



Dalla Sicilia insalata Iceberg per sette mesi all'anno

Sul mercato da novembre a fine maggio, questa tipologia di lattuga è la più coltivata sull'Isola, destinata sia al consumo fresco che alla quarta gamma. Tra i produttori l'azienda Malandrino di Siracusa

di **Marianna Martorana**

La Sicilia, sostenuta dalla propria ubicazione geografica e dalla elevata qualità delle aziende, produce delle ottime lattughe. Negli ultimi anni, gli agricoltori si sono rivolti alla produzione della tipologia Iceberg, molto apprezzata dai consumatori. **Maurizio Malandrino** dell'azienda agricola Malandrino, coltiva a Siracusa circa 50 ha, di cui 25 destinati a lattuga. «La tipologia Iceberg – afferma – è ormai quella più diffusa per-

ché trova un ottimo riscontro sul mercato. È amata per la forma sferica compatta, le foglie croccanti dal colore chiaro. Ha un'azione rinfrescante e digestiva, mostra un buon contenuto di vitamina A e C, sali minerali come potassio, ferro e fosforo. Presenta una buona resistenza all'ossidazione, un gusto dolce, una bassa incidenza degli scarti e una lunga durata in frigorifero, di circa 7-10 giorni».



Lattughe in fase di accrescimento (foto E. Finocchiaro).



Attacchi di lepidotteri su lattuga (foto E. Finocchiaro).

La coltivazione

In base alle scelte aziendali, i trapianti si effettuano dalla fine di agosto al mese di febbraio, per presentare i prodotti sul mercato dall'inizio di novembre fino al termine del mese di maggio, garantendo un calendario di offerta di circa 6-7 mesi. La durata del ciclo colturale dipende ovviamente dalla stagione, oscillando da 70-90 giorni del periodo invernale a 40-60 giorni del periodo primaverile. La lattuga Iceberg è destinata ai mercati all'ingros-

so, alla grande distribuzione e alla quarta gamma.

Prima dell'impianto si effettua solitamente una lavorazione del terreno e una concimazione di base con un concime ternario 20 : 10 : 10 distribuendo circa 300-400 kg/ha. L'impianto avviene in solchi larghi 1,7 m su cui vengono messe a dimora 3 file di lattughe distanti tra di loro 30 cm. Durante il ciclo colturale si interviene con circa due concimazioni fogliari a base di aminoacidi e microelementi. In ogni caso,

LA LAVORAZIONE PER LA QUARTA GAMMA

Costituita nel 2013, Almeda, azienda di trasformazione del Gruppo Leone sita ad Aci S. Antonio (Ct), specializzata nella quarta gamma, attualmente impegna 15 dipendenti e, a pieno regime, lo stabilimento potrà sviluppare un quantitativo di 50mila pezzi di prodotto giornaliero tra buste e vaschette, in modo da garantire al cliente un ampio ventaglio di scelte, distribuite con il marchio Naturizia, destinato al circuito della gdo e Horeca.



Fase di confezionamento di una vaschetta di verdure miste (foto E. Leone).

«La filosofia della famiglia Leone – spiega **Edoardo Leone**, amministratore delegato – è l'umiltà, infatti l'azienda non crede di essere la migliore sul mercato siciliano, ma si impegna a mettere a disposizione tutte le risorse necessarie affinché il proprio prodotto riesca, con il tempo, a inserirsi tra i grandi nomi della IV gamma. Attualmente il catalogo conta 40 referenze».

La selezione dei fornitori è un passaggio fonda-



Film plastico per il confezionamento (foto E. Leone).

mentale per ottenere un prodotto di elevata qualità, pertanto, tutti devono rispondere alle caratteristiche tecniche di un capitolato di fornitura e ottemperare a una serie di specifiche imposte dall'area controllo qualità interno ad Almeda. In cantiere ci sono già diverse linee di prodotti, studiati da un team multidisciplinare, orientati verso le nuove tendenze di mercato, come i prodotti funzionali e piatti unici arricchiti. Il punto di forza dell'azienda è il team, tutti giovani con tanta voglia di esprimere le proprie competenze, acquisite presso aziende del settore a livello nazionale e sul campo della ricerca e sviluppo.

La scelta di dotarsi di un laboratorio interno permette di effettuare continui controlli microbiologici e chimici sulle materie prime in ingresso e sui prodotti finiti durante il processo produttivo. Ridotti anche i tempi di attesa degli esiti dei controlli a cui si aggiunge la possibilità di intervenire tempestivamente in caso di non conformità. Altro vantaggio è la possibilità di sviluppare un network tra coltivatori, azienda produttiva ed enti di ricerca per la messa a punto di nuovi prodotti o per il miglioramento di prodotti consolidati.

Tra i progetti futuri, il primo da realizzare, è sicuramente quello di organizzare una filiera produttiva completamente siciliana. ■ M.M.

per evitare accumuli di elementi potenzialmente tossici nelle foglie, l'ultima somministrazione è prevista fino a 20-30 giorni prima della raccolta. Per assicurare il mantenimento della fertilità dei terreni si effettuano rotazioni, come nell'azienda Malandrino, dove si succedono lattuga, patata e grano in modo che in tre anni il cereale venga coltivato in ogni area. È molto diffuso anche l'abbandono del terreno, che viene coltivato per 2 o 3 anni a lattuga per poi spostarsi e con-

tinuare la coltivazione in nuovi appezzamenti di terreno.

La difesa

La difesa è certamente un aspetto importante; in generale l'agricoltura italiana è molto attenta alle questioni fitosanitarie e, non solo per l'imminente attuazione del Piano di azione nazionale sull'uso sostenibile dei fitofarmaci, già è molto diffuso l'uso di formulati dal basso impatto ambientale, spesso ammessi in agricoltura biologica. Tra l'altro, è impor-

te gestire la resistenza ai fungicidi e quindi l'insorgenza di ceppi resistenti in campo. Il fenomeno non riguarda esclusivamente i fungicidi impiegati, ma anche le specie fungine che, come le molecole chimiche, possono essere ad elevato, medio e basso rischio di resistenza. Ad esempio la botrite, agente della muffa grigia, è ad alto rischio.

Tra gli altri patogeni che possono interessare la coltura, la *Sclerotinia* spp., agente del mal dello sclerozio e la *Bremia*

lactucae, agente della peronospora. Quest'ultima si riscontra soprattutto in condizioni climatiche fresche e umide, tipiche del periodo autunno-vernino.

«Per botrite e sclerotinia – spiega **Sebastian Nigro**, agronomo di Costantia srl di Vittoria (Rg) – tra i principi attivi ad azione preventiva si impiegano tiram e fenexamid, entrambi attivi per contatto fogliare. Per la botrite sono impiegati anche prodotti a base di *Bacillus amyloliquefaciens*



ORTICOLTURA

e *Bacillus subtilis* che mostrano degli effetti collaterali su peronospora, o a base di *Clostridium rosea* che agiscono contro la *Sclerotinia* spp».

Per quanto riguarda la peronospora, si utilizzano propamocarb, fungicida ad azione preventiva, a sistemica acropeta, che impedisce l'inizio delle infezioni. Solitamente è utilizzato per trattamenti al substrato di coltivazione, è molto selettivo e anche stimolante sulla vegetazione e sullo sviluppo radicale. Svolge un'azione preventiva e curativa, il cimoxanil che agisce sia per contatto sui propaguli che all'interno della pianta, dove inibisce lo sviluppo del micelio.

Il fosetil di alluminio è un fungi-

cida sistemico che mostra mobilità ascendente e discendente. Svolge la sua attività dopo essere stato metabolizzato dalle piante sulle quali stimola la formazione di fenoli e fitoalessine, naturali sostanze di difesa sintetizzate dalle piante stesse.

Il rame nelle sue varie forme, ad esempio l'ossicloruro, che agisce per contatto e svolge un'azione preventiva impedendo la germinazione di spore e conici; rappresenta la forma più attiva di rame nei confronti delle batteriosi (nel caso della lattuga l'agente è lo *Pseudomonas cichorii* e *Erwinia carotovora subsp. carotovora*).

Il rame chelato, invece, svolge



Lattughe nelle prime fasi dopo il trapianto (foto E. Finocchiaro).

AGROCHIMICA MACCHINARI

Ellegaard as



ELLEGAARD H211

MACCHINA SEMI-AUTOMATICA

PARTI INCLUSE: POMPA DEL VUOTO
MISCELATORE TERRICCIO (200 L) | KIT 1
DIAMETRO COMPRESO TRA 50 E 80 MM |
OPTIONAL: KIT 2" DIAMETRO | DOPPIO
COLTELLO

SWINGTEC



SWINGTEC COMPACTSTAR

NEBULIZZATORE ELETTRICO 220 V
SEMI-AUTOMATICO CON FACILE
INSTALLAZIONE FISSA, PORTATA MEDIA
2.400 M² SENZA ULTERIORE VENTILAZIONE.
CON ULTERIORE VENTILAZIONE, POSSIBILI
TRATTAMENTI FINO A 5.000 M².



Campo coltivato nel territorio ibleo (foto E. Finocchiaro).

azione endoterapica ed essendo somministrato come concime esula dalla problematica dei tempi di carenza. Per quanto riguarda invece gli

insetti, gli attacchi di nottua sia fogliare che terricola, sono molto frequenti e «devono essere controllati in tempo, soprattutto nel periodo di otto-

bre-novembre – spiega Mandrino – quando nel Siracusano si registra un clima caldo umido». Si impiegano piretrine, indoxacarb, clorantropoli e, per le limacce, esche lumachicide da distribuire nel terreno in maniera localizzata o nei perimetri dell'appezzamento.

Dopo la raccolta

La lattuga Iceberg resiste molto bene al caldo e, quando destinata al mercato del fresco, è riposta in buste plastificate che mantengono l'umidità del cespo senza provocare nessun decadimento della qualità del prodotto. Le singole buste sono posizionate in cassette di

cartone 30x50 e, in base al peso, che può essere anche superiore ai 400 g ne contengono da 9 a un massimo di 12. Se la destinazione è quella dei mercati del Nord, il prodotto viene refrigerato e inviato in giornata o al massimo il giorno successivo. Nel caso della destinazione alla quarta gamma, il prodotto è sempre refrigerato e spedito alle aziende di trasformazione. Diversi produttori, come Luigi Di Pietro dell'azienda Euro 2009 di Siracusa, destinano la produzione ad aziende di trasformazione fuori dalla regione. Altri, invece, si rivolgono alla realtà siciliana in cui il settore è in crescita, non solo nel campo delle lattughe. ■

DOSMATIC DOSATORI PROPORZIONALI PER FERTIRRIGAZIONE



SUPERDOS 30

PORTATA - 34L/H A 6,8M²/H
REGOLAZIONE DEL DOSAGGIO
0,025% A 5% (DIPENDE DAL MODELLO)
PRESSIONE DI ESERCIZIO
0,34 A 6,9 BAR

SUPERDOS 45

PORTATA - 113L/H A 10M²/H
REGOLAZIONE DEL DOSAGGIO
0,025% A 2,5% (DIPENDE DAL MODELLO)
PRESSIONE DI ESERCIZIO
0,34 A 6,9 BAR



AGROCHIMICA

