



## **Agroalimentare - De Riso (Costieragrumi): "Senza equo compenso, anche il limone di Amalfi rischia la crisi"**

**Salerno - 03 giu 2025 (Prima Notizia 24) "Se ci sarà l'abbandono di queste colture eroiche, andremo alla conta delle frane e del dissesto".**

Senza un meccanismo che garantisca l'equo compenso, anche il celebre limone della Costiera Amalfitana rischia di andare in crisi, e l'abbandono di questa coltura eroica, che prevede il trasporto a spalla del raccolto dai terrazzamenti a fondo valle, potrebbe dare il via a frane e dissesto. "E un lavoro tradizionale al quale va dato un equo compenso. Perché è il binomio tra un prodotto unico al mondo e il paesaggio a dare un futuro qui alle nuove generazioni", dice Carlo De Riso, ceo e presidente di Costieragrumi, organizzazione di produttori che a Minori (Sa) raduna l'80% della produzione a Indicazione geografica protetta (Igp) per commercializzarla così com'è o nelle trasformazioni richieste dalle pasticcerie, dalle gelaterie e dalla liquoristica. "Il limone - sottolinea De Riso - non ti arricchisce però fa parte della cornice della Costiera. Nella nostra realtà offre lavoro tutto l'anno a 80 persone, e quindi è importante per tutti. E fino a quando ci saranno i giardini curati manualmente e i muretti a secco, noi non avremo problemi di avversità atmosferiche. Ma se ci sarà l'abbandono di queste colture eroiche - un limone va curato in pianta anche un anno e mezzo e poi raccolto a mano e portato giù dai terrazzamenti a spalla - andremo alla conta delle frane e del dissesto". Costieragrumi "è un'organizzazione di produttori con una produzione annua di un milione e duecentomila chilogrammi di limone Costa d'Amalfi Igp, in parte con marchio bio più altri limoni da agricoltura convenzionale, tutti con requisiti di alta qualità per garantire un prodotto con la buccia edibile", spiega De Riso, evidenziando l'attenzione rivolta alla sostenibilità, dall'uso di acque di sorgente ai pali di sostegno in castagno (non in cemento), fino all'uso limitato di fitosanitari, grazie alla lotta biologica attraverso insetti che mangiano gli acari e il ragno rosso.

*(Prima Notizia 24) Martedì 03 Giugno 2025*