

Il presente lavoro è stato realizzato nell'ambito di una ricerca finanziata dal MURST 40% su Agroalimentare e flussi turistici: un modello di previsione.

Il gruppo di lavoro che costituisce l'unità di ricerca di Palermo è così composto:

Antonino Bacarella, Professore ordinario, che ha coordinato il lavoro ed ha redatto il Cap. 1: La storia ed il Cap. 7: Conclusioni.

Caterina Patrizia Di Franco, ricercatrice, che ha redatto il paragrafo 6.2: La metodologia ed i risultati dell'indagine, del Cap. 6: L'indagine: agroalimentare e turismo.

Simona Bacarella, ricercatrice, che ha redatto i Cap. 2: Aspetti ambientali, Cap. 3: L'agricoltura, Cap. 4: L'industria alimentare e la ristorazione, Cap. 5: Il turismo.

Marina Giorgianni, collaboratore alla ricerca per contratto, che ha redatto il paragrafo 3.3: I prodotti tipici, del Cap. 3: L'agricoltura ed il paragrafo 6.1: Il distretto turistico di Cefalù, del Cap. 6: L'indagine: agroalimentare e turismo.

**Dipartimento di
Economia dei Sistemi AgroForestali**

Università degli Studi di Palermo

Agroalimentare e flussi turistici in Sicilia

a cura di Antonino Bacarella

INDICE

1. La storia , <i>Antonino Bacarella</i>	pag. 7
2. Aspetti ambientali , <i>Simona Bacarella</i>	pag. 15
2.1. L'ambiente morfologico, climatico, idrologico, pedologico	pag. 15
2.2. Le condizioni dell'esercizio dell'agricoltura	pag. 16
2.3. Le formazioni vegetali e le aree protette	pag. 17
3. L'agricoltura , <i>Simona Bacarella</i>	pag. 21
3.1. Le tipologie delle attività agricole	pag. 21
3.2. La struttura della produzione.....	pag. 26
3.3 I prodotti tipici, <i>Marina Giorgianni</i>	pag. 31
3.3.1 <i>Premessa</i>	pag. 31
3.3.2 <i>Agrigento</i>	pag. 32
3.3.3 <i>Caltanissetta</i>	pag. 38
3.3.4 <i>Catania</i>	pag. 40
3.3.5 <i>Enna</i>	pag. 45
3.3.6 <i>Messina</i>	pag. 46
3.3.7 <i>Palermo</i>	pag. 53
3.3.8 <i>Ragusa</i>	pag. 63
3.3.9 <i>Siracusa</i>	pag. 68
3.3.10 <i>Trapani</i>	pag. 73
3.3.11 <i>I prodotti tipici ad estensione regionale</i>	pag. 82
3.4. Il valore delle produzioni tipiche.....	pag. 87
3.4.1. <i>La metodologia</i>	pag. 87
3.4.2. <i>La stima e le considerazioni</i>	pag. 89
Prospetto dei prodotti tipici del territorio siciliano.....	pag. 92
4. L'industria alimentare e la ristorazione , <i>Simona Bacarella</i>	pag. 114
4.1. L'industria alimentare	pag. 114
4.2. La ristorazione.....	pag. 121
5. Il turismo , <i>Simona Bacarella</i>	pag. 125
5.1. L'offerta turistica.....	pag. 125
5.2. La domanda turistica.....	pag. 130
5.3. La delimitazione delle aree turistiche in Sicilia.....	pag. 138

6. L'indagine: agroalimentare e turismo	pag. 144
6.1. Il distretto turistico di Cefalù, <i>Marina Giorgianni</i>	pag. 144
6.1.1. <i>La scelta di Cefalù</i>	pag. 144
6.1.2. <i>Cenni storici e risorse culturali</i>	pag. 144
6.1.3. <i>Cefalù ed il comprensorio Madonita</i>	pag. 146
6.1.4. <i>Infrastrutture turistiche e servizi</i>	pag. 149
6.1.5. <i>Andamento dei flussi turistici</i>	pag. 151
6.2. La metodologia e i risultati della indagine, <i>C. P. Di Franco</i> ...	pag. 156
6.2.1. <i>Aspetti metodologici</i>	pag. 156
6.2.2. <i>Analisi dell'offerta di ristorazione</i>	pag. 159
6.2.3. <i>Le preferenze eno-gastronomiche dei turisti</i>	pag. 167
6.2.4. <i>Considerazioni</i>	pag. 168
7. Conclusioni , <i>Antonino Bacarella</i>	pag. 170
Questionario	pag. 175
Bibliografia	pag. 179

1. La storia

La Sicilia per ampiezza del territorio e per numerosità della popolazione è la più estesa isola del Mediterraneo e la più vasta fra le regioni italiane (eccezione fatta per Lombardia e Lazio per la popolazione).

Nella storia, per la sua posizione al centro del Mediterraneo, ha avuto una funzione di grande importanza strategica fino a quando i traffici e gli interessi economico politici erano intensi fra i paesi e le popolazioni del bacino del Mediterraneo, e dunque della costa africana, europea ed asiatica e del loro più o meno immediato entroterra.

Tale situazione si mantenne fino al XVI secolo, cioè fino a quando la scoperta dell'America non spostò i traffici e gli interessi economico-politici dei paesi europei verso l'Atlantico, determinando nei secoli successivi l'involuzione economica, politica, e sociale di gran parte dei paesi del bacino del Mediterraneo.

Quest'ultima situazione ha appesantito lo stato di insularità della Sicilia e nei tempi più recenti, anche dopo l'Unità d'Italia, non ha consentito all'isola di partecipare ai processi di industrializzazione dell'Italia e dell'Europa, ed in definitiva ai grandi processi dello sviluppo economico e sociale moderno.

Nell'antichità l'influenza di numerose popolazioni immigrate o conquistatrici e successivamente quella delle dominazioni europee portarono culture originarie e determinarono sinergie culturali evolutive, come appunto si riscontra diffusamente nei siti e reperti archeologici, di cui la Sicilia è ricca in ogni parte del suo territorio, e nel patrimonio artistico, urbanistico ed architettonico della gran parte delle città e paesi.

L'introduzione dell'agricoltura e dell'allevamento ha origine nel periodo neolitico per effetto dell'influsso delle civiltà del Vicino Oriente, dove si colloca verso l'VIII millennio a.C. la nascita dell'agricoltura seminativa, basata essen-

zionalmente sulla cerealicoltura (grano e orzo), e dell'allevamento diversificato di caprini, ovini, bovini e suini.

La preistoria siciliana (età del rame nel III millennio ed età del bronzo II millennio) fu caratterizzata da uno sviluppo culturale composito, difforme da quello e da quanto avvenuto nella penisola, perché l'isola si trovò al centro di quel vasto flusso di trasmissione culturale che originatosi nel mediterraneo orientale si diffondeva verso occidente e fino alla penisola iberica e da questi ritornava ampliandosi in diverse direzioni, e dunque anche in Sicilia.

La prima serie di complesse migrazioni in Sicilia ebbe inizio intorno al XVIII sec. a.C., con i Sicani, da cui il nome Sicania dell'isola (prima ancora denominata Trinacria), provenienti dalla penisola iberica.

Seguirono, dopo la caduta di Ilio, i Troiani ed altri, che furono chiamati Elimi, ed i Siculi (XI sec. a.C.) provenienti dall'Italia peninsulare, da cui il nome Sicilia.

Anche i Fenici prima ed i Punici successivamente (dal IX sec. a.C.) sono presenti lungo le coste dell'isola per esercitare rapporti commerciali con i Siculi; i Fenici molto probabilmente introdussero il grano e la vite, portandoli dalla Palestina tra l'XI ed il IX sec. a.C.. L'influenza della civiltà punica incomincia a decadere con la colonizzazione greca a partire dall'VIII sec. a.C. e sostanzialmente ha fine nel IVsec. a.C. con la distruzione, da parte di Dionisio tiranno di Siracusa, di tutte le colonie puniche e dei loro alleati (Mozia, Segesta, Solunto), anche se i punici continuarono a mantenere il dominio della Sicilia occidentale.

Con l'arrivo dei Greci si accentua il processo di evoluzione urbanistica, politica, demografica, culturale ed economica; nell'arco di poco più di un secolo i Greci mutarono l'assetto socio-politico della Sicilia introducendo il sistema delle póleis, sviluppando interessi commerciali, creando stanziamenti agricoli ed espandendo in territori più ampi l'agricoltura.

Durante la colonizzazione greca si diffusero le coltivazioni di grano, vite e olivo, i cui prodotti furono oggetto di attivi scambi commerciali con le popolazioni della costa africana e con Cartagine.

I coloni greci introdussero in Sicilia molti vitigni fra cui, come fa fede l'etimo, il Grecaù e Greca, scomparsi nel secolo diciannovesimo, ed il Grecanico, ancora oggi coltivato specialmente nel marsalese ed alle falde dell'Etna. L'olivo e l'olio rivestono un ruolo di rilievo nel paesaggio e nella produzione agraria dell'isola; l'olivo diviene pianta caratterizzante del paesaggio mediterraneo.

La colonizzazione greca ebbe durata fino al III sec. a.C., cioè fino a quando i Romani incominciarono la loro opera di conquista e con le guerre puniche e la sconfitta di Cartagine acquisirono il controllo del Mediterraneo. La Sicilia divenne provincia dell'impero romano; finisce così la indipendenza dell'isola (nel 241 a.C.).

I Romani imposero il sistema delle decime sul raccolto, gli acquisti a prezzo forzoso del grano, le tasse sui pascoli, lasciarono però larga autonomia alle iniziative locali.

La dominazione romana portò dunque una trasformazione profonda nella economia isolana, facendo divenire la Sicilia, che in precedenza aveva nel territorio diffusa presenza di coltivazioni specialistiche, con il latifondo il granaio di Roma, ossia una economia complementare a quella più ricca dell'Italia.

Durante l'impero romano la Sicilia, pur essendo luogo di residenza di molti cittadini della penisola, non raggiunge più la prosperità economica e l'importanza politica del periodo ellenistico. Tuttavia, secoli di pace, insieme ad un nuovo assetto dell'economia latifondistica (ricchi proprietari che avevano sede presso splendidi palazzi al centro di grandi tenute) sostenuta dall'impiego di manodopera di schiavi ed alla presenza diffusa di piccole proprietà di coltivatori, diedero benessere alla Sicilia. Intorno al I sec. a.C. l'economia agricola con il nuovo assetto del regime fondiario da granaria si fa prevalentemente olearia e vinicola (nelle piccole proprietà) ed armentizia (soprattutto nel latifondo con gli allevamenti di bestiame equino, bovino, ovino).

La dominazione romana si esercitò fino al V sec. d.C., quando incominciarono le invasioni barbariche, con i Vandali nel 440, e culminarono con la denominazione degli Ostrogoti dal 476 al 535, e successivamente con la grande invasione nel 549 di Totila, re degli Ostrogoti.

Le invasioni barbariche costrinsero le popolazioni rurali all'abbandono delle terre.

Nel 535 con Belisario i Bizantini conquistarono la Sicilia e la dominarono fino all'827, quando le incursioni arabe (iniziate nel 651-658) culminarono con lo sbarco di un esercito di oltre 10.000 musulmani a Mazara; l'occupazione araba dell'isola si completò nel 902 con la conquista di Taormina.

Durante il periodo bizantino l'agricoltura era esercitata nei fondi raggruppati in "masse", dove prevalevano le vaste proprietà della Chiesa, che nel secolo VIII possedeva addirittura i due terzi delle terre dell'isola.

In questo periodo di cristianesimo sono prevalse le coltivazioni sull'allevamento del bestiame.

Con l'occupazione araba l'isola si trova inserita nel circuito economico, commerciale, culturale e politico dell'area islamica nordafricana ed ebbe un periodo di crescita economica e civile durato oltre due secoli.

Gli arabi portarono in Sicilia dalle zone tropicali dell'Estremo Oriente il limone e l'arancio amaro e forse anche la canna da zucchero, ma anche il vitigno di uva da tavola Zibibbo, attualmente coltivato nell'isola di Pantelleria; gli arabi inoltre apportarono profonde innovazioni nelle tecniche e nelle opere irrigue.

Il dominio arabo crolla nell'XI secolo con la conquista dell'isola da parte dei Normanni (1061-91).

Durante il periodo normanno con la migrazione di popolazioni lombarde furono colonizzati numerosi centri. I Normanni introdussero in Sicilia il modello di organizzazione delle società feudali dell'Europa Nord Occidentale, con lo scopo del popolamento o della messa a coltura di zone deserte, o anche per controllare le popolazioni conquistate; essi favorirono una pacifica convivenza fra le popolazioni latine, greche e musulmane e dunque anche la coesistenza di culture e stili differenti, che con Federico II, nonostante la sua politica repressiva nei confronti della componente musulmana, produsse effetti rilevanti nell'architettura civile e religiosa, nella cultura, nella scienza e nella economia agricola e manifatturiera.

Palermo divenne un importante centro di cultura e di scienza, l'isola ebbe notevole prosperità economica ed intensi flussi commerciali con i più importanti centri del Mediterraneo.

La repressione musulmana e la distruzione di numerosi loro insediamenti rurali consentirono il formarsi di nuovi e vasti feudi, dove dominante era la coltivazione del grano, ma in espansione anche le coltivazioni di vite e olivo, dopo la stasi del periodo musulmano.

Nel 1266 con l'incoronazione di Carlo d'Angiò inizia il periodo angioino, che per il regime fortemente repressivo ebbe breve durata (fino al 1282). Il fiscalismo vessatorio indusse la popolazione isolana alla ribellione il 31 maggio 1282 all'ora del vespro (suono delle campane che annunziano il vespro), e pertanto detta dei Vespri Siciliani.

Con gli Angioini l'isola inizia una lenta decadenza economica e sociale, mentre si rafforza in autonomia e prerogative il potere dell'aristocrazia feudale e dei latifondisti.

Con la insurrezione popolare iniziano la guerra del vespro fra Angioini ed

Aragonesi, durata oltre un secolo, e le lotte fra il partito filoaragonese e quello separatista, che solo formalmente nel 1296 portò al regno autonomo di Sicilia, di fatto invece in mano alle grandi famiglie feudali (Ventimiglia, Chiaromonte, Alagona, Polizzi, ecc.).

Con l'affermazione della dinastia aragonese nel 1412 la Sicilia fu ridotta al rango di vicereame ed utilizzata come base militare e finanziaria, a mezzo del pagamento di donativi (quote annuali) a favore del regio erario e del controllo del commercio dei cereali attraverso il sistema dei caricatori (magazzini pubblici di raccolta e conservazione posizionati lungo la costa). La esportazione dei cereali era alimentata dalla crescente produzione derivante dalla messa a coltura di nuove terre da parte dei feudatari e dei loro gabelloti e dallo sfruttamento del lavoro dei contadini.

La decadenza economica e sociale dell'isola continuò anche sotto il dominio della dinastia spagnola, che inizia nel 1512 con l'incoronazione a re di Spagna di Ferdinando II il cattolico ed ha una durata di due secoli.

Con gli Spagnoli la decadenza economica e sociale continuò per il rigido regime feudale, nonostante un fiorire delle arti, dell'architettura e dell'assetto urbanistico, e per la grande migrazione delle popolazioni verso la costa e le grandi città, con conseguente spopolamento delle campagne. I baroni imponendo pesanti gabelle sulla vendita e sul trasporto dei prodotti agricoli, costringevano i loro concessionari a ridurre le coltivazioni, ad adattarsi a più semplici economie di sussistenza o ancora addirittura ad abbandonare la terra. Per contro nelle zone interne dove vi era terra fertile e l'acqua potabile abbondante si aveva la costituzione di nuovi paesi e/o l'affluenza delle popolazioni; si formarono così le chiusure o chiuse, piccole proprietà ricevute a censo e coltivate a giardini ed ortaggi.

Alla fine del '500 l'isola ebbe un lungo periodo di stagnazione economica, conseguente ad una grave crisi produttiva, provocata dalla lotta della Spagna contro i Turchi, dalla interruzione dei rapporti commerciali con i paesi nordafricani, dalle incursioni dei corsari barbareschi e dal contributo finanziario che la Sicilia dovette dare alla Spagna nella guerra dei trent'anni (1618-1648).

Con il trattato di Utrecht (1713) la Sicilia è assegnata a Vittorio Amedeo, duca di Savoia e del Piemonte; il governo sabauda non modificò i privilegi feudali, piuttosto impose oneri fiscali sull'agricoltura, provocando la riduzione dell'esportazione di grano e l'allentamento delle coltivazioni di vite e gelso.

Con il trattato dell'Aia (1720) fu nominato re Carlo VI d'Austria che, per ristabilire le finanze siciliane gravemente compromesse dalla guerra, con

l'esazione delle imposte fu di una severità inaudita, per cui fallirono i tentativi di rilancio della cerealicoltura e di nuove attività economiche e commerciali.

Nel 1734 con Carlo di Borbone (Carlo VII come re di Napoli e di Sicilia, e successivamente Carlo III re di Spagna) l'isola torna sotto una dinastia nazionale e si avvia un processo di crescita economica, politica e demografica (nel 1700 gli abitanti erano 1 milione, a fine secolo 1.650.000). Carlo di Borbone disciplinò il possesso dei beni ecclesiastici e dei comuni e con l'espulsione dei gesuiti (1767) furono distribuiti ai contadini le terre, molte delle quali improduttive o quasi, appartenenti alla Compagnia di Gesù. Il processo di crescita economica è dunque dovuto all'aumento della produzione e del commercio dei prodotti agricoli ed al rialzo del prezzo del grano.

Nel 1806 avvenne l'occupazione militare dell'isola, con 17.000 uomini, da parte degli inglesi; l'occupazione comportò una grande richiesta di prodotti agricoli ed un consistente aumento dei prezzi e degli affitti delle terre (da 2 a 7 onces la salma). L'economia siciliana, essenzialmente agricola, ebbe così un forte sviluppo. Nel 1812 l'aristocrazia feudale siciliana promosse un disegno di nuovo ordinamento costituzionale abrogando l'autonomia istituzionale del Regno di Sicilia e dando vita al Regno delle due Sicilie; ebbe così inizio il risorgimento siciliano che si oppose al regime borbonico con la rivolta del 1820 da parte della città di Palermo e dei contadini contro gli ex feudatari, i loro gabellotti ed i notabili in genere.

Nel 1812 venne abolita la feudalità (tutti i diritti e gli obblighi feudali), nel 1818 venne stabilita la restituzione al libero mercato dei beni ex feudali, nel 1824 venne disposta l'assegnazione forzosa delle terre ai creditori soggiogatori; nel 1841-43 vennero soppressi i diritti privati ed angarici; tra il 1817 ed il 1847 vennero soppressi gli usi civici e le terre furono date in concessione ai contadini; nel 1838 avviene la suddivisione dei latifondi ecclesiastici.

La rivolta dei contadini del 1820 fu repressa, ma nei trent'anni successivi le riforme progressivamente realizzate avviarono un processo di sviluppo dell'economia siciliana con la ripresa delle attività agricole e commerciali con l'introduzione di produzioni specializzate, fra cui preminente è il Vino Marsala, con l'attivazione delle industrie estrattive (zolfo) e di attività manifatturiere. E' questa l'epoca di grosse fortune economiche (Ingham, Florio, ecc.).

Però, nonostante le riforme e l'avvio del processo di sviluppo, nella realtà l'ordinamento feudale continuò a sopravvivere, i salari rimasero da fame e largamente diffusi continuarono ad essere i vecchi ed ingiusti contratti del terraggio e della metataria.

I contadini continuarono a rimanere oggetto e non soggetto di storia e pertanto assenti nelle battaglie politiche del tempo.

Nel 1848 si ha la rivoluzione contro i Borboni per l'annessione dell'isola al Regno d'Italia; dopo l'impresa dei Mille ed il plebiscito del 21 ottobre 1860 l'isola fu annessa al Regno d'Italia di Vittorio Emanuele II.

È proprio con l'Unità d'Italia che viene evidenziata l'arretratezza economico sociale dell'isola e l'ottusità e la debolezza politica delle classi dominanti.

L'annessione però deluse le aspettative e le speranze di rinascita economico sociale non solo dei gruppi dominanti nell'isola ma soprattutto delle masse popolari e contadine, dando origine così al fenomeno del brigantaggio e della criminalità.

Con la rivolta di Palermo del 1866 la Sicilia pone all'attenzione nazionale nell'ambito della questione meridionale la "questione siciliana".

L'inchiesta di L. Franchetti e S. Sonnino del 1876 evidenziò l'estrema arretratezza dell'agricoltura, la povertà della popolazione e la debolezza complessiva dell'economia isolana, e denunciò il diffuso "spirito di mafia" nella società siciliana e la mafia come organizzazione criminale capillare legata ai proprietari terrieri e contro i poteri dello Stato, specialmente nella Sicilia Occidentale. Nella Sicilia Orientale era invece diffusa la delinquenza.

Le condizioni economiche della Sicilia peggiorarono per la crisi delle miniere di zolfo e per l'arretratezza dell'agricoltura, dando possibilità all'ideologia socialista di conquistare contadini e minatori, che si organizzarono nei Fasci dei lavoratori, duramente repressi nel 1894.

La conseguenza fu che tra la fine del 1900 ed il 1914 oltre 1,5 milioni di siciliani emigrarono nelle Americhe, specialmente in USA.

La situazione economica e delle campagne non migliorò molto durante il periodo fascista, né durante il periodo dello sviluppo economico nazionale a cavallo degli anni 1950-1960, nonostante le dure lotte contadine del decennio precedente e nonostante importanti interventi riformatori e finanziari della politica agricola e programmatoria nazionale di quegli anni. La emigrazione per conseguenza dopo la seconda guerra mondiale continuò ad essere massiccia fino alla fine degli anni '60 verso le regioni industrializzate del Nord Italia, verso i paesi dell'Europa Centrale, verso gli USA.

Gli ultimi trent'anni appartengono al nostro tempo, che ha visto ulteriori grandi fenomeni economici, sociali, politici, demografici influenzare l'assetto produttivo dell'agricoltura, del sistema agroalimentare, della società della regione, del paese, dell'Europa ed oggi con il fenomeno della globalizzazione

l'economia, la politica, la società internazionale.

Le lunghe vicende storiche della Sicilia, complesse, composite, evolute, involute, conflittuali hanno lasciato tracce e testimonianze profonde e diffuse nel territorio, nella società civile e politica, nell'assetto produttivo dell'isola ed hanno inciso profondamente nell'archeologia, nell'architettura, nelle arti, nell'urbanistica, nelle usanze, nei costumi, nelle tradizioni, nei modi di vivere dei siciliani. L'incrocio, il sovrapporsi, l'amalgama delle diverse civiltà che nel tempo si sono succedute (neolitica, egea, punica, greca, romana, bizantina, araba, normanna, angioina, aragonese, spagnola, borbonica, inglese) in un ambiente morfologico, idrologico e pedoclimatico complesso ha dato luogo a produzioni agroalimentari tipiche e territoriali e ad una cultura gastronomica che tocca tutti i livelli della ricercatezza: dalla semplicità, alla complessità, alla più alta eleganza culinaria.

2. Aspetti ambientali

2.1. L'ambiente morfologico, climatico, idrologico, pedologico.

L'ambiente morfologico della Sicilia è alquanto composito. Si ha il paesaggio montagnoso nel 36% del territorio regionale, ricadente specialmente nella parte settentrionale (Madonie), nord orientale (Nebrodi e Peloritani) ed orientale, dove domina con i suoi 3.340 metri s.l.m. l'Etna; verso sud si ha il tavolato degli Iblei, al centro dell'isola i monti Erei e ad occidente i monti Val di Mazara e monti Sicani. Le pianure occupano il 14% del territorio regionale, distribuite specialmente nella parte sud orientale e sud occidentale dell'isola dove numerosissime, piccole e strette pianure alluvionali si affacciano lungo le coste; la più estesa è la pianura di Catania, collocata tra il massiccio vulcanico dell'Etna ed il tavolato ibleo. La parte collinare occupa la maggior parte della superficie territoriale regionale (il 50%), che si estende nella parte interna dell'isola, degradando verso la costa meridionale; quest'area è tagliata da lunghe vallate fluviali o incisa da corsi d'acqua a carattere torrentizio.

Il clima è caratterizzato da precipitazioni irregolari durante l'arco dell'anno e nella distribuzione territoriale; le piogge sono concentrate in media in 70 giorni e specialmente nel periodo autunno-vernino, generando spesso eventi piovosi di notevole violenza; la distribuzione territoriale va da meno 400 mm di pioggia in alcuni punti della costa orientale, a 400-500 mm lungo la fascia costiera, a 500-700 mm nella parte interna collinare, a 700-900 e fino a 1.250 mm nelle parti più elevate dei massicci montuosi, specialmente della parte nord orientale (Nebrodi, Peloritani, Etna).

I valori medi delle temperature oscillano fra 16 e 18°C con escursioni medie nell'anno di 15°C in pianura, di 18°C nella collina e di 20°C nella montagna; lungo la costa la temperatura raramente scende a valori vicini allo 0°C, mentre

le punte più alte nella stagione estiva possono superare anche i 40°C all'ombra; solamente oltre 1000 metri di altitudine le temperature sono fortemente inferiori alla media generale e comprese mediamente fra 0 e 8°C.

La rete idrografica è costituita da corsi d'acqua a carattere stagionale; nel versante settentrionale si trovano le fiumare, mentre i corsi più lunghi non superano i 50 km; tutti hanno portata modesta, raggiungono entità significative solo durante eventi meteorici eccezionali. I fiumi più importanti per lunghezza di percorso, per portata e per possibilità di utilizzazione irrigua delle acque, specialmente invasate, si trovano nei versanti meridionali ed orientali.

Il panorama pedologico è estremamente complesso ed è legato alla geomorfologia ed alla climatologia dell'isola; si riscontrano infatti 25 associazioni di suoli, dalla diversa fertilità e potenzialità produttiva; i più diffusi, su una superficie di 1,1 milioni di ettari sono i regosuoli da gessi ed argille gessose, i regosuoli da rocce sabbiose e conglomeratiche ed i regosuoli da rocce argillose che si trovano prevalentemente nelle province di Agrigento, Caltanissetta, Enna, Trapani, Palermo; altre associazioni rappresentate da superfici superiori ai 100 mila ettari sono i suoli bruni – suoli bruni lisciviati – litosuoli, i suoli bruni – suoli bruni lisciviati – regosuoli, i suoli alluvionali, i suoli bruni calcarei – redzina – suoli bruni lisciviati, i suoli rossi mediterranei – litosuoli ed i vertisuoli; le restanti 16 associazioni hanno superfici comprese fra poche migliaia di ettari e 70 mila ettari.

2.2. Le condizioni dell'esercizio dell'agricoltura

Le attività agricole e quindi l'agricoltura in Sicilia è l'espressione delle numerose peculiarità pedoclimatiche dei micro e macro ambienti diffusamente riscontrabili nel territorio isolano e delle culture contadine che si sono formate e manifestate durante le numerose dominazioni nel corso dei millenni di storia, coinvolgendo popolazioni autoctone ed alloctone di diversa provenienza ed origine. Proprio per questo in Sicilia neppure oggi si può parlare di una agricoltura, ma di più agricolture differenziate dalle diverse caratteristiche di specificità, di tipologia, di tecnologia, di varietà, di qualità. Le spiccate diversità socio-culturali, territoriali e pedoclimatiche portano a distinguere le seguenti diverse tipologie di agricoltura: di pianura, di collina, di montagna, irrigua, asciutta, in pieno campo, in ambiente protetto, precoce, tardiva, intensiva, estensiva, industrializzata, tradizionale, ecocompatibile, biologica, di qualità, tipica.

Tali agricolture si realizzano anche per le (ed insieme alle) caratterizzazioni territoriali e per la spinta biodiversità determinata dalla elevata numerosità di specie e varietà/razze vegetali ed animali, naturali e coltivate/allevate, che finiscono con il determinare la specificità della tipicità produttiva, che nelle sue multiformi manifestazioni difficilmente è riscontrabile in altre regioni o paesi.

Le vicende storiche più recenti, anche se sono legate e sono il risultato dei retaggi antichi, si sono caratterizzate per il fatto che durante il trascorso mezzo secolo non hanno visto la Sicilia partecipe del processo di sviluppo legato alla industrializzazione del sistema economico; questo fatto ha consentito di conservare il patrimonio naturale, ambientale, culturale e tecnologico tradizionale del territorio poiché ai fattori di ordine fisico (natura dei terreni, morfologia, idrologia, condizioni climatiche) si aggiungono i condizionamenti sociali, culturali e tecnologici riferibili alle strutture ed infrastrutture territoriali, ai regimi fondiari, ai rapporti fra proprietà, lavoro e imprenditoria, alla organizzazione ed ai livelli dei processi tecnologici, alle organizzazioni dei produttori e dei lavoratori, alle organizzazioni ed alle strutture commerciali, ai rapporti con i mercati di destinazione dei prodotti.

L'assenza della grande industria, eccezion fatta per i tre poli petroliferi di Gela, Priolo-Melilli, Milazzo, la scarsa presenza della media industria, la modesta evoluzione tecnologica ed il modesto e non sempre diffuso impiego di prodotti chimici di sintesi specialmente in agricoltura, relegano in Sicilia l'inquinamento ambientale (terra, acqua, atmosfera) in poche e ristrette aree industriali, urbane, agricole; tale situazione ha consentito la delimitazione nel territorio di una elevata incidenza delle aree a parchi e riserve naturali, l'ambiente pulito inoltre permette che la produzione biologica sia diffusa, mentre l'apporto di prodotti chimici di sintesi (fertilizzanti, antiparassitari, diserbanti) è talmente limitato da caratterizzare e preservare la naturale ecocompatibilità dei processi e delle tecnologie produttive.

2.3. Le formazioni vegetali e le aree protette

Le formazioni vegetali sono il risultato dell'ambiente naturale, ma anche della storia e delle popolazioni insediate nel tempo nell'isola, che hanno esercitato notevole influenza sul paesaggio e sul territorio. La Sicilia pertanto per la complessità e la diversità delle situazioni riscontrabili è configurabile come un continente, dove la biodiversità (specie e varietà) costituisce un ricco

patrimonio naturale, protettivo e produttivo.

In Sicilia trovano ampia presenza formazioni vegetali d'altissimo valore naturalistico, come la macchia mediterranea, formazioni vegetali di varia tipologia da annoverare tra i boschi e le formazioni vegetali agrarie di cui si dirà nei successivi paragrafi. I boschi non sono mai costituiti da unica specie, anche quando si tratta di boschi monospecifici, ma costituiscono una comunità vegetale di specie arboree, arbustive, erbacee e da una componente crittogamica (muschi, licheni e funghi).

La Sicilia prima della colonizzazione greca era ricoperta da foreste su 1,5 milioni di ettari di territorio, oggi ne conta 293 mila ettari distribuiti specialmente nei rilievi montuosi (Madonie, Monti di Palermo, Sicani, Iblei, Etna, Erei, Nebrodi, Peloritani) e per circa il 35% ricadenti in aree protette.

La funzione dei boschi prevalentemente è quella produttiva sul 54% della superficie totale, naturalistico-paesaggistica sul 27% e protettiva sul 19%. La forma di governo più comune è quella di alto fusto (53% della superficie), segue il ceduo, semplice e composto; le tipologie complessivamente sono rappresentate da conifere e latifoglie.

Il patrimonio boschivo naturale interessa il 53% della superficie boscata costituito in prevalenza dalle specie: cerro, sughero, roverella, faggio, castagno, leccio, pino laricio, ecc.

Il patrimonio boschivo artificiale rappresenta il restante 47% ed è costituito da specie alloctone, impiantate tutte dal dopoguerra ad oggi e costituite da pino d'Aleppo, pino domestico, eucalipti e pino nero.

La necessità della conservazione delle risorse ecologiche, che possiedono valori intrinseci di peculiarità, irriproducibilità e di unicità, e contemporaneamente la loro interdipendenza e complementarietà con le attività agricole, hanno indotto il Governo Regionale a sottoporre a tutela alcuni territori che nel complesso rappresentano quasi l'11% del territorio regionale. Le tipologie di territori sottoposti a tutela sono due: i parchi naturali e le riserve naturali; queste ultime a loro volta si distinguono in riserve naturali integrali, dove sono possibili esclusivamente interventi a carattere scientifico, riserve naturali orientate, dove si possono esercitare attività colturali agricole e silvopastorali purché si rispetti la conservazione dell'ambiente naturale, riserve naturali speciali, con compiti particolari di conservazione, e riserve naturali genetiche aventi lo scopo di salvaguardare il patrimonio genetico vegetale e/o animale.

Le aree sottoposte a tutela prevedono diversi livelli di investimenti e di

attività allo scopo di integrare il territorio circostante nel sistema di tutela ambientale e di promuovere e valorizzare le risorse locali.

Nei parchi naturali si distinguono 4 zone: zona A di protezione integrale; zona B di protezione generale, dove è possibile l'esercizio di attività silvopastorali già esistenti, senza però modificare o ampliare le strutture e le attività a loro collegate; zona C dove è consentito l'esercizio delle attività che valorizzino i fini istitutivi del parco; zona D dove sono consentite attività industriali, commerciali, agrosilvopastorali, turistico-alberghiere, ecc. purché siano compatibili con le finalità del parco.

Nelle riserve naturali si distinguono due zone: zona A dove è proibito alterare l'ambiente, ma è consentito il restauro ed il risanamento delle strutture esistenti solo se funzionali alle attività di gestione della riserva; zona B dove è consentito l'esercizio di attività umane tradizionali, come quelle agrosilvopastorali, e la realizzazione di nuove costruzioni, solo se destinate alla funzione e gestione della riserva.

I parchi naturali sono tre e prendono nome dai massicci montuosi dove ricadono: Madonie, Nebrodi, ed Etna.

Il Parco delle Madonie è esteso 39.679 ettari ed interessa un territorio che si sviluppa dal mare fino a 2000 metri; ne fanno parte 15 comuni della provincia di Palermo, l'area del parco si estende sul 31% della loro superficie amministrativa. Il territorio del parco esprime diverse realtà ambientali sotto l'aspetto climatico, geopedologico e vegetazionale in particolar modo per i gradienti altitudinali.

I popolamenti forestali rappresentano il 21% circa della superficie totale del parco, mentre l'attività agricola si svolge nei seminativi (cereali e foraggere avvicendate) e nelle coltivazioni arboree (nocciolo, vite, olivo, frassino), e con l'allevamento di bestiame (il più diffuso numericamente è quello ovicaprino, seguito da quello bovino) che si esercita sui pascoli naturali e nei seminativi (cereali e foraggere). L'agricoltura biologica viene attuata su circa 1000 ettari di superficie.

Il Parco dei Nebrodi è esteso 85.568 ettari e ne fanno parte 21 comuni della provincia di Messina e Catania; l'area del parco rappresenta il 50% della loro superficie amministrativa. I popolamenti forestali rappresentano il 30% circa della superficie totale del parco, mentre l'attività agricola si esercita con l'allevamento del bestiame (il più diffuso numericamente è quello ovino, seguito dal bovino) che si esercita sui pascoli naturali e nei seminativi, con le coltivazioni erbacee nei seminativi (cereali e foraggere) e con le coltivazioni

arboree (olivicoltura, nocciolicoltura, viticoltura).

L'agricoltura biologica viene attuata sul 18% circa della superficie agricola utilizzata del parco.

Il Parco dell'Etna occupa una superficie di 58.099 ettari ed interessa 20 comuni della provincia di Catania; l'area del parco rappresenta il 43% della superficie amministrativa di questi comuni. I popolamenti forestali rappresentano il 27% circa della superficie del parco, mentre il 25% è rappresentato dal suolo roccioso dell'Etna; l'attività agricola si svolge nell'arboricoltura (pistacchicoltura, agrumicoltura, olivicoltura, viticoltura) ed in minor misura nel seminativo (cereali e foraggere avvicendate) e con l'allevamento del bestiame (ovini e bovini essenzialmente) nei pascoli naturali e nel seminativo.

L'agricoltura biologica si esercita su circa 1000 ettari.

Le riserve naturali sono complessivamente 67 ed investono una superficie di 84 mila ettari, così distinti: 16 riserve naturali integrali con 2.572 ettari, presenti in 7 province della regione (sono escluse Ragusa ed Enna); 49 riserve naturali orientate con 80.891 ettari presenti in tutte le province, due riserve naturali speciali biologiche (Lago di Pergusa per 402 ettari in provincia di Enna e macchia foresta del fiume Irmínio per 135 ettari in provincia di Ragusa). I popolamenti forestali ricadenti nelle riserve naturali rappresentano circa il 50% della loro totale superficie, nella restante parte viene esercitata l'agricoltura con le attività arboricole (olivicola, viticola, frutticola, agrumicola) e cerealicole e con l'allevamento del bestiame (ovini e bovini) nei pascoli naturali, nei seminativi e negli incolti.

3. L'agricoltura

3.1. *Le tipologie delle attività agricole*

L'agricoltura siciliana, pur conservando l'impostazione produttiva determinata dalla numerosità dei suoi microambienti e della sua spiccata biodiversità, modifica incessantemente la sua impostazione strutturale ed organizzativa nello sforzo continuo di migliorare l'efficienza produttiva, di adeguare la produzione alle richieste del consumatore moderno, di adattarsi alle esigenze ambientaliste e multifunzionali espresse dal territorio e dalle popolazioni. In questo divenire si manifestano fenomeni, apparentemente contraddittori, di intensificazione e di estensificazione produttiva in relazione alle opportunità del mercato agroalimentare, agli indirizzi della politica agricola, in particolare quella comunitaria, con riguardo agli aspetti salutistici, alla valorizzazione della tipicità, alla multifunzionalità dell'agricoltura ed agli indirizzi della politica regionale, nazionale e comunitaria per la tutela e la valorizzazione del territorio.

La realtà agricola regionale che ne risulta si può distinguere in tre diverse tipologie:

- l'agricoltura industrializzata, basata sulle innovazioni biotecnologiche e sull'integrazione di filiera;
- l'agricoltura di qualità e tipica, basata sull'impresa tradizionale, sull'impresa marketing oriented e sui consorzi di tutela;
- l'agricoltura sostenibile, che si esprime nelle forme di agricoltura ecocompatibile, biologica, d'uso naturale del territorio o comunque con produzioni di esternalità (a mezzo di parchi e riserve naturali).

Nel territorio regionale le diverse tipologie danno luogo a tematismi di aree così distinguibili:

1) Aree interne

Individuano le zone montane e svantaggiate con una estensione di circa i 2/3 della superficie agricola utilizzata regionale. Le diverse realtà di queste aree sono determinate da differenti fattori e circostanze quali: la diversa utilizzazione economica della terra, in talune aree anche per effetto di vincoli e delle limitazioni imposte dalle normative su parchi e riserve naturali; la notevole consistenza delle aree abbandonate o comunque sotto utilizzate, non fosse altro che solo per pascolo; la presenza cospicua di superfici forestali, in parte più o

meno degradate, la difficile morfologia e natura dei suoli; la insufficiente disponibilità d'acqua per irrigazione e per usi civili; la carenza, più o meno accentuata, di infrastrutture territoriali; il calo o comunque la stasi della popolazione residente, con spiccata caratterizzazione verso la senilizzazione.

L'agricoltura esercitata in queste aree si concentra essenzialmente sui comparti cerealicolo e zootecnico, nelle loro forme miste ed in alcuni arboricoli, prevalentemente olivicolo e frutticolo in genere.

Ricade nelle aree interne la gran parte della superficie delle coltivazioni biologiche ed ecocompatibili sostenute con finanziamenti a norma del Reg. CEE 2078/92. Nel 1998 su una superficie regionale di 222 mila ettari, equivalente al 14% circa della superficie agricola utilizzata regionale, finanziata con 201 miliardi di lire dall'Unione Europea per le misure previste dal Reg. 2078/92, ricade nelle aree interne una superficie di 159 mila ettari, equivalenti al 72% della superficie regionale finanziata a norma del regolamento. Le misure prevalentemente finanziate nella regione sono quelle riguardanti, in termini di superficie: l'agricoltura biologica con 88 mila ettari, di cui il 65% circa ricadente nelle aree interne, interessando essenzialmente le coltivazioni foraggere, pascoli, cereali, ed olivicole; la riduzione di fitofarmaci con 58 mila ettari, di cui il 52% circa ricadente nelle aree interne, interessando essenzialmente le coltivazioni olivicole, frutticole e viticole; la conversione dei seminativi in pascoli estensivi con 33 mila ettari, ricadenti quasi totalmente nelle aree interne; il mantenimento della produzione estensiva con 14 mila ettari, ricadenti quasi totalmente nelle aree interne; il ritiro dei seminativi dalla produzione per venti anni con 10 mila ettari, anche questi ricadenti totalmente nelle aree interne; la cura dei terreni agricoli abbandonati con 7 mila ettari, totalmente ricadenti nelle aree interne; le restanti misure riguardanti azioni ecocompatibili diverse con 12 mila ettari, ricadenti quasi totalmente nelle aree interne.

Nell'ambito delle aree interne dunque ricadono le maggiori superfici di coltivazioni biologiche ed ecocompatibili, le aree a parchi naturali e la gran parte delle aree a riserve naturali, come in precedenza già illustrato.

2) Aree dell'agricoltura in ambiente protetto.

Si localizzano prevalentemente nella fascia costiera sud orientale dell'isola (province di Ragusa, in gran parte, Caltanissetta e Siracusa), una significativa superficie si riscontra in provincia di Trapani nel marsalese ed in quella di Agrigento nel licatese, dove i microambienti esaltano le caratteristiche varietali

ed organolettiche di numerose specie orticole (pomodoro, melone, fragola, melanzane, peperone, ecc.).

La superficie coltivata ad ortaggi si estende per quasi 9000 ettari, ricadente per il 55% in provincia di Ragusa (territori comunali di Vittoria, Comiso, Acate, S. Croce Camerina, Ragusa, Scicli, Modica, Pozzallo, Ispica), per il 20% in quella di Siracusa (territori comunali di Pachino, Portopalo di Capo Passero, Noto), per il 12% in provincia di Caltanissetta (territorio comunale di Gela), per l'8% in provincia di Trapani (territori comunali di Marsala, Mazara del Vallo, Petrosino), per il 4% in provincia di Agrigento (territorio comunale di Licata).

Nell'area dell'agrigentino (comuni di Licata, Palma di Montechiaro ed Agrigento) si concentra la gran parte della coltivazione orticola in tunnel, prevalentemente a melone Cantalupo, ma anche pomodoro, fragolina, peperone, melanzana; piccole aree si trovano nel marsalese per la coltivazione della fragola, a Pachino e Butera (provincia di Caltanissetta) per la coltivazione del melone Cantalupo.

Nelle aree del ragusano in prevalenza, in quelle di Marsala, in diverse zone del catanese e del messinese si riscontrano coltivazioni floricole e di piante ornamentali in ambiente protetto per circa 1000 ettari di superficie.

3) Aree dei prodotti a denominazione riconosciuta e da riconoscere.

Per i prodotti a denominazione riconosciuta sono le aree delimitate nei disciplinari previsti dai regolamenti comunitari e dalle leggi e decreti nazionali, cioè DOP, IGP, DOC, IGT. Riguardano le produzioni di olio, formaggi, ortofrutta, vini, di cui si riferirà successivamente. Le superfici interessate dalle singole coltivazioni o attività che danno origine ai prodotti a denominazione possono riguardare l'intero territorio regionale, o territori ricadenti in una o più province, o in uno o più comuni della stessa provincia o di più province; in definitiva per i prodotti già riconosciuti è già l'intero territorio regionale ad essere coperto. A questi prodotti, secondo le procedure avviate o da avviare per il riconoscimento della denominazione o indicazione di origine, molti altri se ne potranno aggiungere.

4) Aree delle coltivazioni ecocompatibili e biologiche.

Si è già detto che in gran parte ricadono nelle aree interne, dove l'ecocompatibilità risulta quasi naturale per lo scarso o nullo apporto nel processo produttivo di composti chimici di sintesi; i 222 mila ettari rilevati nel 1998 dall'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana si

distribuiscono in tutte le province, con concentrazioni nelle province di Siracusa, Catania, Ragusa con circa il 58% della totale superficie, seguono quasi con la medesima estensione le province di Enna, Messina, Palermo, Trapani, Agrigento, mentre buona ultima è Caltanissetta con circa il 4%. Le aree di coltivazione riportate in una rappresentazione mappale seppur oggi si distribuiscono in modo piuttosto puntiforme, in relazione alle aziende impegnate nelle diverse misure sui metodi di produzione compatibili, con le esigenze di protezione dell'ambiente e la cura dello spazio rurale (estensivazione e impiego di mezzi di produzione e tecniche produttive meno inquinanti), e sui metodi di produzione biologica, prefigurano che ampie zone, data la tipologia ed il livello tecnologico dell'esercizio dell'agricoltura, combinati con i caratteri fisici e climatici dei numerosi microambienti riscontrabili nell'isola, sono vocate alle produzioni ecocompatibili e biologiche.

5) Aree dell'agricoltura nei parchi e nelle riserve.

In precedenza si è già detto sulla ampiezza dei parchi e riserve naturali attualmente riconosciuti ed in attività di gestione, altre aree sono nella discussione e nella riflessione di soggetti pubblici e privati (come gli ambientalisti) per il riconoscimento e la costituzione di parchi, come ad esempio quello dei Sicani in provincia di Agrigento, in zone non ricadenti necessariamente nelle aree interne, e di riserve naturali anche lungo la fascia costiera.

In questi ambienti le norme prevedono utilizzazioni del territorio ed attività a sviluppo controllato mirate alla produzione e valorizzazione delle risorse locali, sempre nei limiti di compatibilità con la conservazione e la tutela dell'ambiente naturale. Ciò naturalmente comporta un esercizio dell'agricoltura piuttosto tradizionale che spesso contrasta con le esigenze di evoluzione tecnologica dei moderni processi produttivi e pertanto abbisognevole di organizzazioni strutturali ed operative che impegnano tipologia e livelli di imprenditorialità che coniughino la modernità, ai fini della valorizzazione economica degli ambienti tutelati, e la tradizionalità, ai fini della conservazione dell'ambiente naturale.

La distribuzione territoriale di parchi e riserve seppure discontinua fa registrare la presenza di ambienti tutelati e da tutelare in tutta la regione, comprese le isole minori.

6) *Aree dell'agriturismo e/o agricole interessate al turismo.*

Le attività comunque connesse all'agricoltura ed al turismo danno un consistente contributo allo sviluppo economico legato alla valorizzazione del ricchissimo patrimonio culturale e naturalistico della Sicilia. Il soggetto principale di tale sviluppo è l'imprenditore agricolo che nell'esercizio dell'azienda agraria realizza sia ordinamenti colturali degli ecosistemi agricoli e forestali coerenti e rispondenti al potenziale ambientale, producendo così nel paesaggio agrario un elevato valore ecologico, sia ordinamenti colturali che realizzano produzioni agroalimentari connesse con la memoria storica della cultura contadina e più ampiamente delle tradizioni popolari. Le attività agrituristiche e delle produzioni tipiche esercitate nel territorio, agevolando la permanenza degli imprenditori agricoli nelle aree rurali, hanno effetti molteplici e complessi in quanto contribuiscono ad arrestare il degrado ambientale, a recuperare e valorizzare l'edilizia rurale (patrimonio architettonico di elevatissimo pregio, in Sicilia costituito da bagli, dammusi, masserie, picurarie, m̀arcati, ecc.), a ripristinare l'equilibrio nei rapporti città-campagna, a promuovere attività artigianali, agroindustriali, della ristorazione, della gastronomia che, attraverso la valorizzazione commerciale nel territorio e fuori dall'isola, inducono contributi sostanziali allo sviluppo economico.

La presenza agrituristica in Sicilia attualmente conta 201 aziende autorizzate a svolgere attività agrituristiche, a norma della legge regionale 25/94, e 39 aziende che svolgono attività agrituristiche. Seppure si abbia nel territorio una distribuzione puntiforme, le presenze maggiori si hanno in provincia di Messina con il 32% del totale autorizzato e non ed in quelle di Palermo (15%), Siracusa (13%), Ragusa (11%), Catania (10%); nella distribuzione territoriale il 38% delle aziende si trova in pianura il 42% in collina ed il 20% in montagna. I posti letto assommano a 2.200 circa, mentre il numero di coperti offerti è di circa 5.100; il 71% circa delle aziende agrituristiche vendono i loro prodotti ed il 65% circa offre attività ricreative.

Distribuendo le aziende per ambiti territoriali in funzione delle affinità biotiche (floristicovegetazionale, agronomico, paesaggistico) e socio culturali (risorse monumentali, archeologiche, storiche ed etnoantropologiche) si rileva che attualmente il numero maggiore di presenze si riscontra nell'ambito territoriale della Sicilia greca e barocca (31% del totale), seguono i monti Nebrodi (21%), il cuore della Sicilia (12%), l'Etna (9%), ad Ovest della Trinacria (8%), i monti Peloritani (8%), le Madonie (7%), il Palermitano (2%) e le isole circumsiciliane (2%).

L'agriturismo, il turismo rurale o comunque tutte le forme di turismo moderno legate al contesto territoriale-rurale possono divenire il supporto necessario a nuove iniziative di turismo (strade del vino, dell'olio, dei formaggi, ecc.) o al collegamento fra centri turistici consolidati nella fascia costiera e l'entroterra (ad esempio con i parchi naturali), con il duplice effetto di ampliare l'offerta turistica rispetto ai tradizionali itinerari balneari e storico-culturali e di promuovere nel territorio regionale ed al di fuori di esso i prodotti agroalimentari, con particolare valenza per i prodotti tipici, locali, tradizionali, storici.

3.2. La struttura della produzione

Al censimento dell'agricoltura 2000 le aziende agricole assommano a 367 mila e registrano rispetto al corrispondente del 1990 un decremento del 9,2%.

La superficie agricola al 2000 secondo i dati ISTAT sulle coltivazioni si estende per 1.665 mila ettari suddivisi per coltivazioni e produzioni, come nel seguente prospetto.

Gli allevamenti zootecnici riguardano essenzialmente i bovini e gli ovini, in minore misura i caprini, mentre piuttosto sporadici sono gli allevamenti di suini ed ancora di più quelli equini. Nell'ultimo censimento 2000 le aziende con allevamenti assommano a 16.490, delle quali 8.632 con bovini (304 mila capi), 6.377 con ovini e caprini (710 mila capi), 2.103 con suini (38 mila capi), 2.292 con equini (15 mila capi). In questo computo non si evidenziano gli allevamenti misti (più frequenti di bovini con ovicaprini e viceversa, e/o con equini, assai raramente misti con suini) e pertanto la somma dei parziali supera il totale aziende con allevamenti.

L'economia agricola regionale per la gran parte si realizza in alcuni comparti, in prevalenza costituiti da coltivazioni in irriguo; i comparti portanti sono l'ortofloricolo, l'agrumicolo, il vitivinicolo, l'olivicolo irriguo e per olive da tavola, il frutticolo irriguo e intensivo in asciutto, lo zootecnico industriale, che insieme accentrano il 30,5% della superficie agricola coltivata, impegnano il 73,4% delle giornate lavorative e producono il 78,1% del valore della produzione agricola regionale ai prezzi di base.

Superfici e produzioni al 2000

Comparti	Superficie (000) ha	Produzione raccolta (000) q.li
Coltivazioni erbacee	758	..
Cereali	359	8.070
- Frumento	334	7.514
Leguminose da granella	25	305
Patate e ortaggi	90	17.681
- Patate	12	2.146
- Ortaggi pieno campo	67	10.565
- Ortaggi in ambiente protetto	11	4.970
Fiori e piante ornamentali	3	..
Foraggiere e prati avvicendati	279	34.616
Piante industriali	2	24
Coltivazioni arboree	533	..
Agrumi	107	16.873
- Arancio	64	9.696
- Limone	31	5.435
- Mandarino e Clementine	11	1.699
Vite per uve da vino	142	9.164
Vite per uve da tavola	17	2.915
Olivo	158	3.000
Frutta fresca	109	3.450
- Frutta in guscio	71	721
- Frutta a nocciuolo	8	911
- Altra frutta	30	1.818
di cui Fico d'India	8	753
Pero e Melo	4	690
Nespolo	1	70
Foraggiere permanenti	374	7.390
Totale	1.665	..

Fonte: ISTAT

La produzione di tutti i comparti assume la seguente configurazione*:

Comparti	In irriguo			Portanti			Totale		
	Superficie (000) ha	Lavoro (000) gg	Valore prodotti miliardi di lire	Superficie (000) ha	Lavoro (000) gg	Valore prodotti miliardi di lire	Superficie (000) ha	Lavoro (000) gg	Valore prodotti miliardi di lire
Ortodoccia	90	8.600	1.690	93	10.750	2.164	93	10.750	2.168
Agromiscela	107	8.500	923	197	6.506	923	197	1.500	923
Viticola da uva da vino	42	970	183	142	3.125	611	142	3.125	611
Viticola da uva da tavola	17	680	163	17	680	163	17	680	163
Olivicola	32	830	110	50	1.370	157	158	3.750	414
Frutta	16	320	100	21	1.390	287	109	3.970	325
Zootecnico	-	185	84	-	975	342	-	5.150	1.285
- Foraggiere avvicendata	7	35	-	79	165	-	279	900	119
- Capi grossi (000)	21	150	86	70	490	228	420	4.200	965
- Pollame e uova	-	-	-	-	490	201	-	450	201
- Foraggiere permanenti	-	-	-	-	-	-	374	-	-
Cerealicolo	-	-	-	-	-	-	399	825	431
Altri	-	-	-	-	-	-	27	189	42
Totale	265	28.770	3.383	589	27.120	8.006	1.669	36.939	6.362

Fonte: Elaborazione su dati ISTAT ed INRA

I comparti portanti dell'economia agricola siciliana sono dunque costituiti dalle coltivazioni irrigue e dalle coltivazioni intensive in asciutto, mentre ampia superficie coltivata, ma bassi valori di occupazione e di produzione si hanno nelle coltivazioni estensive in asciutto, come appunto si evidenzia dal seguente prospetto:

	Superficie	Lavoro	Valore prodotti
Coltivazioni in irriguo	15,9	56,2	51,2
Coltivazioni intensive in asciutto	14,6	17,2	27,4
Coltivazioni estensive	69,5	26,6	21,4
Totale	100,0	100,0	100,0

* L'elaborazione ha utilizzato: per la superficie i dati ISTAT, per il valore dei prodotti i dati INEA, per le superfici irrigue ed il grado di attività per comparto diverse fonti documentali ed indagini del Dipartimento ESAF, per la distribuzione territoriale dei comparti ed in particolare per quelli ricadenti nelle aree interne si è utilizzata la delimitazione di queste ultime effettuata dalla Regione Sicilia per i Progetti Integrati Mediterranei (PIM). La metodologia adottata nella elaborazione è quella riportata nel lavoro A. Bacarella: Lo scenario macroeconomico delle diverse agricolture siciliane. RAISA; Dipartimento ITAF - Settore Economia, Palermo 1995, Editoriale Antiterra.

L'intensità delle attività agricole si attua nella fascia costiera e nelle pianure dell'isola dove peraltro si trovano distribuite le aree irrigue e trova insediamento la manodopera agricola, anche quella extracomunitaria. La distribuzione dei diversi comparti fra fascia costiera ed aree interne risulta la seguente:

Comparti	Fascia costiera e pianura			Aree interne			Totale		
	Superficie (000) ha	Lavoro (000) gg	Valore prodotti miliardi di lire	Superficie (000) ha	Lavoro (000) gg	Valore prodotti miliardi di lire	Superficie (000) ha	Lavoro (000) gg	Valore prodotti miliardi di lire
Ortofloricolo	70	9.200	1.938	23	1.550	230	93	10.750	2.168
Agrumicolo	87	7.000	763	20	1.500	160	107	8.500	923
Viticolo da uva da vino	102	2.253	431	40	872	180	142	3.125	611
Viticolo da uva da tavola	17	680	163	-	-	-	17	680	163
Olivicolo	58	1.385	211	100	2.365	203	158	3.750	414
Frutta	33	1.422	159	76	2.548	166	109	3.970	325
Zootecnico	-	792	313	-	4.358	972	-	5.150	1.285
- Foraggiere avvicendate	50	104	-	229	396	119	279	500	119
- Capi grossi (000)	44	308	143	376	3.892	822	420	4.200	965
- Pollame e uova	-	380	170	-	70	31	-	450	201
- Foraggiere permanenti	-	-	-	374	-	-	374	-	-
Cerealicolo	90	207	108	269	618	323	359	825	431
Altri	5	35	8	22	154	34	27	189	42
Totale	512	22.974	4.094	1.156	13.965	2.268	1.665	36.939	6.362

Fonte: Elaborazione su dati ISTAT ed INEA

L'agricoltura nella fascia costiera e nella pianura si esercita sul 30,7% della superficie agricola regionale, impegna il 62,1% del lavoro e realizza il 64,3% del valore dei prodotti ai prezzi di base. In quest'area ricade il 73,5% della superficie dei comparti portanti e l'81,9% della superficie irrigua.

Di contro l'agricoltura nelle aree interne si esercita sul 69,3% della superficie agricola regionale, impegna il 37,9% del lavoro e realizza il 35,7% del valore dei prodotti ai prezzi di base. In quest'area ricade appena il 26,5% della superficie dei comparti portanti ed il 18,1% della superficie irrigua.

La distribuzione della superficie per irrigazione e per comparti portanti, in (000) ettari, è la seguente:

Comparti	Fascia costiera e pianura			Aree interne			Totale		
	Totale	Irrigua	Portante	Totale	Irrigua	Portante	Totale	Irrigua	Portante
Ortofloricolo	70	40	70	23	10	23	93	50	93
Agrumicolo	87	87	87	20	20	20	107	107	107
Viticolo da uva da vino	102	35	102	40	7	40	142	42	142
Viticolo da uva da tavola	17	17	17	-	-	-	17	17	17
Olivicolo	58	27	35	100	5	15	158	32	50
Frutta	33	6	13	76	4	8	109	10	21
Zootecnico	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Foraggiere avvicendate	50	5	50	229	2	29	279	7	79
- Foraggiere permanenti	-	-	-	374	-	-	374	-	-
Cerealicolo	90	-	-	269	-	-	359	-	-
Altri	5	-	-	22	-	-	27	-	-
Totale	512	217	374	1.156	48	135	1.665	265	509

Fonte: Elaborazione su dati ISTAT ed INEA

Le differenze fra le diverse tipologie di agricoltura possono essere evidenziate dai seguenti parametri:

Comparti	Grado di attività		Valore dei prodotti		Valore del lavoro	
	Giornate/ha	Indice	(000)€/ha	Indice	(000)€/giornata	Indice
In irriguo	78,3	353	12.283	321	157	91
Portanti	53,3	240	9.823	257	184	107
Fascia costiera e pianura	44,9	202	7.996	209	178	103
Aree interne	12,1	54	1.962	51	162	94
Totale	22,2	100	3.821	100	172	100

I comparti in irriguo e portanti si differenziano dal resto dei comparti dell'agricoltura siciliana per l'elevato grado di attività e per l'elevato valore dei prodotti; i comparti della fascia costiera e della pianura registrano livelli superiori di circa 4 volte a quelli delle aree interne per il grado di attività ed il valore dei prodotti. Sostanzialmente nessuna significativa differenza si riscontra nel valore unitario del lavoro per le diverse tipologie di agricoltura e per le diverse aree territoriali, la qual cosa vuol dire che in tutto il territorio regionale l'agricoltura si esercita in condizioni di equilibrio sociale e tecnologico.

3.3 I prodotti tipici

3.3.1 Premessa

Le produzioni agroalimentari tipiche siciliane costituiscono una enorme risorsa valutabile in circa centocinquanta prodotti distribuiti in tutto il territorio regionale provenienti da diversi comparti produttivi agricoli (ortofrutticolo, vitivinicolo, olivicolo, cerealicolo, zootecnico), della pesca ed acquacoltura e dell'artigianato alimentare; in particolare sono state considerate importanti preparazioni alimentari selezionate nell'ampio panorama gastronomico siciliano. Un maggiore approfondimento è stato destinato ai prodotti regionali già riconosciuti a livello comunitario, come denominazioni di origine protetta (DOP) ed indicazioni geografiche protette (IGP), ed a tutte quelle produzioni che hanno avviato procedure per il riconoscimento. Attualmente i riconoscimenti a livello comunitario dei prodotti siciliani si limitano a 5 DOP e 3 IGP, una situazione che esprime in modo eccessivamente limitato il ricco contesto territoriale sottolineato in precedenza. Per tale motivo la ricerca è stata estesa ai prodotti tipici non ancora riconosciuti per ottenere una visione completa del panorama regionale.

Ai fini della valutazione delle potenzialità agroalimentari e della individuazione dei distretti territoriali più interessanti per attivare flussi turistici, ampio spazio si è dato alla descrizione dei caratteri di "tipicità" dei singoli prodotti, correlati alla tradizione storica del territorio. Si sono individuate l'area geografica di produzione, le caratteristiche organolettiche e le metodologie di produzione; sono state riportate notizie storiche sull'origine dei prodotti. Si è cercato anche di effettuare una valutazione quantitativa delle singole produzioni dato che tale fattore può costituire un limite per la fruizione turistica del prodotto stesso.

La raccolta dei dati sui prodotti tipici è stata effettuata presso e con la collaborazione delle strutture periferiche dell'assessorato Agricoltura e Foreste (SOAT e SOPAT) che hanno fornito notizie specifiche ed aggiornate sulle singole realtà territoriali.

3.3.2 Agrigento

Prodotti ortofrutticoli

Il panorama delle produzioni tipiche della provincia agrigentina, viene esaminato partendo dal settore frutticolo che è indubbiamente quello più rappresentativo. Nelle zone costiere una produzione quantitativamente rilevante è quella dell'Arancia di Ribera. Essa interessa una superficie ricadente nel territorio di Ribera ed in quelli dei comuni circostanti: Sciacca, Caltabellotta, Villafranca Sicula, Burgio, Cattolica Eraclea, Calamonaci per un totale di circa 4.000 ha. Le cultivar più diffuse sono la Washington Navel (90%), che rappresenta anche la più antica, e la Navelina entrambe caratterizzate dalla presenza nell'estremità inferiore di un ombelico (Navel). Le produzioni medie si aggirano intorno ai 200 q.li/ha ed il prezzo si attesta intorno alle 500 £/kg. Recentemente si è costituito un Consorzio di Tutela che ha avuto riconosciuto il marchio "Riberella" e che ha chiesto il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta secondo le normative comunitarie.

L'Albicocca di Ribera è una produzione limitata a circa 40 ha di superficie coltivata nell'omonimo territorio comunale in provincia di Agrigento. Le cultivar più diffuse sono la Thyrintos e la Marchesa e le produzioni medie sono intorno ai 100 q.li/ha. I prezzi spuntati sul mercato variano dalle 1.800 alle 2.500 £/kg.

Sempre nella zona costiera è presente l'ecotipo Fragolina di Ribera le cui origini vengono fatte risalire a circa novantanni fa al periodo nel quale i soldati siciliani, di ritorno della Prima Guerra Mondiale, introdussero alcune piantine originarie del Friuli. Negli anni '50 il territorio di coltivazione era localizzato nella vallata del fiume Verdura, associata ai giovani aranceti. Successivamente, a seguito di un periodo di crisi e delle maggiori esigenze irrigue, la coltivazione della fragola si è diffusa del territorio di Sciacca – da qui la denominazione Fragolina di Sciacca - dove attualmente è presente una superficie stimabile intorno a 40 ha. Le produzioni medie si aggirano sui 40 q.li/ha ed i prezzi sulle 15.000 £/kg.

Spostandosi in una zona un po' più interna, si rileva la produzione del Fico d'India della Valle del Belice che interessa i comuni di Montevago e Menfi con 70 ha in provincia di Agrigento e di S. Margherita Belice in provincia di Trapani con 280 ha.

La pianta, che venne introdotta in Mediterraneo dopo la scoperta dell'America, cresceva spontaneamente all'interno dei poderi e veniva utilizzata

tradizionalmente per le recinzioni, limitando il consumo dei frutti all'ambito familiare. Recentemente si sono sviluppate coltivazioni specializzate le cui produzioni vengono destinate al mercato locale ed estero. Sono presenti tre varietà: la Gialla detta "Sulfarina", la Rossa o "Sanguigna" e la Bianca o "Muscaredda". Il frutto più pregiato è quello che matura ad ottobre, detto "bastardone" ottenuto tramite la pratica della "scozzolatura" che consiste nel diradamento dei frutti prima della fioritura. Un paio di interventi irrigui successivi contribuiscono ad ottenere frutti dalle dimensioni più grosse. È in fase di istruttoria la pratica per il riconoscimento dell'IGP ai sensi del Reg. CEE 2081/92.

All'interno della provincia Agrigentina sono localizzate altre produzioni frutticole. La Pesca della Valle del Platani viene coltivata nell'alta valle del fiume Platani in territorio dei comuni di Cammarata e San Giovanni Gemini. È una coltura diffusasi dagli inizi degli anni '60 con varietà locali a polpa bianca dette "montagnole". La superficie investita a pesco con varietà tardive è di circa 80 ha con una produzione complessiva stimabile in 8-10.000 q.li. Le varietà coltivate, a polpa bianca sono la "Bambino", la "Russotto", la "Agostinara", la "Settembina bianca" e la "Settembrina di Bivona"; a polpa gialla sono presenti la "Settembrina turca", la "Giordano" e la "Tardiva di Leonforte". Le rese sono intorno ai 100-150 q.li/ha, i prezzi oscillano tra le 1.000 e 2.500 £/kg. con punte massime di 3.000-3.500 £/kg secondo il periodo di commercializzazione. La Pesca di Bivona viene coltivata su un territorio compreso tra i comuni di Bivona e Alessandria della Rocca in provincia di Agrigento per una superficie complessiva di circa 600 ha. Tale territorio usufruisce delle acque della diga Castello. L'irrigazione costituisce infatti una risorsa indispensabile, per il mantenimento delle rese produttive che oscillano tra 160 e 200 q.li/ha. Originariamente i primi pescheti furono realizzati utilizzando ecotipi locali di "montagnola", successivamente si sono diffuse varietà a polpa bianca similmente a quanto verificatosi nella Valle del Platani.

Il Pistacchio dell'Agrigentino è l'unica produzione tipica di frutta secca di questa zona. La superficie coltivata ammonta a circa 110 ha sparsi tra diversi comuni della provincia di Agrigento quali Racalmuto, Campobello di Licata ed Agrigento. Le produzioni sono intorno ai 2-3 q.li/ha di prodotto sgusciato, in annate di carica si possono raggiungere 3-4 q.li ha. I prezzi sono tra le 20 e le 25.000 £/kg. per il prodotto sgusciato.

A cavallo tra le provincie di Agrigento e di Caltanissetta si è diffusa la produzione dell'Uva da Tavola di Canicattì la cui registrazione come IGP

(Indicazione Geografica Protetta) ha avuto luogo con il Reg. CE n. 2325 del 24.11.97. Questa coltivazione prende piede all'inizio degli anni '70 sostituendo colture tradizionali, quali cereali, leguminose, mandorlo, sicuramente meno redditizie. La zona di produzione comprende i seguenti comuni ricadenti nelle provincie di Agrigento e Caltanissetta:

Provincia di Agrigento: Canicattì, Castrolibero, Racalmuto, Grotte, Naro, Camastra, Campobello di Licata, Ravanusa, Favara, Agrigento, Licata, Comitini, Aragona, Palma di Montechiaro.

Provincia di Caltanissetta: Caltanissetta, Serradifalco, Montedoro, Butera, Sommatino, Delia, Mazzarino, Riesi, Gela, S. Cataldo, Milena.

La IGP "Canicattì" è riservata all'uva da tavola della cv. Italia, nota anche come incrocio Pirovano "65" derivato da incrocio Bicane x Moscato d'Amburgo.

Le tecniche di coltivazione indicate dal disciplinare prevedono la copertura dei vigneti per consentire la raccolta e commercializzazione del prodotto allo stato fresco fino alla prima-seconda decade di gennaio. Secondo una stima effettuata di recente dall'Istituto Regionale della Vite e del Vino le superfici investite ad uva Italia ammontano a circa 10.300 ha nel complesso delle due provincie.

Le produzioni orticole tipiche della provincia di Agrigento sono localizzate prevalentemente nella zona costiera.

Il Carciofo spinoso di Menfi è una varietà locale diffusa, già da parecchi lustri, in un areale di coltivazione che comprende il territorio di Menfi, Sambuca di Sicilia e Sciacca in provincia di Agrigento e parte del territorio di Castelvetro in provincia di Trapani. La superficie coltivata viene stimata intorno a 250 ha circa. Le produzioni si aggirano intorno ai 30.000 - 40.000 capolini commerciali per ettaro. Il Pomodorino di Licata viene coltivato nell'omonima piana da diversi decenni e costituisce attualmente una delle voci più importanti nella formazione della PLV agricola della zona. Le cultivar locali di pomodorino note come "Faino" e "Buttiglietto" venivano coltivate in pieno campo ed in asciutto. Recentemente è stato introdotto il metodo di coltivazione in ambiente protetto (tunnel) ed, attraverso il miglioramento genetico della popolazione locale, sono stati sostituiti i vecchi ecotipi con un ibrido F1 (Faino della S.G.) più produttivo. Attualmente si stima una superficie investita di circa 500 ha sotto tunnel con produzioni medie di 350 q.li/ha. I prezzi oscillano nel corso dell'anno da un massimo di 1.500 ad un minimo di 400 €/kg.

Olii d'oliva e vini

Nell'ambito del settore olivicolo della provincia agrigentina è possibile riscontrare alcune produzioni legate alla tradizione storica ed alle caratteristiche del territorio. In particolare in una vasta area compresa nei comuni di Sciacca, Caltabellotta, Burgio, Calamonaci, Lucca Sicula, Ribera e Villafranca Sicula esistono degli impianti secolari nei quali la cultivar prevalente è la Biancolilla che rappresenta circa l'80% della superficie coltivata e Cerasuola, Nocellara del Belice e Passulunara per il restante 20%. L'Olio extra-vergine d'oliva dell'agrigentino proveniente da questo territorio presenta, oltre la bassa acidità, caratteristiche organolettiche pregiate: colore verde con riflessi dorati, sapore delicato leggermente piccante, fruttato intenso e persistente e fluidità medio-alta. La denominazione di origine protetta "Val di Mazara" interessa parzialmente questo comprensorio e si estende anche all'intera provincia di Palermo. In particolare i comuni interessati sono: Agrigento, Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula. In tale zona le cultivar più diffuse sono Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola e Ogliarola Messinese e Giarraffa. L'Olio Extra Vergine di oliva di Menfi proviene da un territorio di circa 900 ettari compreso tra i comuni di Menfi ed in parte di Castelvetro ad un'altitudine di circa 250-300 m.s.l.m. La presenza di impianti secolari e dai sesti irregolari testimonia che si tratta di una coltura storicamente legata col territorio. Le cultivar più rappresentate sono la Biancolilla per il 60%, la Cerasuola e la Giarraffa ed in misura minore la Nocellara del Belice. L'olio si presenta di colore verde con un aroma fruttato ed un piccante di intensità medio-leggera, una nota amara appena percettibile ed una punta di dolce che nel complesso lo fa risultare armonico.

Il settore vinicolo ha avuto riconosciuto ben quattro DOC il cui territorio ricade del tutto o in gran parte in provincia di Agrigento. La DOC "Menfi" è stata riconosciuta nel 1995 e definita con il D. M. del 1 settembre 1997. L'area di produzione della DOC "Menfi" ricade in una parte dei territori dei comuni di Menfi, Sciacca e Sambuca in provincia di Agrigento e Castelvetro in provincia di Trapani così per come delimitati dal disciplinare. In particolare in territorio del comune di Menfi sono indicate le sottozone "Feudo dei Fiori" e "Bonera". La vinificazione può avvenire nell'intero territorio dei comuni interessati alla produzione.

Le tipologie previste dal disciplinare sono: Bianco, Vendemmia tardiva,

Feudo dei Fiori , Rosso, Bonera. È previsto l'impiego sia di cultivar autoctone tipo: Insolia, Catarratto, Grecanico, Nero d'Avola sia di vitigni stranieri quali Chardonnay, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot purchè autorizzati per le rispettive provincie

La DOC "Sambuca di Sicilia" la cui area di produzione si trova all'interno del territorio comunale di Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento è stata riconosciuta con D.M. del 14 settembre 1995. Essa prevede le tipologie bianco, rosso e rosato ed anche in esse è prevista l'utilizzazione di vitigni autoctoni ed alloctoni secondo le modalità indicate dal disciplinare. La DOC "Santa Margherita di Belice" ha un' area di produzione che comprende i territori comunali di Santa Margherita Belice e Montevago in provincia di Agrigento. All'interno delle tipologie bianco e rosso sono previste specificazioni che, diversamente dalle precedenti DOC, privilegiano i vitigni locali: Catarratto, Grecanico, Ansonica, Nero d'Avola e Sangiovese. La DOC "Sicilia" è quella di più recente costituzione in quanto è stata riconosciuta col D.M. 5 giugno 1998. La zona di produzione e di vinificazione della DOC "Sicilia" comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Sciacca e Caltabellotta in provincia di Agrigento. La sottozona "Rayana" viene delimitata come descritto nel disciplinare.

Diverse sono le tipologie previste tra di esse viene previsto l'impiego sia di cultivar locali che alloctone. Bianco, Inzolia, Grecanico, Chardonnay, Riserva Rayana sono vini bianchi; Rosso, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese e Rosso Riserva sono vini rossi ed è prevista anche una tipologia di Rosato.

Prodotti zootecnici, prodotti del mare e gastronomia

L'unica produzione zootecnica tipica indicata per la provincia agrigentina è la Vastedda del Belice, la cui area di produzione, comprendente i comuni di Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, S. Ninfa e Vita in provincia di Trapani, S. Margherita Belice, Montevago, Menfi, Sambuca in provincia di Agrigento, Contessa Entellina in provincia di Palermo, è maggiormente attribuibile alla provincia di Trapani, nell'ambito della quale verrà trattata.

Guardando alla filiera della pesca, la provincia di Agrigento presenta a Sciacca un esempio di metodologia tradizionale di trasformazione che risale ai primi dell'800. Infatti la pescosità del mare e la qualità del pesce azzurro della costa saccense ha portato alla nascita ed alla diffusione di tecniche di

conservazione del pesce diffusesi in altri paesi del Mediterraneo (Spagna, Portogallo e Grecia). Le Acciughe e Sarde sotto sale e sott'olio del Saccense vengono ottenute con un'articolata lavorazione artigianale. In una prima fase il prodotto fresco viene stivato per quattro ore in una salamoia a saturazione naturale. Successivamente il pesce viene deviscerato a mano e lavato in salamoia. L'inscatolamento avviene, anch'esso manualmente, a strati che vengono intervallati da un leggero strato di sale. Segue un periodo di pressatura che varia dai 2 ai 5 giorni sulla base della temperatura e della consistenza del pesce, fattori che vengono valutati dall'esperienza dell'operatore. L'ultima fase di maturazione e di stagionatura del prodotto può durare da uno a tre mesi sempre sulla base dei fattori descritti precedentemente. Il prodotto così ottenuto è "sotto sale", da una lavorazione successiva si ottiene il prodotto "sott'olio". In quest'ultimo caso viene effettuato un primo lavaggio per eliminare il sale, la pelle e le squame. Poi, una volta eliminata la coda e la ventriglia, si procede ad un ulteriore lavaggio in salamoia ed ad un'asciugatura con centrifuga. Infine il prodotto viene privato della lisca, filettato, sistemato in vasetti di vetro e ricoperto di olio. Nella zona di Sciacca sono presenti 37 aziende artigianali ed una associazione di produttori per la valorizzazione del prodotto. Molte miglia più a Sud della costa siciliana, nell'isola di Lampedusa, è presente un altro esempio di metodologia di lavorazione tradizionale attraverso la quale si ottiene il Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa. In questo caso la materia prima lavorata è costituita da alici, sarde ma soprattutto dallo sgombro di Lampedusa che è particolarmente apprezzato e conosciuto per le sue caratteristiche qualitative. La metodologia di lavorazione, differentemente da quella precedentemente descritta, prevede la bollitura del pesce già sviscerato. Poi la lavorazione manuale consiste nella eliminazione della pelle e filettatura del pesce che viene sistemato nelle scatole per essere conservato sott'olio.

Tra i prodotti della gastronomia locale segnalati di recente, da una ricerca condotta dall'Assessorato Agricoltura e Foreste sui prodotti tipici e produzioni agroalimentari, la provincia di Agrigento presenta due prodotti: il "Macco di Raffadali" e le "Minni di Virgini di Sambuca di Sicilia".

Il "Macco di Raffadali" è un piatto tipico della tradizione siciliana che dall'omonimo paese di origine si è diffuso in tutta l'isola. La coltivazione della fava si fa risalire all'età del bronzo e la sua utilizzazione è conosciuta storicamente dal tempo dei Greci che servivano la minestra di fave in occasione delle "feste panepsie". I Romani consumavano fave soprattutto nell'ambito di banchetti funebri, da qui l'usanza a Roma di preparare il giorno dei morti dolci

speciali detti “fave dei morti”. In Sicilia il consumo del Macco come piatto unico, soprattutto per le classi meno abbienti, era determinato soprattutto dalla possibilità di conservarlo con un filo di olio e tagliarlo a fette e anche per il notevole contenuto proteico che rende il piatto noto anche come “carne dei poveri”. La preparazione viene fatta a partire dalle fave secche sgusciate che vengono lasciate a bagnomaria almeno per 12 ore. Vengono poi cotte in poca acqua salata che viene aggiunta in piccole quantità e fatta evaporare fino a cottura ultimata. Alla fine le fave avranno una consistenza molle e potranno essere schiacciate, “ammaccate” con una forchetta – da qui il nome “Maccu” - ottenendo così una purea. Questa viene fatta ancora cuocere diluita con acqua per pochi minuti e si aggiungono pezzettini di pane raffermo, olio e pepe. Alcune varianti prevedono l’aggiunta di alcune verdure quali indivia e finocchietto selvatico e la cottura nel macco di pasta corta o spaghetti sminuzzati.

Le “Minni di Virgini di Sambuca di Sicilia” sono dolci tipici provenienti dall’omonimo comune le cui origini vengono fatte risalire al XVII secolo. La tradizione narra infatti che nel 1725, in occasione delle nozze del figlio dei Beccadelli, una delle più importanti famiglie della zona, le suore del Collegio di Maria inventarono questi dolci dalla particolare forma di seno.

La pasta si ottiene con farina, uova, latte e lievito, il ripieno è a base di zuccata, crema, essenza di garofano, cannella e cioccolato. Il formato originale è di circa 800 gr. Di peso, attualmente viene sfornato anche in forme più piccole per venire incontro ai gusti del consumatore. Il dolce viene prodotto e commercializzato quasi esclusivamente nel comprensorio di origine.

3.3.3 Caltanissetta

La provincia di Caltanissetta è una delle meno rappresentative per quanto riguarda la presenza di produzioni tipiche. Tra i prodotti ortofrutticoli viene segnalato il Fico d’india di S. Cono. Il territorio di produzione comprende i comuni di Mazzarino, Riesi e Niscemi in provincia di Caltanissetta, S. Cono e S. Michele di Ganzaria in provincia di Catania e Piazza Armerina in provincia di Enna per una superficie complessiva di 1.360 ha. La diffusione del ficodindieto come coltura da reddito, nel territorio in esame, parte dopo gli anni ’60. Esistono tre varietà: la Gialla o “Sulfarina”, la Rossa o “Sanguigna” e la Bianca o “Muscaredda”. Le produzioni sono di due tipi. La prima fruttificazione

matura ad Agosto ed il frutto è detto “Agostano”, la seconda produzione, che è quella che si ottiene eliminando la prima fioritura (scozzolatura), porta all’ottenimento dei cosiddetti “Bastardoni” che maturano in autunno ed hanno una maggiore pezzatura e caratteristiche organolettiche più pregiate. Le rese variano da 100 a 240 q.li/ha. Il prezzo medio è intorno alle 650 £/kg. Il prodotto viene esportato attraverso cooperative o associazioni di produttori per il 20-30% il resto della produzione viene commercializzato soprattutto sui mercati nazionali e solo in minima parte in quello locale.

La Pesca settembrina di Delia è una coltivazione sorta di recente - primi anni '80 - in un territorio di grande vocazionalità compreso tra i comuni di Delia, Caltanissetta e Sommatino. La superficie coltivata è di circa 500 ha dei quali il 50% è costituito da nuovi impianti. Le varietà maggiormente rappresentate sono quelle a polpa gialla a maturazione tardiva: cv. Flaminia – Fairtime – Summerset – Guglielmina, solo la cv. Daniela è una varietà a polpa bianca. La produzione media si aggira intorno ai 250 q.li/ha ed il prezzo medio 1.400-1.500 £/kg con punte massime di 2.350 £/kg. Si tratta di un prodotto molto apprezzato in Nord Italia.

Un'altra produzione frutticola del territorio in esame: l'Uva da tavola di Canicattì IGP, già trattata nell'ambito della provincia di Agrigento interessa un'area che comprende i comuni di: Caltanissetta, Serradifalco, Montedoro, Butera, Sommatino, Delia, Mazzarino, Riesi, Gela, S. Cataldo, Milena.

Tra le produzioni orticole il Carciofo violetto di Niscemi rappresenta una popolazione locale, nota anche come “Violetto catanese” originaria di Niscemi e Gela (CL) e successivamente diffusasi in territorio di Ramacca (CT). Su Niscemi la superficie è di circa 700 ha, la produzione che si aggira complessivamente sui 60-70.000 capolini/ha, si ottiene scalarmente in un periodo che va da Ottobre a Maggio. La Lenticchia di Villalba è un'ecotipo locale oramai poco coltivato. Infatti la popolazione locale che ha una bassa percentuale di allegazione va' scomparendo a favore di varietà maggiormente produttive di origine canadese. Essendo una realtà limitata ai piccoli orti familiari si può stimare una produzione annua complessiva non superiore ai 70 q.li. con un prezzo di 2.000 £/kg.

3.3.4 Catania

Prodotti ortofrutticoli

Tra le produzioni tipiche della provincia sicuramente quella più conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo è l'Arancia Rossa di Sicilia IGP la cui denominazione è stata ottenuta con il Reg. CE 1107/96 del 12.06.96. L'origine della coltivazione viene fatta risalire ai Cinesi ma la sua diffusione in Sicilia corrisponde alla dominazione degli Arabi che conoscevano le proprietà dissetanti e salutari del frutto. La IGP è riservata ai frutti pigmentati appartenenti alle varietà di arance Tarocco, Moro e Sanguinello ed ai relativi cloni indicati dal disciplinare. Il territorio di produzione, ricadente nella Sicilia orientale, viene così individuato dal disciplinare:

Provincia di Catania: intero territorio dei comuni di Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Judica, Granmichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello Val di Catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant'Anastasia, Palagonia, Paternò, Ramacca, Santa Maria di Licodia, Scordia e Randazzo limitatamente all'area "Isola di Spanò";

Provincia di Siracusa: intero territorio dei comuni di Lentini, Francofonte, Carlentini, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino, Sortino e Noto.

La superficie coltivata complessiva è stimata intorno ai 40.000 ha, le rese intorno ai 250 q.li/ha. Il prodotto, il cui prezzo allo stato fresco è stimato in media 450 £/kg, viene destinato anche alla trasformazione. È in corso la procedura di riconoscimento della DOP per il succo di arancia rossa che attualmente costituisce la principale destinazione commerciale del prodotto.

Nel territorio di Caltagirone, in un areale ristretto denominato Piano S. Paolo, è presente una piccola produzione nota come Percoche di Piano S. Paolo di Caltagirone. Essa fu introdotta nel territorio, nel 1960, da un certo Fiamingo Alfio di Aci S. Filippo (CT) il quale, partendo da semenzali di pesche e percoche provenienti da frutteti del Catanese, selezionò due piante madre con le quali costituì il primo percochetto specializzato. Oggi la superficie coltivata è di circa 60 ha di cultivar "Settembrina" e "Ottobrino" ed altri 50 ha circa di varietà di percoche e pesche quali "Giallona", "Baby Gold 5 e 7" e "Redhaven". La particolarità della tecnica colturale consiste nella pratica dell'insacchettamento dei frutti con la quale si preserva il prodotto dall'attacco della mosca evitando l'uso di insetticidi.

Il Nespolone di Giarre, noto anche come "Nespolone di Calatabiano", viene

coltivato nel territorio del comune di Giarre (CT) in coltura promiscua con il limone. La superficie è stimata intorno ai 10 ha, la produzione media 100 q.li/ha ed il prezzo 1.000 £/kg.

Altre produzioni frutticole sono localizzate nell'area etnea.

La Ciliegia dell'Etna è una produzione limitata al comune di Giarre in provincia di Catania per una superficie coltivata intorno ai 150 ha. Si trova frequentemente in coltura promiscua con l'agrumeto nelle zone collinari. Il prezzo oscilla da un minimo di 1.000 ad un massimo di 5.000 £/kg.

La Fragola dell'Etna o di Maletto viene coltivata nel territorio dei comuni di Maletto e Bronte: La superficie stimata è di 30 ha di cui 25 sono coltivati a fragolina. Le rese si aggirano mediamente sui 100 q.li/ha per le fragoline e 200 q.li per i fragoloni. I prezzi sono 10-18.000 £/kg per le fragoline e 3.000-4.500 £/kg per il fragolone.

La Mela dell'Etna viene prodotta nella fascia dell'alta collina etnea comprendente i comuni di Zafferana Etnea, Milo e S. Alfio ad un'altitudine compresa tra 600 e 1.500 m.s.l.m. La superficie complessivamente coltivata è di circa 400 ha di cui il 10% è costituito dalle cultivars locali Mela Cola e Gelato Cola, altre cultivars introdotte successivamente sono la Golden e la Red Delicious. Le cultivar locali, ben adattate all'ambiente e resistenti a malattie crittogamiche producono frutti di colore giallo o verde, dalla polpa molto profumata che si conservano a lungo. Le rese medie sono di 200 q.li/ha ed il prezzo varia da 1.000 a 5.000 £/kg. Il prodotto viene commercializzato soprattutto a livello locale e provinciale.

In provincia di Catania sono state individuate tre aree di produzione del Ficodindia del Catanese: Paternò, Belpasso e Ragalla per una superficie di 800 ha, Adrano, Biancavilla e S. Maria di Licodia con 250 ha e Bronte con 300 ha. Le rese medie vanno dai 100 q.li/ha in asciutto ai 250 q.li/ha in irriguo. I prezzi oscillano tra le 500 e le 1.000 £/kg. S. Cono e S. Michele di Ganzaria sono aree di produzione del Ficodindia di S. Cono.

L'Anguria del Catanese è una coltivazione di pieno campo presente soprattutto nel territorio del comune di Ramacca. La superficie coltivata è stimata intorno ai 250 ha con produzioni medie intorno ai 200 q.li/ha. A causa dei prezzi realizzatisi negli ultimi anni, che non superano le 200 £/kg, negli ultimi anni si assiste ad un crescente abbandono della coltura.

Nell'omonimo territorio ritroviamo il Pistacchio di Bronte che viene coltivato in un territorio compreso tra i comuni di Bronte ed Adrano in coltura specializzata per una superficie complessiva di 3.000 ha e Belpasso, Paternò,

Biancavilla e Camporotondo in coltura promiscua (1.000 ha). L'arrivo del pistacchio in Sicilia viene fatto risalire tra il '20 ed il '30 d.C. durante l'impero di Traiano quando il governatore Lucio Vitellio lo importò dalla Siria. Le varietà più diffuse sono la Cerasuola e la Bianca o Napoletana maggiormente apprezzata per la grossezza delle drupe e la maggiore resa. Le produzioni medie sono di 10 q.li/ha di prodotto in guscio. I prezzi per il prodotto in guscio sono di 8-11.000 £/kg, per il prodotto sgusciato 22-25.000 £/kg, per il prodotto pelato 25-28.000 £/kg. Il prodotto che dalla degusciatura non risulta integro viene venduto come "rottame" ed utilizzato dall'industria pasticceria per la preparazione della pasta di pistacchio, di dolci e gelati. Il frutto intero può essere tostato e salato. Nella stessa zona un'altra produzione di frutta secca è quella della Nocciola dell'Etna. È una produzione proveniente dai comuni di S. Alfio, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Randazzo, Castiglione in provincia di Catania per una superficie coltivata di 500 ha. La produzione media è intorno ai 10 q.li/ha ed il prezzo di 220 £/kg per il prodotto in guscio.

Altro prodotto tipico dell'area etnea è l'Oliva da tavola Nocellara Etnea. Le superfici coltivate con la cultivar omonima ricadono nei comuni di Motta, Misterbianco, Adrano, Camporotondo e S. Pietro Chiarenza per un totale di 960 ha e nei comuni di Belpasso, Paternò e Ragalna per un totale di 1.500 ha circa tra coltura specializzata e promiscua. Con una resa media della zona di circa 30 q.li/ha dei quali solo il 25% viene destinato ad oliva da mensa si ottiene una produzione complessiva annua di circa 18.000 q.li.

L'Uva Italia di Mazzarrone viene coltivata in un'area distaccata dalla vicina zona di produzione dell'Uva Italia. Su una superficie di 4.000 ha circa sono coltivate, oltre all'Uva Italia, altre varietà quali la "Cardinal", la "Panse precoce" ed altre cultivar apirene che costituiscono attualmente circa il 20% dell'intera superficie coltivata. Le rese ed i prezzi applicati sono quelli rilevati per l'Uva Italia di Canicattì.

Tra le produzioni orticole da citare il carciofo di Ramacca noto anche come Carciofo violetto catanese la cui popolazione si è originata nel comprensorio che comprende la bassa piana di Catania, Gela e Niscemi.

Il Cavolo Rapa di Acireale, noto anche come "Trunzu di Aci" è un'ecotipo di cavolo rapa noto fin dall'800. La sua coltivazione è limitata ad orti dei comuni di Acireale, Aci Bonaccorsi ed Acicatena.. La superficie è stimata intorno ai 20 ha con una resa, calcolata per una densità di circa 5 piante/mq., di 180 q.li circa per ettaro. Il prezzo varia dalle 500 alle 800 £/kg. Il prodotto ha una diffusione limitata quasi esclusivamente all'areale del catanese.

Olii di oliva e vini

Relativamente alle produzioni olearie tipiche della provincia catanese si ricorda l'Olio "Monte Etna", la cui denominazione d'origine, già riconosciuta ai sensi della legge 169/92, è in attesa del riconoscimento comunitario. Tale prodotto ha origini molto antiche; le fonti storiche riportano che la coltura dell'olivo fu introdotta nella Sicilia orientale a partire dal I millennio a.c. ad opera dei Fenici e diffusa successivamente dai Greci che ad essi si sostituirono con l'occupazione della antica città di Katane intorno al 750 a.c. Altre notizie circa la presenza della coltura nella zona sono giunte a noi attraverso la mitologia. Nell'Odissea infatti il ciclope Polifemo, che impersonificava l'Etna, viene ucciso da Ulisse proprio con un ramo di olivo appuntito.

Dati più recenti relativi ai traffici commerciali nel porto di Riposto ci dicono che nel corso di tutto il 19° secolo ed all'inizio del 20° grossi quantitativi di olio venivano richiesti dai mercati nazionali ed esteri.

L'areale di coltivazione, ricadente nei versanti dell'Etna da Sud-Ovest a Nord, comprende i territori comunali di Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S. Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza in provincia di Catania. Il disciplinare indica inoltre i territori comunali di Centuripe in provincia di Enna e Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria in provincia di Messina. La menzione geografica aggiuntiva "Valle dell'Alto Alcantara" riguarda parte del territorio amministrativo dei comuni: Castiglione di Sicilia, Malvagna, Mojo Alcantara e Randazzo.

Le cultivar utilizzate sono la Nocellara Etnea (in misura non inferiore del 65% dell'olivaggio) ed altre varietà quali Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino, e Castiglione. Per la menzione geografica "Valle dell'Alto Alcantara" la varietà utilizzata è la Brandofino in misura non inferiore al 60%. Le produzioni per ettaro non possono superare i 100 q.li e 80 q.li per la sottozona, in entrambi i casi la resa in olio non deve superare il 20%.

Le particolari caratteristiche pedoclimatiche dell'Etna e le tradizionali tecniche di coltivazione conferiscono al prodotto i caratteri di tipicità tanto apprezzati dai consumatori. Le caratteristiche organolettiche presentano una media intensità di fruttato con una leggera sensazione di foglia ed una leggera sensazione di amaro e piccante.

Con la denominazione DOC "Etna" si definisce una delle produzioni vinicole siciliane più antiche di cui si ha notizia. Le prime testimonianze

risalgono ad effigi ritrovate su monete del V secolo a.C. e nella “Storia dei Vini d’Italia” del 1596 si ricordavano i vini provenienti dai colli che circondavano Catania la cui bontà veniva attribuita alle ceneri dell’Etna. I vigneti dell’Etna sono caratterizzati dai terrazzamenti e dai muretti a secco di pietra lavica, componenti di un paesaggio tra i più interessanti della Sicilia. È stata la prima DOC siciliana ad essere riconosciuta con DPR dell’11/8/1968. I comuni etnei, tutti appartenenti alla provincia di Catania, interessati alla produzione del vino “Etna” sono: Acireale, Aci S. Antonio, Belpasso, Biancavilla, Castiglione, Giarre, Linguaglossa, Mascali, Milo, Nicolosi, Paternò, Pedara, Piedimonte, Randazzo, S. Maria di Licodia, Trecastagni, Viagrande, S. Alfio, S. Venerina, Zafferana. Nessuno di questi comuni è compreso per intero nella zona a denominazione di origine controllata, essendo il loro territorio sviluppato in aree triangolari con il vertice sul cratere centrale dell’Etna, mentre la zona interessata interseca queste superfici nella fascia mediana.

La DOC “Etna” comprende le tipologie:

Bianco: ottenuto con uve Carricante in proporzione minima del 60%, Catarratto bianco comune o lucido (massimo 40%), e con eventuale aggiunta di uve Trebbiano, Minnella bianca ed altri vitigni di uva bianca a sapore non aromatico in misura non superiore al 15% dell’uvaggio totale. Colore: giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi dorati; profumo: delicato di Carricante; sapore: secco, fresco, armonico. Gradazione minima 11,5°.

Bianco superiore: viene prodotto solo nel territorio del comune di Milo con uve di Carricante in misura non inferiore all’80%. Colore: giallo paglierino molto scarico con riflessi verdognoli; odore: profumo delicato di frutto; sapore: secco, lievemente fresco, armonico, morbido. Gradazione minima 11,5°.

Rosso o rosato: ottenuto con uve Nerello Mascalese (non meno dell’80%) e Nerello Mentellato (Nerello Cappuccio) fino ad un 20% dell’uvaggio con l’eventuale aggiunta di altri vitigni a bacca bianca non aromatici nella misura massima del 10%. Colore: rosso rubino che con l’invecchiamento presenta leggeri riflessi di granato o rosato tendente al rubino; odore: vinoso con profumo intenso, caratteristico; sapore secco, caldo, robusto, pieno, armonico. Gradazione minima 12,5°. la DOC “Etna” costituisce una fetta non trascurabile delle produzioni siciliane. Nella vendemmia 1997 essa infatti raggiunge con 6.700 hl circa il 4% circa del totale DOC Sicilia. Si rileva inoltre la netta prevalenza della tipologia rosso che, nella stessa vendemmia, rappresenta oltre l’81% del vino DOC prodotto in totale.

Prodotti zootecnici e gastronomia

Tra i prodotti zootecnici il miele dell'Etna proviene dai territori comunali ai piedi del massiccio vulcanico, in particolare il comune di Zafferana Etnea, e dalla piana di Catania. Sono rilevabili diverse tipologie: miele millefiori, di agrumi, di sulla, di castagno con prezzi oscillanti tra le 3.500 e le 4.500 €/kg. Il primo miele ad essere prodotto, in primavera, è il millefiori, poi quello di arancio ad aprile nella piana di Catania in contemporanea con il miele di sulla delle zone più interne, infine il miele di castagno che viene smielato a fine giugno, primi di luglio. Il miele di limone può avere una produzione continua durante quasi tutto l'anno in quanto nella zona etnea esistono varietà di limone rifioranti.

Una delle ricette più famose nell'ampio e fantasioso panorama della cucina tipica siciliana è il Condimento per pasta alla Norma. Esso è legato alla città Catanese in quanto si dice che uno chef catanese lo dedicò ad un'illustre concittadino Vincenzo Bellini ed alla sua opera più famosa la "Norma". La ricetta tradizionale è composta da una base di sugo di pomodoro con melanzane fritte ed altre verdure in miscele diverse accompagnate da ricotta salata grattugiata. Questo condimento viene ormai confezionato a livello industriale e la produzione viene stimata tra 7.500 e 10.000 q.li.

Tra i dolci tipici viene indicata la Pasticceria di Acireale in dialetto nota come "Durci i ripostu" in quanto questi dolcetti si potevano conservare a lungo. I piccoli dolci sono composti da in interno di zuccata e pasta reale e ricoperti di pesanti glasse di zucchero all'esterno. Venivano consumati nell'ambito di banchetti nuziali fino agli anni '50. Oggi questi dolci sono ancora reperibili nelle pasticcerie di Acireale e dintorni ma la loro diffusione è alquanto limitata a causa della complessità della preparazione e dell'elevato prezzo di vendita. Il Torrone di Sicilia, dolce diffuso in tutta l'Isola, viene confezionato a Paternò in occasione della festa di S. Barbara con mandorle e pistacchio.

3.3.5 Enna

La provincia di Enna è una delle meno rappresentative per quanto riguarda i prodotti tipici. Tra questi sicuramente il più rinomato è il Piacentino o Piacentinu un particolare tipo di formaggio di pecora ottenuto con aggiunta di zafferano. È un formaggio pregiato la cui produzione attualmente è molto limitata; le prime notizie risalgono al '500 con lo storico Gallo che fa accenno

ai sistemi di salatura con aggiunta di zafferano per dare più colore al formaggio. Esso si presenta, similmente al pecorino, di forma cilindrica con la crosta rugosa, si differenzia, tuttavia, per l'esterno di colore giallo bruno e la pasta di colore giallo carico. Le forme hanno un peso variabile da 6 a 14 kg. L'area di produzione si limita al comune di Enna ed aree limitrofe.

Tra i prodotti della frutticoltura la Pesca Tardiva di Leonforte è una coltura tradizionalmente presente nel territorio di Leonforte nelle aree golenali dei torrenti Crisa e Bozzetta e nei comuni di Enna, Calascibetta, Assoro e Agira lungo le sponde del Dittaino in provincia di Enna. La popolazione di cultivar locali a polpa gialla (Tardiva di Leonforte – Tardiva Settembrina e Giallone Tardiva) e la Settembrina bianca sono state oggetto, a partire dagli anni '70 di un lavoro di miglioramento genetico che ha portato ad un miglioramento qualitativo ed all'ottenimento di periodi di raccolta sempre più tardivi (Settembre-Ottobre). La particolare tecnica di coltivazione comprende una pratica che consiste nel ricoprire i frutti, nel periodo tra Giugno e Luglio, con speciali sacchetti che li preservano da attacchi parassitari. Si evita in tal modo l'utilizzo di presidi fitosanitari, caratteristica questa molto apprezzata dai consumatori. La superficie coltivata è di circa 110 ha per una produzione complessiva di circa 10.000 quintali.

Nella stessa zona viene coltivata la Fava di Leonforte che è una cultivar molto produttiva con baccelli che presentano pochi semi ovali, compressi giallo-verdognoli, verde-brunastri e con tegumento leggermente raggrinzito. Vengono seminate verso metà novembre. La raccolta comincia tra metà Aprile ed i primi di Maggio per le fave tenere. Verso i primi di Giugno si estirpano le piante con le fave rimaste e si fanno seccare per una ventina di giorni. Nella zona di Leonforte viene privilegiata la commercializzazione di fave secche che rimane sempre nell'ambito locale.

Il territorio di Piazza Armerina, infine, fa parte dell'areale di coltivazione del Fico d'India di S. Cono.

3.3.6 Messina

Prodotti ortofrutticoli

Nella provincia l'area più interessante per la presenza dei prodotti tipici è sicuramente la zona dei Monti Nebrodi. Le produzioni frutticole sono concentrate nella fascia immediatamente a ridosso della costa tirrenica. Tra le

produzioni agrumicole si ricorda l'Arancia Ovale del Messinese la cui zona di produzione corrisponde alla valle del torrente Naso e Fitalia per una superficie di circa 1.700 ha. La cultivar impiegata è l'Ovale Calabrese e le rese sono intorno ai 200 q.li/ha. Attualmente la produzione non trova sufficienti sbocchi di mercato per cui i prezzi da un paio di anni a questa parte sono scesi da circa 650 £/kg a 280 £/kg nel 1998.

La Pesca Nettarina del Messinese viene coltivata in una fascia litorale in territorio dei comuni di Torregrotta, Monforte S. Giorgio e S. Pier Niceto, in prossimità dei torrenti Niceto e Bagheria. Si tratta di alcune cultivar facenti parte di una popolazione locale nota come "Sbergiu", coltivate in una superficie stimata intorno ai 90 ha. Le notizie storiche sulla coltivazione di noci-pesche in questa area risalgono al XVI secolo nel trattato "De agricultura opusculum" del Venuto del 1516. Attualmente la produzione media del comprensorio è di circa 8.000 tonnellate che vengono commercializzate nei mercati di Messina, Catania e Reggio Calabria.

Spostandosi nelle zone più alte si riscontrano altre produzioni sviluppatesi di recente quali le Fragole estive dei Nebrodi. Trattasi di una realtà limitata a poche aziende ricadenti nei fondovalli, pianori collinari ed altipiani del versante settentrionale dei comuni dei Nebrodi, con una superficie complessiva coltivata di 8 ha per la fragola e 1,5 ha per le fragoline. Le rese sono rispettivamente di 200-250 q.li/ha e di 60-80 q.li/ha. I prezzi medi sono di 5.000 £/kg per le fragole e 18-20.000 £/kg per le fragoline. Nella stessa area vengono coltivati i Piccoli frutti dei Nebrodi che sono coltivazioni di lampone, more senza spine, mirtillo, ribes e uva spina sorte di recente su una superficie di circa 6 ha. Le rese sono di 90-100 q.li/ha per il lampone, 120-130 q.li/ha per le more, 70-80 q.li/ha per mirtillo e ribes. I prezzi sono intorno alle 7-8.000 £/kg e 12.000 £/kg per le cassette miste.

La Nocciola dei Nebrodi viene coltivata in un territorio comprendente circa 25 comuni nel versante settentrionale dei Peloritani e dei Nebrodi in una fascia che parte dal comune di Fondachelli Fantina fino ai comuni di Roccella e Pettineo. Le prime notizie storiche fanno risalire l'origine degli impianti specializzati al 1700 e la superficie coltivata raggiunse il suo culmine intorno al 1930 con circa 17.000 ha. Secondo dati riportati dall'ultimo censimento ISTAT la superficie coltivata è di circa 12.000 ha, stime più recenti riportano 10.000 ha. Il nocciolo svolge nel territorio un'azione difensiva dall'erosione delle pendici delle vallate ed una azione paesaggistica in quanto sui Nebrodi è una delle poche attività produttive. Le nocciole si presentano di grosso calibro possono essere

selezionate e tostate oppure ridotte in granella, farina o crema per pasticceria. La produzione media è di 14 q.li/ha con punte massime di 40 q.li. e viene in maggior parte collocata nel mercato di Tortorici. Il prezzo si aggira sulle 200-250 £/kg per il prodotto in guscio. Esistono due strutture associative di nocciolicoltori a Sinagra e Montalbano Elicona.

Spostandosi verso il massiccio vulcanico dell'Etna si incontra la Pesca della Valle dell'Alcantara. Il territorio coltivato comprende i comuni di Roccella Valdemone, Mojo Alcantara, Malvagno, Francavilla di Sicilia e Motta Camastra in provincia di Messina per un totale di 300 ha, Castiglione di Sicilia per una superficie coltivata di 300 ha in provincia di Catania. Si tratta di cultivar a polpa gialla (Red haven, Pajette), di raccolta medio-tardiva. Le produzioni si aggirano su 120-130 q.li/ha per raggiungere un massimo di 300 q.li/ha nella zona di Mojo Alcantara. Il prezzo va dalle 1.800 alle 2.200 £/kg.

Passando alle produzioni delle isole minori il Capperò delle Isole Eolie è una coltivazione diffusa in tutto il territorio delle isole Eolie in provincia di Messina. Le varietà più diffuse sono la "Spinosa" e la "Nocellara spinosa". La raccolta viene effettuata a mano tra aprile e fine agosto prima della fioritura. La produzione stimabile si attesta intorno ai 1.400 q.li. L'attività di trasformazione del prodotto è concentrata nell'isola di Salina dove sono attive 2 cooperative che effettuano la salatura e la commercializzazione e nell'isola di Lipari nella quale opera una cooperativa. Il prezzo medio si aggira intorno alle 6.500 £/kg per il produttore mentre può raggiungere le 80.000 £/kg per il consumatore.

Tra le produzioni orticole di rilievo è la Patata del Messinese. Trattasi di una produzione che esisteva già da 40 anni ed era nota come "Patata di Roccavaldina" negli anni '50. Attualmente la cultivar più coltivata è la patata primaticcia "Sieglinde" che si trova associata al pesco (Sbergiu). La produzione viene per la quasi totalità esportata in Germania ed in parte anche in Austria. Il territorio di coltivazione comprende i comuni di Villafranca, Falcone e Furnari per una superficie investita complessiva di circa 500 ha. La resa media è di 250 q.li/ha, il prezzo medio è di 600 £/kg.

Olii di oliva e vini

L'Olio Extra Vergine di Oliva Valdemone viene prodotto in un area che comprende tutti i comuni in provincia di Messina eccetto Floresta. La coltura è stata introdotta in questa area, così come avvenuto nel Palermitano, nel '400. Le cultivar utilizzate sono: Santagatese, Ogliarola Messinese, Verdella, Moresca, Brandofino, Nocellara Etnea, Ottobratica. Le caratteristiche organolettiche sono

abbastanza variabili a causa del fatto che la zona di produzione presenta orografia e pedoclima variabili. Si possono individuare generalmente un'acidità massima dello 0,5%, un sapore mediamente fruttato, leggermente erbaceo con una nota di amaro e di piccante che conferisce un'aroma caratteristico e persistente. Nel territorio in esame opera una Associazione di produttori (l'A.P.O.M.) ed è stato costituito un Consorzio di tutela. La denominazione infatti è in attesa di riconoscimento da parte della CE.

Tra le produzioni vinicole si ricorda la DOC "Faro" riconosciuta con DPR del 3 dicembre 1976. Le uve destinate alla produzione del vino "Faro" debbono essere prodotte esclusivamente nel territorio del comune di Messina, dove avviene anche la vinificazione. Si tratta in realtà di una superficie limitata ad una ventina di ettari dal quale si ottiene una produzione di un'ottantina di ettolitri circa. È un vino rosso ottenuto da uve di Nerello Mascalese in misura dal 45% al 60%, di Nocera dal 5% al 10%, di Nerello Cappuccio dal 15 al 30% dell'uvaggio. È prevista l'aggiunta, fino ad un massimo del 15%, di uve provenienti dai vitigni Nero d'Avola, Gaglioppo e Sangiovese. Il colore è rosso rubino più o meno intenso tendente al rosso mattone con l'invecchiamento; l'odore delicato, etereo, persistente; il sapore secco, armonico, di medio corpo caratteristico. Gradazione minima 12°. Deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento, a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia, di almeno un anno.

Altre produzioni vinicole di pregio sono localizzate nelle Isole Eolie. La DOC Malvasia delle Lipari, riconosciuta con DPR del 20 settembre 1973, viene prodotta nell'omonimo arcipelago. Con essa si indica un vino bianco ottenuto da uve Malvasia di Lipari fino ad un massimo del 95% e Corinto Nero dal 5 all'8%. Il colore è giallo dorato o ambrato; l'odore aromatico, caratteristico; il sapore dolce, aromatico. La gradazione alcolica minima 11,5°.

Può essere prodotto anche nel tipo "passito" con uve sottoposte ad appassimento naturale. In questo caso viene immesso in commercio non prima del 1° giugno successivo alla vendemmia con una gradazione alcolica non inferiore a 18° ed un residuo in zuccheri non inferiore al 6%. Lo stesso vino può essere qualificato come "dolce naturale" e la resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 45%.

Con uve che raggiungono una gradazione minima naturale dei 12,5 gradi, anche a seguito di un leggero appassimento, e con una resa di uva in vino non superiore al 60%, si ottiene con preparazione mediante alcolizzazione il tipo "liquoroso".

La IGT “Salina” è un’indicazione riservata ai vini bianchi, anche nella tipologia frizzante; rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello; rosati, anche nella tipologia frizzante ottenuti da uve provenienti da vitigni raccomandati e /o autorizzati per la provincia di Messina a bacca del colore corrispondente. In presenza di specificazione i vini devono essere ottenuti con l’85% del vitigno indicato e fino ad un massimo del 15% di altri vitigni raccomandati e/o autorizzati a bacca di colore analogo. È previsto anche il tipo novello e frizzante per quelli a bacca rossa. La gradazione minima ammessa è di 10,5° per tutte le tipologie. Per le uve aromatiche è previsto un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

Le produzioni massime previste per i vigneti non devono superare le 13 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie con o senza specificazione. La resa massima in vino non deve superare il 70%.

Prodotti zootecnici e gastronomia

La zona dei Nebrodi si distingue per le produzioni tipiche zootecniche, tra queste la Provola dei Nebrodi è un formaggio a pasta filata appartenente alla più antica tradizione casearia siciliana. Viene prodotta con latte di vacche allevate tradizionalmente nei pascoli di montagna al di sopra dei 900 m s.l.m.. La zona di produzione comprende diversi comuni del messinese: Ucria, Montalbano Elicona, Basicò, Floresta, Tortorici, Patti, San Piero Patti, Librizzi, Galati Mamertino, Alcara Li Fusi, Roccella Valdemone, Tripi, Mirto, Longi, Castell’Umberto, S. Teodoro, Naso, S. Fratello, Caronia, Cesarò, Capizzi, Mistretta, Santa Domenica Vittoria, Raccuia. In questa zona la razza bovina più diffusa è la “Modicana” o “Mezzalina” ed il metodo di allevamento è legato alla pratica della transumanza. La provola dalla caratteristica forma a pera, si distingue per le grosse dimensioni in quanto, partendo da 1 kg, raggiunge pezzature anche superiori ai 4-5 kg. La prima fase di lavorazione giunge all’ottenimento della tuma partendo dal latte appena munto con l’aggiunta di caglio di capretto. Il giorno dopo avviene la filatura del prodotto e la lavorazione a mano con la quale si ottiene la tipica forma a pera. Infine viene effettuata la salatura del prodotto che può essere consumato fresco o sottoposto a stagionatura. La realtà produttiva è ancora a livello artigianale. Secondo dati, in verità non proprio recenti sulla consistenza bestiame della zona, riportati dall’Associazione Allevatori Regionale, si potrebbe raggiungere una produzione potenziale di 18.000 q.li di formaggio.

Il Maiorchino è un formaggio prodotto con il latte di pecora in alcuni comuni

del versante Nord dei Peloritani: Santa Lucia del Mela, Novara di Sicilia, Basicò, Tripi, Mazzarrà Sant'Andrea, Fondachelli e Montalbano Elicona. Di esso si hanno alcune notizie che fanno risalire la sua comparsa intorno al '600 in una sagra folkloristica detta "della maiorchina". Si presenta con una forma cilindrica e crosta liscia determinata dalla caratteristica fascera di legno detta "garbua". Viene salato a secco con sale marino grosso, successivamente trattato con olio d'oliva e stagionato per otto mesi. Il colore della crosta è ambrato e la pasta si presenta compatta di colore giallo paglierino. Le forme pesano circa 10-12 kg con un'altezza di 12 cm ed un diametro di 35 cm.

Per quanto riguarda i prodotti provenienti da allevamenti suini alcune produzioni tipiche provengono sempre dalla zona dei Nebrodi ed in particolare dalla vallata di S. Angelo di Brolo e zone limitrofe in corrispondenza della quale la particolare morfologia dei versanti montuosi, la temperatura, l'umidità e la ventosità concorrono a formare un microclima particolarmente adatto alla stagionatura degli insaccati.

In tale zona esiste una razza suina autoctona: Suino Nero dei Nebrodi, che vive nei boschi nutrendosi prevalentemente di prodotti spontanei del sottobosco quali erbe, radici, ghiande, frutti spontanei, etc.. La carne di questo suino, pur avendo una bassa resa a causa della maggiore presenza di scheletro e di grasso sottocutaneo, è particolarmente apprezzata per il consumo fresco, mentre ai fini della salumificazione viene preferita quella proveniente da allevamenti del Nord Europa. Il Suino nero infatti presenta un grasso oleoso poco adatto se non viene curata l'alimentazione tramite un arricchimento con fave, ghiande e crusche soprattutto nella fase finale. Nel tentativo di migliorare la produttività della razza, a causa dei ripetuti incroci incontrollati con razze suine bianche, il Suino Nero dei Nebrodi sta scomparendo e necessita quindi di una pronta azione di selezione e miglioramento genetico volta alla sua tutela.

Il Salame S. Angelo è un prodotto tipico la cui origine viene fatta risalire all'XI secolo. Con la colonizzazione da parte dei Normanni infatti le abitudini alimentari dei precedenti dominatori, gli Arabi, che ritenevano il consumo di carne suina sacrilego, vennero radicalmente cambiate. Le notizie storiche fanno risalire la tradizione ad una comunità di monaci installatasi nel territorio di S. Angelo di Brolo nel XVI secolo. La produzione artigianale tradizionale del salame prevede l'utilizzo delle parti più nobili della carne del suino (coscia, lombata, costata e pancetta) scartando il guanciale, il collo, gli arti e tutto il lardo. Le carni vengono cubettate con il particolare taglio "a punta di coltello" e miscelate con sale marino e pepe nero. Quindi vengono insaccate in budella di

suino e poste a stagionare in appositi ed arieggiati locali per un periodo, variabile secondo la pezzatura, dai 30 ai 100 giorni.

Il prodotto finito si presenta al taglio di colore rosso vivo ed a grana grossa. La presenza massima consentita di grasso è del 20% ed il sapore è delicato dall'aroma fragrante e caratteristico. L'area di produzione corrisponde al comune di S. Angelo di Brolo in provincia di Messina dove è attivo un Consorzio di Tutela. I dati relativi alla produzione annuale del Salame S. Angelo sono stati stimati dal Consorzio di Tutela intorno ai 550 q.li., i prezzi al produttore intorno alle 15.000 £/kg.

Il panorama delle produzioni zootecniche nebrodensi si completa con il Miele dei Nebrodi. Questo prodotto fa certamente parte delle attività agricole tradizionali della zona; le prime notizie storiche risalgono al 1870 nel "Manuale teorico-pratico d'agricoltura e pastorizia adattato all'intelligenza popolare" redatto dal sacerdote Gaetano Salamone. Esistono varie tipologie di miele. Nelle zone più interne, infatti, viene prodotto miele millefiori, nella fascia litoranea miele di agrumi e miele di castagno nel comune di Castell'Umberto. Secondo stime molto approssimative considerando una popolazione di circa 700 arnie ed una produzione di circa 30 kg/arnia, si può stimare una produzione media annua complessiva di circa 350 q.li. Tuttavia esistono arnie che possono arrivare a produrre anche 100 kg in un anno. Il prezzo varia dalle 10.000 alle 12.000 £/kg.

Della cucina tradizionale della provincia di Messina fanno parte alcune produzioni dolciarie tipiche.

La lavorazione della Frutta Candita del Messinese si è localizzata a Barcellona P.G. in una struttura che commercializza soprattutto in Inghilterra e in Germania. La materia prima ha provenienze diverse infatti le arance ed i limoni provengono dalle provincie di Messina e Catania, i cedri vengono dalla Calabria. La metodologia di lavorazione consiste nel mescolare le bucce con un misto di zucchero e glucosio in particolari macchinari detti "conditori", nei quali vengono lasciati per 8-10 ore. La produzione complessiva annuale si aggira intorno alle 2.500 tonnellate.

La Pignolata Messinese veniva prodotta tradizionalmente nell'omonimo capoluogo in occasione del Carnevale, attualmente si produce durante tutto l'anno.

La ricetta consiste nell'ottenere una pasta con farina, strutto, uova e rum che viene tagliata a pezzetti e fatta dorare in forno. La preparazione poi viene glassata con limone o cioccolato e fatta riposare in frigo per qualche ora. La "Pignolata" ha un prezzo che si aggira intorno alle 20.000 -25.000 £./kg.

3.3.7 Palermo

Prodotti ortofrutticoli

Sicuramente la provincia di Palermo si presenta una delle più ricche di produzioni tipiche. Le produzioni frutticole sono localizzate principalmente nelle zone di pianura e collinari più vicine alla costa. Partendo invece dalle zone più interne della provincia si ricorda la Ciliegia di Chiusa Sclafani. Essa viene prodotta nell'omonimo comune in provincia di Palermo da un ecotipo locale denominato varietà "Cappuccia". Quest'ultima, a causa dei problemi di impollinazione - è necessario infatti l'impianto della cv. "Moscatella" come impollinatore - è stata recentemente sostituita dalla cv. "Vignola". Le rese sono estremamente variabili: da 5 a 40-45 kg/pianta. Con una produzione media di 20 kg a pianta ed una densità di 200 piante/ha si può considerare una produzione media di 40 q.li/ha. Il prezzo va da 2.200 a 4.000 £/kg. Alle spalle del capoluogo palermitano viene prodotto il Loto o Kaki di Misilmeri. È una produzione tipica proveniente dall'omonimo comune del Palermitano. Sembra che la sua introduzione si debba attribuire all'opera di un religioso, Francesco Cupani, appassionato di botanica, il quale aveva realizzato un piccolo orto di piante esotiche alla fine del XVII secolo. La diffusione vera e propria specialmente negli orti familiari si ebbe tra il 1925 ed il 1930. Oggi la cultivar impiegata è la "Farmacista Onorati" innestata su *Dyospiros virginiana*. Si stimano 250 ha di superficie coltivata di cui 2/3 generalmente in consociazione con il mandarino. Le produzioni medie sono di 200 q.li/ha per la coltura specializzata e 100 q.li/ha in consociazione con altre colture. I prezzi variano dalle 600 alle 1.000 £/kg per le produzioni più pregiate.

Nella fascia costiera del Palermitano è presente il Mandarino Avana di Palermo i cui primi impianti furono realizzati nel 1860. La superficie coltivata è stimata ad oggi intorno agli 800 ha e le rese sono intorno ai 150-200 q.li/ha. I prezzi variano intorno alle 600 £/kg.

Il Mandarino tardivo di Ciaculli è una varietà originaria dell'omonima contrada in periferia di Palermo. Essa si è originata per mutazione gemmaria della cv. Avana alla fine degli anni '40 allorquando alcuni contadini notarono che alcune piante portavano a maturazione i loro frutti in ritardo. Il periodo di raccolta infatti parte dalla fine di gennaio e si protrae fino a Marzo-Aprile. I frutti si differenziano inoltre per la pezzatura ridotta e per la forma schiacciata ai poli con apice depresso. Il tardivo inoltre può essere conservato, senza deteriorarsi, per una ventina di giorni dopo la raccolta. La superficie coltivata in

tutta la provincia è di circa 1.700 ha con produzioni medie di 150-180 q.li/ha. Il prezzo è intorno alle 850-950 £/kg. Il prodotto viene anche impiegato per la trasformazione in essenze e succhi.

Sempre nell'area costiera ed in associazione con gli agrumeti si trova la Nespola di Trabia che è presente in coltura specializzata quasi esclusivamente nell'omonimo comune. Essa, introdotta a Napoli nel 1812 come pianta ornamentale, si è affermata come coltura produttiva nelle aree di coltivazione del limone. Ed è proprio a seguito della crisi del limoneto che a Trabia sono sorti i nespoleti specializzati che ormai costituiscono una caratteristica del paesaggio territoriale. Le varietà coltivate sono il "Nespolone di Trabia", il "Sanfilippo" e la "Nespola Rossa" in impianti con densità di 650-760 piante/ha. Dal punto di vista commerciale il prodotto si colloca nel mercato in una stagione abbastanza precoce (fine marzo-primi di giugno) nella quale non subisce la concorrenza di altra frutta di stagione. La superficie coltivata è quantificata in circa 100 ha di coltura specializzata il resto, circa 200 ha, si trova generalmente in consociazione con limone e limone cedrato. Le rese medie sono di 180 q.li/ha ed il prezzo medio di 1.000 £/kg.

Il Susino di Monreale viene coltivato in un'area denominata Parco del Fiume Oreto e di Altofonte nelle colline del Palermitano. La superficie coltivata è di 40 ha in coltura specializzata e di 230 ha in consociazione con agrumi e nespolo. Vengono utilizzate alcune cultivar primizie, ed altre locali: la "Sanacore" e la "Pruno di Cuore". Le produzioni medie sono di 13 q.li/ha per le primizie, 18 q.li/ha per le Sanacore e 20 q.li/ha per le Pruno di Cuore. I prezzi vanno dalle 800-1.000 £/kg per le primizie, 1.250-1.700 £/kg per le altre.

Da un'area montuosa molto interna della provincia proviene la Nocciola di Polizzi Generosa. Questo prodotto, tipico dell'omonimo comune delle Madonie, occupa una superficie coltivata, secondo le stime più recenti, di circa 200 ettari. Si tratta di una coltura che purtroppo nel tempo è stata abbandonata a causa dei costi di manodopera e della scarsa collocazione nel mercato. Le rese sono tra gli 8 ed i 10 q.li/ha ed il prezzo si aggira sulle 200-250 £/kg per il prodotto in guscio.

Il Broccolo di Misilmeri è una produzione tradizionale dell'omonimo territorio comunale e della periferia di Palermo la cui superficie coltivata, che varia annualmente secondo le esigenze di mercato, è stimabile in circa 120 ha. Il broccolo viene tradizionalmente impiegato nella cucina palermitana. La produzione primaticcia, denominata dei "Settembrini" e dei "Sammartinani" è quella maggiormente valutata dal mercato e spunta un prezzo di 2.500 lire ad

infiorescenza. In seguito il prezzo si stabilizza intorno alle 500 L. La produzione è di 10.000 infiorescenze/ha.

Tra le produzioni tipiche orticole della provincia di Palermo il Carciofo spinoso di Palermo viene coltivato in un territorio, a nord-est del capoluogo, che comprende i comuni di Sciara, Cerda, Termini Imerese, Caccamo e Montemaggiore Belsito. La superficie coltivata è stimata intorno ai 700 ha con una produzione che oscilla da 70.000 a 100.000 capolini/ha. I prezzi sul mercato partono dalle 2.000 L per i primi capolini che si raccolgono tra Novembre e Dicembre alle 400-500 L/capolino in piena stagione produttiva. Il prodotto è molto apprezzato a livello locale e consumato allo stato fresco, al di fuori della regione non si riesce a diffondere per la presenza delle spine poco gradite ai consumatori.

La Zucchini lunga di Misilmeri nota anche come “Lagenaria” viene coltivata nel territorio del comune di Misilmeri e nella fascia costiera della provincia di Palermo fino ai comuni di Trabia e di Termini Imerese. Si stima una superficie coltivata protetta di 4 ha e di 70 ha in pieno campo. La produzione commercializzata è costituita dai cosiddetti “tenerumi” che sarebbero i germogli apicali e le foglie più tenere ed i frutti. La resa, considerata una produzione di 10-15 zucchine a pianta ed una densità di 3.700 p/ha sarebbe di 44.000 zucchine/ha circa. Il prezzo medio è di 800 £/zucchini sebbene possa raggiungere un massimo di 3.000 £/zucchini. Il prodotto è commercializzato quasi esclusivamente localmente esso viene inoltre impiegato per la realizzazione di un piatto tipico siciliano che è la minestra di “cucuzza e tenerumi”.

La Lenticchia di Ustica, la cui coltivazione è limitata a piccole superfici di orti familiari, rispetto ad altre varietà siciliane, riesce a spuntare un maggior prezzo di mercato come risultato di un’azione di marketing che ha presentato il prodotto tipico in manifestazioni specializzate nel settore agroalimentare quali il salone del Buon Gusto di Torino. La produzione si aggira intorno ai 100 q.li con un prezzo di 10.000 £/kg.

Un altro prodotto tipico delle zone montane della provincia, pur non facendo parte del settore frutticolo è la Manna del Frassino di Castelbuono e Pollina. Esso proviene dai suddetti territori comunali e dal loro immediato circondario.

Le proprietà terapeutiche della manna erano note dall’epoca degli Arabi e si diffusero durante il X secolo ad opera della scuola salernitana e durante il regno di Federico II. La manna si ricava incidendo il tronco del Frassino dal quale sgorga una linfa che si solidifica e diventa dolce a contatto con l’aria. Il prodotto ottenuto ha proprietà purganti e lassative ed ha anche un’azione disintossicante.

Vengono commercializzate diverse tipologie: la “manna cannellata” che è la più pregiata con cannoli bianchi di 15-20 cm; la “manna di sorte” i cui frammenti possono contenere alcune impurezze (foglie, corteccia) e la “manna in rottame” composta da aggregati irregolari con frammenti di corteccia. Esiste un Consorzio produttori di Manna, istituito dalla Regione Siciliana con L.R. n. 43 del 26/07/1957, associazione senza fini di lucro che ha lo scopo di tutelare i produttori con l’ammasso volontario e di pubblicizzare il prodotto, garantendone al contempo la qualità per i consumatori.

Olii di oliva e vini

L’intera produzione olivicola della provincia di Palermo è stata recentemente valorizzata dal riconoscimento comunitario della DOP Olio Extra Vergine di Oliva della Val di Mazara. Il territorio di produzione comprende infatti l’intera provincia di Palermo ed alcuni comuni della provincia di Agrigento riportati in precedenza. Le varietà impiegate sono: Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola e Ogliarola Messinese in proporzioni variabili. L’olio presenta come caratteristiche organolettiche colore giallo oro con sfumature di verde intenso, odore fruttato e di mandorla, sapore fruttato, vellutato con retrogusto dolce. L’acidità massima deve essere dello 0,5%.

Tra le produzioni vinicole la DOC “Alcamo” ha un vastissimo territorio di produzione che comprende le provincie di Trapani e Palermo. Per quest’ultima provincia i comuni interessati parzialmente sono: Partinico, Balestrate, San Cipirello, S. Giuseppe Jato, Monreale e Camporeale. Per le caratteristiche si rimanda alla provincia di Trapani.

La DOC “Contea di Sclafani” delimita il seguente territorio destinato alla produzione:

- provincia di Palermo: intero territorio dei comuni di Valledolmo, Caltavuturo, Alia e Sclafani Bagni; parte del territorio dei comuni di Petralia Sottana, Castellana Sicula, Castronovo di Sicilia, Cerda, Aliminusa, Montemaggiore Belsito e Polizzi Generosa;
- provincia di Caltanissetta: intero territorio dei comuni di Vallelunga Pratameno e Villalba;
- provincia di Agrigento: parte del territorio del comune di Cammarata.

La vinificazione può avvenire nell’intero territorio dei comuni interessati anche parzialmente nella zona di produzione.

La DOC “Contea di Sclafani” è stata riconosciuta con DPR del 21 agosto 1996, essa comprende varie tipologie di vino:

Bianco: con uve di Catarratto ed Insolia e/o Grecanico in proporzione non inferiore al 50% alle quali possono essere aggiunte uve appartenenti ad altri vitigni della zona; presenta colore paglierino con riflessi verdognoli, odore gradevole fine ed elegante, sapore armonico, delicato, gustoso con gradazione minima di 10,5°.

Rosso: con le uve di Nero d’Avola e/o Perricone (minimo 50%) ed aggiunta di altri vitigni della zona; colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, odore gradevole, fine, vinoso, nota olfattiva tipica, sapore asciutto, armonico, strutturato: Gradazione minima 11°.

Rosato: con uve di Nerello Mascalese in proporzione non inferiore al 50%. Colore rosato più o meno carico, odore gradevole, fine, fruttato, sapore, delicato, armonico, fresco, vivace. Gradazione minima 10,5°.

Con uve dei vitigni corrispondenti in proporzione non inferiore all’85% si ottengono inoltre i seguenti vini bianchi e rossi: Catarratto, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Insolia, Pinot Bianco, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nerello Mascalese, Nero d’Avola, Perricone, Pinot Nero, Sangiovese, Syrah.

I vini bianchi possono essere prodotti anche nella tipologia “dolce” da fine pasto con gradazione alcolica minima di 11°. Gli stessi vini se ottenuti da uve raccolte non prima dell’1 ottobre, appassite sulla pianta e vinificate in recipienti di legno possono fregiarsi della menzione “vendemmia tardiva” e si presentano di colore ambrato, profumo intenso, persistente e sapore vellutato, ricco. Gradazione minima 18° e affinamento obbligatorio in fusti di legno. I vini bianchi e rosati con fermentazione naturale in autoclave od in bottiglia possono dare “spumanti”. Tutti i vini rossi possono essere prodotti nel tipo “novello” e se sottoposti ad invecchiamento di almeno due anni, con esclusione del Nerello Mascalese, possono portare in etichetta la menzione “riserva” con gradazione minima 12°.

Per la prima vendemmia (1997) è stata dichiarata una superficie di 32 ha e la produzione è stata di 990 hl.

La DOC Contessa Entellina proviene da vigneti coltivati in tutto il territorio comunale dell’omonimo comune in provincia di Palermo. Le operazioni di vinificazione possono essere espletate nello stesso territorio comunale ed in quello dei comuni limitrofi. È stata riconosciuta con DM del 19 agosto 1996. Il disciplinare prevede le seguenti tipologie di vini:

Bianco: con uve Ansonica o Insolia in percentuale minima del 50%,

Catarratto bianco lucido, Grecanico dorato, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon, Pinot bianco, Grillo ed altri vitigni della zona per un massimo del 15% dell'uvaggio. Colore giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini; odore delicato, fruttato, caratteristico; sapore secco, vivace, fresco. Gradazione minima prevista è dell'11°.

Rosso: con uve Calabrese o Syrah (minimo 50%) più quelle di altri vitigni della zona, a bacca nera, non aromatici. Colore rosso rubino con riflessi granato se invecchiato; odore vinoso, caratteristico, intenso; sapore asciutto, vellutato. Gradazione minima 11,5°. Se invecchiato per almeno due anni di cui almeno sei mesi in recipienti di legno, e con una gradazione minima di almeno 12° si avvale della menzione "riserva".

Rosato: stesse uve dei rossi. Colore rosato talvolta con riflessi aranciati; odore fine, caratteristico intenso; sapore asciutto, fragrante, vellutato. Gradazione minima 11°.

Con le uve provenienti dai rispettivi vitigni in proporzione non inferiore all'85% con presenza di altri eventuali vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici se a bacca nera si ottengono i seguenti vini:

Ansonica: colore paglierino più o meno intenso; odore delicato, fruttato, caratteristico; sapore pieno, morbido, armonico. Gradazione minima 11,5°. Con uve raccolte dopo il 1° ottobre ed appassite sulla pianta si ottiene la menzione "vendemmia tardiva" nei tipi "amabile", "abboccato" e "dolce". Gradazione minima 13°.

Chardonnay: colore paglierino più o meno intenso; odore delicato, caratteristico; sapore asciutto, pieno, armonico. Gradazione minima: 11,5°.

Grecanico: colore paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini; odore delicato, caratteristico; sapore secco, fresco. Gradazione minima 11,5°.

Sauvignon: colore paglierino più o meno intenso; odore delicato, caratteristico; sapore caratteristico, armonico, secco. Gradazione minima 11,5°.

Cabernet Sauvignon: colore rosso rubino intenso; odore caratteristico, gradevole, intenso; sapore asciutto, rotondo, armonico. Gradazione minima 12°. Con invecchiamento minimo di due anni, di cui almeno sei mesi in recipienti di legno può portare in etichetta la menzione "riserva".

Merlot: colore rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore gradevole, caratteristico; sapore secco, armonico. Gradazione minima 12°. Menzione "riserva" come sopra.

Pinot nero: colore rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore

delicato, caratteristico; sapore asciutto, armonico. Gradazione minima 12°. Menzione “riserva” come sopra.

Per la vendemmia 1997 si riporta una superficie iscritta di 46 ha ed una produzione di circa 1.800 hl.

La DOC Monreale è l’ultima ad essere stata riconosciuta con D.M. del 2 novembre 2000 e comprende uve provenienti da vigneti coltivati nel territorio del comune di Monreale ad eccezione delle sottoelencate zone:

Zona nord del territorio comunale delimitata a sud dal confine territoriale con il comune di Borgetto, dall’isoipsa 600 che decorre da monte Mirto verso monte della Fiera, monte della Signora e Pizzo Aiello, dal confine territoriale con il comune di San Giuseppe Jato, dal Cozzo Frantanoni e dal sentiero che dal Serra del Frassino conduce alla S.P. Piana degli Albanesi-San Giuseppe Jato sino ai confini territoriali con il comune di Piana degli Albanesi.

Zona sud-est compresa tra i confini territoriali comunali ed i seguente percorso viario: S.S. 118 che dal confine territoriale con il comune di Marineo arriva sino al bivio Ficuzza, strada comunale che dal bivio Ficuzza conduce alla frazione Ficuzza, sentiero carreggiabile che da Ficuzza conduce alla contrada Nicolosi seguendo l’isoipsa 600 fino ai confini territoriali con il comune di Corleone.

Il territorio del comune di Piana degli Albanesi tranne la sotto elencata zona:

Zona nord delimitata a sud dal confine territoriale con il Comune di Monreale, la Piana degli Albanesi-S. Giuseppe Iato, la SP Piana degli Albanesi-Santa Cristina Gela sino ai confini territoriali con il comune di Santa Cristina Gela.

Tutto il territorio dei comuni di Camporeale, San Giuseppe Iato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena. La denominazione di origine controllata “Monreale” comprende le seguenti tipologie:

“Monreale” Bianco

Catarratto e Ansonica o Inzolia, minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, presenti nei vigneti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati, per la provincia di Palermo con un massimo del 30% per il Trebbiano Toscano.

“Monreale” Rosso

Calabrese o Nero d’Avola e Perricone, minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera presenti nei vigneti in ambito aziendale, raccomandati

e/o autorizzati per la provincia di Palermo.

“Monreale” Rosato

Nerello Mascalese, Perricone e/o Sangiovese minimo 70%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera presenti nei vigneti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo.

La denominazione “Monreale” seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno “Ansonica o Inzolia”, “Catarratto”, “Grillo”, “Chardonnay”, Pinot Bianco”, “Pinot Nero”, “Perricone”, “Sangiovese”, “Calabrese o Nero d’Avola”, “Cabernet Sauvignon”, “Syrah” e “Merlot” è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l’85%; possono concorrere alla produzione di detti vini, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni in ambito aziendale, a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo.

Le rese massime ammesse variano da 120 ad 80 q.li/ha secondo le diverse tipologie e la gradazione alcolica da 11° a 13,5°.

La IGT Fontanarossa di Cerda comprende l’intero territorio amministrativo dell’omonimo comune in provincia di Palermo.

La IGT è riservata a vini bianchi, anche frizzanti, rossi, anche frizzanti, e novelli, rosati, anche frizzanti, provenienti da uve Inzolia, Catarratto, Trebbiano, Chardonnay, Nero d’Avola, Perricone, Mascalese, Cabernet, Sauvignon. Con le seguenti specificazioni: Ansonica, Chardonnay, Cabernet, Sauvignon si indicano i vini ottenuti per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni, possono concorrere altri vitigni a bacca del colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo fino ad un massimo del 15%. Per i vini rossi sono ammesse anche le tipologie frizzante e novello. Le gradazioni alcoliche minime ammesse sono di 11° per i vini rossi e 10,5° per bianchi e rosati.

La resa massima ammessa per i vigneti non deve essere superiore alle 14 tonnellate per ettaro con una resa massima in vino del 65% per i vini bianchi e del 70% per i vini rossi e rosati. Sempre riferiti alla vendemmia 1997 sono iscritti 5,2 ha per una produzione di 356 hl.

Prodotti zootecnici e gastronomia

Passando ai prodotti tipici del settore zootecnico, dalla provincia in esame proviene un formaggio a pasta filata, prodotto da latte di vacca: il Caciocavallo palermitano o Palermitano che di recente è stato proposto per il riconoscimento della DOP. Notizie storiche su di esso risalgono al 1412 dove viene riscontrato

in alcuni calmieri palermitani come prodotto particolarmente pregiato destinato alle mense più ricche. Si presenta di forma parallelepipedica dal peso compreso tra 8 e 12 kg. La crosta è sottile e liscia di colore ambrato, la pasta si presenta di colore giallo paglierino e tende alla sfogliatura con l'avanzare della stagionatura. L'area di produzione è individuabile nella provincia di Palermo in particolare nei comuni di Godrano e Cinisi ed in parte della provincia di Trapani. Da rilevare che soprattutto nei comuni di Carini, Cinisi e Torretta esisteva la tradizionale razza bovina "Cinisara", legata alla produzione di questo formaggio. Purtroppo essa è stata parzialmente sostituita con altre razze non autoctone più produttive come la Bruna Alpina e la Frisona.

Nella stessa zona di produzione ed in alcuni comuni del Trapanese si produce un altro formaggio a pasta filata di latte vaccino la Vastedda Palermitana dalla tipica forma ovoidale. Dalle caratteristiche simili alla Provola dei Nebrodi, precedentemente descritta per la provincia di Messina, è la Provola delle Madonie proveniente dai pascoli dello stesso comprensorio montuoso. Si differisce da quest'ultima per la pezzatura inferiore di circa 1-1,2 kg. Nella stessa zona viene prodotto il Caciocavallo delle Madonie dalle caratteristiche simili a quello Palermitano da cui si differenzia per la provenienza del latte di razze bovine autoctone quali la Modicana o Mezzalina particolarmente adatte ai pascoli di montagna.

Nelle Madonie si rileva inoltre la produzione tipica di Agnelli e capretti delle Madonie. L'allevamento ovi-caprino è di tipo semibrado e l'indirizzo produttivo è a duplice attitudine carne-latte. Bisogna tuttavia sottolineare che, si è avuta una certa evoluzione nei programmi di alimentazione degli allevamenti e nelle tecniche di foraggiamento; si è molto diffusa infatti la tecnica dell'insilamento. In tale zona l'usanza è quella di macellare animali di 7-8 kg soprattutto in corrispondenza delle festività natalizie e pasquali.

Per completare il panorama dei formaggi tipici della provincia bisogna ricordare i cosiddetti Caci Figurati la cui tecnica di caseificazione è sostanzialmente identica a quella della provola dei Nebrodi e del caciocavallo palermitano con la differenza che il casaro, in maniera artistica, conferisce alla pasta filata forma di animali come cavallucci, cerbiatti, gallinelle, etc.. Tale tradizione era molto diffusa soprattutto in coincidenza delle principali festività religiose durante le quali le figurine di cacio rappresentavano un dono molto apprezzato dai bambini.

La gastronomia palermitana è molto ricca di preparazioni ormai diffuse e conosciute in quasi tutto il territorio regionale.

Tra le principali ricette ricordiamo la Caponata di Melanzane. È una preparazione di pomodoro, melanzane, olive, capperi e sedano che vengono fatti rosolare in olio di oliva e sfumati infine in agrodolce con aceto e zucchero. La sua origine, sicuramente antica, era di condimento al pesce “capone” che nella cucina povera venne sostituito con le melanzane. Durante gli anni '20 si diffuse la conserva di caponata che veniva portata dagli emigrati negli Usa, in Germania ed in Belgio. Nel palermitano attualmente esistono delle industrie conserviere che commercializzano il prodotto in scatola.

Una variante di questa ricetta è la Caponata di Carciofi alla Siciliana. Il piatto si diversifica dal precedente poiché utilizza come base i carciofi al posto del pomodoro e delle melanzane. Fu presentata, proprio a Cerda che è la patria del carciofo palermitano, per la prima volta a Donna Franca Florio in occasione delle prime edizioni della gara automobilistica “Targa Florio”.

Il Condimento per la Pasta con le Sarde alla Palermitana è un piatto di derivazione araba nel quale il pesce, le sarde appunto, viene mischiato con il finocchietto di montagna, con l’uvetta e con i pinoli. La tradizione indica che questo piatto venga consumato particolarmente per la festa di S. Giuseppe. Una curiosità a proposito dell’uso dei pinoli in questa come in altre ricette tradizionali con il pesce, esempio le “Sarde a beccafico”, nasce dall’esigenza di coprire il sapore e di annullare gli effetti del pesce non freschissimo che veniva utilizzato. Pare infatti che il pinolo abbia delle proprietà disintossicanti.

Nel palermitano esistono delle industrie che lavorano e confezionano il prodotto. La produzione stimata è di circa 5.000 q.li.

Le Pannelle sono anch’esse di derivazione araba. È una pietanza tipica del Palermitano ottenuta da un impasto di farina di ceci, acqua e prezzemolo. Si ricavano dei rettangoli che vengono fritti in olio di semi.

Lo Sfincione Palermitano è anch’esso di origine araba è l’equivalente palermitano della pizza napoletana. Si utilizza la pasta di pane lievitata e si condisce nella teglia con pomodori a pezzetti, cipolla a fettine, acciughe, caciocavallo grattugiato. Si aggiunge sale, pepe, olio e si inforna.

La pasticceria palermitana può fregiarsi anch’essa di ricette note in tutta l’isola.

Cominciando con il Gelo di Melone di Palermo che è un tipico dolce estivo, bisogna precisare che in dialetto siciliano per “muluna” si indicano anche le angurie che costituiscono la base di questa preparazione. Il dolce è legato alla festività di S. Rosalia, oltre al succo d’anguria gli ingredienti sono zucchero, amido, zuccata, cioccolato fondente e soprattutto il fiore di gelsomino che

conferisce un'aroma particolare. La polpa dell'anguria viene passata al setaccio e cotta con l'amido, aromatizzandola con il gelsomino. Una volta addensato il prodotto si versa in stampi e si guarnisce con gli altri ingredienti e con fiori di gelsomino freschi.

Le Sfincie di San Giuseppe di Palermo sono dolci tipici del palermitano si mangiano per la festa di S. Giuseppe che è una delle festività più antiche e seguite della città. Sull'origine del nome ci sono teorie differenti. La prima fa derivare il nome dal latino "spongia" anche per l'aspetto spugnoso del dolce. La seconda lo fa derivare dal vocabolo arabo "sfang" che indica una frittella di pasta addolcita con il miele.

Si tratta di frittelle dall'aspetto spugnoso ottenute da un impasto di zucchero, farina, strutto, acqua calda e scorza di limone. Una volta fritte si ottengono dei bignè soffici che si riempiono con crema di ricotta, zuccata e cioccolato e si guarniscono con arancia candita, zucchero a velo e pistacchi tritati.

3.3.8 Ragusa

Prodotti orticoli

Nella provincia di Ragusa nei trascorsi quarantanni c'è stata una forte specializzazione delle produzioni orticole soprattutto per l'espansione delle colture in ambiente protetto nella fascia costiera.

La Carota di Ispica o Carota di Sicilia è una coltivazione diffusa nell'omonimo comune del ragusano. È una coltura nota fin dall'epoca dei Greci e diffusa nel periodo dei Romani. In Sicilia la coltivazione della carota si è diffusa alla fine degli anni '60 poiché entra nel mercato nel periodo primaverile in un momento nel quale la presenza di questo prodotto risulta deficitaria. Le cultivar impiegate sono precoci o tardive secondo che la coltura sia primaverile, estiva o autunno-vernina le condizioni climatiche infatti consentono di seminare quasi in tutti i mesi dell'anno. La raccolta è scalare. Secondo dati dell'Assessorato la superficie complessiva regionale è di circa 2.800 ha di cui oltre il 90% concentrato nelle provincie di Ragusa e Siracusa. La produzione media è di 420 q.li/ha ed il prezzo medio intorno alle 1.000 £/kg.

La Cipolla di Giarratana viene coltivata in un'area che corrisponde quasi totalmente al territorio comunale dello stesso comune ed in piccola parte nel territorio comunale di Ragusa. È un comprensorio collinare compreso tra un'altitudine di 350 e 600 metri s.l.m. È una coltura di origine piuttosto recente

in quanto è presente nel territorio da circa 40 anni. Inizialmente era una coltura integrativa delle aziende zootecniche ed arboricole che fu progressivamente abbandonata in coincidenza con l'esodo dalle campagne. Il lavoro di selezione genetica, comunque, nel corso degli anni ha portato al miglioramento qualitativo e delle rese.

È una varietà a bulbo bianco appiattito ai poli, il peso medio è di circa 500-600 gr. Anche se i bulbi possono oltrepassare i due kg. La superficie coltivata è di circa 30 ha per una produzione totale di circa 12.000 q.li. La raccolta è concentrata nel periodo di Luglio-Agosto anche se comincia a Giugno con la raccolta dei bulbi che presentano ancora le foglie verdi attaccate.

Il Pomodoro rosso e ciliegino di Vittoria sono due produzioni di pomodori sotto serra coltivati nella fascia costiera dell'omonimo comune e negli immediati dintorni. In quanto introdotte di recente, tali produzioni più che tipiche possono essere ormai indicate come "tipicizzate" nell'areale di coltivazione. La superficie investita a "ciliegino" è di circa 600 ha e 1.400 ha quella coltivata a pomodoro rosso. Le produzioni medie sono rispettivamente di 50-60 q.li/mq e di 80-100 q.li/1.000 mq. I prezzi variano tra 2.500 e 4.000 per il ciliegino e tra 1.500 e 2.500 per il rosso.

Olii di oliva e vini

All'interno del territorio esaminato viene prodotto l'Olio DOP "Monti Iblei". Esso proviene da una vasta area, il massiccio dei Monti Iblei, che ricade nelle provincie di Siracusa, Ragusa e Catania, caratterizzato dalla presenza di vasti altipiani interrotti da valli profonde con dislivelli che superano i 200 metri. Zone particolarmente vocate nel Ragusano sono quelle del comune di Chiaramonte e della zona di San Giacomo in agro di Ragusa. Nella zona chiaramontana l'olivicoltura, dopo un primo periodo di declino negli anni '70, ha avuto una ripresa con la trasformazione dei vecchi impianti in nuovi oliveti con nuove tecniche di coltivazione. In tale regione la coltivazione risale a tempi tanto remoti che l'olio veniva considerato una vera e propria merce di scambio. Nell'ambito della denominazione sono previste le seguenti menzioni geografiche:

"Monte Lauro" riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Tonda Iblea in misura non inferiore al 90%.

"Val d'Anapo" riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Tonda Iblea in misura non inferiore al 60%.

“Val Tellaro” riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Moresca in misura non inferiore al 70%.

“Frigintini” riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Moresca in misura non inferiore al 60%.

“Gulfi” riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Tonda Iblea in misura non inferiore al 90%.

“Valle dell’Irminio” riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Moresca in misura non inferiore al 60%.

“Calatino” riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Tonda Iblea in misura non inferiore al 60%.

“Trigona Pancali” riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Nocellara Etnea in misura non inferiore al 60%.

Nell’area di produzione la varietà storicamente più diffusa era la “Tonda Iblea” recentemente si sono aggiunte la “Moresca” nella zona di Frigintini, la “Biancolilla”, la “Nocellara Etnea” e la “Sanbenedettese” nella zona del Calatino.

L’olio presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: colore: verde; odore: fruttato medio con media sensazione di erba; sapore: fruttato con sensazione media di piccante. L’acidità massima non deve essere superiore allo 0,6- 0,5% secondo le diverse menzioni.

La zona di produzione e di trasformazione delle olive, indicata dal disciplinare è compresa tra le province di Siracusa, Ragusa e Catania, sono interessati i seguenti comuni:

Provincia di Siracusa: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Francofonte, Lentini, Melilli, Pachino, Palazzolo Acreide, Noto, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino.

Provincia di Ragusa: Acate, Comiso, Chiaramonte Gulfi, Giarratana, Modica, Monterosso Almo, Ispica, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Provincia di Catania: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, Mazzarrone.

Le aree interessate alla produzione delle sette menzioni geografiche, comprendono tutto od in parte il territorio amministrativo dei precedenti comuni e sono delimitati nel disciplinare di produzione.

Complessivamente la superficie investita si può suddividere in un’area a sud-ovest di circa 2.200 ha ed in un’area a Nord-Est di circa 450 ha. La produzione complessiva è stimabile in circa 15.000 q.li in media.

Le caratteristiche organolettiche del prodotto sono colore giallo-verdastro opaco, notevole intensità di fruttato e media sensazione di piccante.

La produzione vinicola è caratterizzata dalla presenza della DOC Cerasuolo di Vittoria istituita con DPR del 29.5.73.

È un vino che prende il nome dal caratteristico colore rosso ciliegia che lo contraddistingue. La zona di produzione comprende una vasta area che include gran parte dei comuni in provincia di Ragusa (Vittoria, Comiso, Acate, Chiaramonte Gulfi, Santa Croce Camerina) e parte del territorio comunale di Ragusa, alcuni in provincia di Caltanissetta (parte dei comuni di Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino), ed altri in provincia di Catania (parte dei comuni di Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone). I vitigni impiegati sono il Frappato in proporzione non inferiore al 40% e il Nero d'Avola fino ad un massimo del 60%. Viene prevista anche l'aggiunta di uve provenienti dai vitigni Grosso nero e Nerello Mascalese fino ad un 10% dell'uvaggio. Il vino ottenuto, dal caratteristico colore rosso ciliegia, presenta odore vinoso delicato, sapore caldo, asciutto, rotondo, armonico. La gradazione alcolica minima è di 13°. La DOC è stata istituita con DPR del 29 maggio 1973.

Prodotti zootecnici e gastronomia

La provincia di Ragusa è una delle più ricche per quanto riguarda le produzioni zootecniche. Tra i formaggi a pasta filata il primo come importanza è il Ragusano D.O.P. .

Esso è stato riconosciuto a livello nazionale come formaggio a denominazione d'origine dal DPR 1269 del 30/10/55, ed a livello comunitario come DOP con il Reg. CE n. 1263 del 1 Luglio 1996. Storicamente noto come "Caciocavallo Ragusano" è legato all'allevamento della vacca Modicana, razza molto diffusa negli altopiani iblei. Le prime notizie storiche di un fiorente commercio legato a questo prodotto risalgono al XIV secolo e successivamente l'abate Paolo Balsamo nel 1808 sottolineava "la bontà dei bestiami di Modica" ed i "prodotti di cacio e ricotta superiori ai migliori di Sicilia".

Secondo il disciplinare di produzione si tratta di un formaggio a pasta filata dura, prodotto con latte di vacca intero crudo ad acidità naturale di fermentazione. Le sue caratteristiche sono legate all'attività della microflora spontanea presente nel latte intero crudo, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi di pascoli naturali ed erbai dell'altopiano ibleo. Il formaggio si presenta a forma parallelepipedica a sezione quadrata ed angoli smussati con un peso variabile da 10 a 16 kg; la

crosta è di colore giallo, liscia, sottile e compatta; l'interno presenta una pasta bianca tendente al giallo con l'avanzare della stagionatura che per il formaggio da grattugia si spinge oltre i 6 mesi. Il sapore è decisamente gradevole, dolce e delicato, poco piccante nei primi mesi della stagionatura (da tavola), tende al piccante ed al saporito a stagionatura avanzata (da grattugia).

L'area di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Ragusa ed i comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini in provincia di Siracusa. Per quanto riguarda i dati produttivi, si è potuto disporre di dati recentemente acquisiti nell'ambito di una indagine specifica (Foti V.T., 1995) secondo i quali la produzione annuale si aggira sui 16.000 q.li

Nella stessa zona viene prodotta la Provola Ragusana dalla caratteristica forma a pera dal peso di circa 0,5-1 kg. La metodologia di caseificazione è molto simile a quella adottata per il "Ragusano". La cagliata viene ottenuta in un tino di legno a 34° gradi circa, quindi viene rotta con un tipico bastone di legno "rotula" e posta a spurgare per circa due ore in fascelle poste su di un tavoliere di legno. Poi si effettua la cottura con la scotta ad 80° per 85 minuti circa. Il giorno successivo si fa la filatura e si conferisce la forma con le mani per la provola o con la tipica "mastredda" di legno per ottenere la forma di parallelepipedo del "Ragusano". Altra produzione tipica è la Ricotta Iblea ottenuta con siero di latte vaccino e legata alla produzione di caciocavalli della zona.

Un'altra produzione tipica zootecnica che verrà trattata in particolare nell'ambito dei prodotti tipici della provincia di Siracusa è il Miele dei Monti Iblei. Esso è legato alla presenza del timo e del carrubbo ed è utilizzato nella preparazione di dolci tipici ragusani nel periodo natalizio.

Nella gastronomia la Scaccia Ragusana è un piatto tipico che presenta alcune varianti: a Vittoria con la "scaccia di Petrusino", ad Acate con il ripieno di ricotta, ed anche in un'altra provincia, a Catania, dove si trova con il ripieno di maiale, di broccoli, di sparacelli e con tuma e acciughe. La sfoglia si ottiene lavorando farina di semola, lievito di birra, acqua, olio e sale; il ripieno è a base di pomodoro, caciocavallo e cipolla. Dopo la chiusura a portafoglio e la cottura in forno la "scaccia" si presenta di forma rettangolare. È un piatto prodotto e consumato nella zona di origine al di fuori della quale è poco conosciuto.

Per completare il panorama gastronomico un dolce tipico del ragusano è il Dolce di Carne di Modica dal nome dialettale di "mpanatigghi". È un piatto molto antico e particolare della Contea di Modica. Il suo nome dialettale probabilmente deriva dalla parola spagnola "Empanadilla". La preparazione

accoppia il dolce della pasta con il salato del ripieno di carne di vitello. L'impasto si fa con farina, strutto e tuorli d'uova. Da questo si ricavano dei dischi che si riempiono con carne, zucchero, cioccolato, cannella, mandorla e chiara d'uovo cotti precedentemente. I dischi vengono quindi ripiegati a metà e cotti in forno.

3.3.9 Siracusa

Prodotti ortofrutticoli

Nell'ambito della provincia aretusea riscontriamo alcune produzioni agrumicole tra le più pregiate dell'isola.

In particolare l'Arancia Ovale di Sicilia è coltivata nella vallata del fiume Anapo, nella zona nord di Floridia e a Siracusa in contrada Pantanelli. La produzione si è "tipicizzata" in questo territorio poiché le condizioni pedoclimatiche favoriscono le caratteristiche tipiche delle produzioni tardive che, infatti, vengono raccolte da Marzo a Maggio. La pratica comune è quella di mantenere il frutto all'albero fino a Maggio e successivamente conservare la produzione in ambienti freschi e umidi. È possibile in tal modo protrarre la commercializzazione nei mesi estivi quando si ha un notevole incremento di prezzo. La superficie investita è stimata in 140 ha e la produzione media di circa 2.800 q.li. Il prezzo si aggira sulle 600 €/kg in azienda e la quasi totalità della produzione non viene commercializzata sui mercati locali. Nell'intero territorio dei comuni di Lentini, Francofonte, Carlentini, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino, Sortino e Noto viene coltivata l'Arancia Rossa di Sicilia IGP che è stata precedentemente trattata per la provincia di Catania.

Il Limone Siracusano è coltivato in un territorio compreso tra i comuni di Siracusa, Cassibile e Floridia e parzialmente nella valle del fiume Anapo. La varietà impiegata è il Femminello Siracusano, originatasi per mutazione gemmaria dal Femminello Comune nel territorio a sud di Siracusa. L'85% della produzione è costituito dal limone "primofiore" che è quello commercialmente più apprezzato, il 4% dai "bianchetti" e l'11% da "verdelli". La superficie è stimata in 3.000 ha e la produzione di primofiore di 500.000 q.li. I prezzi vanno dalle 450 alle 500 €/kg.

Tra la frutta secca prodotta in Sicilia sicuramente la Mandorla di Avola è una delle tipologie più apprezzate. Viene coltivata nel territorio dei comuni di Avola

e Noto. La superficie investita è di circa 7.000 ha dei quali il 65% in superficie specializzata e il 35% in superficie promiscua. In passato rappresentava una delle colture arboree più redditizie, nella frutticoltura moderna ha un ruolo piuttosto marginale. Le cultivar più diffuse sono la “Pizzuta d’Avola” (45%) e la “Fascionello” (25%), la restante quota è costituita dalle cultivar “Romana”, “Tuono”, “Ferragnes”, “Supernova” ed altre. Le rese in guscio sono estremamente variabili in funzione delle condizioni pedoclimatiche e delle tecniche di coltivazione adottate negli impianti, vanno infatti da 3 a 35 q.li/ha. Il prezzo medio, sempre riferito al prodotto in guscio, varia da 2.000 £/kg a 3.000 £/kg e può raggiungere punte massime di 3.500 £/kg.

Il Melone di Pachino viene coltivato nel territorio del comune di Pachino e Portopalo di Capopassero e negli immediati dintorni. Le varietà impiegate sono soprattutto del tipo “retato” e “cantalupo”. La raccolta comincia alla fine di Marzo con il tipo liscio e si protrae fino a Luglio con i tipi retati a lunga conservazione. Le varietà più diffuse sono la Mondial precoce e la Dalton. Le superfici coltivate ammontano a 1.100 ha e le rese medie 40 q.li/1.000 mq. Il prezzo è intorno alle 1.500 £/kg. Nel comprensorio esistono 12 associazioni per il condizionamento del prodotto che operano nei mercati del nord e centro Europa. Recentemente è nato un Consorzio di tutela ed è in fase di istruttoria il riconoscimento della IGP ai sensi del Reg. CE 2081/92.

Nel settore orticolo troviamo la Patata novella di Siracusa che viene coltivata lungo la fascia costiera della provincia soprattutto nella località di Cassibile. In questa area è concentrata circa la metà della superficie regionale con circa 4.500 ha. Le produzioni sono di 270 q.li/ha ed i prezzi variano tra le 500 e le 1.000 £/kg. La coltivazione della patata precoce è stata introdotta agli inizi del XX secolo lungo la fascia costiera a Nord di Catania per diffondersi successivamente in tutto il litorale ionico da Messina a sud di Siracusa. In quest’ultima zona ha trovato delle condizioni ambientali favorevoli che consentono di anticipare la raccolta a Febbraio. Le semine che si succedono da Ottobre ai primi di Marzo consentono di allungare il calendario di raccolta fino a Maggio. Le produzioni che aumentano progressivamente da 150 q.li/ha a 500 q.li/ha si ottengono in cicli variabili da 140 a 90 giorni. La varietà maggiormente impiegata è la “Spunta”, notevolmente rustica e caratterizzata da tuberi allungati di grosse dimensioni e con pasta di colore giallo paglierino.

Il Pomodoro di Pachino è presente in un territorio che interessa i comuni di Pachino e Portopalo di Capo Passero e, solo parzialmente, i comuni di Noto ed Ispica. La coltivazione di pomodoro in pieno campo inizia nell’immediato

dopoguerra, un grosso impulso si è avuto successivamente con la diffusione delle colture in ambiente protetto. La varietà coltivata tradizionalmente è il pomodoro costoluto Marmande, solo di recente è stato introdotto il pomodoro ciliegino. Il “costoluto” occupa una superficie protetta di 350 ha circa. Le rese sono di 60 q.li/1.000 mq. ed il prezzo medio di 1.800 £/kg. Il pomodoro “ciliegino” attualmente occupa una superficie coltivata protetta di 250 ha. Le rese sono di 45-50 q.li/1.000 mq ed i prezzi non scendono mai al di sotto delle 2.500 £/kg. Esistono 12 centri per il confezionamento e la commercializzazione del prodotto. Il Consorzio di Tutela è stato costituito in vista del riconoscimento comunitario dell’IGP.

Olii di oliva e vini

Nella provincia siracusana esistono produzioni vinicole tipiche presenti storicamente sul territorio.

La DOC “Eloro” pur essendo di recente riconoscimento (D.M. del 3/10/94) tuttavia qualifica la produzione proveniente da un territorio di antica vocazione vitivinicola. In particolare si fa riferimento ad una zona localizzata in tutto o in parte del territorio amministrativo dei comuni di Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero e Rosolini in provincia di Siracusa, ed Ispica, in provincia di Ragusa.

Con uve dei vitigni Nero d’Avola, Frappato e Pignatello ed eventuale aggiunta di altri vitigni in proporzione massima del 10% si ottengono le seguenti tipologie di vino:

Rosso. Colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violetti o granati; odore: franco, robusto, leggermente etereo; sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, amarognolo, leggermente fresco. Gradazione minima 12°.

Rosato. Colore: rosa grigio (Occhio di pernice) più o meno intenso, con riflessi granati; odore: delicato con aroma di frutta; sapore: fruttato, caratteristico, vellutato, leggermente acidulo. Gradazione minima 11,5°.

Con almeno il 90% di uve del corrispondente vitigno si ottengono:

Nero d’Avola. Colore: rosso più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico; sapore: secco, tipico. Gradazione minima 12°.

Frappato. Colore: rosso più o meno intenso; odore: caratteristico, intenso; sapore asciutto, armonico, tipico. Gradazione minima 12°.

Pignatello. Colore: rosso più o meno intenso; odore: delicatamente vinoso, caratteristico; sapore tipico, asciutto, gradevole. Gradazione minima 12°.

Con uve provenienti per almeno l'80% dal vitigno Nero d'Avola e per la rimanente percentuale da vitigni Frappato e/o Pignatello si ottiene il vino:

Pachino. Colore: rosso granato intenso con riflessi rosso mattone dopo l'invecchiamento; odore intenso, profumo muschiato, generoso; sapore: corposo, tannico, con retrogusto vellutato, robusto. Gradazione minima 12,5°. Con un periodo minimo di invecchiamento di due anni, di cui almeno 6 mesi in botti di legno, può essere qualificato "Riserva".

Il vino DOC Moscato di Noto è uno tra i migliori moscati di Italia prodotto in quantità limitata. È ottenuto da uve Moscato bianco nelle tipologie:

Naturale. Colore: dal giallo-dorato più o meno intenso all'ambrato; aroma: caratteristico e fragrante di Moscato. Gradazione minima 11,5°.

Spumante: vino brillante dal colore paglierino o giallo dorato tenue; aroma caratteristico di moscato; sapore delicatamente dolce, aromatico, di moscato. Gradazione minima 11,5°.

Liquoroso: ottenuto con l'aggiunta di alcol da vino o acquavite deve essere immesso al consumo dopo cinque mesi dall'alcolizzazione. Colore: giallo dorato più o meno intenso; odore: delicato e fragrante, aroma di moscato; sapore: dolce, gradevole, caldo e vellutato. Gradazione minima 22°.

Il disciplinare è stato approvato con DPR del 14 marzo 1974, la zona di produzione e di vinificazione comprende tutto il territorio dei comuni di Noto, Rosolini, Pachino e Avola in provincia di Siracusa.

Il vino DOC Moscato di Siracusa è considerato il vino più antico di Italia, anticamente denominato "Pollio" dal nome del re tracio Pollio che governò Siracusa nel VII sec. A.C.. Vino bianco ottenuto da uve provenienti da vitigni Moscato bianco, localmente noto anche come Moscato giallo o Moscatello giallo anche a seguito di un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie. Colore: giallo oro vecchio con eventuali riflessi ambracei; odore: delicato, caratteristico; sapore: dolce, vellutato, gradevole. Gradazione minima 16,5°. DOC riconosciuta con DPR del 26 giugno 1973. La zona di produzione delle uve e di vinificazione comprende l'intero territorio del comune di Siracusa. La produzione che si era praticamente estinta è stata ripresa nel 1997 da parte di una piccola azienda con una superficie di appena 1,5 ha.

L'olio di oliva DOP Monti Iblei, precedentemente descritto, interessa i territori comunali di Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Francofonte, Lentini, Melilli, Pachino, Palazzolo Acreide, Noto, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino nella provincia siracusana.

Prodotti zootecnici e gastronomia

Nel territorio preso in esame molto interessante risulta la produzione tipica del Miele Ibleo.

Il Miele dei Monti Iblei viene prodotto principalmente nei comuni di Solarino, Sortino e Floridia in provincia di Siracusa ed in parte della provincia di Ragusa. Esistono varie tipologie in commercio, in ordine cronologico viene prodotto prima il miele di arancio (primi di Giugno), segue poi il millefiori (giugno-luglio), il miele di timo (luglio) e quello di eucalipto (primi di agosto). La produzione del miele di eucalipto si concentra nei comuni di Augusta, Villasmundo e Melilli, quello di timo a Palazzolo Acreide, Canicattini Bagni e Noto. Vengono prodotte anche piccole quantità di miele di carrubbo. Le arnie nella zona di produzione, approssimativamente sono stimate intorno alle 2.500 unità, da queste si può ottenere una produzione che si aggira sui 1.000 q.li. La tipologia più rappresentata è quella del miele millefiori che costituisce circa il 70% della produzione complessiva. I prezzi si aggirano sulle 6.000 - 6.500 £/kg. Nell'ultimo anno hanno raggiunto le 8.500 £/kg a causa degli incendi verificatisi nella scorsa estate che hanno provocato un abbassamento della produzione.

Il miele di timo è valutato mediamente 1.000 lire in più al kg.

Anticamente - le prime notizie storiche risalgono a Virgilio - la produzione di miele veniva effettuata con arnie in ferula, oggi, ai fini della prevenzione di malattie come la Varroa, vengono usate arnie razionali. Il territorio siracusano viene parzialmente interessato dalla produzione del Ragusano DOP, precedentemente descritto, con i comuni di Palazzolo Acreide e Rosolini.

Un particolare prodotto tipicizzato di recente è la Trota del Siracusano che proviene da un'attività di acquacultura sorta nei primi anni '70 nel territorio comunale di Noto in contrada Pianette. Le trote vengono allevate in grandi vasche ossigenate artificialmente, ed alimentate con mangimi specifici secondo l'età dei soggetti ed il tipo di prodotto che si vuole raggiungere. Esistono infatti due tipi di trote: normali e salmonate. L'azienda produttrice, oltre al confezionamento del prodotto, esercita anche attività di ristorazione.

Per quanto riguarda la gastronomia tipica si cita un dolce tradizionale: la Cuccia siciliana. Questo dolce è legato alla città di Siracusa poichè, durante la carestia del 1646, giunse inaspettatamente una nave carica di frumento e questo avvenimento fu attribuito ad un miracolo di Santa Lucia. Da qui la tradizione, ogni 13 Dicembre, di consumare questo dolce a base di grano. I chicchi vengono lasciati per tre giorni in una pentola con l'acqua quindi cotti e mescolati con crema di ricotta o crema di latte, pezzetti di cioccolato e zuccata.

3.3.10 Trapani

Prodotti ortofrutticoli

Tra le produzioni ortofrutticole della provincia Trapanese, l'Aglio di Paceco veniva coltivato tradizionalmente in contrada Nubia, in territorio di Paceco, nella parte costiera del territorio. Successivamente l'aglio si è diffuso anche nelle zone più interne del comune di Trapani, favorito dalle ridotte precipitazioni dell'ultimo decennio che hanno consentito di coltivarlo anche nei terreni più pesanti. Viene impiegata una varietà locale dal bulbo rosato. Il prodotto viene raccolto per il 20% verde e per l'80% secco. Le superfici coltivate ammontano a circa 140 ha con una resa di circa 60 q.li/ha. Nell'ultima annata il prezzo si è attestato sulle 120.000 £/q.le.

Il Melone invernale giallo è coltivato principalmente nelle province di Trapani e Palermo ma trova la sua zona di elezione nei comuni di Paceco e Buseto Palizzolo dove è presente la maggiore concentrazione delle produzioni. Esistono due tipi di meloni il giallo o "cartucciaru" ed il verde o "purceddu". La varietà di melone giallo più coltivata è l'Helios che ha preso piede soprattutto in questi ultimi anni. La superficie coltivata è stimabile approssimativamente intorno ai 4.000 ha. Le produzioni in annate medie sono da 100 q.li/ha in asciutto a 200 q.li/ha per le colture in irriguo. I prezzi che hanno subito delle oscillazioni notevoli da un anno all'altro, nell'ultima annata si sono attestati intorno alle 30-50.000 £/q.le.

Una importante realtà delle isole minori è il Capperò di Pantelleria IGP. Questa coltura ha delle antichissime radici storiche tanto da essere citato nei trattati agricoli di Dioscoride e Plinio. Il suo valore economico per l'isola viene sottolineato nel saggio del Prof. Pietro Calcara "Breve cenno sulla geognosia ed agricoltura dell'isola di Pantelleria" del 1855. La IGP "Capperò di Pantelleria" è stata riconosciuta con D.M. del 2 dicembre 1993. Secondo il disciplinare la produzione e le operazioni di salatura del "Capperò di Pantelleria" devono essere effettuate esclusivamente nel territorio dell'isola di Pantelleria in provincia di Trapani. Gli impianti destinati alla produzione dei bottoni fiorali (Capperi) devono essere costituiti da piante appartenenti alla specie "Capparis spinosa", varietà "inermis", cultivar Nocellara. È ammessa una percentuale non superiore al 10% di altre varietà. La raccolta viene effettuata scolarmente da maggio ad ottobre lasciando sulla pianta i bottoni fiorali che non hanno raggiunto un sufficiente stato di maturazione. La salatura viene effettuata esclusivamente a secco con sale marino. Secondo dati forniti dalla CCIAA della

provincia di Trapani, che si riferiscono all'annata agraria 1997, si riporta una superficie dichiarata di 27.24.99 ha ed una superficie iscritta di 17.97.15 ha (66% della superficie dichiarata) di cui ha 3.12.65 in coltura specializzata ed ha 14.84.50 (82,5% della superficie iscritta) in coltura promiscua. La produzione complessiva ottenuta è di 404,3 q.li di prodotto fresco e di 186 q.li circa di prodotto pronto per il consumo. Nel territorio di Pantelleria sono presenti due aziende di trasformazione iscritte all'albo una cooperativa ed un'azienda privata. Sempre dalla stessa isola proviene l'Uva Zibibbo di Pantelleria. La presenza di piante di questa cultivar, nota anche come "Moscatellone di Alessandria", o "Moscatellone", viene fatta risalire gli Arabi che la importarono dall'Africa da Capo Zebib da cui prende il nome. Tali notizie si hanno negli scritti di fine '800 del notaio D'Aietti da Pantelleria. Questa coltura ebbe un suo picco agli inizi degli anni '30 allorquando raggiungeva una superficie di 5.500 ha. Successivamente, a seguito di un attacco di fillossera, si ebbe un notevole decremento delle superfici, anche con l'introduzione dei portinnesti e con il successivo esodo agricolo si è raggiunta una superficie attuale di circa 1.000 ettari. La produzione caratterizzata da una particolare dolcezza (intorno al 20% il contenuto zuccherino), può essere destinata alla produzione di uva passa, come uva da tavola, ma soprattutto per la vinificazione.

L'Oliva da tavola Nocellara del Belice (DOP) viene coltivata in una zona che comprende il territorio dei comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara e Partanna. Con tale denominazione si indicano le olive da tavola ottenute da oliveti costituiti dall'omonima varietà, con presenza di eventuali cloni locali e di varietà impollinatrici autoctone. La concia può essere effettuata secondo i seguenti sistemi

- per le olive verdi:
 - fermentazione lattica (sistema savigliano);
 - cangianti al naturale;
 - sistema Castelvetro.

Relativamente ai sistemi a) e b) è prevista la successiva elaborazione ad oliva intera, schiacciata, snocciolata, affettata, incisa, condita.

- per le olive nere:
 - mature senza trattamenti in mezzo alcalino;
 - con trattamento in mezzo alcalino.

Soltanto per il sistema a) è consentita la successiva elaborazione in salamoia al naturale e all'aceto, disidratazione al sale secco, infornatura. Per il sistema b) è consentito il sistema californiano al sale secco.

Le superfici olivetate relative al territorio di produzione indicato dal disciplinare ammontano a circa 8.800 ha. La produzione massima unitaria indicata dal disciplinare è di 70 q.li ad ettaro ma realisticamente si può stimare che circa una produzione di 10 q.li/ha è quella che viene destinata alla trasformazione per oliva da tavola.

Olii di oliva e vini

Molto ricche ed interessanti le produzioni vinicole ed olivicole della provincia note anche come “la provincia del vino”.

Si comincia con la DOC Alcamo che delimita una zona vinicola nota già nell’ottocento per le sue caratteristiche in particolare l’elevata gradazione alcolica che era molto apprezzata per la produzione di vermouth. La zona di produzione comprende in provincia di Trapani in gran parte un territorio appartenente ai comuni di Alcamo e Calatafimi e secondariamente ai comuni di Poggioreale, Salaparuta, Gibellina, Santa Ninfa, Salemi, Vita e Castellammare del Golfo. In provincia di Palermo i comuni interessati sono Monreale, Partinico, San Giuseppe Jato, San Cipirrello e Camporeale. Il “Bianco Alcamo” un vino prodotto da vitigni Catarratto bianco comune e/o Catarratto bianco lucido. È ammessa la parziale aggiunta di Damaschino, Grecanico e Trebbiano toscano fino ad un massimo del 20%. Il vino si presenta di colore giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini, odore neutro, sapore secco, sapido, fresco, di fruttato. La gradazione alcolica minima è dell’11,5°. La DOC “Alcamo” è stata istituita con DPR del 21 luglio 1972. Recentemente nel settembre 1999, è stata effettuata una modifica del disciplinare che prevede l’introduzione di altri vitigni a bacca rossa e di nuove tipologie di vini.

Di recente costituzione è la DOC Delia Nivolelli riconosciuta con D.M. del 10 giugno 1998. La zona di produzione delle uve comprende parte dei territori comunali di Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi compresi nei rispettivi fogli di mappa indicati dal disciplinare. La vinificazione può essere effettuata nell’intero territorio della provincia di Trapani eccezion fatta per la tipologia “Spumante” per la quale la presa di spuma può essere effettuata anche al di fuori della zona di produzione.

Il disciplinare prevede diverse tipologie di vini:

Bianco: ottenuto da uve Grecanico, Insolia, Grillo da sole o congiuntamente in misura non inferiore al 65%, possono essere usati altri vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 35%. Colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi talvolta verdognoli; odore: delicato, più o meno fruttato, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico. Gradazione alcolica minima 11°.

Rosso: ottenuto da uve Nero d'Avola, Perricone, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, e Sangiovese da sole o congiuntamente in misura non inferiore al 65%, %, possono essere usati altri vitigni a bacca nera fino ad un massimo del 35%. Gradazione alcolica minima 11,5°.

Spumante: ottenuto da uve Grecanico, Chardonnay, Inzolia, Damaschino e Grillo da sole o congiuntamente. Nel caso una delle cultivar sopramenzionate sia rappresentata in misura superiore dell'85% si può specificare nella menzione. Gradazione alcolica minima 11,5°.

Con uve provenienti per almeno l'85% dai relativi vitigni si ottengono le seguenti tipologie: Grillo, Grecanico, Damaschino, Inzolia, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon, Nero d'Avola, Perricone, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese.

Novello rosso: ottenuto con le opportune tecniche di vinificazione con i vini rossi appartenenti alla DOC. Gradazione alcolica minima 11,5°.

Tutti i vini rossi possono avvalersi della qualificazione "Riserva" se sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di due anni. La resa dei vitigni, secondo il disciplinare, non deve essere superiore a 12,5 tonn./ha con una resa massima in vino del 70%.

La DOC Marsala riguarda il vino siciliano più conosciuto nel mondo che vanta una tradizione secolare. Nel 1773 il mercante inglese Woodhouse fece partire dal porto di Trapani alla volta dell'Inghilterra un carico di botti di vino che era stato addizionato di alcool per metterlo in condizioni di resistere meglio al lungo viaggio. Nel 1796 lo stesso Woodhouse costruì il primo stabilimento industriale per la produzione del Marsala che successivamente, per oltre mezzo secolo rimase monopolio di imprenditori inglesi (Ingham, Whitaker, Hopps, etc.). Nel 1932 Vincenzo Florio, noto imprenditore siciliano, costruì uno stabilimento di produzione riuscendo, nel giro di venti anni, a conquistare i mercati che erano appannaggio degli inglesi. Il suo esempio venne seguito da altri imprenditori locali (Amodeo, Rallo, Curatolo, Arini, Pellegrino, Lombardo etc.), tuttavia il vino Marsala ebbe per tutto il secolo scorso un periodo di declino. A partire dal 1984, con il proposito di rilanciare il prodotto, venne varata una legge (n. 51 del 28/11/84) che ha reso la disciplina di produzione più severa adottando una serie di misure quali il restringimento della zona di produzione, l'innalzamento i periodi di invecchiamento minimo obbligatorio l'eliminazione delle tipologie aromatizzate etc.

Dal punto di vista legislativo la DOC è stata riconosciuta con DPR 2/4/69

integralmente l'ultima normativa relativa alla DOC del vino "Marsala", è il D.M. 21/2/95 DPR che sostituisce quelle precedenti, del 17 novembre 1986, la Nuova disciplina del vino "Marsala" è stata introdotta con la L. n. 851 del 28 novembre 1984.

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini "Marsala" comprende l'intero territorio della provincia di Trapani, esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana e Alcamo. Le operazioni di vinificazione debbono avvenire nello stesso territorio sopra indicato.

La denominazione riguarda i vini liquorosi ottenuti da mosti, vini, e loro miscele ottenute con le uve di Grillo, Catarratto, Catarratto bianco comune, Catarratto bianco lucido, Pignatello, Nero d'Avola, Nerello mascalese, Damaschino, Inzolia e Nero d'Avola con l'aggiunta di alcol etilico di origine vitivinicola o acquavite di vino e, talvolta, di mosto cotto, mosto concentrato e sifone, preparati anch'essi con mosto derivante da uve dei vitigni suddetti coltivati nella stessa zona di origine. Con le uve di Nero d'Avola, Nerello Mascalese e Pignatello alle quali si può aggiungere una percentuale massima del 30% di uve bianche tradizionali vinificate in rosso, si produce il "Marsala rubino". I vini "Marsala" si distinguono secondo il colore in:

oro;

ambra;

rubino;

secondo il contenuto zuccherino in:

secco, con zuccheri riduttori inferiori a 40 grammi/litro;

semisecco, con zuccheri riduttori compresi tra 40 grammi/litro e 100 grammi/litro;

dolce, con zuccheri riduttori superiori a 100 grammi/litro.

secondo le caratteristiche e la durata dell'invecchiamento in:

"Fine" con invecchiamento minimo di un anno e gradazione alcolica minima 17°. Nella preparazione del "Marsala fine ambra" deve essere aggiunto almeno l'1% di mosto cotto cosa che invece è vietata nel tipo oro e rubino.

"Superiore" con invecchiamento minimo in recipienti di legno di due anni e gradazione alcolica minima 18°. Nella preparazione del "Marsala superiore ambra" ai mosti ai vini ed alle loro miscele deve essere aggiunto almeno l'1% di mosto cotto cosa che invece è vietata nel tipo oro e rubino.

"Superiore Riserva" con invecchiamento minimo di quattro anni.

"Vergine e/o Soleras" con invecchiamento minimo di cinque anni e gradazione alcolica minima 18°. Deve esser prodotto senza l'aggiunta di mosto

cotto, mosto concentrato o sifone.

“Vergine e/o Soleras Stravecchio” con invecchiamento minimo di dieci anni.

Con la DOC “Moscato di Pantelleria naturale o “Moscato di Pantelleria” e “Moscato passito di Pantelleria” o “Passito di Pantelleria” si indica un vino da dessert prodotto dall’uva “Zibibbo” o “Moscatellone”, uva che venne introdotta nell’isola dagli Arabi importata dall’Africa da Capo Zebib da cui prende il nome. I vigneti vengono allevati ad alberello in piccoli appezzamenti circondati da muretti in pietra a secco che caratterizzano il paesaggio pantesco. La DOC è stata riconosciuta con DPR 11/8/1971 modificato con D.M. 11/8/92. La zona di produzione coincide con il territorio dell’isola di Pantelleria in provincia di Trapani. Esistono due tipologie di vino:

Moscato Naturale: dal colore che va dal giallo dorato più o meno intenso all’ambrato, aroma caratteristico e fragrante di Moscato, sapore dolce, aromatico, caratteristico di Moscato. Gradazione minima 12,5°. Può essere qualificato “vino naturalmente dolce” con un leggero appassimento delle uve ed una gradazione minima di 17,5°.

Passito: ottenuto con uve sottoposte al tradizionale appassimento. Colore: ambrato, brillante; aroma: delicato di moscato; sapore: dolce e gradevole. Gradazione minima 14°. Può essere prodotto anche nel tipo “liquoroso” aggiungendo alcol etilico o acquavite di vino e raggiungendo una gradazione minima di 21,5°.

Entrambe le tipologie possono portare la qualifica di “extra” qualora all’odore ed al sapore presentano una maggiore finezza ed un più spiccato aroma, siano stati invecchiati per almeno un anno, siano immessi al consumo in bottiglie originali confezionate nell’isola di Pantelleria, e raggiungano una gradazione alcolica minima di 23,9°.

Tre sono le Indicazioni Geografiche Protette indicate per i vini della provincia.

La IGT Camarro comprende l’intero territorio amministrativo del comune di Partanna.

Comprende vini delle tipologie bianchi, anche frizzanti; rossi, anche frizzanti e novelli; rosati, anche frizzanti, ottenuti da uve provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani, a bacca di colore corrispondente.

I vini accompagnati dalla specificazione “Ansonica” o “Sangiovese” sono ottenuti da uve provenienti per l’85% dai corrispondenti vitigni con l’eventuale aggiunta di altri vitigni raccomandati e/o autorizzati a bacca di colore analogo; sono ammessi anche nella tipologia frizzante. I titoli alcolometrici minimi sono:

10,5% per il bianco, 11% per il rosso e 10,5% per il rosato.

Ai sensi del disciplinare la produzione massima di uva ammessa per ettaro è di 14 tonnellate per i vini bianchi e 12 per i vini rossi con una resa massima in vino non superiore relativamente al 70% ed al 75%.

La IGT Colli Ericini. È una indicazione istituita con D.M. del 10 ottobre 1995, successivamente modificato dal D.M. del 24 novembre 1997. La zona di produzione delle uve e dei vini comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Buseto Palizzolo e parte del territorio dei comuni di Valderice e Custonaci in provincia di Trapani così per come delimitati catastalmente nel disciplinare. Il disciplinare comprende vini bianchi, rossi e rosati anche nella tipologia frizzante. I vini bianchi sono ottenuti da uve Catarratto bianco comune e Catarratto bianco lucido per almeno il 50% e Inzolia, Damaschino e Grillo per la restante metà. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani fino ad un massimo del 10%. I vini rossi o rosati sono ottenuti da uve Nerello Mascalese, Perricone e Frappato da soli o congiuntamente per almeno l'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani fino ad un massimo del 15%. La gradazione alcolica minima ammessa è di 11° per i bianchi, 11,5° per i rossi e 10,5° per i rosati.

La produzione massima di uva consentita non deve superare le 12 tonnellate ad ettaro con una resa dell'uva in vino non superiore al 70%.

La IGT Salemi comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Salemi in provincia di Trapani. Comprende vini delle tipologie bianchi, anche frizzanti; rossi, anche frizzanti e novelli; rosati, anche frizzanti, ottenuti da uve provenienti da vitigni Ansonica, Catarratto, Trebbiano, Grecanico, Damaschino.

I vini accompagnati dalla specificazione Ansonica, Catarratto, Gracano, Damaschino sono ottenuti da uve provenienti per l'85% dai corrispondenti vitigni con l'eventuale aggiunta di altri vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani a bacca di colore analogo; sono ammessi anche nella tipologia frizzante. I titoli alcolometrici minimi sono: 10,5% per il bianco, 11% per il rosso e 10,5% per il rosato.

La produzione massima di uva ammessa dal disciplinare non deve superare le 13 tonnellate per ettaro per le uve bianche e 11 tonnellate per le uve nere. La resa massima in vino non deve superare il 70% per bianchi e rosati ed il 75% per i rossi.

Tra le produzioni oleicole l'Olio extra vergine DOP Valli Trapanesi viene prodotto in un areale che comprende l'intero territorio amministrativo dei

seguenti comuni in provincia di Trapani: Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Trapani, Valderice, Vita. La DOP è già stata riconosciuta a livello comunitario.

È un olio di oliva extravergine ottenuto dalle varietà Cerasuola e Nocellara del Belice in misura non inferiore all'80%. Le caratteristiche chimiche ed organolettiche indicate dal disciplinare prevedono un'acidità massima totale non superiore al 5%; colore: verde con eventuali riflessi giallo-oro; odore: netto di oliva con eventuali toni erbacei; sapore: di fruttato con sensazione leggera di piccante e di amaro.

Secondo il disciplinare la produzione massima di olive non può superare gli 80 q.li/ha con una resa massima in olio del 22%. Dalla interpretazione dei dati ISTAT riportati nell'ultimo censimento dell'Agricoltura, il territorio indicato comprende superfici olivetate per circa 6.000 ha. Considerando una resa media provinciale di 35 q.li/ha si ottengono 213.500 q.li di olive e 46.000 q.li di olio circa.

L'olio extra vergine di Oliva Valle del Belice è ancora in attesa del riconoscimento comunitario. È prodotto in un'area che comprende gli interi territori comunali di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa. La superficie investita è di circa 12.000 ha dai quali si trae una produzione di 350.000 q.li di olive con una resa del 19% circa. Le origini dell'olivicoltura in quest'area viene fatta risalire alla fondazione di Selinunte nel 629 a.C. L'area presenta delle caratteristiche pedoclimatiche eccezionalmente omogenee e la varietà maggiormente diffusa è la Nocellara del Belice. L'olio si presenta di colore giallo oliva con riflessi verdognoli, odore fruttato di oliva e vegetale, sapore fruttato medio-intenso con una media sensazione di piccante e una leggera sensazione di amaro.

Prodotti zootecnici e gastronomia

Nel panorama dei prodotti zootecnici degna di nota è la Vastedda della Valle del Belice. L'area di produzione comprende i comuni di Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, S. Ninfa e Vita in provincia di Trapani; S. Margherita Belice, Montevago, Menfi, Sambuca in provincia di Agrigento; Contessa Entellina in provincia di Palermo.

La "vastedda" rappresenta l'unico formaggio tipico a pasta filata ottenuto con latte di pecora prevalentemente proveniente dalla razza "Pecora della Valle

del Belice”. Esso tradizionalmente veniva ottenuto nei mesi estivi anche se adesso, a seguito dell’aumento della richiesta, viene prodotto tutto l’anno. Nei mesi estivi, infatti, la produzione del latte è molto ridotta ed esso è ricco di aromi e presenta le caratteristiche ideali per essere trasformato. La caratteristica forma ovoidale, da cui il formaggio prende il nome, si ottiene ponendo la cagliata, dopo la filatura, in piatti fondi (in dialetto siciliano “Vastedde”). Si ottengono così delle pezzature dal peso di 0,5-1 kg. che dopo la sosta in salamoia per circa 2 ore ed una successiva asciugatura di 48 ore sono pronte per il consumo fresco. Il formaggio ha un caratteristico sapore acidulo e fresco.

La provincia di Trapani è la più ricca di prodotti tipici provenienti dal mare. L’attività della pesca del tonno nel trapanese risale al 1300 circa, interessando un tratto di costa che va da Castellammare del Golfo a Capo S. Vito e le isole Egadi. Testimonianza ne sono le numerose costruzioni “tonnare”, adibite alla pesca ed alla lavorazione del tonno, che è possibile incontrare lungo la costa. Il Tonno della Tonnara Trapanese rappresenta l’unico esempio di prodotto risultante dalla pesca del tonno in Sicilia. Il tradizionale sistema di cattura si basa sull’utilizzo di un sistema di reti fisse dove il tonno viene imprigionato e quindi successivamente arpionato. Sulla base dei flussi migratori dei branchi di tonni il periodo di cattura è Maggio-Giugno. Nel periodo di cattura il tonno viene consumato fresco, durante tutto l’anno viene consumato sott’olio. La lavorazione prevede in una prima fase di eviscerazione. Il pesce viene quindi sezionato in quattro parti ed immerso in vasche a ricircolo di acqua per ottenere il dissanguamento. Le carni vengono quindi cotte e condizionate per 16-18 ore. Il prodotto viene quindi inscatolato manualmente per evitare la rottura del trancio, infine avviene la salatura, l’aggiunta dell’olio, la chiusura delle scatole e la sterilizzazione.

Del tonno vengono utilizzati tutti i sottoprodotti, tra questi il più apprezzato è la Bottarga di Tonno Trapanese. L’insieme dell’uovo del tonno, che viene prelevato durante l’eviscerazione, si presenta cavo quindi può essere riempito con una soluzione satura di acqua e sale. Questa viene rinnovata sino a quando si presenta pulita, il prodotto quindi viene salato e pressato. I liquidi restanti drenano da un foro apicale, durante questa fase che dura circa un mese e mezzo, il sale viene cambiato e la pressione aumentata. Finita la salagione il prodotto viene lavato ed asciugato verticalmente.

Altro prodotto tipico è il Sale Marino di Trapani la cui lavorazione tradizionale risale all’epoca dei fenici quando furono installate le prime saline. Esse sono localizzate nella costa vicino la città di Trapani e nello Stagnone di

Marsala, vicino all'isola di Mothia. Il sale marino è molto apprezzato dal punto di vista nutrizionale perché più ricco di oligoelementi e maggiormente solubile rispetto al salgemma. Il ciclo di estrazione prende il via a Febbraio quando vengono preparate le acque. All'interno della salina si distinguono le vasche fredde nelle quali l'acqua entra con la stessa salinità del mare, le vasche di servizio che portano le acque fino alla fine del ciclo saturate di sale. Nelle vasche cristallizzanti infine il sale viene raccolto. Se quest'ultima operazione viene svolta a mano il sale non ha bisogno di lavaggio. Nel territorio esistono otto strutture per l'estrazione del sale e tre per la lavorazione. La produzione annuale ammonta a circa 90.000 tonnellate. La presenza delle saline con i caratteristici mulini a vento, costituisce inoltre un notevole richiamo turistico. A tal proposito è stato istituito un itinerario denominato la "Via del Sale", una Riserva Naturale detta "Saline di Trapani e Paceco" ed un "Museo del Sale".

3.3.11 I prodotti tipici ad estensione regionale

Prodotti ortofrutticoli e vari

In quest'ultimo paragrafo vengono riportati i prodotti che sono diffusi nell'intero territorio regionale.

Tra i prodotti ortofrutticoli si ricorda il Limone verdello che viene prodotto in tutte le aree di coltivazione del limone con una prevalenza nella Sicilia orientale, nelle provincie di Catania, Siracusa, Ragusa e Messina. Il limone è stato diffuso durante la dominazione araba. La produzione dei verdelli è legata alla possibilità di avere diverse fioriture durante tutto l'anno. In particolare la fioritura di luglio viene forzata sospendendo gli interventi irrigui per alcune settimane per poi riprenderli con ripetuti interventi. Da questa fioritura si ottengono i verdelli che incidono per l'11% sulla produzione media annua.

Derivati dalle produzioni agrumarie sono l'Essenza di Limone e l'Essenza di Mandarino. Sono olii essenziali che vengono estratti dalle bucce degli agrumi in seguito a pelatura del frutto o sfumatura delle bucce separate.

Tra le colture ortive di pieno campo la coltivazione del Pomodoro siciliano è diffusa in tutto il territorio regionale, in particolar modo nelle provincie di Ragusa, Siracusa, Agrigento e Palermo con diversi ecotipi locali. La superficie coltivata ammonta a circa 2.500 ha con una produzione stimabile intorno ai 600.000 q.li.

La Fava di Sicilia era un legume largamente consumato presso i Romani.

Viene coltivato in tutta la Sicilia, particolarmente nelle provincie di Messina, Enna e Caltanissetta. La superficie coltivata è di circa 6.500 ha e la produzione stimata è di circa 380.000 q.li di prodotto verde e granella. Esistono alcuni ecotipi locali quali la Fava di Leonforte e quella di “Pantaleo”, proveniente dall’isola di Mothia. La produzione può essere raccolta allo stadio tenero tra la fine di Aprile ed i primi di Maggio. Ai primi di Giugno si estirpano le piante e si fanno seccare per una ventina di giorni per poi raccoglierne i baccelli.

La IGT Sicilia è una denominazione che si può conferire a tutte le tipologie di vini prodotti nell’isola che rispondano alle caratteristiche indicate dal disciplinare. È una indicazione che comprende vini: bianchi, anche nelle tipologie frizzante e liquoroso; rossi, anche nelle tipologie frizzante, novello e liquoroso; rosati, anche nella tipologia frizzante tutti ottenuti da vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive provincie di produzione. In caso vi sia la specificazione di uno dei vitigni esso deve entrare almeno per l’85% nell’uvaggio. Possono concorrere, per il restante 15%, uve provenienti da vitigni a bacca di colore analogo raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive provincie di produzione. I titoli alcolometrici minimi sono: 10,5% per il bianco, 11% per il rosso, 10,5% per il rosato e 15% per il liquoroso. Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Sicilia” passito, è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

La produzione massima di uva per ettaro non deve superare 15 tonnellate per i vini bianchi e 13 tonnellate per i vini rossi sia in presenza che in assenza della specificazione. Le rese massime dell’uva in vino non deve essere superiore al 70% per vini bianchi e rosati ed al 75% dei vini rossi. Per i vini liquorosi si considera al netto dell’aggiunta di alcol vinico o acquavite di vino.

Il disciplinare è stato modificato con DM del 10 aprile 1996.

Prodotti zootecnici e gastronomia:

Numerosi sono i prodotti zootecnici siciliani. Tra i formaggi a pasta pressata il primo e l’unico ad avere ottenuto la Denominazione d’Origine con il D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955 ed il successivo riconoscimento comunitario della D.O.P. con il Reg. CE n. 1107 del 12/6/1996 è il Pecorino Siciliano D.O.P..

È il più antico formaggio siciliano del quale si abbiano notizie storiche che risalgono al IX sec. A.C. con l’Odissea di Omero. Successivamente Plinio il Vecchio ne riporta una descrizione nel suo “Naturalis Historia”. Esso viene prodotto in tutto il territorio siciliano. La sua caratteristica forma cilindrica dalla superficie corrugata viene conferita dalla spurgatura della cagliata posta in

particolari canestri di giunco o “fascedde”. Le pezzature variano da 4 a 12 kg, la crosta è di colore bianco-giallognolo ed a volte viene cappata con l’olio, la pasta è bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore tende sempre più al piccante con l’avanzare della stagionatura.

Il Picurinu formaggio di pecora siciliano, non riconosciuto, prevede alcune tipologie differenti secondo lo stato di stagionatura. In particolare la tuma quando la cagliata è ancora fresca senza alcuna salatura, il primosale fresco di 8-10 giorni dopo una prima salatura avvenuta a secco o in salamoia, il secondosale semi-stagionato di due mesi e lo stagionato la cui stagionatura supera i quattro mesi. È prevista anche l’aggiunta, all’atto della incanestratura di pepe nero in grani o di peperoncino in fiocchi dal quale si ottiene il Pecorino rosso.

Il Formaggiu ri capra, come indica lo stesso nome, è ottenuto esclusivamente da latte intero crudo di capra. Le sue origini vengono fatte risalire al XI secolo a. C. allorché Omero parla di una bevanda siciliana a base di formaggio di capra grattato, notizie successive vengono riportate da Aristotele nel IV secolo a.C. e da Varrone nel periodo Romano. Esso viene formato con le “fascelle” di giunco e presenta le stesse tipologie e periodi di stagionatura riportati per il Picurinu. La forma è cilindrica con superficie rugosa di colore bianco giallognolo, pasta di colore bianco o paglierino.

Un particolare tipo di formaggio caprino siciliano con forma a palla di circa 300 g che viene consumato fresco è il Padduni.

Il Canestrato è un formaggio ottenuto con latte di vacca a volte mescolato con latte di pecora o di capra. Esso, noto anche come “vacchino”, viene prodotto nell’intero territorio siciliano. Storicamente viene citato nei contratti di gabella fin dal ‘400, indicato nel calmier dei prodotti nel 1407 come “tumazza” e nel 1412 come “cacio vacchino” meno pregiato rispetto al caciocavallo palermitano. Le tipologie ottenute sono simili a quelle riportate per il pecorino siciliano: tuma, primosale, secondosale e stagionato con aggiunta o non di pepe nero in grani o di fiocchi di peperoncino. La forma è cilindrica di “canestro” con superfici rugose di colore giallo ambrato; la pasta è di colore giallo paglierino. Il sapore è dolce per il formaggio fresco, tendente al piccante con la stagionatura. Il peso varia da 5 a 20 kg con un diametro di 18-35 cm ed una altezza di 12-28 cm.

Tra i formaggi a pasta filata la Provola Siciliana è un prodotto tipico riscontrabile generalmente nell’intero territorio dell’isola, che raggiunge pezzature massime di 1 kg e che, rispetto alle altre provole citate fino a questo

punto, ha una minore durata della salatura e della stagionatura.

La produzione di ricotte in Sicilia è molto diffusa ed è legata alla produzione di quasi tutti i formaggi tipici può essere di vacca, di pecora, di capra, mista o salata.

La metodologia di produzione è simile per tutte le tipologie. Il prodotto ottenuto è cremoso di colore bianco avorio, più giallo-paglierino per la ricotta di capra o di pecora che è anche la più saporita. La ricotta salata è una antica tradizione nata per la necessità di rendere serbevole il prodotto avanzato. Si ottiene attraverso una salatura a freddo ed asciugatura per 2 mesi in tavole di legno. È un ingrediente indispensabile della “pasta alla Norma” appartenente alla tradizione gastronomica siciliana. La Ricotta Inornata è una ricotta ottenuta con siero di latte di vacca, di pecora, di capra o misto che, dopo due giorni dalla produzione, viene inornata in forno a pietra fino a quando non si ottiene una sottile pellicola di colore bruno rossastro.

La gastronomia siciliana è costituita principalmente da ricette che nascono da una determinata area, ma che, con il tempo, sono diventate conosciute ed imitate in tutta l'isola.

Tra questi prodotti il Pane di Grano Duro di Sicilia risale al V secolo a.C. quando nella panificazione, il frumento duro, che si adattava facilmente ai nostri ambienti, sostituì il farro. Il cosiddetto “pane di casa”, tuttora molto diffuso nei centri rurali, costituisce uno dei capisaldi della dieta mediterranea. La farina si ottiene dalla rimacina della semola e del semolato di grano duro e deve avere un contenuto in glutine superiore al 12%. L'impasto di semola rimacinata, sale, lievito ed acqua viene fatto lievitare per 30 minuti su tavole di legno, ricoperto con tele di cotone ed infine cotto in forno.

Le Sarde a Beccafico, sono un piatto tipico dei centri litoranei. Già durante il regno di Federico II, le sarde erano preparate aperte e diliscate, “a linguata” come le sogliole, poi venivano arrotolate con il pangrattato ed i pinoli per prevenire intossicazioni alimentari, così da assumere l'aspetto di uccelletti o “beccafichi”. La ricetta completa consiste in una prima macerazione delle sarde diliscate nel vino bianco. Queste poi vengono riempite con pangrattato tostato, olio, sale, pinoli ed uva passa, arrotolate, disposte in una teglia con foglie d'alloro ed inornate.

Il Concentrato di pomodoro o “astrattu” si trova descritto in alcuni saggi di Pitrè. È un prodotto che per essere realizzato necessita del clima e dell'insolazione siciliani. Secondo il metodo tradizionale la passata di pomodoro viene fatta seccare su tavole di abete per più giorni e periodicamente

mescolata per ottenere un prodotto omogeneo. Il metodo moderno impone, per il rispetto delle norme igienico-sanitarie, l'uso di essiccatori. La lavorazione industriale comprende inoltre, una fase di ricevimento del prodotto, il lavaggio, la scottatura, la selezione manuale e linee separate per la produzione di pelati, polpa e passata di pomodoro.

Tra le ricette di dolci il Buccellato o "cuccidatu" ha diverse varianti secondo le zone. L'origine del nome deriva dalla parola latina buccellatum con la quale si indica il pane morbido da trasformare in bocconcini. Sono dei dolci consumati soprattutto in occasione del Natale. La pasta esterna è fatta con farina, burro e zucchero, gli si dà forma di ciambella e si riempie con un trito di fichi secchi, uva passa, uvetta sultanina, noci e pinoli. Si passa infine in forno per venti minuti.

I Cannoli Siciliani sono tra i dolci più conosciuti al di fuori della Sicilia. Originari del Palermitano vengono ormai preparati in tutta l'isola. Di essi ne riporta notizia un sacerdote-poeta palermitano nel 1635. A Palermo si producono delle dimensioni di un dito, a Napola, frazione di Trapani, sono rinomati per la loro grandezza, particolarmente apprezzati sono quelli di Piana degli Albanesi (PA) e di Fulgatore (TP).

Le scorze si preparano con farina, cacao, burro, uova, zucchero ed un'aggiunta di Marsala. L'impasto ottenuto viene spianato, ritagliato in quadrati di 12 cm di lato ed avvolto in tubi che, tradizionalmente erano di canne, ora di latta, servono per friggere i cannoli. La ricotta setacciata ed unita allo zucchero, pistacchi, zuccata e cioccolato costituisce il ripieno. Il cannolo viene quindi decorato con scorzette di arancia candita e spolverato con zucchero a velo.

La Cassata Siciliana ha subito la stessa evoluzione del cannolo e come questo è un dolce rinomato in tutta Italia. Il nome deriva dalla parola araba "quas'at" che significa "ciotola rotonda" e si riferisce alla forma del dolce.

Le prime notizie storiche risalgono ad un documento del 1575 del sinodo di Mazara nel quale il dolce si definisce indispensabile nelle festività pasquali. Il dolce è composto da uno strato esterno di pasta reale verde ed internamente alterna strati di pan di Spagna e ricotta condita con zuccata e pezzetti di cioccolato. Esternamente viene guarnito con abbondante frutta candita.

Il Gelato Siciliano è un prodotto isolano nato dalla pratica che avevano gli arabi nel conservare la neve nelle "nivere" e mescolarla con zucchero, succo di limone ed aromi di frutta per farne dei sorbetti. Dal cinquecento in poi l'arte della produzione dei gelati dalla Sicilia si diffuse in tutta Italia ed anche nelle nobili corti francesi. Oggi il prodotto viene consumato tutto l'anno e viene

confezionato con svariati gusti.

Il Gelato di Campagna, legato alle feste popolari, assomiglia al primo solo per le forme ed i colori essendo un dolce completamente diverso. Viene prodotto con un impasto di zucchero, mandorle, pistacchi, frutta candita e cannella e colorato con coloranti vegetali. Il composto viene disposto negli stampi in strati di colore diverso e posto in frigorifero a rassodare. Dopo dodici ore è pronto per essere tagliato a fette e servito.

La Pasta Reale o Pasta di Mandorle è un dolce che risale al periodo della denominazione araba. La “Frutta di Martorana” a base di pasta di mandorle prende il nome dalla chiesa palermitana dove anticamente veniva preparata. È tradizionale anche la preparazione di pecorelle pasquali a base di pasta di mandorle ed è anche, come già detto, uno degli ingredienti principali della cassata. L’impasto viene preparato con farina di mandorle, farina e zucchero e poi viene modellato nelle diverse forme con degli stampi. La forma finita viene quindi decorata con coloranti vegetali.

Il Torrone di Sicilia è un dolce diffuso in tutta l’isola anch’esso molto legato alle feste popolari. Il suo nome popolare è anche “cubbaita” dall’arabo “qubbayt”. Produzioni dalle particolari caratteristiche sono quelle di Piazza Armerina e di Paternò dove, in occasione della festa di S. Barbara vengono confezionati torroni con mandorle e pistacchi. A Licata si preparava la “cicirata” con ceci tostati e cotti nel miele. Originariamente il torrone veniva confezionato solo con mandorle, miele e semi di sesamo, attualmente esistono molte varietà. Gli ingredienti di base restano mandorle sgusciate, zucchero e succo di limone.

3.4. Il valore delle produzioni tipiche

3.4.1. La metodologia

La metodologia adottata per la valutazione delle produzioni tipiche e per il relativo confronto per prodotto o grandi comparti di prodotto è stata la seguente:

- per patate ortaggi e frutta la produzione raccolta, potenzialmente tipica (con o senza riconoscimento ufficiale e normativo), è stata valutata per singolo prodotto ai prezzi rilevati sul mercato alla produzione nelle diverse zone dove quest’ultima si realizza;
- per agrumi ed uva da tavola la produzione raccolta, potenzialmente tipica (con o senza riconoscimento ufficiale e normativo), è stata valutata per singolo

prodotto ai prezzi di base INEA, non rilevandosi, per le grandi quantità commercializzate destinate al consumo fresco ed alla trasformazione industriale, differenze di prezzo di mercato significative;

- per il vino la valutazione fa riferimento alla materia prima uva da vino. Per questo prodotto è stato possibile stimare sia la produzione effettiva attuale a denominazione di origine controllata (DOC) e ad indicazione geografica tipica (IGT), sia la produzione di uva da vino potenziale a DOC e IGT sulla base delle superfici vitate nei territori dei comuni indicati nei disciplinari di produzione*. I prezzi adottati sono quelli medi rilevati sul mercato alla produzione per l'uva oggetto di transazione commerciale fra le imprese viticole e le imprese enologiche, per le uve conferite alle cantine sociali si è fatto riferimento al prezzo liquidato ai soci per le partite destinate all'imbottigliamento del vino;

- per l'olio d'oliva la produzione raccolta, potenzialmente tipica (con o senza riconoscimento ufficiale e normativo), è stata valutata ai prezzi di base INEA, non rilevandosi nel mercato differenze di prezzo significative;

- per i formaggi la valutazione fa riferimento alla materia prima latte di vacca e latte di pecora e capra, ottenuta trasformando in latte la produzione stimata potenzialmente tipica (con o senza riconoscimento ufficiale e normativo) di formaggio e ricotta per le rispettive specie allevate. La valutazione del latte è stata effettuata a prezzi di base INEA, non rilevandosi nel mercato differenze di prezzo significative;

- per gli altri prodotti la produzione potenzialmente tipica è stata valutata per singolo prodotto ai prezzi rilevati sul mercato alla produzione.

Nella valutazione non rientrano i prodotti della gastronomia, i prodotti dell'industria alimentare che non utilizzano materia prima prodotta in Sicilia, i prodotti ittici, e pertanto la valutazione fa riferimento solamente ai prodotti agricoli tal quali o che hanno subito una trasformazione nell'ambito dell'impresa agricola (vino, olio e formaggi). Questo specifico riferimento consente il confronto con le produzioni totali regionali raccolte rilevate dall'ISTAT e valutate ai prezzi di base dell'INEA.

Di seguito al presente paragrafo si riportano i prospetti dei prodotti tipici del territorio siciliano oggetto di valutazione e confronto per comparto con le produzioni regionali.

* La stima è basata su dati ufficiali della produzione a DOC e su dati rilevati presso le camere di commercio per IGT; per la stima delle produzioni e dei prezzi ci si è avvalsi della copiosa disponibilità di studi ed informazioni provenienti in massima parte dall'ISMEA che ha curato per conto dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino l'Osservatorio Vitivinicolo Siciliano.

I prezzi e le produzioni considerati (stimati ed ufficiali) fanno riferimento all'anno 2000.

3.4.2. La stima e le considerazioni

Il risultato delle elaborazioni di valutazione si riporta nel prospetto seguente:

Valore delle produzioni tipiche in Sicilia

Comparti o prodotti	Produzione tipica potenziale o attuale		Valore stimato a prezzi attuali		Produzione regionale raccolta	Valore a prezzi di base
	(000) q.li	Incidenza %	miliardi di lire	Incidenza %	(000) q.li	miliardi di lire
Patate e ortaggi	6.363	42	797	45	15.072	1.765
Frutta	730	22	267	25	3.319	1.049
Agrumi	8.473	50	483	46	16.873	1.046
Uva da tavola	2.250	91	171	95	2.469	180
Uva da vino	860	9	90	18	9.160	503
Olio di oliva	414	78	350	78	529	447
Formaggi e ricotta in latte	1.360	53	133	58	2.570	229
- latte di vacca	765	48	61	54	1.600	113
- latte di pecora e capra	595	61	72	62	970	116
Totale			2.291	44		5.219

Il valore stimato a prezzi attuali delle produzioni tipiche considerate ragguaglia, con quasi 2.300 miliardi di lire, il 44% del valore delle corrispondenti produzioni totali regionali. Tale valore però potrebbe aumentare in modo consistente se si considerasse anche il valore aggiunto dei prodotti trasformati ed il valore dei prodotti della gastronomia qui non considerati.

Dal confronto, per singolo comparto o prodotto, per quantità e valore delle produzioni tipiche e delle produzioni regionali si può avere una indicazione del grado di valorizzazione economica della tipicità:

- patate ed ortaggi: la differenza sulla incidenza corrispondente al dato regionale, 42% nelle quantità e 45% nel valore, se consente la considerazione che elevata risulta la potenzialità dei prodotti tipici, altresì consente di affermare che modestissima e circoscritta a pochi prodotti è la valorizzazione qualitativa ed economica dei prodotti tipici. Sembra opportuno evidenziare che fra i 20 ortaggi tipici comunque individuati solo il Capperò di Pantelleria, la cui

produzione potenziale si è stimata in 6.500 quintali, ha oggi il riconoscimento del marchio IGP, ma tale marchio non è utilizzato commercialmente mancando la relativa e richiesta certificazione;

- frutta: anche per la frutta non si riscontra differenza significativa fra incidenza delle quantità potenzialmente tipiche sulla produzione regionale, cioè il 22%, ed incidenza del valore stimato su valore a prezzi di base regionale, cioè il 25%. Fra i 36 prodotti frutticoli considerati solo l'oliva da tavola Nocellara del Belice ha il riconoscimento DOP, ma nessun quantitativo degli 88.000 quintali potenzialmente tipici, è utilizzato commercialmente con certificazione;

- agrumi: la incidenza delle quantità potenzialmente tipiche, il 50% della produzione regionale, è inferiore alla corrispondente incidenza dei valori. Ciò sta a significare che la valorizzazione della produzione tipica non avviene e che vi sono specie, come il clementine, i cui prodotti sono compravenduti a prezzi superiori a quello medio del comparto. Fra gli agrumi l'Arancia rossa di Sicilia, che comprende le varietà tarocco, moro e sanguinello, ha avuto il riconoscimento IGP, ma nessun quantitativo dei 6.000.000 di quintali potenziali utilizza il marchio. Ne consegue che nessuna differenza si riscontra nei prezzi del mercato alla produzione fra produzione potenzialmente con marchio e produzione senza marchio;

- uva da tavola: la differenza nella incidenza corrispondente al dato regionale, 91% per le quantità e 95% per il valore, non risulta significativa, ma l'intera produzione assume il medesimo apprezzamento commerciale, per cui non è possibile evincere quanto il riconoscimento della tipicità possa aumentare il livello dei prezzi attuali. Comunque pur avendosi l'Uva Italia di Canicattì, con produzione potenziale di 1.500.000 quintali, con riconoscimento della IGP, non risulta che la commercializzazione avvenga con certificazione;

- uva da vino: la differenza sulla incidenza corrispondente al dato regionale, 9% per le quantità e 18% per il valore, risulta piuttosto significativa. Tale differenza risulta ancora più accentuata se si considera il confronto tra la produzione di vino a DOC e IGT potenziale e quella totale: in termini quantitativi l'incidenza del vino tipico, con circa 3,2 milioni di ettolitri, risulterebbe il 35% della totale produzione regionale, in termini di valore, valutando la produzione tipica potenziale agli stessi prezzi di quella reale ed attuale, e considerando il conseguente aumento del valore totale, la incidenza risulterebbe del 53% circa;

- olio di oliva: non si riscontra nessuna differenza nella incidenza su quantità e valore, in quanto la valorizzazione commerciale con certificazione della

produzione tipica non avviene, nonostante 3 oli abbiano già ottenuto il riconoscimento DOP;

- formaggi e ricotta: differenza di un certo rilievo si riscontra nell'incidenza di quantità e valore per i derivati del latte di vacca, quasi esclusivamente formaggi, anche se la commercializzazione avviene senza certificazione, nonostante il formaggio Ragusano abbia il riconoscimento DOP; nessuna differenza invece si riscontra nella incidenza di quantità e valore per i derivati del latte di pecora e capra, nonostante il formaggio Pecorino Siciliano abbia il riconoscimento DOP, che però non è commercialmente utilizzato.

Nel complesso i prodotti che possono indicarsi come tipici hanno notevole incidenza nelle corrispondenti produzioni regionali, sia con riferimento alle quantità che al numero individuabile nell'ambito dei comparti; la valorizzazione commerciale risulta però nel complesso inconsistente, fatta eccezione per il vino, dato che di norma non si riscontrano differenze significative fra i prezzi dei prodotti tipici, o potenzialmente tali, ed i prezzi delle produzioni correnti o convenzionali. In nessun caso la commercializzazione, almeno all'anno 2000 di riferimento della valutazione, valorizza i riconoscimenti di denominazione di origine o indicazione geografica con la prevista certificazione. Fa eccezione il vino, per il quale però la DOC e l'IGT, viene valorizzata per quantitativi notevolmente inferiori a quelli potenzialmente realizzabili e desumibili dai disciplinari di produzione.

Prospetto dei prodotti tipici del territorio siciliano

Specie e varietà ed denominazione	Provincia	Città e zone di coltivazione	Superficie in ha	Produzione	
				quantità	valore
1) Aglio di Paceco	TP	Paceco, Paceco	140	8.800	
2) Broccolo di Maitineri	PA	Maitineri, Polena	120	14.800	
3) Capperone dello Scallo ex. Spina e Nocellina spinosa	MB	(Lipari, Scallo) Isola Scallo		1.400	
4) Capperone di Puzoselle	TP	Puzoselle		6.300	ERP
5) Cavolflo spinosa di Mirafid	TP AG	Castelnuovo Mirafid, Santhara di Scilla, Sciacca	250	25.000	
6) Cavolflo vitato di Mirafid ex. Cavolflo vitato castano	CL CT	Mirafid, Mirafid Mirafid	1.700	200.000	
7) Cavolflo spinoso di Polena	PA	Casale, Scilla, Caccamo, Mantegna, Scilla, Sciacca, Sciacca	700	120.000	
8) Cava di Scilla	SR-AG	cava Il Cavolflo	2.400	1.200.000	
9) Cavola naga di Adiana (altro: Trapani di Ag.)	CT	Adiana, Ad. Trapani, Adiana	20	200	

Specie e varietà e/o dichiarazione	Provincia	Causal e zona di coltivazione	Superficie in ha	Previdenza potenziale in q.li	Note
10) Cipolla di Gibarmina	AG	Gibarmina	30	12.000	
11) Riva di stalla (Pera di Lencoreto ad Inasu, Pera Propriety nell'isola di Madaù)	ragusa		6.500	380.000	
12) Prata siciliana ex. Magliaro	ME-SR-CL	tutto il territorio Villafraica, Trapani, Polonna, Pozzani	500	125.000	
13) Prata precoce	SR	Castellina e finchi costiere del Siracusa	4.500	750.000	
14) Promodoro di Lupa P. (Pulso della S.G. con un scoglio locale)	AG	Lupa	300	175.000	
15) Promodoro di Pralio ex. Ciliogno	SR	Pralio, Portogallo, Noto, Ispica	250 ettologia 350 marconato	125.000 210.000	DOP in attesa di riconoscimento
16) Promodoro siciliano diversi scogli locali	Tutta la regione in particolare AG, SR, AG, PA		2.500	600.000	
17) Prata di Madaù (Lagomarsino)	PA	Madaù, Trabia, Terminali, Innesse	70	10.000	

Spazio e vendita alla consuntivazione	Provincia	Cassa e area di riferimento	Superficie	Precedente potenziale	Note
16) Lumbarda di Vittoria	CL	Vittoria	ha	9,3	
19) Lumbarda di Lidoia	PA	Lidoia		70	
20) Precedente zona e sviluppo di Vittoria	BG	Vittoria e territori limitrofi della zona urbana	680 ettari	398.000	
In tutto			1.400 ettari	1.256.000	

Frutta fresca

Spedite e vendute alle Associazioni	Provincia	Comuni e zone di coltivazione	Superficie ha	Produzione	
				quantità q.li	valore Mili. Lit.
1) Almeno di Ribera ex: Thyridatos e Marchena	AG	Ribera	48	4.000	
2) Augusta del estremo	CT	Assoro	258	100.000	
3) Area di Ribera (Washington Nova)	AG	Ribera e comuni limitrofi Sclarea, Calabellotta, Villalba Bosca, Bivio	4.000	700.000	Consorzio di vendita, con mercato
4) Area di Orto del Montano ex: Orto Calabrese	ME	Catolica Brucata, Calabrone Valle del torrente Nasso e Palla	1.700	340.000	Ribera; XCF ribera
5) Area di Orto di Sicilia	EL	Partina, Stronata valle dell'Assopo	140	20.000	
6) Area di Orto di Sicilia ex: Tarso, Moro, Sangulungo	CT	Casali, Adrano, Belpaese, Mancerville, Calapiana, Castelli di Iudica, Quercetale, Lascia Palio, Montano Miliardo Val di Catania, Moro, Muroleone, Moro S. Assunta, Palagonia, Palumbo, Ravosa, Santa Maria di Licodia, Savoca, Sangulungo Lascia, Pisciotta, Caltanissetta, Borboli, Motta, Augusta	40.000	6.000.000	XCF; si fa come la ribera di XCF per il Mercato di Agrigola Ravosa

Spedite a variabili e/o suscettibili	Provincia	Comuni e nomi di riferimento	Ingraffia in	Previdenza	
				previdibile	reale
				g.li	
Piscidia, Scafati, Sciro, Nido					
7) Liturgia dell'Ima	CT	Giama	150	10.000	
8) Liturgia di Cristo Scintill ex. Cappuccini, Marcella, Vigata	PA	Ciampi Scafati	100	4.000	
9) Riferimenti della Villa del Balice ex. Giulia (detta miferia), Nona (campagna) o Nona (monastero)	AG	S. Margherita Balice Monterreale, Mard	200 70	28.000	RTF richiesta
10) Riferimenti del Caramo	CT	Palena, Palommo, Bagliu Adamo, Marcella, S. Maria di Lipola Zorato	800 250 500	200.000	
11) Riferimenti di S. Ciano ex. Giulia (detta miferia), Nona (campagna) o Nona (monastero)	CL CT BN	Marcellino, Etusi, Nissani S. Ciano, S. Michele di Isonzo Piana Arcinola	1.500	150.000	
12) Liturgia dell'Ima (o di Mafico)	CT	Militeo e Zorato	5 liturgia 25 liturgia	1.000 2.500	
13) Liturgia della Madonna	ME	Vicenza antichissima del Monte Nissani	8 liturgia 1,5 liturgia	1.000 1.500	Gruppo 8 Ita. (Gruppo 2 Ita.)

Spazio e varietà (sp. abnormi)	Provincia	Campi e zone di coltivazione	Rapporto in ha	Produzione potenziale g.li	Note
14) Prugina di Soiano (Rifesa)	AO	Rifesa, Soiano	40	1.600	
15) Lirone bianco (Primo livello abnorme)	SA	Moana, Caselle, Rocella, Valle dell'Asopo	3.800	900.000	
16) Lirone vitello (Pescivella comune)	CF-SE BO-ME RA	numerosi comuni	30.000	900.000	
17) Kaki di Milfanozi ex. Roccavalle Elavanti	PA	Milfanozi, zona adiacente della provincia di Palermo	50	18.000	oltre a 160 ha in coltivazione
18) Mandorle Avana di Palermo	PA	Palermo	800	145.000	
19) Mandorle Tappeto di Caselli	PA	Cala Giovinetti-Caselli nel territorio di Palermo, Villalba, Melilli, Bagheria, Pizzolungo, Santa Sofia	1.700	260.000	
20) Manna del Prunone di Castelluccio o Puffino	PA	Castelluccio, Puffino	-	-	
21) Mandorle d'Avola (Primo d'Avola, Funzionale ed al.)	SR	Avola e Noto	4.400	60.000	oltre a 2500 ha in coltivazione

Spiega a variabilità che determina	Franchigia	Cassa di cassa di riferimento	Esposizione in	Franchigia	
				potenziale	reale
22) Mele dell'Italia (ex Mele Coda, Grillo-Coda, Gardina, Ros Dall'isola)	CT	Zucchero Bione, Mele, S. Aleso	400	400	38.000
23) Mele dell'Europa Francia (varietà), Galles di Francia o Caraculano, ex: Italia globale	FA-IT	tutte il territorio, con esiguo in Francia e Basso Portogallo	4.000	4.000	400.000
24) Mele del Portogallo varietà tipo cortex e corticego: Marsalid, Dalia	ES	Portogallo, Spagna, Italia	800	800	250.000
25) Mele di Turchia ex: Nappoloni di Turchia, Basilipponi, Kappala Bion	TA	Turchia	100	100	30.000 oltre 200 in la transazione

Spazio e materiali etc. d'impaginazione	Evidenza	Comuni e zone di appartenenza	Superficie in mq	Previdenze	
				in mq	Valore
26) Ospedale di Giarro e di Castellazzo	CT	Giarro	10	1.000	
27) Mercatello dell'Orto	CT	S. Anna, Parlamento Bianco, L'Esquilone, Castiglione, Basciano	500	5.000	
28) Mercatello del Nocciuolo	ME	Sanità collinare di Murolo, S. Maria Rosalia e Norma di Sicilia e Lungi (insieme di 25 comuni)	18.000	140.000	
29) Mercatello di Pollina Giamaica	PA	Pollina Giamaica	250	1.600	
30) Oltre da Tavola Roccella del Belice	TP	Castelnuovo, Campobello di Mazara, Portofino	8.600	86.000	EDP
31) Oltre da tavola Roccella Bianca	CT	Motta, Mincibianco, Adrano, Compostello, S. Pietro-Chianca Beliziano, Pizzolunghi, Ruggero	940	18.000	
32) Pizzoccolo di Piano S. Paolo di Castelluccio ex. Botromarone e Dignaleto, Castelluccio, S. Pietro Chianca e Beliziano	CT	Castelluccio	110	22.000	

Spazio e varietà (sp. denominativa)	Provincia	Comuni e anni di coltivazione	Superficie in ha	Produzione potenziale q/ha	Note
33) Pesca della Valle dell'Alentejo cv. a polpa gialla Maji Branco, Pajata	MB	Beiroda, Valdeira, Méjor Alentejo, Malagosa, Escarvella di Beira, Méjor Branco	300	98.000	
34) Pesca della Valle del Pisuerga cv. a polpa bianca: Bombino, Remollo, Agostino Sotomayor bianca, Sotomayor di Bivora;	AG	Carrizosa, S. Giovanni Quezda	80	20.000	
a polpa gialla: Sotomayor Tuesta, Chardano, Tardiva di Lanzarote					
35) Pesca di Miravet cv. a polpa bianca: Bombino, Remollo, Agostino Sotomayor bianca, Sotomayor di Bivora;	AG	Bivora, Alameda della Doce	608	100.800	
36) Pesca di Lousoria cv. Tardiva di Lousoria, Tardiva Sotomayor,	BN	Lousoria, Rita, Calandrella, Amore, Agua	130	10.000	
Giuliano Tardiva a polpa gialla; Sotomayor bianco a polpa bianca					
37) Pesca settentrionale del transverso	MB	Tangarota, Montoro B. Garcia, S. Pisco Nivola	90	8.000	
38) Pesca settentrionale di Doria cv. a polpa gialla a maturazione tardiva: Marida	CL	Doria, Calamirato, Romanisco	300	120.000	

Ofiio antroponimico di altri

Denominazione	Provincia	Collegio o area di circoscrizione	Aspettativa in	Previdenze	
				giornate	Indice
1) Manti 1914 ov. Tonda Brian, Marone, Biancolilla, Novellara	BA	Biancolilla, Casalecchio Regal, Casalecchio, Casone, Pedia, Novellara, Lomello, Molli, Piedilago, Piacenza Alessio, Nove, Rovello, Sincano, Salsotto, Sordani	2.650	15.000	IDOP
Esone, Scaldasole	BG	Asola, Credone, Chiaromonte Grillo, Giarola, Maltona, Montebello Alato, Oglio, Lugana, Santa Croce Cassina, Sella,			
	CT	Vittoria Caltagirone, Grammelinda, Llanella Enna, Milio, Vizzini, Mazara			
2) dall'Aggregato ov. Biancolilla (2016), Darvado, Novellara del Bello, Pannocchia (2016)	AG	In particolare Caltagirone, Bellona e poi Mariga, Darvado, Luca Stabile, Milio, Vittorino Stabile	11.000	35.000	
3) di Manti ov. Biancolilla (2016), Casalecchio e Giarola,	AG	Manti	500	6.000	
In altri: Manti Marone del Bello	TP	Caltagirone			

Denominazione	Provincia	Comuni o zone di appartenenza	Superficie ha	Produzione potenziale t/ha	Note
4) Monte Etna ex. Neosolera Etna (SPS), Monsica, Tonda Mela, Caltavutro Montebello, Mascali, S. Erasmo e Castiglione	CT	Adamo, Belvedere, Mascali, Rocca, Sant'Antonio Busca, Castiglione di Stabia, Malio, Monsica, Motta S. Annunziata, Pizzolunghi, Ragusa, Sant'Antonio, S. Marta di Licola, S. Filippo Chetani	4.500	18.000	DOP in via di riconoscimento
	BN	Castiglione			
	ME	Milvoglio, Molo Adornato, Ravolera Valdemone, S. Demetrio Villoria			
5) della Val di Mena	PA	Intera provincia	34.000	120.000	DOP
ex. Mascali, Nocellera del Fulco, Casoreto	AG	Agropoli, Montevago, S. Margherita Reale, Fontana di Stella, Ragusa, Rocca, Mordì, Caltavutro, Villavicina Scala, Lecore Reale, Salsora, M. S. I. Caltavutro, Alcamo, S. Maria Rocca, Caltavutro, Caltavutro M. S. I.			
Caltavutro, Nocellera, Casoreto	ME	Intera provincia exco. Rocca M. S. I.	34.000	120.000	DOP in attesa di riconoscimento
6) Valdemone ex. S. Margherita, Delfino Monsica, Villavicina, Monsica, S. Maria, Nocellera Rocca, Caltavutro					

Spazio a variabile alle dimensioni	Zona/area	Comuni o zone di appartenenza	Superficie ha	Profondità profondità m.l.	Note
7) Valle del Po ov. Nordovest del Po	TP	Castellano, Dargaballo di Almona, Ferrania, Pogliarola, Salsomaggiore, S. Nigola	12.000	60.000	
8) Valli Trapanesi ov. Casareto, Nordovest del Po	TP	Almona, Basso Feltrino, Caldasio, Casalemonferrato del Golfo, Casarico, Elice, Gherlino, Montebelluna, Montebelluna del Po, Polesina, Polesina, Polesina, Polesina del Vito Lo Corno, Trapani Valbelluna Vito	6.000	48.000	DOP

Wine	Specific e vinificati e/o denominazioni	Provincia	Comuni e zone di coltivazione	Superficie in	Produzione ¹⁾ in	Rete
1) Moscò		AG	Musù, Sabausa, Sabausa di Sardu	433	11.801	DOC
ev.: Jurella, Caxaradu, Gocculu, Nero d'Arca, Dianzonus, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		TP	Castelluzzu			
2) Sabausa di Sardu		AG	Sabausa di Sardu	28	1.151	DOC
viti di montagna e ulivastri						
3) Santa Margherita Bidda		AG	Santa Margherita Bidda, Montevigo	24	303	DOC
ev.: Cabernet, Grenache, Anonada, Nero d'Arca, Bonfigura						
4) Seiceca		AG	Seiceca e Caltalustra			DOC
ev.: Jurella, Gocculu, Caxaradu, Nero d'Arca, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bonfigura						
5) Bosa		CT	Adreale, Ag. S. Antonio, Buggena, Elezantilla, Castiglione, Glera, Liguorinu, Murrù, Mia, Nicolai, Pannu, Radici, Pudenus, Sarcinu, S. Maria di Murrù, Tuculanu, Vignola	1.287	1.560	DOC
ev.: Caxaradu, Cabernet, Turrò, Merlot						
Manna, Nerello mascalese, Nerello capraceo						
6) Fenu		MS	Manna	1	231	DOC

Specie o varietà e/o demonstrazione	Provincia	Comuni o zone di coltivazione	Superficie ¹⁾ ha	Produzione ²⁾ t	Note
<p>gr.: Nicotia glauca, Nicotia glauca, Nicotia glauca</p> <p>ed. socio. Nicotia glauca, Nicotia glauca</p>					
7) Malvaria della Liguri gr.: Malvaria della Liguri, Cortina rosso	MB	Liguri	24	587	DOC
8) Bellini	MB	Bellini			EST
9) Alvaria gr.: Bellini (20%), Calvaria, Olivaria, Chardonnay,	TP	Alvaria, Calvaria, Olivaria, Chardonnay, Bellini, E. Nizza Bellini, Via, Casalfrancesco del Gallo	939	17.185	DOC
Müller Thurgau, Scavignone, Fiod Nizza, Gallo ed altri per il bianco arboreo e Spina 50% ed altri (Calvaria, Olivaria, Bellini, Fiod arbo. etc.) per il rosso	PA	Fondico, S. Eufemia, E. Giovanna, Bellini, Comune			
10) Cuvée di Bellini gr.: Calvaria, Bellini, Olivaria, Nizza d'Avola, Bellini arboreo, Bellini ed altri	PA	Vallabona, Calvaria, Albi, S. Eufemia, Fiod, Fiod, Nizza, Comune, Olivaria, Olivaria d. S. Eufemia, Bellini, Olivaria, Mantovaglia Bellini, Fiod Comune	394	4.877	DOC
	CL	Vallabona, Fiod, Olivaria			
	AG	Comune			

Specie e varietà (se distinguite)	Provincia	Campi o zone di coltivazione	Superficie ¹⁾ in ha	Produzione ²⁾ in t	Note
11) <i>Cannabis Sativata</i> ex: <i>Indica</i> (50%), <i>Sativa</i> , <i>Goncalves</i> , <i>Charlemagne</i> , <i>Madia</i> , <i>Thalges</i> , <i>Savignone</i> , <i>Flora</i> bianca, Grillo ed altri per il lungo ciclo (50%) o <i>Sativa</i> (50%) ed altri per il corto (<i>Colombi</i> , <i>Savignone</i> , <i>Maria</i> , <i>Flora</i> bianca etc.)	PA	Costante Sabazia	82	3.458	DOC
12) <i>Marijuana</i> ex: <i>Cannabis</i> , <i>Indica</i> , <i>Grillo</i> , <i>Charlemagne</i> , <i>Flora</i> <i>Maria</i> , <i>Flora</i> Nero, <i>Savignone</i> , <i>Savignone</i> , <i>Flora</i> <i>d'Avola</i> , <i>Colombi</i> <i>Savignone</i> , <i>Syrak</i> , <i>Maria</i>	PA	Mantova, R. Cristina Gola, <i>Flora</i> <i>d'Avola</i>			DOC
13) <i>Resinaceae</i> di <i>Cordia</i> ex: <i>Indica</i> , <i>Cannabis</i> , <i>Turkoman</i> , <i>Charlemagne</i> , <i>Nero d'Avola</i> , <i>Rudolf</i> , <i>N. Yucatan</i> , <i>C.</i> <i>Savignone</i>	PA	Ovada			DT
14) <i>Cannabis</i> di <i>Vitigno</i> ex: <i>Prugnolo</i> , <i>Nero d'Avola</i> , <i>Quero</i> <i>Nero</i> , <i>Nordic</i> <i>Marsala</i>	IG DL GT	<i>Vitigno</i> , <i>Carlo</i> , <i>Aceto</i> , <i>Chianciano</i> <i>Grillo</i> , <i>Santa</i> <i>Croce</i> <i>Cannabis</i> <i>Miscel.</i> <i>Gola</i> <i>Colombi</i> , <i>Uvula</i> <i>Flora</i>	148	5458	DOC

Spezie e varietà che costituiscono	Provincia	Comuni e nomi di cultivare	Superficie in ha	Produzione in M	Nota
15) Etico cv. Nero d'Avola, Piegato, Pignatello	SR	Noti, Pachino, Porto Palo, Mazzali	51	907	DOC
	AG	Agia			
16) Moscato di Nero cv. Moscato bianco	SR	Noti, Rosolini, Pachino, Avola	24	154	DOC
17) Moscato di Siracusa cv. Moscato bianco	SR	Siracusa	5	28	DOC
18) Della Nivola cv.: Greco, Inzolia, Gialla, Nero d'Avola, Nerello mascalese, Eusanчеса, Nerello	TP	Mazze del vallo, Marone, Pocolani, Salini	108	650	DOC
19) Muscat cv.: Giallo, Caccato, Nigrato, Nero d'Avola, Nerello mascalese, Donnadillo, Inzolia	TP	Intra provincia (solo Pignatello, Piegato, Moscato)	4.404	134.342	DOC
20) Moscato di Pantelleria e Moscato Pasato di Pantelleria cv. Zibibbo	TP	Pantelleria	53	886	DOC

Specie e varietà di Artemisia	Provincia	Comuni e zone di coltivazione	Superficie ^a in	Produzione ^b in	Note
21) Cassino tutti i vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia	TP	Forlana	ha	q	EST
22) Colla Brivola ov.: Calcinetta, Sappia, Damaschino, Gallo Nevale romentino, Francoso, Propeta	TP	Riveto Polverola, Valtorino, Cassiano	ha	q	EST
23) Salami ov.: Calcinetta, Jurella, Tribolano, Gremolito, Damaschino	TP	Salami	ha	q	EST
24) Sicilia tutti i vitigni raccomandati e/o autorizzati per la regione siciliana		tutti i vitigni	ha	q	EST

^a Superficie iscritta agli AEE dei vini IVOG;
^b produzione dichiarata

Finanziamenti		Produzione		
Demonstrazioni razze e popolazioni allevate	Provincia	Comuni e stati di appartenenza	prevedibile q.li	Note
1) Colture della Meridionale Modicana o Meridionale	BA	territorio della Meridionale e soprattutto Comuni S. Angelo, San Marco Castelvetro, Grotti	10.000 - 20.000	
2) Cunicolo all'altro razze diverse	Regione	alle colline e montagne	10.000 - 20.000	
3) Produzione all'altro razze diverse	Regione		30.000 - 40.000	IDOP
4) Produzione del Nord Modicana o Meridionale	ME	territorio al di sopra dei 900 m.s.l.m.	15.000 - 25.000	
5) Produzione regionale Modicana	MG			
6) Allevamento (Cunicolo) (regional) Modicana	MG SR	tutto Mod. Palombara, Avola, Isolelle	14.000 - 18.000	IDOP
7) Allevamento di vacca e ovina razze diverse	Regione		80.000 - 100.000	

Denominazione racca e popolazione allevata	Zovvianza	Contorni e stati di coltura	Produzione potenziale g/l	Note
8) Biretta: forma di pecora sotto allevato	Ragione		70.000 - 90.000	
9) Monte salato o salomita di Sicilia nome diverso	Ragione in partecchie MS, BR, CT, PA		200 - 250	
10) Viredda della valle del Belice Forma del Belice	AG TP	Monti S. Margherita Belice, Sestiere di Sofia, Montevigo Cibolla, Salsopetra, Poggioreale, B. Nuda, Pescara, Castelvetro, Campobello di Mazara, Vico, Colatruo, Belusa	500 - 1.000	
11) Fiacchino nome diverso	BN	Camporeale, Roccamare, Costanzo Bontalao	40 - 50	
12) Malinconia nome diverso	ME	Santa Lucia del Mela, Novara di Sicilia, Bianchi, Trigi, Mascara Sant'andrea, Pradichini, Montalbano Elicona	30 - 60	
13) Costacorelle palermitane Caltan, Bruni alpina o Bruni	PA TP	Codomo, Caltan, Caltan, Tronca in parte	6.000 - 10.000	proprio per DOP
14) Viredda palermitana Caltan, Bruni alpina o Bruni	PA	idem c.a.	300 - 400	

Transmissione	Provincia	Campi e zone di coltivazione	Protezione perenne	Note
15) Provvista della Medicina Mediana e Moderna				
	PA	territorio della Mediana	1.000 - 2.000 q.li	
16) Provvista regionale Mediana				
	RG	latere perenne	4.000 - 6.000	
17) Ricetta Med. Moderna				
	RG	latere perenne	2.000 - 6.000	
18) Provvista o Provvista tutto diverso				
	Regione		40.000 - 50.000	latere, provvista perenne, stagionale, tutto
19) Provvista di tutto tutto diverso				
	Regione		1 - 10	
20) Provvista tutto diverso				
	Regione		1 - 3	Provvista capitale
21) Provvista di tutto tutto diverso				
	Regione		5.000 - 10.000	
22) Provvista tutto diverso				
	AG	Monte Ricca S. Stefano Caltanissetta, Bivona, Caltanissetta	10 - 50	
	PA	Distretto di Scilla, Pical, Palumbo Adice		

Descrizione	Previdenza	Comuni e zone di pertinenza	Previdenza potenziale q.li	Note
1) Agente e Capotrova dello scalo	MA	compressorio della Mactare	600	
2) Solari con dei Natori	ME	Natori		
3) Solari di S. Angelo di Brolo	ME	S. Angelo di Brolo	550	
Altri				
Descrizione	Previdenza	Comuni e zone di pertinenza	Previdenza potenziale q.li	Note
1) Molo dell'Isola	CT	Zafferano, Ebro, Cetraro	5.000	
2) Molo dei Natori	ME	Moli Natori	350	
3) Molo dei Moli (M)	EG	terreni ex-novo Sofarino, Soriano, Soriano, Anagnina, Motta, Pianello, Anagnina, Cassanese, Notti	1.000	molto di terreno e molto di costruzioni ancora, multiple

4. L'industria alimentare e la ristorazione

4.1. L'industria alimentare

L'industria alimentare siciliana è strettamente connessa alle tipologie della produzione agricola che, come si è visto in precedenza, a sua volta è caratterizzata dalla diversità degli ambienti produttivi, quale risultato delle condizioni naturali e degli interventi pubblici e privati che sono stati realizzati nel tempo nel territorio. Le distinzioni tipologiche dei prodotti agroalimentari che in prima approssimazione ed ai fini del presente studio possono interessare sono la natura produttiva e la distribuzione commerciale.

Riguardo alla natura produttiva una parte consistente della produzione agricola regionale viene destinata al consumo allo stato fresco (è sottoposta a lavorazione commerciale, ma non a trasformazione industriale): tale è la totalità della produzione di patate ed ortaggi, di leguminose da granella, di frutta fresca, di carne, di uova e la prevalente produzione di agrumi, che nel complesso ragguagliano (con i prodotti non alimentari: fiori, foraggi, cereali foraggeri, piante industriali) all'incirca i 2/3 del valore della produzione dell'agricoltura (escluso i servizi annessi) ai prezzi di base.

Riguardo alla destinazione commerciale si distinguono le produzioni che per l'elevato ammontare delle quantità sono destinate prevalentemente ai mercati nazionali ed esteri (patate ed ortaggi, agrumi, vino, uva da tavola, frumento duro, olive per il consumo diretto, fiori che insieme ragguagliano all'incirca i 2/3 del valore dell'agricoltura, escluso i servizi annessi ai prezzi di base), dalle produzioni che per il modesto ammontare sono destinati prevalentemente al mercato regionale (leguminose da granella, olio, frutta fresca e secca, latte e lattiero-caseari, uova, miele, e le produzioni non alimentari di foraggi e cereali foraggeri e di piante industriali, che insieme ragguagliano il restante terzo del valore della produzione dell'agricoltura ai prezzi di base).

Orientativamente e sulla base di uno studio redatto da A. Bacarella alla fine degli anni '80* si può stimare che anche oggi la produzione agricola regionale si ripartisca in misura pressoché equivalente in termini di valore fra destinazione regionale e destinazione extraregionale.

* A. Bacarella: Sviluppo delle attività agricole ed evoluzione delle forme distributive, nel volume: 1a conferenza regionale per il commercio, Regione Siciliana, Assessorato Cooperazione Commercio Artigianato Pesca, Unione delle camere di commercio, Palermo settembre 1989.

Queste destinazioni, insieme al livello tecnologico e professionale dell'agricoltura ed all'assetto strutturale ed organizzativo della distribuzione commerciale, influenzano e sono determinanti dall'assetto strutturale, dimensionale, organizzativo della industria agroalimentare regionale.

La struttura dimensionale e organizzativa, essenzialmente e diffusamente tradizionale e polverizzata, dell'agricoltura e della distribuzione si riscontra specularmente anche nell'industria agroalimentare nella fase finale dei prodotti finiti per il consumo alimentare.

Considerando dunque l'industria alimentare che lavora e trasforma totalmente o prevalentemente prodotti agricoli o ittici della Sicilia, uno spaccato della realtà industriale regionale è dato dai risultati ISTAT del Censimento intermedio dell'industria e dei servizi al 31 dicembre 1996.

L'industria alimentare in Sicilia conta 5.178 imprese con 15.174 addetti e con una dimensione media di 2,9 addetti per impresa (Tab.1); trattasi in generale di imprese familiari o artigianali considerando che il 96,3% delle imprese ha meno di 10 addetti e che in quest'ambito sono consistenti le imprese con meno di 5 addetti: il 93% del totale. La grande industria non è presente, mentre la media impresa, considerando tale la classe di addetti con numero superiore a 49, è presente con appena lo 0,3% delle imprese e con il 10,2% degli attivi. Le ragioni di una situazione polverizzata delle imprese si trovano nella tipologia delle attività, che seppur prefigurano caratterizzazioni produttive tipiche o tradizionali, certamente non prefigurano operatività economica che possa superare i confini localistici e per certi versi anche regionali; non è un fatto casuale infatti se le imprese più numerose svolgono attività di panetteria, il 64,0% del totale imprese alimentari con il 48,6% degli addetti e dimensione media di 2,2 addetti per imprese.

In Sicilia sono presenti in tutti i comuni panifici con forno elettrico, ma una certa diffusione registrano anche i panifici con forno a legna, in special modo nei paesi ed a gestione familiare, che lavorano farina di grano duro per produrre diverse tipologie di pane, venduto nell'ambito regionale, o comunque nell'ambito locale, direttamente o tramite negozi e supermercati; solo i panifici con dimensione artigianale o di piccola impresa industriale (con addetti fra 10 e 49 unità) hanno operatività superiore al livello locale e solo in pochi casi oltre l'ambito provinciale.

Solo in un caso, con una impresa associata, la filiera del pane è integrata: dalla produzione del grano duro alla distribuzione tramite supermercati in diverse province della regione.

Tab. 1 - Imprese e addetti dell'industria alimentare per classe di addetti in Sicilia

Attività	< 10 addetti			10 - 49			> 49 addetti			Totale		
	Imprese (1)	Addetti (2)	(2)/(1)	Imprese (1)	Addetti (2)	(2)/(1)	Imprese (1)	Addetti (2)	(2)/(1)	Imprese (1)	Addetti (2)	(2)/(1)
Industria alimentare	4.986	10.466	2,1	174	3.157	18,7	18	1.551	86,2	5.178	15.174	2,9
- Carne	65	167	2,6	15	296	19,7	3	177	59,0	83	640	7,7
- Pesce	67	150	2,2	32	621	19,4	3	345	115,0	102	1.116	10,9
- Ortofrutta	234	543	2,3	25	467	18,7	4	380	95,0	263	1.390	5,3
- Olio d'oliva	622	1.149	1,8	4	86	21,5	-	-	-	626	1.235	2,0
- Latte	2	9	4,5	3	42	14,0	1	92	92,0	6	143	23,8
- Lattiero-caseari	87	183	2,1	13	276	21,2	1	119	119,0	101	578	5,7
- Pane	3.293	7.032	2,1	22	340	15,4	-	-	-	3.315	7.372	2,2
- Pasta	275	453	1,6	14	336	24,0	3	207	69,0	292	996	3,4
- Alimenti precotti	9	14	1,6	-	-	-	-	-	-	9	14	1,5
- Altri alimenti	80	135	1,7	3	67	22,3	-	-	-	83	202	2,4
- Vino	252	631	2,5	43	626	14,5	3	231	77,0	298	1.488	5,0

Fonte: elaborazione su dati ISTAT: censimento intermedio dell'industria e dei servizi, 31 dicembre 1996

Nota. L'industria alimentare riporta le imprese che lavorano totalmente o prevalentemente materia prima (prodotti agricoli ed ittici) prodotta in Sicilia. Le attività comprese nelle singole voci corrispondono alle seguenti del glossario dell'ISTAT:

- Carne: produzione lavorazione conservazione di carne e prodotti a base di carne;
- Pesce: lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce;
- Ortofrutta: lavorazione conservazione di frutta ed ortaggi;
- Olio d'oliva: fabbricazione di olio d'oliva grezzo e raffinato;
- Latte: trattamento igienico e confezionamento di latte alimentare pastorizzato ed a lunga conservazione;
- Lattiero-caseari: produzione dei derivati del latte: burro, formaggi, ecc.;
- Pane: fabbricazione di prodotti della panetteria;
- Pasta: fabbricazione di paste alimentari, cuscus e prodotti farinacei simili;
- Alimenti Precotti: fabbricazione di alimenti precotti (surgelati, in scatola, ecc.) di minestre e brodi;
- Altri alimenti: fabbricazione di altri prodotti alimentari (aceti, lieviti, prodotti a base di frutta in guscio, estratti per liquori ed altri prodotti alimentari);
- Vino: fabbricazione di vino di uve.

Le imprese olearie (generalmente esclusivamente frantoi, più raramente con impianto di imbottigliamento) ragguagliano il 12,1% delle imprese alimentari con l'8,1% degli addetti e con 2,0 addetti per impresa; anche in questo caso trattasi di imprese familiari (il 99,4% delle imprese ha meno di 10 addetti ed il 98,1% addirittura meno di 5 addetti) e solo in 4 casi si supera l'ambito familiare con una media di 21,5 addetti per impresa; la numerosità dei frantoi si giustifica con la diffusione territoriale dell'oliveto, con particolare addensamento in

alcune province. Il mercato di operatività di queste imprese è prevalentemente quello regionale.

Le imprese enologiche contano il 5,8% delle imprese alimentari con il 9,8% degli addetti e con dimensione media di 5 addetti per impresa; la distribuzione per classe di addetti si concentra al di sotto dei 10 addetti, l'84,6% delle imprese con il 42,4% degli addetti, ma una presenza significativa registra la piccola e media impresa. Per la gran parte trattasi di imprese vitivinicole e di imprese associate, solo in un caso si ha la pura impresa enologica; anche per queste imprese si osserva una concentrazione nelle aree del vigneto e nella Sicilia occidentale anche la presenza consistente dell'impresa associata. Il loro mercato di operatività è prevalentemente quello extraregionale sia per il vino sfuso che per quello confezionato.

Le imprese pastaie contano il 5,6% delle imprese alimentari con il 6,6% degli addetti ed una dimensione media di 3,4 addetti per impresa; la distribuzione per classi di addetti verifica la presenza familiare per i pastifici che producono pasta fresca, generalmente ubicati nelle medie e grandi città dove approvvigionano il mercato locale (più che regionale), e la presenza di piccole e medie imprese per la produzione di pasta secca, operanti però in prevalenza sul mercato regionale.

Le imprese di lavorazione dell'ortofrutta ragguagliano il 5,1% delle imprese alimentari con il 9,2% degli addetti e dimensione media di 5,3 addetti per impresa. In quest'ambito oltre alle imprese che lavorano ortaggi (industria conserviera), generalmente a carattere artigianale, si riscontra l'impresa agrumaria per la produzione di succhi ed essenze con dimensione che può raggiungere anche la media impresa e con ubicazione prevalente nelle aree agrumetate.

Le altre tipologie d'impresa nell'insieme ragguagliano il 7,4% delle imprese con il 17,7% degli addetti; mediamente le imprese con meno di 10 addetti ragguagliano l'80,7% del totale, con percentuali inferiori per le imprese che lavorano carne, pesce, latte ed alimenti precotti e superiori per le imprese lattiero-casearie ed altri alimenti.

In definitiva l'industria alimentare siciliana ha presenza diffusa per gli alimenti considerati di prima necessità (pane, olio, pasta), una presenza discreta nelle grandi produzioni agricole (ortofrutta, agrumi, vino), una debole presenza in tutte le altre attività di trasformazione, ivi comprese le attività lattiero-casearie, che peraltro nella gran parte delle realtà isolate vengono effettuate ancora nell'ambito dell'azienda zootecnica.

La presenza dell'industria alimentare in Sicilia, come peraltro più sopra

evidenziato per alcune attività, si concentra in alcune province siciliane (Tab. 2 e 3): Palermo, Catania, Messina, Trapani ed Agrigento che insieme ragguagliano il 77,6% delle imprese con il 79,9% degli addetti; fatta eccezione per i panifici, presenti in modo significativo in tutte le province in più o meno stretta correlazione con la popolazione provinciale, ciascuna provincia si caratterizza per la concentrazione di talune attività in aree di produzione agricola: Agrigento, per le attività olearia, ittica (concentrata a Sciacca e Lampedusa) ed enologica;

Tab.2 - Imprese dell'industria alimentare per provincia in Sicilia

Attività	Agrigento		Caltanissetta		Catania		Enna		Messina		Palermo		Ragusa		Siracusa		Trapani		Sicilia	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Industria alimentare	480	9,3	286	5,5	1.079	20,8	174	3,4	674	13,0	1.122	21,7	309	5,9	392	7,6	662	12,8	5.178	100
- Carne	6	7,2	5	6,0	12	14,5	3	3,6	25	30,1	14	16,9	5	6,0	4	4,8	9	10,9	83	1,6
- Pesce	42	41,2	-	-	1	1,0	-	-	7	6,9	30	29,4	1	1,0	3	2,9	18	17,6	102	2,0
- Ortofrutta	16	6,1	16	6,1	60	22,8	-	-	39	14,8	74	28,2	14	5,3	34	12,9	10	3,8	263	5,1
- Olio d'oliva	80	12,8	30	4,8	72	11,5	36	5,7	112	17,9	140	22,4	34	5,4	57	9,1	65	10,4	626	12,1
- Latte	-	-	2	33,3	1	16,7	-	-	2	33,3	-	-	-	-	-	-	1	16,7	6	0,1
- Lattiero-caseari	5	5,0	-	-	15	14,9	8	7,9	19	18,8	18	17,8	14	13,9	5	4,9	17	16,8	101	1,9
- Pane	286	8,6	214	6,5	786	23,7	110	3,3	383	11,6	730	22,0	182	5,5	256	7,7	368	11,1	3.315	64,0
- Pasta	20	6,8	9	3,1	78	26,7	6	2,1	43	14,7	50	17,1	37	12,7	19	6,5	30	10,3	292	5,6
- Alimenti precotti	-	-	-	-	3	33,3	-	-	1	11,1	2	22,3	1	11,1	1	11,1	1	11,1	9	0,2
- Altri alimenti	-	-	-	-	24	28,9	4	4,8	13	15,7	18	21,7	9	10,9	8	9,6	7	8,4	83	1,6
- Vino	25	8,4	10	3,4	27	9,1	7	2,3	30	10,1	46	15,4	12	4,0	5	1,7	136	45,6	298	5,8

Fonte: elaborazione su dati ISTAT: censimento intermedio dell'industria e dei servizi, 31 dicembre 1996

Nota: v. Tab. 1

Tab.3 - Addetti alle imprese dell'industria alimentare per provincia in Sicilia

Attività	Agrigento		Caltanissetta		Catania		Enna		Messina		Palermo		Ragusa		Siracusa		Trapani		Sicilia	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Industria alimentare	1.585	10,4	687	4,5	2.574	17,0	362	2,4	2.093	13,8	3.401	22,4	955	6,3	1.040	6,9	2.477	16,3	15.174	100
- Carne	19	3,0	26	4,1	73	11,4	11	1,7	155	24,2	150	23,4	108	16,9	31	4,8	67	10,5	640	4,2
- Pesce	356	31,9	-	-	10	0,9	-	-	43	3,9	444	39,8	3	0,2	27	2,4	233	20,9	1.116	7,4
- Ortofrutta	38	2,7	30	2,2	406	29,2	-	-	292	21,0	394	28,4	45	3,2	157	11,3	28	2,0	1.390	9,2
- Olio d'oliva	187	15,1	55	4,5	133	10,8	57	4,6	242	19,6	247	20,0	56	4,5	113	9,1	145	11,8	1.235	8,1
- Latte	-	-	30	21,0	92	64,3	-	-	9	6,3	-	-	-	-	-	-	12	8,4	143	0,9
- Lattiero-caseari	23	4,0	-	-	199	34,4	13	2,2	116	20,1	95	16,4	86	14,9	9	1,6	37	6,4	578	3,8
- Pane	694	9,4	503	6,8	1.395	18,9	253	3,4	1.044	14,2	1.550	21,0	498	6,8	616	8,4	819	11,1	7.372	48,6
- Pasta	66	6,6	15	1,5	179	18,0	9	0,9	119	12,0	243	24,4	126	12,6	48	4,8	191	19,2	996	6,6
- Alimenti precotti	-	-	-	-	7	50,0	-	-	1	7,2	2	14,2	1	7,2	2	14,2	1	7,2	14	0,1
- Altri alimenti	-	-	-	-	38	18,8	4	2,0	20	9,9	88	43,6	12	5,9	19	9,4	21	10,4	202	1,3
- Vino	202	13,6	28	1,9	42	2,8	15	1,0	52	3,5	188	12,6	20	1,4	18	1,2	923	62,0	1.488	9,8

Fonte: elaborazione su dati ISTAT: censimento intermedio dell'industria e dei servizi, 31 dicembre 1996

Nota: v. Tab. 1

Catania, per le attività pastaria, agrumaria, olearia; Messina, per le attività olearia ed agrumaria; Palermo, per le attività olearia, ortofrutticola, vitivinicola, ittica (Bagheria, Cefalù); Trapani, per le attività enologica ed olearia; nelle altre province è diffusa l'attività olearia ed a Siracusa anche quella della lavorazione dell'ortofrutta.

Una verifica della forza (debole) dell'industria alimentare in Sicilia è data dalla rassegna dell'AGRA – Industria alimentare*, che riporta le imprese più rilevanti per dimensioni. Trattasi di 350 imprese (Tab. 4) afferenti prevalentemente alle attività enologiche (34,0% del totale), ed a quelle olearie (20,6%); modesta risulta la presenza della attività conserviera e dei succhi di ortofrutta (12,6%), e piuttosto bassa la presenza di attività industriali in altri settori della trasformazione. Tali attività non risultano affatto proporzionali alle quantità ed ai valori del prodotto agricolo di base.

Il maggiore addensamento di presenza delle imprese si riscontra in provincia di Trapani, per l'elevata incidenza delle imprese enologiche ed olearie, correlativamente alla diffusa coltivazione di vite ed olivo; seguono le province di Palermo, con presenza di imprese enologiche, conserviere ed olearie, Agrigento (imprese enologiche ed olearie), Catania (imprese enologiche e dei succhi

Tab.4 - Imprese alimentari in Sicilia. Censimento AGRA 2001.

Attività	Agrigento	Caltanissetta	Catania	Enna	Messina	Palermo	Ragusa	Siracusa	Trapani	Sicilia	
										N	%
- Carne	1	2	5	-	2	3	6	3	3	25	7,1
- Pesce	7	1	-	-	2	8	-	3	4	25	7,1
- Ortofrutta	3	1	9	-	6	13	6	2	4	44	12,6
- Olio d'oliva	16	1	5	1	7	11	6	2	23	72	20,6
- Latte e lattiero-caseari	1	1	4	1	6	6	3	-	5	27	7,7
- Pane	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2	0,6
- Pasta	-	-	5	-	2	6	3	2	3	21	6,0
- Alimenti precotti e altri	1	-	5	-	3	3	1	1	1	15	4,3
- Vino	15	2	9	-	7	21	8	1	56	119	34,0
Totale	44	8	42	3	35	72	53	14	99	350	100
%	12,6	2,3	12,0	0,9	10,0	20,6	15,1	4,0	28,3	100	

Fonte: elaborazione su dati: Annuario Industria Alimentare in Italia. 2001 AGRA

* Annuario Industria Alimentare in Italia. 2001 AGRA

di agrumi) ed altre; la presenza più debole dell'industria alimentare si riscontra nelle province di Enna, Caltanissetta e Siracusa.

Nella generalità dei casi trattasi di piccole imprese con fatturato inferiore ai 5 miliardi di lire (78,3% del totale) e con meno di 49 addetti (89,4% del totale) (Tab. 5). Le imprese con dimensione superiore ai 50 miliardi di lire di fatturato e con oltre 100 addetti costituiscono rispettivamente l'1,2% e l'1,1% delle imprese censite dall'AGRA.

Dal confronto dei dati AGRA 2001 e dei dati del censimento ISTAT del 1996 ne deriva che la struttura essenziale dell'industria alimentare siciliana è costituita essenzialmente, come peraltro si è avuto modo di evidenziare in precedenza, da imprese a prevalente carattere familiare o artigianale. Ne deriva che la struttura produttiva dell'industria alimentare è mirata più al mercato al consumo regionale che al mercato nazionale o estero; in questo contesto si ritrova la caratterizzazione della tipicità produttiva in numerose attività o settori, che però (fatta eccezione per l'attività enologica) non mostra forza economica sufficiente per essere conosciuta o meglio per affermarsi su mercati a dimensione sovregionale.

Tab.5 - Imprese alimentari in Sicilia per classi di fatturato e per classi di addetti. Censimento AGRA 2001.

Attività	Classi di fatturato (miliardi di lire)						Classi di addetti (numero)					
	<5	5 - 9	10 - 49	50 - 100	>100	Totale	<19	20 - 49	50 - 99	100 - 200	>200	Totale
- Carne	12	7	6	-	-	25	20	4	1	-	-	25
- Pesce	21	1	3	-	-	25	22	3	-	-	-	25
- Ortofrutta	35	4	5	-	-	44	37	5	1	1	-	44
- Olio d'oliva	69	2	1	-	-	72	72	-	-	-	-	72
- Latte e lattiero-caseari	23	2	-	1	1	27	23	-	2	2	-	27
- Pane	1	-	1	-	-	2	1	1	-	-	-	2
- Pasta	9	3	9	-	-	21	12	7	2	-	-	21
- Alimenti precotti e altri	13	-	2	-	-	15	13	-	2	-	-	15
- Vino	91	16	10	1	1	119	113	4	1	1	-	119
Totale	274	35	37	2	2	350	313	24	9	4	-	350
%	78,3	10,0	10,5	0,6	0,6	100	89,4	6,9	2,6	1,1	-	100

Fonte: elaborazione su dati: Annuario Industria Alimentare in Italia. 2001 AGRA

Nota: Per le imprese per le quali nell'Annuario non venivano riportate la classe di fatturato e la classe di addetti si è ipotizzato che ricadessero nella classe di fatturato inferiore a 5 miliardi e nella classe di addetti inferiore a 19. Tale ipotesi è stata formulata sulla base di studi ed indagini effettuate da diversi autori in Sicilia sulle imprese alimentari.

4.2. La ristorazione

La ristorazione in Sicilia conta, secondo il già citato censimento ISTAT, 10.555 imprese con 26.273 addetti (Tab. 6). Tale universo così si ripartisce fra le diverse tipologie: ristoranti e simili (v. nota in tabella 6) 30,5% delle imprese con il 29,5% degli addetti, rosticcerie e simili 9,9% delle imprese con il 6,2% degli addetti, bar e simili 54,0% con 42,1% degli addetti, alberghi con annesso ristorante 4,5% delle imprese con il 18,1% degli addetti.

Tab. 6 - Imprese e addetti della ristorazione per classe di addetti in Sicilia

Attività	< 10 addetti			10 - 49			> 49 addetti			Totale		
	Imprese (1)	Addetti (2)	(2)/(1)	Imprese (1)	Addetti (2)	(2)/(1)	Imprese (1)	Addetti (2)	(2)/(1)	Imprese (1)	Addetti (2)	(2)/(1)
- Alberghi	365	1.054	2,9	87	1.795	20,6	19	1.893	99,6	471	4.742	10,1
- Ristoranti	3.147	6.571	2,1	71	1.164	16,4	-	-	-	3.218	7.735	2,4
- Rosticcerie	1.042	1.545	1,5	7	88	12,6	-	-	-	1.049	1.633	1,6
- Bar	5.620	9.649	1,7	77	1.261	16,4	2	119	59,5	5.699	11.029	1,9
- Mense	95	208	2,2	18	394	21,9	5	482	96,4	118	1.084	9,2
Ristorazione	10.269	18.819	1,8	260	4.702	18,1	26	2.494	95,9	10.555	26.223	2,5

Fonte: elaborazione su dati ISTAT: censimento intermedio dell'industria e dei servizi, 31 dicembre 1996

Nota. La ristorazione riporta le tipologie d'impresa che svolgono le attività che nel glossario dell'ISTAT sono così indicate:

- Alberghi: alberghi e motel con ristorante;
- Ristoranti: ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie, birrerie con cucina, servizi di ristorazione e self service, ristoranti con annesso intrattenimento o spettacolo;
- Rosticcerie: rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio con somministrazione;
- Bar: bar, caffè, gelaterie, bottiglierie ed enoteche con somministrazione;
- Mense: mense e fornitura di pasti preparati.

Le dimensioni d'impresa sono nel complesso quelle familiari ragguagliando le imprese con meno di 10 addetti e dimensione media di 2 addetti per impresa il 97,3% delle imprese ed il 71,8% degli addetti in totale; vi sono differenziazioni fra le diverse tipologie in quanto questa dimensione registra il 99,3% di presenza nelle rosticcerie e simili con una media di 1,5 addetti per impresa, il 98,6% nei bar e simili con 1,7 addetti in media per impresa, il 97,8% di presenza nei ristoranti e simili con 2,1 addetti in media per impresa, ed il

77,5% di presenza negli alberghi con ristoranti con 2,9 addetti in media per impresa. La dimensione d'impresa con oltre 49 addetti si riscontra nella tipologia degli alberghi con ristoranti e riguarda 19 imprese con 1.893 addetti, delle mense con 5 imprese e 482 addetti, e dei bar con 2 imprese e 119 addetti.

La distribuzione territoriale (Tab. 7 e 8) vede un addensamento di esercizi di ristorazione nelle province di Palermo, Catania e Messina (insieme il 58,1% delle imprese totali con il 64,8% del totale addetti), cioè nelle province più popolate e con più intensa attività pubblica, economica e turistica.

È difatti in provincia di Messina la maggiore presenza di alberghi con ristoranti (il 36,1% delle imprese con il 23,2% degli addetti del totale regionale corrispondente) e una consistente presenza di ristoranti e simili (il 19,5% delle imprese con il 20,2% degli addetti del totale regionale corrispondente); nella provincia di Palermo consistente e correlato all'incidenza della popolazione è la presenza di alberghi con ristoranti (24,8% delle imprese con il 37,3% degli addetti) e di ristoranti e simili (23,2% delle imprese con il 22,1% degli addetti), di rosticcerie e simili (31,0% delle imprese con il 28,7% degli addetti) e di bar con il 22,8% delle imprese con il 23,7% degli addetti.

La dimensione media più grande si riscontra per le mense a Siracusa (24,4 addetti per impresa) ed a Catania (23,9 addetti), per gli alberghi con ristoranti a Catania (16,9 addetti per impresa), Palermo (15,1) e Siracusa (13,0), per ristoranti e simili a Trapani (3,0 addetti per impresa), Ragusa (2,9) e Messina (2,5), per rosticcerie e simili a Trapani (1,8 addetti per impresa) ed a pari livello Ragusa, Messina, Enna (1,7 addetti per impresa), per bar e simili Trapani (2,2 addetti per impresa) e Catania (2,1).

La presenza più debole delle imprese di ristorazione si ha nelle province di Enna e Caltanissetta e comunque considerando la distribuzione a livello comunale, in tutto l'interno territoriale dell'isola.

Tab. 7 - Imprese della ristorazione per provincia in Sicilia

Attività	Agrigento		Caltanissetta		Catania		Enna		Messina		Palermo		Ragusa		Siracusa		Trapani		Sicilia	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
- Alberghi	41	8,7	6	1,2	49	19,4	8	1,7	178	36,1	117	24,9	16	3,4	25	5,3	39	8,3	471	4,5
- Ristoranti	280	9,0	132	4,1	587	17,6	123	3,9	626	19,5	746	23,2	175	5,4	237	7,4	322	10,0	3.278	30,5
- Ristorazione	35	9,0	71	6,8	131	12,5	17	1,6	137	15,0	323	31,8	97	9,2	52	5,0	104	9,9	1.049	9,9
- Bar	629	11,0	310	3,4	908	15,9	227	4,0	931	16,8	1.396	23,9	353	6,2	506	8,9	512	9,0	5.099	54,0
- Mense	11	9,2	6	3,1	34	28,8	2	1,7	22	18,6	25	21,2	1	5,1	8	6,1	4	3,4	118	1,1
Ristorazione	1.066	10,1	525	5,0	1.689	16,0	377	3,4	1.933	11,3	2.509	23,8	647	6,1	828	7,8	981	9,3	10.455	100

Fonte: elaborazioni su dati ISTAT: censimento intermedio dell'industria e dei servizi, 31 dicembre 1996

Nota: v. Tab. 6

Tab. 8 - Addetti alle imprese della ristorazione per provincia in Sicilia.

Attività	Agrigento		Caltanissetta		Catania		Enna		Messina		Palermo		Ragusa		Siracusa		Trapani		Sicilia	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
- Alberghi	316	6,7	55	1,1	829	17,5	57	1,2	1.102	23,2	1.788	37,3	85	1,8	325	6,9	204	4,3	4.742	18,1
- Ristoranti	623	8,1	274	3,5	1.379	17,8	238	3,1	1.582	20,2	1.708	22,1	512	6,6	483	6,3	956	12,4	7.735	29,5
- Ristorazione	143	8,7	117	7,2	198	12,1	28	1,8	266	16,3	468	28,7	165	10,1	62	3,6	185	11,3	1.633	6,2
- Bar	1.914	9,2	808	4,6	2.099	19,0	329	3,0	1.746	15,8	2.615	23,7	648	5,9	859	8,7	1.115	10,1	11.029	42,1
- Mense	44	4,1	33	3,0	263	24,3	7	0,6	315	29,1	154	14,2	41	3,8	192	18,0	32	2,9	1.084	4,1
Ristorazione	2.140	8,2	987	3,8	4.768	18,2	660	2,5	4.991	19,0	6.714	25,6	1.431	5,5	2.020	7,7	2.482	9,3	26.223	100

Fonte: elaborazioni su dati ISTAT: censimento intermedio dell'industria e dei servizi, 31 dicembre 1996

Nota: v. Tab. 6

5. Il turismo

5.1. L'offerta turistica

La capacità della ricettività turistica in Sicilia durante il trascorso decennio registra una sostanziale stabilità nel numero degli esercizi, che solo a partire dal 1999 effettua un salto moderatamente significativo, ed un leggero incremento nel numero dei posti letto, specialmente negli ultimi due anni 1999 e 2000 (Tab. 1). La dinamica negli esercizi ha riguardato essenzialmente gli esercizi complementari, e tra questi gli alloggi agro-turistici, mentre differenze non sostanziali si hanno nell'andamento dei posti letto tra esercizi alberghieri ed esercizi complementari. La conseguenza rispetto al complesso nazionale è che la Sicilia registra perdite di posizioni, o per meglio osservare una staticità nel numero e nei posti letto degli esercizi alberghieri ed una perdita nella incidenza nel numero e nei posti letto degli esercizi complementari, a significare che la Sicilia non è coinvolta in taluni fenomeni che investono altre regioni o che nel periodo trascorso neppure una più accentuata dinamicità della Sicilia rispetto all'Italia in termini di posti letto è stata sufficiente comunque a migliorarne le posizioni.

Tab. 1 - Consistenza degli esercizi ricettivi in Sicilia

Periodi ed anni	Alberghieri				Complementari				Complesso			
	Esercizi n.	Indice	Letti n.	Indice	Esercizi n.	Indice	Letti n.	Indice	Esercizi n.	Indice	Letti n.	Indice
1990-92	849	100	66.826	100	420	100	39.316	100	1.269	100	106.142	100
1993-95	838	98,7	70.051	104,2	409	97,4	41.474	105,5	1.247	98,3	111.525	105,1
1996-98	842	99,2	72.902	109,1	452	107,6	45.157	114,8	1.294	102,0	118.059	111,2
1999-00	860	101,3	76.850	115,0	528	125,7	46.971	119,5	1.388	109,4	123.861	116,7
1999	852	100,3	75.369	112,8	527	125,5	46.060	117,1	1.379	108,7	121.429	114,4
2000	868	102,2	78.332	117,2	529	125,9	47.882	121,8	1.397	110,0	126.214	118,9
%	62,1		62,1		37,9		37,9		100		100	
Inc. sull'Italia %												
1999	2,6		4,2		1,5		2,5		2,0		3,4	
2000	2,6		4,2		0,6*		2,3*		1,2*		3,2*	

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

(*) Gli alloggi iscritti al REC nel totale Italia rispetto al 1999 sono aumentati del 179,5% nel numero di esercizi e dell'83,9% nel numero di posti letto; in Sicilia invece si è registrato un calo del 6,9% nel numero di esercizi ed un aumento del 16,9% nel numero di posti letto.

L'offerta turistica in Sicilia è basata sulla attività alberghiera, che rappresenta in termini di esercizi e di posti letto rispettivamente il 62,1% del complesso strutturale regionale; l'offerta extra alberghiera pertanto assume aspetti piuttosto residuali rispetto al resto d'Italia (Tab. 2), anche se è da considerare che le statistiche ufficiali non considerano il turismo negli alloggi privati non iscritti al REC e nelle seconde case (sommerso turistico), che in Sicilia è rilevante anche se concentrato nella stagione estiva, affollando in special modo le zone di mare (turismo balneare), ma interessando in misura consistente gli stessi siciliani.

Tab. 2 - Offerta turistica in Italia nel 2000

Circoscrizioni geografiche	Alberghiera				Complementare			
	Esercizi n.	%	Letti n.	%	Esercizi n.	%	Letti n.	%
Nord-Ovest	6.529	69,0	315.282	53,0	2.933	31,0	279.897	47,0
Nord-Est	15.212	21,1	728.084	48,5	56.934	78,9	773.111	51,5
Centro	6.154	24,7	370.068	43,3	18.782	75,3	485.066	56,7
Meridione	5.349	62,2	420.989	45,3	3.243	37,8	508.274	54,7
Sicilia	868	62,1	78.332	62,1	529	37,9	47.882	37,9
Italia	33.244	28,8	1.834.423	47,3	81.892	71,2	2.046.348	52,7

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

L'offerta alberghiera in Sicilia è concentrata in alcune province ed in alcune specifiche aree; gli addensamenti maggiori si hanno nelle province di Messina e Palermo, che insieme rappresentano il 56,8% degli esercizi ed il 54,6% dei posti letto dell'isola; gli addensamenti minori si hanno nelle province di Enna, Caltanissetta e Ragusa, che insieme rappresentano il 7,6% degli esercizi ed il 9,4% dei posti letto dell'isola (Tab. 3). Nell'ambito provinciale si distinguono ulteriormente alcune aree di forte concentrazione, fra le quali consistenti Taormina – Giardini Naxos ed isole Eolie (insieme il 20,4% degli esercizi ed il 16,3% dei posti letto dell'isola) nel messinese, l'isola di Lampedusa (3,5% degli esercizi e l'1,4% dei posti letto) nell'agrigentino, Cefalù (2,7% degli esercizi ed il 3,3 % dei posti letto) nel palermitano, San Vito Lo Capo (2,2% degli esercizi e lo 0,6% dei posti letto) nel trapanese, nonché i capoluoghi delle province di Agrigento, Catania, Palermo, Siracusa (insieme il 16,7% degli esercizi ed il 17,0% dei posti letto della Sicilia).

Tab. 3 - Ricettività alberghiera in Sicilia 2000

Province e Comuni	Esercizi		Letti	
	Numero	%	Numero	%
Agrigento	80	9,3	7.401	9,6
- Agrigento	21	2,4	2.170	2,8
- Lampedusa	30	3,5	1.094	1,4
- Sciacca	11	1,3	2.997	3,9
Caltanissetta	15	1,7	840	1,1
Catania	81	9,4	9.575	12,4
- Catania	28	3,2	1.619	2,1
- Acicastello	10	1,2	1.701	2,2
- Acireale	10	1,2	3.544	4,6
Enna	18	2,1	1.017	1,3
Messina	315	36,6	22.159	28,6
- Messina	16	1,9	1.243	1,6
- Capo d'Orlando	8	0,9	501	0,6
- Giardini Naxos	34	3,9	4.417	5,7
- Gioiosa Marea	9	1,0	1.068	1,4
- Isole Eolie	62	7,2	2.790	3,6
- Milazzo	11	1,3	969	1,2
- Piraino	4	0,5	818	1,1
- Taormina	80	9,3	5.452	7,0
Palermo	174	20,2	20.167	26,0
- Palermo	70	8,1	7.123	9,2
- Altavilla M.	2	0,2	969	1,2
- Campofelice di R.	5	0,6	932	1,2
- Cefalù	23	2,7	2.558	3,3
- Cinisi	3	0,3	589	0,8
- Isola delle Femmine	4	0,5	711	0,9
- Pollina	2	0,2	732	0,9
- S. Flavia	3	0,3	979	1,3
- Terrasini	5	0,6	2.275	2,9
- Ustica	10	1,2	796	1,0
Ragusa	33	3,8	5.424	7,0
- Ragusa	11	1,3	3.399	4,4
- Ispica	2	0,2	880	1,1
- Scicli	3	0,3	510	0,6
Siracusa	57	6,6	5.060	6,5
- Siracusa	26	3,0	2.288	2,9
- Augusta	6	0,7	1.194	1,5
- Noto	9	1,0	971	1,3
Trapani	89	10,3	5.802	7,5
- Trapani	8	0,9	530	0,7
- Castelvetro	8	0,9	784	1,0
- Erice	10	1,2	785	1,0
- Favignana	11	1,3	683	0,9
- Marsala	5	0,6	533	0,7
- Pantelleria	11	1,3	967	1,2
Sicilia	862	100	77.445	100

Fonte: elaborazione su dati Assessorato del turismo della comunicazione e dei trasporti della Regione Siciliana

L'offerta extra alberghiera in Sicilia è promossa essenzialmente da campeggi e villaggi turistici (turismo all'aria aperta) che accentra nel 2000 con il 21,5% del numero ben l'84,2% dei posti letto degli esercizi complementari totali; questo aspetto differenzia la Sicilia notevolmente dalla situazione italiana che registra con il 2,9% del numero il 64,6% dei posti letto del totale esercizi complementari (Tab. 4); poco incidenti sono ancora gli alloggi agro-turistici che pur rappresentando il 24,0% del numero di esercizi registra appena il 3,7% dei posti letto totali, equivalendo così la situazione media nazionale che corrispondentemente registra il 3,6% dei posti letto del totale esercizi complementari.

Come per gli alberghi anche per gli esercizi complementari l'offerta turistica ha le maggiori concentrazioni nelle province di Messina e di Palermo, che insieme a Catania e Trapani, accentrano il 79,5% degli esercizi ed il 65,7% dei posti letto dell'isola; residuale risulta la posizione di Enna e Caltanissetta.

Come si è visto per l'offerta alberghiera anche l'offerta extra alberghiera si concentra in alcune aree specifiche dell'isola (Tab. 5).

I comuni con oltre 500 posti letto nel complesso regionale assommano a 32; in essi hanno attività il 38,3% degli esercizi complementari che gestiscono il 77,1% dei posti letto dell'offerta extra alberghiera; in detti comuni: campeggi e villaggi turistici con posti letto superiori a 50 sono 70 e gestiscono il 94,7% del totale regionale di posti letto di questa categoria tipologica.

Dalle sintetiche annotazioni riportate sull'offerta turistica si può facilmente desumere la debolezza strutturale del settore nell'isola, sia per la modesta presenza numerica di esercizi e posti letto, sia per la loro squilibrata distribuzione territoriale, sia per la tipologia delle località prettamente marine, sia ancora per la tipologia dell'offerta stessa che è mirata essenzialmente alla fruizione di beni storici, artistici e balneari, mentre assai modesta risulta la fruizione di beni paesaggistici, naturali, etnologici, enogastronomici o comunque legati alla terra ed all'ambiente.

Tab. 4 - Ricettività degli esercizi complessorari in Sicilia

Provincia	Campesati e villaggi turistici			Alberghi licenziati al REC			Alloggi turisticomici			Altri esercizi			Totale							
	Es. n.	% Letti n.	%	Es. n.	% Letti n.	%	Es. n.	% Letti n.	%	Es. n.	% Letti n.	%	Es. n.	% Letti n.	%					
Trapani	20	18,2	5.843	14,9	19	6,8	504	15,9	6	5,4	47	2,9	2	7,1	290	7,0	47	8,9	6.543	14,2
Palermo	16	14,6	4.091	10,3	91	32,9	528	16,7	-	-	-	-	8	28,6	459	21,3	115	21,5	5.018	18,9
Messina	25	22,7	8.211	21,0	128	46,2	1.255	39,6	48	42,9	467	29,2	4	14,3	707	32,9	205	38,9	10.640	23,1
Agrigento	14	12,7	5.690	14,5	15	5,4	327	10,3	8	7,1	299	18,7	-	-	-	-	37	7,0	6.316	13,7
Caltanissetta	1	0,9	200	0,5	-	-	-	-	1	0,9	8	0,5	1	3,6	325	15,1	3	0,6	533	1,2
Roma	-	-	-	-	-	-	-	-	10	8,9	160	10,0	-	-	-	-	10	1,9	160	0,3
Catania	15	13,6	7.262	18,6	18	6,5	501	15,8	12	10,7	129	8,1	6	21,4	191	8,9	51	9,7	8.083	17,5
Ragusa	8	7,3	4.261	10,9	-	-	-	-	9	8,0	166	10,4	1	3,6	22	1,0	18	3,4	4.449	9,7
Siracusa	11	10,0	3.646	9,3	6	2,2	93	3,7	18	16,1	322	20,2	6	21,4	297	13,8	41	7,8	4.318	9,4
Sicilia 1999	110	100	39.143	100	277	100	3.168	100	112	100	1.598	100	28	100	2.151	100	527	100	46.060	100
Sicilia 2000	114	21,5	40.328	84,2	258	48,1	3.703	7,7	127	24,0	1.765	3,7	30	5,7	2.086	4,4	529	100	47.882	100
Italia 2000*	2.360	2,9	1.521	64,6	67.781	82,8	463	22,6	6.490	7,9	73	3,6	5.271	6,4	189	9,2	81.892	100	2.046	100

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

* Positi lato espresso in migliaia

Tab. 5 - Ricettività per comune degli esercizi complementari in Sicilia nel 1999

Province e comuni	Campeggi e villaggi turistici				Altre strutture				Totale			
	Numero	%	Letti	%	Numero	%	Letti	%	Numero	%	Letti	%
Trapani	20	18,2	5.842	14,9	27	6,5	701	10,1	47	8,9	6.543	14,2
- Castellamare	4	3,6	1.056	2,7	1	0,2	8	0,1	5	0,9	1.064	2,3
- Castelvetrano	6	5,5	648	1,7	2	0,5	21	0,3	8	1,5	669	1,5
- Favignana	3	2,7	1.054	2,7	4	0,9	38	0,5	7	1,3	1.092	2,4
- Petrosino	1	0,9	500	1,3	-	-	-	-	1	0,2	500	1,1
- San Vito Lo Capo	4	3,6	2.296	5,9	4	0,9	153	2,2	8	1,5	2.449	5,3
Palermo	16	14,6	4.031	10,3	99	23,7	987	14,3	115	21,8	5.018	10,9
- Cefalù	4	3,6	1.427	3,6	-	-	-	-	4	0,8	1.427	3,1
- Palermo	2	1,8	465	1,2	3	0,7	41	0,6	5	0,9	506	1,1
- Pollina	1	0,9	648	1,7	4	0,9	38	0,5	5	0,9	686	1,5
Messina	25	22,7	8.211	21,0	180	43,2	2.429	35,1	205	38,9	10.640	23,1
- Furnari	1	0,9	622	1,6	-	-	-	-	1	0,2	622	1,4
- Giardini Naxos	1	0,9	480	1,2	4	0,9	57	0,8	5	0,9	537	1,2
- Gioiosa Marea	3	2,7	1.122	2,9	1	0,2	11	0,2	4	0,8	1.133	2,5
- Letojanni	2	1,8	1.084	2,8	1	0,2	6	0,1	3	0,6	1.090	2,4
- Lipari	3	2,7	579	1,8	64	15,3	996	14,4	67	12,7	1.575	3,4
- Messina	1	0,9	120	0,3	3	0,7	583	8,4	4	0,8	703	1,5
- Milazzo	3	2,7	666	1,7	-	-	-	-	3	0,6	666	1,4
- Oliveri	1	0,9	504	1,3	-	-	-	-	1	0,2	504	1,1
- Patti	2	1,8	776	2,0	2	0,5	58	0,8	4	0,8	834	1,8
- Piraino	1	0,9	596	1,5	-	-	-	-	1	0,2	396	1,3
Agrigento	14	12,7	5.690	14,5	23	5,5	626	9,1	37	7,0	6.316	13,7
- Agrigento	2	1,8	800	2,0	6	1,4	245	3,5	8	1,5	1.045	2,3
- Menfi	2	1,8	935	2,4	2	0,5	16	0,2	4	0,8	951	2,1
- Porto Empedocle	1	0,9	1.500	3,8	-	-	-	-	1	0,2	1.500	3,2
- Ribera	1	0,9	700	1,8	-	-	-	-	1	0,2	700	1,5
- Sciacca	2	1,8	650	1,7	6	1,4	251	3,6	8	1,5	901	2,0
- Caltanissetta	1	0,9	200	0,5	2	0,5	333	4,8	3	0,6	533	1,2
Enna	-	-	-	-	10	2,4	160	2,3	10	1,9	160	0,3
Catania	15	13,6	7.262	18,6	36	8,6	821	11,9	51	9,7	8.083	17,5
- Acireale	3	2,7	2.301	5,9	1	0,2	4	0,1	4	0,8	2.305	5,0
- Calatabiano	2	1,8	1.548	4,0	1	0,2	8	0,1	3	0,6	1.556	3,4
- Catania	4	3,6	2.301	5,9	3	0,7	51	0,7	7	1,3	2.352	5,1
Ragusa	8	7,3	4.261	10,9	10	2,4	188	2,7	18	3,4	4.449	9,7
- Ragusa	2	1,8	1.904	4,9	3	0,7	34	0,5	5	0,9	1.938	4,2
- S. Croce Camerina	3	2,7	2.010	5,1	1	0,2	30	0,4	4	0,8	2.040	4,4
Siracusa	11	10,0	3.646	9,3	30	7,2	672	9,7	41	7,8	4.318	9,4
- Augusta	1	0,9	652	1,7	-	-	-	-	1	0,2	652	1,4
- Avola	2	1,8	570	1,5	2	0,2	51	0,7	4	0,8	621	1,3
- Porto Palo	3	2,7	966	2,5	2	0,2	38	0,5	5	0,9	1.002	2,2
- Siracusa	3	2,7	974	2,5	8	1,9	39	0,5	11	21,1	1.313	2,8
Sicilia	110	100	39.143	100	417	100	6.917	100	527	100	46.060	100

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

5.2. La domanda turistica

I flussi turistici in Sicilia durante il trascorso decennio dopo un lungo periodo di incertezza registrano incrementi sostenuti negli ultimi anni, interessando in modo preponderante gli arrivi e le presenze degli stranieri, la cui incidenza sul totale passa dal 28,7% per gli arrivi e 31,9% per le presenze del triennio 1990-92 al 38,9% per gli arrivi e 38,7% per le presenze nell'anno 2000 (Tab. 6). La incidenza sul totale Italia del flusso turistico in Sicilia pertanto risulta leggermente migliorata, ragguagliando al 2000 nel totale il 5,5% per gli arrivi ed il 4,2% delle presenze.

Tab. 6 - Flusso del movimento turistico in Sicilia. Migliaia di unità

Periodi ed anni	Italiani				Stranieri				Totale			
	Arrivi	Indice	Presenze	Indice	Arrivi	Indice	Presenze	Indice	Arrivi	Indice	Presenze	Indice
1990-92	1.900	100	6.081	100	765	100	2.856	100	2.665	100	8.937	100
1993-95	1.838	96,7	5.606	92,2	843	110,2	3.025	105,9	2.681	100,6	8.631	96,6
1996-98	2.101	110,6	6.546	107,6	1.176	153,7	3.955	138,5	3.277	123,0	10.501	117,5
1999-00	2.371	128,8	7.825	128,7	1.431	187,0	4.858	170,1	3.802	142,7	12.683	141,9
1999	2.287	120,4	7.432	122,2	1.323	173,1	4.527	158,5	3.610	135,4	11.959	133,8
2000	2.456	129,3	8.218	135,1	1.540	201,3	5.189	181,7	3.960	148,6	13.407	150,0
%	62,0		61,3		38,0		38,7		100		100	
Inc. sull'Italia %												
1999	5,4		4,1		4,2		3,6		4,9		3,9	
2000	5,5		4,2		4,3		3,8		5,0		4,0	

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

La ripartizione del flusso turistico per tipo di struttura degli esercizi ricettivi nel corso del decennio passato sostanzialmente è rimasto immutato (Tab. 7); è l'ospitalità alberghiera ad essere notevolmente incidente: nel 2000 91,9% negli arrivi (nel 1990-92 era 92,9%) e 86,7% nelle presenze (nel 1990-92 era 86,6%).

Sotto questo aspetto la Sicilia si differenzia consistentemente dalla media italiana che per il 2000 registra una incidenza degli esercizi alberghieri per l'83,2% negli arrivi e per il 68,3% nelle presenze; per conseguenza l'incidenza della Sicilia sull'Italia assume valori più che doppi per arrivi e presenze negli esercizi alberghieri. Questo fatto sta a denotare che in Sicilia il fenomeno del turismo all'aria aperta e nei paesi albergo stenta a diffondersi significativamente; difatti nonostante l'incremento nella capacità ricettiva gli arrivi

turistici negli esercizi complementari in valore assoluto sono aumentati poco, ed hanno registrato una permanenza media che nel 2000 con 5,56 presenze per arrivo è inferiore a quella registrata nella media 1990-92 (6,41 presenze per arrivo). Negli esercizi alberghieri la permanenza media invece è leggermente aumentata, da 3,12 del 1990-92 a 3,19 nel 2000.

Tab. 7 - Flusso del movimento turistico negli esercizi ricettivi. Migliaia di unità

Periodi ed anni	Alberghieri				Complementari				Totale			
	Arrivi	Indice	Presenze	Indice	Arrivi	Indice	Presenze	Indice	Arrivi	Indice	Presenze	Indice
1990-92	2.478	100	7.738	100	187	100	1.199	100	2.665	100	8.937	100
1993-95	2.487	100,4	7.521	97,2	194	103,7	1.110	92,3	2.681	100,6	8.631	96,6
1996-98	3.036	122,5	9.220	119,1	241	128,9	1.281	106,8	3.277	123,0	10.501	117,5
1999-00	3.480	140,4	11.011	142,3	322	172,2	1.672	139,4	3.802	142,7	12.683	141,9
1999	3.321	134,0	10.395	134,3	289	154,5	1.564	130,4	3.610	135,4	11.959	133,8
2000	3.640	146,9	11.627	150,2	320	171,1	1.780	148,4	3.960	148,6	13.407	150,0
%	91,9		86,7		8,1		13,3		100		100	
Inc. sull'Italia %												
1999	5,3		4,8		2,5		1,8		4,9		3,9	
2000	5,5		5,1		2,4		1,7		5,0		4,0	

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

La permanenza media in Sicilia nel 2000 (Tab. 8) in tutti gli esercizi risulta inferiore a quella media italiana del 19,5%; è più consistente negli esercizi complementari con -30% rispetto agli esercizi alberghieri che registrano un -7,5%, riguarda più gli italiani con -23,4% che gli stranieri -13,1%.

Tab.8 - Permanenza media negli esercizi ricettivi in Sicilia ed in Italia nel 2000

	Sicilia	Italia	Differenza %
Esercizi			
Alberghieri	3,19	3,45	-7,5
Complementari	5,56	7,49	-30,0
Residenza			
Italiani	3,35	4,37	-23,4
Stranieri	3,45	3,97	-13,1
Totale	3,38	4,20	-19,5

Distinguendo gli arrivi e le presenze per gli italiani per regione di provenienza (Tab. 9) e per gli stranieri per paese (Tab. 10), anche se limitatamente al 1999 (ultimo anno disponibile), si può osservare che per gli italiani elevato risulta il turismo interno regionale con il 39,1% degli arrivi ed il 34,9% delle presenze, la qual cosa significa che prevalentemente trattasi di turismo breve (d'affari o comunque di fine settimana), mentre per le altre regioni le provenienze più significative si riscontrano per Lombardia (9,3% degli arrivi e 11,0% delle presenze), Lazio (8,7% degli arrivi e 7,6% delle presenze) e Campania (6,0% degli arrivi e 7,0% delle presenze); la differente permanenza media per regione denota che non sempre trattasi di turismo del tempo libero e vacanziero, ma spesso d'affari o altro. Per gli stranieri le provenienze prevalentemente si concentrano nei paesi di Germania, Francia e Stati Uniti che insieme rappresentano il 58,3% degli arrivi ed il 59,5% delle presenze (tab. 10); le permanenze medie più alte coinvolgono gli inglesi e gli olandesi, mentre le più basse i giapponesi e gli argentini; il flusso più consistente proviene dall'area comunitaria con il 69,4% degli arrivi ed il 74,2% delle presenze, che registra peraltro anche la permanenza media più alta rispetto alle restanti parti del mondo.

Tab. 9 - Arrivi e presenze degli italiani negli esercizi ricettivi per regione di provenienza in Sicilia nel 1999

Regioni di provenienza	Arrivi		Presenze		Permanenza media
	Numero	%	Numero	%	Numero
Piemonte	69.757	3,1	273.351	3,7	3,92
Lombardia	211.705	9,3	817.240	11,0	3,86
Veneto	76.188	3,4	277.081	3,7	3,64
Emilia Romagna	71.782	3,1	257.054	3,5	3,58
Toscana	69.030	3,0	241.198	3,2	3,49
Lazio	199.070	8,7	566.971	7,6	2,85
Campania	137.758	6,0	522.886	7,0	3,79
Puglia	78.026	3,4	270.583	3,7	3,47
Calabria	80.697	3,5	237.680	3,2	2,94
Sicilia	894.297	39,1	2.590.106	34,9	2,90
Altre	398.367	17,4	1.377.717	18,5	3,46
Totale	2.286.677	100	7.431.867	100	3,25

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

Tab. 10 - Arrivi e presenze degli stranieri negli esercizi ricettivi per paese di residenza in Sicilia nel 1999

Paesi di residenza	Arrivi		Presenze		Permanenza media
	Numero	%	Numero	%	Numero
Unione Europea	919.320	69,4	3.360.566	74,2	3,65
- Regno Unito	60.413	4,6	259.867	5,7	4,30
- Paesi Bassi	52.190	3,9	199.133	4,4	3,81
- Germania	328.901	24,8	1.167.114	25,8	3,55
- Francia	301.444	22,8	1.065.367	23,5	3,53
Altri paesi europei	129.453	9,8	450.207	10,0	3,48
- Svizzera	66.531	5,0	209.656	4,6	3,15
Paesi extraeuropei	275.062	20,8	716.111	15,8	2,60
- Stati Uniti d'America	142.026	10,7	436.295	10,2	3,07
- Argentina	20.189	1,5	39.220	0,9	1,94
- Giappone	55.596	4,2	91.934	2,0	1,65
Totale	1.323.835	100	4.526.884	100	3,42

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

Tab. 11 - Arrivi e presenze negli esercizi ricettivi per mesi in Sicilia nel 1999

Mese	Italiani				Stranieri				Totale			
	Arrivi	%	Presenze	%	Arrivi	%	Presenze	%	Arrivi	%	Presenze	%
Gennaio	87.848	3,8	243.763	3,3	21.440	1,6	55.819	1,2	109.288	3,0	299.582	2,5
Febbraio	102.563	4,5	256.706	3,4	30.235	2,3	82.159	1,8	132.798	3,7	338.865	2,8
Marzo	140.361	6,1	346.961	4,7	73.882	5,6	202.076	4,5	214.243	5,9	549.037	4,6
Aprile	219.245	9,6	484.597	6,5	199.897	15,1	544.549	12,0	419.142	11,6	1.029.146	8,6
Maggio	229.211	10,0	537.445	7,2	211.675	16,0	631.620	14,0	440.886	12,2	1.169.065	9,8
Giugno	224.980	9,8	754.250	10,2	136.001	10,3	525.488	11,6	360.981	10,0	1.279.738	10,7
Luglio	259.504	11,4	1.141.412	15,4	133.423	10,1	630.610	13,9	392.927	10,9	1.772.022	14,8
Agosto	360.141	15,8	1.776.967	23,9	128.609	9,7	578.799	12,8	488.750	13,5	2.355.766	19,7
Settembre	246.237	10,8	856.004	11,5	181.889	13,7	647.186	14,3	428.126	11,9	1.503.190	12,6
Ottobre	172.577	7,5	446.183	6,0	137.967	10,4	428.240	9,5	310.544	8,6	874.423	7,3
Novembre	113.213	5,0	276.376	3,7	41.669	3,1	122.748	2,7	154.882	4,3	399.124	3,3
Dicembre	130.797	5,7	311.203	4,2	27.148	2,1	77.590	1,7	157.945	4,4	388.793	3,3
Anno	2.286.677	100	7.431.867	100	1.323.835	100	4.526.884	100	3.610.512	100	11.958.751	100

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

Il periodo del turismo in Sicilia (Tab. 11) è essenzialmente quello primaverile estivo che concentra nei mesi di aprile-settembre il 70,1% degli arrivi ed il 76,2% delle presenze; la stagione turistica in intensità è più lunga per gli italiani che nei mesi aprile-settembre concentra il 67,4% degli arrivi ed il 74,7% delle presenze e più corta per gli stranieri che nei mesi di aprile-ottobre concentra l'85,3% degli arrivi e l'88,1% delle presenze. Per gli italiani si riscontra una punta di afferenza elevata nei mesi di luglio e agosto, verosimilmente per il turismo balneare, quando registra il 27,2% degli arrivi ed il 29,3% delle presenze, con una permanenza media di 4,70 notti. Per gli stranieri durante il periodo indicato le maggiori punte si riscontrano in aprile-maggio con il 31,1% degli arrivi ed il 26,0% di presenze con una permanenza media di appena 2,86 notti, verosimilmente prevalentemente per il turismo culturale.

Le località turisticamente più frequentate (Tab. 12) sono quelle marine specialmente per gli stranieri che fanno registrare anche indici di permanenza fra i più elevati; le città di interesse storico ed artistico attraggono in misura consistente gli stranieri anche se l'indice di permanenza media è piuttosto basso (1,86). Gli italiani privilegiano le altre località sia nell'afflusso che nella permanenza media (3,68); queste ultime seppur meno frequentate dagli stranieri, laddove lo sono registrano la permanenza media più elevata (4,19 notti).

Tab. 12 - Arrivi e presenze negli esercizi ricettivi per tipo di località in Sicilia nel 1999

Località	Italiani				Stranieri				Totale			
	Arrivi	%	Presenze	%	Arrivi	%	Presenze	%	Arrivi	%	Presenze	%
Città di interesse storico e artistico	545.273	23,8	1.261.250	17,0	436.422	33,0	813.395	18,0	981.695	27,2	2.074.645	17,4
Località marine	737.669	32,3	2.480.232	33,4	506.023	38,2	2.114.015	46,7	1.243.692	34,4	4.594.247	38,4
Altre	1.003.735	43,9	3.690.385	49,6	381.390	28,8	1.599.474	35,3	1.385.125	38,4	5.289.859	44,2
Totale	2.286.677	100	7.431.867	100	1.323.835	100	4.526.884	100	3.610.512	100	11.958.751	100

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

Il turismo in Sicilia è localizzato in alcune specifiche aree e si concentra in poche province (Tab. 13). Le province che registrano il maggior flusso turistico, sia italiano che straniero, sono Palermo e Messina, che insieme ragguagliano il 52,3% degli arrivi ed il 55,2% delle presenze del totale regione; segue la provincia di Catania rispettivamente con il 15,1% ed il 13,2%, ed ancora Agrigento (10,6% e 9,1%), Trapani e Siracusa (insieme 14,9% degli arrivi e

14,5% delle presenze del totale regione); quasi trascurabile è il flusso nelle province di Caltanissetta ed Enna.

Le località più frequentate in valore assoluto o in valore relativo e comunque significativamente per permanenza media risultano:

- in provincia di Palermo, Palermo/Monreale e Cefalù (specialmente per gli stranieri);
- in provincia di Messina, Taormina e Giardini Naxos (specialmente per gli stranieri), isole Eolie (specialmente per gli italiani);
- in provincia di Catania, Catania/Acicastello;
- in provincia di Agrigento, Sciacca (specialmente per gli italiani).

La distribuzione trimestrale delle presenze turistiche nelle province è piuttosto differenziata (Tab. 14): rispetto alla situazione media regionale le presenze estive (luglio-settembre) sono elevate nelle province di Trapani (in modo particolare per gli italiani) e Ragusa (in modo particolare per gli stranieri); le presenze primaverili (aprile-giugno) rispecchiano sostanzialmente la situazione regionale in quasi tutte le province, fa eccezione Ragusa per gli stranieri; le presenze invernali (gennaio-marzo) sono relativamente maggiori della situazione regionale a Caltanissetta e Catania per gli stranieri, ad Enna per gli italiani; le presenze autunnali (ottobre-dicembre) relativamente sono maggiori della media isolana per Caltanissetta, Enna e Catania, sia per gli italiani che per gli stranieri.

Le aziende di soggiorno turistico* in numero di 20 nel 1999 accolgono ed organizzano il 63,2% del movimento turistico regionale, riguardando per il 59,7% gli italiani ed il 69,7% gli stranieri.

Queste percentuali non registrano nel tempo apprezzabili variazioni, anche se nell'interno si registrano variazioni relativamente significative in aumento nelle AST di Cefalù e Sciacca ed in diminuzione nelle AST delle isole Eolie, Taormina, Palermo/Monreale.

Nell'analisi sulla offerta e sulla domanda turistica si è tenuto conto solamente delle risultanze ufficiali, statisticamente rilevate; è sfuggito pertanto tutto il flusso turistico che si realizza in Sicilia nelle seconde case e negli alloggi privati, questi ultimi iscritti o meno al R.E.C.. Riguardo le seconde case è noto che il fenomeno è fortemente diffuso in Sicilia, anche perché realizzato nel

* Indicate nella Tab. 13 sono: Acireale, Agrigento, Caltagirone, Capo d'Orlando, Cefalù, Catania/Acicastello, Enna, Erice, Gela, Giardini Naxos, isole Eolie, Messina, Milazzo, Nicolosi, Patti, Palermo/Monreale, Piazza Armerina, Sciacca, Siracusa, Taormina.

Tab. 13 - Arrivi e presenze negli esercizi ricettivi per circoscrizione turistica in Sicilia nel 1999

APT e AST	Italiani				Stranieri				Totale			
	Arrivi	%	Presenze	%	Arrivi	%	Presenze	%	Arrivi	%	Presenze	%
Erice	24.271	1,1	86.742	1,2	11.568	0,9	28.636	0,6	35.839	1,0	115.378	1,0
Trapani	23.832	1,0	67.688	0,9	7.223	0,5	17.694	0,4	31.055	0,9	85.382	0,7
Altri	150.227	6,6	525.662	7,1	57.204	4,3	137.560	3,1	207.431	5,7	663.222	5,5
Prov. Trapani	198.330	8,7	680.092	9,2	75.995	5,7	183.890	4,1	274.325	7,6	863.982	7,2
Cefalù	57.388	2,5	257.464	3,5	70.592	5,3	436.307	9,6	127.980	3,5	693.771	5,8
Palermo	327.928	14,3	740.575	10,0	220.252	16,7	473.619	10,5	548.180	15,2	1.214.194	10,1
Altri	237.356	10,4	778.371	10,4	92.724	7,0	424.418	9,4	330.080	9,2	1.202.789	10,1
Prov. Palermo	622.672	27,2	1.776.410	23,9	383.568	29,0	1.334.344	29,5	1.006.240	27,9	3.110.754	26,0
Isole Eolie	56.515	2,5	278.868	3,7	34.003	2,6	118.976	2,6	90.518	2,5	397.844	3,3
Messina	74.319	3,3	241.431	3,2	16.298	1,2	37.645	0,8	90.617	2,5	279.076	2,3
Taormina	82.874	3,6	220.821	3,0	151.439	11,4	730.120	16,1	234.313	6,5	950.941	8,0
Giardini Naxos	89.766	3,9	356.640	4,8	98.140	7,4	465.611	10,3	187.906	5,2	822.251	6,9
Capo d'Orlando	17.683	0,8	51.154	0,7	4.846	0,4	8.129	0,2	22.529	0,6	59.283	0,5
Milazzo	39.527	1,7	101.111	1,4	13.125	1,0	23.140	0,5	52.652	1,5	124.251	1,0
Patti	17.831	0,8	102.317	1,4	3.955	0,3	18.134	0,4	21.786	0,6	120.451	1,0
Altri	119.101	5,2	504.983	6,8	63.080	4,8	232.541	5,2	182.181	5,0	737.524	6,2
Prov. Messina	497.616	21,8	1.857.325	25,0	384.886	29,1	1.634.296	36,1	882.502	24,4	3.491.621	29,2
Agrigento	121.467	5,3	230.902	3,1	130.637	9,9	177.034	3,9	252.104	7,0	407.936	3,4
Sciaccia	69.260	3,0	445.150	6,0	19.339	1,4	155.115	3,4	88.599	2,4	600.265	5,0
Altri	28.883	1,3	60.401	0,8	13.339	1,0	19.500	0,5	42.222	1,2	79.901	0,7
Prov. Agrigento	219.606	9,6	736.453	9,9	163.359	12,3	351.649	7,8	382.965	10,6	1.088.102	9,1
Caltanissetta	25.117	1,1	71.191	1,0	4.701	0,3	8.247	0,2	29.818	0,8	79.438	0,7
Gela	7.381	0,3	39.879	0,5	1.220	0,1	4.014	0,1	8.601	0,2	43.893	0,4
Altri	4.797	0,2	46.804	0,6	893	0,1	2.488	..	5.690	0,2	49.292	0,4
Prov. Caltanissetta	37.295	1,6	157.874	2,1	6.814	0,5	14.749	0,3	44.109	1,2	172.623	1,5
Enna	12.921	0,6	21.790	0,3	5.265	0,4	8.341	0,2	18.186	0,5	30.131	0,2
Piazza Armerina	11.519	0,5	30.412	0,4	13.547	1,0	16.268	0,3	25.066	0,7	46.680	0,4
Altri	9.723	0,4	27.473	0,4	1.182	0,1	3.410	0,1	10.905	0,3	30.883	0,3
Prov. Enna	34.163	1,5	79.675	1,1	19.994	1,5	28.019	0,6	54.157	1,5	107.694	0,9
Acireale	109.825	4,8	343.079	4,6	38.985	2,9	97.265	2,1	148.810	4,1	440.344	3,7
Catania	184.560	8,1	487.468	6,5	73.420	5,6	174.674	3,9	257.980	7,3	662.142	5,5
Caltagirone	5.347	0,3	8.905	0,1	1.446	0,1	1.855	..	6.793	0,2	10.760	0,1
Nicolosi	14.236	0,6	34.313	0,5	6.847	0,5	12.060	0,3	21.083	0,6	46.373	0,4
Altri	82.856	3,6	257.536	3,5	26.405	2,0	163.513	3,6	109.261	3,1	421.049	3,5
Prov. Catania	396.824	17,4	1.131.301	15,2	147.103	11,1	449.367	9,9	543.927	15,1	1.580.668	13,2
Ragusa	62.772	2,7	169.915	2,3	24.735	1,9	192.117	4,2	87.507	2,4	362.032	3,0
Altri	58.935	2,6	242.004	3,2	11.268	0,8	65.649	1,5	70.203	2,0	307.653	2,6
Prov. Ragusa	121.707	5,3	411.919	5,5	36.003	2,7	257.766	5,7	157.710	4,4	669.685	5,6
Siracusa	90.535	3,9	280.868	3,8	84.087	6,3	160.887	3,5	174.622	4,8	441.755	3,7
Altri	67.929	3,0	319.950	4,3	22.026	1,7	111.917	2,5	89.955	2,5	431.867	3,6
Prov. Siracusa	158.464	6,9	600.818	8,1	106.113	8,0	272.804	6,0	264.577	7,3	873.622	7,3
Sicilia	2.286.677	100	7.431.867	100	1.323.835	100	4.526.884	100	3.610.512	100	11.958.751	100

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

APT = Azienda Provinciale per il Turismo

AST = Azienda di Soggiorno Turistico

Tab. 14 - Distribuzione percentuale delle presenze dei turisti nelle province per trimestre in Sicilia nel 1999

Provincia	Italiani				Stranieri				Totale			
	G - M	A - G	L - S	O - D	G - M	A - G	L - S	O - D	G - M	A - G	L - S	O - D
Trapani	7,4	20,0	61,3	11,3	8,2	38,2	40,8	12,8	7,6	23,7	57,0	11,7
Palermo	11,6	26,0	47,8	14,6	8,0	35,4	43,0	13,6	10,1	29,8	45,8	14,3
Messina	8,0	23,6	57,7	10,7	7,1	38,8	39,7	14,4	7,6	30,6	49,4	12,4
Agrigento	12,9	25,7	46,9	14,5	8,3	39,3	40,4	12,0	11,6	29,8	44,8	13,8
Caltanissetta	14,9	24,5	32,3	28,3	17,6	38,1	27,6	16,7	15,2	26,0	31,8	27,0
Enna	17,0	27,7	28,1	27,2	9,5	37,9	34,6	18,0	15,2	30,2	29,8	24,8
Catania	13,6	25,8	39,8	20,8	13,9	31,8	33,7	20,5	13,7	27,4	38,3	20,6
Ragusa	6,0	23,6	57,8	12,8	1,1	20,4	71,9	6,6	4,3	22,5	62,5	10,7
Siracusa	9,4	27,5	52,8	10,3	8,1	38,3	40,6	13,0	9,0	30,5	49,3	11,2
Sicilia	11,4	23,9	50,8	13,9	7,5	37,6	41,0	13,9	9,9	29,1	47,1	13,9

Fonte: elaborazione su dati ISTAT

passato assai spesso in modo abusivo ed oggi nella generalità in regime di sanatoria edilizia; il flusso turistico stagionale e di fine settimana che movimentata è notevole e comunque per la gran parte riguarda gli stessi siciliani, mentre il turista extraregionale, italiano ed assai raramente straniero, è coinvolto solamente nella stagione estiva ed in alcune località balneari. In alcune di queste ultime località è diffuso l'alloggio privato che può coinvolgere sia il turismo familiare siciliano, che quello italiano, assai più raramente quello straniero.

La valutazione della domanda del sommerso statistico è alquanto ardua e spesso poco significativa; la società Mercury S.r.l.* per conto dell'Assessorato del turismo, delle comunicazioni e dei trasporti della Regione Siciliana ha stimato per provincia il moltiplicatore di crescita dal turismo censito a quello stimato applicando il metodo dell'integrazione delle fonti di Gismondi pervenendo ai seguenti risultati per provincia e per aree geografiche: Caltanissetta 18,5, Enna 13,3, Siracusa 5,9, Ragusa 5,4, Trapani 4,7, Agrigento 4,3, Catania 3,8, Palermo 2,8, Messina 2,2, Sicilia 3,6, Mezzogiorno 4,1, Italia 2,6.

* Mercury S.r.l.: Primo rapporto sul turismo in Sicilia, Regione Siciliana, Assessorato del turismo delle comunicazioni e dei trasporti, Firenze e Pontassieve, febbraio 2001.

Ne consegue che il flusso turistico regionale complessivamente dovrebbe essere superiore ad oltre 3 volte il flusso turistico statisticamente rilevato.

Tale incremento, interessando essenzialmente il movimento interno dei siciliani che durante il fine settimana, i periodi festivi e la stagione estiva trasferiscono la loro residenza nelle seconde case, può essere considerato un flusso turistico aggiuntivo e dunque attività economica che partecipa all'incremento del prodotto interno lordo ed alla occupazione della regione?

Comunque resta da sottolineare che questo incremento, anche se piuttosto notevole, lascia inalterata la ridotta attrazione di flussi turistici extraregionali che ha la Sicilia rispetto alle sue effettive potenzialità, in special modo per i flussi provenienti dall'estero. Le cause di questa situazione sono state identificate dall'Istituto Nazionale di Ricerche Turistiche (ISNART), in una ricerca condotta nel 1998 sul prodotto Italia commercializzato dai Tour operator esteri, prevalentemente nelle carenze strutturali e gestionali delle reti di comunicazione e nella inadeguatezza del sistema di accoglienza, per cui lo stesso Istituto propone la re-ingegnerizzazione del prodotto, suggerendo adeguamenti qualitativi, creando ed ampliando servizi di supporto, infrastrutture, nuovi itinerari ed eventi di richiamo (tour della ceramica, percorsi enogastronomici, soggiorni combinati arte e cultura, percorsi degli antichi viaggiatori, itinerari religiosi e parchi letterari).

5.3. La delimitazione delle aree turistiche in Sicilia

La Regione Siciliana, per effetto del suo statuto speciale di autonomia, ha competenza esclusiva in materia di turismo, vigilanza alberghiera e tutela del paesaggio, conservazione delle antichità e delle opere artistiche, di musei; così come ha competenza esclusiva in materia di agricoltura, industria e commercio.¹

¹ Art. 14 dello Statuto della Regione Siciliana, Legge costituzionale del 26 febbraio 1948 n. 2: Conversione in legge costituzionale dello Statuto della Regione Siciliana. Lo Statuto della Regione Siciliana è stato approvato con Regio Decreto Legislativo del 15 maggio 1946 n. 455: Approvazione dello Statuto della Regione Sicilia.

Con legge regionale n. 30/51 si istituisce l'Assessorato Regionale per il Turismo, ma è con legge regionale n. 28/62 che vengono fissate le competenze dell'Assessorato al Turismo, Comunicazione e Trasporti", che così possono riassumersi: coordinamento e disciplina di tutte le attività nel campo del turismo, dello spettacolo, dello sport, dei trasporti e delle comunicazioni nel territorio della regione; coordinamento e controllo degli enti e degli istituti che svolgono attività turistica, di spettacolo, sportive e dei trasporti; vigilanza e valorizzazione del patrimonio archeologico, artistico, turistico e ricettivo; programmazione e disponibilità di finanziamenti per opere di competenza.

Il primo piano di sviluppo dell'economia turistica è stato approvato nel 1965 in attuazione della L.R. n. 4/65; in questo piano si indicavano le seguenti zone di interesse turistico:

- cinque comprensori d'ulteriore sviluppo turistico, che si individuavano nei comprensori palermitano, agrigentino, siracusano, catanese (Catania–Etna), messinese (Taormina–Eolie);
- due nuovi comprensori turistici, che si individuavano nei comprensori trapanese e centrale;
- centri di interesse storico, artistico, paesaggistico.

Nel 1966, a norma della legge 717/65 di proroga alla Cassa per il Mezzogiorno, il Comitato dei Ministri per il Mezzogiorno predispone il Primo Piano Pluriennale di coordinamento degli interventi pubblici; in tale Piano con riguardo al turismo indica per la Sicilia i seguenti comprensori: fascia costiera nord-orientale, isole Eolie ed Etna; palermitano, Madonie, Caronie, trapanese, isole Egadi e Pantelleria; agrigentino ed isole Pelagie; centrale; costa siracusana e ragusana.

Successivamente con L.R. 78/1976 le aree d'interesse turistico erano così individuate: zone d'attrazione turistica da nazionalizzare (Taormina, Cefalù, Palermo con i tre golfi e Ustica; Isole Eolie); zone di rilevante interesse turistico da sviluppare (Lilibeo, Isole Egadi e Pantelleria; Agrigento e Isole Pelagie, Ibleo e siracusano, Etna, Peloritano e Nebrodi, area dell'ennese e del nisseno, Madonie); zone di interesse turistico ma a forte presenza industriale (Augusta, Gela, Milazzo, Termini Imerese).

La Regione Siciliana però solamente nel 1986 incomincia a legiferare sul turismo, nell'ambito della legge regionale n. 9/1986 che istituisce le "Province Regionali", attribuendo alle province le funzioni di competenza nel settore turistico; con successivo DPRS 19/9/86 si sopprime l'Ente Provinciale del

Turismo (EPT) proveniente dall'assetto amministrativo statale² e si istituisce l'Azienda Autonoma Provinciale per l'Incremento Turistico (AAPIT).

La L.R. 9/86 distingue le competenze amministrative fra Regione e Province Regionali, assegnando alla Regione funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento ed alla Provincia Regionale le funzioni che sovrintendono a tutte le attività turistiche. Le AAPIT hanno compito di promozione ed incremento turistico, di classificazione delle strutture ricettive, di statistica, di valorizzazione e propaganda, nonché di esprimere pareri sui programmi annuali delle Aziende Autonome di Soggiorno e Turismo (AAST).

Le AAPIT, diversamente dalle APT istituite nelle altre Regioni, hanno competenza amministrativa sul territorio provinciale, che quasi sempre per l'estensione, per le diversità morfologiche, insediative, storiche, economiche e sociali, non si prestano ad azioni promozionali omogenee e complesse.

Le AAST furono istituite con DPR 27 agosto 1960 n. 1042 nelle località turisticamente considerate strategiche; soppresse dalla legge quadro sul turismo 217/83, in Sicilia hanno continuato ad esistere, anzi il loro numero nel tempo è addirittura aumentato. La legge regionale finanziaria del 1999 ne ha decretato lo scioglimento, ma ancor oggi seppure gestite da commissari e senza finanziamenti, continuano ad esistere nelle seguenti sedi comunali: Agrigento e Sciacca in provincia di Agrigento, Gela in provincia di Caltanissetta, Enna e Piazza Armerina in provincia di Enna, Capo d'Orlando, Giardini Naxos, Isole Eolie, Messina, Milazzo, Patti, Taormina in provincia di Messina, Cefalù, Palermo/Monreale in provincia di Palermo, Siracusa in provincia di Siracusa, Erice in provincia di Trapani.

Le AAST avendo autonomia amministrativa e personalità giuridica di diritto pubblico, svolgendo compiti, ad essi demandati dall'Assessorato Regionale al Turismo, pur nell'ambito del territorio di competenza amministrativa, similari o identici a quelli delle AAPIT, spesso hanno creato situazioni di sovrapposizione, di competizione o di conflitto con le competenze e le politiche provinciali, in relazione anche al fatto le AAST operano nelle zone turisticamente più evolute coinvolgendo il 15% circa del territorio ed il 34% circa della popolazione regionale.

² Gli EPT furono istituiti con Regio Decreto Legislativo del 20 giugno 1935 n. 1425, convertito in legge 413/36, e riordinati con DPR 27 agosto 1960 n. 1044. Gli EPT furono sciolti con l'istituzione delle Aziende di Promozione Turistica (APT) con legge 217/83: Legge quadro per il turismo e interventi per il potenziamento e la qualificazione dell'offerta turistica, che tra l'altro ha trasferito alle Regioni ordinarie l'esercizio delle funzioni in materia di turismo.

La situazione siciliana pertanto si inserisce pienamente nel contesto politico nazionale che, ravvisando la necessità di uno sviluppo turistico per aree omogenee ed integrate, indica nei Sistemi Turistici Locali gli ambiti territoriali “caratterizzati dall’offerta integrata di beni culturali, ambientali e di attrazioni turistiche o dalla presenza di imprese turistiche singole o associate” (Proposta di legge n. 5003). In Sicilia nel disegno di legge regionale 1065/2000 i Sistemi Turistici Locali (STL) sono entità turistiche operanti in ambiti territoriali subregionali di dimensione intercomunale o subprovinciale, caratterizzati da contesti culturali omogenei, nonché da strategie organiche di valorizzazione delle risorse turistiche e di promo-commercializzazione dei prodotti turistici; nell’ambito del STL si prevedono le Agenzie Turistiche Territoriali, organismi di livello locale.

In quest’ambito politico di sviluppo turistico a livello territoriale si inserisce anche il concetto di Istituto Turistico, che implica un ragionamento sui fattori produttivi, economici, sociali, territoriali, ambientali, culturali, artistici, che collegati ed integrati possono creare poli turistici complessi, dove poter applicare strategie di marketing territoriale.

La Mercury s.r.l. nel “Primo rapporto sul turismo in Sicilia”, redatto nel 2000 su incarico dell’Assessorato del turismo, delle comunicazioni e dei trasporti della Regione Siciliana, esprime una proposta di distretti turistici che cerca di salvaguardare, ai fini di strategie di marketing territoriale, la unicità delle direttive organizzative e pertanto colloca i distretti, anche a tipologia turistica differenziata, all’interno dell’ambito provinciale e li classifica in base al livello di sviluppo organizzativo dell’offerta.

I criteri che sono stati seguiti nella delimitazione territoriale dei distretti sono:

- comuni contigui caratterizzati da una rete stradale che ne garantisce l’accessibilità e la mobilità interna;
- stessi livelli decisionali e unicità di regole e direttive amministrative;
- strategie di prodotto comuni anche se a tipologie turistiche differenziate;
- affinità di posizionamento.

Gli elementi caratterizzanti dei distretti turistici, che supportano la delimitazione delle aree a turismo effettivo ed a turismo potenziale del territorio regionale sono:

- presenza di un patrimonio ricettivo di accoglienza con caratteristiche di accessibilità per tutto il distretto;
- incidenza di ricettività alternativa;

- patrimonio culturale o naturale con caratteristiche di attrattività adattabile ai bisogni della domanda nazionale ed internazionale;

- presenza di domanda turistica;
- servizi di accoglienza complementari;
- servizi alle famiglie ed alle imprese;
- presenza della località e delle strutture nei cataloghi dei tour operator.

La ipotesi di distrettualizzazione definisce i Distretti Turistici (DT) come Sistemi Locali di Ospitalità Turistica (SLOT) o Sistemi Turistici Locali (STL), vale a dire che distretto turistico è una unità territoriale con turismi diversi, ma integrati ed omogenei sul piano culturale e delle tradizioni, in grado di differenziare il soggiorno del cliente turista, e contemporaneamente una organizzazione funzionale locale per soddisfare le esigenze del consumatore di turismo.

La zonizzazione della Mercury s.r.l. è la seguente:

Agrigento

Balneare archeologico: Agrigento, Naro, Ravanusa, Licata, Isole Pelagie.

Balneare Termale: Sciacca, Cattolica Eraclea, S. Angelo Muxaro, Eraclea Minoa, area costiera.

Caltanissetta

Unico distretto, con possibilità di coniugare la rete di piccole e medie imprese presenti sul territorio allo sviluppo del turismo collegato al segmento del business.

Catania

Balneare Turistico: Catania, Acireale, Accastello, Acitrezza.

Naturalistico Artistico: Caltagirone, Grammichele, Vizzini.

Naturalistico Ambientale: Etna e comuni della fascia pedemontana.

Enna

Unico distretto, con un polo turistico centrato su Piazza Armerina, di collegamento Enna e Nicosia.

Messina

Ambientale Balneare: Eolie, Nebrodi, zona costiera nord.

Balneare e degli Eventi: Messina, Peloritani, zona costiera occidentale, Taormina.

Palermo

Montano Balneare: Palermo, Monreale, Mondello, Ustica, Terrasini, Monte Iato, Balestrate.

Balneare Naturalistico: Cefalù, Parco delle Madonne, Pollina.

Balneare Folkloristico: Campofelice di Roccella, Termini Imerese, Bagheria, Casteldaccia, Altavilla Milicia, S. Flavia.

Ragusa

Unico distretto, con Ragusa, Ispica e Modica che si collocano come unicità di barocco siciliano e la zona costiera che trova la sua area di sviluppo nel litorale di Marina di Ragusa.

Siracusa

Unico distretto, che poggia sul polo turistico di Siracusa e poli di appoggio differenziati con i Monti Iblei, Augusta, Lentini, Palazzolo Acreide.

Trapani

Balneare Archeologico: Castellammare del Golfo, San Vito Lo Capo, Castelvetrano (Selinunte), Alcamo, Campobello di Mazara, Segesta.

Artistico Balneare: Trapani, Pantelleria, Isole Egadi, Erice.

La Mercury s.r.l. ritenendo che sul piano della promozione nazionale ed internazionale la logica dei distretti sarebbe perdente, perché in Sicilia quasi tutte le aree non avrebbero la forza per raggiungere livelli di efficienza tali da svolgere significative azioni di marketing, integra e sovrappone alla logica dei distretti quella dei club di prodotto, secondo l'ottica di un network internazionale, che così sono stati individuati:

- club delle località costiere (isola del mare);
- club dei parchi e delle località montane (isola di parchi e dell'ambiente);
- club delle città arte (isola dell'arte e della cultura e più specificatamente ed in modo più caratterizzante anche isola dell'archeologia);
- club delle località termali e del benessere (isola del benessere).

Questi club dovrebbero partecipare al club Sicilia per unificare il concetto di prodotto con quelli di territorio e delle tradizioni.

Il club di prodotto favorisce la promozione integrata tra turismo ed altre attività produttive locali attraverso efficaci azioni di comarketing (finora disperse tra i diversi soggetti pubblici e privati: Assessorati, Enti Locali, Camere di Commercio, associazioni, ecc.). In quest'ambito e con questa impostazione la Mercury s.r.l. prevede che si possa creare sinergia fra avvenimenti agricoli (una fiera, ad esempio Medial) e promozione turistica, oppure fra borsa del turismo e promozione dei prodotti tipici locali, che caratterizzano l'immagine della Sicilia e ne rappresentano un momento essenziale per la soddisfazione del cliente-turista.

6. L'indagine: agroalimentare e turismo

6.1. Il distretto turistico di Cefalù

6.1.1. La scelta di Cefalù

La scelta di Cefalù, quale oggetto di ricerca che coniuga agroalimentare e turismo, è legata al fatto che rappresenta un centro tra i più rinomati per il turismo in Sicilia. Infatti costituisce il secondo polo turistico per le presenze alberghiere della Sicilia dopo Taormina. Tale cittadina funge da capofila di un contesto territoriale, quello delle Madonie, ricco di risorse paesaggistiche, naturalistiche, storico-archeologiche e culturali. L'intero comprensorio madonita, insieme al comune di Cefalù, è oggetto degli interventi per la realizzazione di un Progetto Integrato Territoriale (PIT) che è stato già approvato dall'apposito gruppo di valutazione regionale della Programmazione. Il PIT Madonie è stato progettato allo scopo di promuovere lo sviluppo di un sistema turistico integrato capace di canalizzare, all'interno del territorio madonita, insieme a Cefalù, nuovi flussi turistici che siano destagionalizzati e diversificati dal tradizionale turismo balneare. Dal punto di vista strettamente legato allo sviluppo economico del territorio, infatti, è proprio la ricchezza di elementi culturali, ambientali, naturalistici presenti nel territorio che, unitamente alle attrattive più tipiche del turismo strettamente balneare, può contribuire alla riqualificazione dell'offerta turistica.

La città di Cefalù sorge a 74 km ad est di Palermo, in una zona litoranea, ha una popolazione di circa 14.000 abitanti ed il territorio comunale comprende una superficie di 6.580 ha.

Cefalù è sede dell'Azienda Autonoma di Soggiorno.

6.1.2. Cenni storici e risorse culturali

Il nome della città "Cefalù" fa risalire alle sue antiche origini: esso deriva dalla parola greca *kefalè* che significa capo - promontorio in riferimento alla rocca che domina l'abitato.

I numerosi ritrovamenti archeologici presenti nella città e nei suoi immediati dintorni hanno permesso di ricostruirne la storia. Secondo fonti storiche riportate da Diodoro Siculo l'origine del centro urbano risale al IV secolo a.c. Gli insediamenti più antichi sono stati ritrovati nei dintorni del **Tempio di Diana** che sorge in cima alla rocca. L'antica *Kephaloidion* si espanse nel

periodo ellenistico e, dopo un periodo di dominazione punica e siracusana, fu conquistata, nel 254 a. C., dai Romani che le cambiarono anche il nome in *Cephaloedium*. Fu questo sicuramente un periodo di regressione per la città, che fu ridotta allo stato di *civitas decumana*. Le uniche testimonianze del periodo romano restano la cinta muraria, i cui bastioni e contrafforti sono ancora ben presenti, e la pavimentazione urbana i cui resti sono ancora visibili nei pressi del duomo. A seguito della caduta del Sacro Romano Impero l'antico agglomerato vicino al mare cadde in rovina ed una nuova cittadina venne ricostruita in cima alla Rocca.

Bisogna attendere la dominazione normanna, che ebbe inizio nel 1063 col regno di Ruggero II perché la città abbia un nuovo periodo di splendore. Fu proprio durante questo periodo che venne costruito **il Duomo**. Realizzato nel 1131, esso costituisce uno splendido esempio di architettura arabo-normanna all'interno del quale, successivamente, vennero realizzati pregevolissimi mosaici bizantini. **L'Osterio Magno** era la residenza di Ruggero II e venne realizzata in due tempi, una prima parte di pietra lavica e dorata che venne completata alla fine del 1200 e la torre quadrangolare che venne realizzata in epoca successiva.

Il **Castello della Rocca**, la cui costruzione viene fatta risalire approssimativamente al XIII secolo, fu oggetto di controversie tra Federico II ed il vescovo di Cefalù Arduino che ne rivendicò la proprietà. Successivamente la residenza fu acquisita dai Ventimiglia che dominarono la città inserendosi nelle contese tra Svevi, Angioini ed Aragonesi. Del Castello sono ancora visibili i resti della pianta rettangolare delle due torri e della cinta muraria che lo proteggeva.

Una testimonianza del periodo medievale, anche se permangono dubbi sulle sue origini è l'antico **lavatoio**, collocato in un ambiente dal tetto basso e a volta e dotato di bocchette per l'arrivo e lo scarico in mare dell'acqua.

Da rilevare la presenza di alcune chiese originarie del '500 (Chiesa di San Biagio e S. Sebastiano) e le Chiese di S. Oliva e Maria SS. dell'Addoloratella che furono edificate nel XVIII secolo.

Per completare il panorama dei beni culturali della città, non ultimo come importanza è il Museo Comunale Mandralisca che è stato realizzato recentemente di fronte al Duomo.

Nel suo interno vengono conservati numerosi reperti artistici e storici che appartenevano alla collezione privata del Barone di Mandralisca. Sicuramente il "pezzo" più famoso è il "Ritratto di Ignoto" di Antonello da Messina, esposto

nella Pinacoteca. Da rilevare anche la Sezione Archeologica con reperti provenienti dai dintorni di Cefalù e dalle isole Eolie e la Biblioteca di notevole interesse storico e culturale.

L'attuale impianto urbanistico regolare della città risale al periodo medievale. Seguendo l'immagine riportata da un'incisione del Seicento, opera di Benedetto Passafiume, è possibile notare una nuova cortina muraria, in parte ricalcante il tracciato di quella romana, munita di bastioni che partiva dalla linea di costa per ricongiungersi in alto alla Rocca. Sulla cinta si aprivano quattro porte urbane: Porta di Terra a Sud, la Porta dell'Arena o d'Ossuna, la Porta della Marina verso il mare, unica testimonianza ancora presente, e la Porta della Giudecca o di Sant'Antonio a est. Dalla Porta di Terra si origina la *Platea Magna* (attuale corso Ruggero) che divide la città in due parti morfologicamente diverse: una parte orientale (quartiere Crucidda-Francavilla) dall'andamento viario irregolare con gradinate e cortiletti, ed una parte occidentale che porta verso il mare con isolati regolari delimitati da una decina di vie parallele. Altri elementi che spiccano nell'impianto urbanistico medievale sono il Duomo che domina sull'abitato protetto alle spalle dalla Rocca, l'Osterio Magno residenza trecentesca dei Ventimiglia ed il convento di Santa Caterina oggi adibito a Municipio. Nei secoli successivi l'antico impianto non ha subito grossi cambiamenti, il fiorire delle attività economica e commerciale ha favorito lo sviluppo di classi sociali che hanno arricchito la città di chiesette e palazzi senza fare ostentazione del proprio potere. Tra questi edifici si ricordano il Palazzo dei baroni Piraino di Mandralisca, sede dell'omonimo Museo, la chiesa dell'Addolorata, la chiesa di S. Sebastiano e, vicino al Belvedere Marchiafava, le chiese di San Giovanni e dell'Itria che un tempo erano separate e sono state unite nel corso dell'ultimo secolo. In quanto al legame storico con il territorio madonita, Cefalù era economicamente legata con i comuni di Castelbuono e Geraci anch'esse sedi della nobile famiglia dei Ventimiglia che ebbero la città in regime feudale dal 1352 al 1459. Inoltre la città è tuttora sede della diocesi che comprende tutto il territorio madonita.

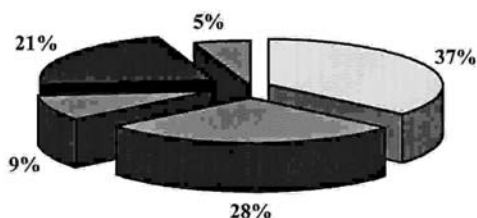
6.1.3. Cefalù ed il comprensorio Madonita

Come già detto Cefalù si inserisce nel contesto territoriale dei monti Madonie e fa parte amministrativa del Parco naturalistico delle Madonie. Il Parco è stato istituito nel 1989 ed è costituito da un'area di 39.676 ha all'interno del quale sono compresi 15 comuni: Caltavuturo, Castelbuono, Castellana Sicula, Cefalù, Collesano, Geraci Siculo, Gratteri, Isnello, Petralia Soprana,

Petralia Sottana, Polizzi Generosa, Pollina, San Mauro Castelverde, Scillato e Sclafani Bagni. Il Parco è suddiviso in zone con diverso grado di protezione ambientale: una zona A di riserva integrale estesa 57,5 km², la zona B, di riserva generale di 165 km²; la zona C destinata a servizi, estesa 4,5 km² e la zona D di controllo o pre-parco estesa 20 km². Dal punto di vista orografico il Parco comprende i Monti delle Madonie che costituiscono, dopo l'Etna, il raggruppamento geologico più antico della Sicilia. Esso è delimitato a Nord dal Mar Tirreno, ad est dalla valle del fiume Pollina, ad ovest dalla valle dell'Imera e a sud dalla provincia di Caltanissetta. Il territorio ha un'altitudine compresa tra 450 e 1979 m s.l.m., raggiungendo il suo massimo con il pizzo Carbonara. La copertura forestale del parco raggiunge il 20% dell'intera area ed è costituita da formazioni di leccio, sughera, roverella, rovere, agrifoglio e faggio all'interno delle quali è possibile riscontrare una notevole biodiversità. Oltre 2600 sono infatti le diverse specie vegetali all'interno delle quali sono riscontrabili numerosi esempi di endemismi. Insieme alla vegetazione, di notevole ricchezza è la fauna del parco, basti pensare che nell'area nidificano il 65% delle specie di uccelli viventi in Sicilia.

Un breve quadro di riferimento al settore agricolo del comprensorio madonita mostra quali sono gli ordinamenti produttivi maggiormente rappresentativi (Graf. 1).

Graf.1 - Ripartizione della superficie agricola dei comuni del Parco delle Madonie



Tra i seminativi il grano duro interessa il 23% della SAU seguito dalle foraggere avvicendate che occupano il 15%. Tra le colture arboree è l'oliveto ad occupare l'8% della SAU seguito dal vigneto con il 2% e dalle frutticole con l'1%. Meno rappresentativo è l'agrumeto che interessa soltanto lo 0,8% della SAU. L'attività zootecnica interessa la maggior parte delle superfici a seminativi, dei pascoli e dei boschi. Il maggior numero delle aziende

zootecniche ricade nei comuni di Castelbuono, Collesano, S. Mauro Castelverde e Petralia Soprana. In particolare è diffuso l'allevamento di ovicaprini che interessa un numero di circa 54.000 ovini prevalentemente di razza Comisana o meticci e 18.000 caprini di popolazioni locali. In misura minore è presente l'allevamento di bovini che riguarda circa 30.000 capi prevalentemente di ceppo podolico siciliano derivato da incroci con la razza Modicana.

Del comprensorio del Parco delle Madonie Cefalù costituisce il naturale sbocco geografico verso il mare e all'interno del proprio territorio comunale è possibile riscontrare le specificità geologiche, floricole e faunistiche dell'ambiente Madonita precedentemente individuate. Con il cambiamento dell'altitudine si passa rapidamente dalle colline immediatamente alle spalle dell'abitato con i loro uliveti al paesaggio del castagneto in montagna.

La viabilità del comprensorio fa dipartire dal nodo di Cefalù, dove si congiungono le due tra le maggiori autostrade regionali (A19 Palermo-Catania e A20 Messina-Palermo), una rete stradale basilare per l'accesso ai comuni del Parco.

Facendo riferimento al settore agroalimentare la gastronomia madonita è fortemente legata ai prodotti della terra e della zootecnia. La cucina tipica è molto semplice ed essenziale ed i prodotti sulla quale si basa sono i derivati dalla trasformazione del latte (formaggi e ricotta) miele, olive e vino. I prodotti tipici sono generalmente proposti dai numerosi locali da ristoro ma molte ricette tipiche restano relegate all'ambito della cucina familiare. Tra i prodotti tipici da segnalare i formaggi locali come il primosale o "pirmintio", tuma, ricotta e la **Provola delle Madonie** proveniente dai pascoli dello stesso comprensorio montuoso. Nelle Madonie si rileva inoltre la produzione tipica di **agnelli e capretti delle Madonie** proveniente da allevamenti ovi-caprini di tipo semibrado.

Si ricorda inoltre la Nocciola di Polizzi Generosa, e la Manna del Frassino di Castelbuono e Pollina. Le proprietà terapeutiche della manna erano note dall'epoca degli Arabi e si diffusero durante il X secolo ad opera della scuola salernitana e durante il regno di Federico II. La manna si ricava incidendo il tronco del Frassino dal quale sgorga una linfa che si solidifica e diventa dolce a contatto con l'aria. Il prodotto ottenuto ha proprietà purganti e lassative ed ha anche un'azione disintossicante. Vengono commercializzate diverse tipologie: la "manna cannellata" che è la più pregiata con cannoli bianchi di 15-20 cm; la "manna di sorte" i cui frammenti possono contenere alcune impurezze (foglie, cortecchia) e la "manna in rottame" composta da aggregati irregolari con frammenti di cortecchia.

Il Fungo di basilisco o “fungo di ferla” cresce spontaneamente nei boschi ed è un protagonista della cucina madonita. Per quanto riguarda le produzioni vitivinicole alcuni comuni a sud del comprensorio: Valledolmo, Caltavuturo, Alia e Sclafani Bagni e parte del territorio dei comuni di Petralia Sottana, Castellana Sicula, e Polizzi Generosa fanno parte della DOC “Contea di Sclafani”. Nelle zone collinari troviamo la coltura dell’olivo (Scillato, Pollina, Cefalù e Gratteri) e degli agrumi nella fascia più costiera, che completano il panorama delle produzioni tipiche delle Madonie.

6.1.4. Infrastrutture turistiche e servizi

Cefalù è principalmente un centro balneare. La spiaggia di sabbia fine e bianca parte dal lungomare cittadino per giungere fino al vicino promontorio di S. Lucia dove ha sede la grossa struttura ricettiva del Club Mediterranée. Procedendo verso ovest si incontrano, nella zona denominata Mazzaferno, anch’essa sede di infrastrutture turistiche, i due piccoli golfi di Settefrati e Aranciotto. Il primo prende il nome dai sette faraglioni che vi si trovano e che la tradizione popolare fa risalire ad una curiosa leggenda³, il secondo dalle coltivazioni arancicole che lo circondano. Secondo l’ultimo annuario ISTAT sul Turismo, che riporta dati relativi al 1999, il comune di Cefalù concentra quasi il 13% degli esercizi alberghieri della provincia di Palermo.

Dalla lettura di dati più recenti, pubblicati dall’AAST di Cefalù per l’anno 2001, nella cittadina sono attive le strutture ricettive riportate in tabella 1.

Tab.1 - Ricettività turistica nel comune di Cefalù

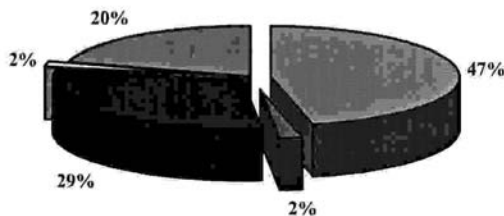
	Esercizi n.	%	Posti letto n.	%
Alberghi	18	18%	2.707	46%
Residenze turistico-alberghiere	40	39%	107	2%
Villagi turistici	2	2%	1.718	29%
Case appartamenti per vacanze	39	38%	109	2%
Campeggi	3	3%	1.191	20%
Totale posti letto	102	100%	5.832	100%

Fonte: Azienda Autonoma di Turismo e Soggiorno di Cefalù

³La leggenda parla di sette fratelli che volevano salvare una donna bellissima da un rapimento e rimasero lì pietrificati vicino alla spiaggia.

La distribuzione percentuale della ricettività (Graf.2) mostra che la fetta più rilevante spetta agli alberghi (47%), seguiti dai villaggi turistici (29%) che costituiscono una grossa attrattiva soprattutto per il turismo internazionale.

Graf. 2 - Distribuzione dei posti letto nel comune di Cefalù



Le strutture alberghiere sono classificate per oltre il 60% nella categoria tre stelle. Soltanto una struttura è classificata quattro stelle, sebbene rappresenti da sola il 40% dei posti letto alberghieri. Il restante 27% del complesso è rappresentato da alberghi a due stelle e soltanto un albergo è ad una stella.

L'attività di ristorazione è notevole, si rileva la presenza di quarantuno esercizi tra ristoranti, ed esercizi affini quali trattorie, pizzerie, pub e bistrot.

Nel comprensorio madonita (Tab.2) si rileva la presenza di altre strutture ricettive, con le quali l'intero comprensorio del Parco raggiunge una ricettività di 10.007 posti letto. Dalla lettura della tabella 2 si evince la rappresentatività

Tab.2 - Ricettività turistica nei comuni delle Madonie

	Esercizi n.	%	Posti letto n.	%
Alberghi	16	7%	2.101	52%
Residenze turistico-alberghiere	42	19%	176	4%
Affittacamere	140	63%	331	8%
Rifugi Alpini	4	2%	221	5%
Campeggi	4	2%	1.038	25%
Agriturismo	16	7%	211	5%
Totale posti letto	222	100%	4.078	100%

Fonte: Azienda Autonoma di Turismo e Soggiorno di Cefalù

della ricettività alberghiera che concentra oltre il 50% dei posti letto, seguono i campeggi con il 25%. Nei paesi madoniti sono presenti tipologie diverse di strutture ricettive quali affittacamere, rifugi alpini e strutture agrituristiche che complessivamente costituiscono una fetta valutabile nel 18% della ricettività complessiva.

6.1.5. Andamento dei flussi turistici

I dati pubblicati dall'AAST di Cefalù (Tab.3) sui flussi turistici del 2001 riportano un totale di 124.500 arrivi dei quali oltre il 55% è costituito da stranieri; maggiore è l'incidenza degli stranieri sulle presenze in quanto costituiscono il 63% su un totale di 653.000.

Dalla lettura dei grafici 2 e 3 è possibile individuare la distribuzione mensile delle presenze e degli arrivi. Si nota immediatamente che gli arrivi degli italiani presentano un picco in corrispondenza del mese di agosto, mentre gli stranieri si distribuiscono in maniera più o meno uniforme tra aprile e settembre. In definitiva circa il 70% degli arrivi si concentra nei mesi giugno – settembre,

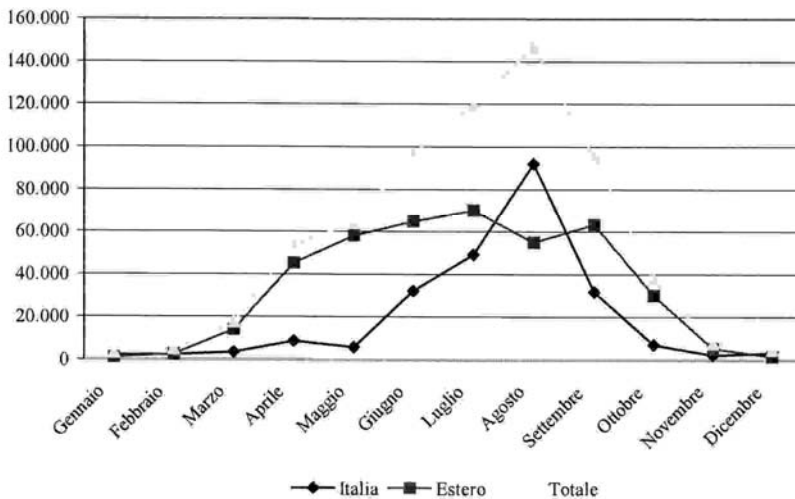
Tab.3 - Arrivi e presenze italiane ed estere nel comune di Cefalù

	Arrivi			Presenze			Perm. media	
	Italia	Estero	Totale	Italia	Estero	Totale	Italia	Estero
Gennaio	898	282	1.180	2.095	1.285	3.380	2,3	4,6
Febbraio	1.374	604	1.978	2.388	2.696	5.084	1,7	4,5
Marzo	1.881	3.272	5.153	3.664	14.034	17.698	1,9	4,3
Aprile	4.174	9.481	13.655	8.746	45.128	53.874	2,1	4,8
Maggio	2.262	11.292	13.554	5.887	58.181	64.068	2,6	5,2
Giugno	8.513	10.451	18.964	32.368	64.753	97.121	3,8	6,2
Luglio	8.595	8.949	17.544	49.352	70.143	119.495	5,7	7,8
Agosto	15.070	7.937	23.007	91.999	54.969	146.968	6,1	6,9
Settembre	5.949	10.107	16.056	31.738	63.337	95.075	5,3	6,3
Ottobre	3.009	5.619	8.628	7.293	30.215	37.508	2,4	5,4
Novembre	1.487	1.200	2.687	2.489	5.424	7.913	1,7	4,5
Dicembre	1.661	453	2.114	3.424	1.617	5.041	2,1	3,6
Totale generale	54.873	69.647	124.520	241.443	411.782	653.225	4,4	5,9

Fonte: Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Cefalù

attestando la forte stagionalità dei flussi turistici. Riguardo la permanenza media in complesso quella dei turisti stranieri risulta maggiore di oltre 1,5 pernottamenti rispetto a quella dei turisti italiani; i valori più alti per gli stranieri si hanno nel mese di luglio (7,8), mentre per gli italiani si hanno nel mese di agosto (6,1).

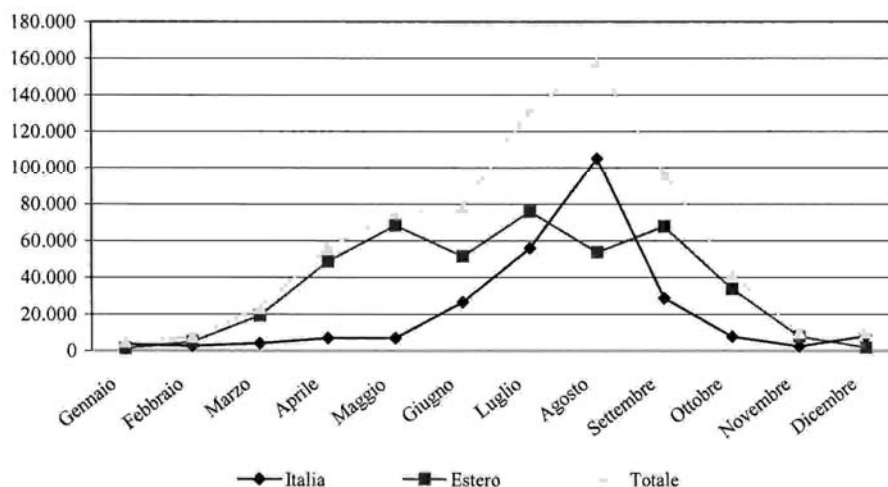
Graf.2 - Andamento mensile degli arrivi italiani ed esteri - Cefalù - 2001



Anche l'andamento mensile delle presenze (Graf.3) segue un comportamento simile al dato esaminato in precedenza in quanto, anche in questo caso le presenze straniere hanno una distribuzione più uniforme nel periodo aprile-settembre, mentre le presenze nazionali si concentrano nel mese di agosto. Questo tipo di comportamento del turista straniero è probabilmente legato alla maggiore propensione a non viaggiare nel mese di agosto quando le località sono più affollate.

I dati riportati nella tabella 4, relativi al decennio 91-2001, mostrano che arrivi e presenze di turisti nel comune di Cefalù presentano un andamento altalenante. I valori massimi di questa serie storica si raggiungono nell'anno 1999 per le presenze e nel 2000 per gli arrivi, ma una flessione si registra nel 2001. Il valore più alto della permanenza media si rileva nel 1999 per gli italiani (4,5 pernottamenti) e nel 1994 per gli stranieri (6,5 pernottamenti). Una visione

Graf.3 - Andamento mensile delle presenze italiane ed estere - Cefalù - 2001

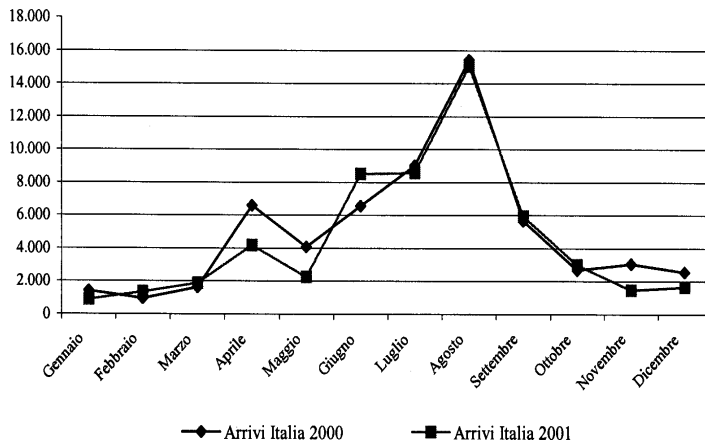


più dettagliata della flessione evidenziata nel 2001 si può avere mettendo a confronto l'andamento mensile di arrivi e presenze italiane e straniere per il 2000 ed il 2001.

Tab.4 - Arrivi e presenze italiane ed estere nel comune di Cefalù. Decennio 91-01

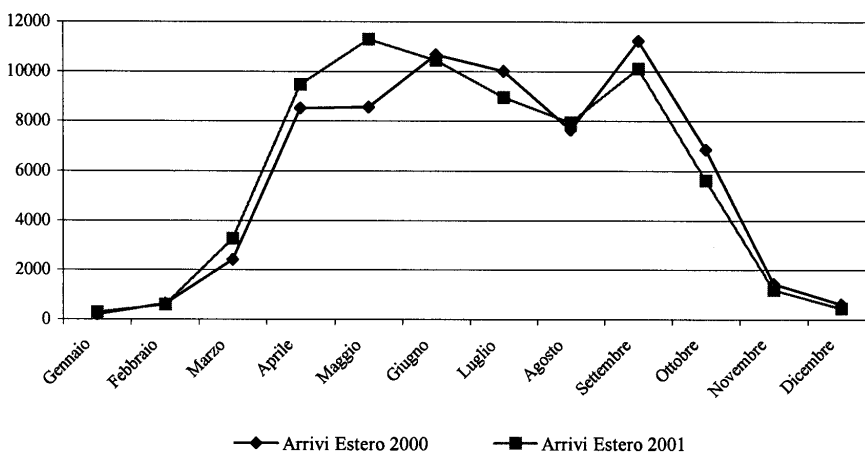
	Arrivi			Presenze			Perm. Media	
	Italia	Estero	Totale	Italia	Estero	Totale	Italia	Estero
1991	55.140	49.668	104.808	207.676	311.109	518.785	3,8	6,3
1992	52.156	38.582	90.738	186.573	225.614	412.187	3,6	5,8
1993	55.387	42.846	98.233	223.697	262.380	486.077	4,0	6,1
1994	56.032	50.657	106.689	219.042	326.809	545.851	3,9	6,5
1995	52.399	51.025	103.424	218.239	312.978	531.217	4,2	6,1
1996	47.745	47.292	95.037	190.177	263.660	453.837	4,0	5,6
1997	59.415	50.592	110.007	234.664	273.259	507.923	3,9	5,4
1998	60.240	54.664	114.904	259.385	297.496	556.881	4,3	5,4
1999	57.394	70.620	128.014	257.448	436.462	693.910	4,5	6,2
2000	61.710	70.900	132.610	259.394	412.934	672.328	4,2	5,8
2001	54.873	69.647	124.520	241.443	411.782	653.225	4,4	5,9

Fonte: Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Cefalù

Graf.4 - Confronto arrivi italiani nel comune di Cefalù 2000-2001

Dalla lettura del graf. 4 si evince che gli arrivi nazionali nel corso del 2001 presentano una flessione in negativo soprattutto nei mesi di aprile e maggio ed un incremento rilevante solo nel mese di giugno.

Lo stesso confronto effettuato con gli arrivi stranieri (graf. 5) denota una

Graf.5 - Confronto tra gli arrivi stranieri nel comune di Cefalù 2000-2001

leggera flessione in negativo in luglio, settembre ed ottobre ed un incremento degli arrivi in marzo, aprile e maggio. Sostanzialmente l'andamento si può definire identico.

Una analisi più dettagliata del flusso turistico nazionale (Tab. 5), con riferimento all'anno 2001, mette in evidenza che gli arrivi siciliani costituiscono il 47% del totale. Per quanto riguarda le altre regioni il maggior numero di arrivi proviene da Lombardia (10%), Lazio e Campania (6,9% rispettivamente) e Piemonte con il 5%. Le presenze fanno rilevare una quota del 36% della Sicilia, del 13% della Lombardia, un 9% circa rispettivamente per la Campania ed il Lazio. La permanenza media più elevata si evidenzia per i turisti provenienti dal Molise (9,8 notti) seguito dal Piemonte con (7,0 notti).

Tab. 5 - Arrivi e presenze italiane per regione di provenienza Cefalù 2001

Alberghieri ed Extra-Alberghieri	Arrivi		Presenze		Perm. Media
	2001	%	2001	%	
PIEMONTE	2.789	5,1%	19.485	8,1%	7,0
VALLE D'AOSTA	95	0,2%	281	0,1%	3,0
LOMBARDIA	5.732	10,4%	31.448	13,0%	5,5
BOLZANO	215	0,4%	1.041	0,4%	4,8
TRENTO	346	0,6%	1.412	0,6%	4,1
VENETO	2.143	3,9%	12.317	5,1%	5,7
FRIULI VENEZ. GIULIA	543	1,0%	2.036	0,8%	3,7
LIGURIA	815	1,5%	2.476	1,0%	3,0
EMILIA ROMAGNA	1.950	3,6%	8.107	3,4%	4,2
TOSCANA	1.992	3,6%	7.413	3,1%	3,7
UMBRIA	281	0,5%	1.507	0,6%	5,4
MARCHE	716	1,3%	3.070	1,3%	4,3
LAZIO	3.778	6,9%	23.303	9,7%	6,2
ABRUZZO	302	0,6%	1.331	0,6%	4,4
MOLISE	237	0,4%	2.325	1,0%	9,8
CAMPANIA	3.805	6,9%	23.018	9,5%	6,0
PUGLIA	1.645	3,0%	7.006	2,9%	4,3
BASILICATA	243	0,4%	1.508	0,6%	6,2
CALABRIA	1.135	2,1%	3.980	1,6%	3,5
SICILIA	25.977	47,3%	87.992	36,4%	3,4
SARDEGNA	134	0,2%	387	0,2%	2,9
Totale	54.873		241.443		

Fonte: Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Cefalù

Analizzando i flussi turistici 2001 degli arrivi per nazione di provenienza (Tab. 6) è possibile rilevare che, dopo l'Italia che rappresenta circa il 44% del totale, le quote maggiori sono rappresentate da Francia (16%) e Germania (15,4%). Relativamente alle presenze è invece la Francia ad avere un'incidenza leggermente maggiore, circa il 5% in più rispetto alla Germania. Il Regno Unito si attesta su arrivi nell'ordine del 3,5% e 3,4% di presenze, mentre dai Paesi Bassi provengono turisti in percentuali del 2,8% per gli arrivi e del 2,7% per le presenze. Da rilevare che il 75,5% degli arrivi ed il 74,5% delle presenze provengono da tre paesi: Italia, Francia e Germania.

Un'analisi più allargata dei flussi turistici per aree geografiche di provenienza dimostra che il 91,9 degli arrivi ed il 92,2 delle presenze turistiche proviene dai paesi UE.

Soltanto il 3,3% degli arrivi e l'1,5% delle presenze provengono dai paesi extraeuropei ed in particolare dagli USA che rappresentano il 61% degli arrivi provenienti da altri continenti.

Sul complesso dei paesi la permanenza media più alta si rileva per i turisti provenienti da Russia (13,1 notti) e Lussemburgo (10,6 notti). Rispetto alla permanenza media dei turisti UE (5,3 notti) quella dei turisti dei paesi extraeuropei rappresenta un valore di appena 2,6 notti. Probabilmente perché la maggior parte dei turisti extraeuropei visitano la località di Cefalù nell'ambito di un giro turistico di tutta la Sicilia, quindi la loro permanenza è limitata a poche notti.

6.2 La metodologia e i risultati dell'indagine

6.2.1. Aspetti metodologici

L'indagine svolta ha come obiettivo la conoscenza delle interrelazioni tra turismo ed agroalimentare ed a tal fine è stata condotta sulla ristorazione ponendo particolare attenzione al legame tra attività di ristorazione ed utilizzazione dei prodotti tipici del territorio, e più precisamente su come viene promosso e qual è la presenza del prodotto tipico nell'agroalimentare turistico.

La scelta dell'area di Cefalù è stata effettuata sulla base dei dati relativi alle infrastrutture ed ai flussi turistici riportati in precedenza, che richiamano taluni aspetti del distretto turistico.

Per l'analisi dell'offerta di ristorazione, si è proceduto in primo luogo alla

Tab. 6 - Arrivi e presenze per principali nazioni di provenienza - Cefalù 2001

Alberghieri e Extra-Alberg.	Arrivi		Presenze		Perm. Media notti
	2001	%	2001	%	
ITALIA	54.873	44,1%	241.443	37,0%	4,4
AUSTRIA	6.616	5,3%	40.104	6,1%	6,1
BELGIO	3.389	2,7%	23.644	3,6%	7,0
DANIMARCA	301	0,2%	792	0,1%	2,6
FRANCIA	19.915	16,0%	141.184	21,6%	7,1
GERMANIA	19.157	15,4%	103.849	15,9%	5,4
GRECIA	70	0,1%	140	0,0%	2,0
IRLANDA	771	0,6%	4.574	0,7%	5,9
LUSSEMBURGO	63	0,1%	666	0,1%	10,6
NORVEGIA	210	0,2%	1.006	0,2%	4,8
PAESI BASSI	3.486	2,8%	17.651	2,7%	5,1
REGNO UNITO	4.333	3,5%	22.287	3,4%	5,1
SPAGNA	653	0,5%	1.469	0,2%	2,2
SVEZIA	648	0,5%	3.968	0,6%	6,1
Paesi UE	114.485	91,9%	602.777	92,2%	5,3
POLONIA	2.116	1,7%	13.096	2,0%	5,4
RUSSIA	132	0,1%	1.734	0,3%	5,3
SLOVENIA	553	0,4%	2.582	0,4%	5,2
SVIZZERA	2.950	2,4%	10.311	1,2%	3,5
UNGHERIA	898	0,7%	6.224	0,7%	6,9
ALTRI EUROPEI	736	0,6%	3.081	0,1%	4,2
Tot. altri europei	7.385	5,9%	37.028	4,7%	5,1
CANADA	262	0,2%	679	0,1%	2,6
STATI UNITI	2.497	2,0%	6.673	0,7%	2,7
BRASILE	95	0,1%	224	0,1%	2,4
ARGENTINA	212	0,2%	361	0,1%	1,7
ALTRI PAESI AMER.	65	0,1%	201	0,1%	3,1
CINA GIAPPONE	176	0,1%	500	0,0%	2,8
ISRAELE	354	0,3%	872	0,2%	2,5
AUSTRALIA	233	0,2%	502	0,1%	2,2
ALTRI PAESI	188	0,2%	611	0,1%	3,3
Tot. Extraeuropei	4.082	3,3%	10.623	1,5%	2,6
Totale	124520	100%	653.225	100%	4,3

Fonte: Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Cefalù

raccolta di informazioni attraverso ricerca sia sul web che nel territorio d'indagine al fine di censire le strutture di ristorazione presenti. L'universo è costituito da quarantuno esercizi, dei quali venticinque ristoranti puri, sei ristoranti-pizzeria e dieci ristoranti-altro; in quest'ultima categoria sono compresi ristoranti-pub, ristorante-bistrot e ristoranti annessi ad alberghi.

Riguardo la dislocazione degli esercizi nel territorio, sette sono ubicati sul lungomare, quattordici in pieno centro storico e venti nelle zone periferiche.

Successivamente, per ottenere un quadro sufficientemente rappresentativo dell'offerta di ristorazione, è stato selezionato un campione costituito da esercizi con caratteristiche strutturali diversificate per dislocazione nel territorio, per numero di coperti e per categoria di ristorazione.

Il campione prescelto, considerato come rappresentativo delle attività di ristorazione del comune di Cefalù, comprende tredici esercizi (circa il 32% del totale), scelti tra le diverse categorie componenti l'universo esaminato. Ai fini della costruzione del campione si è tenuto conto anche dell'ubicazione degli esercizi considerando le diverse situazioni organizzativo-strutturali: cinque esercizi si trovano nel lungomare di Cefalù nei pressi della spiaggia, uno lungo la S.S. 113, in prossimità di un importante villaggio turistico, e gli altri sette in pieno centro storico.

Le caratteristiche dell'offerta di ristorazione sono state rilevate attraverso indagine diretta; ai diversi ristoratori è stato sottoposto un questionario (riportato in appendice) appositamente predisposto, strutturato in quattro sezioni.

La prima è relativa alla tipologia di esercizio, al numero di coperti, alla durata dell'attività di ristorazione ed al prezzo medio per pasto.

Nella seconda sezione sono riportate le ricette proposte a base di prodotti tipici, distinte per le quattro tipologie di piatti: antipasti, primi, secondi e dessert; per ognuna di esse è stato riportato il numero complessivo e quello relativo alle portate a base di prodotti tipici presenti nel menù.

La terza sezione è relativa alla carta dei vini, distinti in base alla provenienza, in Sicilia e altre, per numero di etichette per ciascuna casa vinicola e per incidenza sulle quantità acquistate dai ristoratori.

Infine, l'ultima sezione riguarda la tipologia di clientela, distinta secondo la provenienza in locale, nazionale ed estera, il periodo di maggiore presenza negli esercizi e l'interesse manifestato nei confronti dell'enogastronomia tipica dell'isola. Relativamente alla provenienza degli ospiti è stata richiesta per ogni tipologia, l'incidenza percentuale sul totale delle presenze nell'esercizio.

La scelta di procedere al rilevamento di alcuni dati in termini di incidenze,

più che in valore assoluto, è stata condizionata dal fatto che gli esercenti, non si sono mostrati disponibili a fornire precisi dati ed informazioni, a causa dei lunghi tempi necessari per risalire alle quantità, mentre, in termini di percentuale, riuscivano ad avere una visione immediata, confortata in alcuni casi da maggiori approfondimenti.

Le interviste sono state effettuate nel periodo compreso tra la fine di giugno e la prima settimana di luglio 2001, in quanto in tale periodo, si rileva la maggiore presenza di turisti stranieri e il flusso di turisti italiani comincia a registrare incrementi consistenti.

Pertanto, l'indagine sui consumi di prodotto, è relativa alla stagione estiva e fa riferimento al menù proposto dai ristoratori sia per il pranzo che per la cena, non riscontrandosi differenze tra i due pasti.

Occorre però evidenziare che la composizione dei menù proposti dai ristoratori subisce cambiamenti nel corso dell'anno in relazione all'offerta dei prodotti agricoli, in special modo per quanto concerne gli ortofrutticoli, alcuni prodotti caseari ed il pesce, che vengono utilizzati nella ristorazione soprattutto allo stato fresco.

Nella elaborazione dei dati raccolti, gli esercizi di ristorazione sono stati raggruppati in tre categorie omogenee: ristorante e ristorante-pizzeria, che comprendono cinque esercizi ciascuno, e ristorante-altro. Quest'ultimo comprende tre diversi esercizi: un bistrot, una pizzeria pub ed un albergo-ristorante.

Il confronto tra i dati è stato operato sulla base delle risposte ricevute in termini di incidenza rispetto al numero di esercizi intervistati o al numero di esercizi presenti nelle diverse categorie.

Per tutti gli esercizi è stato calcolato il numero medio di piatti tipici per ogni tipologia di piatto e la relativa incidenza sul totale della tipologia, mentre per ciascuna categoria di esercizio è stata calcolata la media dei relativi tassi di incidenza dei piatti tipici in ogni tipologia di portata.

Le diverse tipologie di piatti (antipasti, primi, ecc.) sono state classificate in base alla composizione dei principali ingredienti che caratterizzano le ricette proposte, in modo da acquisire le conoscenze sul come e in che misura i prodotti tipici rientrano nei piatti proposti nei menù degli esercizi intervistati.

6.2.2. Analisi dell'offerta di ristorazione

LE CARATTERISTICHE DEL CAMPIONE E LA TIPOLOGIA DI CLIENTELA

Il campione oggetto di indagine, comprende tredici esercizi tra ristoranti, ristoranti-pizzerie e ristorante-altro (Tab. 1).

Tab. 1 - Tipologia e caratteristiche del campione

Categoria	n°	numero di coperti			
		50-70	71-100	101-150	oltre 150
Ristorante	5	2	2		1
Ristorante-Pizzeria	5	1	1	1	2
Ristorante-altro	3	1		2	
Totale	13	4	3	3	3

La distribuzione delle imprese per classi di dimensione strutturale, mostra che gli esercizi più capienti (101-150 ed oltre) appartengono alla categoria dei ristoranti-pizzerie, mentre sul complesso si riscontra una distribuzione equilibrata fra le diverse tipologie di impresa per numero di coperti.

Le risorse del distretto contribuiscono a caratterizzare il tipo di clientela e la sua articolazione nel corso dell'anno.

Infatti, il territorio di Cefalù estendendosi in prossimità del mare sfrutta soprattutto un turismo balneare, che può fruire anche dei molteplici beni culturali, dei prodotti locali sia quelli alimentari che quelli dell'artigianato locale (esempio le ceramiche di S.Stefano di Camastra), e non ultimo degli ambienti naturali protetti, quali il Parco delle Madonie, di cui Cefalù è parte integrante, e il Parco dei Nebrodi.

Le imprese di ristorazione del distretto di Cefalù (Tab. 2) vengono fruiti soprattutto da una clientela di provenienza estera, a cui segue quella nazionale e quella locale.

Tab.2 - Tipologia di clientela per ristorazione (%)

Categoria	Clientela		
	Locale	Nazionale	Estera
Ristorante	24	24	52
Ristorante-Pizzeria	34	33	33
Ristorante-altro	14	38	48

Per le tre categorie di ristorazione si rileva una differente distribuzione della tipologia di clientela, la presenza dei turisti di provenienza estera è rilevante in tutti gli esercizi, in particolar modo nei ristoranti (52%) ed in un periodo individuato, dalle vacanze pasquali fino all'autunno con una leggera flessione nei mesi più caldi (luglio, agosto) in corrispondenza dei quali si rileva la maggior presenza dei turisti italiani. In tutti gli esercizi la clientela locale permette di lavorare anche durante i mesi invernali benchè vi sia una affluenza concentrata durante i weekend.

LA GASTRONOMIA E I PRODOTTI TIPICI NELLA RISTORAZIONE

La ricca e variegata gastronomia siciliana è il risultato della combinazione fra cucina siciliana tradizionale e civiltà culinaria dei popoli che si sono succeduti nell'isola.

Dagli spagnoli ad esempio proviene il fasto delle portate, invece dagli arabi la ricchezza degli aromi, il forte contrasto tra agro e dolce e l'utilizzo di uva passa e pinoli.

Oggi, alcuni preparati della gastronomia siciliana, conosciuti in tutto il mondo, identificano l'isola, cioè si è creata una immagine del prodotto agroalimentare legata al territorio.

I ristoratori del distretto di Cefalù propongono nei loro menù meno di 1/3 di ricette tipiche per ogni tipologia di piatto (Tab. 3). La maggiore incidenza di piatti tipici si ha nei ristoranti e nei ristoranti-pizzeria, mentre molto bassa è nella tipologia ristorante-altro. In particolare il valore maggiore si riscontra negli antipasti proposti dai ristoranti-pizzerie a cui seguono i ristoranti con il 30%, mentre i ristorante-altro propongono solamente il 20% di antipasti tipici.

Tab. 3 - Incidenza dei piatti tipici nel complesso dei piatti proposti (%)

Categoria	antipasti	primi	secondi	dessert
Ristorante	30	32	29	34
Ristorante-Pizzeria	36	35	15	34
Ristorante-altro	20	17	13	19

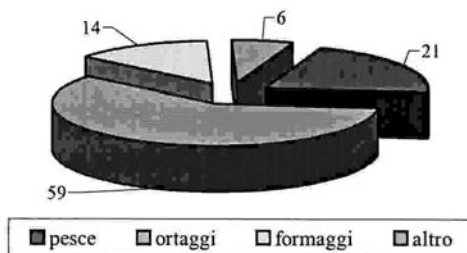
Anche per i primi e i dessert i ristoranti-pizzeria e i ristoranti puri presentano incidenze superiori, mentre per i secondi solamente i ristoranti propongono una quantità di piatti tipici che si attesta al disopra della media del campione.

Passando ad esaminare le diverse tipologie di piatti, occorre precisare che gli antipasti, non rientrano nella tradizione culinaria siciliana, tuttavia esistono nella cucina dell'isola preparazioni alimentari che da tempo vengono utilizzati allo scopo.

Gli antipasti più frequentemente proposti dai ristoratori sono quelli a base di ortaggi che si rinvencono in tutti gli esercizi e rappresentano ben il 59% dei prodotti offerti (Fig. 1). In particolar modo, sono presenti, la caponata di melanzane, la parmigiana, i pomodori secchi, la peperonata e piatti misti caldi, nei quali rientrano alcune tipiche ricette del palermitano come le pannelle (l'ingrediente principale è la farina di ceci) e le crocchè di patate.

Notevole risulta anche la presenza di piatti a base di pesce affumicato (tonno,

Fig. 1 - Antipasti per tipologia di prodotto (%)

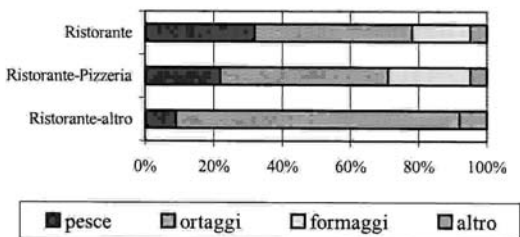


pesce spada) che, pur non essendo del tutto assimilabili a piatti tipici, sono prodotti nella regione.

I formaggi rappresentano solamente il 14% degli antipasti proposti, si tratta di prodotti tipici locali, provenienti da alcuni paesi delle Madonie, quali pecorino e caciocavallo di diversa epoca di stagionatura; mentre la tipologia altro comprende principalmente bruschette e salame di Sant'Angelo Muxaro, quest'ultimo rilevato solamente in due esercizi.

Gli antipasti a base di pesce vengono proposti soprattutto nei ristoranti puri (Fig. 2), dove risultano presenti in quattro esercizi, mentre quelli a base di formaggi nei ristoranti-pizzeria (in tre esercizi), infine, nei ristoranti-altro si rileva la maggiore presenza di antipasti a base di ortaggi e l'assoluta assenza nella composizione degli antipasti dei formaggi tipici.

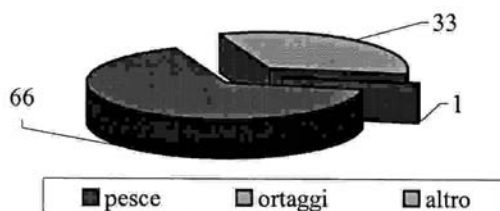
Fig. 2 - Composizione degli antipasti per categoria di esercizio (%)



Nella categoria dei primi, costituiti da pasta, il prodotto maggiormente utilizzato come condimento è il pesce che raggiunge ben il 66% dei piatti proposti dai ristoratori (Fig. 3). Tra questi primeggia la pasta con le sarde legata

alla tradizione culinaria palermitana, proposta in dieci esercizi, seguono, anche se con una presenza più sporadica negli esercizi intervistati, la pasta con nero di seppia, il couscous, la pasta con spada e melanzane e la pasta con bottarga.

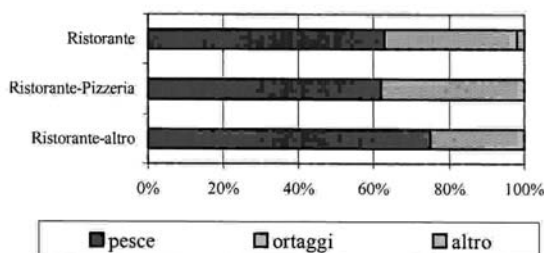
Fig. 3 - Primi per tipologia di prodotto (%)



Gli ortaggi si rinvencono nel 33% delle ricette proposte, anche in questo caso la maggiore presenza (in dieci esercizi) si ha per un piatto che caratterizza la Sicilia: la pasta alla norma (sugo di pomodoro fresco e melanzane fritte), ricetta di origine catanese, diffusa in tutta la regione. Mentre solamente in tre esercizi viene proposto il pesto alla trapanese ed in un solo caso il macco (purea di fave).

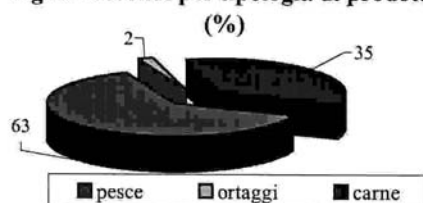
La categoria ristorante-altro (Fig. 4) è quella che in termini percentuali utilizza maggiormente il pesce nella preparazione dei primi con caratteristiche di tipicità, negli altri esercizi si riscontra un rapporto più equilibrato fra i diversi prodotti agricoli di base. In ogni caso la maggiore varietà delle pietanze si rileva nella categoria ristorante e in special modo per quanto attiene il pesce, dove mediamente si rinvencono circa tre ricette per esercizio, mentre per gli ortaggi le preparazioni risultano standardizzate con la pasta alla norma per quasi tutte le categorie di ristorazione.

Fig. 4 - Composizione dei primi per categoria di esercizio (%)



Tra i secondi si rileva, anche, una netta prevalenza di piatti a base di pesce, che complessivamente ragguagliano il 63% (Fig. 5), mentre quelli a base di carne rappresentano il 35% delle ricette tipiche proposte dal campione. Alla prima categoria, generalmente più articolata, appartengono, nella maggior parte dei casi, piatti che utilizzano pesce di provenienza locale, ma non possono essere assimilabili a vere e proprie preparazioni tipiche, e piatti prettamente tipici, quali sarde a beccafico, involtini di spada alla siciliana e polpette di sarde, tra i più ricorrenti nel campione esaminato.

Fig. 5 - Secondi per tipologia di prodotto



Tra i secondi a base di carne, gli involtini alla siciliana, vengono proposti con maggiore frequenza negli esercizi intervistati, solo in due casi viene rilevata la presenza di piatti a base di carne ovina di provenienza locale.

Tra le categorie di esercizi rilevati, i ristoranti puri propongono una maggiore variabilità di ricette e al contrario degli altri esercizi presentano una maggiore incidenza di piatti a base di carne (Fig. 6). I ristoranti-altro e i ristoranti-pizzeria, non presentano nei menù secondi a base di ortaggi e in ogni caso si caratterizzano per l'esiguo numero di piatti proposti.

Per quanto attiene i dessert, quelli a base di frutta fresca e frutta secca primeggiano su quelli a base di derivati del latte (Fig. 7). Ciò è da attribuire al

Fig. 6 - Composizione dei secondi per categoria di esercizio (%)

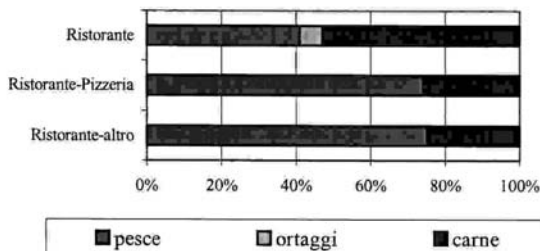
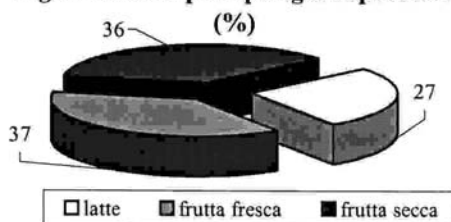


Fig. 7 - Dessert per tipologia di prodotto (%)



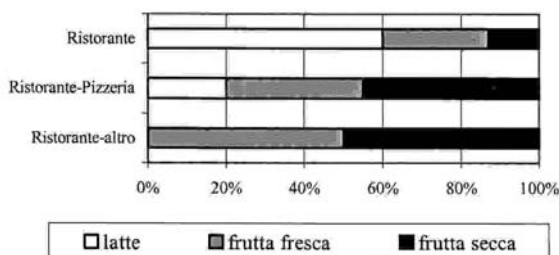
periodo in cui è stata effettuata l'indagine, infatti nel periodo giugno-luglio la produzione di ricotta, la base principale per la preparazione di dolci tipicamente regionali, comincia a scarseggiare e di conseguenza vengono proposte altre ricette che utilizzano prodotti agricoli freschi di stagione o frutta secca (mandorle, nocciole, ecc.).

I dolci tipici, che caratterizzano la regione sono la cassata siciliana, proposta dal 50% degli esercizi intervistati, e i cannoli, tra i dessert a base di derivati del latte, che comunque nel periodo estivo lasciano il posto ad altre ricette tipiche, quali il semifreddo di mandorla, presente nel 60% dei menù ed il sorbetto di limone; in due casi, viene proposto anche, il gelo di melone, dolce tradizionale del palermitano.

I dessert a base di derivati del latte (Fig. 8) vengono proposti in special modo nei ristoranti puri, mentre non si rinvergono nei ristoranti-altro, dove si riscontra una equa ripartizione tra dolci a base di frutta fresca e frutta secca.

I ristoranti-pizzeria e i ristoranti puri offrono una maggiore scelta di ricette, ma in ogni caso i dolci proposti sono quelli tipici a valenza regionale, in nessun caso si è rilevata la presenza di preparati tipici della zona.

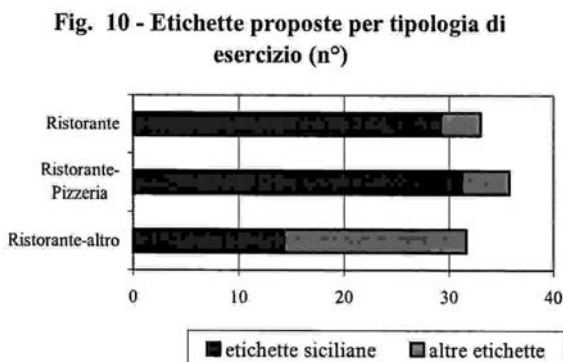
Fig. 8 - Composizione dei desserts per categoria di esercizio (%)



Passando ora ad esaminare i vini proposti (Fig. 9) si nota subito come le produzioni siciliane siano nettamente preponderanti in tutte le tipologie di esercizio, con incidenze che si attestano al 73% nei ristoranti-altro, per arrivare al 90% nei ristoranti puri.



In tutti gli esercizi intervistati (Fig. 10), la presenza di diversi tipi di vino è notevole (oltre trenta etichette per ogni tipologia di ristorazione), in special modo per quanto riguarda quelli siciliani che rappresentano mediamente l'83% delle bottiglie proposte. Nei ristoranti-altro si rileva la minore quantità di etichette proposte e nel contempo una maggiore varietà di vini di provenienza extraregionale.



Le case vinicole siciliane maggiormente presenti sono Corvo (10 casi su 13), Regaleali e Donnafugata, cioè quelle che hanno un mercato globale. Solo in casi sporadici vengono proposti vini tradizionali siciliani quali Etna rosso e bianco, dato anche le modeste quantità prodotte, Alcamo e Marsala. In due casi viene

proposto alla clientela anche vino sfuso di produzione regionale.

Le tre categorie di esercizio presentano una ampia variabilità dei prezzi richiesti per il pasto, escluso le bevande, che mediamente risultano compresi tra 15,92 e 22,72 euro (Tab. 4).

I prezzi più alti si riscontrano nella categoria ristoranti puri, mentre quelli più bassi nei ristorante-altro. Anche i prezzi minimi e massimi risultano sempre maggiori nei ristoranti puri e più bassi negli esercizi ristorante-altro.

Nell'ambito di ogni categoria, si rileva che la variabilità dei prezzi risulta più accentuata per i ristoranti puri, con uno scarto tra il prezzo massimo e quello minimo di 7,75 euro, mentre la forbice risulta più stretta nel caso dei ristorante-altro, dove lo scarto è pari a 5,17 euro.

Tab. 4 - Prezzo per pasto- escluso bevande (euro)

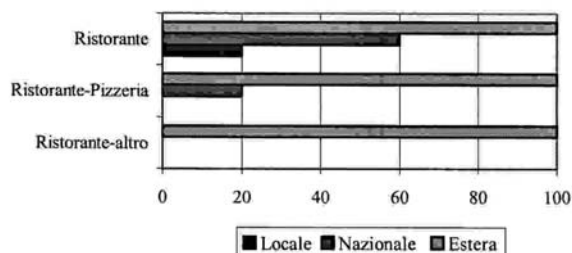
Categoria	medio	minimo	massimo
Ristorante	22,72	18,07	25,82
Ristorante-Pizzeria	20,40	16,78	23,24
Ristorante-altro	15,92	12,91	18,08

6.2.3. Le preferenze eno-gastronomiche dei turisti

Come si è detto precedentemente, il grado di interesse della clientela nei confronti della gastronomia tipica e dei vini siciliani è stato valutato attraverso le interviste condotte ai ristoratori.

Dall'indagine risulta che la clientela locale ha scarso interesse per la gastronomia tipica, mentre sono i turisti stranieri a manifestare il più elevato grado di interesse (Fig. 11); infatti nel primo caso, solamente l'8% richiede

Fig. 11 - Grado di interesse per la gastronomia tipica



piatti tipici, mentre tutti i turisti di provenienza estera richiedono piatti tipici.

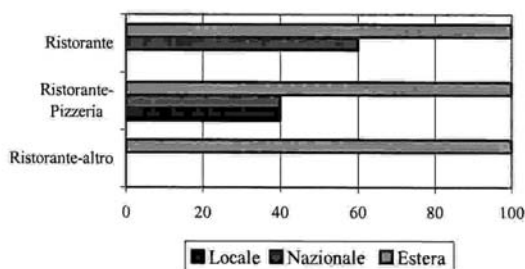
La clientela straniera, a prescindere dal tipo di esercizio, mostra sempre interesse per la gastronomia tipica. Mentre quella nazionale e quella locale mostrano interesse diversificato in funzione del tipo di esercizio.

I turisti di provenienza nazionale che fruiscono del servizio di ristorazione offerto dai ristoranti puri mostrano un discreto grado di interesse per la gastronomia tipica, il 60% delle presenze, mentre quelli di provenienza locale risultano meno interessati.

La clientela nazionale dei ristorante-pizzeria, risulta scarsamente interessata alla cucina tipica, e quella locale, quando si rivolge a questa tipologia di esercizio non è in nessun caso interessata; di contro, nei ristorante-altro, è solo la clientela straniera a richiedere piatti tipici.

Maggiore risulta l'interesse nei confronti dei vini siciliani (Fig. 12), nel complesso degli esercizi intervistati, solamente il 15% dei clienti locali richiede i vini siciliani, mentre il 38% della clientela nazionale e il 100% di quella estera sono interessati al prodotto regionale.

Fig. 12 - Grado di interesse per i vini siciliani



Anche per i vini la clientela straniera è quella che presenta, in tutti gli esercizi, il maggiore interesse per il prodotto isolano. I turisti di provenienza nazionale non richiedono il prodotto regionale quando si rivolgono ai ristoranti-altro, mentre manifestano un maggiore interesse quando fruiscono del servizio nelle altre due tipologie di esercizio.

6.2.4. Considerazioni

L'area di Cefalù, presenta tutte le caratteristiche per potere evolversi in distretto turistico-enogastronomico. Infatti le molteplici risorse del territorio, le

spiagge, le risorse culturali ed architettoniche, fanno di Cefalù uno dei più rinomati centri turistici della Sicilia.

Nel contempo la vicinanza con i due parchi naturali, Madonie e Nebrodi, permettono di allargare la tipologia di ospiti, che attualmente risulta prevalentemente basata sul turismo balneare, culturale ed architettonico, verso un turismo rurale che può contare sul patrimonio ambientale, naturalistico ed eno-gastronomico tipico del territorio, consentendo in tal modo la destagionalizzazione della domanda turistica.

I ristoratori di Cefalù però si presentano scarsamente dinamici e poco attenti all'evoluzione della domanda di ristorazione; l'offerta di prodotti e piatti tipici è poco articolata e standardizzata su alcune preparazioni a valenza regionale, e pertanto è ancora insufficientemente rappresentata la ricca e variegata gastronomia tipica dell'isola.

Nelle diverse tipologie di esercizi l'offerta di ristorazione si presenta appiattita, non riscontrandosi significative differenze; con il risultato che solamente gli ospiti stranieri risultano sempre interessati alla cucina tipica.

Di contro per i turisti nazionali e per i locali, che mostrano meno interesse per la cucina tipica, i ristoratori non si curano di migliorarne e variegare l'offerta, dimostrando in tal modo una scarsa capacità di marketing.

7. Conclusioni

La Sicilia è terra di contraddizioni non solo per la storia, ma anche per la geografia del territorio.

La storia è caratterizzata da numerose e spesso lunghe dominazioni straniere, rappresentando così una sorta di antologia dei popoli.

La geografia del territorio è caratterizzata da numerosi microambienti per fattori pedoclimatici.

Storia e geografia del territorio hanno dato luogo ad una agricoltura differenziata e nello stesso tempo unica e ad una enogastronomia ricca e multiforme. L'enogastronomia siciliana, basata sui prodotti della terra e del mare, ha saputo coniugare la cultura popolana, che impreziosisce i prodotti agricoli e gli alimenti più poveri, e la cultura aristocratica, che ha creato raffinatezze e ricercatezza della tavola.

L'una e l'altra cultura dunque, seppur nell'inevitabile continuo divenire, in cucina hanno valorizzato la tradizione tecnologica e sociale, i microambienti del territorio, gli usi ed i costumi dei diversi popoli che hanno dominato nell'isola durante i trascorsi tre millenni di storia.

L'agricoltura e l'industria ad essa congiunta, e solo da alcuni decenni sempre più ad essa connessa, hanno dato luogo a produzioni agricole e ad alimenti (o se si vuole a prodotti) tipici, i cui contenuti sono unici, o ritenuti tali, per tecnologia, innovazione, tradizione, cultura, riconducibili tutti in maniera univoca ad uno specifico territorio, più o meno ampio, dove ha luogo una base produttiva agro-industriale, quasi sempre caratterizzata dalla presenza della piccolissima, piccola e media impresa.

I prodotti tipici individuati nel lavoro, se non esauriscono le realtà esistenti, si riscontrano in tutto il territorio siciliano che nella mappa provinciale si presentano come nel prospetto che segue.

I prodotti individuati nel contesto regionale sono 151, di cui 124 legati all'agricoltura ed alla industria agroalimentare e 27 al settore ittico ed a specialità culinarie collegate più all'agricoltura ed all'industria che alla cucina, ma la loro presenza provinciale registra una frequenza di gran lunga superiore: rispettivamente 366, 261 e 105, a significare la diffusione della tipicità e della specificità territoriale.

Quasi tutti i prodotti individuati trovano rispondenza ufficiale, a significare il buon lavoro svolto negli ultimi anni dall'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, ma altresì a significare che la ricerca territoriale deve

approfondirsi perché può riservare scoperte che ulteriormente arricchiscono il patrimonio enogastronomico regionale.

Distribuzione dei prodotti tipici in Sicilia per provincia. Numero

Prodotto o comparto	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Sicilia regione	Complesso provinciale
Ortaggi	4	4	4	2	4	6	5	5	5	20	39
Frutta	9	3	15	2	6	10	1	6	3	44	55
Olio	3	-	2	1	2	1	1	1	3	8	14
Vino	6	3	3	-	4	6	3	4	9	24	38
Formaggi	11	9	9	10	11	15	12	100	12	21	99
Carni	-	-	-	-	2	1	-	-	-	3	3
Altri	1	1	2	1	2	1	2	2	1	4	13
Totale agro-industriale	34	20	35	16	31	40	24	28	33	124	261
Pesce	4	-	1	-	1	1	1	2	3	7	13
Dolci	8	7	9	7	9	9	7	8	7	9	71
Condimenti	1	1	2	1	1	4	1	1	2	4	14
Piatti	1	-	-	-	-	4	2	-	-	7	7
Totale altri settori	14	8	12	8	11	18	11	11	12	27	105
Complesso	48	28	47	24	42	58	35	39	45	151	366

La documentazione ufficiale di riferimento è costituita dal Reg. CEE 2081/92 per i prodotti DOP e IGP, la legge 164/92 per i vini DOC e IGT, il D.A. dell'Agricoltura e delle Foreste della Regione Siciliana del 28/12/98 sul riconoscimento di prodotti a base di latte come prodotti storici fabbricati tradizionalmente, dal D.M. delle Politiche Agricole e Forestali del 18/7/00 e dell'8/5/01 sull'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

I prodotti tipici riportati nel presente lavoro, nonostante siano i più conosciuti e/o rinomati, tuttavia solo raramente trovano valorizzazione commerciale; fatta eccezione per i vini, neppure i prodotti riconosciuti DOP e IGP trovano, almeno fino al 2000, valorizzazione commerciale. I motivi di questa situazione sono i più diversi, riconducibili tuttavia in generale al mediocre grado di efficienza del sistema agroalimentare siciliano e nello specifico spesso al basso o modesto volume di produzione e/o alla dispersione territoriale delle imprese, che rendono il prodotto facilmente assorbibile dal mercato locale, al più regionale, con il quale le imprese per le loro piccole dimensioni hanno prevalente rapporto, o

ancora al sistema imprese poco orientato al marketing, per cui gran parte della produzione non trova preparazione per il consumo finale, anche quando per l'ammontare la produzione è destinata a mercati di consumo diversi da quello dell'area produttiva o dell'area regionale.

A queste essenziali motivazioni interne si aggiunge il fatto che alla metà del 2001 per le DOP e IGP sono state designate le autorità di controllo solo per il formaggio Ragusano (autorità pubblica di controllo Consorzio di Ricerca Filiera lattiero-casearia), per l'Arancia Rossa di Sicilia, il Capperò di Pantelleria, oli Monti Iblei e Valli Trapanesi (organismo privato autorizzato, per tutti, Agroqualità), mentre sono in attesa di organismi di controllo autorizzati l'oliva Nocellara del Belice, il formaggio Pecorino Siciliano, l'Uva Italia di Canicattì, l'olio Val di Mazara. In definitiva in Sicilia su 9 prodotti che hanno ottenuto il marchio solo per 5 è stato designato l'organismo di controllo, mentre a livello nazionale gli organismi di controllo sono stati designati per ben 93 su 112 prodotti. Fra i 19 prodotti con denominazione in attesa di riconoscimento di controllo autorizzati ben 4 sono siciliani.

In questa situazione generale dei prodotti tipici sul versante dell'offerta da parte delle imprese agricole ed agro-industriali, confermata nei valori dalla scarsa valorizzazione commerciale, fa riscontro una struttura della ristorazione pur'essa a carattere familiare, ma concentrata nelle province più popolate ed a maggiore intensità turistica, ed una struttura ricettiva di ospitalità basata prevalentemente sugli esercizi alberghieri (sotto questo aspetto in modo difforme rispetto al resto d'Italia) e concentrata nelle province più popolate, nei centri più importanti ed intensi per attività pubbliche e nelle aree a maggiore intensità turistica.

Riguardo al turismo la Sicilia registra, persino nel confronto con la media nazionale, un carattere diffuso di debolezza, anche se negli ultimi anni si osserva una certa vivacità in special modo per il movimento degli stranieri, che però continua a riguardare in modo consistente i mesi estivi e le località marine.

Il rapporto prodotti alimentari tipici e turismo, misurato seppure in modo specifico, parziale e datato nel periodo (giugno-luglio 2001) in una area di turismo intenso, ma classico e rinomato come Cefalù, che peraltro trovasi all'interno del Parco delle Madonie ed è vicina al Parco dei Nebrodi, non ha fatto emergere aspetti di particolare valorizzazione dei prodotti tipici locali, anche se qualche attenzione si riscontra per la gastronomia regionale.

Quest'ultimo aspetto però è più sollecitato dalla domanda degli ospiti stranieri, che di quelli italiani, fra cui i meno attenti ed interessati risultano proprio

i siciliani.

Il contesto del lavoro evidenzia in definitiva che le imprese agricole ed agro-industriali e le imprese della ristorazione e della ricettività non riescono a valorizzare tecnicamente e commercialmente la grande potenzialità di tipicità espressa dal territorio; probabilmente alla base di tali limiti vi è una diffusa e carente cultura professionale che le istituzioni pubbliche (tecniche, scientifiche, dei servizi) finora non sono riuscite a migliorare.

Una convinzione diffusa in Sicilia è che i mercati vanno conquistati con piani e strategie di marketing, convinzione tecnico-scientifica corretta, se però l'opinione corrente, anche politica, non intendesse per tali azioni prettamente promozionali, quasi sempre di natura pubblica e/o con supporto e contributo finanziario pubblico. In tal modo le imprese sono sollecitate dalle istituzioni pubbliche a partecipare ad appuntamenti e manifestazioni locali, regionali, nazionali, talvolta internazionali, indipendentemente dalla potenzialità produttiva dell'impresa e dal grado di lavorazione commerciale del prodotto.

Insomma il sistema dei servizi pubblici ed istituzionali ritiene che lo sviluppo economico e territoriale si possa perseguire operando sul lato della domanda, con il risultato che talvolta si fanno campagne promozionali in assenza del prodotto sul mercato, creando così negatività quanto meno per l'immagine territoriale della Sicilia.

L'agricoltura siciliana presenta un dualismo stridente; eclatante a tal proposito quello della filiera vitivinicola: da una parte le imprese orientate al marketing, purtroppo ancora poche, dove le azioni di marketing sono supportate da continue innovazioni di prodotto, di processo, di organizzazione nell'ambito territoriale, con produzioni DOC e soprattutto IGT in bottiglia, dall'altra parte le imprese, la maggioranza, fra cui le cantine sociali (con qualche brillante eccezione), che intercettano la gran parte della produzione enologica commercializzata allo stato sfuso, ottenuta con processi sostanzialmente tradizionali e con lente innovazioni varietali e tecnologiche.

Questa situazione dualistica, seppure in misura meno evidente ed accentuata, si riscontra nelle altre filiere delle produzioni agricole.

In questa realtà produttiva non sorprende dunque la insufficiente valorizzazione economico-commerciale delle produzioni tipiche, in special modo le grandi produzioni come arance, uva, olio, formaggi, che hanno il riconoscimento DOP o IGP, o quelle in attesa di riconoscimento (uva da tavola di Mazzarrone, pomodoro ciliegino di Pachino, melone di Pachino, fico d'india dell'Etna e di Santa Margherita Belice, arancia di Ribera, pistacchio verde di

Bronte, pesca di Leonforte, limone di Siracusa, mandorla di Agrigento e di Avola, olio d'oliva Monte Etna, Valle del Belice e Valdemone), o ancora i numerosi prodotti individuati nei decreti regionale e ministeriale.

Se questa è la situazione della produzione alimentare tipica, non migliore si presenta la situazione sul fronte del turismo, che nella sua impostazione strutturale basata sull'ospitalità alberghiera, non valorizza adeguatamente il territorio nella espressione delle sue risorse culturali, storiche, paesaggistiche, naturali, agroalimentari.

La Sicilia in tal modo non fruisce ancora adeguatamente del grande flusso del turismo che coinvolge l'area mediterranea: 220 milioni di turisti, specialmente durante il periodo estivo, con una incidenza del 30% delle spese vacanze di tutto il mondo. Flusso turistico che si prevede arriverà a 350 milioni nei prossimi vent'anni.

L'impostazione politico programmatica di Agenda 2000 che si trova nel POR Sicilia 2000-2006 (Programma Operativo Regionale) prevede interventi a sostegno delle produzioni tipiche e del turismo, come interventi strutturali ed infrastrutturali mirati a migliorare l'efficienza delle imprese agricole ed agroalimentari e dei territori rurali. La questione che si pone riguarda la efficienza della spesa da parte della pubblica amministrazione, che però all'oggi suscita qualche perplessità e notevoli preoccupazioni.

QUESTIONARIO SULL'IMPIEGO DEI PRODOTTI TIPICI NELLA RISTORAZIONE NEL COMUNE DI CEFALÙ

1. Tipo di esercizio

Ristorante Albergo Agriturismo Trattoria

Altro

N° coperti

Durata dell'attività di ristorazione:

Tutto l'anno Stagionale Periodo

Prezzo medio

2. Menù e prodotti tipici

Indicare le ricette proposte nel menù a base di prodotti tipici

Antipasti: _____

Primi piatti: _____

Secondi piatti:

Dessert:

Incidenza dei piatti tipici nel complesso dei piatti proposti:

.....

.....

.....

Indicare se vi sono variazioni stagionali nei piatti tipici proposti dal menù:

.....

.....

.....

.....

.....

Note:

.....

.....

.....

3. Carta dei vini:

Vini Siciliani:

Etichetta	Casa vinicola	Quantità acquisita

Vini di altra provenienza:

Nazione	Regione	numero etichette proposte	Quantità acquisita

4. Tipologia della clientela:

Locale Periodo di maggiore presenza:

Nazionale	Provenienza:	Periodo di maggiore presenza:
	Provenienza:	Periodo di maggiore presenza:
	Provenienza:	Periodo di maggiore presenza:

Estera	Provenienza:	Periodo di maggiore presenza:
	Provenienza:	Periodo di maggiore presenza:
	Provenienza:	Periodo di maggiore presenza:

Provenienza:	Periodo di maggiore presenza:
Provenienza:	Periodo di maggiore presenza:
Provenienza:	Periodo di maggiore presenza:

Qual è il tipo di clientela maggiormente interessata alla gastronomia tipica?

Locale % Nazionale % Estera %

Qual è il tipo di clientela maggiormente interessata ai vini siciliani?

Locale % Nazionale % Estera %

Bibliografia

AGRA: Annuario Industria Alimentare in Italia, 2001.

Bacarella A. (1995), *Lo scenario macroeconomico delle diverse agricolture siciliane*, Dipartimento EITA, Università degli Studi di Palermo.

Balsamo P. (1803), *Memorie economico-agrarie riguardanti il Regno di Sicilia*, Stamperia Reale, Palermo.

Basile G. (1994), *La cucina siciliana tra storia e leggenda*, Flaccovio, Palermo.

Calabrese F. (1998), *La favolosa storia degli agrumi*, L'EPOS, Palermo.

Correnti P. (1971), *La gastronomia nella storia e nella vita del popolo siciliano*, Ecotur, Milano.

Correnti P. (1976), *Il libro d'oro della cucina e dei vini siciliani*, Mursia, Milano.

Cantarelli F. (a cura di) (1998), *Rapporto sullo stato dell'Agro-Alimentare in Italia nel 1997 e 1998*, Franco Angeli, Milano.

Commissione Europea (1999), *Libro bianco sulla sicurezza degli alimenti*.

Costanzo E. e Liberto M. (2001), *I prodotti dell'isola del sole*, Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste.

Giocalone R. 1992), *Guida alla gastronomia siciliana*, Ed. Orlando Fabio, Palermo.

INEA (2000), *Annuario dell'Agricoltura Italiana*, volume LIV.

ISMEA, *La filiera del vino e delle uve da tavola in Sicilia*, 2000 e 2001.

ISMEA (1998), *Le produzioni agroalimentari di qualità*.

ISMEA (2001), *Le tendenze del settore agroalimentare in Italia*.

ISMEA, *Osservatorio territoriale e sui prodotti agricoli: I prodotti agroalimentari protetti in Italia*, marzo 1999, luglio 2000, luglio 2001.

ISTAT (1996), Censimento intermedio dell'industria e dei servizi.

ISTAT, (2001), Il marketing del vino.

ISTAT, Statistiche dell'Agricoltura, anno 1999 e 2000.

ISTAT, Statistiche del Turismo, anno 1999 e 2000.

Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato, Dipartimento del Turismo: La marca Italia – Analisi di marketing del turismo oltre il 2000, 1999, Touring Club Italiano.

Nomisma (2000), Prodotti tipici e sviluppo locale.

OMT (1999), Tourisme Horizon 2020, Nouvelles previsions.

Pastena B. (1989), *Civiltà della vite in Sicilia*, Istituto Regionale della Vite e del Vino, Palermo.

Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste (1996), Guida agroalimentare dei prodotti tipici siciliani.

Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste (1999), Prodotti tipici e produzioni agroalimentari della Sicilia.

Regione Siciliana, Assessorato Cooperazione Commercio Artigianato Pesca (1989), Catalogo Agroalimentare della Sicilia.

Regione Siciliana, Assessorato Cooperazione Commercio Artigianato Pesca (1989), 1^a Conferenza regionale per il commercio.

Regione Siciliana, Assessorato del turismo, delle comunicazioni e dei trasporti (2001), Primo rapporto sul turismo in Sicilia, Mercury s.r.l.

Rivista di Economia Agraria, vari numeri.

Rivista di Economia AgroAlimentare, vari numeri.

Rivista Largo Consumo, vari numeri.

Rivista La Sicilia ricercata N° 5.

SIDEA, Atti del XXXIII e XXXVI Convegno di Studi, 1996 e 1999.

Smith M. D., Storia della Sicilia medioevale e moderna, Ed. Laterza.

Storia d'Italia (1998), L'alimentazione, Giulio Einaudi Editore.

Touring Club Italiano (2000), L'annuario del turismo.

Finito di stampare nel mese di luglio 2003
presso lo stabilimento tipografico
Anteprima s.r.l.
- Palermo -

Via Castellana, 108 - 90135 Palermo ☎ 091 673 27 81 📠 091 673 27 54

www.anteprima.tv
E-mail: anteserv@tin.it