



LE ARANCE BIONDE

In Sicilia gli agrumi esprimono al massimo le loro potenzialità, sia dal punto di vista organolettico sia dal punto di vista delle proprietà nutrizionali. In particolare il siracusano è una sorta di vero e proprio paradiso di arance e limoni. Le arance bionde, Navelina o Valencia, prodotte in questa zona hanno in dote una dolcezza e un gusto particolarmente intensi e sono meritatamente tra i fiori all'occhiello di tutta la produzione di agrumi nazionale. Come è ben visibile sia dal colore della loro buccia, che da quello della polpa e del succo, questo frutto è a buon diritto nel gruppo dell'ortofrutta di colore giallo-arancio. Come insegna la campagna di informazione di UNAPROA "Nutritevi dei colori della vita" – che raccomanda di mangiare almeno 5 porzioni quotidiane di frutta e verdura di colori diversi per stare in salute – questa colorazione è dovuta alle elevate quantità di betacarotene, una sostanza appartenente alla famiglia dei carotenoidi, che il nostro organismo converte in vitamina A, una sostanza fondamentale per numerose funzioni dell'organismo. Per il metabolismo del Ferro, il mantenimento della pelle, la piena capacità visiva e il buon funzionamento del sistema immunitario frutta e verdura di colore giallo-arancio non può mancare. Ci aiuta a scoprire virtù e segreti delle arance bionde **Antonino Cappello**, produttore dell'azienda **ARCO**, che proprio nella campagna siracusana ha sede.

Signor Antonino, di che varietà sono le arance bionde coltivate nella campagna di Siracusa e quali sono le loro caratteristiche organolettiche?

"Le arance bionde coltivate in questo area della Sicilia sud orientale sono le Navelina e le Valencia. Entrambe le varietà, sebbene coltivate anche in altri Paesi, esprimono qui il massimo della sapidità, del colore e della sostanza secca - ovvero il frutto senza acqua. Il nostro microclima ci consente di produrre frutti con elevato brix°, cioè di grande qualità. L'intenso colore arancione dovuto all'alto contenuto di carotenoidi testimonia la ricchezza di provitamina A pronta per il nostro organismo, di flavonoidi e di vitamina C, tutte sostanze utilissime ai giovani, agli adulti e agli anziani. La struttura dei nostri terreni, il sole di Sicilia e l'acqua leggermente salina, ci obbligano sì a qualche irrigazione in più, ma assicurano frutti fragranti, molto sodi e gustosi, non insipidi come quelli di altre provenienze".

Possiamo usufruire dei molti benefici nutrizionali di questi frutti tutto l'anno? Qual è il momento della raccolta e in che cosa consiste la lavorazione che effettuate nel vostro stabilimento?

"Le Navelina sono le arance più precoci e maturano da novembre a gennaio, mentre le Valencia sono le arance più tardive e maturano da aprile a giugno. In questi periodi i nostri soci, previa visita del tecnico agronomo della Cooperativa che verifica le qualità organolettiche della partita e relativa maturazione nonché prelievo di campionatura per analisi multiresiduali, conferiscono le arance al centro di confezionamento. Il prodotto viene quindi stoccato per almeno 48 ore al fine di evitare che l'eccessivo turgore cellulare possa, durante la manipolazione, provocare lesioni delle cellule oleifere della superficie delle arance. Poi i frutti vengono lavati, calibrati e confezionati in retine o stivati in cassette per essere avviati al consumo. Durante tutte le fasi della lavorazione, dall'ingresso del magazzino fino al banco del

supermercato, è possibile, mediante il codice produttore, identificare chi ha coltivato le arance, la data della raccolta e l'appezzamento di provenienza, garantendo al consumatore la massima trasparenza”.

Per mantenere il più a lungo possibile le loro proprietà nutrizionali, le arance vanno conservate in frigo o fuori frigo? E per quanto possiamo conservarle senza paura che vadano persi la loro freschezza e i loro benefici?

“Al fine di mantenere inalterate la qualità delle nostre arance, ci assicuriamo che queste vengano raccolte con le forbici dalla pianta, in modo che la rosetta sotto il peduncolo rimanga sempre attaccata al frutto (indice questo di freschezza del prodotto), inoltre durante tutto il ciclo, dallo stoccaggio al carico su camion frigo, manteniamo i frutti a una temperatura costante intorno ai 12 gradi. Questa temperatura ci permette di procrastinare la senescenza del prodotto e mantenere sempre fresche e inalterate tutte le caratteristiche organolettiche. Sarebbe bene che anche il consumatore conservasse le arance in frigo, nel cassetto della verdura e lontano dalle mele, perché l'emissione di etilene da parte di queste ultime favorirebbe l'invecchiamento delle arance”.

Oltre alle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli che rendono queste terre siracusane una sorta di paradiso degli agrumi, quali sono i vostri segreti culturali, quelli che vi permettono di offrire al consumatore un prodotto eccellente, per il gusto e la salute?

“I nostri soci si attengono scrupolosamente, dietro la guida dei tecnici della Cooperativa, a quanto previsto dal Disciplinare di Coltivazione a Lotta Integrata per gli agrumi emanato dalla Regione Sicilia. Prediligiamo infatti, per la difesa sanitaria, l'utilizzo di insetti predatori e prodotti naturali, ricorrendo alla chimica solo nei casi necessari, ma assicurando al consumatore che prima della raccolta le arance non presentino alcun residuo di fitofarmaci. Per quanto riguarda le concimazioni è preferito l'utilizzo del letame, riducendo quello dei concimi minerali a livelli minimi”.