

Ragusa Provincia

Un mare di serre regala la crescita di un'economia a sfondo agricolo

VITTORIA. L'osservatorio Doses 2025 fotografa lo spaccato di una realtà in evoluzione

Proprio vicino ai metodi tradizionali (71%), si fa strada un cambiamento nelle pratiche colturali. Biologico per il 17%, fuori suolo per il 12%. Intanto l'orticoltura arriva al 57%

ALESSIA CATAUDELLA

VITTORIA. L'Ipparino, e non solo, si conferma cuore pulsante del comparto ortofrutticolo del Sud-est Sicilia. È nella provincia iblea, dove ha sede circa il 70% delle imprese aderenti al Doses, che si concentrano numeri, investimenti e traiettorie di sviluppo emerse dall'Osservatorio Doses 2025, presentato nei giorni scorsi. Un'area che continua a rappresentare il baricentro produttivo e organizzativo di un Distretto che complessivamente aggrega oltre 160 imprese distribuite in cinque province siciliane.

I dati economici restituiscono l'immagine di un sistema solido: il fatturato aggregato supera i 450 milioni di euro e il 62% delle aziende dichiara una crescita del proprio volume d'affari. Un risultato che trova solide basi anche nella struttura imprenditoriale del territorio ragusano, caratterizzato da una presenza significativa di aziende giovani e dinamiche: quasi la metà delle imprese è nata dopo il 2010. Sul piano produttivo, il Sud-est conferma una forte vocazione agricola, con oltre 3.000 ettari coltivati dalle imprese aderenti. L'equilibrio tra coltivazioni in serra e pieno campo – rispettivamente 1.582 e 1.439 ettari – è uno degli elementi distin-



Le serre che punteggiano la fascia trasformata dell'Ipparino

tivi dell'area iblea, dove la serri-coltura rappresenta da decenni un fattore competitivo. Il 57% della superficie è dedicato all'orticoltura, con produzioni di pomodori, melanzane, zucchine, carote e patate, mentre il 37% è occupato dalla frutticoltura, che comprende uva da tavola, angurie, meloni, agrumi, olive e mandorle.

Accanto ai metodi tradizionali, che restano prevalenti (71%), si fa strada un cambiamento nelle pratiche colturali: il 17% delle aziende ha adottato l'agricoltura biologica e il 12% le coltivazioni fuori suolo, segnali di una transizione in atto verso modelli più sostenibili e innovativi. Una tendenza confermata anche dagli investimenti ambientali: il 52% delle imprese ha integrato sistemi di energia rinnovabile e il 66% dichiara di aver ridotto l'uso di prodotti fitosanitari, grazie a strategie di difesa integrata e tecniche di mo-

ditoraggio avanzate. Il mercato resta prevalentemente interno, con il 75% della produzione destinata all'Italia, mentre il 25% viene esportato soprattutto verso l'Eurozona, con Germania e Francia come principali destinazioni. In questo contesto, cresce anche la verticalizzazione della filiera: il 41% delle aziende impegnate nella produzione primaria ha ampliato le proprie attività includendo confezionamento, trasformazione e commercializzazione.

Se i numeri raccontano una filiera capace di tenuta, lo sguardo al futuro restituisce un quadro più articolato. Il 51% delle imprese si dichiara incerto sull'andamento del settore, mentre il 45% mantiene una visione positiva. I cambiamenti climatici sono indicati come il principale fattore di trasformazione (56%), seguiti dall'innovazione tecnologica (49%) e dalla riduzione della disponibilità di

prodotti fitosanitari (45%). Emergono inoltre criticità legate alle infrastrutture logistiche, alla gestione delle risorse idriche e al supporto istituzionale.

«Ciò che emerge dall'osservatorio 2025 è la conferma che il modello distrettuale continua a rappresentare uno strumento indispensabile per affrontare la complessità dei mercati», sottolinea Antonino Di Paola, presidente del Doses, evidenziando come la crescita registrata derivi dalla capacità delle imprese di fare rete. Sulla stessa linea il direttore Gianni Polizzi, che parla di «una filiera in transizione» chiamata a dotarsi di nuovi strumenti per affrontare scenari inediti, puntando su formazione, trasferimento tecnologico e accesso all'innovazione.

Dal cuore produttivo ragusano, l'osservatorio Doses 2025 restituisce così l'immagine di un distretto che guarda avanti.

IL RICONOSCIMENTO

Cucina italiana così l'Unesco vuole esaltarla. Le voci della Cna

MICHELE FARINACCIO

La cucina italiana, di recente riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità, viene celebrata anche nel territorio ragusano grazie all'impegno quotidiano delle imprese della ristorazione che esaltano prodotti, tradizioni e identità locali. Questo riconoscimento, che rende onore a saperi tramandati da generazioni, trova nelle attività artigianali della provincia di Ragusa una delle sue espressioni più autentiche.

«Nei ristoranti e nelle trattorie della nostra provincia – spiega Federica Muriana, presidente di Cna Ristorazione Ragusa – il cibo racconta una storia fatta di qualità, stagionalità e saperi artigiani. È qui che i valori riconosciuti dall'Unesco come condivisione, manualità e legame con il territorio trovano una concre-



ta espressione quotidiana. Come presidente di Cna Ristorazione Ragusa ritengo fondamentale sostenere chi difende l'identità della nostra cucina e ne garantisce l'autenticità (nella foto da sinistra Rocuzzo, Muriana e Caccamo)».

Andrea Giannone, presidente Cna Dolciari, aggiunge: «Il riconoscimento Unesco è un'emozione profonda per tutti noi, perché la cucina italiana non è solo tecnica o ricette: è la cucina delle mamme, delle nonne, delle famiglie che si ritrovano attorno a un tavolo, è il profumo del pomodoro che cuoce lentamente, sono i dolci delle feste, sono i gesti tramandati di generazione in generazione, i nostri prodotti del territorio, diversi e unici da Nord a Sud». Vincenzo Asta, presidente dei panificatori Cna territoriale di Ragusa, sottolinea: «Oggi chi viene in Italia, o chi si sposta da una regione all'altra per vacanza, immediatamente dopo aver visitato i siti più iconici rivolge la propria attenzione alla cucina locale, alle tradizioni, spesso anche alla storia che c'è dietro un singolo piatto. Questa attenzione e la voglia di portarsi a casa il profumo e i sapori di terre lontane ci devono rendere consapevoli che non può esistere una cucina per turisti e una per i locali: dobbiamo perseguire a tutti i costi la qualità dell'offerta». Soddisfazione anche da parte di Giampaolo Rocuzzo, presidente territoriale Cna Ragusa.

SANTA CROCE

In arrivo settantamila euro per la strada verso Casuzze

LAURA CURELLA

SANTA CROCE. «Un risultato concreto che nasce dal dialogo istituzionale e si traduce in risorse per il territorio». Il sindaco, Peppe Dimartino, ha annunciato l'assegnazione di un finanziamento da 70mila euro, inserito nella legge di bilancio grazie a una proficua interlocuzione con il senatore Salvo Sallemi (Fratelli d'Italia).

Le risorse saranno destinate in particolare al rifacimento della strada Santa Croce-Casuzze, un'arteria fondamentale per la mobilità locale, da tempo al centro delle segnalazioni di cittadini, pendolari e villeggianti. Un tratto viario strategico, soprattutto nei mesi estivi, che neces-

sita di interventi strutturali per migliorare sicurezza e scorrevolezza. «Le sinergie istituzionali portano risultati concreti - dichiara il sindaco Peppe Dimartino - Ringrazio il senatore Salvo Sallemi per l'attenzione dimostrata verso Santa Croce. Questo finanziamento rappresenta un passo importante per la nostra pianificazione strategica e ci permetterà di intervenire su un'arteria fondamentale come la Santa Croce-Casuzze, rendendola finalmente più sicura e funzionale. Continueremo a lavorare con metodo, programmazione e dialogo istituzionale per dare risposte reali al territorio».

L'investimento consentirà di avviare percorsi di riqualificazione.

GIARRATANA

La casa di riposo "Metaeuropa" ospita oggi un evento speciale

GIARRATANA. Oggi, domenica 4 gennaio, la casa di riposo di Giarratana, gestita dalla cooperativa sociale Metaeuropa, ospiterà per il terzo anno consecutivo un evento speciale dedicato agli ospiti della struttura e alle loro famiglie. L'iniziativa, che segna la conclusione delle attività festive, si svolgerà a partire dalle 10 del mattino con un momento ludico ricco di giochi e attività ricreative, seguito da un pranzo conviviale pensato per creare un'atmosfera calorosa e familiare.

Il presidente della cooperativa Metaeuropa, Luca Campisi, sottolinea l'importanza di queste occasioni affermando: «Ogni storia merita ascolto, tempo e cura». È proprio con

questo spirito che la terza edizione dell'appuntamento è stata organizzata: grande attenzione ai dettagli, voglia di condividere momenti significativi e la preziosa collaborazione degli operatori che, con dedizione, renderanno la giornata indimenticabile.

L'iniziativa rappresenta un'opportunità per rafforzare i legami affettivi e offrire momenti di gioia agli anziani, dimostrando quanto il calore umano sia fondamentale per il benessere di ciascuno. La cooperativa Metaeuropa rinnova così il suo impegno nel promuovere inclusione e solidarietà all'interno della comunità di Giarratana.

A. C.