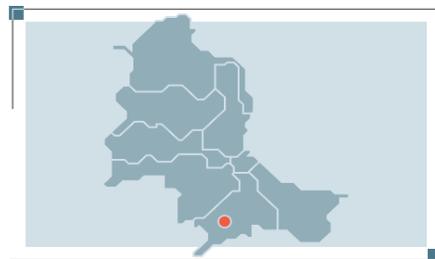




Ciaculli



C'è meno terra per il mandarino ma il consorzio punta sui giovani

Nuovi soci tra i produttori del "tardivo". Il terreno si è dimezzato

PAOLA DE SIMONE

L'ASPERANZA, il presente e il futuro di Ciaculli sono tutti lì, racchiusi in quella buccia dorata. È la coltivazione del mandarino tardivo che da sola mantiene in vita la contrada di Ciaculli. E oggi migliora oggi la sua filiera produttiva. Grazie al nuovo stabilimento di oltre 1000 metri quadrati, e alle innovative dotazioni tecnologiche, il consorzio che raggruppa oltre 70 soci e circa 260 ettari di terreni potrà adesso ottimizzare il lavoro di confezionamento e ottenere tutte le certificazioni necessarie per diventare più competitivo nei mercati nazionali e internazionali.

Trenta ettari di coltivazioni sono stati destinati alla nascita di un gigante edilizio



L'ATTREZZO
Il calibratore elettronico seleziona in automatico i frutti in base al peso e alle dimensioni

L'ANZIANO
Giovanni La Rosa ha 89 anni ed è il produttore più anziano del consorzio di Ciaculli

IL GIOVANE
Salvo D'Agati, 24 anni, è il volto più giovane del consorzio e cura il marketing



Una ventata di modernità per i produttori più anziani e, al contempo, una folata di speranza per i soci più giovani che, grazie allo sviluppo apportato dal nuovo complesso industriale, si sentono adesso più motivati a non abbandonare la campagna e il mestiere di agricoltore.

Gli abitanti della contrada sono tutti, di fatto, imparentati in qualche modo con questa attività, ma il rischio che tale legame scompaia per sempre è alto. Basti osservare l'erosione che ha subito e continua a subire il polmone verde e fruttifero della Conca d'oro. I terreni coltivati ad agrumi nel giro di qualche decennio si sono più che dimezzati, da 1500 a soli 700 ettari, per dare spazio a villette, palazzi, capannoni industriali e un gran

numero di costruzioni abusive, con il pericolo di un grave dissesto idrogeologico. «E i terreni edificabili – commentano dal consorzio – hanno avuto il meglio su quelli ad uso agricolo anche quando, circa dieci anni fa, fu inserito nel piano regolatore cittadino il progetto di realizzazione del Parco agricolo di Ciaculli. Una bella idea, ma mai realizzata».

Intanto continua l'erosione: altri 30 ettari sono stati venduti recentemente per far costruire un colosso edilizio. Come farà il piccolo agricoltore a resistere, quando si troverà attorniato da edifici industriali? «Per non parlare della concorrenza, a partire dagli anni Sessanta, degli agrumeti moderni e meccanizzati – dice il presi-

dente del consorzio Giovanni D'Agati – questi ultimi, infatti, rispetto ai nostri che sono legati prevalentemente a processi di lavorazione manuali, riescono ad abbattere i costi di produzione. E la concorrenza viene anche dal mandarino tardivo prodotto a Castelvetrano, a Catania, nel Maghreb, in Grecia». Non a caso il frutto originario del Palermitano è uno dei prodotti tutelati da Slow Food. «Il tardivo di Ciaculli – spiega Franco Ferrara, amministratore del Consorzio – nasce negli anni Quaranta, per una mutazione spontanea del mandarino Avana. Un agricoltore scopri per caso in un fondo un frutto anomalo che iniziava a maturare più tardi, da gennaio a marzo; da lì infatti deriva il no-

me "Marzuddo", un mandarino con pochissimi semi, dolce, succoso e dalla buccia fine che da allora si diffuse rapidamente tra i coltivatori della zona».

Tante le difficoltà, dunque, ma il lavoro va avanti. Nel nuovo stabilimento la giornata inizia presto. Alle 6 del mattino c'è già un gran fermento e la macchina organizzativa non si fermerà prima delle 22, quando l'ultimo carico partirà verso i magazzini della grande distribuzione. I produttori arrivano con i loro mezzi e scaricano il prodotto, che viene poi stoccato, spazzolato, lucidato, incerato. Un calibratore elettronico, acquistato grazie al contributo dell'assessorato regionale all'Agricoltura, misurerà ogni singolo mandarino in ba-

se al peso e al diametro. Solo quelli migliori entreranno nel processo di confezionamento. E anche in questa fase un costoso macchinario dotato di pesatrice elettronica sfonderà a gran velocità i sacchetti arancione che troveremo poi negli scaffali di alcuni supermercati, anche del Nord Italia.

Ogni anno vengono spediti oltre 40 mila quintali di frutta. "Mare arte e mandarino" è lo slogan che viaggia insieme alle confezioni, per promuovere al meglio non solo il prodotto ma anche il suo territorio. Salvo D'Agati, 24 anni, responsabile marketing, studia Business administration alla Bocconi di Milano, il suo obiettivo è mettere in pratica tutto il suo sapere per vincere la "scommessa" del Consorzio: «Trasformare quella che è oggi una commodity – dice D'Agati – in un

prodotto con un suo brand, con una sua identità. La scommessa è quella della qualità, ma anche quella di mantenere viva l'etica che contraddistingue il Consorzio. Noi non siamo semplici commercianti che hanno come unico obiettivo il massimo profitto, noi siamo prima di tutto coltivatori con una storia. In un periodo in cui le aziende licenziano noi siamo sempre più consapevoli che il vero valore aggiunto della nostra impresa consortile sono le persone che qui lavorano e il loro bagaglio di sapere. A nulla servirebbero i macchinari senza queste persone che sono il nostro cavallo di battaglia. Certo i macchinari servono, soprattutto in un contesto concorrenziale nel quale non si può rimanere indietro,

LIVE VILLAESPERIA
HOTEL & RISTORANTE
BANQUETING & CATERING

Un nuovo spazio dove festeggiare le vostre nozze

Viale Margherita di Savoia 53 - Mondello
Tel. 091 684 0717 - www.hotelvillaesperia.it

Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali
CONSIGLIERA REGIONALE DI PALERMO
Regione Siciliana Assessorato del Lavoro, della Previdenza Sociale, della Formazione Professionale e dell'Emigrazione

LE DONNE, LA VITA, IL CINEMA.
RASSEGNA CINEMATOGRAFICA E NON SOLO
INGRESSO GRATUITO

MARTEDÌ 21 Aprile
LE DONNE E LA POLITICA
h. 20.00 Dibattito
h. 20.30 Correva l'anno... di Pina Mandolfo e Maria Grazia Lo Cicero

CINEMA ROUGE ET NOIR - PALERMO - PIAZZA VERDI, 8

Il relax è unisex... l'estate è fatta per amarsi in nuda libertà.

Preparati alla **remise en forme estiva** nei nostri centri benessere

Palermo
via M. Stabile, 172 (ang. R. Settimo) tel. 091583227
via I. La Lumia, 1 (dietro il T. Politeama) tel. 0919763444

Solo Donna
Il piacere di sentirsi in farm.



La borgata

Le uniche iniziative sono quelle organizzate dalla parrocchia

Il silenzio e la diffidenza nel rione dei disoccupati

DAVIDE MATRANGA
NICOLA MERENDINO

UN QUARTIERE che dopo essere stato al centro delle cronache per avere dato i natali a illustri personaggi della mafia ed esserne stato scenario nelle continue lotte, sembra poi essere sprofondata nel silenzio. Ciaculli è sceso lentamente in un silenzio assordante che vede le uniche voci provenire da un'iniziativa imprenditoriale come quella del mandarino tardivo, e dalle iniziative di una parrocchia, che con grandi difficoltà cerca di offrire qualcosa là dove nulla esiste ai giovani.

Via Ciaculli è l'epicentro del quartiere, un vero e proprio budello lungo quattro chilometri lungo il quale si trovano case popolari, palazzine a due o tre piani alternate a splendide ville come quella dove viveva Michele Greco, "il papa". Ironia della sorte, poi, all'ingresso del quartiere, provenendo dalla città sulla destra si vede la tabella che dà il benvenuto a Palermo. Quasi a volere ricordare a tutti i passanti, ma anche ai residenti, un'appartenenza che sembra distante diversi chilometri, non solo fisici.

La vita si svolge nel solo slargo, non lo si può considerare una piazza, della via principale. Qui si trovano le uniche attività commerciali: un bar, un supermercato, un panificio, una macelleria ed una farmacia. È qui che si percepisce un'atmosfera ovattata, fuori dal comune. Difficile, davanti al bar, scambiare alcune parole che gli avventori, diffidenti di fronte alle domande. Una persona, alla fine, decide di aprirsi confidando di avere quattro figli ed una moglie a carico: il lavoro si trova soltanto in nero ed ogni mattina lui va al mercato ortofrutticolo a scaricare casse.

Il punto più vitale di Ciaculli è la scuola elementare "Nino Bixio", parte dell'Istituto Puglisi di Brancaccio. Il piano terra della sua sede è stato collaudato due settimane e così i bambini hanno smesso con i dop-

Non c'è una piazza ma uno slargo dove tra pochi negozi e una scuola si svolge tutta la vita. "Chi lavora qui è visto come un monocolo che si trova in mezzo ai ciechi"

ma anche per migliorare la qualità del lavoro degli stessi impiegati dello stabilimento e lo standard qualitativo del prodotto».

Fa ben sperare l'energia, la competenza e la voglia di crescere di questi giovani che credono ancora nel valore della terra: «Ogni volta che torno da Milano il mio primo pensiero è quello di andare tra gli agrumeti a respirare aria pulita - dice il giovane D'Agati -, e in una città inquinata come Palermo è veramente un privilegio. Con in mente sempre il desiderio e l'obiettivo di impegnarci per sviluppare sempre di più la nostra organizzazione, entrando in una fase di crescita continua, e rendendo il giusto riconoscimento economico ai nostri col-

tivatori, che portano avanti da anni e con pazienza quella che si può definire a ragione una vera "industria eco-sostenibile"».

«Con l'apertura del nuovo capannone - racconta Benedetto

Nel quartiere non c'è attività diversa dall'agricoltura "Chi l'ha ereditata non vuole mollare"

Ferrara, uno dei soci più giovani -, arriva anche la speranza, non la certezza, che questo lavoro dia nuove prospettive di guadagno. Non possiamo pensare, infatti, di lavorare solo per tenere

vivo il giardino. I giovani che fanno parte del consorzio hanno ereditato come me il mestiere dai padri e dai nonni e vorrebbero proseguire questa tradizione». Il socio più anziano, Giovanni La Rosa, ha 89 anni compiuti, e continua a portare i mandarini della sua piccola campagna qui al magazzino. Arriva puntuale ogni giorno con la sua moto ape. Per lui più che un lavoro è un modo di vivere, l'unico che conosce. Un altro socio, Giuseppe La Rosa, lavora da sempre con il Consorzio. Sua madre, anche lei figlia d'arte, ne è stata una delle fondatrici. Ha qualche perplessità sul futuro della sua campagna perché pensa che sarà sempre più difficile trovare la manodopera ne-

cessaria. «Ho 40 anni e due figlie femmine - dice il produttore - chissà se anche loro si dedicheranno all'azienda. Devo forse sperare che abbiano la "sfortuna" di sposare un agricoltore?»

Intanto c'è da ricordare che il nuovo stabilimento ha creato nuovo lavoro per la gente di Ciaculli. Ci sono più di trenta dipendenti, la metà sono giovani, per lo più figli di produttori soci. «Il Consorzio da solo non può salvare la contrada - conclude il presidente D'Agati - ma è uno strumento per sostenere il nostro territorio. Compito della politica è salvaguardare questo patrimonio che produce agrumi ma anche ambiente, tutelando la biodiversità e l'ecosistema».

pi turni cui erano costretti. «I bambini non volevano andare a scuola per via dei turni pomeridiani - racconta una madre - Non hanno potuto fare educazione fisica per tutto un anno, praticamente erano stati confinati nelle aule». Adesso si aspetta il collaudo e la consegna di tutto l'edificio.

«Non abbiamo una scuola media - lamenta Alessandro Maimona, rappresentante dei genitori della Nino Bixio - e tanto meno una scuola superiore. I nostri ragazzi sono costretti a frequentare istituti lontani dove, per arrivare, è necessaria più di un'ora la mattina».

Padre Francesco Baiamonte, il parroco della chiesa del Santissimo Crocifisso, ha un ruolo importante. Svolge il suo ufficio a Ciaculli da quasi quindici anni. Conosce bene la zona e le varie realtà: «Le persone che vivono qui si dividono in due categorie: ci sono i nativi del luogo e chi è venuto a vivere successivamente nelle case popolari. Alcuni di questi appartamenti sono condivisi addirittura da tre generazioni. Sono pochi quelli che lavorano e che, per questo, possono essere considerati come monocoli in mezzo ai ciechi».

Capo

Il gruppo di anziani ha aderito al progetto del Comune e ha scelto di fare da cicerone per la chiesa di Santa Maria di Gesù

I vecchietti di Villa Tasca adottano la chiesa

DARIO PRESTIGIACOMO

DA CINQUE anni, una volta andati in pensione, hanno deciso di impegnarsi per la loro città, per recuperare le bellezze artistiche e monumentali che da giovani hanno potuto ammirare nel loro splendore, prima che tempo e incuria le consegnassero al degrado. E così hanno aderito a "Palermo apre le porte", occupandosi prima della chiesa di San Francesco di Sales, poi di quella dell'Annunziata, della bottega artigianale della famiglia Bertolino e infine, da due anni, hanno preso a cuore le sorti di un piccolo gioiello del barocco, la chiesa di Santa Maria di Gesù al Capo.

"Quando abbiamo messo piede in questo luogo ce ne siamo subito innamorati"

«Guardi quanto è bella, nonostante tutto il male che le hanno fatto», dice, quasi come se stesse parlando di sua nipote, Giulia Romeo, 69 anni, che insieme agli altri pensionati e ai responsabili del centro per anziani "Villa Tasca" si sta occupando da venerdì di fare da cicerone a turisti, studenti e curiosi. «Appena ho messo piede in questa chiesa, me ne sono subito innamorato», racconta, indicando il grande affresco che decora la volta, "L'Annunzio dell'Arcangelo Gabriele a Zaccaria".

GLI ANZIANI

Il gruppo di anziani di Villa Tasca che ha adottato la chiesa del Capo



Anche gli altri pensionati parlano della chiesa con affetto e orgoglio. Raccontano della sua storia secolare, della leggenda che vuole che da qui, nel diciassettesimo secolo, vi fosse l'accesso ai sotterranei dei Beati Paoli. «Quel-

lo che ci ha più colpito sono stati i ringraziamenti degli anziani del quartiere - dice Guglielmo Puzzo, ex operaio dei Cantieri navali - molti di loro frequentavano la chiesa da piccoli, prima che venisse chiusa. La chiamano ancora la chiesa dei "Canceddi", dal nome della confraternita che qui aveva sede. Rimetterci piede è stato per loro un tuffo nel passa-

"Gli abitanti del rione che avevano visto la cappella da piccoli ci hanno ringraziato"

to». L'idea di occuparsi di Santa Maria di Gesù è nata dall'incontro con la comunità di Sant'Egidio, cui recentemente è stata affidata la chiesa. «La cosa che più mi ha sorpreso è l'entusiasmo con cui questi pensionati si sono messi al lavoro», racconta Vincenzo Ceruso, membro della comunità. Non si stupisce Antonel-

la Guastella, responsabile del centro: «Noi svolgiamo prevalentemente attività di servizio sociale - dice - ma nel tempo, anche grazie alla vitalità degli anziani del centro, abbiamo avviato una mole enorme di progetti». Come i percorsi guidati su Monte Pellegrino, che partiranno in estate.

«Siamo dei "giovani" anziani», tiene a precisare Giuseppe Capitanò. Adesso, l'obiettivo è di far avviare al più presto i lavori di restauro: «Nessuno si è occupato della cripta dove venivano seppelliti i confrati - lamenta Giulia - qualcuno ha raccolto le ossa e le ha messe in cassette per la frutta. E lì sono rimaste».