

Maredolce-La Favara

Premio Internazionale Carlo Scarpa per il Giardino, xxvi edizione

pubblicazione a cura di
Giuseppe Barbera, Patrizia Boschiero, Luigi Latini

Fondazione Benetton Studi Ricerche
Treviso.2015

Tommaso La Mantia Aspetti agronomici della Favara e del suo contesto

Il connubio dei caratteri ambientali della Conca d'Oro e il sapiente uso delle tecniche agronomiche hanno reso questo luogo «area di antico e quasi mitico predominio dell'albero»¹. Le ragioni ambientali, analiticamente riportate in numerosi contributi², possono essere sintetizzate nella mitezza propria del clima mediterraneo e nella vicinanza del mare esaltate dalla topografia: la Conca è, infatti, racchiusa dai monti ma «con tre golfi ad Est, a Nord e ad Ovest, i quali ne rendono ventilato l'ambiente atmosferico»³. Più che misure strumentali sono fatti biologici a testimoniare le eccezionali condizioni di questo luogo dove il leccio, una quercia sempreverde emblema del Mediterraneo, già presente nel terziario quando il clima era tropicale, fiorisce due volte l'anno mostrando il suo atavismo tropicale⁴. E quasi «naturalmente» gli agrumi, originari delle giungle subtropicali asiatiche, diverranno l'emblema della Conca d'Oro. Presenti in maniera sporadica, accompagnano le colture che via via si succedono sino a trionfare nell'Ottocento, definito «il secolo degli agrumi»⁵. Come è stato scritto, «ci chiediamo oggi come avremmo reagito a quanto avveniva e che descriveva l'Alfonso-Spagna (1875) a proposito della distruzione dei giardini delle ville settecentesche della Piana dei Colli: «i boschetti a paesaggio ed i giardini simmetrici che adornavano le palazzine degli antichi baroni, oggi si sacrificano agli agrumeti senza esitazione alcuna, antepoendo la ragion del guadagno all'estetica». Avremmo protestato – probabilmente inutilmente (come accade oggi per salvare quel che resta della Conca d'Oro) – per la cancellazione del paesaggio dell'arboricoltura asciutta e dei giardini delle ville di fronte all'avanzare di colture «industriali» quali gli agrumi»⁶.

Lo sviluppo dell'agrumicoltura e in particolare della limonicoltura che nell'Ottocento garantisce elevatissimi redditi è legato al sapiente utilizzo dell'acqua⁷. Henri Bressi così introduce il capitolo dedicato all'irrigazione: «Il giardino palermitano nasce dalla capacità di controllare le acque»⁸. Si accennava alla più stretta relazione tra acqua e limonicoltura, perché proprio a Palermo nel 1869, dopo una casuale scoperta, venne applicata e perfezionata una tecnica che consiste nel lasciare appassire le piante di limone, inducendo uno stress, per poi irrigarle. A seguito dell'irrigazione le piante emettono fiori che originano i «verdelli» (o *bastardoni*), frutti che verranno raccolti nell'estate successiva⁹. La tecnica amplia la naturale capacità del limone a rifiorire e garantisce un prodotto in un periodo in cui non sono disponibili frutti, anche se l'Alfonso-Spagna non ama questa tecnica per diverse ragioni, tra cui quella che «le frutte bastarde, è ben che si sappia, vivono sempre a spese di quelle normali»¹⁰.

A questa economia e allo sfruttamento dell'acqua è legata la crescita della mafia. Salvatore Lupo scrive: «certamente la gran parte dei più clamorosi fatti di mafia si colloca in un'area che coincide grosso modo con [...] la zona di agricoltura «ricca» della Conca d'oro [...] l'abitudine a un commercio di lunga distanza come quello degli agrumi hanno poi predisposto mentalità e capacità adeguate per passare al contrabbando»¹¹. Tuttavia sarà proprio la mafia a distruggere l'agricoltura della Conca quando, partecipe l'amministrazione comunale di Palermo, riterrà più vantaggioso il cemento. Gli effetti di questa immensa opera di devastazione sono nei numeri della tabella a pagina 148.

La città di Palermo ha avuto un risveglio e un'attenzione (breve) su questi temi nel periodo che è stato denominato «primavera palermitana», quando si avvia un progetto Life denominato

1. L'impressionante opera di terrazzamento effettuata a Ciaculli per espandere la coltivazione dei mandarini sulle pendici dei monti, in un'immagine degli anni quaranta.

Un sentito ringraziamento va a Giovanni D'Agati e Franco Ferrara per l'impegno profuso nel portare avanti l'attività del Consorzio «Il Tardivo di Ciaculli»; a Francesca Tignola e Daniela Patti bibliotecarie del Dipartimento di Scienze agrarie e forestali (SAF) dell'Università di Palermo e allo studioso di vicende palermitane Francesco Lo Piccolo per l'aiuto dato nella ricerca delle fonti.

1. BEVILACQUA 1988, p. 260.

2. BARBERA 2000a.

3. ALFONSO-SPAGNA 1885, p. 5.

4. LA MANTIA-CULLOTTA-GARFI 2003.

5. Cfr. BARBERA 2000b al quale si rinvia per approfondimenti storici.

6. LA MANTIA 2007, p. 26.

7. LA MANTIA 1997a e 1997b.

8. BRESI 1972, p. 57.

9. LA MANTIA 2006.

10. ALFONSO-SPAGNA 1875, p. 203.

11. LUPO 2004, p. 20.

12. CERVELLATI 1997, p. 13.



Modello di gestione agricola in zona periurbana per un'integrazione città-campagna, definito più comunemente Progetto per il Parco agricolo di Palermo (o di Ciaculli). Il progetto riguarda l'unica area dove l'agricoltura ha ancora una continuità territoriale, nella zona di Ciaculli, Croceverde-Giardina dove – la storia si fa beffe – l'agricoltura si era salvata anche per le vicende complesse della mafia di quel territorio. Lo stato dei luoghi al momento dell'avvio del Life è raffigurato in maniera efficace da Pierluigi Cervellati, uno dei padri del

piano regolatore di Palermo, piano che mirava a bloccare definitivamente il sacco di Palermo: «l'orditura delle colture, le diverse conformazioni della zona pianeggiante rispetto a quella terrazzata nella collina, i percorsi, il sistema d'irrigazione, il riaffiorare di opposte culture, il mistero della natura non ancora clonata, fanno di quest'area uno degli epicentri in cui si può misurare la riconquista della egemonia perduta»¹². L'area è importante per la coltivazione del mandarino che si era diffuso all'inizio del Novecento con la varietà Avana della quale però erano evidenti alcuni

alle pagine seguenti:

2-3. Una nebbia, elemento chiave del sistema irriguo, ma anche delle complesse relazioni ecologiche che si instaurano nei giardini della Conca d'Oro, e una saja.

4. Nei mandarineti di Ciaculli ai vecchi sistemi irrigui si sovrappongono spesso i moderni.

5. La rifioritura tipica del limone è esaltata nella varietà Lunario, nelle cui piante si vedono frutti di età e colore differenti.

6. Il papà dell'autore, Giovanni La Mantia, che raccoglie i "verdelli" (o bastardoni) come veniva fatto un tempo con l'ausilio di lunghe canne.

7. Una pianta di mandarino con i frutti maturi.

8. La raccolta dei mandarini oggi avviene con l'ausilio di piccole forbici.



2



3



4

Tabella 1. Variazione assoluta delle superfici (in ettari) di alcune colture agrarie nell'intera superficie comunale (da RÜHL-BARBERA-LA MANTIA 2009 e dati inediti).

uso del suolo	1850	1912	1955	1987	2002	2007
area edificata	1.431	1.744	2.228	5.123	6.163	6.374
uliveto	1.107	683	410	220	156	172
agrumeto e frutteto	410	3.837	4.346	2.990	2.264	2.100
colture erbacee, orti, vigneto	3.598*	1.807	2.355	494	311	249
altre colture arboree (mandorlo, altro) e sistemi misti	3.960	169	86	0	0	0

* Le colture erbacee sono accorpate a ortaggi e vigneti solo per il 1850, poi sono esclusivamente orti.

limiti: «i mandarini siciliani [...] hanno caratteristiche commerciali che lasciano a desiderare [...] occorrerebbe, n.d.A.] un tipo che abbia, spiccatissimi, i seguenti caratteri: forma rotonda e depressa, frutto grosso, spicchi senza semi e con pareti carpellari sottilissime, buccia sottile e permanentemente aderente agli spicchi»¹³. I limiti dell'Avana saranno "risolti" quando alla fine della seconda guerra mondiale nelle proprietà Di Franco, Bonaccorso e Ricchezza, a Ciaculli, si diffonde una nuova varietà apprezzata per l'epoca tardiva in cui maturano i suoi frutti, febbraio-marzo, e per la ridotta incidenza dei semi, il mandarino "Tardivo di Ciaculli" (*marzuddu*). Nel ricchissimo patrimonio di varietà frutticole della Conca d'Oro¹⁴, il Tardivo di Ciaculli è tra le poche varietà per le quali è possibile ricostruire l'origine e quindi la storia. Questo mandarino, risultato di una mutazione gemmaria, venne notato da alcuni agricoltori i quali si accorsero che alcuni alberi di un mandarinetto coltivato ad Avana, portavano a maturazione i loro frutti in ritardo rispetto alle piante adiacenti. La nuova varietà viene descritta in un articolo di Crescimanno del 1954¹⁵ e il "tardivo" – anche in ragione degli elevati prezzi che riusciva a spuntare – determinò la spinta alla coltivazione delle pendici dei monti che circondano Ciaculli¹⁶. Per queste ragioni storiche, culturali e

culturali, e sociali Ciaculli diventa «un luogo irrinunciabile, dunque, per capire e ricostituire Palermo»¹⁷. Il progetto Life, iniziato nel marzo 1996, è terminato nel dicembre del 1998; ha previsto diverse azioni concrete (interventi di forestazione e naturalizzazione su circa 15 ettari, lungo la fascia pedemontana, sistemazione di circa 5.000 metri di muretti a secco, recupero di agrumeti incolti, altro)¹⁸, ma soprattutto la proposta di creare un parco agricolo di 800 ettari, ipotesi sparita poi dal piano regolatore della città di Palermo e sul quale tanta speranza era stata riposta¹⁹. Il progetto, il cui proponente e beneficiario era la Confederazione Italiana Agricoltori, con il coordinamento tecnico dell'Istituto Ricerche Ambiente Italia, vide il coinvolgimento dell'associazione "Il tardivo di Ciaculli" che garantì la partecipazione degli agricoltori-produttori e di una cooperativa, "Il Nespolo", costituita da disoccupati del luogo, che realizzò gli interventi. Come conseguenza del progetto Life il Comune di Palermo intervenne per ridurre i costi dell'acqua da 11.000 lire l'ora a 7.500. Fatto che può apparire marginale ma che, come ribadito più volte, è invece l'elemento che condiziona la sopravvivenza di un'agricoltura che con redditi negativi²⁰ non può farsi carico di ulteriori costi di produzione. Il Consorzio è nato quindi attorno alla necessità di accedere a

13. BRIGANTI 1933, p. 220.

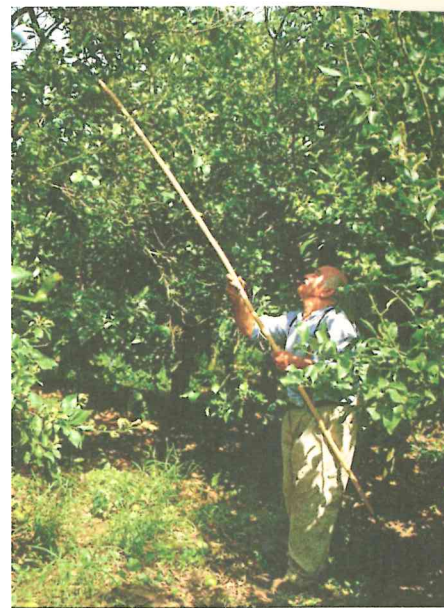
14. BARBERA-LA MANTIA 2008.

15. CRESCIMANNO 1954.

16. Cfr. per la letteratura sulla specie, LA MANTIA-QUATRINI 1996.

17. CERVELLATI 1997, p. 13.

18. Per un approfondimento si veda *Progetto Life* 1997.



minori costi all'acqua di irrigazione; l'acqua continua a essere l'elemento di svolta (e di potenziale rinascita) dell'agricoltura nella Conca²¹, elemento che sfugge a chi ha le responsabilità della sopravvivenza delle ultime aree agricole della Conca. A questo piccolo nucleo iniziale di agricoltori, 9, e da un fatturato che nel 1999 era di 10.000 euro, si è giunti oggi a circa 80 soci con 4.000.000 di fatturato e a una struttura che "costa" 11.000 euro al mese.

Oltre ai mandarini – oggi ne vengono lavorati 3 milioni di chili – il Consorzio distribuisce altri agrumi e funge da piattaforma di distribuzione dei presidi Slow Food. La sopravvivenza e anzi la crescita del Consorzio non è un fatto scontato in Sicilia dove l'associazionismo ha fatto fatica ad affermarsi e dove le cooperative agricole non hanno brillato per i successi.

Il positivo risultato raggiunto dal Consorzio è frutto di un cambiamento radicale nelle modalità di gestione dei prodotti agricoli: attenzione alla qualità e rafforzamento delle filiere industriali per l'estrazione delle essenze e la trasformazione dei frutti (marmellate, liquori), rilancio della

commercializzazione del Nespolo del Giappone i cui frutti qualitativamente eccezionali faticavano a giungere nei mercati nazionali e la cui storia rischiava di essere cancellata²². Si tratta cioè di salvarsi, adeguandosi alla modernità, senza annullarsi.

Un aspetto trascurato nella pubblicistica recente, sono le colture ortive, elemento costante nell'agricoltura della Conca²³, anch'esse "sacrificate" dall'espansione dell'agrumicoltura: «In Palermo tutti gli orti della famosa conca d'oro, che hanno terreni di una fertilità potente e meravigliosa, si sono convertiti in agrumeti per elevarne al maggior segno il valore della rendita» scrive Alfonso-Spagna²⁴. La consociatione tra agrumi e ortaggi si ritiene possibile solo quando le piante di agrumi sono giovani, ma è comunque guardata con sospetto perché causa la diffusione di fitopatie e impedisce una sana crescita delle piante. Ancora sino alla metà del secolo scorso chi affittava i frutteti a volte impediva agli affittuari di coltivare l'orto negli spazi liberi perché l'eccesso di acqua e azoto favoriva il "malsecco" e certamente veniva vietata la coltivazione del mais ritenendo che sfruttasse troppo il suolo.

19. Cfr. anche BARBERA-LA MANTIA 1997.

20. COLUMBA-LA MANTIA 1990.

21. LA MANTIA 1999 e 2014.

22. LA MANTIA 2014.

23. BRESI 1972.

24. ALFONSO-SPAGNA 1872, p. 25.



9



10



11

9-10. Immagini della lavorazione dei mandarini all'interno dei locali del Consorzio.

11. Mandarini verdi destinati all'industria delle essenze.

25. ALFONSO-SPAGNA 1885, p. 7.

26. DI MARZO 1874.

27. ROMANO 1913, p. 17.

28. Città di Palermo 1995.

29. VAZZANA 1945.

30. Società di Acclimazione e di Agricoltura in Sicilia 1864.

31. VAZZANA 1945.

32. VAZZANA 1945, p. 20.

33. BRANCA-IAPICHINO 1997.

34. INCALCATERRA e altri 2004.

35. RIGGIO 1976.

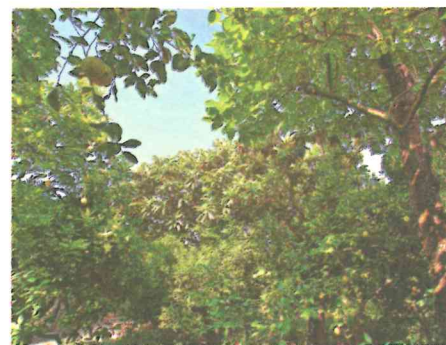
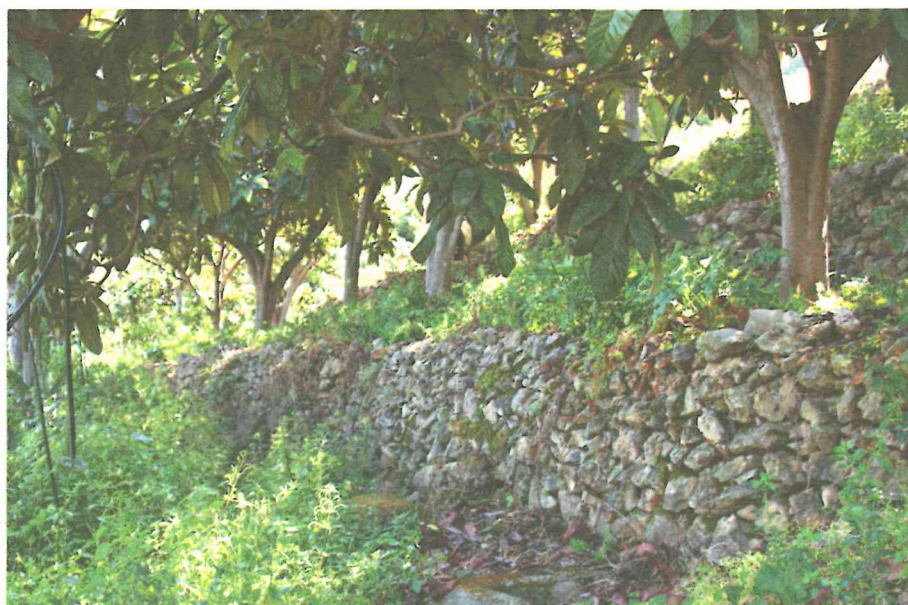


12

Gli orti a Palermo venivano chiamati "genovesati"²⁵, nome legato alla presenza di ortolani genovesi anche se il Di Marzo nella sua opera²⁶ lo considera frutto di un equivoco.

Gli orti più prossimi alle città, come scrive un "perito agrimensore" all'inizio del secolo scorso, erano già scomparsi: «l'orticoltura a Palermo è sempre stata fiorente. Quasi tutti i terreni posti attorno alla città sono stati coltivati ad orto; e parecchi, ora coperti da caseggiati, furono orti floridissimi, e dettero prodotti superbi»²⁷. Lo stesso Romano precisa che «la sola contrada orticola che è rimasta quasi intatta è quella compresa fra il corso dei Mille e la via Ponte di mare [l'area che racchiude Brancaccio, n.d.A.], ma anch'essa comincia a essere in gran parte rimpiazzata da nuove case e strade». Alla fine degli anni novanta, questa area era ancora la più ricca di orticoltura della Conca d'Oro²⁸. Dall'articolo di Romano emerge una grande ricchezza specifica e varietale. Viene pure istituita in Sicilia nel 1883 una "Società di orticoltura" che però «nacque rosea, visse anemica e morì nel silenzio»²⁹. La presenza di orticoltura e frutticoltura di pregio a Brancaccio

è testimoniata dalla partecipazione dell'agricoltore Nangano Cappello di Brancaccio alla "Prima esposizione di floricoltura e orticoltura eseguita in Palermo"³⁰. Roccaforte dell'agricoltura rimane proprio la zona di Brancaccio come diverse fonti confermano³¹, le stesse che esaltano il ruolo svolto per l'irrigazione dalle acque di Maredolce: «il corso che ha importanza per gli orti di Palermo è quello di Mareduci, Maredolce o Sanciro [...] irriga gli orti di corso dei Mille, le contrade Conte Federico, Brancaccio»³². Il patrimonio varietale orticolo è stato certamente caratterizzato da erosione genetica e doveva essere ricchissimo ove si consideri, ad esempio, che il cavolfiore verde (per i palermitani "sparacello", nome oggi utilizzato a livello internazionale³³) si caratterizzava per la presenza di nove popolazioni diverse per epoca di raccolta³⁴. Un aspetto peculiare dell'agricoltura della Conca sono le relazioni ecologiche che si strutturano tra le diverse comunità vegetali e animali. In particolare l'acqua e ancor di più i sistemi di irrigazione contribuiscono a creare un ecosistema peculiare³⁵, così come l'elevata diversità dovuta al



succedersi delle specie e delle varietà per ragioni fitosanitarie e commerciali ma che – a esclusione di poche porzioni della Conca – non si eliminavano a vicenda bensì si sovrapponevano. Tutto ciò ha determinato la strutturazione nei vecchi giardini di differenti strati vegetali dovuti alla coesistenza di specie di diversa altezza (bagolari, noci, nespole del Giappone, agrumi, siepi, altro), «la caratteristica quasi selvatica del “bosco agrumario”», come lo definisce Lupo³⁶, che crea un habitat simile a quello forestale e nicchie idonee a molte specie di uccelli³⁷. Infine la diffusa presenza di alberi morti nei giardini coltivati (usati come sostegno per alcune specie di ortaggi che si arrampicano su di essi o come riserva di legna da ardere), contribuisce a creare ulteriori spazi per la conservazione della biodiversità³⁸. Tuttavia le modifiche introdotte nelle tecniche agronomiche a partire dalla seconda metà del secolo scorso, tra le quali il diserbo, hanno modificato grandemente questi caratteri producendo una perdita di diversità³⁹. Anche la necessità di ridurre i consumi dell'acqua ha avuto pesanti riflessi sulle comunità animali e vegetali⁴⁰.

Si tratta pertanto di vincere nuove sfide per le superfici agricole che ancora rimangono, oltre a quelle che sta vincendo il Consorzio, provare cioè a conciliare la riduzione degli input (acqua e lavoro) con la salvaguardia della diversità anche frutticola della Conca, visto che i tentativi di conservarla in situ o in campi-museo⁴¹, compreso quello realizzato nell'ambito del progetto Life⁴², sono falliti.

Inoltre tutto ciò che è possibile va messo in atto per scongiurare l'abbandono che crea il “paesaggio precario”, come lo definisce Cervellati, «costituito da innumerevoli ritagli di terreni abbandonati, in attesa di ulteriori interventi edilizi»⁴³. All'abbandono delle superfici, quando non seguito da cementificazioni, segue una “rinaturalizzazione” a opera di bagolari e allori nelle zone più integre, che trasformano in un bosco semi-naturale l'ex agrumeto, ma più spesso prende il sopravvento l'esotico ailanto, tra le specie aliene più aggressive⁴⁴, che causa una semplificazione dell'ecosistema. In ogni caso, la presenza di aree abbandonate contigue a quelle coltivate facilita la diffusione di fitopatie e in

12. Per facilitare le operazioni colturali (trasporto dei fertilizzanti e frutti) vennero realizzate delle monorotaie sulle montagne terrazzate.

13. Un raro nespoletto in purezza.

14. I giardini della Conca d'Oro, a esclusione delle aree a mandarino, si caratterizzavano per la forte promiscuità.

15. Frutti di nespolo del Giappone pronti per la lavorazione.

36. LUPO 1990, p. 192.

37. LA MANTIA 1982; LO VALVO-MASSA-LA MANTIA 1985; MASSA-LA MANTIA 2009.

38. LA MANTIA-BELLAVISTA-SPARACIO [2015].

39. LA MANTIA-BARBERA 2002; BARBERA-LA MANTIA-RÜHL 2009.

40. LA MANTIA-ROTONDO 2014.

41. BARBERA-LA MANTIA 1993 e 1998; LA MANTIA 2004.

42. LA MANTIA-GUGLIUZZA 1997.

43. CERVELLATI 1997, p. 10.

44. BADALAMENTI e altri 2012.

45. BONACCORSO 1977, p. 84.

46. Cfr. LA MANTIA 2006.

47. BEVILACQUA 2008, p. 62.



16

particolare delle cocciniglie, costringendo gli agricoltori a un supplemento di trattamenti. L'abbandono dell'agricoltura pertanto non solo non determina fatti positivi per la biodiversità, ma soprattutto interrompe una storia millenaria che è stata anche storia di trasmissione di cultura tra le generazioni e di conservazione della memoria. A proposito del progetto Life, Salvino Bonaccorso, che ne è stato uno dei principali animatori, così scriveva: «tuttavia a prescindere dal linguaggio e dall'approccio metodologico, la buona riuscita dell'esperienza è da attribuirsi a due aspetti psicologici non trascurabili: l'amore che gli agricoltori, soprattutto i più anziani, hanno per la terra e per gli alberi; il rispetto per il lavoro e la fatica dei loro predecessori»⁴⁵. Sono passati quindici anni da allora e il cambio generazionale e le devastazioni hanno portato spesso alla cancellazione della cultura agronomica⁴⁶. Tuttavia il processo avviato dal Consorzio e da altre associazioni va in un'altra direzione nonostante la quasi totale assenza delle amministrazioni. Concludo riportando un passo di Piero Bevilacqua che sembra pensato per il "castello" di Maredolce e i suoi giardini intorno: «E i contadini non producono solo beni agricoli [...] sono i manutentori del territorio, ma anche i custodi del paesaggio agrario, coloro che si prendono cura dei manufatti storici incastonati nella campagna, degli alberi secolari. Essi e solo essi possono conservare



17

la bellezza ancora presente nelle forme delle piantagioni e dei caseggiati, le memorie ancora visibili del trascorso lavoro umano e del nostro passato»⁴⁷.

Bibliografia

- ALFONSO-SPAGNA 1864
FERDINANDO ALFONSO-SPAGNA, *Studii sulla economia delle acque*, Stamperia Tamburello e C., Palermo 1864 (estratto da «Annali di Agricoltura Siciliana»).
- ALFONSO-SPAGNA 1872
FERDINANDO ALFONSO-SPAGNA, *Sui mali delle coltivazioni siciliane. Lettera al duca Odoardo Alliata di Villafranca*, Ufficio tipografico di Michele Amenta, Palermo 1872.
- ALFONSO-SPAGNA 1875
FERDINANDO ALFONSO-SPAGNA, *Trattato sulla coltivazione degli agrumi*, Pedone Lauriel, Palermo 1875 (seconda edizione corretta e accresciuta).
- ALFONSO-SPAGNA 1885
FERDINANDO ALFONSO-SPAGNA, *Sui sistemi d'irrigazione dell'agro palermitano*, Lornsnider, Palermo 1885.
- BADALAMENTI e altri 2012
EMILIO BADALAMENTI, ETTORE BARONE, SALVATORE PASTA, GIOVANNI SALA e TOMMASO LA MANTIA, *Ailanthus altissima (Mill.) Swingle (Simaroubaceae) in Sicilia e cenni storici sulla sua introduzione in Italia*, «Naturalista siciliano», IV, XXXVI, 1, 2012, pp. 117-164.
- BARBERA 2000a
GIUSEPPE BARBERA, *I caratteri dell'ambiente e la nascita dell'agricoltura*, in *Storia di Palermo*, a cura di ROSARIO LA DUCA, vol. I: *Dalle origini al periodo punico-romano*, L'Epos, Palermo 2000, pp. 77-92.



18

BARBERA 2000b
GIUSEPPE BARBERA, *La conca d'oro*, in GIUSEPPE BARBERA, *L'orto di Pomona. I sistemi tradizionali dell'arboricoltura da frutto in Sicilia*, L'Epos, Palermo 2000, pp. 21-73.

BARBERA-LA MANTIA 1993
GIUSEPPE BARBERA e TOMMASO LA MANTIA, *Proposta per un giardino-museo dell'agricoltura della Conca d'Oro*, in *Parchi e giardini storici, parchi letterari. Conoscenza, tutela e valorizzazione. Atti del III Convegno (primo internazionale) Paesaggi e Giardini del Mediterraneo*, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Pompei, 4-6 giugno 1993, Arte Tipografica, s.l. 1993, vol. I, pp. 11-18.

BARBERA-LA MANTIA 1997
GIUSEPPE BARBERA e TOMMASO LA MANTIA, *Tutela e valorizzazione dell'agricoltura periurbana della Conca d'Oro*, in *Orto-floro-frutticoltura amatoriale. III giornate tecniche SOI (Società di ortoflorofrutticoltura italiana)*, Cesena, 13-14 novembre 1997, Coiné, Forlì 1997 (atti del convegno), pp. 27-31.

BARBERA-LA MANTIA 1998
GIUSEPPE BARBERA e TOMMASO LA MANTIA, *Ogni sorta di arbore e frutti: evoluzione e conservazione del germoplasma frutticolo della Conca d'Oro*, in *Atti del IV Convegno Nazionale Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione*, Alghero, 8-11 settembre 1998, Carlo Delfino Editore, Sassari 1998, pp. 217-222.

BARBERA-LA MANTIA 2008
GIUSEPPE BARBERA e TOMMASO LA MANTIA, *L'agricoltura della Conca d'Oro: funzioni e iniziative per la tutela e la valorizzazione*, in *Nuovi paesaggi per la campagna urbana. Valorizzazione del patrimonio paesaggistico*



19

del Real Sito di Boccadifalco e delle tenute storiche di ville e bagli agricoli, a cura di MANFREDI LEONE, introduzione di Guido Ferrara, Aracne Editrice, Roma 2008, pp. 205-217.

BARBERA-LA MANTIA-RÜHL 2009
GIUSEPPE BARBERA, TOMMASO LA MANTIA e JULIANE RÜHL, *La Conca d'Oro: trasformazione di un paesaggio agrario e riflessi sulla sostenibilità*, in *Il paesaggio agricolo della Conca d'Oro di Palermo*, a cura di MANFREDI LEONE, FRANCESCO LO PICCOLO e FILIPPO SCHILLECI, Alinea Editrice, Firenze 2009, pp. 69-95.

BEVILACQUA 1989
PIERO BEVILACQUA, *Il paesaggio degli alberi nel Mezzogiorno d'Italia e in Sicilia (tra XVIII e XX secolo)*, «Annali dell'Istituto Alcide Cervi», x, 1989, pp. 259-306.

BEVILACQUA 2008
PIERO BEVILACQUA, *Miseria dello sviluppo*, Edizioni Laterza, Roma-Bari 2008.

BONACCORSO 1997
SALVINO BONACCORSO, *La partecipazione ed il consenso sociale*, in *Progetto Life* 1997, pp. 85-87.

BRANCA-IAPICHINO 1997
FERDINANDO BRANCA e GIANFRANCO IAPICHINO, *Some wild and cultivated Brassicaceae exploited in Sicily as vegetables*, «Plant Genetic Resources Newsletter», 110, 1997, pp. 22-28.

BRESC 1972
HENRI BRESC, *Les jardins de Palerme (1290-1460)*, «Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Âge, Temps modernes», LXXXIV, 1, 1972, pp. 55-127.

BRIGANTI 1933
GAETANO BRIGANTI, *La produzione agrumaria estera concorrente di quella italiana sui mercati di esportazione*, «L'Italia Agricola», 3, 1933, pp. 212-222.

CERVELLATI 1997
PIERLUIGI CERVELLATI, *Un parco agricolo urbano in cui stupirsi e istruirsi*, in *Progetto Life* 1997, pp. 10-13.

CHICOLI 1874
NICOLA CHICOLI, *Orticoltura: relazione alla Società di acclimazione e di agricoltura per la Sicilia per rispondere al desiderio manifestato dal Ministero di agricoltura e commercio*, Editore Lorusnaider, Palermo 1874 (estratto dal «Giornale degli atti della Società di Acclimazione e di Agricoltura in Sicilia»).

Città di Palermo 1995
Città di Palermo, *Studio agricolo-forestale del territorio comunale*, Comune di Palermo, Palermo 1995.

COLUMBA-LA MANTIA 1990
L'agricoltura periurbana nella Conca d'Oro, a cura di PIETRO COLUMBA e TOMMASO LA MANTIA, Università di Reggio Calabria, Palermo 1990.

CRESCIMANNO 1954
FRANCESCO GIULIO CRESCIMANNO, *Il mandarino "Tardivo di Ciaculli"*, «Rivista dell'Ortoflorofrutticoltura Italiana», XXXVIII, 5-6, 1954, pp. 181-188.

DI MARZO 1874
GIOACCHINO DI MARZO, *Biblioteca storica e letteraria di Sicilia*, Palermo, Pedone Lauriel, Palermo 1869-1886, 28 voll., vol. XIII, 1874.

INCALCATERRA e altri 2004
GIOVANNI INCALCATERRA, GIOVANNI IAPICHINO, MASSIMO BERTOLINO, MARCO SCIORTINO, *Valutazione agronomica di popolazioni di Cavolfiore Verde di Palermo sottoposte ad epoche d'impianto diversificate*, in *Progetto multidisciplinare di ricerca e sperimentazione sul vivaismo ortofloricolo*, a cura di GIOVANNI INCALCATERRA, Grafistampa, Palermo 2004, pp. 47-54.

LA MANTIA 1982
TOMMASO LA MANTIA, *Dati quantitativi sull'avifauna nidificante in una zona suburbana di Palermo*, «Avocetta», 6, 1982, pp. 41-46.

LA MANTIA 1997a
TOMMASO LA MANTIA, *L'evoluzione delle tecniche nell'agrumicoltura*, in *Progetto Life* 1997, pp. 53-58.

LA MANTIA 1997b
TOMMASO LA MANTIA, *Le tecniche colturali nella frutticoltura periurbana della Conca d'Oro di Palermo*, in *Orto-floro-frutticoltura amatoriale. III giornate tecniche SOI (Società di ortoflorofrutticoltura italiana)*, Cesena, 13-14 novembre 1997, Coiné, Forlì 1997 (atti del convegno), pp. 47-53.

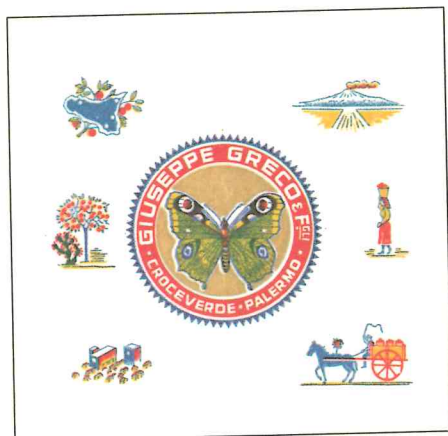
LA MANTIA 1999
TOMMASO LA MANTIA, *Le iniziative "dal basso"*, in MICHELE DI ROSA, *La salvaguardia del paesaggio rurale. Problemi, obiettivi e strumenti per una gestione "sostenibile"*, in *La riqualificazione del paesaggio*, a cura di MARIA ELISA BALDI, La Zisa, Palermo 1999, p. 326.

LA MANTIA 2004
TOMMASO LA MANTIA, *Ecologia e agricoltura nel parco della Favorita*, in *Tenuta Reale "La Favorita"*, Fabio Orlando Editore, Palermo 2004, pp. 89-122.

LA MANTIA 2006
TOMMASO LA MANTIA, *La cancellazione della cultura agronomica nella Conca d'Oro*, «I frutti di Demetra», 9, 2006, pp. 25-32.

LA MANTIA 2007
TOMMASO LA MANTIA, *Il paesaggio della Conca d'Oro*, «I frutti di Demetra», 14, 2007, pp. 25-36.

LA MANTIA 2014
TOMMASO LA MANTIA, *Changes in Structure and Composition of the Loquat Orchards in the Conca d'Oro, Palermo*, IV International



20. Una delle cartine che, personalizzate con il nome del produttore o del commerciante, venivano utilizzate per avvolgere i singoli frutti di agrumi.

a p. 152:

16. Colture ortive specializzate.

17. Le colture ortive per l'autoconsumo vengono coltivate negli spazi lasciati liberi dagli alberi.

18. Nido di scricciolo tra i rami di un nespolo, simbolo delle interazioni tra animali e piante nei giardini della Conca d'Oro.

a p. 153:

19. Addobbo degli anni trenta per cassette di agrumi.

Symposium on Loquat, Palermo, 12-15 maggio 2014 (abstract dell'intervento), p. 57.

LA MANTIA-BARBERA 2002

TOMMASO LA MANTIA e GIUSEPPE BARBERA, *La tutela e valorizzazione delle aree verdi urbane e suburbane e lo sviluppo sostenibile delle città mediterranee: il caso della città di Palermo*, in *Verde urbano e sviluppo sostenibile*, Bari, 20 settembre 2002, Università degli Studi di Bari, Facoltà di Agraria, CD (atti del convegno), pp. 16-59.

LA MANTIA-BELLAVISTA-SPARACIO [2015] TOMMASO LA MANTIA, MICHELE BELLAVISTA e IGNAZIO SPARACIO, *The Role of the Loquat in Maintaining Entomological Diversity in the Conca d'Oro Orchards (Sicily)*, «Acta Horticulturae», [2015] in corso di pubblicazione.

LA MANTIA-CULLOTTA-GARFÌ 2003

TOMMASO LA MANTIA, SEBASTIANO CULLOTTA e GIUSEPPE GARFÌ, *Phenology and growth of Quercus ilex L. in different environmental conditions in Sicily (Italy)/ Phénologie et croissance du chêne vert (Quercus ilex L.) sous différentes conditions environnementales en Sicile (Italie)*, «Ecologia Mediterranea», XXIX, 1, 2003, pp. 15-25.

LA MANTIA-GUGLIUZZA 1997

TOMMASO LA MANTIA e GIOVANNI GUGLIUZZA, *La conservazione della biodiversità frutticola*, in *Progetto Life* 1997, pp. 81-84.

LA MANTIA-QUATRINI 1996

Norme tecniche di produzione del mandarino tardivo di Ciaculli, a cura di TOMMASO LA MANTIA e PAOLA QUATRINI, CIA (Confederazione Italiana Agricoltori), Palermo 1996.

LA MANTIA-ROTONDO 2014

TOMMASO LA MANTIA e LUIGI ROTONDO, *La risoluzione dei conflitti per l'utilizzo dell'acqua come strumento per la salvaguardia della Conca d'Oro*, relazione al convegno *Smart waters. Cooperazione e sicurezza idrica nelle aree fragili*, Rovigo, 21-22 marzo 2014 (inedito).

LO VALVO-LA MANTIA-MASSA 1985

MARIO LO VALVO, TOMMASO LA MANTIA e BRUNO MASSA, *Bird population of Palermo's urban and suburban areas*, «Bollettino di zoologia» (oggi «Italian Journal of Zoology»), LII, 3-4, 1985, pp. 347-354.

LUPO 1990

SALVATORE LUPO, *Il giardino degli aranci. Il mondo degli agrumi nella storia del Mezzogiorno*, prefazione di Maurice Aymard, Marsilio, Venezia 1990.

LUPO 2004

SALVATORE LUPO, *Storia della mafia. Dalle origini ai giorni nostri*, Donzelli, Roma 2004 (prima edizione 1993).

MASSA-LA MANTIA 2009

BRUNO MASSA e TOMMASO LA MANTIA, *Biology of the wren, Troglodytes troglodytes, in a mediterranean insular agroecosystem*, «Rivista Italiana di Ornitologia», LXXVIII, 2, 2009, pp. 101-118.

Progetto Life 1997

Il progetto Life per il parco agricolo di Palermo, a cura dell'Istituto di Ricerche Ambiente Italia, Unione Europea DG XI-Città di Palermo-Confederazione Italiana Agricoltori, Bruxelles-Palermo 1997.

RIGGIO 1976

SILVANO RIGGIO, *Il Discoglossus in Sicilia*, in *SOS Fauna. Animali in pericolo in Italia*, a cura di FRANCO PEDROTTI, WWF, Camerino 1976, pp. 417-464.

ROMANO 1913

VINCENZO ROMANO, *L'orticoltura in Palermo (nota illustrativa)*, «Nuovi Annali di Agricoltura Siciliana», primo trimestre, 1913, pp. 129-142.

RÜHL-BARBERA-LA MANTIA 2009

JULIANE RÜHL, GIUSEPPE BARBERA e TOMMASO LA MANTIA, *I cambiamenti d'uso del suolo nella Conca d'Oro dal "secolo degli agrumi" a oggi*, in *Il paesaggio agricolo della Conca d'Oro di Palermo*, a cura di MANFREDI LEONE, FRANCESCO LO PICCOLO e FILIPPO SCHILLECI, Alinea Editrice, Firenze 2009, pp. 59-68.

Società di Acclimazione e di Agricoltura in Sicilia 1864

Società di Acclimazione e di Agricoltura in Sicilia, *Prima esposizione di floricoltura e orticoltura eseguita in Palermo. Atti della Commissione dirigente - Relazione del Giury e Catalogo*, Lorscheider, Palermo 1864.

VAZZANA 1945

GIOACCHINO VAZZANA, *Orticoltura nel Palermitano*, Regia Università degli Studi di Palermo, Facoltà di Agraria, a.a. 1945-1946, relatore Emilio Zanini (tesi di laurea).