

Le arance di Lucio e Ketty

written by Rivista di Agraria.org | 5 giugno 2018



Lucio Messina

Siamo Lucio e Ketty Messina, fratelli e giovani produttori agrumicoli Siciliani, trasferiti a Firenze per intraprendere gli studi presso la Facoltà di Agraria.

Possediamo insieme alla mia famiglia un fondo agricolo di 1,6 ettari, sito nel territorio di Palagonia (CT), interamente specializzato nella coltivazione di arance Tarocco a polpa rossa, limoni, mandarini, cedri e pompelmi.

La nostra sfida ed il nostro progetto è nato nel tentativo di non far morire l'agrumeto di famiglia da troppo tempo vessato su più fronti: da un lato, da un prezzo di vendita così basso da non dare la possibilità neppure di coprire le spese minime di produzione (irrigazione, potatura) dall'altro dalle politiche economiche di mercato che, avendo ridotto i dazi doganali, permettono ai prodotti coltivati al di fuori dell'unione Europea di arrivare sui nostri mercati a prezzi sleali e non concorrenziali.

Stanchi di vendere i nostri agrumi ad un prezzo medio di 8/10 CENTESIMI di euro abbiamo deciso di sdoganarci da questo sistema oppressivo.

Il nostro agrumeto come appena detto ricade nel territorio denominato Arancia Rossa di Sicilia IGP, La denominazione legata al nostro territorio nasce dal fatto che la colorazione che caratterizza i frutti è dovuta alla presenza di antocianine, pigmenti con funzione antiossidante che per formarsi hanno bisogno di escursioni termiche marcate tra il giorno e la notte tipiche del territorio alle pendici dell'Etna. I frutti della stessa varietà, infatti, in luoghi di coltivazione differenti non presentano la stessa intensità di colore. Pur ricadendo nel suddetto territorio non possediamo la certificazione.



Gli agrumeti ai piedi dell'Etna

Per ragioni ecologiche ed etiche, non utilizziamo sui nostri agrumi pesticidi e prodotti fitosanitari di sintesi, cercando di coltivarle nel modo più naturale possibile, possiamo dunque dirvi che le nostre arance sono non trattate.

Nel corso di questa stagione produttiva le uniche lavorazioni eseguite nell'agrumeto sono state:

- Concimazione di base N-P-K post-raccolta;
- Fresature ed erpicature per eliminazione erbe infestanti;
- Irrigazione.

Come detto precedentemente vendiamo i nostri agrumi direttamente ai nostri clienti, inviandoli in cassette direttamente a casa con corriere postale.

Le nostre cassette sono da 16 kg e possono essere riempite a piacimento con gli agrumi disponibili in quel periodo. Gli agrumi vengono raccolti dalla pianta al momento della prenotazione e recapitate nell'arco di 48 h.

Vi ringraziamo per aver letto la nostra storia e vi invitiamo ad assaggiare i nostri prodotti.



Le arance di Lucio e Ketty