Caffè siciliano, la piantagione Morettino triplica la produzione di drupe

Dal 2021 a oggi, la piantagione sperimentale Morettino in Sicilia è passata da 30 a 100 chilogrammi annui di drupe di caffè. Una quantità ancora lontana da qualsiasi prospettiva di produzione su scala commerciale, ma sufficiente ad attirare l'attenzione dell'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS), che ha dedicato alla coltivazione del caffè nell'isola una segnalazione nella newsletter del 15 ottobre. A riprendere la notizia su **Comunicaffè** è Gianluigi Goi, che da tempo sostiene l'idea di una Sicilia Cafearia Italica Tellus: un territorio nel quale la coltivazione del caffè possa svilupparsi su basi progressivamente più strutturate. L'interesse di ASviS viene interpretato come un riconoscimento, seppure ancora circoscritto, del lavoro sperimentale condotto nell'isola. La segnalazione compare in un contesto dedicato al cambiamento climatico e ai suoi effetti sull'agricoltura. Proprio l'evoluzione delle condizioni climatiche rende interessante osservare la risposta delle piante di caffè in un territorio che non appartiene alle tradizionali aree di coltivazione. La sperimentazione Morettino non è inoltre l'unica iniziativa presente in Sicilia: altre aziende stanno conducendo attività analoghe, anche se l'articolo non ne specifica il numero né i risultati produttivi. Per ora, la Sicilia non è una nuova origine commerciale del caffè paragonabile ai Paesi produttori tradizionali. È piuttosto un laboratorio a cielo aperto, nel quale osservare possibilità e limiti di una coltura che il cambiamento climatico sta mettendo sotto pressione anche nelle sue aree storiche. Ed è questa dimensione sperimentale, più che la quantità raccolta, a rendere interessante la notizia.