

A rischio sopravvivenza le albicocche del Vesuvio

La rete Slow food fa quadrato: primo la qualità

L'AGRICOLTURA

Francesco Gravetti

Strozzata da una logica di mercato iper-globalizzata e da una situazione climatica sempre più drammatica, l'albicocca del Vesuvio ha un serio problema: sopravvivere. Il pregiato prodotto coltivato all'ombra del vulcano fa i conti con una crisi profonda, che ha indotto i contadini persino a lasciare marcire i frutti sugli alberi. Niente raccolta se i prezzi sono questi: 5 centesimi al chilo, una cifra imposta dai grandi produttori. Una miseria se si considera che la varietà «pellecchiella», la più famosa e saporita tra quelle coltivate nelle campagne vesuviane, potrebbe essere pagata fino a 2 euro al chilo. Ora Slow Food sta cercan-

do una via d'uscita, con il presidio «Antiche varietà di albicocche del Vesuvio», che individua e recupera 23 specie diverse di albicocca vesuviana. È un progetto di **Fondazione con il Sud**, un tentativo di dare qualità alla produzione, al quale hanno aderito una ventina di agricoltori.

IL MALTEMPO

Il fatto è che le albicocche del Vesuvio, se fossero maturate a tempo debito, sarebbero state acquistate a prezzi decisamente più elevati degli attuali. E invece il freddo e la pioggia di questa primavera ne hanno rallentato la crescita facendole arrivare a maturazione insieme alle varietà standard, tipiche di questo periodo. Accade, dunque, che i grandi produttori internazionali, quelli delle merendine e dei succhi di frutta per intenderci,

impongano il prezzo giocando al ribasso. «I nostri contadini sono eroi ma non hanno chiesto di esserlo», spiega la fiduciaria Slow Food Vesuvio Maria Lionelli, che aggiunge: «Devono essere aiutati a combattere il dissesto idrogeologico, gli incendi, i rifiuti e devono essere aiutati a vendere, non a svendere. I contadini vesuviani si sono associati per essere più competitivi, non per rincorrere le aziende conserviere, per innovare il prodotto e



conservare il patrimonio». I frutteti di albicocchi del Vesuvio coprono circa 2000 ettari, a fronte di altri 1000 nel resto della regione. Proprio come il pomodoro del piennolo e il vino, all'ombra del Vesuvio le albicocche vengono meglio che altrove. Ma le logiche produttive hanno impoverito il sistema. Con il progetto di Slow Food, delle circa cento tipologie registrate negli anni Sessanta ne sono state rintracciate 23. Molti agricoltori le hanno sostituite con coltivazioni meno faticose, disperdendo questo patrimonio di biodiversità resiliente.

IL MERCATO

«Dobbiamo attivarci per preservare tutto il patrimonio genetico utile a fronteggiare un futuro che si prospetta ancora più duro. Se la politica risponde solo alle logiche di mercato, allora abbiamo perso la nostra unica via di salvezza» dice Patrizia Spigno, referente regionale dei Presidi Slow Food.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

