

La buona terra
Cerniera tra Sicilia Orientale e Occidentale



Foto Lillo Mirechicé

La buona terra

Cerniera tra Sicilia Orientale e Occidentale

37

La provincia di Caltanissetta istituita nel 1816 in pieno periodo borbonico, era un tempo più ampia e comprendeva tutta la valle del Salso lambendo i Nebrodi e la provincia di Messina e di Catania. Ne facevano parte quindi i comuni dell'attuale provincia di Enna quali: Castrogiovanni, l'attuale Enna, Pietrapertosa, Piazza Armerina, Villarosa, Villapriolo, Calascibetta, Barrafranca, Nicosia, territori che sono venuti meno, con atto scritto e ufficiale, nel 1928 quando Benito Mussolini elevò a Provincia per convenienze elettorali l'allora Castrogiovanni, accorpandole appunto i suddetti comuni più altri da parte di altre provincie vicine.

Con i suoi 22 comuni e una popolazione di circa 275 mila abitanti è una delle realtà più piccole in termini demografici del territorio regionale. È geograficamente distinta in due aree, una interna, che gra-

vita intorno al capoluogo (quasi 70 mila abitanti), l'altra affacciata sul mare, orbitante sul comune di Gela (più di 77 mila abitanti). Presenta una struttura insediativa a bassa densità demografica (132 abitanti per Km²). Il suo territorio, costituito per i 9/10 da collina, occupa una superficie di 2.124,52 Km²; situata nella parte centro meridionale della Sicilia si estende, a nord, fino a Valledlunga Pratameno, a sud, fino alla costa che si affaccia sul Golfo di Gela, costituendo, pertanto, il baricentro della Sicilia. È per questo che è considerata evidentemente cerniera tra la Sicilia orientale e quella occidentale. La provincia presenta delle unità amministrative particolarmente frazionate: solo Caltanissetta, Gela, Mazzafrano, Butera e Mussomeli hanno una superficie territoriale superiore ai 100 Km², mentre Niscemi, Riesi, San Cataldo e Santa Caterina Villarmosa raggiungono i 50 Km²; i rimanenti 13 comuni della provincia non

superano questa soglia. Complessivamente i comuni della provincia di Caltanissetta occupano l'8% della superficie regionale e la popolazione residente rappresenta il 6% degli abitanti dell'isola.

Orograficamente la provincia è caratterizzata da una larga pianura (la seconda della Sicilia per dimensioni) a sud, da una parte centrale collinare, con altitudini medie che vanno dai 200 ai 400 metri e dalla parte nord che ha altitudini tipiche di alta collina, fino a 700 metri sul livello del mare. Il sistema territoriale è stato sede di insediamenti umani fin dalla fase protostorica ed ha visto avvicinarsi numerose fasi di colonizzazione, sempre in strettissimo rapporto con la dimensione mediterranea (Greci, ed in misura minore, Punici, Romani e Arabi). Questa specificità ne ha fatto, in passato, un'area non marginale rispetto all'intera Sicilia ed allo stesso Mediterraneo: fu da questa area che si generò la fondazione di Agrigento e in questa area (contestualmente con quella di Noto) che si ebbe l'ultima resistenza araba in Sicilia.

L'area sud è caratterizzata dall'ampio arco del Golfo di Gela e dalla fitta serie di colline che marginano il vasto imbuto della Piana. Gela è l'unico centro abitato della provincia ancora oggi importante punto di riferimento e di scambio tra costa ed entroterra, costituisce il baricentro ideale dell'intera area del Mediterraneo, in quanto il porto di Gela è l'unico importante scalo marittimo della provincia. Nel territorio è indubbiamente in atto un processo di recupero rispetto all'economia nazionale posto che la produttività del lavoro delle imprese nissene, fra il 2001 ed il 2005, è cresciuta complessivamente del 14,4%, a fronte di una crescita dell'11,5% a livello nazionale. I maggiori ritardi di produttività si registrano in agricoltura e nei settori più tradizionali del ter-

ziario, quali il commercio e i pubblici esercizi. L'industria manifatturiera ha livelli di produttività superiori rispetto alla media nazionale, ma ciò deriva in larga misura dall'influenza del polo petrolchimico di Gela. In provincia di Caltanissetta sono presenti quasi 23.000 imprese attive, concentrate soprattutto nei settori portanti dell'economia nissena, ovvero i servizi, ed in particolare il commercio, i servizi alle imprese e turistico-ricettivi, l'industria delle costruzioni, l'agricoltura. La maggiore percentuale di imprese, generalmente di piccole e medie dimensioni, si concentra nel settore della trasformazione dei prodotti alimentari.

MERCATO DEL LAVORO. Il peso dell'occupazione industriale, superiore alla media regionale ed a quella nazionale, è il diretto riflesso del peso del polo petrolchimico di Gela e, in misura minore, dell'industria delle costruzioni. Per quanto riguarda l'età degli occupati, hanno un'età compresa tra i 30 e i 54 anni, mentre i più giovani rappresentano una bassa percentuale degli occupati. Rimane alta anche la quota degli anziani occupati. Un dato interessante, tuttavia, è rappresentato dal fatto che nel settore dell'agricoltura la quota degli occupati giovani (meno di 30 anni) sta crescendo.

L'AGRICOLTURA. Sono in aumento, non a caso, le migliori performance del settore agricolo, sia in termini di produzione che di occupazione, si registrano proprio dalle imprese maggiormente strutturate (società di capitali e cooperative), il che evidenzia l'intensificarsi del necessario processo di "industrializzazione agricola". Emerge un nucleo di imprese che cerca di attrezzarsi per competere sui mercati internazionali, anche attraverso un ampliamento della capacità produttiva. Si fa riferimento a quasi il 5% delle imprese locali, che registrando dimensioni



Foto Lillo Micciché

medie superiori alle imprese rivolte esclusivamente sul mercato nazionale, occupano una quota ben maggiore di occupati del settore. Da segnalare la presenza di un gruppo, seppur minimo, di imprese che, nonostante il difficile periodo congiunturale, dichiara un aumento dell'incidenza del fatturato derivante dai mercati esteri. Emerge un saldo tra previsioni di aumento e diminuzione della produzione, positivo (+2,4%), a dimostrazione di un ritrovato clima di fiducia nelle imprese agricole di Caltanissetta.

La pianura è caratterizzata dai carciofeti e dalla serricoltura; la zona collinare dalle colture legnose (viti, mandorli, olivi); l'alta collina da colture estensive (frumento) e foraggere. In particolare nel nord della Provincia denominato "Vallone" (Mussomeli, Acquaviva Platani, Sutura, Valledlunga, Villalba, Montedoro, Bompensiere, Santa Caterina, Resuttano) i settori principali sono: la zootecnia (ovini e bovini), la cerealicol-

tura estensiva, le colture ortive da pieno campo (pomodoro di Villalba) e le colture frutticole (Campofranco). La situazione è simile nel centro della Provincia (Caltanissetta, San Cataldo, Delia, Sommatino e Serradifalco) ma con maggiore mandolicoltura e olivicoltura. Nel sud (Mazzarino, Riesi, Butera, Gela e Niscemi) i settori agricoli più praticati sono gli stessi con più peschicoltura e olivicoltura (olio e olive da mensa) con orticoltura da pieno campo (carciofo, pomodoro, peperoni) e orticoltura protetta (litoreale gelese e plaghe del niscemese).

La provincia nissena ha cambiato negli anni la propria vocazione agricola passando dalla coltura estensiva del latifondo allo sviluppo di nuove colture, come il vigneto e l'agrumeto e potenziando colture tradizionali quali l'oliveto e la peschicoltura. L'importanza di entrare in un'ottica di competitività del prodotto è una condizione necessaria non solo per arrivare ad

In alto, il Fiume Salso riserva gestita da Italia Nostra



Foto Walter Leonardi

un aumento di reddito degli agricoltori, ma per garantire la sopravvivenza sul mercato. L'effetto globalizzazione dei mercati spinge ad un confronto non solo con gli operatori dello stesso settore ma con altre realtà produttive. Per cui la capacità di innovare le strutture, mirando soprattutto ad alzare il livello qualitativo delle produzioni, insieme ad una migliore organizzazione commerciale diventano elementi essenziali per il settore agricolo. Un'azione di diversificazione sarebbe possibile, ad esempio verso le coltivazioni di piante officinali, per le quali c'è nella provincia una naturale vocazione per via delle condizioni sia climatiche, che per le caratteristiche del

suolo, ma soprattutto perché l'Italia ne importa fino al 60%.

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO. È una della più antiche ed importanti coltivazioni arboree assieme al mandorlo e agli agrumi. Nelle zone fino a 700 metri sul livello del mare, dove la pendenza non supera il 20% e dove vi è disponibilità idrica viene espressa la piena vocazionalità naturale di tipo biodinamico, si hanno grosse potenzialità di sviluppo della coltura. In tali aree esistono significativi esempi di nuovi impianti e reimpianti. Nelle aree dove l'olivicoltura è difficile, si è intervenuti intensificando o ristrutturando aziende olivicole caratterizzate da basse in-



Foto Walter Leonardi

tensità di impianto e criteri tradizionali di impianto. Non bisogna poi trascurare il ruolo di molti altri alberi, sparsi in tutto il territorio, nella difesa dei suoli di caratterizzazione del paesaggio.

LA COLTIVAZIONE DEL PESCO. Pur non coprendo attualmente un'area particolarmente elevata, assume per il territorio significativo interesse per la produzione tardiva occupando un mercato di particolare rilievo. Nei prossimi anni l'ampliamento delle superfici irrigue lascia ritenere prevedibile la diffusione di nuovi impianti peschicoli anche in considerazione delle più favorevoli condizioni agrono-

miche dei terreni ivi presenti. Le infrastrutture appaiono sufficientemente sviluppate con riferimento tanto alla viabilità aziendale ed extraaziendale che all'elettrificazione rurale, anche in considerazione dell'elevata vicinanza del centro abitato di Leonforte. Si ricorda che nel territorio attualmente interessato, esistono altri prodotti tipici di sicuro valore

quale la fava di Leonforte. L'elemento caratterizzante la peschicoltura della zona, rispetto a quella dei Monti Sicani e dell'Alta Valle dell'Alcantara, è costituito, analogamente a quanto avviene per la Piana del Calatino, dalla pratica dell'insacchetta-

Sopra e nella pagina accanto, immagini della bellezza del territorio nisseno

mento dei frutti che assicura un elevato grado di salubrità e genuinità dei frutti oltre ad un contenuto pressoché nullo di residui di fitofarmaci che contraddistinguono le produzioni ottenute attraverso tale pratica. La peschicoltura, soprattutto quella definita della valle del Salso, si caratterizza per produzione medio-tardive e forme di allevamento espanse tra le più innovative. Le principali varietà presenti hanno nomi elitari: Venus, Elegant Lady, O'Henry, Guglielmina, Faitime, Summerset, Moriani 90, California Daniela. Quasi il 50% della peschicoltura siciliana. Arriverà quanto prima il marchio IGP, cioè indicazione geografica protetta, legata proprio alla pesca tardiva.

VITICOLTURA DA TAVOLA. La viticoltura da tavola rappresenta un comparto molto importante sua per la superficie che per la Produzione Lorda Vendibile (PLV). L'uva da tavola si comincia ad affermare nella zona del canicattinese, provincia di Agrigento, e nel giro di pochi anni l'uva Italia sostituisce le culture ataviche, riuscendo ad interessare una superficie di 9000 ettari. Oggi comprende 25 comuni tra Agrigento e Caltanissetta, con almeno 4 varietà presenti.

FICODINDIA. La coltivazione del ficodindia si estende per 3000 ha da Mazzarino verso Catania ed Enna. Sono diffuse tre tipologie di frutto, quello dal colore rosso, colore giallo e quello bianco. Tra breve verrà riconosciuto come ficodindia dop (origine protetta) il ficodindia di San Cono.



Foto Lillo Miteché

SERRICOLTURA. Si tratta di aree protette che si estendono da Licata a Pachino, denominata "fascia trasformata". Massima diffusione anche nel nisseno del pomodoro ciliegino,

ORTICOLTURA. Ortiva a pieno campo con forte interesse economico è il peperone con una produzione che va da Mazzarino fino alla fascia costiera.

La produzione tipica è quella del peperone lungo destinato al consumo fresco e all'industria di trasformazione. Oltre Mazzarino zona di interesse notevole è quella di Grottarossa nel nisseno con una superficie attuale di 100 ha da aggiungere ai 500 ha che vanno verso la costa. Oltre il peperone c'è in ascesa anche la coltura del carciofo. Nel territorio che va da Licata verso Vittoria e poi

dalla piana di Gela verso Niscemi. In queste zone ricade il 40% della produzione siciliana di carciofi. Anche questo verrà riconosciuto con il marchio di qualità IGP.

PRODUZIONE BIOLOGICA. In considerazione dell'importanza economica e sociale che la produzione biologica ha assunto nel territorio per effetto delle particolari condizioni ambientali (sia agronomiche che pedo-climatiche) e dei casi di successo già registrati con i metodi di produzione biologica, si rende opportuno contribuire, con misure ed interventi specifici, alla formazione e allo sviluppo di filiere produttive "biologiche", rivolte alle principali produzioni agricole del territorio. In una logica di filiera, si può prevedere di valorizzare la produzione



Foto Giuseppe Ippolito

biologica di frutta secca, di olio di oliva, di grano duro, di uva e di ortive da pieno campo (si ricorda l'elevata richiesta di prodotti ortivi biologici). Si pensa al riconoscimento di una Identificazione Geografica Protetta (I.G.P.), per la produzione di olio di oliva biologico e comunque eco-compatibile, di elevato valore qualitativo ed organolettico. Con metodi e tecniche di produzione convenzionale si rende necessario, invece, contribuire allo sviluppo delle produzioni tipiche e tradizionali della zootecnia, coniugando tradizione ed innovazione. I prodotti e le produzioni agricole che in tal modo possono essere valorizzate sono la carne e il latte di capra, la carne bovina, l'agnello pesante (castragnello), i prodotti lattiero-caseari tipici.

AGRITURISMO. La presenza nel territorio di attività agricole e zootecniche eco-compatibili potrà portare un ulteriore contributo allo sviluppo dell'agriturismo, che potrà consentire sinergie utili alla valorizzazione di agricoltura, artigianato, ambiente e turismo. Per tale finalità occorre migliorare l'offerta dei servizi delle aziende agrituristiche ed inoltre promuovere e pubblicizzare le strutture inserendo l'agriturismo nel circuito nazionale ed internazionale. Spesso l'agriturismo diventa bed&breakfast. Ma dappertutto la qualità è ottima, sia nelle campagne dove a volte viene installata anche la piscina, sia vicino al mare dove si affittano barche e tutto ciò che serve per la propria passione marinara. Ci sono una ventina tra agriturismo e bed&breakfast. Sono tanti

i B&B che sorgono in città dove un tempo c'erano due alberghi e soltanto l'hotel Mazzone era considerato di lusso. Oggi ci sono più di dieci hotel, alcuni molto qualificati, ma l'aspetto più interessante è che sempre più spesso i palazzi e le ville nobiliari della campagna si trasformano in possibilità di ricezione. Sono soprattutto i tedeschi e gli americani che usufruiscono di tali benefici.

TURISMO. Sempre secondo l'istituto Tagliacarte, le potenzialità turistiche sono molto interessanti. Il territorio offre una buona varietà di risorse che spaziano dall'archeologia (Acropoli di Gela), ai beni storico-culturali e religiosi (si pensi, ad esempio, alle chiese della città capoluogo, ed alla possibilità di disporre di un itinerario attraverso numerosi castelli, di diverse epoche e stili architettonici), per finire al turismo balneare. Non bisogna mai dimenticare che fondamentale per il turismo è la vicinanza al mare di qualità sia verso Gela ed Agrigento sia verso Cefalù.

Ma non solo, il Niseno può essere una buona sosta per andare poi a Porto Empedocle verso le isolette di Pantelleria e Linosa.

Certamente, Caltanissetta si confronta con un territorio, come la Sicilia, di primissimo piano dal



Sopra, alberi di pesco, in alto il frutto maturo.

Nella pagina accanto, villa Barile

punto di vista dell'attrattività turistica. Con una modesta capacità di spesa dei turisti, l'industria ricettiva in provincia di Caltanissetta potrebbe essere sviluppata intensamente, visto anche il vantaggio territoriale della zona. Accanto ai visitatori italiani, i turisti stranieri che alloggiano preferibilmente negli alberghi sono prevalentemente francesi, tedeschi,

svizzeri, belgi, statunitensi, ovvero turisti che dispongono, generalmente, di una capacità di spesa elevata, provenendo da Paesi ricchi. Viceversa, l'unica nazionalità che predilige nettamente gli esercizi complementari rispetto a quelli alberghieri è quella turca. C'è una larga potenzialità turistica in tutta la zona e le riserve naturali del nisseno richiamano molta gente. Un'attenzione in più va data al Biviere di Gela, grande lago della costa, una delle più importanti aree per la sosta durante le migrazioni e lo spostamento di numerosi uccelli acquatici che ogni anno si spostano dal-

l'Africa al Nord Europa e viceversa. Il Biviere fa inoltre parte delle zone umide italiane riconosciute dalla Convenzione di Ramsar. Viene così messo in evidenza il rapporto privilegiato tra questi ambienti e l'uomo.



Foto Lillo Miscicché

Zolfo e potassio, la ricchezza di un tempo



*Pietra di zolfo
al Museo Mineralogico
di Caltanissetta*

Foto Lillo Mirchê