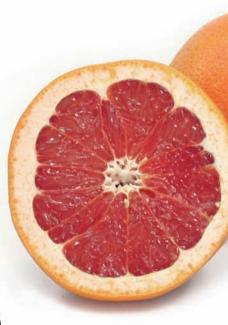
## <u>ORTOFRUTTA</u>

## Arancia rossa di Sicilia IGP

Citrus sinensis fam.Rutaceae

Gli agrumi in Italia ed in particolare in Sicilia sono presenti da quasi 2000 anni, tanto che lo stesso Virgilio nelle Georgiche ne descrisse i caratteri, mentre la massiccia introduzione si stesso virgino nene Georgiche ne descrisse i caratteri, menue la massicua introduzione si realizzò nel X secolo e nel XII secolo d.C. ad opera degli arabi con particolare riferimento Origini e storia 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. In Sicilia la coltivazione vera e propria degli agrumi inizia dopo il 1800 con una superficie di ben 7500 ettari. Sono diffusi in massima parte nella provincia di Catania. La Sicilia infatti è l'unica regione al mondo in cui vengono prodotte arance rosse di elevato standard di qualità. Infatti i tentativi mondo in cui vengono prodotte arance 10550 di cievato standard di quanta. Illiatu i contativi messi in atto da Spagna, Marocco e California di impiantare queste coltivazioni, non hanno dato un risultato di grande rilievo.

Principali zone di produzione: Sicilia orientale e provincia di Catania. L'arancia rossa di Sicilia ed in particolare quella di Paternò è considerata di qualità superiore alle arance non pigmentate. Esistono tre qualità di Arance Rosse: Tarocco, Moro e Sanguinello. Le cultivar Tarocco, Moro e Sanguinello producono un succo di colore rosso brillante, con profumo fresco e delicato, ed un gusto dolce ed acidulo. Il superiore valore biologico delle arance rosse, rispetto alla arance bionde, gusto uote eu actuno. Il superiore valore biologico uche afaire 1050, 115 petto ana afaire biolius, è da ascrivere all'elevato contenuto di vitamina C, fino a 90 mg/100 ml di succo nel Tarocco. Le Arance Rosse di Sicilia sono coltivate in impianti la cui densità massima di piante è pari a 230-420 per ettaro, anche se è ammessa una densità di 725 per gli impianti esistenti e di 600-840 per i sesti dinamici. Il distacco dei frutti viene realizzato con l'utilizzo di forbicine di raccolta che operano il taglio del peduncolo. La produzione massima unitaria è fissata in 300 quintali per ettaro (360 per alcuni cloni). L'Arancia Rossa di Sicilia viene immessa al consumo con il logo della IGP apposto su ogni frutto. Per quanto concerne i periodi di raccolta vanno da meta Dicembre a metà Maggio per il Tarocco, da Gennaio a metà Marzo per il Moro mentre per il Sanguinello da metà Marzo ad Aprile.





L'arancia è presente sia nei primi piatti che nei secondi, nel salato ma soprattutto nel dolce, negli arrosti, nelle insala-L'arancia e presente sia nei prinni piatu che nei secondi, nei saiato ma soprattutto nei doice, negni arrosu, nene msaiate di frutta. Ancora 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 marmenata e nena preparazione uene grasse, nene conserve. Den arancia si unitzza anche nella preparazione di liquori alle paste, nei gelati, nei sorbetti e come frutta candita. L'arancia viene utilizzata anche nella preparazione di liquori alle paste, nei gelati, nei sorbetti e come frutta candita. L'arancia viene utilizzata anche nella preparazione di liquori alle paste, nei gelati, nei sorbetti e come frutta candita. L'arancia viene utilizzata anche nella preparazione di liquori alle paste, nei gelati, nei sorbetti e come frutta candita. L'arancia viene utilizzata anche nella preparazione di liquori alle paste, nei gelati, nei sorbetti e come frutta candita. L'arancia viene utilizzata anche nella preparazione di liquori aue paste, nei geiati, nei sorbetti e come riutta candita. L'arancia viene utilizzata anche nella preparazione di inquori come il Cointreau, Gran Marnier, Aurum e il Curação. Oltre la buccia il frutto e il succo dell'arancia, viene impiegato il formata del companyo del constituto del consti to il fiore perchè da esso viene estratto l'olio essenziale (neroli) utilizzato in dolceria. Le ricette più comuni a base di arancia: Arrosto di vitello all'arancia, Asparagi all'arancia, Budino all'arancia, Carrè con cipolle ed arance.



Il succo d'arancia è una soluzione acquosa acida (pH 3,5) contenente essenzialmente zuccheri (glucosio, fruttosio e Il succo a arancia e una soluzione acquosa acida (pri 3,3) contenente essenzialmente zucchen (giucosio, fiutiosio e saccarosio) e acidi organici (citrico e malico). Sono inoltre presenti, in piccole quantità, moltissime altre sostanze per saccarosio) e acidi organici (citrico e malico). Sono inoltre presenti, in piccole quantità, moltissime altre sostanze per saccarosio) e acidi organici (citrico e malico). Sono inoltre presenti, in piccole quantità, moltissime altre sostanze per saccarosio) e acidi organici (citrico e malico). Sono inoltre presenti, in piccole quantità, moltissime altre sostanze per saccarosio) e acidi organici (citrico e malico). Sono inoltre presenti, in piccole quantità, moltissime altre sostanze per saccarosio) e acidi organici (citrico e malico). Sono inoltre presenti, in piccole quantità, moltissime altre sostanze per saccarosio) e acidi organici (citrico e malico). Sono inoltre presenti, in piccole quantità, moltissime altre sostanze per saccarosio) e acidi organici (citrico e malico). Sono inoltre presenti, in piccole quantità per sono della control de saccarosio) e aciai organici (citrico e manco). Sono morre presenu, in piccole quantita, moiussime aure sostanze per un ammontare complessivo di circa 450 composti differenti. Uno dei fattori caratterizzanti il valore nutrizionale di circa 450 composti differenti. O cho in moltis carille interna 50 00 merca 100 ml di circa 450 composti di circa 450 c un annionicare compressivo ui circa 450 composti umerenti. Ono dei fattori caratterizzanti il vaiore mutizionale dell'arancia è da ascrivere all'elevato contenuto di vitamina C che in media oscilla intorno a 50-90 mg per 100 ml di dell'arancia è da ascrivere all'elevato contenuto di vitamina C che in media oscilla intorno a 50-90 mg per 100 ml di media uen arancia e ua ascrivere anerevato contenuto ui vitaninia e cue in meura oscina miorno a 30-70 mg per 100 mi ui succo. Due arance di media grandezza assicurano il fabbisogno quotidiano di questa vitamina indispensabile per succo. Due arance di media grandezza assicurano il fabbisogno quotidiano di questa vitamina indispensabile per succo. Due arance di media grandezza assicurano il fabbisogno quotidiano di questa vitamina indispensabile per succo. Due arance di media grandezza assicurano il fabbisogno quotidiano di questa vitamina indispensabile per succo. Due arance di media grandezza assicurano il fabbisogno quotidiano di questa vitamina indispensabile per succo. Due arance di media grandezza assicurano il fabbisogno quotidiano di questa vitamina indispensabile per succo. Due arance di media grandezza assicurano il fabbisogno quotidiano di questa vitamina indispensabile per succo. Due arance di media grandezza assicurano il fabbisogno quotidiano di questa vitamina indispensabile per succo. Effetti salutistici proteggere il nostro organismo dalle malattie infettive. Ciò che distingue le arance siciliane (a pigmentazione rossa) proteggere il nostro organismo dane maiatue infettive. Cio che distingue le arance sicinane (a pigmentazione rossa) è l'elevata quantità di antocianine, ossia la sostanza che conferisce al frutto il tipico colore rosso, in grado di esercitare è l'elevata quantità di antocianine, ossia la sostanza che conferisce (del grace carbos forme l'inconditione). e reievata quantità di antocianine, ossia la sostanza che comerisce ai frutto il upico coiore rosso, il grauo di esercitare una energica azione anti-ossidante nel corpo umano. Le antocianine (dal greco anthos, fiore e kianos, blu) sono dei una energica azione anti-ossidante nel corpo umano. Le antocianine (dal greco articità biologiche e di un'algunta conscitatione di un'algunta conscitatione dei un'algunta conscitatio una energica azione anu-ossidante nei corpo umano. Le antocramme (dai greco anunos, noie e kianos, diu) sono dei pigmenti ampiamente diffusi nel mondo vegetale e dotati di numerose attività biologiche e di un'elevata capacità pigmenti ampiamente diffusi nel mondo vegetale e dotati di numerose attività biologiche e di un'elevata capacità della capaci pignienu ampianiente umusi nei monuo vegetaie e uotau ui numerose atuvita piologicne e ui unelevata capacita antiossidante. Chimicamente sono dei glucosidi, i cui agliconi, detti antocianidine, derivano dalla struttura del antiossidante. Chimicamente sono dei glucosidi, i cui agliconi, detti antocianidine, derivano dalla struttura del antiossidante. Chimicamente sono dei glucosidi, i cui agliconi, detti antocianidine, derivano dalla struttura del antiossidante. Chimicamente sono dei glucosidi, i cui agliconi, detti antocianidine, derivano dalla struttura del antiossidante. anuossidante. Chimicamente sono dei giucosidi, i cui agriconi, detti antocianique, derivano dana struttura dei catione 2-fenilbenzopirilio (flavilio). Queste sostanze si comportano come "scavenger" dei radicali liberi che sono dei catione 2-fenilbenzopirilio (flavilio). Queste sostanze si comportano come "scavenger" dei radicali liberi che sono dei catione 2-fenilbenzopirilio (flavilio). Queste sostanze si comportano come "scavenger" dei radicali liberi che sono dei catione 2-fenilbenzopirilio (flavilio). prodotti durante il metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo ossidativo cellulare estremamente pericolosi nei casi di metabolismo di metabolismo di metabolismo ossidativo cellulare estremamente pericolosi di metabolismo di metabol prodotti durante il metadorismo ossidativo centuare, e che possono diventare estremamente pericolosi nei casi di accumulo perché interagiscono con i lipidi delle membrane cellulari, con le proteine e con il DNA, danneggiandoli in mode irrottatibile.

in mouo inteversione.
È utile introdurre le arance nella propria alimentazione perché hanno proprietà dietetiche, cosmetiche e curative,
constitutto grazio al loro contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque anticque del constitutto grazio al loro contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque anticque del constitutto grazio al loro contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque del contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque del contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque del contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque del contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque del contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque del contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque del contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque del contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e anticque del contenuto in Vitamina C (che ha funzione anticcarbutica e an E uule introdurre le arance nena propria annientazione perche nanno proprieta dieterche, cosmeuche e curative, soprattutto grazie al loro contenuto in Vitamina C (che ha funzione antiscorbutica e antinfluenzale). In particolare soprattutto grazie al loro contenuto in Vitamina C (che ha funzione antiscorbutica di recipe del recip sopratiuto grazie ai 1010 contenuto in y namina Cicne na funzione antiscorbutica e antimuenzaie). in parucoiare essa svolge un'azione antiartritica, disintossicante, digestiva, protettiva dei vasi sanguigni, antiemorragica e diuretica; alcuni etudi engrazioane inoltre una passibile attività antimorrale. Il a consideratione de la consideratione essa svoige un azione anuauriuca, dismossicante, digestiva, protettiva dei vasi sanguigni, antiemorragica e diuretica; alcuni studi suggeriscono, inoltre, una possibile attività antitumorale. La supplementazione a breve termine della diete con un estratto di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca à rigultato in grado di misdicarra la difesa anticocidenti di arango rocca di arango rocca di misdicarra di arango rocca di misdicarra di arango rocca di alcum suudi suggeriscono, monte, una possibile atuvita anutumorale. La supplementazione a dieve termine dena dieta con un estratto di arance rosse è risultato in grado di migliorare le difese antiossidanti di alcune categorie di soggetti con capacità antioscidanti compromese come cargetti con capacità cargetti con capacità antioscidanti compromese come cargetti con capacità cargetti cargetti con capacità cargetti con capacità cargetti ca soggetti con capacità antiossidanti compromesse come soggetti sottoposti a forte stress ossidativo, come fumatori e diabetici Urrancia viene utilizzata in capitati settori. Il cottora compatica utilizzata viene utilizzata in capitati settori. Il cottora compatica utilizzata viene utilizzata in capitati settori. Il cottora compatica utilizzata in capitati settori. Il cottora compatica utilizzata in capitati settori. Il cottora compatica utilizzata in capitati settori. soggetti con capacita anuossidanti compromesse come soggetti sottoposti a forte stress ossidativo, come iumatori e diabetici. L'arancia viene utilizzata in svariati settori. Il settore cosmetico utilizza la scorza per le proprietà antirughe diabetici. L'arancia viene utilizzata in svariati settori. Il settore cosmetico utilizza la scorza per le proprietà antirughe diabetici. L'arancia viene utilizzata in svariati settori. Il settore cosmetico utilizza la scorza per le proprietà antirughe diabetici. L'arancia viene utilizzata in svariati settori. Il settore cosmetico utilizza la scorza per le proprietà antirughe diabetici. L'arancia viene utilizzata in svariati settori. Il settore cosmetico utilizza la scorza per le proprietà antirughe diabetici. L'arancia viene utilizzata in svariati settori. Il settore cosmetico utilizza la scorza per le proprietà antirughe diabetici. L'arancia viene utilizzata in svariati settori. Il settore cosmetico utilizza la scorza per le proprietà antirughe diabetici. L'arancia viene utilizzata in svariati settori. unavenci. L'arancia viene unnezzata in svanau seuori. Il settore cosmetico unnezza la scorza per le proprieta antirugne e avvizzimento della pelle, oltre che per il profumo. Il settore farmacologico ne sfrutta le capacità digestive, acidificanti e appropriata antirugne.

canti e antiossidanti.