

# «Vorrei la scuola della limonicoltura in costiera»

*di Giovambattista Rescigno*

**MINORI**/Oggi tra le fronde dei rami, attraverso i quali fanno capolino i raggi di sole che illuminano queste stupende spalliere di limoni che caratterizzano la nostra Costiera Amalfitana, da tutti amata e ammirata, accompagnati dallo scroscio delle acque del torrente Reginnolo, ci intratterremo in una discussione tutta improntata sui limoni, con il Cavalier Carlo de Riso, appartenente alla terza generazione di limonicoltori della sua famiglia, un attività iniziata dal nonno fiduciario di famiglie nobiliari della Costa Amalfitana dei primi del novecento, per giungere fino a lui ed ai suoi due cugini, passando attraverso la delizia al limone prodotto da suo cugino Salvatore, meglio conosciuto in Italia e nel mondo quale Sal De Riso.

Signor Carlo De Riso, lei non è il primo della famiglia De Riso qui a Minori a dedicarsi all'attività artigianale della limonicoltura?

No, non sono il primo della famiglia, già mio nonno nel 1927, era dedito a tale attività, mio nonno all'epoca, oltre a lavorare in proprio, era il fiduciario delle famiglie nobiliari, ed inoltre era il fiduciario per quanto riguarda la commercializzazione del prodotto in America ed in Inghilterra interessandosi prevalentemente della qualità, e del selezionamento. Una volta terminata tale fase lo faceva sistemare in apposite certe che venivano chiamate "sportelle". In un secondo momento, sono subentrati mio padre ed i miei zii, i quali hanno iniziato a commercializzare i limoni quelli non inviati all'estero, nei mercatini locali, e poi successivamente in tutt'Italia, facendo altresì conoscere il prodotto delle nostre terre a gran parte della popolazione. Il prodotto delle terre della costa d' Amalfi, ha sempre

goduto di ampia commercializzazione?

Fino agli anni ottanta, il nostro prodotto ha avuto degli ottimi riscontri, senza dimenticare che anche nel periodo delle Repubbliche Marinare, il limone veniva usato sulle navi per curare lo scorbuto, avendo il limone delle grosse proprietà nutraceutiche.

La sua quindi una famiglia dedita alla produzione e commercializzazione artigianale del limone Costa d'Amalfi?

Sì dopo mio padre e i miei zii, siamo subentrati in tale attività io ed altri due miei cugini, prestando molta attenzione, alla qualità e dare al prodotto un'identità, tenga presente che da 1996 al 2000, il prodotto ha vissuto uno stato di abbandono, quindi ci siamo resi conto che bisognava fare subito qualcosa, quindi nel 2000, siamo giunti alla determinazione che il prodotto dovesse essere riconosciuto in ambito nazionale, ed unitamente ad altri produttori abbiamo iniziato un vero e proprio tour de force, uffici e carte bollate, fin quando non abbiamo avuto il riconoscimento da parte del ministero del Limone Costa d'Amalfi I.G.P.

E' stata dura far conoscere la vera identità e la vera genuinità del prodotto prevalentemente artigianale?

Sì da quel momento è iniziato un vero e proprio lavoro di marketing e di immissione sul mercato e nei luoghi di consumo del nostro limone, questo grazie anche a tanti chef ed in particolare a mio cugino Salvatore, meglio conosciuto come Sal De Riso che fa parte dell'accademia dei maestri pasticceri, il quale durante i programmi televisivi ai quali ha partecipato e partecipa ha dato e da una buona visibilità al nostro prodotto. Inoltre abbiamo fatto sì che il consumatore, riconoscesse nel nostro prodotto il prodotto di qualità, che oltre alle sue proprietà organolettiche, l'aroma ed il profumo quali proprietà riconosciute quali uniche al mondo.

Oltre alla raccolta e commercializzazione dei limoni, voi vi dedicate anche alla produzione del famoso liquore chiamato per l'appunto limoncello?

Sì effettivamente noi produciamo anche il limoncello, che ricaviamo dai limoni che non si sono sviluppati secondo il

nostro stand produttivo e per tanto ritenuti non commercializzabili, anche se la nostra è riconosciuta a livelli amministrativi e documentali quale commercio ed industria, noi facciamo tutto manualmente, la raccolta, il trasporto a spalla e la selezione presso i nostri locali magazzino, essendo un prodotto senza trattamenti post raccolta, in quanto è l'unico modo per non alterarne il sapore e principalmente la qualità.

Quindi voi immettete sul mercato un prodotto a basso indice di trattamenti?

Sì, noi post raccolta non effettuiamo nessun trattamento, gli stessi vengono fatti in un periodo lontano dal periodo della raccolta, ed una volta raccolti, i limoni a campione, vengono analizzati, con analisi certificate, che indicano il residuo del trattamento.

Minori è famoso non solo per i limoni, per la ricotta e pera, ma in particolare per la delizia a limone, come mai non si è pensato di far riconoscere la delizia dolce D.O.P.?

La delizia a limone prodotta da mio cugino Sal, non è come le altre, alla stessa, viene apposto il logo del consorzio che certifica che per la realizzazione di quella delizia viene usata una quantità ponderata di limoni, infatti tutte le delizie, hanno un bollino che le rende tracciabili, quindi il tutto certifica che è una delle poche delizie fatte con i limoni I.G.P. Costa d'Amalfi, anche se la stessa non è riconosciuta ufficialmente quale prodotto D.O.P., di contro è riconosciuto il prodotto con la quale viene preparata.

Quali problematiche amministrative incontra la produzione artigianale?

Noi dal 2000 in poi trovando un mercato esigente, abbiamo dovuto pensare anche alla produzione e per produrre ci vogliono tanti fondi. Dal 2016, dopo aver avuto il riconoscimento come associazione di produttori composta da centosettanta piccoli produttori, in quanto sulla costa amalfitana, non vi sono grossi realtà produttive abbiamo avuto la possibilità di accedere all'assistenza agronomica ed a quella fiscale, ed i produttori sono stati ben contenti questi

aiuti sebbene esigui.

Un'altra battaglia che stiamo portando avanti è quella relativa al riconoscimento delle spese per i pali e dei pergolati, ci siamo interfacciati con la Regione Campania, affinché ci fosse un riconoscimento per questo lavoro, battendo in modo particolare la risistemazione delle macere, ancorché quello per la conservazione dell'ambiente e la concimazione, anche se in costiera di inquinamento c'è ne sta ben poco, quindi un contributo economico per i pali e il rifacimento delle macere e muretti a secco sarebbe di grande aiuto. L'aiuto ci dare più sprono e volontà a portare avanti questa coltura a dir poco eroica.

Avete pensato di creare una filiera turistica legata al limone Costa d' Amalfi dalla nascita alla lavorazione?

Si come in tanti posti dove ci vendono i pacchetti turistici, noi abbiamo creato il lemon tour, facendo visitare al turista i limoneti, far vedere quanto lavoro ci vuole per la riuscita del raccolto, e poi far vedere loro la conservazione dei luoghi e delle strutture con le quali da sempre ci adoperiamo per la produzione dei limoni, inserendo in tutto ciò, anche una colazione fatta con solo bontà culinarie a base di limoni, spiegando loro come riconoscere il nostro limone all'atto dell'acquisto.

Sig. De Riso, visto che ai turisti spiegate come riconoscere il vostro limone, dia la possibilità al lettore di poterlo riconoscere anche lui non avendo avuto il piacere di apprenderlo qui a Minori?

Innanzitutto la forma è fondamentale, il nostro limone si presenta affusolato e lungo, e poi quando si grattugia la buccia, emana il suo profumo intenso, poi la tracciabilità la dà il nostro bollino.

L'introduzione in Italia di prodotti esteri ha prodotto un calo delle vendite ho ha resistito bene?

Il limone ha ben resistito in quanto, il consumatore come Ulisse non si fece ammaliare dal canto delle sirene non si è lasciato ammaliare dal costo inferiore del prodotto importato, diciamo che il consumatore, da riconoscere l'originale dalla

copia, quindi da qui nessuna sofferenza economica.

La sua attività annovera tra i dipendenti più giovani o persone mature?

Guardi la nostra attività tutta manuale, purtroppo richiede un cambio generazionale, ma oggi il giovane trova difficoltà ad approcciarsi, anche perché lo stesso deve apprendere e per apprendere oggi bisogna stare nei limoneti, mancano scuole di formazione per la coltivazione dei limoni e noi come laboratorio, stimo realizzando un nuovo capannone, che oltre ad essere usato quale deposito ospiterà degli ambienti per l'insegnamento della limonicoltura.

Gli istituti professionali per l'agricoltura avvicinano gli studenti a questa attività o danno solo un'infarinatura?

In costiera manca proprio una scuola per l'agricoltura ed in particolare quella per la coltivazione dei limoni, anche se in provincia di Salerno abbiano due istituti ed uno ad Avellino, ma il loro indirizzo è diverso, quindi il MIUR, potrebbe provvedere a realizzare un istituto proprio per incentivare l'insegnamento della limonicoltura.

Un'ultima domanda il limone qui prodotto è un prodotto perfetto?

No dal punto di vista perfezione, il nostro limone non lo è, ma sicuramente un prodotto naturale perché coltivato e prodotto senza l'uso di additivi e medicinali.