

FIORI E LIMONI DEI PAESI TUOI

di Antonella Cignarale

Collaborazione Paola Gottardi, Celeste Gonano, Enrica Riera

Immagini Giovanni De Faveri, Dario D'India, Andrea Lilli

Ricerca immagini Eva Georganopoulou

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Ed è proprio grazie ai fiori che il 29 gennaio del 1951 al Casinò di Sanremo nasce il Festival della canzone italiana, da un'idea del floricoltore Amilcare Rambaldi

20/01/1987 "GRAZIE DEI FIORI" AMILCARE RAMBALDI - FLORICOLTORE SANREMO

È nata per rilanciare Sanremo dopo i guasti della guerra e mi è venuta una idea che i fiori potessero anche cantare.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Da allora il legame tra il festival e la Città dei fiori diventa indissolubile. Composizioni di fiori hanno fatto parte delle scenografie, garofani, strelizie, rose hanno accompagnato gli artisti sul palco, poi al loro posto è stato introdotto il bouquet in omaggio alle cantanti prima e poi anche ai cantanti.

JESSICA TUA - FLOWER STYLIST FESTIVAL DI SANREMO

Siamo arrivati addirittura lo scorso anno a farne un 90-100 ogni giornata e sono tutti fiori locali.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Questo è lo stile di un bouquet del festival. I suoi fiori oltre a essere coltivati nel ponente ligure sono creati proprio a Sanremo che vanta una tradizione floricola di un secolo.

BARBARA RUFFONI - DIRIGENTE DI RICERCA CREA ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO - SANREMO

La floricoltura industriale possiamo proprio dire che è nata qua. Negli anni 30 veniva coltivato anche il tulipano

ANTONELLA CIGNARALE

Prima qua o prima in Olanda?

BARBARA RUFFONI - DIRIGENTE DI RICERCA CREA ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO - SANREMO

Prima qua

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

All'interno dell'istituto sperimentale per la floricoltura, fondato dai genitori di Italo Calvino, è conservato il primo registro delle varietà di fiori qui ibridati

BARBARA RUFFONI - DIRIGENTE DI RICERCA CREA ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO - SANREMO

È veramente una testimonianza molto importante che le prime varietà di rose e di garofano sono state ibridate in questa zona.

ANTONELLA CIGNARALE

Sanremo è terra natia di ibridatori?

BARBARA RUFFONI - DIRIGENTE DI RICERCA CREA ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO - SANREMO

Certo e hanno dato vita origine a varietà che vengono vendute in tutto il mondo

EX COLTIVATORE STRELIZIE

Se c'era un po' di terra che andava a finire sul muro vai tranquilla che coltivavano anche lì.

ANTONELLA CIGNARALE

E adesso?

EX COLTIVATORE STRELIZIE

Adesso invece è tutto gerbido. Sanremo è morto, a parte un po' di ranuncoli non c'è più niente qua

FLAVIO SAPIA - IBRIDATORE

In questa zona c'erano 350 milioni di piante fino agli anni '80. Adesso non ci sono più.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Per competere sul mercato una varietà di fiore deve essere omogenea e non deve cambiare nel tempo. La sua moltiplicazione viene realizzata per lo più in paesi extra europei. La globalizzazione ha cambiato il volto di Sanremo dove rimangono in piedi pochi ibridatori, per lo più aziende a conduzione familiare.

Questi garofani sono figli di incroci e ogni anno vengono selezionate circa 500 nuove varietà

DONATO DI GIORGIO - IBRIDATORE

Questo è un colore verde con il bordino viola, e addirittura siamo arrivati al garofano anche metallizzato, sono tutti colori che una volta non c'erano. Dopo 13 giorni hanno il petalo ancora bello, sembra raccolto da ieri, praticamente suona

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

La varietà che supera più selezioni viene esposta in questa serra, un vero e proprio catalogo per gli acquirenti.

DONATO DI GIORGIO - IBRIDATORE

Questa è un bianco e rosso Paxi, varietà molto venduta in Cina. Questa è una varietà che va molto bene in Olanda, Moniz.

ANTONELLA CIGNARALE

In quanti siete rimasti aziende di garofano qui a Sanremo?

DONATO DI GIORGIO - IBRIDATORE

Aziende di ricerca siamo rimasti circa 5-6 aziende. Per quanto riguarda i coltivatori a Sanremo forse ci saranno ancora 10 aziende che coltivano garofano.

DA ARCHIVIO MERCATO FIORI DI SANREMO 1959

UOMO: Che qualità di garofani ha?

UOMO: Questo è un Supersole di Mansuino

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO – ARCHIVIO MERCATO FIORI DI SANREMO 1959

Questo è il mercato dei fiori di Sanremo nel 1959, quando la produzione del garofano copriva il 70% del mercato, poi c'erano le rose. Le ceste di fiori riempivano il plateatico, a mala pena c'era spazio per camminare. La compravendita avveniva all'araba, si contrattava quantità e prezzo della merce, poi il commerciante lo scriveva sul biglietto e lo consegnava al coltivatore.

EX COLTIVATORE DI STRELIZIE

La floricoltura era un pozzo di soldi, Sanremo aveva il top del fiore. Continuano a chiamarlo mercato dei fiori, ma non esiste più come mercato dei fiori, c'è di tutto, meno che i fiori.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Il plateatico di Sanremo rappresenta il sistema più antico di compravendita diretta tra produttore di fiori e singoli operatori, utilizzato già da fine '800. Ma oggi si presenta così. Solo una parte è dedicata ai fiori, qui il coltivatore non vende direttamente la merce, ma può depositarla, a venderla ci pensa la società pubblica che gestisce il mercato.

FRANCO BARBAGELATA - DIRETTORE MERCATO DEI FIORI DI SANREMO

Il plateatico oramai sta andando in totale disuso. Adesso il mercato funziona quasi esclusivamente con il nostro cash and carry e con l'asta. Sulla vendita noi teniamo il 10% del valore del venduto.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Siamo all'asta, sugli spalti ci sono commercianti ed esportatori, ma di coltivatori neanche l'ombra, il loro nome è riportato sul tabellone accanto alle varietà di fiori in vendita.

VOCE ASTA

Partiamo da 1,40

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

L'orologio digitale parte da un prezzo massimo per stelo e va decrescendo fino a quando un compratore non si aggiudica il lotto. Anche i prodotti sono cambiati. Ad essere venduti non ci sono più garofani, ma ranuncoli, il successo del ponente ligure. Ciononostante molti coltivatori hanno abbandonato i fiori e sono passati alla produzione delle fronde ornamentali. L'eucalipto, il ruscus, il pitosforum vengono esportati anche fuori Europa. Altri sono passati alla coltivazione di canapa.

ANDREA MANSUINO – IBRIDATORE

Sanremo era una grande piazza di produzione di fiori recisi, oggi la situazione è totalmente cambiata.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Se oggi non ci sono più tanti coltivatori e il mercato del fiore è in agonia, quello che rimane radicato a Sanremo è il know how. La famiglia di Andrea Mansuino si dedica al miglioramento genetico dei fiori da quasi un secolo, a cominciare è stato il prozio Quinto Mansuino, riconosciuto a livello mondiale per aver modificato le caratteristiche del garofano. Andrea è stato per 6 anni presidente dell'associazione mondiale di ibridatori,

su questa terrazza di Sanremo testa le varietà floricole che gli ibridatori gli inviano da tutto il mondo per migliorarle.

ANDREA MANSUINO – IBRIDATORE

Il pisello odoroso come dice il nome è una delle specie con maggiore profumo e che quindi intendiamo potenziare, senti che profumo.

ANTONELLA CIGNARALE

È bellissimo

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Nelle serre ci sono migliaia di varietà di ortensie create da lui e destinate a mercati internazionali.

ANDREA MANSUINO – IBRIDATORE

La commercializzazione dei fiori di Sanremo ha potuto estendersi su Stati Uniti, su paesi più lontani, però l'altra faccia della medaglia è stata che dobbiamo immaginare delle varietà che funzioneranno in climi completamente diversi, come per esempio i climi tropicali, perché i più grandi paesi produttori del mondo di fiori oggi sono la Cina, l'Ecuador, la Colombia, il Kenya. Questo ha scompigliato completamente le carte del commercio del fiore.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Quindi per capire in quali Paesi possono avere un potenziale commerciale le nuove varietà di fiori vanno prima testate in zone climatiche differenti. Flavio Sapia è un noto ibridatore di garofani e ci spiega che ci vogliono 7 anni da quando crea i suoi ibridi alla loro commercializzazione, prima li testa per 3 anni con il clima di Sanremo e poi...

FLAVIO SAPIA - IBRIDATORE

...li comincio a dare in prova in Giappone, Cina, India, Sudamerica. In questi climi alcune varietà funzioneranno bene. In altri climi il comportamento sarà completamente diverso. E identifico diciamo alla fine da 60.000 10 varietà che hanno possibilità commerciali in un mercato o in un altro.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Poi per introdurle sul mercato le varietà selezionate vanno riprodotte in grandi quantità e uguali alla pianta madre. Questo avviene attraverso la propagazione per talea oppure tramite sistemi biotecnologici in laboratorio. Da una piantina in pratica vengono separati i germogli e trasferiti in vasi di coltura a condizioni controllate, questi a loro volta crescono generando nuove piantine che vengono moltiplicate a ciclo continuo.

SERENA VIGLIONE - RESPONSABILE CULTURA IN VITRO ISTITUTO REGIONALE PER LA FLORICOLTURA SANREMO

L'applicazione di questo metodo di propagazione permette di velocizzare i tempi di introduzione sul mercato

ANTONELLA CIGNARALE

Lì quante piantine ci sono adesso?

SERENA VIGLIONE – RESPONSABILE CULTURA IN VITRO ISTITUTO REGIONALE PER LA FLORICOLTURA SANREMO

Abbiamo 16 piante dentro questo vaso. Nell'arco di un anno, con questo tipo di moltiplicazione che è svincolata dalla stagionalità, continuiamo a propagare, moltiplicare

le piante, possiamo ottenerne già un centinaio. Una parte del materiale si può poi dare al laboratorio commerciale e lì verranno fatti invece i numeri industriali, che superano diciamo anche le diverse migliaia di piante fino a milioni di piante.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Un processo che l'ibridatore affida ad aziende terze, dette anche moltiplicatori.

ANDREA MANSUINO – IBRIDATORE

Io mando le piante in Ecuador e se poi gli piace, chiedono l'autorizzazione di poterne coltivare delle quantità importanti. Quindi in Ecuador c'è un moltiplicatore autorizzato da me che farà le piantine... 10.000, 20.000 piante. I produttori coltivano queste piante, recidono i fiori, li raccolgono e li spediscono ai loro clienti negli Stati Uniti.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Una filiera molto lunga da cui l'ibridatore, titolare della varietà brevettata, incassa una royalty per ogni pianta moltiplicata.

ANTONELLA CIGNARALE

Quanto può essere un range di una sua royalty?

ANDREA MANSUINO – IBRIDATORE

Ma il range delle royalty di varietà perenni, come la rosa o l'ortensia, sta tra gli 80 centesimi e l'euro grossomodo per pianta.

FLAVIO SAPIA - IBRIDATORE

Il moltiplicatore si prende la maggior parte del costo della pianta e paga una piccolissima percentuale all'ibridatore, quindi automaticamente si è perso già tre quarti dell'entrata. Bisogna fare dei grossissimi volumi per riuscire a fare questo lavoro.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Ma è diventato più complesso per il singolo ibridatore gestire un mercato che non è più sotto casa.

FLAVIO SAPIA - IBRIDATORE

Praticamente tutti gli ibridatori qua stanno vendendo a ditte multinazionali

ANTONELLA CIGNARALE

Perché?

FLAVIO SAPIA - IBRIDATORE

Perché non c'è più il mercato.

ANTONELLA CIGNARALE - FUORICAMPO

Anche per questo garofani locali nel bouquet del festival ce ne sono pochi o niente, ad abbondare invece sono i ranuncoli, oggi sono il traino della economia floricola sanremese

PAOLO DI MASSA – EX PRESIDENTE ASSOCIAZIONE NAZIONALE COMMERCianti ESPORTATORI FIORI

Questi sono i ranuncoli bianchi Firenze

ANTONELLA CIGNARALE

Stamattina quanto li ha pagati, uno stelo di questi?

**PAOLO DI MASSA - EX PRESIDENTE ASSOCIAZIONE NAZIONALE
COMMERCianti ESPORTATORI FIORI**

Un euro

ANTONELLA CIGNARALE

Questi adesso dove vanno?

**PAOLO DI MASSA - EX PRESIDENTE ASSOCIAZIONE NAZIONALE
COMMERCianti ESPORTATORI FIORI**

A un cliente di New York, è un grossista.

ANTONELLA CIGNARALE

Secondo lei a quanto lo vende un ranuncolo così a New York?

**PAOLO DI MASSA - EX PRESIDENTE ASSOCIAZIONE NAZIONALE
COMMERCianti ESPORTATORI FIORI**

Secondo me si raggiungono anche i 5 dollari.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

A ibridare per prima i ranuncoli è stata la famiglia Brea, sono i loro anche tanti ibridi di garofano e rosa

ANTONELLA CIGNARALE

Rosso Giuseppe Garibaldi?

MANUELA BREA - IBRIDATRICE

Sì

ANTONELLA CIGNARALE

Rosa, Isa Franca Rosa?

MANUELA BREA - IBRIDATRICE

Si

ANTONELLA CIGNARALE

Rosso Astor?

MANUELA BREA - IBRIDATRICE

sì

ANTONELLA CIGNARALE

Tutti ibridi della famiglia Brea?

MANUELA BREA - IBRIDATRICE

Di mio nonno

MANUELA BREA - IBRIDATRICE

Queste qua servono per creare il seme, sono le nostre piante madri

ANTONELLA CIGNARALE

E quanto tempo ci è voluto invece per arrivare ad avere tutte queste varietà da vendere?

MANUELA BREA - IBRIDATRICE

40, 50 anni

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Chi, invece, ha investito per controllare tutta la filiera dalla ricerca alla vendita finale, esternalizzando solo la moltiplicazione massiva, ha creato un monopolio sui propri fiori. La Biancheri Creazioni oggi si attesta leader mondiale nella produzione di bulbi, di ranuncoli e anemoni, con un fatturato di 18 milioni di euro.

ALBERTO BIANCHERI - IMPRENDITORE

Si è capovolta un po' la filiera, soprattutto per altre tipologie di varietà di fiori sono gli olandesi che forniscono l'Italia, siamo noi invece in questo caso che forniamo l'Olanda, non sono grossi numeri però la soddisfazione è tanta.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

La loro fortuna è il clone: il merito iniziale è dell'Istituto regionale per la floricoltura che ha scoperto come clonare i ranuncoli in laboratorio, l'azienda Biancheri ci ha scommesso sopra e così oggi riescono a introdurre sul mercato nuove varietà in 5 anni rispetto agli 8 necessari per produrre i fiori naturalmente da seme.

ALBERTO BIANCHERI - IMPRENDITORE

Questo si chiama Pompon da clone, qua noi abbiamo creato un fiore che può essere raccolto aperto.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

E vendono in tutto il mondo varietà di ranuncoli clone di quasi cento diversi ibridi.

ANTONELLA CIGNARALE

Questi sono ranuncoli?

ALBERTO BIANCHERI - IMPRENDITORE

Sì. Moderna.

ANTONELLA CIGNARALE

Ma sono completamente diversi.

ALBERTO BIANCHERI - IMPRENDITORE

Eh, sì. Questi sono otto anni di ricerca e siamo pronti a uscire con questa linea

ALBERTO BIANCHERI - IMPRENDITORE

Questo è sempre moltiplicato in vitro, però, al posto di avere un unico fiore, un solo stelo, ha più fiori: uno, due, tre, quattro, cinque, sei, quindici, venti fiori.

ANTONELLA CIGNARALE

Come le è venuta l'idea di questa moderna?

ALBERTO BIANCHERI - IMPRENDITORE

Io ho visto questa varietà qua da un ibridatore giapponese dieci anni fa e l'abbiamo cercata di migliorare e di portarla in base al nostro gusto.

Ci siamo specializzati talmente tanto in questa cosa che oggi forse anche una grossa azienda, prima di iniziare a fare tutta questa ricerca, le conviene direttamente comprare da noi

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

A godere dello stesso mare e dello stesso sole dei fiori di Sanremo, molto più a sud, lungo la costiera amalfitana, abbiamo un'altra eccellenza nota in tutto il mondo che va salvaguardata, i limoni costa d'Amalfi a indicazione geografica protetta.

ULDERICO LEONE – PRODUTTORE LIMONE COSTA D'AMALFI IGP

Dove vede le coperture dei teli è coltivata, dove non ci sono teli è stata abbandonata è diventato di nuovo bosco, erano tutti limoneti, sono tutti terrazzamenti abbandonati.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Qui siamo vicino a Minori e terrazzamenti di limoneti abbandonati li vediamo anche a Cetara. Qui invece siamo a Ravello, sono tutti comuni riconosciuti per la coltivazione del limone costa d'Amalfi Igp

ANTONIO CIOFFI - PRODUTTORE LIMONE COSTA AMALFI IGP

Qua c'erano tutti limoni, tutto abbandonato

ANTONELLA CIGNARALE

cioè il suo che è questo qua con le reti è circondato praticamente?

ANTONIO CIOFFI- PRODUTTORE LIMONE COSTA AMALFI IGP

Esatto circondato, su tutti e tre i lati.

Io sono nato in questo limoneto perché è di mia mamma, che ha ereditato dal padre. La mia intenzione è quella di a breve di lasciarlo

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

A scoraggiare c'è anche il fungo che uccide i limoni, il "mal secco"

ANTONIO CIOFFI - PRODUTTORE LIMONE COSTA AMALFI IGP

Se tu sei con il circondato dal mal secco prima o poi attaccherà anche te

ANTONELLA CIGNARALE

Il mal secco prende soprattutto dove ci sono le ferite degli alberi

ANTONIO CIOFFI- PRODUTTORE LIMONE COSTA AMALFI IGP

Esatto

ANTONELLA CIGNARALE

Quindi se dei limoneti qui sono abbandonati e spezzati il mal secco ci va a nozze?

ANTONIO CIOFFI - PRODUTTORE LIMONE COSTA AMALFI IGP

Esatto, io in 2, 3 anni ho perso quasi 100 piante di limone

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Il "Limone Costa d'Amalfi" a indicazione geografica protetta comunemente chiamato "Sfusato Amalfitano" vanta una carica di oli essenziali e di una buccia spessa e edibile, di questo limone non si butta niente

SALVATORE ACETO – PRODUTTORE LIMONE COSTA D’ AMALFI IGP

Provatelo e mi dite di che parliamo

SALVATORE ACETO – PRODUTTORE LIMONE COSTA D’ AMALFI IGP

Il profumo resta sempre, è meglio di Christian Dior, Gucci, Chanel

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Per essere tale, il limone costa d’Amalfi, deve rispettare un disciplinare molto rigido: può essere coltivato solo nei 13 comuni riconosciuti dall’indicazione geografica, la pianta deve essere piegata su un pergolato di pali di castagno e legata solo con materiale sostenibile. Anche il periodo di raccolta è disciplinato, avviene da febbraio a ottobre. La fase più critica poi è il trasporto, dalle terrazze di limoneti fino alla strada bisogna attraversare scalinate lunghe e ripide, e solo dove è possibile le ceste vengono caricate sui muli.

ANTONIO CIOFFI - PRODUTTORE LIMONE COSTA AMALFI IGP

La cassa di limoni deve essere 57 kg e te ne pagano 50. Quindi 7 kg servono per il pagamento dei muli o della persona che viene.

ANTONELLA CIGNARALE

Qua gli asini riescono a camminare?

ROBERTO DI CRESCENZO - PRODUTTORE LIMONE COSTA D’AMALFI IGP – SOCIO COOPERATIVA

No, per forza l’uomo

SALVATORE ACETO – PRODUTTORE LIMONE COSTA D’ AMALFI IGP

Quest'anno è successo che i limoneti con oltre 300 scale non hanno raccolto proprio, i portatori non ci vogliono andare più.

ANTONELLA CIGNARALE

Quelli che portano i limoni?

SALVATORE ACETO – PRODUTTORE LIMONE COSTA D’ AMALFI IGP

Eh! Una cesta di 57 kg, 55 kg voi immaginate 30 viaggi, le giunture, i ginocchi e i cartilagini se ne saltano

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Un lavoro che un tempo purtroppo facevano le donne, chiamate formichelle. Con gli anni poi c’è chi si è dotato della teleferica per caricare le ceste di limoni raccolti, ne ha una anche la famiglia Aceto, storica famiglia di produttori e fondatrice del consorzio di tutela del limone igp della costiera. Il loro terrazzo più antico affaccia proprio sul mare davanti Amalfi, qui i limoni sono stati impiantati nel '900, l’altro è sopra la collina.

Da anni, però, per sostenere le spese dei limoneti la famiglia Aceto, come altri produttori della zona, organizzano i lemon tour con visite guidate e degustazioni per i turisti che arrivano da tutto il mondo. Altrimenti dovrebbero abbandonarli.

ANTONELLA CIGNARALE

Lei a quanto li vende questi limoni?

SALVATORE ACETO – PRODUTTORE LIMONE COSTA D’ AMALFI IGP

Se li vendo io direttamente agli chef o ai produttori di gelato o di limoncello all’estero o al nord Italia riesco a venderli anche 2,30 euro a volte posso arrivare anche a 2,50,

però posso vendere piccoli quantitativi. Quando poi iniziamo il periodo avanzato e dobbiamo vendere e abbiamo a che fare con i commercianti lì iniziano i dolori, siamo costretti a venderli anche a 70 centesimi se ci va bene.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

E il prezzo non è soddisfacente neanche per tutti i coltivatori soci della cooperativa dove vengono conferiti i limoni costa d'Amalfi igp.

BONAVENTURA LANDI - PRODUTTORE LIMONI COSTA D'AMALFI IGP - SOCIO COOPERATIVA

L'anno scorso questi qua li abbiamo venduti intorno all'euro 80 centesimi

ROBERTO DI CRESCENZO - PRODUTTORE LIMONI COSTA D'AMALFI IGP - SOCIO COOPERATIVA

Quest'anno ho fatturato 10 mila euro, faccio un Fap: FATICA A PERD'

Che io sappia una cooperativa annualmente si siedono a tavola, quest'anno stabiliremo un prezzo che di partenza o di sopravvivenza è X euro.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

E a rendere tutto più difficile per i produttori di limoni è la concorrenza, l'eccellenza IGP non riesce a contrastare né quella interna né quella estera.

ROBERTO DI CRESCENZO - PRODUTTORE LIMONE COSTA D'AMALFI IGP - SOCIO COOPERATIVA

Se io devo vedere su un tavolo del ristorante i limoni africani, ma stiamo scherzando e i miei sono stati buttati io l'anno scorso ho perso il 50 per cento del prodotto a terra perché non era vendibile perché i mercati erano intasati. Non dico che voglio creare ricchezza, ma creo qualità.

BONAVENTURA LANDI - PRODUTTORE LIMONE COSTA D'AMALFI IGP - SOCIO COOPERATIVA

La grande distribuzione o altri mercati acquistano prodotti proprio dalla Calabria, della Sicilia...

SALVATORE ACETO - PRODUTTORE LIMONE COSTA D'AMALFI IGP

Dal Sudafrica in estate arrivano, arrivano dall'Egitto addirittura, trattato in un certo modo che non marcisce mai, perché usano antifungicidi. Questo limone qua se lo raccogliete adesso lo mantenete 20 giorni o un mese, d'estate lo dovete vendere perché non mantiene, perché è naturale.

La distribuzione non vuole avere problemi sul marcio su queste cose qua. È una lotta ovviamente impari.

ANTONELLA CIGNARALE

Dell'eccellenza è rimasta il nome praticamente?

SALVATORE ACETO - PRODUTTORE LIMONE COSTA D'AMALFI IGP

Sì, questo è oro giallo solo a chiacchiere.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

Chi invece cerca di mantenere un prezzo di base per i produttori soci è la cooperativa SOLAGRI dove vengono conferiti i limoni di Sorrento igp

MARIANO VALENTINO VINACCIA - PRESIDENTE COOPERATIVA SOLAGRI - PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA LIMONE SORRENTO IGP -

Se al socio paghiamo un euro è perché dobbiamo togliere i 60,70 centesimi di costo di lavorazione, poi più lavoriamo, più cerchiamo di abbassare ovviamente i nostri costi fissi quindi siamo più in grado di tornare altri soldi al socio.

ANTONELLA CIGNARALE FUORICAMPO

E per Angelo Amato il presidente del Consorzio di tutela del limone costa d'Amalfi igp e consigliere della cooperativa il prezzo è anche aumentato negli ultimi anni a vantaggio dei produttori.

ANGELO AMATO - PRESIDENTE CONSORZIO LIMONE COSTA D'AMALFI IGP - CONSIGLIERE COOPERATIVA

Oggi siamo arrivati che il contadino può ricavare da 1 euro a euro 3,50 euro

ANTONELLA CIGNARALE

Quindi chi li vende a meno vuol dire che fa un limone che non è di buona qualità?

ANGELO AMATO - PRESIDENTE CONSORZIO LIMONE COSTA D'AMALFI IGP - CONSIGLIERE COOPERATIVA

Esatto

ANTONELLA CIGNARALE

Senta ma lei il suo prodotto, a quanto riesce a prendere al chilo?

ANGELO AMATO - PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA LIMONE COSTA D'AMALFI IGP - CONSIGLIERE COOPERATIVA

Da 1 euro, 1.50, 2 euro pure 3 euro

ANTONELLA CIGNARALE

lei non ha mai venduto un chilo di limoni suoi a 75, 80 centesimi?

ANGELO AMATO - PRESIDENTE CONSORZIO LIMONE COSTA D'AMALFI IGP - CONSIGLIERE COOPERATIVA

No

ANTONELLA CIGNARALE LANCIO

Sarà che il presidente del consorzio di TUTELA del Limone costa d'Amalfi igp è un bravo produttore, noi però i suoi limoni non li abbiamo potuti vedere, il consorzio purtroppo ha disdetto l'intervista *perché è in atto un giudizio civile* con alcuni produttori della costiera amalfitana, tra cui la famiglia Aceto.

Certo è che i prodotti di eccellenza per cui siamo conosciuti e riconosciuti in tutto il mondo dovrebbero essere salvaguardati dal punto di vista nazionale.

Il limone costa d'Amalfi igp rischia di essere schiacciato dalla concorrenza proprio per i costi di produzione che un limone di qualità richiede.

Certo è che il consumatore comunque incide sul mercato, quando ci troviamo di fronte tante varietà di limoni sui bancali, l'occhio cade prima di tutto sul prezzo e lì bisognerebbe chiedersi perché un prodotto importato costi meno di un prodotto locale di indicazione geografica protetta e poi scegliere cosa mangiare e a chi dare un contributo per sopravvivere. Altrimenti inconsapevolmente rischiamo di dare un contributo all'abbandono della coltivazione delle eccellenze del nostro territorio, dai limoni ai fiori. E anche Per questo è necessario trovare una strada più strutturata che

possa supportare queste eccellenze sul mercato, altrimenti poi farsene un vanto a livello internazionale è ipocrita.