

ARANCIA DI RIBERA DOP



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

Gli agrumi in Italia ed in particolare in Sicilia sono presenti da quasi 2000 anni, tanto che lo stesso Virgilio nel secolo d.C. nelle Georgiche ne descrisse i caratteri, mentre la massiccia introduzione si realizzò nel X secolo e nel XII secolo d.C. ad opera degli arabi con particolare riferimento all'arancio e al limone. Merito di Cristoforo Colombo e degli spagnoli fu quello di diffondere le diverse specie di agrumi nelle Americhe tra la fine del 1400 e gli inizi del 1500. Localmente questo tipo di arancio è conosciuto con l'appellativo di "Brasiliano", nome che ne denota l'origine. È noto, infatti, che le prime piantine di Navel o "Brasiliano" giunsero a Ribera negli anni Trenta a seguito dell'introduzione di piante provenienti dal Brasile che alcuni agricoltori riberesi avevano acquistato a Palermo.

Il territorio di Ribera, congiuntamente a quello dei comuni limitrofi, rappresenta il più esteso polo aranciolo di tipo Navel che vi sia oggi in Italia. Il Brasiliano trovò ben presto un centro di ideale diffusione lungo le vallate dei fiumi Verdura e Magazzolo, grazie anche alla possibilità di attingere acqua per l'irrigazione. Nell'arco di poco tempo le fertili vallate si trasformarono in un continuo aranceto. La perfetta acclimatazione di questi aranci, l'abbondante produzione, l'eccellente qualità del frutto rappresentarono buone motivazioni per impiantare e sviluppare la coltivazione del Brasiliano in sostituzione delle varietà tradizionalmente coltivate. Pertanto, la varietà ombelicata si affermò rapidamente nel territorio riberese e limitrofo soprattutto a partire dagli anni sessanta, grazie anche alla rapida affermazione sui mercati. Le campagne di Ribera, Sciacca, Caltabellotta, Calamonaci, Lucca Sicula, Villafranca Sicula, Burgio, Bivona, Cattolica Eraclea, Montallegro, Siculiana, Menfi e Cianciana rappresentano oggi ambienti omogenei, particolarmente vocati per la coltivazione del Brasiliano di Ribera,

Sono le peculiari caratteristiche microclimatiche, dei terreni e delle acque di questo areale che consentono l'ottenimento di un prodotto con proprietà inconfondibili; è in questa "oasi arancicola" che si realizza la produzione di un'arancia con caratteristiche uniche, irripetibili che si è imposta sul mercato con il termine "Arancia di Ribera" con denominazione e marchio registrato "Riberella".

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

I frutti sono raccolti con forbici particolari che tagliano il frutto alla base per non recare alcun danno alla pianta e al frutto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche qualitative delle arance di Ribera sono essenzialmente dovute all'ambiente di coltivazione, nel quale fattori naturali, (clima, terreno e acqua) ed umani (sapienza, tradizione e cultura) contribuiscono a conferire al frutto qualità uniche al mondo. Agrumeti delle stesse varietà, condotti in altri areali di produzione, pur con le migliori tecniche coltivazione e con tutto l'impiego umano, non sono in grado di reggere il confronto con gli agrumeti dell'arancia di Ribera e con la qualità delle arance da questi prodotte, proprio perché il clima, la particolare natura dei terreni, la disponibilità e la qualità delle acque irrigue sono esclusive di questo territorio, che ne permette l'esaltazione delle caratteristiche organolettiche tipiche. Il gruppo degli aranci Navel è facilmente identificabile, poiché caratterizzato da un piccolo "ombelico" nella parte distale del frutto. Si tratta della inclusione di un secondo e più piccolo frutto più o meno sviluppato (sincarpia) dentro il primo. Ciò è dovuto alla costante presenza nei fiori di questa varietà di arancio di un secondo verticillo carpellare che, nel corso dello sviluppo dal frutto principale, viene da questi inglobato, assumendone, pertanto l'aspetto di ombelico. Infatti, tra le caratteristiche costituenti i parametri per l'individuazione delle migliori varietà d'arancia da tavola dal punto di vista organolettico, la principale è considerata quella secondo cui la polpa deve presentare una consistenza tale che le vescicole contenenti il succo si dissolvano in bocca, lasciando pochi residui membranosi.

Questa caratteristica è pienamente posseduta dall'arancia di Ribera, che si distingue anche per l'ottimo rapporto tra i solidi solubili totali e gli acidi organici, la facilità di distacco della buccia dall'endocarpo buccia, l'elevato grado di digeribilità e di pronta assimilazione che la rende indicata anche per un consumo serale, il complessivo equilibrio del gusto, dell'aroma e del profumo, la pezzatura media dei frutti alquanto elevata.

Altre caratteristiche proprie della varietà Arancia di Ribera, che la rendono apprezzabile sono l'assenza di semi, il colore arancio intenso della buccia e del succo, la succosità elevata, il profumo.

EFFETTI SALUTISTICI

Le arance rappresentano una importante fonte di vitamine: soprattutto la C e la A, ma anche quelle del gruppo B, (in particolare tiamina, riboflavina e niacina). Inoltre vantano anche un elevato contenuto di bioflavonoidi, sostanze che assieme alla vitamina C, sono molto importanti soprattutto per la ricostituzione del collagene del tessuto connettivo, contribuendo alla prevenzione della fragilità capillare e migliorando in generale il flusso venoso. Le arance "rosse" sono molto ricche di antocianine in grado di contrastare con successo, gli stati infiammatori. La vitamina C contenuta nell'arancia presenta proprietà antianemiche poiché favorisce l'assorbimento del ferro. La parte bianca della polpa contiene molte fibre che aiutano a regolare l'assorbimento dei grassi, zuccheri e proteine, favorendo di conseguenza il transito intestinale

Il succo d'arancia è una soluzione acquosa acida (pH 3,5) contenente essenzialmente zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio) e acidi organici (citrico e malico). Sono inoltre presenti, in piccole quantità, moltissime altre sostanze per un ammontare complessivo di circa 450 composti differenti. Uno dei fattori caratterizzanti del valore nutrizionale dell'arancia è da ascrivere all'elevato contenuto di vitamina C che in media oscilla intorno a 50 mg per 100 centimetri cubici di succo. Due arance di media grandezza assicurano il fabbisogno quotidiano di questa vitamina indispensabile per proteggere il nostro organismo dalle malattie infettive. Ciò che distingue le arance siciliane (a pigmentazione rossa) è l'elevata quantità di antocianine, ossia la sostanza che conferisce al frutto il tipico colore rosso, in grado di esercitare una energica azione anti-ossidante nel corpo umano. Le antocianine (dal greco anthos, fiore e kianos, blu) sono dei pigmenti ampiamente diffusi nel mondo vegetale e dotati di numerose attività biologiche e di un'elevata capacità antiossidante. Chimicamente sono dei glucosidi, i cui agliconi, detti antocianidine, derivano dalla struttura del catione 2-fenilbenzopirilio (flavilio). Queste sostanze si comportano come "scavenger" dei radicali liberi che sono prodotti durante il metabolismo ossidativi cellulare, e che possono diventare estremamente pericolose nei casi di accumulo perché interagiscono con i lipidi delle membrane cellulari, con le proteine e con il DNA, danneggiandoli in modo irreversibile.

E' utile introdurre le arance nella propria alimentazione perché hanno proprietà dietetiche, cosmetiche e curative, soprattutto grazie al loro contenuto in Vitamina C (che ha funzione antiscorbutica e antinfluenzale). In particolare essa svolge un'azione antiartritica, disintossicante, digestiva, protettiva dei vasi sanguigni, antiemorragica e diuretica; alcuni studi suggeriscono, inoltre, una possibile attività antitumorale. La supplementazione a breve termine della dieta con un estratto di arance rosse è risultato in grado di migliorare le difese antiossidanti di alcune categorie di soggetti con capacità antiossidanti compromesse come soggetti sottoposti a forte stress ossidativo, come fumatori e diabetici.

L'arancia viene utilizzata in svariati settori. Il settore cosmetico utilizza la scorza per le proprietà antirughe e avvizzimento della pelle, oltre che per il profumo. Il settore farmacologico ne sfrutta le capacità digestive, acidanti e anti-ossidanti.

I polifenoli maggiormente presenti in tutte e quattro le varietà sono la crisina (varia da un minimo di 7,23 ng/ul nel Tarocco Comune a un massimo di 22,63 ng/ul nel

Tarocco Nucleare), la pinociambrina (min 5,83ng/ul nel Tarocco Comune e max 53,03 ng/ul nel Tarocco Nucleare) e la galangina (min 4,76ng/ul nel Tarocco Gallo e max 28,35 ng/ul nel Tarocco Nucleare). Notevole inoltre è la concentrazione di Glicoside_trans_Resveratrolo nel Tarocco Nucleare (con valori massimi di 16,21 ng/ul nell'albedo) e del kaempferolo nel Tarocco Comune (circa 3,92 ng/ul nel succo)(grafico 12).

L'ALIMENTO IN CUCINA

L'arancia è presente sia nei primi piatti che nei secondi, nel salato ma soprattutto nel dolce. Negli arrostiti, nelle insalate di frutta. Oppure nelle gelatine, nelle creme dolciarie, nelle macedonie insieme agli altri frutti di stagione, come marmellata e nella preparazione delle glasse, nelle conserve. Dell'arancia si utilizza anche la buccia per dare profumo alle paste, nei gelati, nei sorbetti e come candita. L'arancia viene utilizzata anche nella preparazione di liquori come il Cointreau, Gran Marnier, Aurum E il Curaçao. Oltre la buccia il frutto e il succo dell'arancia viene impiegato in dolceria il fiore perchè da esso viene estratto l'olio essenziale (neroli) che di utile impiego in dolceria. Le ricette più comuni a base di arancia: Arrostito di vitello all'arancia, Asparagi all'arancia, Budino all'arancia, Carrè con cipolle ed arance.

