

Riconoscimento dopo un iter amministrativo cominciato sei anni fa

Il limone dell'Etna ottiene l'Igp

La soddisfazione del presidente dei produttori Maugeri: «Sono tremila gli ettari dove si coltiva il prodotto, distribuiti in 14 comuni della provincia»

Daniele Lo Porto

CATANIA

Un iter amministrativo iniziato 6 anni fa, sostenuto con competenza e passione, e concluso con il riconoscimento della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea: il limone dell'Etna è Igp.

Un altro prodotto diventa un'eccezione sulle tavole dei consumatori. Dopo un periodo di splendore, dall'immediato dopoguerra agli anni 80, quando la coltivazione si estendeva su oltre 10.000 ettari e il raccolto veniva lavorato in un centinaio di magazzini nell'Acese, con una ricca filiera, la produzione di questo tipico agrume ha subito una graduale e costante riduzione, con la restrizione dei mercati di esportazione tradizionali, che erano i Paesi dell'Est.

«Adesso gli ettari dove si coltiva il limone dell'Etna, proseguendo una tradizione ultrasecolare, sono circa 3.000 distribuiti in 14 comuni, dall'Alcantara a Catania, lungo la costa e anche all'interno - spiega Renato Maugeri, presidente dell'asso-

ciazione di produttori che si è intestato questo riconoscimento -. Riteniamo che l'indicazione geografica protetta possa essere l'avvio di una rinascita del nostro limone, supportato da moderne strategie di marketing e di vendita, anche online».

Il prossimo obiettivo è rilanciare l'indotto che in modo naturale si può sviluppare da un prodotto con una forte e naturale identificazione con il territorio, qual è appunto l'Etna. Sale, così, a 34 il numero delle Dop/Igp siciliane nel Food e a 5 il numero degli agrumi iscritti: Arancia rossa di Sicilia (Igp); Limone di Siracusa (Igp); Limone Interdonato Messina (Igp); Arancia di Ribera (Dop). Il «Limone dell'Etna identifica quelli coltivati nell'area lungo la fascia costiera etnea: il «Femminello» e il «Monachello», la cui buccia, ricca di olii essenziali, ha un colore che varia da verde chiaro a giallo citrino o giallo chiaro, a secondo della maturazione; un peso che oscilla da 80 a 90 grammi; ed una forma ellittica, ovoidale o sferoidale. La qualità dei frutti del «Limone dell'Etna» è da attribuire allo svi-

luppo e alla maturazione in un ambiente pedoclimatico molto specifico, con suoli di origine vulcanica, tipici delle aree prossime al vulcano e clima mitigato dal mare.

Per l'assessore regionale per l'Agricoltura, Edy Bandiera «è un altro prodotto, simbolo dell'agricoltura siciliana, che si affaccia sul grande panorama europeo delle Denominazione d'origine. Fattore questo che non può che accrescerne il valore di mercato, dove viene percepito soprattutto per le straordinarie qualità salutistiche e l'elevata attività antiossidante».

«Con il riconoscimento Igp si potenzia un'area di grande valore anche paesaggistico perché il vulcano connota e distingue tutto quello che si produce alle falde. La crescita della nostra Regione - sottolinea Francesco Ferreri, presidente Coldiretti Sicilia - è legata anche alla capacità di imbroccare un modello di sviluppo che trae nutrimento dai punti di forza che sono il proprio patrimonio agricolo legato a quello ambientale e paesaggistico». (*DLP*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Riconoscimento Il limone coltivato nelle terre dell'Etna diventa una eccellenza

