

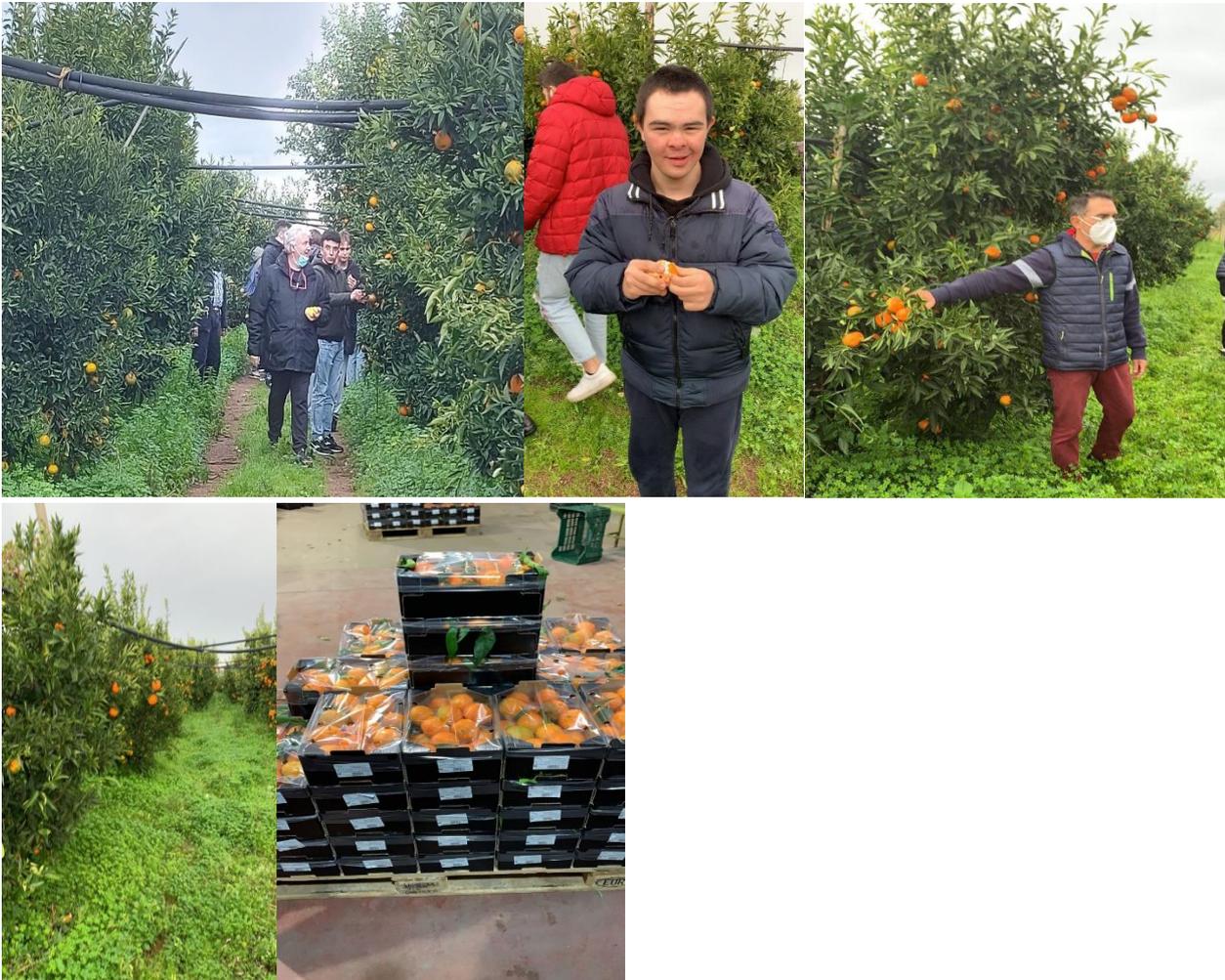
## Tra dolce e amaro

Nessuna stanchezza ci portammo dietro, le certezze del tempo speso bene prendeva il sopravvento e con fare veloce ci apprestammo a condividere un'altra esperienza, dopo l'appassionante immersione nel rosso coacervo di idee che ci aveva fin lì pervaso. Andammo oltre a caccia di nuovi sapori e colori, di nuove tecniche e dimensioni anche agronomiche, un passaggio quasi obbligato a chi compie una visita in quei territori. L'incontro con aziende che si occupano di coltivazioni di agrumi e con queste determinano la loro PLV ( produzione lorda vendibile) principale. Siamo in un tecnico agrario e come tale la conoscenza delle dinamiche produttive ed economiche rappresentano un nutrimento del sapere imprescindibile . Non facemmo molta strada ma la uniformità del territorio la sapienza agronomica nella cura agli impianti arborei era palesemente manifesta anche ad occhi meno attenti.



Figura 1-2-3-4-5- visita agrumeto momenti di condivisione e gioia

Il verde che faceva da sfondo a colture intrise di doni era solo un dettaglio, non insignificante certo , soprattutto, rispetto alla maestria che in ogni dove manifestava la capacità dell'imprenditore agricolo all'accudimento degli stessi secondo i canoni agronomici proprie di quella specie . Eravamo in un agrumeto e precisamente un campo coltivato ad uno specifico agrume, la **Clementina** appartenente al gruppo degli **ibridi** fra **mandarino e arancio amaro**. L'albero della clementina è assai simile a quello del mandarino, da cui differisce leggermente per **le foglie** che sono più grandi e più larghe e non hanno il caratteristico aroma del mandarino. **Fiorisce e fruttifica** lentamente e irregolarmente, in quanto molto suscettibile agli sbalzi di temperatura. Si ha una sola raccolta annuale tra novembre e gennaio. **Il frutto** assomiglia al **mandarino**: le differenze principali sono da ricercarsi nel colore della **polpa**, decisamente più aranciato. Inoltre non è mai appiattito come i mandarini, ma sempre ben rotondo. Come il mandarino, si sbuccia e si divide in **spicchi** con facilità. Il gusto invece è più simile all'**arancia**, con un perfetto equilibrio tra l'agro e il dolce. Inoltre, a differenza del mandarino, gli spicchi della clementina sono quasi completamente privi di **semi**. Ancora con noi il Dr. Domenico D'Auria, agronomo, referente tecnico che ha speso la sua grande professionalità nel dare sostegno delle incertezze, nell'affrontare gli approfondimenti che stimolavano le curiosità ed il confronto, dei nostri studenti. Per il resto una festa, studenti immersi tra **fronde di alberi** proni, intenti a strappare quei frutti dai profumi magici, profumi che si diffondevano in ogni senso grazie alla particolare attitudine di queste specie a sprigionare **oli essenziali**. Questi molto **volatili**, sono proprio quelli che schizzando talvolta ci fanno bruciare gli occhi o danno la sensazione di pizzicore al naso, sprigionando un odore, le note agrumate, intense, figlie dell'**epicarpo** del frutto, per noi tecnici **lavedo**.



Come ogni frutto , il campo rappresenta solo una parte del processo quello propriamente detto, produttivo e come è giusto che sia era necessario completare il percorso formativo. Così di lì a poco ci rimettemmo in cammino questa volta la destinazione era la cooperativa Lemi all'interno della quale si processano le lavorazioni degli agrumi raccolti da soci produttori per prepararli alla destinazione dei mercati e dei consumatori finali. Ecco, il paniere colmo di nuove esperienze ci seguirà, destinazione casa, con i finestrini che correndo lasciavamo indietro distese di colori brillanti per incontrare di nuovo gobbe di altri colori, questi molti consueti, è la storia di ogni Istituto Tecnico Agrario , il dolce è l'amaro che insieme funestano il valore della conoscenza.

Prof. Mario Bartolomeo DIP . Scienze agrarie ITT Nervi Galilei- Altamura