare veniva dosata pianta per pianta a seconda dell'intensità dello stress idrico raggiunto da ciascuna : più questo era accentuato e meno acqua si doveva fornire, per il rischio che l'emissione di germogli prevalesse su quella dei fiori.

Seguiva la concimazione azotata con solfato o nitrato ammonico e nel giro di dieci giorni circa la seconda irrigazione, molto più abbondante della prima.

Dopo una settimana dal secondo adacquamento avveniva l'emissione di nuovi germogli e fiori che durava per circa 20-30 giorni.

Contemporaneamente venivano raccolti i verdelli dell'anno precedente che nel frattempo avevano ripreso il normale turgore.

Quindi, dopo due settimane, seguiva il terzo turno irriguo e dopo circa un mese, se non pioveva, il quarto turno. L'intervallo tra i turni variava a seconda della tessitura dei suoli ed era più ravvicinato nei suoli sciolti, prevalentemente sabbiosi e più distanziato in quelli tendenti all'argilloso.

Bisognava sempre prestare grande attenzione a fornire le giuste quantità di acqua perché un eventuale eccesso poteva provocare la caduta dei fiori e dei frutticini appena allegati, per eccesso di vigore. Ognuno poi si regolava autonomamente secondo la propria esperienza e convincimento, sempre, comunque, dosando le quantità per ciascuna pianta a seconda dello stato fenologico di ciascuna. Controverso e mai chiarito era, per esempio, se alle piante con abbondante fioritura bisognasse fornire altrettanta quantità di acqua o essere parchi per rischio di cascola : ciascuno aveva una propria teoria e ogni anno adottava un diverso comportamento.

Spesso, a fine settembre, qualche burrasca consentiva di interrompere le irrigazioni, diversamente si continuava con turni di circa un mese, sino a fine ottobre.

Complessivamente, in corrispondenza r' *arruspigghiata* si davano da tre a quattro vicienne o turni di acqua, compresa la prima.

Sino agli anni cinquanta del Millenovecento, l'*arruspigghiata* era uso eseguirla nella prima decade di agosto e oltre; man mano però che si diffuse la tignola della zagara, il lepidottero Prays citri, invalse la tendenza ad anticipare l'epoca, che dagli anni sessanta in poi corrispondeva con il festino di Santa

Rosalia del 15 luglio, data della prima vicenna. La fioritura anticipata a fine luglio, primi di agosto, si rivelò buona pratica agronomica per limitare i danni da tignola poiché l'eccessiva temperatura di tale periodo rallentava il numero di generazioni che compiva l'insetto e ne abbattava naturalmente il livello di popolazione, assicurando così sopravvivenza a un maggior numero di nuovi fiori.

In corrispondenza della *arruspighiata* il lavoro era particolarmente intenso, concentrato in poche settimane e decisivo ai fini del risultato economico.

Bisognava prima potare, raccogliere e bruciare la ramaglia, operazioni queste ultime particolarmente onerose eseguite d'estate, poi preparare il terreno e le conche preventivamente all'irrigazione (*isari i vattali, arrascari i cunnutti*), ripetere l'operazione prima del turno successivo, predisponendo gli appresamenti lungo i canali adacquatori e rinforzando le prese lungo i filari (*chiuiri i prisi*), concimare, apprestare un trattamento antiparassitario, irrigare tre-quattro volte, raccogliere i verdelli e togliere l'erba che man mano spuntava : il tutto nel giro di un mese e mezzo.

In presenza di diversi appezzamenti che componevano la proprietà fondiaria, condizione normale nel comprensorio, diventava veramente arduo gestire tutto il procedimento in modo parallelo per più fondi, con sacrifici corrispondenti, oggi non più immaginabili e ancor meno sostenibili.

Per chi svolgeva un altro lavoro, ed erano in tanti, i lavori della campagna si sommavano a quello normale. Erano soprattutto

costoro che preferivano irrigare la notte per essere liberi e impegnati nel loro lavoro di giorno. Altro che ferie o "andare ai bagni" in estate

## La crisi del comparto agricolo



Nell'ultimo ventennio, il sistema economico del territorio di Bagheria ha subito un profondo cambiamento dovuto alla trasformazione della struttura economica ed a un processo di terziarizzazione, ancora non terminato. La crisi, che ha colpito il settore agricolo, quello agroalimentare ed in particolare il settore della lavorazione e commercializzazione degli agrumi, ha avuto gravi ripercussioni su tutta la filiera e l'indotto, generando un' involuzione strutturale di tutto il comparto e di tutta l'economia locale.

Le criticità orografiche del territorio bagherese, la carenza d'acqua, l'eccessivo frazionamento dei fondi, la spinta concorrenza dei paesi rivieraschi del mediterraneo sono i principali fattori che hanno compromesso in maniera determinante le possibilità di crescita e sviluppo delle aziende agricole, causando il progressivo abbandono delle campagne. Un fattore determinante è stato il mancato rispetto del principio della “prefe-

renza comunitaria”, uno dei capisaldi su cui si fonda la politica agricola comunitaria.

La comunità Europea ha infatti tra i principi ispiratori che portarono nel 1959 alla sottoscrizione del trattato istitutivo del mercato unico quello della “preferenza comunitaria”. Tale principio impone ai paesi consumatori di approvvigionarsi dei prodotti di cui sono deficitari dai paesi produttori facenti parte della Comunità Europea. Tutti i paesi dell'U.E dovrebbero quindi acquistare i limoni dall'Italia, paese produttore. Invece la Comunità Europea, per motivi di politica internazionale, ha consentito l'importazione dei limoni (ma ciò è avvenuto di recente con l'olio tunisino) da paesi extra CE senza applicare alcun dazio all'importazione, come invece dovrebbe avvenire per tutelare i paesi produttori intra CE.

L'importazione dei limoni da paesi extra Ce è stato tra i fattori che più hanno inciso nella perdita dei mercati, che hanno determinato prezzi bassi alla produzione (per la concorrenza dei paesi terzi) e la perdita di competitività delle nostre produzioni.

A metà anni 'Novanta si è pertanto verificato un generale abbandono dei nostri limoneti.

Dal 2008 in poi però il prezzo è diventato di nuovo remunerativo e molti limoneti vengono coltivati di nuovo.

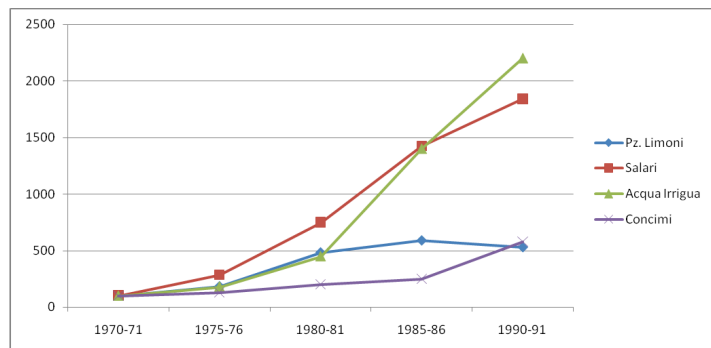
È raro oggi vedere un agrumeto coltivato e quei pochi che ancora resistono si possono trovare in contrada Parisi, Torremuzza e da Lorenzo.....



E pensare che dagli anni '50 agli anni '70..con il raccolto si sposavano i figli..si costruivano le case!!

E' stato calcolato infatti che intorno al 1955, 10 chili di limoni erano sufficienti a pagare la giornata lavorativa di un operaio che li raccoglieva e che un chilo di limoni negli stessi anni assicurava un reddito netto di L. 1500 al valore della lira al 2001. Mentre negli anni '90 ci volevano ben 200 chili di prodotto per pagare la giornata di un operaio.

L'elevata remuneratività ai fattori della produzione impiegati comincia a decrescere negli anni settanta. L'erosione ai redditi netti degli agricoltori diventa, tuttavia, palese dalla seconda metà degli anni Settanta e si acuisce nel decennio successivo a causa del mancato adeguamento dei prezzi del limone ai costi della produzione.



Concentrando infatti l'attenzione nel ventennio compreso tra il 1970 e il 1990, periodo decisivo ai fini del destino della coltura

nel comprensorio, e tralasciando gli effetti già evidenziati della politica comunitaria, si è ritenuto di esaminare l'andamento dei prezzi e il costo dei fattori produttivi.

Tali valori risaltano ancora più all'evidenza ove si consideri che, rispetto ai costi della gestione, la voce "salari", che remun-

nera come è noto il lavoro manuale, negli ultimi trenta anni incide ordinariamente nella misura compresa tra il 40 ed il 60%, la voce "acqua irrigua" dell'ordine del 10-12% circa e i fertilizzanti nella misura dell'4-6%.

Con l'aumento del costo della manodopera il sistema produttivo evidenzia i propri limiti strutturali, quali la polverizzazione e frammentazione aziendale, l'impossibilità di introdurre la meccanizzazione delle operazioni colturali e i processi di riconversione, limiti accentuati dalla concomitante globalizzazione dei mercati e dal ruolo marginale che assume la nostra offerta sui tradizionali mercati di sbocco, conquistati dalle produzioni dei paesi concorrenti.

Dal 1887 sino al 1952 la manodopera incideva per l'aliquota dell'8% sulla produzione lorda vendibile, dal 1955 al 1967 tale incidenza aumenta al 18% e passa, escludendo gli oneri contributivi e previdenziali, al 66% della produzione lorda vendibile nel 1994, mentre includendo tali oneri lo stesso costo della manodopera sarà pari ad oltre il 90% di quello della produzione, come si vedrà nei conti economici che seguono.

Una progressiva e consistente erosione dei redditi determina negli anni Ottanta una minore attenzione al processo produttivo ed innesca già alla fine del decennio un progressivo decadimento nelle tecniche e negli impieghi dei fattori e l'abbandono dei terreni marginali e meno remunerativi, gli ultimi trasformati a limoneti nelle aree sfavorevoli per giacitura e natura dei suoli.

La coltivazione del limone si mantiene tuttavia nel comprensorio sino agli anni Novanta, sebbene non più remunerativa.

Alla fine di tale decennio si verifica un abbandono generalizzato anche nei terreni migliori e nelle contrade maggiormente vocate, stante la perdurante assenza di prospettive di miglioramento e il consolidamento ormai pluriennale della gestione in perdita del limoneto.

All'inizio degli anni Duemila, là dove non subentra l'abbandono, l'organizzazione del processo produttivo, quale si era formato nella tradizione locale, viene profondamente sconvolto poiché il livello dei prezzi non riesce più, già da qualche anno, a remunerare i fattori della produzione impiegati.

Le cure colturali, e tra queste potatura ed irrigazione, unitamente all'impiego dei fertilizzanti e degli antiparassitari vengono drasticamente compresse, al fine di realizzare economie nella gestione. Ciò però comporta una corrispondente riduzione della produzione e del livello qualitativo di essa, nei casi in cui viene ancora praticata la coltura, poiché l'abbandono diviene, come ricordato, "pratica" prevalente.

Tranne poche eccezioni di anziani che seguono le pratiche tradizionali, in zona saltano le regole della coltivazione e diventa ordinario, mediamente praticabile cioè, la coltivazione "minima" tendente a mantenere in vita le piante, sia per il legame affettivo e per il "rispetto" nei confronti delle generazioni precedenti e sia soprattutto con la speranza, mai abbandonata, del sopraggiungere di annate relativamente favorevoli che pos-

sano consentire di riprendere la normale produzione, come avvenuto nel 2008.

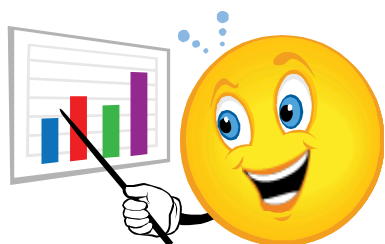
Al fine di evidenziare con immediatezza e sintetizzare il grado di remunerazione della coltura nel comprensorio, dal suo inseguirsi ad oggi, è stata condotta una analisi mettendo a confronto il prezzo di mercato ed il costo della manodopera.

E' stata, in altri termini, eseguita una comparazione in termini di equivalenza del prodotto occorrente per fare fronte al costo della giornata lavorativa per il periodo 1853-2009.

ANNO	PREZZO MEDIO PONDERATO ALLA PRODUZIONE DEI LIMONI	COSTO GIORNATA	RAPPORTO TRA COSTO G.U. E PREZZO KG LIMONE
1853	L. 0,29/Kg	L. 1,2	4
1947	L. 0,38/Kg	L. 600	16
1990	L. 380/Kg	L. 50.000	132
2000	L.350/Kg	L. 70.000	200
2009	E. 0,35/Kg	E. 50,00	143

Nel 1853 con quattro chili di limone raccolti il proprietario pagava la giornata di un operaio, nel 2000 occorreano 200 chili di limoni per fare fronte al costo di una giornata lavorativa, nel 2009 143 chili.

## Difficoltà e prospettive future



Sono significativi i dati ISTAT del 2000 comparati con i corrispettivi del 2010 sulla quantità delle aziende agricole e la dimensione della superficie agricola complessiva. In questo decennio si sono perse 129.553 aziende che hanno chiuso definitivamente la loro attività, il dato per il 2010 è di 219.581 aziende operanti, mentre la Superficie Agricola Utilizzata (SAU) aumenta di ben 104.325 ettari (10,7%).

I principali punti di debolezza connessi alla produzione dei limoni a Bagheria sono da ricercare:

- nella difficoltà di reclutamento della manodopera,
- nella bassa competitività dei prezzi rispetto alle produzioni estere,
- nelle difficoltà di collegare le fasi di produzione con quelle di trasformazione e commercializzazione (che determina un eccessivo divario fra prezzi alla produzione e quelli al consumo);

- nella scarsa presenza di giovani imprenditori;

- nella scarsa propensione a compiere investimenti e a introdurre innovazioni.

Le opportunità per il rilancio dell'Agrumicoltura siciliana e bagherese in particolare sono riconducibili alla diffusione di produzioni provenienti da agricoltura biologica tale da soddisfare la richiesta dei mercati, nel rilancio del consumo del prodotto fresco, nella possibilità per gli agrumi di Sicilia di realizzare campagne di promozione e di informazione cofinanziate dall'UE.

Nella fase di trasformazione e di commercializzazione le opportunità sono fornite dalla possibilità di differenziare il prodotto di qualità sul mercato nazionale ed estero, grazie al riconoscimento comunitario IGP (indicazione geografica protetta) e inoltre dalla possibilità di valorizzazione delle produzioni attraverso la trasformazione in succhi e derivati agrumari.

## Bibliografia:

Vincenzo Lo Meo “Il limone perduto Il nuovo Paese editore Dicembre 2010  
Bb

Vacante-Calabrese, Citrus, trattato di agrumicoltura Edagricole 2009

S. Trombetta in “Coltivazione e commercio degli agrumi” Tip. Lit. C. Cassone, Palermo 1903, pag. 206, riferisce “si praticano per i cosiddetti limoni d’inverno tre raccolte da novembre a tutto febbraio, una quarta per i biancucci o maggiolini da aprile a maggio e tre ultime raccolte per i verdelli, in giugno, luglio ed agosto”.

Ferdinando Alfonso “Precetti sulla coltivazione degli agrumi” Stamperia G. Lorusnaider, Palermo 1869, pag. 169.

# Abenbitur

Abenbitur scrisse il primo trattato sui limoni.

ANNO			

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine

# Arrimunnatina

Durante la “secca” veniva eseguita la potatura (*arrimunnatina*); era questo il momento migliore per tale operazione colturale perché le piante erano in riposo vegetativo, ed è in tale condizione che la potatura dovrebbe sempre eseguirsi sull’universo delle piante coltivate.

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine

# Arruspigiata

Il risveglio, con la ripresa delle irrigazioni, degli alberi di limone.

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine

# Bastardi o curidduna

*Bastardi o curidduna*, frutti con stilo persistente, umbone pronunciato, epicarpio liscio, apireni e di colore giallo carico.

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine



# Bbastarduna

Il termine “bastardoni” fu inizialmente utilizzato per indicare i frutti anomali degli agrumi derivati da fioriture spurie o secondarie. Con il diffondersi della pratica della forzatura del limone il termine indicò i frutti della fioritura estiva, i verdelli.

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine

# Biancolilla, l'Ogliarola, Calamignara, Nocellara

Varietà di olive

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine

# Forzatura

La pratica della forzatura fu casualmente scoperta nel 1866-67 e da allora è divenuta metodo ordinario ed essenziale nella conduzione dei limoneti dell'agro palermitano.

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine

# Gabellotti

*I gabellotti* gestivano il fondo e avevano l'interesse a forzare le piante per la produzione di frutti tardivi, apprezzati sul mercato in periodo di scarsa produzione, mentre i proprietari, che temevano per i danni alle piante, non permettevano invece tale governo dei limoneti.

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine

# Rifiorenza

L'attitudine ad emettere più fioriture durante l'anno è una caratteristica di tutti gli agrumi, ma lo è in modo spiccato per il limone, in grado di dare luogo a ben cinque fioriture significative nell'arco dell'annata agraria, che per convenzione va dal 1° ottobre al 30 settembre. La pratica della forzatura ha lo scopo di stimolare e controllare la fioritura estiva in modo da concentrarla ed esaltarla per ottenere la produzione dei verdelli, la più elevata possibile, nell'estate successiva.

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine

# Rrobbba nova

Limoni invernali

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine

# Vicienne

Turni d'acqua

---

## Termini del glossario correlati

Trascina termini correlati qui

---

**Indice**

Trova termine