

Arance, limoni...

Nella nostra rubrica food&drink, cerchiamo anche di proporre prodotti italiani buoni e naturali come eravamo abituati a degustare una volta. Le arance le cerchiamo nei luoghi vocati, in quella Sicilia terra del sole dove tutto cresce più bello e più buono!



Tra i frutti di questa terra ci hanno segnalato le arance rosse. Appartengono al gruppo delle arance pigmentate. Hanno una caratteristica polpa, in parte rossa e in parte arancio, che è tipica solo degli agrumeti che ricadono territorialmente nelle province di Catania, Siracusa e, in piccola parte, nella provincia di Enna.

Il particolare microclima di quest'area conferisce appunto la "pigmentazione" alle arance. La cosa particolare è infatti che se lo stesso albero che produce arance pigmentate venisse piantato in altra area i frutti non avrebbero la caratteristica polpa pigmentata ma bionda, con un contenuto vitaminico e antocianinico minore.

Per questo motivo queste arance sono "uniche" e "inimitabili" e godono del **marchio IGP**, sinonimo di alta qualità.

Abbiamo quindi chiesto al titolare dell'azienda agricola da noi interpellata, di raccontarci qualcosa della sua attività.



arance durante la maturazione

L'azienda Riggio è a conduzione familiare e si occupa di agrumi da quattro generazioni. L'agrumeto è ubicato a Francofonte, provincia di Siracusa, area IGP riconosciuta unanimemente da tutti gli operatori del settore quale area di eccellenza per la produzione di arance rosse, conosciute anche con la denominazione "Tarocco". Da cinque anni commercializza direttamente i propri prodotti a privati e gas (gruppi d'acquisto solidali). Particolare motivo d'orgoglio è per Michele Riggio, che cura la gestione dell'azienda, riuscire a coltivare le arance con **metodi naturali** ed ottenere frutti con ottime caratteristiche organolettiche. Il produttore infatti forte dell'esperienza accumulata dai propri avi, ha ulteriormente affinato tutta una serie di strategie che consentono di avere dei prodotti di eccellenza **senza l'intervento di antiparassitari e chimica in genere**. La concimazione è in particolare fatta con letame di pecora che viene distribuito a mucchio ai margini di ogni albero e man mano va a sciogliersi sul terreno. I frequenti lavori di potatura e di aratura del terreno consentono inoltre di mischiare i rami eliminati e le erbacce al terreno, effettuando quindi una sorta di auto concimazione. La lotta alla *Ceratitis capitata* invece (la mosca della frutta) viene effettuata mediante il posizionamento di piatti colorati cosparsi di colla con attrattivo per insetti. Essi attratti dal colore vivace dei piatti colorati vi rimangono attaccati. L'azienda tramite il proprio sito internet www.riggioarance.it aggiorna costantemente i clienti ed in particolare la sezione gallery contiene numerose foto che testimoniano l'avanzamento dei lavori che quotidianamente vengono fatti nel corso dell'anno.

Ulteriore punto di forza dell'azienda è quello di riuscire ad inviare prodotto freschissimo. Si raccoglie infatti in base agli ordini arrivati e le arance in 48 ore arrivano al domicilio del cliente che riceve quindi frutti raccolti 3 o al massimo 4 giorni prima, tempi che invece la GDO (grande distribuzione) non riesce ad avere a causa dell'elefantica struttura interna e dei vari passaggi nei vari hub di smistamento. Il motto dell'azienda è **quindi arance rosse dal produttore al consumatore** e ciò consente al cliente di ricevere un prodotto buono, salutare, fresco e concorrenziale nel prezzo in quanto attraverso la filiera corta si tagliano i passaggi intermedi che fanno inesorabilmente aumentare i costi al consumatore finale.

L'azienda ha anche conosciuto momenti di notorietà in quanto la giornalista Roberta Carlini nello scrivere il libro "L'economia del noi" ed. Laterza, 2011, che tratta di argomenti afferenti l'economia solidale, ha dedicato il primo capitolo proprio alla piccola avventura imprenditoriale di Michele Riggio e al mondo degli acquisti dei GAS.

L'agrumeto di proprietà si estende per circa 2 ettari.

I prodotti non di produzione propria provengono da aziende artigianali del luogo con cui è stata attivata una sinergia. Ciò consente di abbattere i costi di

spedizione in quanto le spese vengono divise in modo proporzionale e d'altro canto le aziende in questione hanno la possibilità di godere di un ulteriore canale di vendita.

A breve ci sarà l'apertura della nuova stagione agrumicola, si comincerà a novembre con i mandaranci e a seguire con le arance rosse. Ci saranno anche alcune novità riguardo la proposta di altri prodotti siciliani"

Facciamo all'azienda Riggioarance i nostri migliori auguri di buon lavoro e crescita e i complimenti per il lavoro che svolgono così meritoriamente.

L'azienda ha fatto un passo importante per accorciare la filiera operativa: opera online e vende direttamente all'utilizzatore finale. Risultato: un maggiore utile per il produttore, prezzo più conveniente, prodotto più fresco e sicuramente più sano per l'utilizzatore finale, quasi un chilometro zero!

Insalata di Arance alla Siciliana

Ingredienti per 4 persone:

2 teste di finocchio | 3 arance tipo tarocco | 2 spicchi d'aglio | 2 noci | 5 filetti d'acciuga sott'olio | una presa di origano | aceto balsamico | olio extravergine d'oliva | sale q.b.

Preparazione:

1. Levate lo strato più esterno delle teste dei finocchi, quindi tagliate parte della base e sfogliate i finocchi fino ad arrivare al cuore, poi tagliate ogni sfoglia a spicchi. Mettete tutto il finocchio tagliato in un recipiente con dell'acqua fresca.
2. Scolate per bene il finocchio e lasciatelo asciugare per qualche minuto. Poi mettetelo in un'insalatiera e conditelo con due o tre cucchiaini d'aceto balsamico. Mescolate tutto per bene e lasciate che il finocchio si insaporisca con l'aceto.
3. Adesso iniziate a sbucciare le arance e a separarle a spicchi. Tagliate a metà gli spicchi ed uniteli al finocchio. Quando avrete finito, sgocciolate le acciughe e tagliatele grossolanamente a pezzi e poi mettetele nell'insalatiera.
4. Una volta composta l'insalata, spelate gli spicchi d'aglio e tagliateli in due parti ed uniteli alle arance. Aggiungete le noci, quindi condite il tutto con due cucchiaini d'olio extravergine, un pizzico di sale e una presa d'origano. Mescolate tutto e servite in tavola.

Francofonte è una città della Sicilia in provincia di Siracusa. Sorge parte sulla sommità e parte sulle pendici di una collina a 281 metri sul livello del mare, si estende per una superficie di 74 Km² di cui 4800 ettari circa in agrumeto. Il territorio fertile era nel passato coltivato a vigneti, riso, canapa, grano e ulivo, oggi invece la sua economia è basata principalmente sulla coltura dell'arancio con produzione della varietà "Tarocco". Francofonte confina con i territori di Lentini, Carlentini, Buccheri, Vizzini, Militello e Scordia.

Francofonte sorge su un cucuzzolo vulcanico nel feudo una volta chiamato Bulfida, oggi Boriesia. Ignoti sono particolari e circostanze della sua fondazione, perché sorse in un periodo molto oscuro della storia di Sicilia, in cui mancava un potere centrale, che regolasse il sorgere e l'evoluzione di avvenimenti.

U.B. 2012



• Condividi:

- [Condividi nel tuo blog](#)
- [Segnala in Delicious](#)
- [Digg this post](#)
- [Condividi in Facebook](#)
- [Condividi in Reddit](#)
- [Condividi con Stumblers](#)
- [Componi un tweet sull'argomento](#)
- [Suggerisci la pagina ad un amico](#)