

Innovazione, startup e bucce d'arancia

Le nuove frontiere dell'arancia rossa di Sicilia



E' possibile **perdere** una battaglia commerciale avendo a disposizione il **miglior prodotto** disponibile sul mercato? La risposta è assolutamente sì, soprattutto se parliamo di **arance** e ci spostiamo a latitudini siciliane.

Ci troviamo nella Piana di Catania, tra la provincia **etnea** e quella di Siracusa. **L'Etna** è il grande padrone, visibile da ogni angolo e svettante su ogni collina. Può portare venti freddi e **gelate**, ma contribuisce a rendere fertile il terreno e creare un **microclima unico** per lo sviluppo di quella che è considerata da tutti la migliore arancia al mondo: l'arancia rossa siciliana, nelle varietà Moro, **Tarocco** e Sanguinello.

Raccolgo o non raccolgo?

Ogni anno in Sicilia si producono circa 10-12 milioni di tonnellate (fonte: ISMEA). La quota di **scarti** e macero è in **crescita**, ed in centinaia di ettari di agrumeto il prodotto **non viene neppure raccolto**: troppo alti i costi di raccolta a fronte di un prezzo di vendita ridottissimo. Resta sugli alberi, **cade**, si rovina, e nel migliore dei casi viene raccolto da ambulanti che lo rivenderanno poi a 50 centesimi al chilo a bordo strada, con tanto di cartellone pubblicitario "**arance rubate**". Eppure al supermercato e nei bar, quando arriva, l'arancia viene spesso venduta a prezzi tutt'altro che popolari. La **filiere** assorbe spesso più di 4/5 del prezzo finale, con i **produttori** a raccapezzarsi con le briciole.

Nello stesso anno, in Italia e nel resto dell'Europa, arance **spagnole**, **marocchine** ed israeliane invadono il mercato a prezzi concorrenziali. Andando in un centro commerciale a Catania o Palermo, non troverete spesso e volentieri le arance rosse, ma **biondicie varianti** dall'accento spagnolo o magrebino. L'arancia rossa sembra essere sempre più relegata ad un ruolo di nicchia, di elite, quasi esotico.



Per quale motivo?

Il principale motivo della disfatta dell'arancia rossa siciliana è senza dubbio la totale **manca**za di **coordinamento** ed organizzazione di **filiera**, cui si abbinano carenze nel **marketing** e nella costruzione di un marchio forte. In **Spagna**, i produttori sono raggruppati in **consorzi** efficienti, le produzioni vengono fatte su larga scala, e sono presenti pochi ma grandi impianti di lavorazione del fresco. In **Sicilia** è deserto, con una miriade di **piccoli produttori** incapaci di comunicare tra loro e con una costellazione di micro- impianti di lavorazione, senza una voce comune ed un potere contrattuale forte da contrapporre alla **grande distribuzione**. Che semplicemente **impone il prezzo** o preferisce contrattare con i grandi interlocutori stranieri.



Nuovi spunti per nuove imprese

Ma le straordinarie **proprietà** dell'arancia siciliana, oltre al crescente numero di scarti e prodotti abbandonati, stanno scatenando la **fantasia** di scienziati ed imprenditori, tutti in fila per la creazione di **nuovi prodotti** basati sull'oro rosso della trinacria.

Il **Progetto Sagro** ad esempio punta alla realizzazione di **celle solari** rese **fotosensibili** grazie ad alcuni pigmenti ed estratti dell'agrumo siculo. Queste potranno portare quindi alla costruzione di **parchi fotovoltaici** convenzionali ma anche di pellicole fotosensibili da applicare sulle pareti degli edifici. Nato dalla Collaborazione del Dipartimento di Tecnologie agroalimentari della Facoltà di Agraria di Catania e del Dipartimento energia e trasporti di Messina del CNR, ha a disposizione un **finanziamento** complessivo di quasi 1,5 milioni di euro,

Il progetto **Orange Fiber** è invece finalizzato alla creazione di una **fibra vegetale** per la moda ricavata appunto dagli **scarti** delle **arance**. Inoltre, la fibra è integrata di sistemi nanotecnologici per il rilascio di **vitamine** direttamente sulla pelle dell'utilizzatore, coniugando così **riciclo**, **benessere** ed **etica**. Il progetto è portato avanti da due giovani imprenditrici catanesi con il sostegno del Politecnico di Milano.



Fuori dal nostro paese, il **progetto OPEC** sta sviluppando una tecnologia per ricavare **bioetanolo** proprio dalle bucce dell'arancia. La tecnica si basa sull'utilizzo di micro-onde che estraggono dei **distillati** utilizzabili appunto come carburanti alternativi. Si possono inoltre estrarre fragranze da usare nell'industria **cosmetica e farmaceutica**. Il progetto è capeggiato dalle Università di York, San Paolo e Cordoba che stanno sviluppando la **prima fabbrica** proprio a York, una volta terminata la fase sperimentale in laboratorio.

L'arancia rossa ha sicuramente bisogno di essere **rilanciata** per quella che è la sua funzione elementare, **nutrizionale**, come **frutto** o derivato. Si aprono però spunti per **nuove applicazioni**, che accoppiate al rilancio del prodotto arancia in quanto tale avranno la possibilità di restituire il **lustro** di un tempo all'oro rosso di Sicilia.

Vi consigliamo di **conservare** la **buccia** la prossima volta che mangerete un'arancia.