

ROTARY CLUB DI PALERMO



UFFICIO DI SEGRETERIA
VIA PIGNATELLI ARAGONA, 74
TELEFONO 11786

Gennaio 1945

BOLLETTINO N. 780 - NUOVA SERIE.

Riunione del 25 Gennaio 1945

Presidenza: del Prof. L. Giuffrè.

Invitati: S. E. V. E. Orlando, Generale Carr U.S.A., S. E. il Prefetto Battiati, Col. Spicer, Professore Zanini, Capitano Buzzanca.

Presenti: Bonci, Bordonaro, Cacopardo, Capuano, Carella, Caronia, Castiglia, De Luca, Frasca Polara, Horszowsky, Gaetani di Bastiglia, Giuffrè, Lanza di Scalea, Gullo, La Franca, Lo Presti, Manetti Cusa, M. Maniscalco, Mocciano, Moncada di Paternò, F. Orlando, C. Orlando, S. Parlato, Pellegrino, Piazza, Pecoraro, Randazzo, Ricevuto, Rivera, Santangelo, Scaduto, Sergio, Scaglione, Sgadari di Lo Monaco, Tagliavia, Teresi, Tricomi, Ugo, Zucchi.

Percentuale di presenza 67,2 %.

Il PRESIDENTE nell'annunziare il tema dell'odierna sua comunicazione sulla « Alimentazione », che è ora oggetto di tante animate discussioni, avverte che se ne occuperà da modesto cultore degli studi di Medicina sociale e di quelli dei tanti « Problemi siciliani ».

Quindi esordisce col rammentare che questa questione della alimentazione è antica quanto la comparsa dell'uomo nella notte dei tempi su questa terra. Sin da allora egli, da vero animale onnivoro, si alimentò nei millenni della preistoria dei cibi più diversi, e così continuò negli altri della protostoria, anche quando cominciò a gustare quelli cotti, e così sempre nell'ulteriore corso dei secoli. Superfluo rammentare i miti sui prischi abitatori di questa isola nostra: Lotofagi, (erbivori) Ciclopi (carnivori ed anche antropofagi), pastori nomadi, agricoltori. Però prevalse sempre fin dai tempi mitici col culto di Cerere, di questa Dea vera indigete di questa terra, e della sua figliuola Persefone, l'alimentazione a base di frumento. E del nostro antico storico Diodoro siculo ci è stata tramandata la tradizione che questa preziosa gramicea sia nata qui in Sicilia, tradizione giudicata conforme a verità da molti scienziati. Pertanto è verosimile l'ipotesi che anche qui si sia prima che altrove ridotto il grano con la triturazione prima in *farro* (come ancora da noi si dice) e poi in *farina*, e questa poi in pasta, pane, lasagne e maccheroni. (Nel Medio Evo c'era qui in Palermo una Via detta appunto dei Maccheronai). Ed è da credere che sin d'allora — essendo qui molto sviluppata la pastorizia — l'uso del pane e dei maccheroni si accompagnasse a quello del formaggio, che è ancora oggi il companatico preferito dai nostri contadini, il *companatico* per antonomasia. Non si va quindi lontano dal vero nell'ammettere che dalla Sicilia sia venuto al Boccaccio lo spunto della novella della strabiliante abbondanza di maccheroni e di formaggio per condirli che c'è nel paese di Bengodi.

L'O. passa quindi a parlare dell'abbondante produzione granaria, per cui da quest'isola si esportava grano in tanti altri paesi, celebre il fatto della quinquireme — una specie dei moderni transatlantici — che Gerone fece costruire per mandare grano in Egitto in una annata di grande carestia. E poi ancora più ce-

lebre e continuo il fatto che la Sicilia diventò il granaio di Roma. E poi l'altro che sino alla metà del secolo scorso la Sicilia continuò ad esportare grano. E qui è bene notare che questo fenomeno e quello inverso della importazione che si verificò dopo, per quanto siano stati oggetto di numerosi studi, lo sono stati pure di erronee interpretazioni.

Valga il vero: prima di tutto si è trascurato di notare l'influenza che ha il maggiore o minimo consumo che si fa di grano in rapporto al numero degli abitanti ed al loro tenore di vita). Basti rammentare che nel 1860 la Sicilia contava appena due milioni di abitanti ed ora ne conta più del doppio (4 milioni e 300.000). (Questo stesso fatto si è osservato anche nell'Ucraina).

Secondo, che nella stessa epoca è aumentata di molto la produzione del grano in tanti altri paesi e specialmente nella Russia e nell'America del Sud; a tal grado da essere versato nel mercato Internazionale ad un prezzo di molto inferiore a quello del nostro prodotto — pur essendo stato questo protetto dal Governo coi dazi doganali — (Condizione questa simile a quella per cui nonostante gli stessi provvedimenti presi dal nostro Parlamento venne meno in Sicilia dalla fine del '500 in poi la coltivazione della *cannamela* e l'industria dello zucchero che prima si esportava da qui in tanti altri paesi).

Di più a queste due cause principali se ne devono aggiungere altre: diminuita estensione delle terre per la cultura del frumento, perchè destinata a quella di vigne, agrumi, mandorle, pistacchi, carciofi, ecc. ed anche alla pastorizia; insuccesso dei consigli dati da dottrinari; la quotizzazione in piccoli lotti di terre comunali e demaniali. Pertanto i più ignorando o trascurando tutte queste cause, per le quali è venuta meno l'esportazione e favorita l'importazione di grano, ed anche pretestando questioni sociali, additarono come unica causa del male l'insufficienza della sua produzione per colpa dei nostri grandi agricoltori e particolarmente dei cosiddetti *latifondisti*, cioè della loro ignoranza e neghittosità. Quanto sia assurda una tale accusa basta a dimostrarlo il fatto che, i nostri agricoltori sono reputati tra i più esperti nelle succitate altre colture; per cui come è possibile ammettere che essi siano ignoranti appunto in questa del frumento, che da millenni si pratica in queste nostre terre, e che è la fonte principale della loro prosperità?

Pertanto questa accusa va nel novero delle tante altre più o meno infondate fatte ai siciliani — principalmente dagli idolatri dell'*aria del continente* — e delle quali qui tacere è bello. Però soltanto d'una che si riferisce più direttamente alla alimentazione, conviene dare un breve cenno.

Dopo del 1830, la dottrina più generalmente seguita dagli scienziati sul valore nutritivo degli alimenti fu quella del Liebig, secondo la quale gli albuminoidi (carne, uova, ecc.) servono non solo per riparare le perdite che i tessuti organici subiscono per il loro funzionamento, ma anche per dare vigore al corpo ed allo spirito, ed invece gli altri, cioè gli idrocarbonati (pane, pasta, ecc.) ed i grassi servono per la funzione della calorificazione. In conseguenza di questa dottrina si distinsero i diversi popoli con un criterio che in parte può dirsi analogo a quello seguito nel '600 dal celebre filosofo Malebranche, e cioè si considerarono popoli più progrediti nella via della civiltà quelli che consumano maggiore quantità di cibi carnei e meno gli altri. E tra questi ad uno dei gradini più bassi si pose il popolo di Sicilia, del quale il consumo di carne fu graficamente rappresentato da un piccolo agnello in confronto di un grosso bue rappresentante gli altri. Questo fenomeno si considerò come uno dei tanti altri indici di scarsa civiltà, di ignoranza e di tante altre belle qualità dei siciliani della loro neghittosità e tendenza al *dolce far nulla*, sino al punto di riposarsi — come fu scritto — all'ombra delle larghe foglie dei fichi d'India, di trascurare per quella dei limoni la coltura degli alberi di verdelli, ed altrettante piacevoli fandonie, di cui alcune hanno ancora corso.

Con questa amara deprecazione l'O. mette fine alla odierna comunicazione; riservandosi di trattare in una delle prossime sedute del problema dell'alimentazione in rapporto all'igiene ed alla salute pubblica.

È vivamente applaudito e complementato.

Il Presidente dà la parola al Prof. Emilio Zanini per la sua Comunicazione: *Nuovi indirizzi nel campo delle consociazioni arboree negli agrumeti*:

La grave crisi — dice il Prof. Zanini — di costi e di prezzi abbattutasi sui nostri « giardini » minacciando di travolgere tutta una economia ormai secolare e di compromettere la consistenza stessa degli agrumeti, ha spinto gli agrumicoltori alla ricerca di espedienti atti a porre un freno al grave fenomeno e fra questi un posto preminente ha assunto la consociazione con colture orticole. — Colture che, per gli altissimi prezzi raggiunti sui mercati locali, consentono di realizzare un reddito di certo elevato e ripagare così, in buona parte, le spese che volenti o nolenti si devono sostenere se non si vuole vedere distrutto un tanto ingente patrimonio.

Ma tale consociazione non sempre si confà con le esigenze culturali degli agrumi, che potrebbero in-

vece conseguire un danno, anzichè un vantaggio; e da ciò la necessità di razionalizzare tale pratica uniformandosi ai sistemi oggi in uso in California, in Spagna ed in altri Paesi agrumicoli dove, appunto, l'agrumicoltura ha raggiunto, si può dire, la perfezione colturale, con l'ottenimento delle più elevate produzioni unitarie.

Rilevata anzitutto la necessità di riformare fin d'ora molti e molti « giardini », troppo fitti, invasi dal marciume, dal mal secco, spesso decrepiti, approfittando appunto degli utili conseguibili attraverso le colture orticole per procedere alla loro immediata ricostituzione su basi razionali, bisogna anzitutto distinguere, per la pratica della consociazione, gli agrumi di nuovo impianto da quelli ringiovaniti con energiche potature di rimonda o sovrainnestati per rinnovare la specie e pertanto provvisti di un esteso apparato radicale.

Per i primi, infatti, il terreno fra gli interfilari può essere tenuto occupato anche tutto l'anno mentre negli altri il terreno dovrebbe essere lasciato libero dalle colture ortive dall'agosto a tutto settembre, metà ottobre, in corrispondenza del più intenso fabbisogno idrico da parte dell'agrumeto.

In tutti i casi sono poi da escludere nel periodo primaverile-estivo quelle specie da fogliame: lattughe, cicorie, scarole, indivie ecc. che richiedono inaffiature frequenti, a cominciare dall'aprile-maggio, quando l'agrumeto non abbisogna affatto d'acqua d'irrigazione, come sono di regola da proscrivere le piante pluriennali; molto esigenti, quali il carciofo, l'asparago, ecc.

Sono, invece, da coltivare, oltrechè le patate, tutte le leguminose per prodotto da consumare allo stato fresco oppure per granella e per sementi foraggiere od anche per sovescio o per foraggio vero e proprio, allo scopo di potere ridurre il fabbisogno di concimi azotati per effetto dell'azoto indotto dalla leguminosa e per lo stallatico prodotto dal bestiame bovino ed equino mantenibile con dette foraggiere.

Base fondamentale per una buona produzione e longevità dell'agrumeto è infatti una razionale concimazione fosfo-azotata-potassica, da praticarsi sia con i concimi organici che minerali — nella misura di una trentina di Kg. di letame per anno e per pianta, sui 400 gr. di solfato o nitrato ammonico, altrettanto di perfosfato e sui 200 gr. di solfato potassico.

Ora, in deficienza di concime azotati, e data la necessità che hanno anche le colture orticole di concime organico, una pratica da introdurre sarebbe appunto quella del sovescio il quale è il mezzo più usato e, a quanto sembra, il più economico, per gli agrumeti della Florida e della California ove si sotterranò alcune leguminose e precisamente il *Desmoduceni tortuosum stizolobreim*, la *Crotolaria striata* o *retzei* ed il *Melilotus* a ciclo autunno vernino per cui si interra in primavera.

Ora da noi si potrebbero coltivare la soja e la vigna pure a ciclo primaverile-estivo da sovesciarsi quindi dall'agosto all'ottobre, oppure il lupino, la veccia, il favino, a semina autunnale, ed a sovescio primaverile.

Naturalmente dovendo beneficiare della concimazione organica anche le colture orticole che si coltivano negli interfilari, la concimazione non deve farsi nelle conche, come d'uso, ma negli interfilari stessi, come fanno gli agrumicoltori americani, interrando poi o le piante da rovescio o il letame mediante aratri o con le zappe alla profondità di una ventina di cm.

Per quanto, poi, riguarda i concimi minerali, per i potassici va senz'altro studiato l'impiego dei nostri concimi potassico-magnesiaci della miniera di Calascibetta, con un contenuto in potassio, allo stato grezzo, fino al 25 %, mentre per il fosforo utile potrebbe riuscire l'impiego di rosticci o sterri di solfo la cui ossidazione in acido solforico potrebbe mobilitare in parte il fosforo insolubile del terreno.

Nei riguardi dei lavori la consociazione delle colture orticole può senz'altro tornare utile, dato che di tutte le cure ad esse praticate non possono che avvantaggiarsi le stesse piante di agrumi che altrimenti sarebbero trascurate. Così per quanto riguarda la irrigazione, se è vero che con la consociazione maggiore è, in via assoluta, il fabbisogno d'acqua è pure vero che molta se ne può economizzare con i ripetuti lavori di zappettatura e ancora modificando l'attuale sistema irrigatorio per allagamento delle conche o aiuole, con quello in uso in America e consistente nel portare l'acqua in tre-quattro solchetti per ogni interfilare, in corrispondenza, nel caso delle piante consociate, con i filari di queste, in modo che dell'acqua ne vengono a beneficiare tutte e due le colture. Si evita pure in tal modo che l'acqua vada a contatto del pedale e sia causa di una maggiore diffusione di marciume radicale.

Ma oltre che con le colture ortive la consociazione negli agrumeti dovrebbe essere studiata con nuove piante che potrebbero forse alimentare nuove industrie nella nostra Isola ed essere strumento di un migliore avvenire per la nostra stessa agrumicoltura. Mi riferisco alle piante officinali comprendenti specie che richiedono appunto terreni irrigui e talvolta ombreggiati, fertili e incolti come sono appunto quelli dei nostri giardini. Tale potrebbe essere il caso della « digitale » della « valeriana » del « coriandolo », del « comino » dell'« anice » della « menta », ecc.

Ed ancora non è da escludersi la consociazione con un'altra pianta industriale: la barbabietola da zucchero, pianta a cui è legata la risoluzione del problema della produzione in sito dello zucchero necessario per l'industria conserviera a base di agrumi.

Bisogna però sperimentare subito su larga scala, avendo sopra ogni cosa di mira l'interesse superiore del nostro Paese che deve trovare nel più intenso lavoro, di cui quello richiesto dall'agrumeto bene coltivato e consociato è forse la massima espressione, i mezzi e le forze per la sua immancabile rinascita.

Vivi applausi.

Il Presidente ringrazia vivamente il Prof. Zanini per la sua interessante comunicazione.

La seduta è tolta alle ore 15,45.

MANETTI CUSA

Segretario