





VIAGGIO IN SICILIA.
TRA MANGHI, PAPAYE,
BANANI E PERSINO
CAFFÈ E CON BUONA
PACE DEI TRADIZIONALI
AGRUMI CHE INVECE
PERDONO TERRENO.
MA PIÙ CHE IL CLIMA
SEMPRE PIÙ TORRIDO
PARE SIA IL FREDDO
MARKETING
A DECIDERE,
ALLA FIN FINE,
CHE COSA MANGEREMO

dal nostro inviato
Riccardo Stagliano
foto di
Fortunato Serrano / Agf

+

Vincenzo Amata,
ex agente
di commercio,
ha trasformato
un limoneto ereditato
dalla moglie
a Sant'Agata di Militello
nella Papamango:
2.600 piante di mango
siciliano

MANGO ITALIANO





COPERTINA
SIAMO ALLA FRUTTA



Andrea Morettino e suo padre Arturo nella torrefazione di famiglia. Sotto, chicchi di caffè freschi. Nell'altra pagina, un **carretto siciliano** tradizionale carico di **agrumi** e, in basso, **Vittorio Farina**, docente all'Università di Palermo



finanziamenti, degli anni 80. Il boom arriva nel 2000». Il professor Rosario Schicchi, che incontreremo più tardi, va oltre. Mostrandoci, nel magnifico Orto botanico che dirige, un monumentale albero di avocado datato 1820. Quale che sia il momento scelto, tutti vengono prima dell'allarme di Greta. Sta di fatto che «in meno di tre anni le coltivazioni di frutta tropicale sono raddoppiate, raggiungendo i mille ettari tra Sicilia, Calabria e Puglia, perché i consumi sono raddoppiati negli ultimi cinque. L'Italia» spiega il presidente di Coldiretti Ettore Prandini «al momento è in grado di coprire circa il 5 per cento dei consumi interni». Quindi c'è un ampio margine di crescita. Che incrocia la decrescita infelice di limoni e arance, i cui terreni coltivati si sono ridotti rispettivamente del 50 e del 30 per cento. Perché, con la concorrenza spagnola e turca, non convenivano più.

GLI AGRUMI? NON ERANO DI QUI

Peraltro nemmeno gli agrumi, oggi usati come bandierine dell'identità siciliana da piantare sulla schiena dei traditori che si riconvertono al tropicale, sono autoctoni. «Come le pesche e il melograno, vengono dall'Asia o dal Medio Oriente e si sono adattati benissimo, così come stanno facendo i loro cugini tropicali» chiarisce Farina, che smonta col sorriso il presunto sovranismo agronomico di alcuni suoi coregionali. I motivi della transizione sono, come sovente accade, più prosaici: «Dal 2000 si è registrata una forte richiesta del mercato europeo - con crescita di dieci volte in Germania e Olanda - dei cosiddetti *superfood*, ovvero cibi con la reputazione di fare particolarmente bene alla salute. E rese economiche di almeno cinque volte superiori degli agrumi. Così i nostri agricoltori hanno preso nota». Non ha ancora citato la tropicalizzazione del

P **ALERMO.** Del mango non si butta via niente. La buccia depurerebbe la pelle, dai semi si ottiene un burro per la cosmesi, tramite "sferificazione" se ne ricava una specie di caviale vegetale, il suo chutney è una composta pregiata

nella cucina indiana, disidratato è uno spuntino venduto sui banchi di Ballarò, affettato finisce nelle vaschette della cosiddetta "quarta gamma" delle pause pranzo dei travet salutisti. Ma soprattutto, a differenza del maiale da cui deriva l'analogia di uso versatile, è di per sé tra i frutti più preziosi. Ed è per questo moltiplicatore economico rispetto ai tradizionali agrumi, assai più del riscaldamento del clima, che la Sicilia si sta progressivamente riconvertendo ai frutti tropicali. Papaya, avocado, litchi, maracuja: sembra che non ci sia niente che non attecchisca a queste latitudini. D'altronde, nel mondo rovesciato in cui (bocheggiano) stiamo imparando a vivere, l'olivo è

arrivato sulle Alpi, trovi vigne a 1.200 metri e arachidi in Toscana. Perché allora non il caffè nel cuore di Palermo?

Dalla politica all'agronomia, il destino dell'isola è di essere un'avanguardia. In questo antipasto di futuro la nostra guida è Vittorio Farina, brillante docente di frutticoltura tropicale e subtropicale all'Università di Palermo. Inizia con la storia: «I primi studi sono degli anni 50-60. Le prime *cultivar* piantate, dei 60-70. I primi

**«QUI C'È UNA DELLE
POCHISSIME
COLTIVAZIONI
AL MONDO A NORD
DELLA COFFEE BELT»**



clima, con pezzi di ghiacciaio che si staccano come stalattiti da un frigo senza corrente e letti di fiumi sfatti e rugosi che fanno scattare stati d'emergenza. «È un fenomeno drammatico e innegabile, ma non necessariamente alleato delle nuove colture. Nel senso che escursioni più forti sono minacce esistenziali: basta un giorno a 3-4 gradi per bruciare i manghi, mentre l'avocado può resistere fino a zero. Oltre alle gelate, anche le precipitazioni più violente, le bombe d'acqua o i *medicane*, gli uragani mediterranei, possono essere devastanti». Quindi piano con la retorica per cui il global warming ha fatto anche cose buone. Perché è falsa. Se nel breve periodo ci si può avvantaggiare di inverni più brevi, nel lungo la radicalizzazione peggiorerà tutto. I frutti tropicali vogliono il caldo per definizione, e in Sicilia cen'era più che abbastanza già dai tempi dei documentari di Vittorio De Seta riproposti nel magnifico Palazzo Steri. In *Parabola d'oro* del '55 parlava di «corso



«UN VECCHIETTO
MI RACCONTÒ CHE
COI LIMONI FACEVA
MILLE E COI MANGHI
TRENTAMILA»

infuocato dell'estate» per raccontare i raccolti di grano. Meno ovvio sapere qual è il loro fabbisogno idrico rispetto ai frutti della tradizione. Ancora Farina: «In confronto agli agrumi, il mango *beve* la stessa quantità. L'avocado di più. Ma possono crescere bene solo nelle zone vocate, tipo Nebrodi e Etna, che con l'Università e grazie a un milione di euro dalla Regione stiamo mappando. Zone dove l'acqua dai monti abbonda e il terreno è vulcanico, ricco». A patto di aver chiaro da subito che sono coltivazioni più esigenti dei mandorli, che non han bisogno quasi di

«GELATE E BOMBE
D'ACQUA NON SONO
ALLEATE
DELLE NUOVE
COLTURE»

niente: «C'è da acquisire un know how, e su questo l'Università aiuta. E poi, con l'eccezione dei Vivai Torre che da quarant'anni se ne occupano, bisognerebbe produrre in autonomia le piantine di cui oggi siamo largamente dipendenti dalla Spagna».

NOSTALGIA DI CARONIA

A Caronia, in provincia di Messina, visitiamo la Cupitur di Pietro Cuccio. Nipote d'arte - suo nonno, che torreggia in un magnifico poster d'annata, commerciava agrumi con la Gran Bretagna - ha lasciato la professione d'architetto a Los Angeles dopo aver visto alle Hawaii le prime, seducenti piantagioni di mango. Era l'87 e c'è rimasto fino al 2001, quando «con il cuore eroso dalla nostalgia», ha provato a mettere in pratica nell'isola natia quel che aveva appreso all'estero. Dai suoi campi si vede il mare. «La salinità provoca uno stress moderato per le piante che rispondono producendo di più» spiega fiero dell'impianto di irrigazione interrato («Fare le cose belle costa solo poco di più di farle brutte»). Un albero può dare





una cinquantina di chili di frutta. Sarà che è di cultura professionale americana, quindi meno imbarazzato a parlare di soldi, ma è l'unico che quantifica in uno strepitoso rapporto 1 a 15 la redditività delle arance rispetto a quella dei manghi (venduti a una media di 4-5 euro al chilo). Ma è anche chiaro che, alla sua età, gli dà più soddisfazione essere tra i pionieri della nuova onda piuttosto che contare dobloni nei forzieri. Poco distante, a Sant'Agata di Militello, c'è la Papamango di Vincenzo Amata. Dopo 35 anni come agente di commercio nell'abbigliamento - la criniera di capelli bianchi e un'antica frequentazione di modelle gli sono valse il soprannome "Briatore" - nel 2011 ha un'agnizione. Sua moglie eredita un limoneto in malora. Lui prova a rimetterlo in sesto quando incontra un vecchietto che gli racconta che «se coi limoni faceva mille, con i manghi ne faceva 30 mila». La sera stessa si mette su YouTube, comincia a farsi una cultura, divora i libri del professor Francesco Calabrese, il maestro di Farina, e comincia a sperimentare. Parte con 400

Una papaya dal campo di Rosolino Palazzolo, a Giardinello (Palermo), al lavoro nella pagina accanto. In basso Pietro Cuccio, titolare della Cupitur di Sant'Agata di Militello (Messina)

piante che oggi sono 2.600. Applica le lezioni dalla vita precedente: «La gente mangia con gli occhi. Quindi anche i frutti vanno vestiti bene. Selezione inflessibile di cosa va nelle cassette, scartando anche i difetti minimi; legno certificato; grafica curata». A sentir lui al mercato della frutta di Milano gli comprano i manghi a 6 euro il chilo senza batter ciglio. Ormai ha grossi clienti affidabili, tipo Orsero, che lo pagano a 10 giorni quando la media è di 60. Non teme di sembrare troppo entusiasta perché è un tipo molto sicuro di sé e ripete che in questo fantastico mondo nuovo «c'è spazio per tutti».

«VISTA LA PRIMA PAPAIA ME NE SONO INNAMORATO. IL RESTO L'HO APPRESO SU YOUTUBE»

NELLA GIUNGLA DI ROSOLINO

Due ore più a Ovest, sotto una canicola assassina che mette a dura prova il climatizzatore dell'auto del professor Farina, arriviamo nella piccola giungla di Rosolino Palazzolo. Dopo un primo tempo come coltivatore tradizionale, pomodori, melanzane e fragole che ancora fanno circa la metà delle sue entrate, nel 2005 ha assaggiato la sua prima papaya e si è innamorato. «L'unico che sapeva cosa fosse era George, un ghanese che conoscevo, e ne baciava le foglie, considerandola miracolosa». Così si butta a capofitto anche lui su YouTube («Basta arrangiarsi con un po' di spagnolo e ci sono tutorial di ogni genere»), ne intuisce la reputazione antiossidante (poi smentita), la cui versione fermentata trovò nel dolorante Giovanni Paolo II un testimonial. Oggi vende anche frutto della passione, pitanga, black sapote (detto "caco Nutella"), online o direttamente dal banchetto accanto a una delle serre, ideologicamente disordinate (è un adepto dell'agromeopatia, la versione agricola della più celebre, screditata disciplina). Qui coltiva, al riparo delle frondose foglie dei banani, anche qualche piantina di caffè. «Dentro le serre, anche quando fuori sono zero gradi, ce ne sono almeno 25» spiega, per chiarire che non serviva il riscaldamento del Pianeta di un grado o due per ottenere la temperatura giusta per coltivare questo ben di dio.

D'altronde la visita all'Orto botanico di Palermo, il più grande d'Europa, lo ribadisce. «Il 95 per cento delle nostre piante è tropicale o subtropicale, con il restante indigeno» certifica il professor Schicchi, «per cui il boom della frutta tropicale non è tanto una notizia dal punto di vista botanico, ma commerciale». Chiedo anche a un non siciliano, Renato Bruni, botanico all'università di Parma e autore di *Bacche, superfrutti e piante miracolose* (Mondadori) che paragona l'offerta dei frutti a quella della cosmetica: «Il clima magari temporaneamente agevola queste coltivazioni, ma le ragioni profonde stanno nel bisogno di diversifi-



care in continuazione. La gente vuole novità, e se questo aiuta a consumare più frutta e verdura, ben venga. Abbiamo imparato a conoscere il terroir nei vini, magari lo faremo anche con un caffè 100 per cento siciliano, che poi forse otterrà il certificato di tipicità». Ed è proprio il terreno su cui si muove Andrea Morettino, quarta generazione di una famiglia di torrefattori il cui cognome a Palermo è sinonimo di caffè. Collabora con l'Università e con l'Orto in una delle cui serre ha messo a dimora un discreto numero di piantine. Ci mostra le drupe, le ciliegie ancora fresche che contengono i chicchi, parla estasiato di sentori di gelsomino, zagara, pomelia bianca che un naso professionale (non il mio) potrebbe già intercettare nelle prime, microscopiche raccolte di «caffè nativo siciliano». Intendiamoci: festeggiano perché dai 10 chili del 2020 sono passati a 30 nel 2021. È ancora un'idea, ma seducente. Tra le pochissime coltivazioni a Nord della *coffee belt*, fra i tropici del Cancro e del Capricorno, dove si concentrano le piantagioni. E qui, oltre a fare da

quasi cent'anni un buon caffè, sanno parlarne con sapienza. Dalla storiella delle caprette etiopi che scoprirono per prime il potere eccitante delle bacche. Agli intrecci con i musulmani («La bevanda di Maometto») che ne sorseggiano tazze a ogni preghiera. Dalle sperimentazioni con i semi dell'Orto

«I CONSUMATORI SONO DISPOSTI A PAGARE DI PIÙ PER L'ESOTICO A FILIERA CORTA»



botanico a fine anni 80. Al museo dentro la torrefazione dove ricercatori curiosi sfidano i 37 gradi per la visita.

Ma c'era bisogno dell'effetto serra per spiegare il piccolo boom quando esistevano già le serre? Il numero uno di Coldiretti, Prandini, al bivio tra riscaldamento e mercato, dice che «l'uno non esclude l'altro» e aggiunge la nuova sensibilità etica e ambientale del consumatore che gli farebbe preferire «l'esotico Made in Italy». Il botanico Bruni conferma: «Oggi i manghi che arrivano per nave attraversano mezzo mondo e costano la metà di quelli via aereo, più gustosi. Credo che molti sarebbero disposti a pagare di più per frutti tropicali nostrani, a giusta maturazione e filiera corta». Nel caso dei palermitani, anche a chilometro zero. Basta cercare, su Facebook, gli indirizzi dei tre banchetti di Donna Alba in città. Avocado, papaya, ma anche foglie di moringa. L'ultimo presunto superfood di una lunga lista che dipartimenti di marketing furbacchioni aggiornano di stagione in stagione.

Riccardo Stagliano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

15 luglio 2022 | il venerdì | 23

