

SUL GARGANO
PRODOTTI CHE IL MONDO INVIDIA

Mitici «femminelli» e arance di lusso

Lil limone Femminello ha una scorza sottile e tenera e, grazie alla qualità ambientale del contesto in cui si produce, il Gargano, presenta caratteristiche uniche per genuinità e, soprattutto, per la particolarità dei profumi rispetto ai limoni prodotti nelle altre regioni italiane. L'arancia del Gargano Igp presenta invece una forma sferica ed una pezzatura non eccessivamente grande, il sapore è dolce ed il profumo forte e caratteristico. Fattori distintivi del prodotto sono l'epoca di maturazione (fine aprile-maggio ed anche agosto) e la spiccata capacità di resistere per tempi anche molto lunghi.

Signori, ecco a voi i nuovi protagonisti del Gargano, limone e arancia, per i quali è in corso una grande operazione di riscoperta e valorizzazione. «I nostri agrumi sono unici in Italia - dice **Alfredo Ricucci**, presidente del consorzio di Valorizzazione - perché maturano più tardi rispetto agli altri e dunque possono godere di una finestra di mercato esclusiva. Lo chiarisce anche il disciplinare di regolamento europeo della Igp (*identificazione geografica tipica; ndr*) secondo il quale gli agrumi del Gargano possono essere commercializzati soltanto dopo il 15 aprile». Per fare in modo che la produzione incalzi, il consorzio ha avviato un programma di promozione con i coltivatori: per il momento i soci sono 42 ma ora, grazie a un finanziamento di 300mila euro dell'ex Agensud, potrebbero aumentare: «Il bando - spiega Ricucci - ci permette di sviluppare un'azione di promozione dell'agrumo garganico senza del quale sarebbe stato impensabile promuoverlo. Il progetto - aggiunge - prevede uno studio delle qualità esistenti, la realizzazione di un vivaio, la sanificazione delle piante per reimpiantare il prodotto autoctono la cosiddetta "pianta durementa" del Gargano. Faremo, inoltre, anche una campagna informativa

sull'arancia e limone del Gargano».

Un finanziamento che consente oggi al Consorzio di valorizzazione del limone femminello Igp e dell'arancia bionda del Gargano Igp, di far riprendere la produzione a marciare come un tempo e incrementare i volumi di mercato. «Il progetto ha un rilevante valore strategico nella logica della valorizzazione integrata del territorio per quel che concerne la promozione delle produzioni tipiche e della certificazione dei prodotti e servizi - spiega il presidente dell'ente Parco del Gargano, **Stefano Pecorella** - non dobbiamo inventarci nulla per rimettere in moto, seriamente ed in maniera duratura, l'economia del Gargano. Con questo intervento andiamo a dare fiducia e solidità ad un settore che, come tanti altri, sta subendo gli effetti della crisi economica e delle calamità naturali. Spero che la visibilità

concreta e mirata ad uno dei nostri prodotti tipici e locali, serva non solo a valorizzare il reddito di pochi, bensì la ricchezza per tanti e di un territorio nel quale le prospettive occupazionali dei nostri ragazzi devono essere alimentate dalla promozione delle nostre risorse più autentiche, quali le arance ed i limoni dell'Oasi agrumaria».

Il progetto per la valorizzazione dell'agrumo garganico si è classificato all'ottavo posto su ventidue partecipanti, tra questi anche il consorzio Grana Padano. «Siamo dal 1999 tra i cento prodotti protetti di Slow food, dal 2007 il nostro limone femminello può fregiarsi del marchio di qualità Igp (*per l'arancia bionda il riconoscimento è arrivato un anno dopo; ndr*). Abbiamo - dice Ricucci - margini di crescita molto significativi, aderire al consorzio significa ottenere anche buoni guadagni». *[m.lev.]*



Alfredo Ricucci, presidente
del consorzio
di valorizzazione: «I nostri
agrumi sono unici in Italia»

I soci sono 42 ma ora, grazie a
un finanziamento di 300mila
euro dell'ex Agensud,
potrebbero aumentare

TROFEI DEL
GARGANO
Un aranceto
nei pressi
di Vico, nella
foto sotto
il tipico
limone
del Gargano





IL NANISMO FRENA LA CRESCITA

Micro-aziende hanno «giardini» di 0.50 ettari

I giardini del Gargano corrispondono sommariamente agli ettari su cui vengono coltivati gli agrumi tipici di questo lembo del Mediterraneo, circa 650 compresi nei comuni di Vico del Gargano, Rodi Garganico ed Ischitella circa 650 ettari. La superficie è divisa quasi equamente, con una leggera predominanza per l'arancia garganica estesa su 380 ettari contro i 270 del limone. L'area indicata per la produzione degli agrumi occupa praticamente quasi tutta la superficie agricola del Gargano Nord, che si stende complessivamente per 800 ettari. La superficie media aziendale è di 0.50 ettari, dimensioni dunque molto piccole che hanno contribuito a rallentare il processo di certificazione dell'agrume garganico, fondamentale per una sua espansione commerciale. Contro il nanismo imprenditoriale delle imprese si muove il consorzio per la valorizzazione degli agrumi garganici, affinché la base associativa venga sempre più ampliata in funzione di quella riconoscibilità dei prodotti locali in grado di identificare un territorio. [m.lev.]