



COMUNE DI BIVONA
(Agrigento)

CONSORTILE PES CABIVONA S.R.L

IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “**PESCABIVONA**”

Richiesta riconoscimento I.G.P. “**Pescabivona**”
Reg. CE 510/2006

RELAZIONE STORICA

CONSORTILE PES CABIVONA S.R.L.

IL PRESIDENTE

IL TECNICO INCARICATO DELLO STUDIO

Dr. Agr. Massimo Petruzzelli

1. Premessa

La tutela delle denominazioni d'origine dei prodotti agroalimentari ha una lunga storia in Italia così come negli altri paesi europei di cultura latina. Prima dell'entrata in vigore del regolamento (CE) 510/2006 il quadro normativo italiano, al di fuori dei prodotti di maggiore tradizione (vino, formaggi e prosciutto), non era però molto definito e la molteplicità dei "segni di qualità" non ne garantiva la piena potenzialità in termini di efficacia promozionale. La pubblicazione del regolamento (CE) 510/2006, fornendo un quadro normativo molto più definito e unico per tutti i prodotti e per tutto il territorio comunitario, ha offerto anche a prodotti minori, come gli ortofrutta, la possibilità di beneficiare di un segno di qualità sicuramente noto e degno di fiducia, che ne garantisca l'identificazione e l'appartenenza ad una ben precisa zona di produzione.

Oggi, infatti, troppo frequentemente pesche provenienti dalle zone più svariate della Sicilia vengono commercializzate come Pescabivona, per il semplice fatto di appartenere alla tipologia delle pesche a polpa bianca, sebbene non abbiano gli stessi pregi qualitativi, ingannando così il consumatore e determinando confusione, fattori che nel tempo rischiano di generare disaffezione dal prodotto originale.

2. IGP

L'esigenza di un marchio di riconoscimento *Pescabivona*, oltre ai motivi fin qui esposti, è anche giustificata dall'evolversi dei consumi. Oggi infatti si assiste ad un orientamento sempre più definito dei consumatori verso la ricerca della qualità certificata e sono richiesti livelli di maggiore garanzia rispetto a quelli offerti dai singoli produttori; tali garanzie possono essere fornite sia dai consorzi di produttori sia da organismi di certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che attestino il rispetto di ben definiti disciplinari di produzione. Solo attraverso la garanzia di tutela e la difesa del consumatore è possibile valorizzare la qualità dei prodotti "tipici" ed assicurare al fruitore finale il binomio provenienza-qualità.

Si comprende quindi l'importanza che oggi acquisisce la certezza dell'identificazione di un prodotto e la garanzia della sua qualità attraverso un marchio riconosciuto dalle istituzioni comunitarie come la IGP.

3. Documentazione storica

La richiesta di indicazione geografica protetta, come prevede lo stesso regolamento comunitario, non può non tenere conto della storicità del prodotto sul territorio da delimitare, anche se va detto che l'elemento "tradizione" per i prodotti non trasformati, come la pesca, è meno determinante rispetto a quelli trasformati, dove il carattere tradizionale del legame con il territorio nasce anche da particolari pratiche produttive di trasformazione. Ad esempio per alcuni formaggi e salumi le caratteristiche finali sono determinate, più che della materia prima, dal "saper fare" che viene applicato nelle fasi di trasformazione, pratiche spesso antiche, tramandate di padre in figlio, talmente impregnate di storicità e consuetudini da non essere esportabili. Nel caso delle pesche l'elemento di specificità può essere costituito proprio dalla reputazione che il nome geografico ha acquisito nel tempo, e il legame con il territorio può essere quindi dimostrato anche solo attraverso elementi di carattere storico, tradizionale e culturale.

Nei primi anni '50 la peschicoltura di Bivona era limitata a dimensione di giardino per uso familiare ed era, quindi, rappresentata da un esiguo numero di piante di origine gamica. Il sistema colturale più diffuso prevedeva la consociazione con piante di pero e/o melo. Sconosciuta era la potatura, per cui spesso ci si trovava di fronte a piante di notevole dimensioni, con produzione di limitata entità e frutti di pezzatura medio-piccola che veniva destinata principalmente al consumo diretto familiare; la frazione eccedente veniva commercializzata al dettaglio nel paese di Bivona e nei comuni limitrofi.

Con la riforma agraria ("Legge Milazzo" L.R. 27 dicembre 1950, n. 104 Pubblicata sulla Gazz. Uff. Reg. Sic. 27 dicembre 1950, n. 50) e con l'assegnazione da parte dell' E.R.A.S. iniziata nel 1955, dei terreni espropriati alla Ditta Saporito Stefania, Giovanni e Francesco, gli assegnatari, per tenere fede a quanto dettato dall'art. 9 del disciplinare di assegnazione, (che riprende l'Art. 5 della Legge Milazzo), hanno dato inizio alle trasformazione agraria e fondiaria dei terreni loro assegnati, destinando parte di tali terreni alla coltura del pesco. Uno degli assegnatari fu il sig. Adrignolo Rosario, il quale presumibilmente sulle particelle n. 28 e 7 del foglio n. 4 in c/da S.Matteo, impiantava un pescheto con piantine che provenivano da un semenzale fatto in azienda. Le piantine furono poste ad un sesto di 3 x 3. Entrato in produzione il

pescheto, il sig. Adrignolo si trovò in presenza di una diversità di cultivar con epoche di maturazione diverse. Tra le diverse piante una si dimostrò particolarmente pregiata, presentava infatti delle mutazione con delle caratteristiche ritenute degne di particolare attenzione, sia per le caratteristiche organolettiche che per l'epoca di maturazione, cosicché il sig. Adrignolo decise di riconvertire l'intero pescheto, innestandolo con delle marze provenienti dalla pianta selezionata.

Considerata l'epoca di maturazione (2^a-3^a decade di agosto) venne dato a questo ecotipo il nome di **Agostina**. Nasceva così la "*Pesca di Bivona*", conosciuta anche come "*Montagnola*".

L' "*Agostina*" che attualmente è tra le più diffuse, si caratterizza inoltre per la forma tendenzialmente rotondeggiante, per la sutura delle valve superficiale e cavità peduncolare profonda, per la buccia estesamente mazzata di rosso, nettamente aderente alla polpa e leggermente tomentosa

Tale ecotipo, rispetto ad altri ecotipi più tardivi, presentava il grosso vantaggio di consentire la coltivazione anche nelle nuove zone di espansione della coltura con quota più elevata, dove gli ecotipi più tardivi presentavano difficoltà di maturazione a causa del ciclo biologico più lungo.

Il 23 agosto 1952 la giunta comunale di Bivona, vista la legge regionale del 15 luglio 1950 n. 63 (legge sull' ordinamento della scuola professionale) e, considerato che la popolazione di detto comune era "*eminente agricola per cui si sentiva la necessità che i giovani avessero una preparazione specializzata nel settore dell'ortoflorofrutticoltura*", delibera per la richiesta di istituzione di una "Scuola professionale di tipo agrario specializzata in *ortoflorofrutticoltura* ". La scuola apre i suoi battenti, con l'assunzione del personale, nel mese di gennaio 1954. Tra le attività svolte dalla scuola vi fu quella di sperimentazione. In un terreno comunale sito in c/da Prato, ceduto in uso alla scuola, venne infatti impiantato un pescheto in coltura specializzata, dove, per la prima volta nel territorio, si cominciò ad apprendere l'arte della potatura del pesco, iniziando così a potare le piante di pesco dando loro una forma di allevamento a vaso.

Oltre alla potatura si iniziarono i primi trattamenti con prodotti antiparassitari.

Un'approfondita attività di indagine intrapresa agli inizi degli anni 80 nell'ambito della ricerca finanziata dal Cnr "Salvaguardia delle risorse genetiche

delle specie legnose" ha consentito di individuare tra le zone di provenienza delle "montagnole", la zona di Bivona considerandola la più rinomata dell'entroterra dell'agrigentino.

La prima descrizione della cultivar venne fatta nel 1982 dal Prof. Tiziano Caruso, il quale utilizzò per la descrizione i dati rilevati per 3 anni consecutivi, a partire dal 1979, su piante in coltura presso l'azienda del sig. Abate, sita in Bivona in c/da Boschetto.

Nel 1984 il comune di Bivona, "Considerato che era doveroso intraprendere iniziative dirette a promuovere una più larga conoscenza della produzione locale delle pesche che si distinguevano per le elevate caratteristiche qualitative", con delibera della Giunta Municipale n. 104, deliberava l'istituzione della Prima sagra della Pesca di Bivona. Oggi giunta alla ventiduesima edizione.

Della peschicoltura tardiva nel Bivonese si parla in una analisi sull'economia della produzione della peschicoltura tardiva in Sicilia del 1997 curata dal Dr. G. Cocuzza dell'Università di Catania.

Alla fine degli anni 80 vengono finanziati, a due cooperative agricole, i lavori per la realizzazione di due complessi per la conservazione e la commercializzazione delle pesche.

Nel periodo 2002 – 2005, vengono finanziati e realizzati due strutture private con i fondi di Agenda 2000, che nel contesto della filiera di produzione e commercializzazione, permettono oltre alla lavorazione, la momentanea conservazione in celle refrigerate

Negli ultimi decenni il ruolo della "Pescabivona" negli ordinamenti colturali della zona si è così esteso da divenire l'asse portante dell'economia del comprensorio.

Con la denominazione "Pescabivona" viene individuato un insieme di ecotipi di pesche dal frutto gradevolmente aromatico, a polpa soda di colore bianco con leggera screziatura rossastra soprattutto in prossimità del nocciolo. Tali ecotipi producono frutti con caratteristiche fondamentalmente simili, e riescono a fornire, grazie alla loro scalarità di maturazione, produzioni in un arco di tempo compreso tra i primi di luglio e fine settembre.

Gli ecotipi attualmente coltivati sono quattro e sono denominati: *Murtiddara* (*Primizia bianca*), *Bianca*, *Agostina* e *Settembrina*. Prendono tutti origine da

mutazioni originatesi spontaneamente in piante di popolazioni locali di antica coltivazione o da semenzali di origine sconosciuta che, comunque, hanno sempre avuto origine e si sono diffuse nel territorio comunale di Bivona (AG) ed in alcune aree limitrofe.

Con la diffusione della *Agostina* comincia il periodo d'oro della "Pescabivona"; periodo che durerà dagli anni '60, con un prezzo di vendita della "Pescabivona" ha avuto un trend fortemente positivo, fino agli anni 80 per poi stabilizzarsi, se non addirittura diminuire, fino al periodo attuale.

Da alcuni anni a questa parte, infatti, si registra la pressante concorrenza di prodotto dalle caratteristiche simili alla "Pescabivona", ottenuto in altre parti della Sicilia, che a causa della assenza di identificabilità, viene spacciato per "Pescabivona", sfruttandone la notorietà e l'apprezzamento del mercato, e determinando danni significativi sia in termini di immagine per la confusione che genera nei consumatori, che non riscontrano più la qualità esclusiva della "Pescabivona", sia in termini economici per il comparto frutticolo bionese.

Continuando la storia delle origini degli attuali ecotipi, negli anni 70, nelle nuove zone di espansione della coltura, in contrada Cava del comune di Bivona, tra le colture dall'ecotipo *Agostina*, è stata individuata una pianta con maturazione più tardiva, in un periodo simile alla *Settembrina*, ma che rispetto a quest'ultima presentava rima alla sutura delle valve di colore meno intenso, "pizzo" meno evidente e forma più schiacciata.

Questo nuovo ecotipo pur maturando in periodo tardivo non aveva le difficoltà di maturazione tipiche dell'originaria *Settembrina*. Questa mutazione, attualmente coltivata, è stata largamente diffusa e prende il nome anch'essa di "**Settembrina**".

Nel periodo di massima espansione della peschicoltura nel Bionese furono messe a coltura anche le zone a valle del paese (Cerasella, Santo Pietro, San Leonardo, Collolugo, Margi, Ponte Boschetto, Chirullo, Piana Pecoraio, Pedano, Casino) dove era possibile, in virtù della minore quota, un apprezzabile anticipo di maturazione. Si iniziano a comprendere i vantaggi determinati dalla precocità di maturazione, carattere che consente di acquisire favorevoli posizioni di mercato e di superare il problema della concentrazione dell'offerta che, come noto, provoca riflessi negativi sul prezzo di vendita.

Intorno ai primi anni '70, in contrada Santissimo fu identificata, in un impianto realizzato con l'originario ecotipo denominato *Primizia*, una pianta che presentava frutti con colorazione esterna bianco crema con rare mazzature rosse, polpa dal sapore aromatico e consistenza soda, con inizio maturazione nella 2^a – 3^a decade di luglio, denominata **Bianca**, oggi di larga diffusione.

Sempre dall'ecotipo *Primizia*, in un pescheto sito in contrada "Piano Pecoraro", fu identificata una pianta i cui frutti giungevano a maturazione circa una settimana prima (1^a-2^a decade di luglio), avevano minore pezzatura ma con polpa più compatta; tale genotipo si è diffuso con il nome **Murtiddara** o **Primizia Bianca**, che ha sostituito l'originaria *Primizia* e che rappresenta l'ecotipo con maturazione più precoce attualmente coltivato.

In definitiva i quattro ecotipi attualmente diffusi rappresentano una risorsa particolarmente pregiata per le caratteristiche qualitative e bio-agronomiche; queste ultime trovano nel territorio del bionese l'espressione ottimale in termini di produttività e di adattamento alle condizioni pedoclimatiche.

4. Conclusioni

È quindi evidente la necessità di salvaguardare la "Pescabivona" ponendo in essere azioni atte a facilitare l'identificabilità del prodotto attraverso l'istituzione di un marchio di riconoscimento che tuteli il prodotto ed i consumatori.

Tale azione avrebbe anche immediati risvolti positivi sull'economia del comprensorio, poiché la tutela del reddito degli agricoltori del settore contrasterebbe efficacemente la tendenza all'abbandono delle zone rurali e porrebbe limiti agli attuali flussi migratori delle giovani generazioni.

Per quanto detto è chiaro come la "Pescabivona" abbia seguito la storia sociale ed economica del comprensorio del bionese dal periodo del dopoguerra ad oggi, ciò la rende perfettamente rispondente alla logica legislativa del reg. CEE 510/2006, che richiede, al fine di poter procedere alla tutela dei prodotti attraverso le IGP, "gli elementi che provano la tradizione della produzione nell'areale interessato e le caratteristiche di tipicità legate all'ambiente ed agli usi locali".

Bibliografia

- ✚ Caruso T. Istituto di Coltivazione Arborea università di Palermo "La pesca di Bivona" L'Informatore Agrario 1982.
- ✚ La Coltivazione del pesco nel territorio di Bivona. Tesi di Laurea del Dr. Abate Antonino Relatore Prof. F.G. Crescimanno Facoltà di Agraria Università degli studi di Palermo. Anno Accademico 1981 – 1982.
- ✚ Caruso T., Di Lorenzo R. Barone E. Atti del Congresso su "Germoplasma Frutticolo Salvaguardia e valorizzazione delle risorse Genetiche (Il germoplasma del Pesco in Sicilia: Aspetti genetici e bioagronomici) Alghero, 21 – 25 Settembre 1992.
- ✚ Caruso T., Di Marco L., Sottile F. Sicania, Minoa, Erbeso e Kaos: Pesche a Polpa Bianca dei Monti Sicani L'Informatore Agrario 1993.
- ✚ Cocuzza G. Analisi sull'economia della produzione della peschicoltura tardiva in Sicilia 1997. Dipartimento di scienze economico-agrarie estimative Università degli studi di Catania.
- ✚ La peschicoltura meridionale di fronte alle nuove esigenze di mercato III Convegno Nazionale Metaponto 21 – 22 giugno 2001.
- ✚ Progetto POM A26 Modelli di sviluppo ecocompatibili per la peschicoltura meridionale. Analisi introduttiva alla coltura del pesco in Sicilia Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e Foreste Gruppo XIII Servizi allo Sviluppo – Università degli Studi Di Palermo Istituto di Coltivazione Arborea.
- ✚ Le Dinamiche di innovazione delle imprese agricole in tre Regioni dell'Italia meridionale Regione Sicilia – Area Dei Sicani. POM Mis. 2 "Innovazioni tecnologiche – Progetto A17. Le dinamiche di innovazione delle imprese agricole e loro riposizionamento. Istituto di ricerche educative e formative Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste SOAT n. 58 – Lercara Freddi (con la collaborazione delle SOAT n. 67 – Cianciana e n. 68 – S.Giovanni Gemini).
- ✚ Pianificazione e sviluppo dell'area Sicani Anno 1997. Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste Servizio allo Sviluppo A cura delle SOAT n. 67 – Cianciana , n. 68 – S.Giovanni Gemini e n. 69 Aragona.
- ✚ Diagnosi territoriale dell'area Sicani Anno 1998. Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste Servizio allo Sviluppo A cura delle SOAT n. 67 – Cianciana , n. 68 – S.Giovanni Gemini, n. 69 Aragona e gruppo IV Servizio allo Sviluppo Palermo.
- ✚ Barone E., Campisi G., Marra F.P. Motisi A, Sottile F. Caruso T. (Dipartimento di Colture Arboree, Università di Palermo) Atti del IV Convegno Nazionale Sulla Peschicoltura Meridionale Campobello Di Licata (AG) 11 e 12 settembre 2003.
- ✚ Sicilia Agricola Novembre 1993 Articolo Sul Convegno tenuto a Caltanissetta organizzato dalla Sezione Operativa di S. Caterina Villamosa sulla peschicoltura tardiva nella nostra isola.
- ✚ Dati ISTAT 5° Censimento Generale dell'Agricoltura 2000;

- ✚ Carta dei suoli della Sicilia G. Fierotti;
- ✚ Atti e delibere Comunali del Comune di Bivona su iniziative atte a valorizzare la Pesca di Bivona;
- ✚ Areale di coltivazione della PescaBivona (Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste Sezione Operativa N.67 Cianciana (Ag));
- ✚ Relazione su delimitazione areale tipico di produzione "Pesca Bivona". (Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste Sezione Operativa N.67 Cianciana (Ag)).