

Ateneo

Expo, l'Ateneo porta il proprio contributo scientifico a Milano sull'agrobiodiversità mediterranea e gli 'ori' di Sicilia

Domani pomeriggio nell'auditorium del Padiglione Italia, alle 18:30, una tavola rotonda promossa dalla Crui

23 giugno 2015

Domani pomeriggio le Università di Catania, Messina e Palermo, saranno protagoniste a Expo 2015 con il proprio contributo di ricerche e innovazioni.

Nell'auditorium del Padiglione Italia, a partire dalle 18,30 si terrà la tavola rotonda promossa dalla Conferenza dei rettori (Crui) sul tema "Agrobiodiversità e filiere produttive siciliane strategiche nel Mediterraneo. Agrumi, grano e olio: gli 'ori' di Sicilia" che vedrà attivamente coinvolti gli studiosi dei tre atenei dell'Isola.

Questi settori rappresentano da un lato la storia dell'agricoltura siciliana, con importanti testimonianze e riferimenti di valenza storica, culturale e paesaggistica, dall'altro dei traguardi dell'innovazione. Durante l'evento, saranno evidenziate le qualità che questi tre settori, esempi di agrobiodiversità, offrono al territorio siciliano. Tutte e tre le filiere verranno rappresentate dalle origini sino agli sviluppi in corso e sul ruolo che l'innovazione agronomica e tecnica può offrire per la sostenibilità delle produzioni.

Una significativa anteprima del contributo delle Università siciliane all'esposizione universale di Milano era stato presentato in anteprima a Catania in occasione della manifestazione "Unict per Expo" che si era svolta nei palazzi storici universitari etnei lo scorso 22 maggio.

I tre atenei isolani, promotori nella regione Sicilia di iniziative di ricerca a supporto delle

principali filiere agroalimentari, presenteranno pertanto, in occasione di Expo, un momento di approfondimento e di confronto su tre comparti strategici: gli agrumi, l'olivo e l'olio, e il grano, emblematicamente definiti "gli ori di Sicilia".

Tali comparti rappresentano, da un lato, la storia dell'agricoltura siciliana con importanti testimonianze e riferimenti di valenza economica, culturale e paesaggistica, dall'altro rappresentano delle frontiere per le possibilità di innovazione. Con riferimento ai primi aspetti verranno tratteggiati quei caratteri che hanno storicamente determinato la centralità della Sicilia nel più ampio contesto mediterraneo, grazie anche al contributo della crescita economica generata dai settori della granicoltura, dell'olivicoltura e dell'agrumicoltura, sia pure in epoche significativamente diverse, e fino ad arrivare ai giorni nostri con alcune testimonianze dirette dal mondo dell'imprenditoria.

Saranno inoltre evidenziati gli aspetti della straordinario patrimonio di agrobiodiversità che agrumi, frumento ed olivo offrono in Sicilia e che in molti casi contribuiscono alla qualificazione delle rispettive filiere produttive. Per ciascuna delle filiere individuate verrà offerto un contributo di conoscenze sull'evoluzione del comparto, sulle dinamiche in atto e sul ruolo che le innovazioni di natura agronomica e tecnica possono offrire per la sostenibilità delle produzioni. Non verrà peraltro trascurata l'attenzione che tali prodotti a vario livello suscitano in ambito medico e più in generale salutistico nel contesto della tradizionale dieta mediterranea.

In particolare con riferimento agli agrumi, già dal XVIII e XIX secolo la Sicilia si è affermata come luogo ideale per la coltivazione ed il commercio di aranci, limoni, mandarini e simili e, ancora oggi, l'Isola mantiene una posizione preminente a livello internazionale per la trasformazione e produzione di derivati agrumari e assume importanza anche per nuovi ambiti, quale quello ornamentale. Ogni agrume è in qualche modo testimone di epoche e di civiltà, di tradizioni e di storia ed oggi la filiera, in fase di profondo riassetto, è chiamata a interrogarsi rispetto alle sollecitazioni derivanti da nuove sfide e minacce di natura fitosanitaria e dalle richieste di un consumatore sempre più attento ed esigente nei confronti della salubrità delle produzioni e degli aspetti salutistici.

Il grano è, anche secondo la mitologia, uno dei simboli della agricoltura in Sicilia (già granaio d'Europa in epoca romana); la coltivazione del frumento, in particolare di tipo duro, caratterizza da sempre anche paesaggisticamente estese aree dell'entroterra siciliano e anzi assieme alla vite e all'olivo determina quella che secondo una felice definizione dello storico Fernand Braudel è stata appellata come "triade di civiltà" e "bioindicatore di mediterraneità" a segnarne il forte carattere identitario. Anche per il settore della granicoltura e per la filiera collegata l'occasione dell'evento verrà sfruttata in termini di analisi dei rischi e delle opportunità offerte dall'epoca della globalizzazione. In tale contesto verrà enfatizzato, nell'ambito della tematica dell'agrobiodiversità, il contributo che il recupero dei grani antichi siciliani può offrire al rilancio del settore.

La coltivazione dell'olivo trova in Sicilia origini antiche e la sua stessa storica diffusione è emblematica delle diverse civiltà che nell'Isola si sono storicamente succedute a partire dai Fenici. Nel corso degli anni, la produzione di olio di oliva extravergine siciliano di qualità è cresciuta, ed è oggi internazionalmente riconosciuta come confermano i numerosi premi e riconoscimenti attribuiti a prodotti d'eccellenza che fanno leva sul vasto e per certi versi ancora non del tutto esplorato patrimonio varietale. La sfida del futuro al centro del dibattito all'interno dell'evento, riguarda dunque non solo i temi della qualità ma necessariamente anche quello della sostenibilità economica che non può prescindere dalla tracciabilità dei prodotti e dalla razionalizzazione delle tecniche colturali, secondo le più moderne acquisizioni della ricerca scientifica.

La tavola rotonda del primo luglio - moderata dalla giornalista Josephine Condemi, Nòva24 (Il Sole 24 ore) - si aprirà con la 'lectio magistralis' di Henry Bresc, illustre storico dell'Università di Parigi X Nanterre, studioso del Mediterraneo e del rapporto tra Sicilia e Mediterraneo, sul tema "Zuccheri, burro, tonno salato e pane bianco. Cuccagna, gusti e

paradossi nella Sicilia medievale".

Seguiranno gli interventi dei docenti dell'Università di Catania Stefano La Malfa sul "Germoplasma e nuove varietà agrumicole", Paolo Guarnaccia su "Germoplasma e frumento di rinnovato interesse"; dell'Università di Palermo Giuseppe Barbera (Il paesaggio), Ettore Barone (Il patrimonio varietale olivicolo siciliano: tra storia e attualità) e Antonio Carroccio (Gluten sensitivity: un'epidemia in corso. Mito o realtà?); dell'Università di Messina, Paola Dugo e Nicola Cicero (Tradizioni agroalimentari siciliane), Elena Santagati (Grano: Sicilia antica e network mediterraneo) e Vincenzo Chiofalo (Recupero e usi dei sottoprodotti di agrumi, grano e olio d'oliva).

Tra i relatori anche Federica Argentati del Distretto agrumi di Sicilia, Manfredi Barbera dei Premiati oleifici Barbera, Adriana Santonocito ed Elena Arena di Orange Fiber e Vilfredo e Simona Raymo della "Simone Gatto", e il prof. Biagio Pecorino (Università di Catania), presente nella sua qualità di rappresentante del Distretto unico Cereali di Sicilia.