

ARANCIA OVALETTA DI CALATAFIMI



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

L'arancia cv. Ovaletto di Calatafimi ha avuto i natali tra il 1910 ed il 1920 in un aranceto del comune di Calatafimi (Trapani) sito a 200m s.l.m. di proprietà del Rag. Giuseppe Tumminia. L'origine genetica dell'Ovaletto di Calatafimi è piuttosto incerta, data anche la notevole eterogeneità delle cultivar esistenti nell'anzidetto agrumeto, ma l'ipotesi più attendibile, condivisa dallo stesso proprietario, è che si tratti di una mutazione gemmaria dell'"Ovale Calabrese". 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.

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

Arancia bionda di forma ovale che matura da aprile a giugno, senza semi. L'Ovaletto di Calatafimi si distingue, per numerosi aspetti: innanzitutto non presenta il fenomeno della "prefioritura" di novembre caratteristica dell'Ovale Calabrese, e che dà luogo a produzioni di frutti detti "bastardi" di nessun valore commerciale. Inoltre, i frutti dell'Ovaletto lasciati per lungo tempo alla pianta dopo raggiunta la piena maturità (aprile) "rinverdiscono" solo limitatamente alla zona peduncolare; non subiscono cioè in pieno quel noto processo di cambiamento di colore accompagnato da un quasi integrale inaridimento del succo, che invece si può verificare nell'"Ovale". Infine differenze molto evidenti sussistono anche per la forma dei frutti, in quanto l'Ovaletto di Calatafimi presenta, rispetto al suo probabile progenitore, una forma marcatamente più sfusata ed allungata che lo avvicina un poco all'arancio "Shamouti".

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Per quanto riguarda gli aspetti morfologici, l'Ovaletto di Calatafimi si presenta con uno spessore della buccia medio, tendente al sottile, molto aderente ai segmenti; colore giallo arancio chiaro uniforme; superficie liscia, opaca, con alcuni solchi poco profondi; forma ellissoidale; ghiandole oleifere piuttosto numerose. La polpa è di colore uniforme arancio chiaro, con tessitura fine; vescicole piccole e di forma allungata. Il succo è abbondante, con un'acidità bassa ed un aroma intenso e gradevole. Al sapore risulta eccellente ed i semi sono generalmente assenti.

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 Nucellare), la **pinociambrina** (min 5,83ng/ul nel Tarocco Comune e max 53,03 ng/ul nel Tarocco Nucellare) e la **galangina** (min 4,76ng/ul nel Tarocco Gallo e max 28,35 ng/ul nel Tarocco Nucellare). Notevole inoltre è la concentrazione di **Glicoside_trans_Resveratrolo** nel Tarocco Nucellare (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 dolcieri il fiore perchè da esso viene estratto l'olio essenziale (neroli) che di utile impiego in dolcieri. Le ricette più comuni a base di arancia: Arrosto di vitello all'arancia, Asparagi all'arancia, Budino all'arancia, Carrè con cipolle ed arance.

