

Tonnellate di frutti gialloverdi che migliorano la nostra vita. I limoni, e nello specifico il “femminello” di Siracusa, con l’Indicazione Geografica Protetta, che coltivato in una fascia nemmeno tanto ampia di territorio (sono circa 5.300 ettari in una lingua di circa dieci chilometri, molto più della somma delle altre zone produttive, italiane, portoghesi e spagnole), raccolto da mani esperte e incanalato in una filiera che lo rende materia prima per tantissimi prodotti, dalla merendina alla bevanda gassata, dal limoncello raffinato all’ancora più raffinato profumo parigino.

Il limone che nella sola Provincia di Siracusa dà lavoro a centinaia di persone, dagli agricoltori ai potatori, dai trasportatori ai manovali che hanno come riferimento il “Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP” che in dodici mesi arriva a oltre 150.000 tonnellate di frutto.

E per capire cosa è e cosa fa il Consorzio, i soci del Rotary di Ragusa hanno ascoltato per oltre un’ora Fabio Moschella e Gianluca Agati, rispettivamente Presidente e Direttore del consorzio aretuseo.

Col supporto di chiari e professionali video di pochi minuti, i vertici dell’organizzazione hanno fornito dati e progetti, suggerimenti e prospettive che i rotariani ragusani hanno apprezzato non poco. Ne è stato preciso riscontro il flusso di domande provenienti dall’uditorio intorno agli aspetti tecnici e a quelli economici, oltre alle curiosità su un frutto che tutti conosciamo ma forse meno di quanto si possa immaginare. Per primo chi scrive non sapeva che gli alberi piantati da oltre duemila anni tutt’intorno a Siracusa (ma coinvolgendo i territori di Augusta, Avola, Melilli, Noto, Floridia, Solarino, Priolo, Sortino e Rosolini) hanno tre produzioni l’anno: il “primofiore” da ottobre a marzo, il “bianchetto” da aprile a giugno, e il “verdello” da luglio a settembre.

È certamente motivo di orgoglio, oltre che preziosa fonte di reddito, il sapere che quegli ovali gialloverdi sono alla base degli alimenti della Ferrero, e che l’essenza (sostanza tratta dalla sola buccia del limone, in quantità minime, pochi grammi per frutto) è alla base della lavorazione dei migliori profumi del mondo, quelli ricercati e prodotti a Parigi dalle più blasonate maison della cosmetica.

Saro Distefano