

**UNIVERSITÀ TELEMATICA “e-Campus”**

Facoltà di ECONOMIA

Corso di laurea in ECONOMIA E COMMERCIO

**LA MANDORLA DI AVOLA.  
ANALISI STORICO-ECONOMICA  
DALLE ORIGINI AD OGGI.**

Relatore: Prof.ssa Angelina Marcelli

Tesi di Laurea di:

Stella Graziella

Matricola n.003003389

Anno accademico 2013-2014



Il/la sottoscritt\_ \_\_\_\_\_(nome) \_\_\_\_\_(cognome)

N° di matricola\_\_\_\_\_ nat\_ a\_\_\_\_\_ il\_\_\_\_\_

autore della tesi dal titolo \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

AUTORIZZA

NON AUTORIZZA

la consultazione della tesi stessa, fatto divieto di riprodurre, parzialmente o integralmente, il contenuto.

Dichiara inoltre di:

AUTORIZZARE

NON AUTORIZZARE

per quanto necessita l'università telematica e-Campus, ai sensi della legge n.

196/2003, al trattamento, comunicazione, diffusione e pubblicazione in Italia e all'estero dei propri dati personali per le finalità ed entro i limiti illustrati dalla legge.

Data\_\_\_\_\_ Firma\_\_\_\_\_

## **Indice**

<i>Introduzione</i>	p.1
<i>Capitolo 1</i>	
<b><i>Caratteristiche della mandorla: uno sguardo introduttivo</i></b>	p.3
1.1 Caratteri botanici	p.4
1.2 La mandorla nella tradizione classica	p.5
1.3 Un cenno alla mitologia	p.6
1.4 Proprietà del frutto e ambiti di utilizzo	p.6
1.5 La mandorla nella medicina	p.8
1.6 Le origine della coltura	p.9
1.7 Le tre cultivar d'eccellenza	p.11
1.8 In sintesi	p.12
<i>Capitolo 2</i>	
<b><i>Entità della produzione nelle tappe fondamentali della storia</i></b>	p.15
2.1 Andamento della produzione nel tempo: uno sguardo generale	p.17
2.1.1 La produzione mandorlicola in Italia	p.17
2.1.2 La produzione mandorlicola in Sicilia	p.19
2.2 La mandorlicoltura tra 700 e 800: contesto storico-economico	p.21
2.2.1 Il primato dell'agricoltura in Italia	p.21
2.2.2 Suddivisione della popolazione: le classi sociali	p.22
2.2.3 Il mercato del lavoro agricolo	p.23
2.2.4 Politiche a favore dello sviluppo dell'agricoltura	p.23
2.2.5 L'agricoltura in Sicilia	p.24
2.2.6 Il mercato del lavoro siciliano	p.25

2.2.7	Il fenomeno dell'Enfiteusi	p.26
2.2.8	Il fenomeno dell'Emigrazione	p.27
2.2.9	La Sicilia e la prevalente produzione di mandorla	p.27
2.2.10	La raccolta manuale ed il commercio	p.28
2.2.11	Produzione ed esportazione di mandorla	p.29
2.3	La mandorlicoltura del 900: contesto storico-economico	p.30
2.3.1	L'agricoltura fra storia e politica: verso l'industrializzazione	p.30
2.3.2	Nel secondo dopoguerra: la Riforma Agraria	p.31
2.3.3	La Sicilia agricola: storia e politica	p.32
2.3.4	Il fenomeno dell'emigrazione meridionale	p.33
2.3.5	La mandorlicoltura nella prima metà del '900	p.34
2.3.6	Un esempio di fabbrica nel 1912	p.35
2.3.7	L'inizio del declino della mandorlicoltura	p.35
2.3.8	Cause della crisi	p.37
2.3.9	L'espansione culturale a favore della crisi	p.38
2.3.10	L'incidenza della concorrenza e l'avanzamento californiano	p.38
2.3.11	Il paradosso italiano e la Mandorla di Avola	p.39

### *Capitolo 3*

	<b><i>Prospettiva mondiale ed interventi a favore della mandorlicoltura italiana</i></b>	p.41
3.1	Il commercio mondiale di mandorla oggi	p.41
3.2	La produzione in Italia oggi	p.43
3.3	L'Italia e la California: dinamiche di mercato	p.45
3.4	Il settore mandorlicolo italiano: prezzi e costi di produzione	p.46
3.5	La produzione di mandorla con metodo "Biologico"	p.47
3.6	Aiuti pubblici a favore dalle coltivazione di mandorlo	p.48
3.7	Azioni per la promozione della filiera nazionale	p.50
3.8	Il Consorzio di Tutela della Mandorla di Avola	p.51
3.9	Analisi tecniche delle operazioni di rilancio della filiera	p.52
3.10	In sintesi.	p.54

*Conclusioni* p.55

*Ringraziamenti* p.57

*Elenco delle tabelle* p.58

*Bibliografia* p.59

*Sitografia* p.59

*A mio padre,  
perchè le promesse sono fatte per essere mantenute,  
ed i sogni sono fatti per essere realizzati.*

## **Introduzione**

*“Quel filo invisibile che lega usi tradizioni del mandorlo, in una comune matrice che fa del mandorlo una pianta che oltrepassa i confini e unisce idealmente i popoli”*, così il Dirigente Generale dell’ Assessorato Agricoltura e Foreste di Palermo, Dario Caltabellotta, definisce la pianta di mandorlo, nell’introduzione del testo “Sulle Orme del Mandorlo” pubblicato dall’International Society for Horticulture Science, nel 2006.

La scelta di introdurre questo lavoro con la definizione del dott. Caltabellotta, è legata alla personalissima visione della mandorla come parte saliente del patrimonio italiano, non solo da un punto di vista agro-alimentare, ma anche, e soprattutto, da un punto di vista culturale, sociale ed economico, legato saldamente alle tradizioni dell’Italia.

Obiettivo di questa tesi è la ricostruzione dell’entità della produzione di mandorla in Italia ed in Sicilia, attraverso un’escursione nei secoli’ 800 e ‘900 ,fino ai giorni nostri, passando per un’approfondita analisi dell’andamento politico, sociale ed economico che hanno caratterizzato i secoli, ed in cui la coltura di mandorla si sviluppa.

All’individuazione delle caratteristiche botaniche ed organolettiche del frutto, e dell’uso di questo nelle tradizioni popolari degli italiani, evidenziandone le proprietà nutrizionali, il lavoro seguirà nella analisi di dati “grezzi” relativi all’evoluzione dell’agricoltura nel corso del tempo, e del contesto politico e sociale che fanno da scenario influenzandone l’andamento di sviluppo.



Seguirà la successiva scrematura dei dati ritenuti più incisivi per una futura rilevazione dell'andamento della produzione mandorlicola rispetto all'evoluzione agricola del paese.

La costruzione dell'elaborato si sviluppa in due sensi: andamento di agricoltura e commercio nel corso del tempo, e la contemporanea entità di produzione della mandorla, che evidenzierà, con lo scorrere delle informazioni, un rapporto contro tendenza dello sviluppo della coltura mandorlicola, rispetto all'andamento commerciale agricolo ed ai mercati di riferimento.

La realtà paradossale della mandorlicoltura italiana, che la tesi si impone di evidenziare, è l'obiettivo principale del mio lavoro. L'ultima parte dell'elaborato consiste nella determinazione delle azioni a favore del ripristino di un glorioso passato, in una visione di ritorno alle origini, in chiave moderna e nella prospettiva di globalizzazione, quasi ad essere un'esortazione al lettore al ritorno alla mandorlicoltura, raggiungendo così il mio obiettivo iniziale.

## **Capitolo 1**

**Caratteristiche della mandorla:  
uno sguardo introduttivo.**

Scopo del capitolo è quello di fornire un generale quadro informativo sulle caratteristiche botaniche del frutto in analisi, e delle peculiarità distintive che la rendono fonte di inestimabile valore economico, culturale e sociale nella storia dei secoli.

### **1.1 Caratteri botanici**

Il mandorlo appartiene alla famiglia delle Rosacee ,sottofamiglia Prunoide, genere Prunus, specie Amygdalus. E' una pianta longeva(lunga 8-10 m) ,molto rustica e capace di sopravvivere in condizioni di lunga siccità<sup>1</sup>.

Le foglie sono strette, di forma lanceolata e seghettate . Il frutto è una drupa che presenta esocarpo carnoso, di colore verde, spesso peloso, ed endocarpo legnoso all'interno del quale è contenuto il seme (mandorla).

Numerosi illustri studiosi hanno da sempre evidenziato le caratteristiche tipiche e distintive di questo frutto, a partire dalla fioritura spontanea e precoce che può oscillare dai primi di Gennaio (ed anche Dicembre), come nel caso delle cultivar denominate Mandorla di Avola, alla metà di Marzo. Durante il periodo della fioritura i mandorli si ricoprono interamente di una moltitudine di fiori bianchi-rosati, creando sullo sfondo quasi ancora invernale un fresco gioco di colore, quasi ad anticipare la festa per la stagione del sole, della raccolta e della ricchezza<sup>2</sup>.

Il mandorlo riesce a svilupparsi, e risulta più produttivo in zone caratterizzate da clima caldo, non soggette a venti e gelate, ed in terreni asciutti (poco soggetti ad umidità).

Tali caratteristiche pedoclimatiche, sono quelle delle province di Siracusa e Ragusa,

---

<sup>1</sup> G.Bianca, *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872( p.29-34)

<sup>2</sup> G.Bianca, *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872(p.35-36)

dove il mandorlo infatti, prolifera e si sviluppa maggiormente, producendo una cultivar d'eccellenza ,di maggior rilievo per qualità e prezzo ,individuabile sicuramente nella cultivar “*Pizzuta*” diventata un marchio riconosciuto e ricercato con il nome di “*Avola Scelta*” che insieme alle altre due cultivar “*Fascionello* “ e “*Romana*”, è rinomato e ricercato in tutto il mondo con la denominazione “MANDORLA DI AVOLA”.<sup>3</sup>

## **1.2 La mandorla nella tradizione classica**

La presenza degli alberi di mandorlo, e l'uso di questo frutto nelle abitudini alimentari dell'uomo sono testimoniate largamente negli scritti di poeti ed autori di ogni tempo. Primissima testimonianza è riscontrata nel *Libro della Genesi*<sup>4</sup>, proprio ad evidenza della storicità del frutto che fiancheggia l'evoluzione dell'uomo, e nel *Libro di Geremia*<sup>5</sup>. Ma anche nella letteratura classica, con Virgilio nelle *Georgiche*<sup>6</sup> e tanti altri che non si sono sottratti dal menzionare l'uso del frutto e la sua radicata presenza. Nel corso del Medioevo una vasta documentazione attesta non solo l'uso ma anche il commercio di mandorla, che in quei tempi era di notevole consistenza, come testimoniato da un inventario svolto da Jeanne d'Ivrea, all'epoca Regina di Francia<sup>7</sup>. Inoltre i classici storici ci spingono alla consapevolezza della larga diffusione della presenza di mandorli in

---

<sup>3</sup>

[www.italiangourmet/temi/Generale/news/Eccellenze\\_agroalimentari\\_focus\\_sulla\\_man\\_11122011.aspx](http://www.italiangourmet/temi/Generale/news/Eccellenze_agroalimentari_focus_sulla_man_11122011.aspx)

<sup>4</sup> *Libro della Genesi*, Giacobbe lascia partire Beniamino, cap. 43, v.11.

<sup>5</sup> Geremia, *Due visioni: il mandorlo e la pentola*, cap.1, vv.11-12

<sup>6</sup> Virgilio Marone Publio, *Le Georgiche*, I Libro, vv.187-188.

<sup>7</sup>

[http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com\\_docman&task=cat\\_view&gid=10&Itemid=33](http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=10&Itemid=33)

numerosissimi paesi del mondo, poiché la provenienza di questi documenti è imputabile a una moltitudine di paesi e non contestualizzata ad uno solo<sup>8</sup>.

### **1.3 Un cenno alla mitologia**

La mitologia greca si riconduce al mandorlo con un racconto di Omero. Egli scrive di due innamorati, Fillide, una principessa tracia ed Acamante, eroe greco che partecipò alla spedizione dei greci a Troia. Si narra che Acamante aveva promesso alla sua amata, che al tempo del ritorno dalla guerra, l'avrebbe sposata. Ritorno che tardò molto, e che indusse Fillide alla disperazione al punto da volersi lasciare morire. La Dea Atena, colpita dalla tragedia d'amore, trasformò Fillide in uno splendido albero di mandorlo, così che potesse continuare a vivere, seppur vegetale. Ma Acamante tornò, e trovò la principessa ormai tramutata in albero. L'eroe corse a cercare l'albero e una volta trovato lo abbracciò con amore. Fillide, che non poteva più rispondere all'abbraccio, dimostrò il suo amore ad Acamante con un' esplosione di fiori bianchi dai rami. La leggenda viene ricordata ogni anno nel tempo della fioritura dei mandorli<sup>9</sup>.

### **1.4 Proprietà del frutto e ambiti di utilizzo**

Da sempre sono conosciute le infinite proprietà nutrizionali e salutistiche di questo frutto. A tal proposito è possibile individuare i diversi ambiti in cui la mandorla viene utilizzata, classificandole per destinazione di uso finale e ambito di utilizzo<sup>10</sup>:

---

<sup>8</sup> AA. VV. *Sulle Orme del Mandorlo. Coltura e cultura, folklore e storia, tradizioni e usi*, CRA-ISF, 2006

<sup>9</sup> [www.consorziodeitempli.ag.it/il-mito-del-mandorlo-in-fiore.html](http://www.consorziodeitempli.ag.it/il-mito-del-mandorlo-in-fiore.html)

<sup>10</sup> [www.consorziomandorlaavola.it](http://www.consorziomandorlaavola.it)

- *Nella pasticceria*, e in particolare nella tradizione dolciaria siciliana la mandorla è alla base di innumerevoli specialità di fama mondiale.

Fra questi è possibile ricordare la pasta di mandorla, il torrone, i biscotti, la confettura, il marzapane, il budino, il latte di mandorla e tantissime altre che sono ancora dolci ricercatissimi ed apprezzati, e da non dimenticare l'uso delle mandorle come decorazioni dei dolci, e consumate con copertura di zucchero o caramellate<sup>11</sup>.

- *Nella confetteria* Degno di un cenno particolare è l'uso della mandorla nella confetteria. L'uso dei confetti è legato da sempre a una tradizione particolare di carattere squisitamente siciliano (si pensa che tale tradizione risalga ai Romani), cioè quella di offrire i confetti nelle occasioni di festa (matrimoni, battesimi, lauree, ecc...), il carattere distintivo delle diverse cerimonie è riconoscibile nel confetto stesso in relazione al colore della confettura esterna (bianco per i matrimoni, color argento per il 25° anniversario di matrimonio, chiamate per l'appunto nozze d'argento, rosso per le lauree e così via). Inoltre la confetteria siciliana ha riscosso enorme successo nel mercato nazionale ed internazionale per le specifiche caratteristiche che le cultivar di questo paese presentano, e che si adattano naturalmente alle esigenze della confetteria, e che da sempre sono le preferite nei mercati che si approvvigionano delle mandorle di ottima scelta per pregiata confetteria<sup>12</sup>.

- *Nella cosmesi* L'alta concentrazione di vitamina E, B e di Minerali presenti nella mandorla, consentono l'estrazione di un olio di mandorle altamente usato nel campo della cosmesi. L'olio, insieme a creme per il corpo e per il viso, viene

---

<sup>11</sup> AA. VV. *Sulle orme del Mandorlo. Coltura e cultura, folclore e storia, tradizione e usi*, CRA-ISF, 2006.

<sup>12</sup> [http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=31&Itemid=27](http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com_content&view=article&id=31&Itemid=27)

utilizzato nelle pelli particolarmente secche e screpolate ed ha un effetto emolliente e rigenerante. A tal fine viene usato su viso, corpo, e parti del corpo maggiormente esposte alla screpolatura, e in particolare su anziani e bambini. Ma ne è diffuso anche il largo uso fra i soggetti per contrastare i radicali liberi e prevenire gli effetti dell'invecchiamento, e dalle donne per combattere la cellulite, poiché tende a diminuire la ritenzione idrica favorendo la circolazione sanguigna<sup>13</sup>.

- *Nella cucina* Nella cucina tradizionale mediterranea, e specie in quella siciliana e pugliese, la mandorla è largamente usata quale elemento essenziale o decorativo. Alcune specialità sono il *riso al latte di mandorla o all'arancia e mandorle*, il *pollo alle mandorle*, e l'elenco potrebbe protrarsi ancora a lungo<sup>14</sup>.

### **1.5 La mandorla nella medicina**

Sono numerosissimi gli studi scientifici di ricerca e salute, che si sono concentrati sugli effetti benefici che può portare l'assunzione di mandorla nell'uomo<sup>15</sup>.

Le proprietà nutrizionali<sup>16</sup> che contiene la mandorla, alta concentrazione di Proteine, Vitamine( specie E e B) e Minerali( Calcio, Ferro, Fosforo ,Magnesio, ecc...) hanno indotto tali studi a verificare l'integrazione di tali componenti nella dieta alimentare di soggetti sani e in soggetti portatori di patologie specifiche.

---

<sup>13</sup> [www.bellisubito.com/rimedi-naturali-e-fai-da-te/tutti-gli-usi-dellolio-di-mandorle-dolci/](http://www.bellisubito.com/rimedi-naturali-e-fai-da-te/tutti-gli-usi-dellolio-di-mandorle-dolci/)

<sup>14</sup> [http://www.mangiarebene.com/menu/ricette-di-stagione/ricette-con-le-mandorle\\_ID\\_170.htm](http://www.mangiarebene.com/menu/ricette-di-stagione/ricette-con-le-mandorle_ID_170.htm)

<sup>15</sup>

[http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=33&Itemid=25](http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com_content&view=article&id=33&Itemid=25)

<sup>16</sup> [www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=33&Itemid=25](http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com_content&view=article&id=33&Itemid=25)

E' stato osservato che, a seguito di studi sperimentali applicati a soggetti sani, l'assunzione di mandorle riduce il colesterolo LDL (colesterolo cattivo) e aumenta il colesterolo HDL( colesterolo buono) a favore della riduzione del rischio di patologie cardiovascolari<sup>17</sup>, inoltre, nei soggetti sani fumatori abituali, regola lo stress ossidativo e gli effetti dannosi sul DNA causati dal fumo, riduce l'effetto dell'invecchiamento dovuto all'eccesso di radicali liberi, prodotti in misura superiore dai fumatori<sup>18</sup>.

Sempre in soggetti sani, è stato osservato come l' assunzione di mandorle non altera il livello di insulina nel corpo, e riduce la concentrazione lipidica nel sangue, e stesso risultato si ha nei soggetti intolleranti al glucosio (diabete di tipo B), non si osservano modificazioni alterative dei valori glicemici, con notevole riduzione dei lipidi<sup>19</sup>. L'alta concentrazione di Calcio, favorisce naturalmente la calcificazione delle ossa. Inoltre la presenza nelle mandorle di Tirosina e Triptofano, rendono questo frutto un efficace antinfiammatorio e antidepressivo<sup>20</sup>. Ma gli studi sono innumerevoli, quanto gli effetti studiati e dimostrati, al fine di aumentare l' integrazione delle mandorle nelle abitudini alimentari quotidiane, e migliorare così la qualità della vita umana.

## **1.6 Le origini della coltura**

L'individuazione delle origini di questa coltura risulta difficile, poiché trattasi di una coltura che si sviluppa prevalentemente in maniera selvatica. Nonostante ciò, il

---

<sup>17</sup> Spiller GA, MillerA, Olivera K, Reynolds J ,Miller B, e altri (Giugno 2003), "Effetti di un regime dietetico con introduzione di mandorle crude o tostate, burro di mandorle tostate sulle lipoproteine del siero negli esseri umani", *E coll nutr*, 22(3):195-200.

<sup>18</sup> Jia X, Li N, Zhang W, Zhang X, K di Lapsley e altri, (2006)," Uno studio pilota sugli effetti del consumo di mandorla sul danno al DNA e sullo stress ossidativo nei fumatori", *Nutr Cancer*, 54(2): 179-83

<sup>19</sup> JenkinsDJ ed altri, ( Dicembre2006) ,"Le mandorle riducono la glicemia postprandiale, l'insulinemia e i danni ossidativi nei soggetti sani",*Nutr*, 136(12):2987-9

<sup>20</sup> <http://www.treedom.net/it/post/perche-le-mandorle-fanno-cosi-bene-alla-nostra-salute-204>



mandorlo è stato da sempre oggetto di indagini e approfondimenti da parte di innumerevoli studiosi che hanno cercato di individuarne le origini<sup>21</sup>.

Da un accurato studio<sup>22</sup> di ricostruzione delle origini della mandorlicoltura, e attraverso le testimonianze della coltivazione raccolte fra tutti i paesi dove la coltura è stata presente, è possibile individuare le origini della coltura nell' Asia Centro Occidentale, in particolare in Iran (alcuni scavi archeologici condotti in Azerbaijan, nel Caucaso meridionale ,nell'area di Khanlar, portarono alla scoperta di mandorle risalenti al 300 a.c.) ,e in Turchia ,in Siria e in Palestina( paesi in cui l'età del mandorlo è stimata in 4000 anni). Nel 700 a.c. da Turchia e Iran, il mandorlo viene importato in Cina, e attraverso il Bacino del Mediterraneo arriva in Europa nel V secolo a.c. . Furono i Greci ad introdurre questa coltura nel bacino del Mediterraneo ( tra gli antichi Romani infatti, la mandorla veniva individuata con il nome di "NOCE GRECA") per prima in Sicilia, la pianta si espande nel resto d'Italia, e nel resto d'Europa (Spagna, Germania, ecc...) per mezzo dell'espansione romana.

In Ucraina arriva nel VI secolo, e si espande lungo le coste della Crimea ( anche esistono scavi archeologici svolti in Ucraina che testimonierebbero la scoperta di mandorle nei sarcofaghi, rimandando dunque le origini a secoli prima) ed in Albania nel XVII. In Francia arriva solo nel1900.

Negli U.S.A. ,in California arriva dalla Spagna nel XVIII secolo, per opera de frati Francescani e Gesuita, ed anche degli emigranti spagnoli ed italiani<sup>23</sup>.

---

<sup>21</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872

AA. VV. *Sulle orme del Mandorlo. Coltura e cultura, folclore e storia, tradizione e usi*, CRA-ISF, 2006.  
F. Monastra, *Il Mandorlo*, Bologna, 1979.

<sup>22</sup> AA. VV. *Sulle orme del Mandorlo. Coltura e cultura, folclore e storia, tradizione e usi*, CRA-ISF, 2006.

<sup>23</sup> AA. VV. *Sulle orme del Mandorlo. Coltura e cultura, folclore e storia, tradizione e usi*, CRA-ISF, 2006.

## **1.7 Le tre cultivar d'eccellenza**

La mandorlicoltura, come già citato nel par.1.6 , è stata da sempre oggetto di studi ed analisi, poiché trattasi di un coltura largamente diffusa nei secoli e dalle caratteristiche botaniche particolari (si pensi alla fioritura precocissima, individuabile nei mesi di Dicembre- Gennaio, o alla capacità' di resistere ai lunghi periodi di siccità), che la rendono una coltivazione prediletta poiché ne garantisce un sicuro raccolto e ne anticipa i tempi rispetto alle altre coltivazioni<sup>24</sup>.

Gli studi scientifici<sup>25</sup> rivolti alla mandorlicoltura, portarono ad individuare ben 752 cultivar, con caratteristiche botaniche differenti (l'ettocarpo duro o fragile, a forma bislunga, subovata o subrotonda, e l'apice acuminato, acuto o ottuso, ecc...).

Una così consistente esistenza di specie e varietà, spinse all'esigenza di individuare le cultivar di maggior rilievo per qualità-prezzo, che nello specifico si identificano in tre cultivar di origine e provenienza italiana, in particolare della Sicilia (nel territorio di Avola): *Pizzuta*, *Fascionello* e *Romana*, oggetto della richiesta di riconoscimento della IGP( Indicazione Geografica Protetta)<sup>26</sup>.

Le condizioni pedoclimatiche del Siracusano, fortemente favorevoli alla coltivazione mandorlicola, hanno permesso di sviluppare delle cultivar eccellenti.

---

<sup>24</sup> F. Monastra, *Il Mandorlo*, Bologna, 1979

<sup>25</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872

<sup>26</sup> [www.consorziomandorlaavola.it](http://www.consorziomandorlaavola.it)

La *Pizzuta*, così denominata per la forma appiattita ed appuntita del seme, è la più ricercata nel mercato mondiale. Tale forma (del seme), trova perfetta destinazione nella confetteria più pregiata, poiché non necessita di lavorazioni ulteriori, in sede di trasformazione industriale in confetto; lo zucchero infatti si modella perfettamente sul seme (a differenza della californiana, più piccola e meno elegante)<sup>27</sup>.

La *Fascionello*, altra cultivar, come la pizzata, di grande interesse mondiale, si presenta con un seme meno elegante della Pizzata, più rugoso e meno longilineo (rendendolo meno attraente per la confetteria, ma non per questo inutilizzabile) ma sempre di altissima qualità. È destinato principalmente alla pasticceria d'eccellenza e all'industria dei torroni<sup>28</sup>.

La *Romana*, detta anche "*Corrente d'Avola*", è la terza cultivar che gode della denominazione "Mandorla di Avola", penalizzata rispetto alle altre due per la forma irregolare del seme, tendenzialmente triangolare e caratterizzato da una forte gemellarità'. Queste caratteristiche non lo rendono idoneo alla pasticceria d'eleganza, ma il seme comunque presenta buone qualità per essere destinato alla lavorazione industriale delle pasticcerie<sup>29</sup>.

### **1.8 In sintesi**

Il presente capitolo si è imposto di descrivere le caratteristiche principali della mandorla, e di evidenziarne i tratti distintivi, nonché di valorizzarne le qualità nutrizionali e salutistiche.

---

<sup>27</sup>[http://www.consorzioamandorlaavola.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=31&Itemid=27](http://www.consorzioamandorlaavola.it/index.php?option=com_content&view=article&id=31&Itemid=27)

<sup>28</sup> [www.san-basilio.com/down/scheda\\_mandorle\\_ITA.pdf](http://www.san-basilio.com/down/scheda_mandorle_ITA.pdf)

<sup>29</sup> [http://www.san-basilio.com/down/scheda\\_mandorle\\_ITA.pdf](http://www.san-basilio.com/down/scheda_mandorle_ITA.pdf)

Partendo dall'individuazione delle origini, il lavoro ha esaltato le numerose testimonianze a favore dell'antichissima coltura, mettendone in risalto le diverse branche all'interno delle quali la mandorla svolge un ruolo di protagonista. Particolare attenzione ha rivolto inoltre alle tre cultivar d'eccellenza e fama mondiale individuate con il marchio ad indicazione geografica IGP "*MANDORLA DI AVOLA*", che tende a dimostrare il legame esistente fra questo prodotto e il territorio di Avola e gli altri comuni della provincia di Siracusa e Ragusa, legame che ha reso celebre il nome di Avola in tutto il mondo.



## **Capitolo 2**

**Entità della produzione  
nelle tappe fondamentali della storia.**

Oltre ad essere da sempre ispiratore di leggende e miti, di usi e tradizioni in svariati campi, il mandorlo ha rappresentato un'entità importante anche e soprattutto sotto il profilo commerciale, per l'Italia, ed in particolare nella Sicilia meridionale. La posizione centrale della Sicilia nel Mediterraneo ha, da sempre, favorito i numerosi scambi commerciali fra i navigatori da Est ad Ovest.

La mandorla ha sicuramente giovato di questa predisposizione al commercio, che insieme alla produzione di una cultivar pregiata, (poiché fra le centinaia di cultivar presenti nel mondo, quella di riferimento da un punto di vista alimentare è stata ed è ancora la *Prunus Amygdalus*)<sup>30</sup>, sono state le carte vincenti affinché l'Italia detenesse per secoli il primato di produzione e commercializzazione di mandorle anche nei mercati internazionali ( Europa Centrale, ma anche Asia, America Latina, ecc...)<sup>31</sup>.

Già nella metà degli anni '60 il settore mandorlicolo in Italia viene investito da un persistente declino che nei vent' anni successivi diventerà radicale.

Svariati sono i fattori che hanno contribuito a questa perdita di posizione nel mercato mondiale, favorendo l'ascesa produttiva della California, che in un decennio riesce ad ottenere il primato mondiale, sottraendolo all' Italia<sup>32</sup>.

Molti i fattori, di carattere anche sociale e culturale, che hanno contribuito a questa vertiginosa discesa di interesse nella produzione di mandorla.

Il capitolo 2 si propone di analizzare questi fattori nel dettaglio.

---

30

[http://www22.sede.embrapa.br/snt//piue/Produ%E7%E3o%20Integrada%20na%20Uni%E3o%20Europ%E9ia/J\)%20IGP%20e%20DOP/J3\)%20Italia/J3.2\)%20Certifica%E7%E3o%20Voluntaria/J3.2.2.\)%20Certifica%E7ao%20Volunt%20ria/Produtos/Naz\\_DM\\_2006\\_11\\_20\\_Prunoidee.pdf](http://www22.sede.embrapa.br/snt//piue/Produ%E7%E3o%20Integrada%20na%20Uni%E3o%20Europ%E9ia/J)%20IGP%20e%20DOP/J3)%20Italia/J3.2)%20Certifica%E7%E3o%20Voluntaria/J3.2.2.)%20Certifica%E7ao%20Volunt%20ria/Produtos/Naz_DM_2006_11_20_Prunoidee.pdf)

31

<http://www.pianidisetto.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/7%252Fe%252F8%252FD.d27Off17f4a88f039a75/P/BLOB%3AID%3D135>

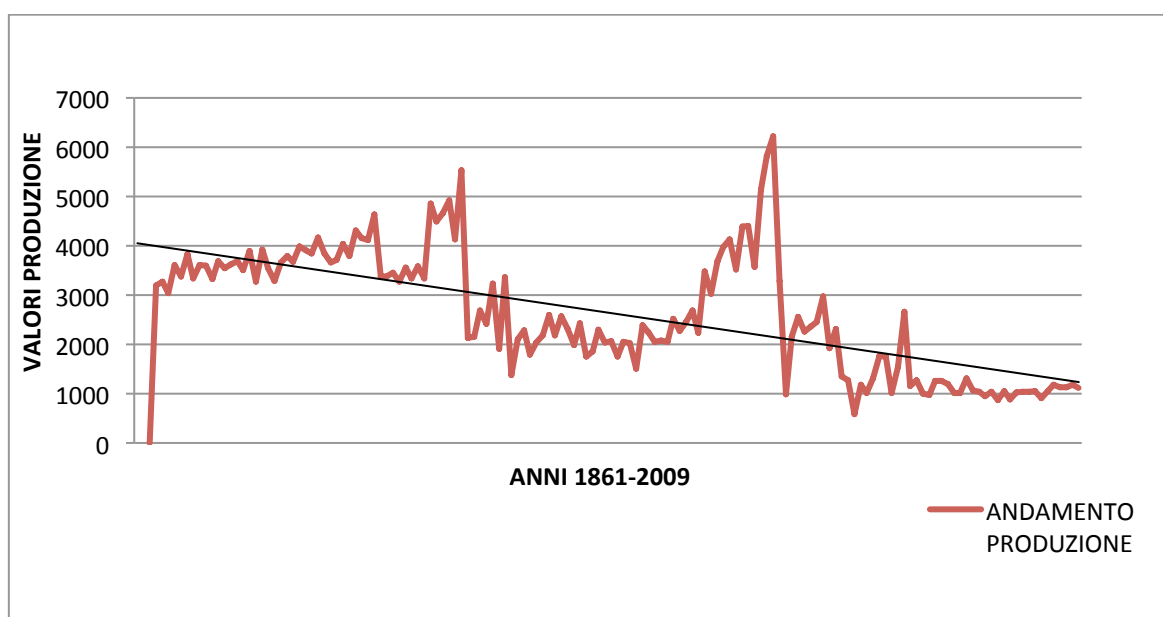
32

<http://www.pianidisetto.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/7%252Fe%252F8%252FD.d27Off17f4a88f039a75/P/BLOB%3AID%3D135>

## 2.1 Andamento della produzione nel tempo: uno sguardo generale

### 2.1.1 La produzione mandorlicola in Italia

Tab.1- Andamento della produzione di mandorla dal 1861 al 2009(in migliaia di ettari)



Fonte: [www3.istat.it/dati/catalogo/20120118\\_00/cap\\_13.pdf](http://www3.istat.it/dati/catalogo/20120118_00/cap_13.pdf)  
Grafico: Nostra rielaborazione

Nel corso degli anni la produzione di mandorla in Italia perde vertiginosamente posizioni nel mercato mondiale, determinando la perdita di preminenza sui Paesi produttori di mandorla mantenuta a lungo nel passato, come evidenziato in tab.1 (in particolare sono stati analizzati i dati della produzione nel periodo che va dai primi decenni dell' 800 alla fine del '900).

Fino al 1950 l'Italia era il primo produttore mondiale di mandorle, e questo primato le è stato attribuito anche nel passato. Le regioni coinvolte nella coltivazione sono



principalmente Sicilia e Puglia, ma, in misura molto inferiore, anche le altre regioni meridionali, quali Calabria, Campania, Abruzzo, ed altre<sup>33</sup>.

Negli anni '60, l'Italia inizia a registrare una riduzione delle aree destinate alla coltivazione di mandorla, con conseguente perdita di produzione.

Tutto ciò può risultare paradossale se si pensa che, nel dopoguerra, la domanda mondiale di mandorla cresce del 10,4%<sup>34</sup>. Lo stesso aumento di consumo di mandorla si registra in Italia, nonostante questa tenda ad abbandonare sempre più la coltivazione.

La prima conseguenza della tendenza al disinteresse alla mandorlicoltura, insieme all'aumento di consumo di mandorle, sono i fattori scatenanti che hanno permesso la crescita dell'importazione in Italia, poiché quest'ultima non riesce a soddisfare la domanda interna di consumo di mandorla per più di 1/3 della domanda totale<sup>35</sup>. I paesi che ne hanno beneficiato sono la California( per prima), e la Spagna (il flusso di importazione riferito ai dati INEA 2008/2011, è stimato in 29.370 tonnellate di sgusciato, pari a un valore stimato di 95 milioni di euro).

La posizione dell'Italia, nel settore mandorlicolo necessita di particolare riguardo, poiché ricca di condizioni paradossali che a parer mio personale debbano essere combattuti ed abbattuti, poiché sono storiche e largamente discusse le potenzialità di questo paese nel settore in questione .

---

<sup>33</sup> File:///D:/Downloads/Piano\_di\_settore\_DEF.\_28.09%20(2).pdf

<sup>34</sup> Dato presentato al XXX convegno "World Nut & Dried Fruit Congress " tenutosi a Maggio 2011( Budapest).

<sup>35</sup> File:///D:/Downloads/Piano\_di\_settore\_DEF.\_28.09%20(2).pdf

### **2.1.2 La produzione mandorlicola in Sicilia**

La produzione di mandola in Sicilia ha avuto sempre un carattere predominante rispetto alle altre produzioni agro-alimentari, e nonostante abbia subito un lento ma continuo declino in termini di superfici coltivate e di produzioni nell'ultimo ventennio, mantiene in ambito nazionale la posizione di preminenza detenuta nei secoli<sup>36</sup>.

I dati<sup>37</sup> aggiornati al 2010 rispecchiano ancora una notevole persistenza della realtà mandorlicola siciliana che si identificano in ben 15.087 aziende coinvolte nel settore mandorlicolo, ed in 21.000 ettari<sup>38</sup> di produzione.

Nonostante i dati esposti rappresentino la persistente prevalenza di produzione di mandorla in Sicilia, le superfici coltivate hanno subito, rispetto al passato, un forte decremento.

---

36

[http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIR\\_LaStrutturaRegionale/PIR\\_Assessorato regionale delle Risorse Agricolee Alimentari/PIR\\_DipIntInfrastrutturali/PIR\\_Circolari e Direttive/Piano%20Frutta%20Secca\\_0-pdf](http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessorato regionale delle Risorse Agricolee Alimentari/PIR_DipIntInfrastrutturali/PIR_Circolari e Direttive/Piano%20Frutta%20Secca_0-pdf).

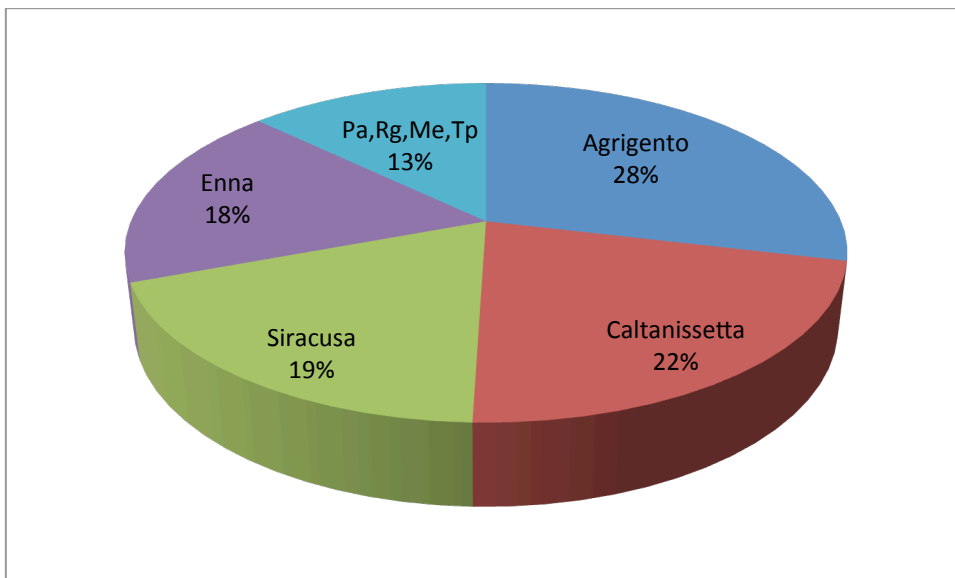
37

[http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIR\\_LaStrutturaRegionale/PIR\\_Assessorato regionale delle Risorse Agricolee Alimentari/PIR\\_DipIntInfrastrutturali/PIR\\_Circolari e Direttive/Piano%20Frutta%20Secca\\_0-pdf](http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessorato regionale delle Risorse Agricolee Alimentari/PIR_DipIntInfrastrutturali/PIR_Circolari e Direttive/Piano%20Frutta%20Secca_0-pdf).

38

[https://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIR\\_LaStrutturaRegionale/PIR\\_Assessorato regionale delle Risorse Agricolee Alimentari/PIR\\_DipIntInfrastrutturali/PIR\\_Circolari e Direttive/Piano%20Frutta%20Secca\\_0.pdf](https://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessorato regionale delle Risorse Agricolee Alimentari/PIR_DipIntInfrastrutturali/PIR_Circolari e Direttive/Piano%20Frutta%20Secca_0.pdf)

Tab 2- Distribuzione delle superfici coltivate a mandorlo in Sicilia (%)



Fonte: Piano Regionale Frutta Secca della Regione Siciliana (2012)  
Grafico: Nostra rielaborazione

Come si evince dal grafico (Tab.2), la coltivazione di mandorla in Sicilia si concentra nelle aree principali dell'Agrigentino e del Siracusano, mentre i restanti paesi siciliani hanno un ruolo secondario in termini di produzione e coltivazione<sup>39</sup>.

Nonostante la situazione di grave crisi del settore, la coltivazione del mandorlo continua a far parte della storia produttiva della Sicilia. Non si può non accennare inoltre alla cultivar di pregio prodotta nella Sicilia sudorientale (principalmente nei Comuni di Siracusa, Avola, Noto e Rosolini) e , commercializzata con la denominazione di "Avola Scelta", in assoluto la migliore al mondo( vedi cap.1 par.1.7) che rende ancora la Sicilia nota quale esclusiva produttrice di questa cultivar pregiatissima.

39

[http://www.istat.it/it/files/2012/12/6%C2%B0\\_censimento\\_agricoltura\\_in\\_Sicilia\\_Risultati\\_definitivi.pdf?title=Censimento+dell%E2%80%99Agricoltura+in+Sicilia+-+05%2Fdic%2F2012+-+Testo+integrale.pdf](http://www.istat.it/it/files/2012/12/6%C2%B0_censimento_agricoltura_in_Sicilia_Risultati_definitivi.pdf?title=Censimento+dell%E2%80%99Agricoltura+in+Sicilia+-+05%2Fdic%2F2012+-+Testo+integrale.pdf)

## **2.2 La mandorlicoltura tra 700 e 800: contesto storico-economico**

Non è possibile discutere di progresso economico, e la sua evoluzione nel tempo, senza analizzarne il contesto culturale, sociale e politico, quali spinte che indubbiamente ne hanno influenzato l'andamento. I par.2-3 si impongono di analizzare storia, politica e società nei due secoli antecedenti, e di evidenziare l'andamento della mandorlicoltura che dall'analisi risulterà paradossalmente contro tendenza. L'obiettivo finale è quello di spiegare la massiccia entità di produzione di mandorla , che ha caratterizzato l'economia della Sicilia ed il progressivo declino che ha investito questa coltura .

### **2.2.1 Il primato dell'agricoltura in Italia**

Tra Settecento e Ottocento, l'agricoltura rappresentava la più importante risorsa di sviluppo economico per l'Italia. Un dato<sup>40</sup> significativo che spinse l'agricoltura verso la sua straordinaria espansione, fu il notevole incremento della popolazione che si registrò in 26.000 unità nel 1861( anno dell'unificazione d'Italia) rispetto ai 20.000 del 1820. La popolazione si concentrò nelle campagne, e fu sempre più attratta dall'attività nei campi, dando vita ad uno sviluppo agricolo notevolissimo. Seppure l'offerta maggiore di prodotti agricoli (in macroeconomia) avrebbe dovuto far abbassare i prezzi, la maggiore domanda, spinta dalle esigenze di una popolazione in netta crescita, tendeva a riequilibrarli. Inoltre, crebbe la domanda dei paesi in via di sviluppo industriale di materie prime e semilavorati che fecero ancor più innalzare i prezzi.

---

<sup>40</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

Da questo quadro si evince che la maggior parte della popolazione era dedicata all'attività rurale, e che l'agricoltura rappresentava il settore primario, che avrebbe portato l'Italia verso lo sviluppo economico e sociale, inserendola nei mercati di scambio con i paesi evoluti<sup>41</sup>.

### **2.2.2 Suddivisione della popolazione: le classi sociali**

Agli albori dell'800 la popolazione era divisa in tre classi sociali a struttura piramidale, in relazione alle ricchezze possedute, al tenore di vita ed al potere sociale detenuto. Al vertice di questo sistema si individua l'*Alta borghesia*, ovvero la cosiddetta Aristocrazia terriera, le cui ricchezze erano legate alla famiglia nativa nobile. Una classe sociale priva di ogni produzione di ricchezza economica, ma che al contrario tendeva a sperperare i propri possedimenti in lussi e capricci, ma che comunque deteneva, insieme al Clero (religiosi) il potere politico. La seconda classe sociale appartiene alla *Borghesia Media*, tendenzialmente capitalistica, (eccetto quella parte di borghesia che utilizzava le proprie ricchezze per poter appartenere alla classe aristocratica, ad esempio acquistando un titolo nobiliare, o dedicandosi ai lussi tipici della nobiltà).

Terza ed ultima classe, il *Popolo*, privo di qualunque potere e in uno stato di sottomissione alle classi superiori, che viveva in condizioni di povertà tale da non riuscire a soddisfare le esigenze della famiglia, in totale dedizione al duro lavoro nei campi, in estrema arretratezza ed analfabetismo<sup>42</sup>.

---

<sup>41</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

<sup>42</sup> [www.treccani.it/enciclopedia/classi\\_e\\_ceti\\_sociali\\_\(Enciclopedia-dei-ragazzi\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/classi_e_ceti_sociali_(Enciclopedia-dei-ragazzi)/)

### **2.2.3 Il mercato del lavoro**

Le caratteristiche del mercato del lavoro agricolo nell'800 sono: salari sempre più bassi, dovuti all'aumento di forza lavoro( quale conseguenza dell'incremento della popolazione agricola), inesistenza di contratti fissi, e prezzo della giornata lavorativa sempre variabile a seconda della prestazione di lavoro offerta e della durata . Contemporaneamente si sviluppa il mercato di lavoro salariato dovuto all' aumento di richiesta di manodopera dai paesi in via di industrializzazione che indebolisce sempre più il mercato del lavoro agricolo, poiché i contadini spinti dalle condizioni di miseria in cui vivevano, e soprattutto dalle condizioni di precarietà offerte dal lavoro rurale, tendono ad orientare le proprie scelte lavorative verso settori alternativi a quello agricolo<sup>43</sup>.

### **2.2.4 Politiche a favore dello sviluppo dell'agricoltura**

Nei primi decenni dell'800, in particolare negli anni che precedono l'Unificazione d'Italia, l'agricoltura subì una grande trasformazione. L'Italia puntava sull'agricoltura tutto il suo sviluppo economico e preparava le basi per affrontare l'ondata di industrializzazione già presente in altri paesi d'Europa.

Fu opera di numerosi interventi politici, promossi sicuramente dalla sempre più imponente figura delle "Società Agrarie", che puntarono ad un rinnovamento delle tecniche di coltivazione (attraverso l'inserimento di strumenti di lavoro moderni), all'inserimento di nuovi prodotti da coltivare, alle opere di bonifica di terreni da destinare all'agricoltura, ed anche la nascita degli istituti di credito agrari.

---

<sup>43</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

Una nuova politica dunque che modernizzava l'agricoltura e promuoveva la liberalizzazione degli scambi, sul mercato interno e con i paesi in via di industrializzazione, di prodotti agricoli e materie prime a fronte di manufatti e prodotti derivanti dalle industrie.

Negli anni che seguirono l'Unificazione, le politiche a favore dell'agricoltura divennero più scarse, ed eccetto l'espropriazione di 3.000 ettari di terreno appartenenti alla chiesa, che passarono alla borghesia ed ai piccoli coltivatori, e agli interventi della Destra Storica di promozione del Credito Agrario e Fondiario, l'Italia si preparava ad affrontare negli anni successivi una vera e propria crisi dell'agricoltura.

Nella fine dell'800, gli ideali di liberoscambismo promossi per decenni, anziché rilanciare l'agricoltura ebbero l'effetto contrario. Le importazioni di prodotti agricoli esteri portò ad un deprezzamento dei prodotti interni talmente drastico che i coltivatori italiani dovettero fare i conti con l'impoverimento dei propri redditi.

Se dunque la politica di libero scambio, sostenuta dalla Destra Storica aveva fallito, la Sinistra con Depretis e Crispi, applicò una serie di provvedimenti per affrontare la crisi agraria ormai latente. Il più importante di questi provvedimenti fu l'innalzamento dei dazi doganali per scoraggiare le importazioni e favorire lo scambio di prodotti interni per rialzarne il prezzo.

A beneficiare di tali interventi fu soprattutto il Settentrione, che intanto, alla fine dell'800, iniziava ad industrializzarsi, provocando un divario sempre più evidente con i paesi del Meridione<sup>44</sup>.

### ***2.2.5 L'agricoltura in Sicilia***

La realtà della Sicilia dell'800 era ben diversa dalle regioni settentrionali, l'agricoltura era il settore di traino economico seppure la politica dominante, in mano

---

<sup>44</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

all'Aristocrazia, era del tutto conservatrice e tendenzialmente contraria a qualsiasi forma di ammodernamento delle tecniche e delle colture( ad esempio, la patata ed il mais che ebbero un forte innalzamento di domanda sui mercati in quel periodo ,e furono trainanti per l'agricoltura ,poiché rispondevano alle esigenze dell'industrializzazione, in Sicilia non furono neanche considerati).

Il mercato interno siciliano si basava ancora sugli scambi di bestiame e di cereali. Ma il settore cerealicolo subì nel corso dell'800 una forte crisi, analogamente al settentrione, l'accentuarsi degli scambi commerciali internazionali, aveva favorito l'importazione di grano russo e turco, causando un forte deprezzamento del grano interno.

Gli unici settori in via di espansione furono le colture della vite e degli agrumi e dell'olivo e della mandorla, che ebbero anche un notevole sviluppo<sup>45</sup>.

### **2.2.6 Il mercato del lavoro siciliano**

Analoga situazione riferita alla prospettiva del mercato del lavoro nazionale, è rilevabile per la Sicilia e i paesi del Meridione in genere. Le caratteristiche dunque rilevate al Settentrione (par.2.2.3), salari variabili, inesistenza di lavoro fisso, ed altre, sono le stesse che si presentano nel Meridione dell'800<sup>46</sup>.

In Sicilia si diffonde presto, nel mercato del lavoro, la figura dei "*Giornalieri di piazza*", ovvero tutti quei lavoranti agricoli (uomini e ragazzi) che ogni mattina si riuniscono nelle piazze di ogni città, muniti di zappa ed arnesi da lavoro, aspettando di essere chiamati

---

<sup>45</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

<sup>46</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)



per la giornata o per la settimana: i salari variano molto secondo i luoghi, le stagioni e i generi di lavori<sup>47</sup>.

### **2.2.7 Il fenomeno dell' Enfiteusi**

Il fenomeno della concessione delle terre in Enfiteusi ai lavoratori agricoli, si sviluppò in Sicilia nella seconda metà dell' 800, su iniziativa delle famiglie aristocratiche. Essi al fine trarre profitto dai frutti dei propri possedimenti e non volendosi dedicare in nessun modo alla produzione di redditi o al capitalismo (tipico atteggiamento di quella classe sociale), cedettero le loro terre ai lavoratori agricoli, i quali avrebbero goduto dei profitti delle terre a loro concesse, in cambio di un canone mensile molto alto (talvolta usurario).

In realtà, i profitti derivanti dalle terre non riuscivano a soddisfare i bisogni delle famiglie. Questo discendeva principalmente dalla parcellizzazione delle terre che tendeva ad ostacolare i profitti derivanti dall'agricoltura, inoltre i piccoli coltivatori erano comunque soggetti al potere dei padroni. La conseguenza inevitabile fu l'ulteriore impoverimento delle famiglie contadine , e l'inevitabile status di debitore dei lavoratori nei confronti della classe aristocratica<sup>48</sup>.

---

<sup>47</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872

<sup>48</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872

### **2.2.8 Il fenomeno dell' Emigrazione**

I significativi problemi sociali ed economici del popolo, aggravati dalla crisi agraria e dai fenomeni spiegati al par. 2.2.6 e par.2.2.7 ,si tradussero in un imponente flusso migratorio, che coinvolse soprattutto la classe agricola meridionale. Il flusso tendenzialmente si intensificò ed ebbe i suoi effetti fino alla Prima Guerra Mondiale. La principale attrattiva fu la richiesta di forza lavoro non qualificata da parte dei paesi dell'Europa occidentale, degli Stati Uniti, dell'America latina, che fu immediatamente considerata dalle famiglie contadine come una speranza per il futuro, alla ricerca di condizioni di vita migliori.

L'entità del fenomeno dalle regioni meridionali crebbe al punto di rappresentare il 50% degli emigranti italiani

Un fenomeno così imponente non potè non avere ripercussioni significative sull'agricoltura italiana, che fino a quel momento, soprattutto nel Meridione, era il primo settore economico. La redistribuzione delle rimesse degli emigranti creò una riorganizzazione delle terre in piccole proprietà coltivatrici, caratterizzate purtroppo da scarse tecnologie, coltivazioni in stato di arretratezza e ridotti capitali di investimento, che non riuscirono a rilanciare l'economia agricola che sembrava ormai in via di disfacimento<sup>49</sup>.

### **2.2.9 La Sicilia e la prevalente produzione di mandorla**

Gli scritti<sup>50</sup> di coloro che nel corso dei secoli si occuparono della mandorlicoltura siciliana, consentono di delineare il rapporto che storicamente ha legato la mandorla allo sviluppo economico della Sicilia.

---

<sup>49</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

<sup>50</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872

Le caratteristiche favorevoli alla crescita spontanea della pianta di mandorlo, clima caldo, non soggetto a gelate e venti, terreno arido e sterile, sono tutte condizioni tipiche ritrovate nella Sicilia dell'800 ,ma ancora oggi, che favorirono la prevalente coltivazione di questa pianta, soprattutto nelle aree del Siracusano e dell'Agrigentino<sup>51</sup>.

Poiché in quei tempi, la popolazione meridionale viveva in un evidente stato di povertà e arretratezza( par.2.2.2), anche rispetto a quella settentrionale , lo sviluppo agricolo avrebbe dovuto puntare l'attenzione su quei prodotti tipicamente meridionali, di cui si attestava scarsa coltivazione nazionale e una forte richiesta nel commercio nazionale ed internazionale.

Era sicuramente il caso della mandorla, le cui piantagioni prosperavano selvaticamente nelle terre che erano decisamente inadatte alle coltivazioni che necessitavano di irrigazioni e climi umidi (tipiche delle terre settentrionali), e che spingevano la Sicilia a uno sviluppo commerciale straordinario, facendosi forza dei rapporti commerciali interni ed internazionali già detenuti nel passato via mare e che avevano permesso alla Sicilia di mantenere il primato mondiale di produzione<sup>52</sup>.

### **2.2.10 La raccolta manuale e il commercio**

La raccolta delle mandorle, nel periodo dell'anno in cui il frutto era maturo (fine Luglio-inizi Agosto), si eseguiva in quei tempi con metodo manuale, cioè per "abbacchiamento". Il contadino imprimeva una leggera agitazione ai rami dell'albero di mandorlo, con canne o pertiche, e per effetto naturale, quando il frutto era maturo, l'ettocarpo lasciava cadere l'endocarpo (o frutto) a terra, dove erano stati precedentemente stati distesi dei teli, per favorire la raccolta dei frutti dopo la caduta.

---

F. Monastra, *Il Mandorlo*, Bologna, 1979

<sup>51</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872(p. 272\_276)

<sup>52</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872(p.277-278)

Le mandorle appena raccolte venivano trasportate in sacchi e condotte in luoghi rurali adibiti all'attività di "smallamento"(separazione del seme dall'involucro o mallo). Segue l'asciugatura delle mandorle smallate distese su teli al sole, per due o tre giorni<sup>53</sup>. Una volta asciugate, le mandorle sono pronte per essere commerciate. I piccoli commercianti devono provvedere a fornire il mercato nazionale ed internazionale, solo dopo averle spogliate del guscio( pratica affidata prevalentemente alle donne) . Le tre località siciliane principali nelle quali più abbonda il traffico commerciale di mandorla e dove la maggior produzione è concentrata sono Avola, Palma e Girgenti, e Mascali. Tutte le mandorle da li derivanti, sono destinate al porto di Messina, e da li spedite principalmente a Genova, Livorno e Marsiglia con destinazione finale gran parte del Nord Europa<sup>54</sup>.

### **2.2.11 Produzione ed esportazione di mandorla**

La carenza di notizie statistiche<sup>55</sup> tipiche soprattutto della prima metà dell'800, permette di ottenere informazioni puramente approssimative sulla produzione e sulle quantità delle esportazioni di mandorla della Sicilia.

I pochi dati risalgono al 1834 , tratti da "un articolo del Dizionario Tecnologico", che rappresentano un'imponente entità di esportazione di mandorle dalla Sicilia, che si quantifica in 1.080.760 lire di valore corrispondente<sup>56</sup>.

Un altro dato risale al 1870, dove si identificano 1.056.666 lire di corrispondente d'importazione di mandorla (nel primo trimestre dell'anno)<sup>57</sup>.

---

<sup>53</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872(p. 334-338)

<sup>54</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872(p.338-341)

<sup>55</sup> [www3.istat.it/dati/pubbsci/Documenti/doc\\_2009/doc3\\_2009.pdf](http://www3.istat.it/dati/pubbsci/Documenti/doc_2009/doc3_2009.pdf)

<sup>56</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872(p.341)

<sup>57</sup> L.Scarabelli,"Commercio internazionale del Regno" ,*Agricoltura del Regno d'Italia*,(1870) ,14: 69

Nel 1872 il solo guadagno derivante dalla commercializzazione di mandorle per Avola (prov. Di Siracusa) ammonta a 285.600 lire annui<sup>58</sup>.

Dalla povertà di questi dati è possibile comunque ricondurre la Sicilia a una straordinaria realtà commerciale, in un periodo storico tutt'altro che ricco ed è possibile definire la produzione di mandorla come una delle fonti più importanti di sostentamento per tutta la Sicilia, in tutto l'800.

## **2.3 La mandorlicoltura del 900: contesto storico-economico**

### **2.3.1 L'agricoltura fra storia e politica: verso l'industrializzazione**

Il 900 è stato un secolo caratterizzato da eventi storici, tendenze politiche e processi economici che lo hanno reso unico nella sua complessità.

Il settore agricolo, che ancora agli arbori del secolo prevale sugli altri settori, si è contraddistinto per il suo andamento fortemente altalenante, e nel corso del secolo ha subito una radicale trasformazione .

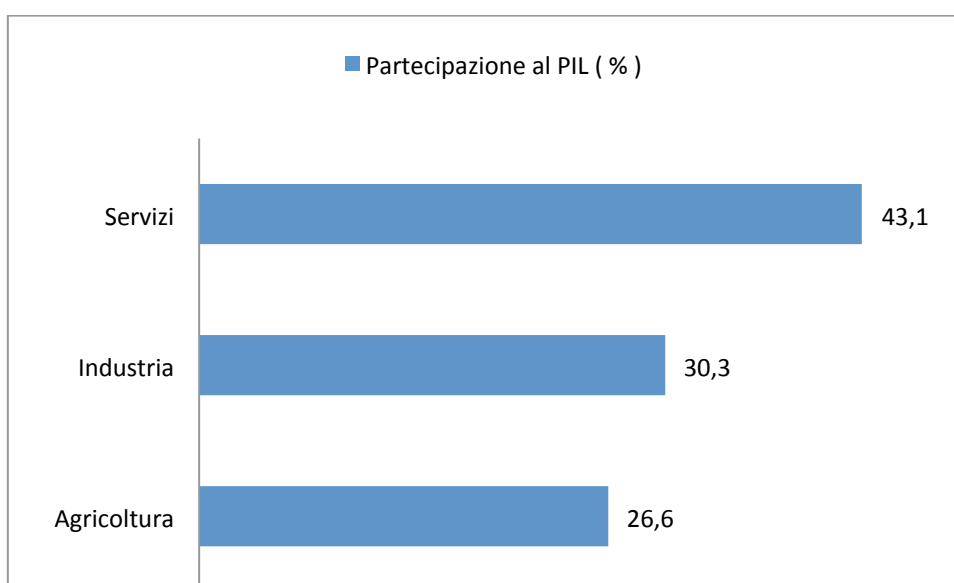
Già dai primi decenni del '900, quale conseguenza dei flussi migratori, e dello sviluppo industriale che investiva il resto d'Europa, l'agricoltura subisce una grande perdita in termini di manovalanza. I contadini prediligono il lavoro nei settore industriale e dei servizi, abbandonando definitivamente l'attività rurale. Un altro fattore importante che spinge all'abbandono delle coltivazioni è il reclutamento di milioni di uomini destinati al fronte per combattere la Prima Guerra Mondiale. Negli anni successivi alla guerra la situazione era: disoccupazione altissima, conflitti sempre più accesi di carattere sociale, e crescenti flussi di emigranti provenienti dal settore agricolo.

---

<sup>58</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872(p.342)

La combinazione di tutti questi fattori portò al definitivo declino del settore agricolo, che aveva rappresentato per secoli il settore primario, lasciando spazio all'avanzamento del settore industriale e dei servizi<sup>59</sup>.

Tab.3 – Composizione del PIL : Settori di produzione economica(nel 1938)



Fonte: [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

Grafico: Nostra rielaborazione

### **2.3.2 Nel secondo dopoguerra: la Riforma Agraria**

La Riforma Agraria del secondo dopoguerra si traduce in un vero e proprio rivoluzionamento dell'agricoltura. La politica interviene a favore del rilancio del settore agrario, con una serie di riforme (riqualifica delle proprietà fondiarie, rivisitazione dei contratti di mezzadria e di enfiteusi e bonifica di terreni sterili)

che tendono a ridistribuire le proprietà delle terre ai contadini, riformando il sistema delle piccole aziende contadine in piccole imprese.

<sup>59</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

La riforma stimolò molto l'agricoltura, che nel decennio 1950-'60, grazie all'offerta di manodopera nelle nuove imprese agricole emergenti, registrò una favorevole crescita, giovando maggiormente ai contadini del Meridione, che avevano vissuto con minore intensità gli effetti positivi della Riforme Fondiaria, nonostante l'assegnazione delle terre aveva coinvolto maggiormente le famiglie meridionali<sup>60</sup>.

Oltre alla Riforma fondiaria, un altro intervento politico degno di essere citato, è quello dettato dalla Comunità Europea a sostegno dei prezzi agricoli, attraverso l'impiego di risorse da parte del Ministero dell'Agricoltura<sup>61</sup>.

### **2.3.3 La Sicilia agricola: storia e politica**

Mentre agli inizi del '900, il resto dell'Italia si avvia ad un processo di sviluppo economico ed all'industrializzazione, la Sicilia rimaneva ancora in condizioni di miseria ed arretratezza, economica e sociale, condizioni che ben presto si tradussero in violente manifestazioni e rivolte sociali che la politica cercò di contrastare con ogni mezzo. La prima guerra mondiale, la caduta del fascismo, l'inflazione, la ripresa dei liberi movimenti sociali e politici, trasformarono profondamente i rapporti interni e i modi d'essere della società meridionale.

Il radicale cambiamento sociale fu la prima netta spinta che la Sicilia subì verso il cambiamento economico. A fortificare tale tendenza fu l'intensa attività politica, volta al miglioramento della situazione economica del Meridione.

Nel 1950, grazie alla Riforma Fondiaria (par.2.3.4) che intervenne maggiormente a favore del Sud, alle tendenze di libero scambio nel commercio, ed all'istituzione della Cassa del Mezzogiorno (che si proponeva aiuti non solo volti al potenziamento dell'agricoltura, ma anche alla creazione dei presupposti per incentivare

---

<sup>60</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

<sup>61</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

l'industrializzazione), la Sicilia, in netto contrasto con le condizioni di arretratezza stagnante di cinquant'anni prima, si avvia ad una trasformazione radicale ed imponente. Questo cospicuo progresso economico, tuttavia, non ha ridotto la differenza tra Meridione e Settentrione (che vanta un progresso sempre maggiore rispetto al Sud)<sup>62</sup>.

#### **2.3.4 Il fenomeno dell'emigrazione meridionale**

Spinti dallo stato di miseria in cui la popolazione viveva ancora, agli inizi del 900, le famiglie meridionali scelsero in massa di emigrare in quei paesi, Europa Occidentale e America, (ma anche nel Nord Italia), che godevano di disponibilità di spazi e risorse in grado di accogliere la manovalanza italiana, spinti dall'esigenza dello sviluppo industriale.

L'ingente flusso migratorio( rappresentato in gran parte dai contadini meridionali) che caratterizzò la seconda metà del '900, produsse effetti inaspettati e diversi, rispetto ai flussi subiti dall'Italia nel secolo precedente, , poiché nella fine del secolo si presentò un ingente fenomeno di rientro alla patria. Questo ovviamente apportò ricchezza economica, che fece subito innalzare i consumi, ma anche istruzione e cultura, facendo finalmente innalzare le condizioni dei meridionali, e spingendoli verso una modernizzazione che sembrava ormai sempre più vicina<sup>63</sup>.

---

<sup>62</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

<sup>63</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)



### **2.3.5 La mandorlicoltura nella prima metà del 900**

Agli albori del 1900 la coltivazione e la produzione di mandorle in Sicilia continua a detenere il primato mondiale, e la situazione persiste nei decenni fino alla metà del secolo<sup>64</sup>.

Il commercio mondiale si espande grazie al processo di industrializzazione che permette alla coltivazione( che pur rimane con le caratteristiche rurali originarie, fatta eccezione per alcune pratiche tradizionali come l' uso di potassa per saponificare, o la produzione di colle con la resina ed altre ) di evolversi con la nascita dei primi stabilimenti di lavorazione industriale che comprendono “operazioni di sgusciatura”, “separazione gusci dai semi”, “calibratura dei semi” e “confezionamento”, più statici e produttivi in termini di tempi e modalità e alla nascita inoltre di “impianti di imballaggio”, “aziende dedicate al trasporto”, “laboratori di trasformazione”, ecc...

La Sicilia, che pur investita da economia stagnante, arretratezza e malcontento del popolo, spicca da un punto di vista commerciale per la produzione di mandorla, ricercata dai paesi dell'Europa Occidentale, e di tutti i paesi in via di sviluppo industriale ed economico.

Il settore mandorlicolo è considerato per la Sicilia, uno dei principali settori di sviluppo economico, commerciale e occupazionale dell'intero territorio dove la produzione è più concentrata<sup>65</sup>.

---

<sup>64</sup> F. Monastra, *Il Mandorlo*, Bologna, 1979.

<sup>65</sup> [www.consorziomandorlaavola.it](http://www.consorziomandorlaavola.it)

### **2.3.6 Un esempio di fabbrica nel 1912**

Un esempio palese di industrializzazione del settore mandorlicolo e della forte emancipazione commerciale rispetto agli altri paesi è dato dalla fabbrica “*Marzipan*” del Cavaliere D’Agata e figli, che nasce ad Avola nel 1912 e già dai primi anni della sua vita traduce il suo lavoro di produzione di mandorle( e dei suoi derivati) e di commercializzazione, in dati di esponenziale interesse, tanto da essere considerata la più importante azienda di lavorazione, trasformazione e commercializzazione della Sicilia<sup>66</sup> in quel tempo e in grado di poter competere con le aziende estere più moderne, poiché dotata di impianti moderni, di competenza nella lavorazione ,e soprattutto di una materia prima di ottima scelta facilmente reperibile ,e a basso costo, poiché tipica del paese ove la fabbrica risiede.

In breve tempo la fabbrica Marzipan si afferma ai primi posti sui mercati nazionali ed internazionali, ne sono testimonianza i contratti commerciali e la documentazione varia che attesta l’ingente presenza di contatti commerciali con la Francia, l’Inghilterra , la Germania ma anche Hong Kong, America Latina, ecc<sup>67</sup>...

### **2.3.7 L’inizio del declino della mandorlicoltura**

La crisi dell’economia agricola che ha caratterizzato la Sicilia e l’Italia tutta nella prima metà del secolo e il progressivo abbandono delle aree rurali marginali, dedicate prevalentemente a coltivazioni selvatiche come la mandorla, hanno generato un profondo cambiamento del ruolo e dell’importanza della produzione di mandorla in Italia e nel mondo, anche a causa delle forti pressioni competitive delle produzioni extracomunitarie.

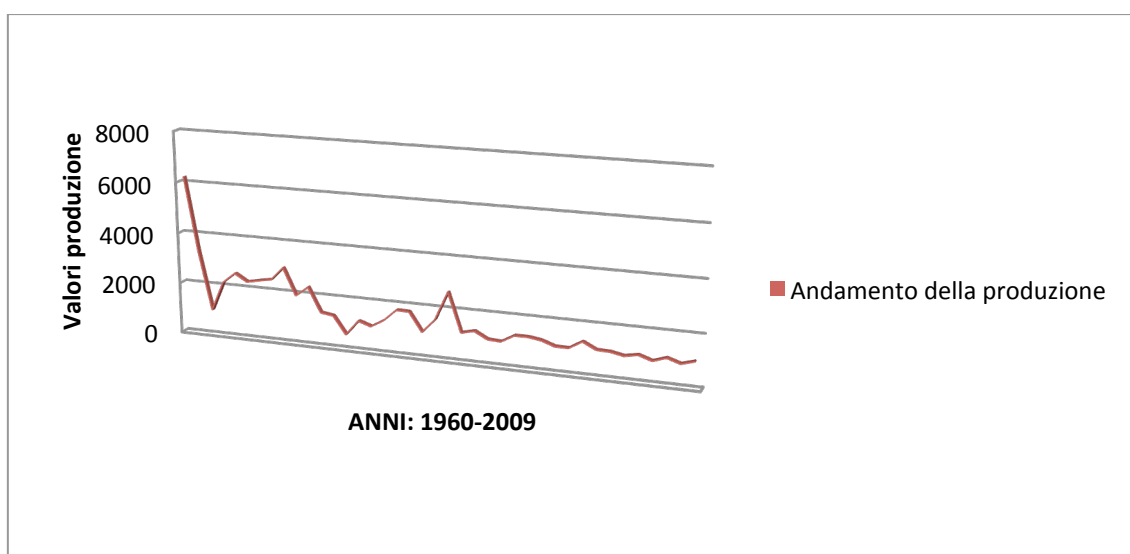
---

<sup>66</sup> “*Almanacco*”,1912,pp.434-435

<sup>67</sup> [www.consorzioamandorlaavola.it/index.php?option=com\\_docman&task=cat\\_viev&gid=10&Itemid=33](http://www.consorzioamandorlaavola.it/index.php?option=com_docman&task=cat_viev&gid=10&Itemid=33)

Già nella fine dell'800 illustri studiosi<sup>68</sup> che impegnarono i loro studi dedicandoli alla mandorlicoltura, avevano anticipato le cause fondamentali che avrebbero portato al lento ma impetuoso declino di cui la produzione di mandorla italiana è stato protagonista nella seconda metà del 900, analizzandole dal punto di vista botanico.

Tab.4 – Andamento della produzione di mandorle, ANNI: 1960- 2009 ( in migliaia di ettari).



Fonte: [www3.istat.it/dati/catalogo/20120118\\_00/cap\\_13.pdf](http://www3.istat.it/dati/catalogo/20120118_00/cap_13.pdf)  
Grafico: Nostra rielaborazione

Il grafico in tab.4 espone chiaramente l'andamento decrescente della produzione di mandorla, che intorno al 1960 perde il primato di produzione mondiale detenuto con orgoglio nei secoli precedenti.

<sup>68</sup> G.Bianca, , *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872  
F. Monastra, *Il Mandorlo*, Bologna, 1979.  
G.Bianca, *Monografia agraria del territorio d' Avola in Sicilia*, Edizioni Pro Loco Avola, 1985, rist. dell'edizione del 1878.

### **2.3.8 Cause della crisi**

Le cause della crisi del settore mandorlicolo sono molteplici, fra tutte, quella individuabile come principale (già individuata un secolo prima, par.2.3.9) si identifica in uno stato di arretratezza della coltura, quando questa avrebbe dovuto specializzarsi e ammodernarsi, in un momento di espansione dell'agricoltura e di riorganizzazione delle tecniche agricole.

La coltivazione di mandorlo, per troppo tempo è rimasta una coltivazione rurale, selvatica ed arretrata. Per essere competitiva, necessitava di cure adeguate, e soprattutto di scelte accurate dei materiali e di importanti tecniche applicate( innesti e potature) tipiche dell'agricoltura<sup>69</sup>.

Inoltre la scelta di una coltivazione specializzata doveva naturalmente ricadere sulle cultivar di qualità, poiché una coltivazione promiscua avrebbe rischiato di compromettere la qualità dell'intera produzione.

E' importante capire che il declino non riguarda solo la produzione ma anche e soprattutto la coltivazione, in un rapporto di causa ed effetto.

Infatti, nel secondo 900 gli agricoltori ,spinti all'abbandono delle coltivazioni per prediligere i lavori di manodopera nei centri urbani, e imbattutisi in una riduzione dei redditi derivanti dalla coltivazione mandorlicola, sia a causa dell'invecchiamento dei mandorleti che dalla riduzione delle piantagioni , volsero la loro attenzione verso coltivazioni più produttive e proficue, quali agrumi, viti e ortaggi<sup>70</sup>.

---

<sup>69</sup> F. Monastra, *Il Mandorlo*, Bologna, 1979.

<sup>70</sup> [www.pianidisetore.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135](http://www.pianidisetore.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135)

### **2.3.9 L'espansione culturale a favore della crisi**

In una società che tende a rimodernarsi ,ed a superare finalmente quelle barriere di arretratezza culturale e sociale che l'avevano contraddistinta rispetto ai paesi che già vivevano una forte espansione industriale ed economica, le famiglie, nel corso del 900, vivono un processo di ammodernamento culturale che le spinge verso scelte diverse da quelle vissute nel passato.

In questa prospettiva, l'agricoltura è il settore a farne più le spese, poiché la manovalanza si sposta per lo più verso nuovi settori, più proficui e indubbiamente più dinamici e moderni<sup>71</sup>.

A sottolineare tale spirita di modernità, fa da sfondo l'evoluzione della scuola ,che abbatte gradualmente il livello di analfabetismo e vede i figli dei coltivatori impegnati ad istruirsi ,proiettando le scelte delle famiglie, per i figli, verso una realtà che si discosta fortemente dal loro vissuto concentrato sull'attività agricola, favorendo le attività intellettuali<sup>72</sup>.

Da tutto ciò scaturisce il tanto atteso sviluppo sociale e culturale della società, a discapito delle coltivazioni rurali, mandorlicoltura compresa, che vertono sempre più verso l'abbandono.

### **2.3.10 L'incidenza della concorrenza e l'avanzamento californiano.**

La perdita del primato mondiale della mandorlicoltura italiana, è sicuramente dovuto a un perimento della coltivazione e al suo espanso abbandono(par.2.3.9), ma è altrettanto vero che la concorrenza, nel momento del declino era pronta ad avanzare impetuosa con una irrefrenabile offerta di prodotto, esercitata per lo più da Stati Uniti e Spagna.

---

<sup>71</sup> [www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf](http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf)

<sup>72</sup> [www.studenti.it/foto/superiori/la\\_storia\\_della\\_scuola\\_oggi.php](http://www.studenti.it/foto/superiori/la_storia_della_scuola_oggi.php)

L'Italia consegna il primato di produzione di mandorle alla California nel 1960, e quest'ultima lo detiene ancora oggi. Dal 1960, anno in cui la California stimava 24.000 tonnellate di sgusciato prodotto, nel 1990 arriva a produrre 245.000 tonnellate. Un dato consistente, dovuto soprattutto alla scelta strategica della California di una coltivazione innovativa e meccanizzata. Quest'ultima si organizza in modo da affrontare la coltivazione di mandorle con un'ottica moderna e industrializzata, puntando su l'aumento delle superfici coltivate, la selezione di varietà ad alta resa, con prezzi bassi e forti strategie di marketing. Inferiori costi di produzione comportano indubbiamente prezzi finali certamente assai più contenuti, che inevitabilmente spingono la domanda dei mercati verso tali prodotti.

E' importante discutere delle caratteristiche organolettiche della mandorla californiana, proprio per evidenziarne le differenze con quella siciliana.

Mentre la Mandorla di Avola risulta gustosa e ricca di proprietà nutrizionali , la Mandorla Californiana si presenta piccola, inadatta dunque alla confetteria, con poco sapore e poco profumo. Inoltre, la cultivar più prodotta in California, la *Nonpareil*, a differenza di quella italiana, è a guscio tenero e quindi soggetta agli attacchi di parassiti e funghi che possono essere nocive per l'uomo.

L'Italia del 1960, e decenni a seguito, ha subito uno scoraggiamento dovuto al calo di domanda di mandorla italiana, rispetto a quelle straniere, nonostante essa detenga una cultivar di qualità sicuramente superiore a tutte le altre<sup>73</sup>.

Detta situazione ha portato, ad un crollo delle quotazioni del prodotto tale da non rendere più remunerativa la coltivazione e incentivarne ancora di più l'abbandono con tutte le gravi conseguenze che ne derivano a livello economico<sup>74</sup>.

---

<sup>73</sup> [Newecommerce.albert.net:9080/webstart/saba.nsf/\\$file/6567889710794767C1256F1C0050B26E](http://Newecommerce.albert.net:9080/webstart/saba.nsf/$file/6567889710794767C1256F1C0050B26E)

<sup>74</sup> [Newecommerce.albert.net:9080/webstart/saba.nsf/\\$file/6567889710794767C1256F1C0050B26E](http://Newecommerce.albert.net:9080/webstart/saba.nsf/$file/6567889710794767C1256F1C0050B26E)

### **2.3.11 Il paradosso italiano e la Mandorla di Avola.**

Nella fine del 900, mentre la California si riorganizza in una produzione mandorlicola innovativa ed industrializzata, al punto di spingere la domanda di consumo mondiale , pari al 10,4%<sup>75</sup>, la produzione italiana rimane sostanzialmente ai livelli di arretratezza, continuando a resistere nelle Regioni di Sicilia e Puglia, con una coltivazione obsoleta ed in via di scomparsa e nessuna strategia di marketing ,al punto di ridurre le esportazioni e di iniziare ad importare mandorle dalla California nei mercati interni, da destinare al consumo italiano.

Seppure l'Italia sia l'unico paese a produrre una cultivar di verificata eccellenza( cap.1), e nonostante questa abbia detenuto il primato mondiale di produzione mandorlicola per secoli, il fautore dell'impennata di domanda di mandorla nel mondo è sicuramente l'America, con un prodotto di sicura qualità inferiore rispetto a quella italiana. L'Italia avrebbe potuto puntare sulle caratteristiche organolettiche della sua cultivar per spingere i mercati, inoltre avrebbe dovuto rimodernare la coltura e non abbandonarla, poiché la mandorla era, ed è ancora una risorsa che con gli interventi giusti e studiati, può ancora rappresentare una fonte di ricchezza del Made in Italy<sup>76</sup>.

---

<sup>75</sup>

file:///D:/Downloads/Piano%20di%20settore%20Nazionale%20frutta%20secca%20minore%20DEF.%2028.09%20(2)%20(3).pdf

<sup>76</sup>

<http://www.pianidisetore.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/d%252Fc%252F4%252FD.d32d79bca966fe22adcf/P/BLOB%3AID%3D135>

## **Capitolo 3**

### **Prospettiva mondiale e interventi a favore della mandorlicoltura italiana.**

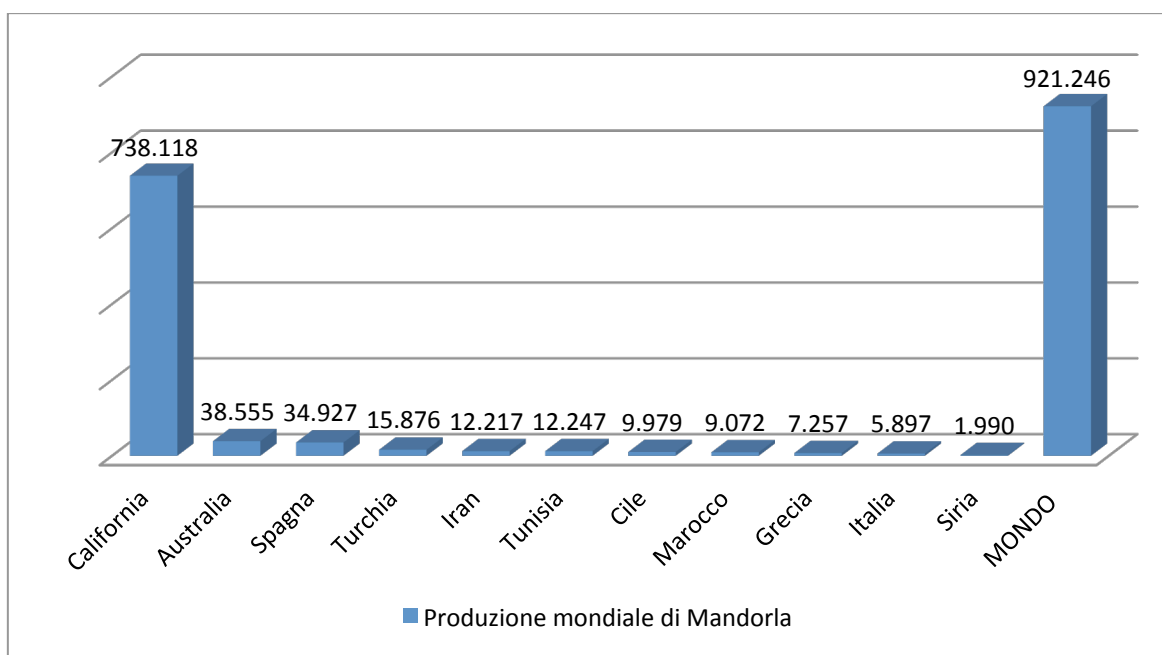


Le prospettive di sviluppo per la mandorla d'Italia, attualmente sono purtroppo scoraggianti, seppure non mancano sul piano nazionale e locale gli interventi volti a favorire il rilancio della coltivazione e della produzione.

### 3.1 Il commercio mondiale di mandorla oggi

La produzione mondiale di mandorla è affidata per più dell'80% alla California, che detiene il primato assoluto dal 1960, anno della sua ascesa produttiva mandorlicola. L'Italia riveste ormai un ruolo marginale, e si attesta nel 2011, al 10° posto fra i produttori mondiali di mandorla (vedi Tab.5)<sup>77</sup>.

Tab.5 - Produzione mondiale di Mandorla(in tonnellate): 2010-2011



Fonte: [www.pianidisetore.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135](http://www.pianidisetore.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135)

Negli anni successivi le superfici italiane coltivate a mandorlo continuano a ridursi gradualmente, poiché l'avanzata imponente dell'America, di produzione di mandorle

<sup>77</sup> [www.pianidisetore.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135](http://www.pianidisetore.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135)

(vendute a prezzi competitivi), induce sempre più i coltivatori a ricercare colture più redditizie, favorendo sempre più l'importazione di mandorle in Italia, provenienti dalla California e dalla Spagna.

I dati<sup>78</sup> relativi alle importazioni, aggiornati al 2012 attestano che in quell'anno l'Italia importa:

- 21.482 ton di mandorle dagli Stati Uniti
- 9.009 ton di mandorle dalla Spagna

L'Italia oggi, non è più un paese produttore di mandorla ma importatore, poiché il flusso di esportazione cala notevolmente e gradualmente( fatta eccezione per gli anni 1993 con 5.025 ton, 2000 con 4.950 ton, e 2001 con 6.155 ton, che si attestano come anni con valore d'esportazione crescente), mentre le importazioni, dal 1995 ,crescono notevolmente<sup>79</sup>.

Tale realtà risulta inverosimile, nella prospettiva di conoscenza della storia economica di questo paese e del suo rapporto con la mandorlicoltura.

### **3.2 La produzione in Italia oggi**

La produzione italiana di mandorle, quasi 105.000 tonnellate, subisce una ennesima contrazione nel 2011 (-3,1%) e si riducono anche le superfici coltivate(-13,4%)<sup>80</sup>, che si aggirano intorno ai 37.213,67 ettari<sup>81</sup>.

La coltivazione di mandorle, che è pari al 99,32% della superficie italiana, si estende sull'area meridionale, isole comprese.

Mentre nelle isole risulta la più alta concentrazione di superfici coltivate, in Puglia ed in Sicilia, risultano il maggior numero di aziende produttrici<sup>82</sup>.

---

<sup>78</sup> <http://www.freshplaza.it/article/58927/Il-mercato-italiano-della-frutta-secca-visto-dagli-States-previsioni-per-la-campagna-2013>

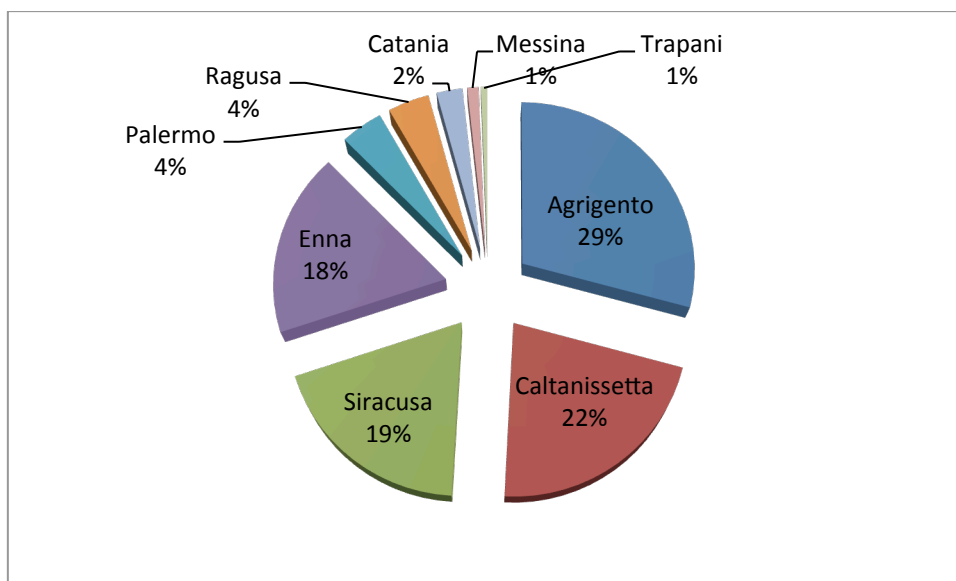
<sup>79</sup> [http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi\\_Economiche\\_della\\_produzione\\_e\\_del\\_Mercato\\_del\\_Mandorlo\\_e\\_del\\_Nocciolo\\_in\\_Sicilia.pdf](http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi_Economiche_della_produzione_e_del_Mercato_del_Mandorlo_e_del_Nocciolo_in_Sicilia.pdf)

<sup>80</sup> [http://www.inea.it/documents/10179/36343/ANNUARIO\\_sintesi\\_2011.pdf](http://www.inea.it/documents/10179/36343/ANNUARIO_sintesi_2011.pdf)

<sup>81</sup> [www.pianidisetore.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135](http://www.pianidisetore.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135)

Riguardo alla Sicilia, le aziende produttrici di mandorle secondo i dati( tab.6), sono oltre 15.000, concentrate per il 78% nelle province di Siracusa, Agrigento, Enna e Caltanissetta, con una dispersione del 22% fra le altre province di Sicilia).

Tab.6 - Distribuzione della produzione mandorlicola per Provincia: Regione Sicilia



Fonte:

<http://www.pianidisetto.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/d%252Fc%252F4%252FD.d32d79bca966fe22adcf/P/BLOB%3AID%3D135>

La Sicilia, a livello nazionale, continua a detenere il primato, nonostante abbia subito un'aspra contrazione delle superfici coltivate, con ripercussioni sull'intera produzione nazionale<sup>83</sup>. Le mandorle prodotte in Sicilia sono distribuite nei relativi mercati di destinazione: per il 40% al Mercato Locale, il 25% al Mercato Nazionale e il restante 35% al Mercato Estero( ripartite per il 15% alla Germania e il 20% alla Francia)<sup>84</sup>.

<sup>82</sup> [www.pianidisetto.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135](http://www.pianidisetto.it/flex/cm/pages/...php/L/.../BLOB%3AID%3D135)

<sup>83</sup>

<http://www.pianidisetto.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/d%252Fc%252F4%252FD.d32d79bca966fe22adcf/P/BLOB%3AID%3D135>

<sup>84</sup>

[http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi\\_Economiche\\_della\\_produzione\\_e\\_del\\_Mercato\\_del\\_Mandorlo\\_e\\_del\\_Nocciolo\\_in\\_Sicilia.pdf](http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi_Economiche_della_produzione_e_del_Mercato_del_Mandorlo_e_del_Nocciolo_in_Sicilia.pdf)

### **3.3 L'Italia e la California: dinamiche di mercato**

Le logiche del mercato mandorlicolo, possono essere spiegate solo attraverso l'analisi dell'abbondante offerta da parte della California, e dell'andamento dei prezzi competitivi che questa offre, rispetto ai prezzi di mandorla italiana.

La California, come spiegato al par.2.3.10, punta su una produzione meccanizzata, e tale scelta risulta una carta vincente e comunque una delle motivazioni più importanti che spiega la crescita impetuosa di offerta di mandorle sui mercati mondiali, mentre l'Italia persiste nel metodo di produzione tradizionale che, in termini di quantità di offerta di prodotto, non può che penalizzarla sul fronte di un prezzo troppo alto e poco competitivo.

La Microeconomia spiega che, in condizioni di mercato, all'aumento di Offerta, consegue un decremento del Prezzo, con conseguente aumento della Domanda. Su tale consapevolezza, il mercato mandorlicolo californiano ha costruito la propria strategia di mercato.

Un esempio di comparazione fra la produzione di mandorle dell'Italia e quella della California, può essere riscontrato nella fase della raccolta, che distingue chiaramente le scelte di metodo radicalmente diverse fra i due paesi interessati.

Mentre l'Italia, predilige il metodo di raccolta manuale (cioè per abbacchiamento con canne), concentrando dunque la produttività sulla manovalanza, la California, spicca per produttività combinando il lavoro manuale con quello delle macchine vibratrici. Tutto ciò tradotto in dati, presa in considerazione quale spunto di comparazione la produttività, e usando il parametro fisso di una giornata lavorativa di sei ore, consente di osservare che:

un operaio italiano riesce ad effettuare, in un giorno, la raccolta di 15-20 alberi di mandorlo, che tradotti in prodotto in guscio si attestano in 250-300kg, ovvero in 75-100kg al giorno di seme commerciale (considerando una resa in sgusciato del 30%),

mentre in California, il lavoro delle macchine vibratrici, combinato a quello di un operaio, riesce ad eseguire la raccolta di 1.000 alberi in un giorno, offrendo 10.000kg di prodotto in guscio, che corrispondono a 6.000kg di seme commerciale( considerando una resa in sgusciato pari al 60%).

Risulta dunque osservabile, con estrema chiarezza, la capacità di produttività certamente superiore della California, rispetto all'Italia, che sul mercato si traduce in una offerta di mandorle californiane nettamente superiore all'offerta di mandorle italiane<sup>85</sup>.

L'andamento del prezzo non può che penalizzare l'offerta di prodotto italiano, che attualmente si attesta in 10,00€/kg di mandorla ( prodotto sgusciato) a fronte di 8,50€/kg di prodotto californiano, destinato al consumatore, disincentivando la domanda di mandorle italiane, e privilegiando quella californiana<sup>86</sup>.

### **3.4 Il settore mandorlicolo italiano: prezzi e costi di produzione**

Il disinteresse alla mandorlicoltura da parte dei produttori di mandorle italiane, è sicuramente la conseguenza di un mercato mondiale mandorlicolo radicalmente rivolto all'offerta della California(par.3.3), ed alle dinamiche dei prezzi del frutto che non risultano più remunerativi per i coltivatori italiani.

Le aziende italiane (e specialmente quelle siciliane) persistono nella coltivazione delle tre cultivar individuate con la denominazione MANDORLA DI AVOLA (Pizzuta, Fascionello e Romana), con forma di allevamento prediletta il Vaso.

L'individuazione dei profitti, derivanti dalla produzione di mandorle ,può avvenire solo attraverso l'analisi dei prezzi unitari di mandorle, in rapporto ai costi di produzione sostenuti dalle aziende.

---

<sup>85</sup> [http://biotipico.iamb.it/FCKeditor/UserFiles/File/d\\_mandorlo.pdf](http://biotipico.iamb.it/FCKeditor/UserFiles/File/d_mandorlo.pdf)

<sup>86</sup> elaborazioni su dati rilevati mediante indagini dirette

Il prezzo delle mandorle, soggetto a variazione in base all'epoca di vendita, ed alla cultivar prodotta, oscilla fra 1,79€/Kg e 1,95€/Kg, con un valore medio unitario di 1,90€/Kg.

I costi di produzione, sono legati alle esigenze del terreno (pratiche di concimazione, potatura, lavorazione, ecc...), ed alle pratiche di raccolta, smallatura ed essiccazione, che incidono sul costo medio unitario (€/Kg) nella misura di 0,34€/Kg. Sono inoltre considerabili fra i costi di produzione i materiali (fertilizzanti, carburanti, energia elettrica, ecc...) in misura di 0,23€/Kg, e le altre spese aziendali (stipendi, imposte e contributi, investimenti, ecc...) in misura di 1,28€/Kg, per un costo totale unitario di 1,85€/Kg.

Il profitto ottenuto dall'analisi dei prezzi e dei costi sostenuti, si attesta ad un valore medio unitario di 0,05€/Kg, valore che tradotto in Produzione Lorda Vendibile, non può che scoraggiare i produttori italiani, spingendoli verso coltivazioni più remunerative, abbandonando il settore<sup>87</sup>.

### **3.5 La produzione di mandorla con metodo "Biologico"**

I premi comunitari (Reg. CEE 1257/99 -Reg. CEE 2092/91-Reg.CEE 1257/99), concessi ai produttori agricoli di foraggi, prati e cereali e dedicati alle coltivazioni arboree (fra le quali il mandorlo) hanno spinto questi ultimi a dedicarsi sempre più al metodo di produzione biologica, già dai primi anni del 1990.

Inoltre è registrato, negli anni successivi, un aumento di consumo di prodotti ottenuti con sistema biologico (con riguardo maggiore dunque dei consumatori verso i processi produttivi rispetto all'impatto ambientale che ne deriva).

---

<sup>87</sup>

[http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi\\_Economiche\\_della\\_produzione\\_e\\_del\\_Mercato\\_del\\_Mandorlo\\_e\\_del\\_Nocciolo\\_in\\_Sicilia.pdf](http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi_Economiche_della_produzione_e_del_Mercato_del_Mandorlo_e_del_Nocciolo_in_Sicilia.pdf)

Il metodo di produzione biologico, in Italia, è concentrato nelle regioni di Sicilia, Puglia e Sardegna, cioè quella dove maggiormente si concentra la produzione di mandorla; tale coltivazione infatti è quella che maggiormente registra il passaggio di produzione con metodo convenzionale a quella con metodo biologico<sup>88</sup>.

La differenze fra aziende che adottano il sistema di produzione di mandorle con metodo biologico, e quelle a sistema convenzionale, sono riscontrabili, in termini di produzione lorda vendibile, in un 30% in più per la produzione biologica ( seppure i costi medi unitari risultano maggiori per le coltivazioni in biologico). Tali differenze sono imputabili esclusivamente alla consistenza di aiuti comunitari a favore delle aziende che praticano coltivazione con metodo biologico. Tutto ciò porta alla consapevolezza che il rilancio della produzione mandorlicola italiana può e dipende soprattutto dalle politiche di aiuto, di natura comunitaria, nazionale e regionale volte a favorirla<sup>89</sup>.

### **3.6 Aiuti pubblici a favore della coltivazione di mandorle**

La svolta al rilancio della mandorlicoltura, insieme ad altre colture che garantiscono una continuità di equilibrio ambientale, si è incanalata verso la via del progresso (seppur ancora lontana dal risultato sperato), per mezzo della politica, che ha attuato, in questi ultimi decenni, provvedimenti mirati al miglioramento delle colture che attraversano un periodo di crisi.

La Legge Regionale 23/90 ha avuto un ruolo fondamentale nello stimolo dei coltivatori di mandorla, poiché tale legge garantiva un contributo annuo pari al 60% di spese di

---

<sup>88</sup>

[http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi\\_Economiche\\_della\\_produzione\\_e\\_del\\_Mercato\\_del\\_Mandorlo\\_e\\_del\\_Nocciolo\\_in\\_Sicilia.pdf](http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi_Economiche_della_produzione_e_del_Mercato_del_Mandorlo_e_del_Nocciolo_in_Sicilia.pdf)

<sup>89</sup> <http://www.scianet.it/ciapuglia/svl/allegatiRead?recid=5841&allid=3189>

coltivazione per ciascun ettaro, incrementando così le rendite dei coltivatori, attraendoli verso questo settore.

Anche l'Unione Europea, con una serie di misure (regolamenti CEE nn. 789 e 790 del 1989 e successive modificazioni), ha attuato un piano di miglioramento della coltivazione (non solo della mandorla, ma della frutta in guscio in generale). In particolare, ha rivolto la sua attenzione sulla commercializzazione e soprattutto sul miglioramento della qualità prodotta.

Tali misure corrispondono ad aiuti per i coltivatori a favore della riorganizzazione ed ammodernamento degli impianti e della scelta di riconversione delle varietà. Gli aiuti hanno avuto un discreto successo nell'incentivazione della costituzione di organizzazioni di produttori.

Al comparto frutta secca e frutta in guscio, si sono rivolte anche alcune normative di natura comunitaria, secondo il "Regolamento CEE 1782/03 relativo alla Riforma di medio termine della PAC", attraverso sostegni finanziari rivolti alle superfici coltivate<sup>90</sup>. Tutte queste ed altre (vedi par. 3.3) hanno fatto sì, che la mandorlicoltura ottenesse un ritorno di attenzione da parte dei produttori italiani, nonostante comunque il primato di produzione storico è ancora ben lontano dalla realtà attuale, poiché il rilancio del comparto non può dipendere esclusivamente dagli aiuti, seppure questi hanno svolto un ruolo fondamentale), ma dipende dalla modernizzazione degli impianti e della coltivazione, dalla scelta di coltivazione di varietà di alta resa, e da strategie oculate di localizzazione nei mercati nazionali ed internazionali<sup>91</sup>.

---

90

[http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi\\_Economiche\\_della\\_produzione\\_e\\_del\\_Mercato\\_del\\_Mandorlo\\_e\\_del\\_Nocciolo\\_in\\_Sicilia.pdf](http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi_Economiche_della_produzione_e_del_Mercato_del_Mandorlo_e_del_Nocciolo_in_Sicilia.pdf)

91

[http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi\\_Economiche\\_della\\_produzione\\_e\\_del\\_Mercato\\_del\\_Mandorlo\\_e\\_del\\_Nocciolo\\_in\\_Sicilia.pdf](http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi_Economiche_della_produzione_e_del_Mercato_del_Mandorlo_e_del_Nocciolo_in_Sicilia.pdf)



### **3.7 Azioni per la promozione della filiera nazionale**

La frammentazione tipica della produzione e commercializzazione di mandorla in Italia, oltre alle ridotte dimensioni delle aziende del settore, fa sì che l'offerta sia insufficiente e poco competitiva nei mercati nazionali e internazionali, inoltre, ne è inevitabile conseguenza l'andamento del prezzo troppo basso, e quindi poco remunerativo per i produttori, ed eccessivamente alto per i consumatori.

Un ridimensionamento dei prezzi al consumo, insieme ad una maggiore rendita a favore dei produttori di mandorla è possibile solo attraverso la formazione e promozione di una filiera nazionale che riunisca tutti i produttori e gli operatori di lavorazione e commercializzazione, in un obiettivo comune di rilancio della mandorlicoltura italiana.

Il processo di *associazionismo* potrebbe garantire un coordinamento di offerta sui mercati, basandosi su dati comuni di domanda ed offerta, e dell'andamento dei prezzi al consumo su base nazionale ed internazionale, sulla specializzazione e l'aggiornamento delle tecniche di coltura e lavorazione del prodotto, e sulla scelta comune delle cultivar di maggiore resa, al fine di abbassare i costi di produzione<sup>92</sup>.

Le azioni su cui dovrebbe basarsi il rinnovamento della mandorlicoltura italiana sono:

- a) TUTELA
- b) PROMOZIONE
- c) MARKETING

L'azione di tutela necessaria per la mandorle italiane, deve basarsi sul riconoscimento di Marchi Collettivi( GDO, DOP, IGP, ecc...) al fine di valorizzare e promuovere le qualità e le origini del prodotto Made in Italy, rispetto a quello estero.

---

92

[http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com\\_docman&task=cat\\_view&gid=14&Itemid=33](http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=14&Itemid=33)

La promozione riguarda principalmente la formazione di associazioni degli operatori del settore di produzione, al fine di conformare le pratiche di raccolta e lavorazione, e le scelte per una coltivazione collettiva, promuovendo di conseguenza un'offerta di prodotto uniforme e fortificata<sup>93</sup>.

Le azioni di Marketing infine saranno principalmente la sensibilizzazione del consumatore all'uso di mandorle, attraverso campagne d'informazione delle proprietà nutritive del frutto e delle qualità benefiche alimentari<sup>94</sup>, inoltre un aspetto non trascurabile riguarderà il legame prodotto-territorio che storicamente ha legato l'Italia alla mandorla, attraverso la rivisitazione delle tradizioni storiche legate a questo frutto, sia da un punto di vista delle tradizioni culinarie, che pasticcere, ecc<sup>95</sup>...

### **3.8 Il Consorzio di Tutela della Mandorla di Avola**

Le uniche forme di associazione a favore della mandorlicoltura, che rappresentano le caratteristiche esposte al par. 3.5, sono presenti in Sicilia.

Tre nell'agrigentino: l'*Associazione dei mandorlicoltori di Agrigento*, di *Caltanissetta* e di *Enna*, ed una nel Siracusano, il *Consorzio di tutela della Mandorla di Avola*<sup>96</sup>.

Il Siracusano, che produce la cultivar di mandorla migliore al mondo (la Pizzuta), ha sentito l'esigenza di tutelare e migliorare la filiera della Mandorla di Avola, attraverso l'attività del "Consorzio Mandorla di Avola", che nasce nel 2000, e che affilia nell'attività di miglioramento dell'offerta di mandorla siciliana, più di cinquanta aziende, fra

---

<sup>93</sup>

[http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com\\_docman&task=cat\\_view&gid=14&Itemid=33](http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=14&Itemid=33)

<sup>94</sup> [www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=33&Itemid=25](http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com_content&view=article&id=33&Itemid=25)

<sup>95</sup> [www.consorziomandorlaavola.it](http://www.consorziomandorlaavola.it)

<sup>96</sup> <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5794>

produttori, addetti alla lavorazione e alla commercializzazione di mandorla e dei suoi derivati( pasticcerie, confetterie, ecc...)

L'attività svolta principalmente dal consorzio è quella di ricerca ed analisi delle proprietà del frutto, dell'andamento dei prezzi al consumo, dell'andamento di domanda ed offerta a livello nazionale e mondiale, e la relativa pubblicazione dei dati a favore dei suoi affiliati. Inoltre il Consorzio Mandorla di Avola, svolge un'importante attività di sensibilizzazione dei consumatori, attraverso campagne di informazione destinate alla pubblicizzazione della qualità del frutto, ed al beneficio tratto dal consumo di tale frutto. L'altra importantissima attività svolta è quella di tutela del prodotto, nel 2006 infatti, il Consorzio ha registrato ufficialmente il marchio collettivo "Mandorla di Avola" ,a garanzia del controllo di qualità della produzione e dei prodotti derivati dall'utilizzo della mandorla di Avola, oltre a garantirne la distinzione dai prodotti importati, poiché marchio di produzione esclusivamente Made in Italy<sup>97</sup>.

### **3.9 Analisi tecnica delle operazioni di rilancio della filiera**

Agli aiuti di carattere politico, volti a favorire il rilancio della produzione mandorlicola, devono indubbiamente affiancarsi alcuni atteggiamenti degli operatori di settore, al fine di riorganizzarsi ed adeguarsi, secondo le esigenze di mercato dettate dall'andamento commerciale globalizzante.

Come letto al par. 3.5, l'associazionismo fra tutti gli operatori del settore mandorlicolo, rappresenta il trend di sviluppo di un rilancio sicuro della mandorla. La formazione di vere e proprie Associazioni di Categoria del settore, supportate da tecnici specializzati che indirizzino e seguano i produttori, i trasformatori ed i commercianti, nelle scelte strategiche al fine di un maggior contenimento dei costi di produzione e una maggiore

---

97

[http://www.agrinovazione.regione.sicilia.it/reti/Frutta\\_secca/pubblicazioni/allegati/mandorla\\_pizzuta.pdf](http://www.agrinovazione.regione.sicilia.it/reti/Frutta_secca/pubblicazioni/allegati/mandorla_pizzuta.pdf)

remunerazione, è la carta vincente per affrontare le problematiche legate sia agli impianti di produzione obsoleti e frammentati, sia alle pratiche di raccolta eccessivamente costosi, in termini di tempo e di manodopera, sia nel ricompattamento varietale di offerta del prodotto.

Dal punto di vista della produzione, requisito necessario per una produzione di alta resa, è lo studio accurato delle condizioni pedoclimatiche, e la scelta oculata di coltivazione delle cultivar di maggiore resa, nelle condizioni analizzate. Una volta effettuata la scelta di cultivar da impiantare, sono necessarie specifiche tecniche di innesto e di propagazione da esercitare (che favoriscano l'impollinazione naturale) in nuovi impianti accuratamente progettati, con sistema di allevamento vivaistico.

Tutte queste tecniche, devono basarsi necessariamente sui reali bisogni della pianta, al fine di migliorarne le caratteristiche e di favorirne uno sviluppo maggiore.

Anche la fase successiva alla coltivazione, cioè quella di raccolta o potatura, necessitano di un radicale ammodernamento. Entrambe le tecniche possono essere meccanizzate, al fine di ottenere una produzione più omogenea e veloce, e di ridurre i costi di produzione legati alla manovalanza. Inoltre, un ulteriore abbassamento dei costi di produzione, può derivare dall'utilizzo di energie derivate da fonti rinnovabili, quali Biomassa, ed altre, il cui utilizzo può essere applicato a tutte le fasi produttive.

In riguardo alla conservazione del frutto post-raccolta, è primaria necessità l'individuazione analitica di eventuali funghi ed insetti infestanti, tipici di questa produzione (come l'*Aspergillus spp*), che tramite i processi di ammuffimento o di irrancidimento, danneggiano la produzione rendendola incommerciabile. A riguardo si rendono necessarie le pratiche preventive di disinfestazione degli ambienti destinati alla conservazione o alla trasformazione delle mandorle.

Con tutta questa serie di attente analisi e pratiche innovative, che la allontanano radicalmente dalle tecniche produttive tradizionali superate, la mandorla italiana può

tornare ad essere competitiva nei mercati nazionale ed esteri, e facendo leva sulla produzione delle cultivar di maggiore qualità (certificate a livello mondiale), potrebbe riottenere il primato mondiale di produzione storicamente riconosciute nel passato<sup>98</sup>.

### **3.10 In sintesi**

Il presente capitolo ha analizzato la realtà attuale della produzione di mandorla nella prospettiva nazionale e mondiale, evidenziando il decrescente sviluppo del settore. In tale prospettiva, sono state individuate le diverse azioni di carattere organizzativo e tecnico, e gli eventuali interventi politici, utili a rilanciare il settore nella prospettiva futura di sviluppo mandorlicolo italiano e di un possibile inserimento nelle posizioni più alte dei mercati internazionali.

Tutto ciò a dimostrazione che la mandorla italiana, riconosciuta come la migliore al mondo, in termini di qualità organolettiche, seppur attualmente destinata ad un mercato di nicchia, può ritornare alla posizione predominante che ha caratterizzato secoli di vita economica italiana.

---

98

<http://www.pianidisettoe.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/7%252Fe%252F8%252FD.d270ff17f4a88f039a75/P/BLOB%3AID%3D135>

## ***Conclusioni***

Il punto di partenza per lo sviluppo della tesi è stato l'individuazione delle origini della coltura mandorlicola, e lo studio accurato del frutto, al fine di evidenziarne le potenzialità derivanti, ed il rapporto che da secoli ha unito l'Italia a questa coltura. Dalle prime conclusioni a cui è stato possibile giungere, la mandorla risulta una risorsa di inestimabile valore sia per le qualità nutrizionali intrinseche del frutto, sia per il valore economico che ha rappresentato nell'economia italiana. Dopo aver espresso tali considerazioni, l'obiettivo fissato è stato quello della ricerca dei dati relativi alla produzione di mandorla nei secoli '800, '900 ed odierni, al fine di ottenere una visione globale delle potenzialità economiche della mandorla italiana, e di osservarne l'andamento, nella prospettiva di comparazione con l'andamento economico nazionale, attraverso la rivisitazione della storia dal punto di vista socio-politico e culturale.

Il risultato ottenuto è stato quello di trovare delle conferme sull'imponente entità della produzione di mandorla che ha permesso all'Italia di detenere nei due secoli in analisi il primato mondiale di produzione, fino al lento e radicale declino che ha investito questo settore da qualche decennio ad oggi.

Secondo obiettivo della ricerca è stato quello di fissare le cause di tale declino, e di utilizzarli come spunto per individuare le azioni possibili per far sì che l'Italia possa riacquistare posizioni nei mercati di produzione di mandorla, e sperare nella riconquista del primato storicamente detenuto nel passato.

L'analisi dei dati complessivi ha portato alla conclusione che la crisi del settore mandorlicolo non è dipesa dalle potenzialità commerciali del frutto, ma dagli effetti che l'industrializzazione e la globalizzazione hanno avuto sui paesi esteri a discapito

dell'Italia, che nel settore mandorlicolo, non è stata in grado di cavalcare l'onda del progresso.

Partendo dall'obiettivo principale di questo mio lavoro, che era quello di illustrare le qualità della mandorla italiana sicuramente superiore alla mandorla estera, ed il valore commerciale ad essa legato, e di dimostrare come tale valore sia rimasto invariato nel tempo, concludo, con estrema convinzione, che l'apporto di valore economico derivante dalla coltura della mandorla, se tradotto in consapevolezza e convincimento da parte di tutti, e supportato da una volontà di sostegno politico, potrebbe rappresentare, ancora oggi, un fattore importante di crescita economica e tornare una grande fonte di ricchezza tutta italiana.

## **Ringraziamenti**

*Al dott. Corrado Bellia, Presidente del Consorzio Mandorla di Avola, per i suoi preziosi consigli.*

*Al dott. Felice Nastasi, dell'azienda " Lorenzo Nastasi & C. S.n.c. Lavorazione Mandorle" , per la sua disponibilità alla collaborazione.*

*Alla dott.ssa Angelina Marcelli per il supporto tecnico.*

*Alla mia famiglia ed alle mie amiche, per il supporto morale.*

*A Ornella, per aver creduto in me dal primo giorno.*

*A tutti voi, sentitamente Grazie.*



## ***Elenco delle tabelle***

Tab.1 – Andamento della produzione di mandorla dal 1861 al 2009

(in migliaia di ettari).

Tab.2 –Distribuzione delle superfici coltivate a mandorlo in Sicilia (%).

Tab.3 –Composizione del PIL: settori di produzione economica (nel 1938).

Tab.4 –Andamento della produzione di mandorle, anni 1960-2009

(in migliaia di ettari).

Tab.5 –Produzione mondiale di mandorla( in tonnellate): 2010-2011.

Tab.6 –Distribuzione della produzione mandorlicola per provincia:

Regione Sicilia.

## **Bibliografia**

AA. VV; *Sulle Orme del Mandorlo: Coltura e cultura, folclore e storia, tradizioni e usi*, CRA-ISF, 2006

ALMANACCO ITALIANO, Dove si parla di marzapane e di altre dolcissime cose, pp.434-435, "Almanacco Italiano", Firenze,1912.

BIANCA G.; *Il Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia*, Avola, Libreria Editrice Urso, 1983, rist.an. dell'edizione del 1872

BIANCA G.; *Monografia agraria del territorio d' Avola in Sicilia*, Edizioni Pro Loco Avola, 1985, rist. dell'edizione del 1878.

GEREMIA, *Due visioni: il mandorlo e la pentola, Libro di Geremia*, cap.1,vv.11-12

ISTAT, "Agricoltura, zootecnica e pesca", *L'Italia in 150 anni: sommario di statistiche storiche 1861-2010*, 2011.

JENKINS DJ; "Le mandorle riducono la glicemia postprandiale, l'insulinemia e i danni ossidativi nei soggetti sani", *Nutr*, 136(12):2987-9, Dicembre 2006.

JIA X, LI N, ZHANG W, ZHANG X, K di LAPSLEY ; " Uno studio pilota sugli effetti del consumo di mandorla sul danno al DNA e sullo stress ossidativo nei fumatori", *Nutr Cancer*, 54(2): 179-83, 2006.

LIBRO DELLA GENESI,, *Giacobbe lascia partire Beniamino*, Libro della Genesi, cap. 43, v.11.

MONASTRA F.; *Il Mandorlo*, Bologna, 1979

PUBLIO VIRGILIO MARONE, *Le Georgiche*, I Libro, vv.187-18, Napoli, 30a.c.

SCARABELLI L., "Commercio internazionale del Regno" ,*Agricoltura del Regno d'Italia*, 14: 69, 1870.

SPILLER GA, MILLER A, OLIVERA K,REYNOLDS J ,MILLER B; "Effetti di un regime dietetico con introduzione di mandorle crude o tostate, burro di mandorle tostate sulle lipoproteine del siero negli esseri umani", *E coll nutr*, 22(3):195-200, Giugno 2003.

## Sitografia

ASSESSORATO DELLE RISORSE AGRICOLE E ALIMENTARI: REGIONE SICILIANA, (2012), *Piano Regionale Frutta Secca della Regione Siciliana*, [https://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIR\\_LaStrutturaRegionale/PIR\\_Assessoratoregionale delleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR\\_DipIntInfrastrutturali/PIR\\_Circolari eDirettive/Piano%20Frutta%20Secca\\_0.pdf](https://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_LaStrutturaRegionale/PIR_Assessoratoregionale delleRisorseAgricoleeAlimentari/PIR_DipIntInfrastrutturali/PIR_Circolari eDirettive/Piano%20Frutta%20Secca_0.pdf)

BELLI SUBITO, (2009), *Tutti gli usi cosmetici dell'olio di mandorle dolci*, [www.bellisubito.com/rimedi-naturali-e-fai-da-te/tutti-gli-usi-dellolio-di-mandorle-dolci/](http://www.bellisubito.com/rimedi-naturali-e-fai-da-te/tutti-gli-usi-dellolio-di-mandorle-dolci/)

BIGI F., (2014), *Perché le mandorle fanno così bene alla salute?*, <http://www.treedom.net/it/post/perche-le-mandorle-fanno-cosi-bene-alla-nostra-salute-204>

BIO TIPICO DI PUGLIA, (ultima visita 08/10/2014), "Le colture arboree: Mandorlo disciplinare di produzione del mandorlo in agricoltura biologica", [http://biotipico.iamb.it/FCKeditor/UserFiles/File/d\\_mandorlo.pdf](http://biotipico.iamb.it/FCKeditor/UserFiles/File/d_mandorlo.pdf)

BRIAMONTE L. INEA (ultima visita 06/10/14), *Il Comparto della frutta in guscio in Italia*, <http://www.scianet.it/ciapuglia/svl/allegatiRead?recid=5841&allid=3189>

CONSORZIO DI TUTELA E MIGLIORAMENTO DELLA FILIERA MANDORLA DI AVOLA, (ultima visita 06/10/2014), *Studi e Ricerche sulle proprietà salutistiche della mandorla*, [http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=33&Itemid=25](http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com_content&view=article&id=33&Itemid=25)

CONSORZIO MANDORLA AVOLA, (ultima visita 06/10/2014), *Mandorla Avola*, [http://www.agrinnovazione.regione.sicilia.it/reti/Frutta\\_secca/pubblicazioni/allegati/mandorla\\_pizzuta.pdf](http://www.agrinnovazione.regione.sicilia.it/reti/Frutta_secca/pubblicazioni/allegati/mandorla_pizzuta.pdf)

CONSORZIO DE I TEMPLI (ultima visita 03/10/14), *Il Mito del Mandorlo in fiore*, [www.consorziodeitempli.ag.it/il-mito-del-mandorlo-in-fiore.html](http://www.consorziodeitempli.ag.it/il-mito-del-mandorlo-in-fiore.html)

CONSORZIOMANDORLAAVOLA, (ultima visita 04/10/14), *La Mandorla nella Confetteria*, [http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=31&Itemid=27](http://www.consorziomandorlaavola.it/index.php?option=com_content&view=article&id=31&Itemid=27)

CONSORZIOMANDORLAVOLA,( 2011), *Appunti per una storia della mandorla di Avola*,[http://www.consorziomandorlavola.it/index.php?option=com\\_docman&task=cat\\_view&gid=10&Itemid=33](http://www.consorziomandorlavola.it/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=10&Itemid=33)

DE LUCA S.,(2005), *Classi e ceti sociali*, [http://www.treccani.it/enciclopedia/classi-e-ceti-sociali\\_\(Enciclopedia-dei-ragazzi\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/classi-e-ceti-sociali_(Enciclopedia-dei-ragazzi)/)

FAROLFI B.,FORNASARI M.,( ultima visita 06/10/2014), *Agricoltura e sviluppo economico: Il caso italiano(secoli XVIII-XX)*, <http://www2.dse.unibo.it/wp/WP756.pdf>.

FRESH PLAZA, (2013),*Il mercato italiano della frutta secca visto negli States: previsioni per la campagna 2013*, <http://www.freshplaza.it/article/58927/Il-mercato-italiano-della-frutta-secca-visto-dagli-States-previsioni-per-la-campagna-2013>

INEA.IT,(2012), *Annuario dell'agricoltura italiana 2011*, [http://www.inea.it/documents/10179/36343/ANNUARIO\\_sintesi\\_2011.pdf](http://www.inea.it/documents/10179/36343/ANNUARIO_sintesi_2011.pdf)

ITALIANGOURMET, (2001), *Eccellenze agroalimentari, focus sulla mandorla d'Avola*, [www.italiangourmet/temi/Generale/news/Eccellenze\\_agroalimentari\\_focus\\_sulla\\_man\\_1112\\_2011.aspx](http://www.italiangourmet/temi/Generale/news/Eccellenze_agroalimentari_focus_sulla_man_1112_2011.aspx)

MANGIARE BENE, (1996), *I Menu di Marina ,Ricette con le mandorle: Le Ricette di Mangiare Bene*, [http://www.mangiarebene.com/menu/ricette-di-stagione/ricette-con-le-mandorle\\_ID\\_170.htm](http://www.mangiarebene.com/menu/ricette-di-stagione/ricette-con-le-mandorle_ID_170.htm)

MASTRI DI SAN BASILIO, (ultima visita 06/10/2014), *Scheda tecnica prodotto finito*,[http://www.san-basilio.com/down/scheda\\_mandorle\\_ITA.pdf](http://www.san-basilio.com/down/scheda_mandorle_ITA.pdf)

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI  
,(DECRETO 20 NOVEMBRE 2006), Norme tecniche per la produzione di materiali di  
moltiplicazione certificati delle Prunoidee,  
[http://www22.sede.embrapa.br/snt/piue/Produ%E7%E3o%20Integrada%20na%20Uni%E3o%20Europ%E9ia/J\)%20IGP%20e%20DOP/J3\)%20Italia/J3.2\)%20Certifica%E7%E3o%20Voluntaria/J3.2.2.\)%20Certifica%E7ao%20Volunt%20E1ria/Produtos/Naz\\_DM\\_2006\\_11\\_20\\_Prunoidee.pdf](http://www22.sede.embrapa.br/snt/piue/Produ%E7%E3o%20Integrada%20na%20Uni%E3o%20Europ%E9ia/J)%20IGP%20e%20DOP/J3)%20Italia/J3.2)%20Certifica%E7%E3o%20Voluntaria/J3.2.2.)%20Certifica%E7ao%20Volunt%20E1ria/Produtos/Naz_DM_2006_11_20_Prunoidee.pdf)

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI, (2012-2014), *Piano del settore Mandorle, Noci, Pistacchi e Carrube 2012-2014*,  
<http://www.pianidisettoe.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/7%252Fe%252F8%252FD.d270ff17f4a88f039a75/P/BLOB%3AID%3D135>

SCHILIRÒ A.,CORERAS REGIONE SICILIANA, (2005),*Analisi economiche della produzione e del mercato del mandorlo e del nocciolo in Sicilia*,[http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi\\_Economiche\\_della\\_produzione\\_e\\_del\\_Mercato\\_del\\_Mandorlo\\_e\\_del\\_Nocciolo\\_in\\_Sicilia.pdf](http://www.coreras.com/Upload/allegatipubblicazioni/Analisi_Economiche_della_produzione_e_del_Mercato_del_Mandorlo_e_del_Nocciolo_in_Sicilia.pdf)

SLOWFOOD RIVISTE L'ARCA N.3, (ultima visita 06/10/14), *L'insipida mandorla californiana domina il mercato*,  
[http://newecommerce.albert.net:9080/webstart/saba.nsf/\\$file/6567889710794767C1256F1C0050B26E](http://newecommerce.albert.net:9080/webstart/saba.nsf/$file/6567889710794767C1256F1C0050B26E)

STUDENTI.IT, (ultima visita 06/10/14), *La scuola oggi: La storia della scuola*,[http://www.studenti.it/foto/superiori/la-storia-della-scuola/scuola\\_oggi.php](http://www.studenti.it/foto/superiori/la-storia-della-scuola/scuola_oggi.php)