Prodotte tonnellate di limoni il 5 per cento di tutto il Paese e l'occupazione è in crescita

IL FOCUS

Ogni agrumeto ad Amalfi, come in Costiera, racconta una storia familiare. E i percorsi che li attraversano, talvolta fitti dedali in cui si intersecano sentieri e scale a gradoni, sono diventati da un po' di tempo una grande attrazione turistica complice la riscoperta da parte di un turismo consapevole. È grazie a questo fenomeno se le aziende agricole familiari, attive nella zona, aumentano il loro reddito. Nonostante le non poche difficoltà, logistiche ed economiche, ad Amalfi la coltivazione del limone anche per questo è ancora un'attività vivace che continua a svolgere un ruolo di presidio contro il dissesto idrogeologico.

I NUMERI

Un sistema di coltivazione, quello dei limoni, che può considerarsi per questo molto resiliente: dagli ultimi rilevamenti sono state prodotte 1.809 tonnellate di limone Costa d'Amalfi (pari al 5% della produzione italiana totale di agrumi certificati secondo l'Ismea). Il prodotto viene venduto fresco, da febbraio a ottobre, principalmente nei mercati regionali, per un fatturato complessivo di 3,3 milioni di euro. Il periodo di raccolta ritardato rispetto ad altre produzioni nazionali consente prezzi più elevati, che tuttavia non sono sufficienti a remunerare adeguatamente i coltivatori, che riescono a vendere i limoni a un costo che va da 0,50 centesimi di euro a 1,50 euro al chilo. Nonostante ciò l'occupazione in agricoltura nel comune di Amalfi è in aumento: + 2,2% rispetto al 2001. Nell'area sono presenti 4-5 aziende agricole a conduzione familiare e un centinaio di persone che gestiscono i loro limoneti come attività integrativa. Secondo il dossier presentato alla Fao le aziende agricole familiari attive nella zona aumentano il loro reddito grazie al turismo sostenibile, che negli ultimi anni si è dimostrato molto attento alle tradizioni agricole locali. Lontani dal sovraffollamento dei centri storici, questi angoli di grande suggestione si aprono al visitatore per un viaggio tra i colori e le tradizioni dell'intera Costiera. Si arriva da tutto il mondo per ammirare un paesaggio che non ha eguali. Ad Amalfi, come a Minori. A Scala, come a Positano. Ma anche a Maiori e nella vallata di Tramonti. Qui i giardini pensili costeggiano antiche arterie, piccole vie di collegamento tra il mare e la collina. E sono battute ogni anno da migliaia di turisti molti dei quali amanti del trekking. Li vedi armati di bastoni inerpicarsi lì dove la fatica di donne e di uomini ha scolpito un paesaggio unico al mondo. E che da più parti oggi si onora con iniziative di promozione. Il periodo migliore per percorrerli è tra aprile e giugno, oppure tra settembre e ottobre. Suggestivi quelli che uniscono Pontone alla Valle dei Mulini, un luogo incantato alle spalle dell'abitato di Amalfi da cui i sentieri si estendono come ragnatele verso Pogerola, Vettica e Tovere, fino ai piedi del belvedere di Agerola. E poi il "Sentiero dei limoni", tra Maiori e Minori, un tempo percorso dalle "formichelle", donne operaie che trasportavano a spalle le sporte cariche di oro giallo che già dal 1600, come raccontava lo storico Matteo Camera, venivano trasferite via mare verso altri mercati italiani, assieme a limoncelli e a cetrangoli. In Costiera, i pionieri della rivoluzione che ha portato il limone a caratterizzare questo lembo di terra sono gli Aceto, che con il capostipite Gigino, hanno il merito di aver avviato il processo di valorizzazione dello sfusato amalfitano valorizzato con tour tra i giardini pensili. Migliaia i vacanzieri, soprattutto stranieri, che scelgono questa nuova offerta turistica che sta prendendo piede anche in altri territori della Costiera. Tra Minori e Maiori o nella parte bassa della vallata di Tramonti. Esattamente tra Pucara e le frazioni di Paterno Sant'Elia e Paterno Sant'Arcangelo dove sorgono decine di ettari di terrazzamenti coltivati a limoneti. E' grazie a un turismo sempre più consapevole se oggi questa antica cultura è uscita da una crisi profonda evitando l'oblio. E oggi la vera sfida è anche quella di aumentare il reddito degli agricoltori integrando con le attività agricole con il settore turistico, in una declinazione esperienziale e sostenibile. Ma non è tutto perché in un'ottica di cooperazione tra agricoltori nella gestione dei problemi per la riduzione dei costi, si pone la necessità di fornire supporto tecnico e dar vita a corsi di formazione rivolti soprattutto ai giovani al fine di sviluppare una conoscenza del luogo e una formazione tecnica specializzata. Tutto questo insieme a un embargo delle produzioni non locali: in loco dovrebbe essere consentita solo la vendita di limoni locali, a vantaggio degli agricoltori ed evitare la contraffazione.

mar.am.

© RIPRODUZIONE RISERVATA