SICILIA - L'INFLUSSO DELL'ETNA

Arance Tarocco

Tarocco, Moro e Sanguinello: frutti unici, pieni di salute, con uno stretto legame con il territorio d'origine

Arance con il fuoco dentro

ALESSANDRO SCUDERI MATARAZZO

L'arancia rossa di Sicilia, coltivata quasi esclusivamente nella parte orientale dell'isola, nei territori a sud-ovest dell'Etna, è il più chiaro esempio dello stretto legame tra qualità e ambiente. La natura dei terreni, il clima con forti escursioni termiche e l'abbondante insolazione anche nei mesi invernali fanno di queste produzioni un esempio di tipicità forse unico nello scenario frutticolo nazionale. Alcuni agrumeti, nonostante gli alti costi di produzione, sono realizzati in collina con importanti trasformazioni del terreno a terrazze, che caratterizzano il territorio realizzando produzioni eccellenti. L'esposizione gioca infatti un ruolo fondamentale nella pigmentazione del frutto: da sempre i produttori sanno che gli aranceti esposti a tramontana si colorano prima.

LE VIRTÙ DEGLI ANTOCIANI

Pur possedendo caratteristiche di pregio, la rossa non riesce però ancora ad avere un'immagine univoca che permetta al consumatore di differenziarla dal prodotto generico «arancia».
Ciò è dovuto in parte al fatto di essere un frutto di stagione, presente sul mercato solo da metà dicembre a fine aprile (tradizionalmente da Natale a Pasqua), ben dopo l'arrivo delle arance a polpa bionda. La peculiarità della colorazione rossa deriva dalla presenza dei pigmenti antociani, che si differenziano anche in seguito alle escursioni termiche dovute alla vicinanza dell'Etna e determinano nel frutto un gusto unico, fresco, con un particolare contrasto fra acidi e zuccheri. Gli antociani non comportano solo colore e gusto, ma possiedono proprietà antiossidanti e terapeutiche con effetti antistress e anti-invecchiamento. A ciò si aggiunge l'elevato contenuto di vitamina C. Il Tarocco è l'agrume che ne è più ricco, dato che due arance di media grandezza sono in grado di soddisfare il fabbisogno quotidiano. Tutti valori che testimoniano l'alto valore biologico di questi frutti. Per esaltarne le caratteristiche di qualità, sapore e salubrità dei frutti, il disciplinare di produzione dell'Arancia rossa di Sicilia igp (indicazione geografica protetta) prescrive regole di coltivazione e standard di commercializzazione.

LE REGOLE DELL'IGP

La zona geografica di produzione è limitata ai 32 comuni posti alle falde del vulcano nelle province di Catania (18 comuni), Siracusa (11) ed Enna (3). Possono essere marchiate con il logo del Consorzio solo tre varietà – e relativi cloni – di arance pigmentate: Moro, Tarocco e Sanguinello (in ordine di maturazione). Nel 2005 oltre la metà della produzione regionale di arance, circa 600.000 tonnellate di prodotto commercializzato, proveniva da queste tre varietà. Il calibro è la caratteristica più utilizzata per classificare il prodotto. La buccia deve essere priva di

Arance Moro la cui polpa comincia a colorarsi di rosso ai primi freddi invernali

LE TRE VARIETÀ

Moro

Originatasi nell'ambito dell'agrumicoltura lentinese, questa vecchia cultivar riveste ancora un ruolo importante perché con essa si apre la campagna delle arance pigmentate. La maturazione inizia a dicembre, ma i frutti raggiungono le migliori caratteristiche organolettiche circa un mese dopo. La diffusione del Moro è avvenuta prevalentemente nelle aree arancicole delle province di Catania e Siracusa.
I frutti sono di calibro medio con forma variabile fra la sferica e l'ovoidale; la buccia è di colore arancio con sfumature rosso vinose più intense su un lato del frutto; la polpa, priva di semi, è interamente colorata in rosso scuro vinoso, abbastanza acidula. Il colore del succo è molto sanguigno per la presenza di pigmenti (antociani) nella polpa e nella buccia. La resa in succo è elevata e il sapore molto gradevole.

Tarocco

Probabilmente mutazione gemmaria del comune Sanguinello, fu scoperta in un agrumeto di Francofonte tra la fine dell'800 e l'inizio del '900. La maturazione dei frutti negli agrumeti in collina e ben esposti inizia verso la metà di dicembre e termina, nelle aree più tardive, verso i primi giorni di aprile.
I frutti sono di grosso calibro con forma sferica tendente all'ovoidale per la presenza di un collare, o «muso», ben sviluppato nelle arance più caratteristiche, in relazione a fattori genetici (cloni) e ambientali; la buccia è di colore giallo-arancio, arrossato su oltre metà della superficie. La polpa, priva di semi, è giallo-arancio, con pigmentazioni rossastre di una certa intensità, mediamente succosa e di sapore eccellente.

Sanguinello

Cultivar siciliana di origine sconosciuta, presente da lungo tempo nelle aree arancicole delle provincie di Catania e Siracusa. Insieme al Sanguinello moscato rappresenta la più importante cultivar italiana di media stagione che, dopo Moro e Tarocco, prosegue e chiude la campagna delle arance pigmentate. La maturazione inizia in febbraio, ma il grosso della raccolta avviene tra marzo e aprile.
I frutti sono di calibro medio con forma oblunga o sferica; la buccia è di colore arancio intenso con sfumature rosse. La polpa, apirena o quasi, è di colore arancio con numerose screziature sanguigne, molto succosa e dal sapore eccellente in piena maturazione.

FRESCHEZZA IN CUCINA

Il gradevole rapporto tra zuccheri e acidi rende l'arancia a polpa rossa particolarmente duttile in cucina. Rispetto a quella a polpa bionda conserva infatti una punta di agro anche in piena maturazione, che può aggiungere freschezza ai piatti più saporiti.
Come nella più tipica insalata siciliana, mescolata a cipolle, sale, olio e peperoncino, accompagnata tradizionalmente alle acciughe.
Nella giusta stagione il finocchio o i cuori di carciofo crudi tagliati fini possono sostituire la cipolla. Giovanni Guarneri, chef del ristorante Don Camillo nell'isola di Ortigia, il cuore storico di Siracusa, ricava da questa insalata una gelatina, vero concentrato di aromi. Ne basta una cucchiaiata per esaltare per contrasto la robustezza di arrosti e baccalà. Guarneri è il più giovane cuoco ad aver raggiunto nel 1989 la finale del prestigioso «Prix Culinaire Pierre Taittinger». Ha insegnato i segreti della cucina siciliana in corsi tenuti persino in Giappone. Collabora con la trasmissione Rai «Linea Blu» dove spiega l'arte della cucina del pesce e ha vinto per due volte il premio «Caseus» per il migliore carrello dei formaggi d'Italia. Un cuoco eclettico che conosce tutti gli ingredienti di cui è ricca questa terra. «La freschezza – dice – è la dote che bisogna più pretendere dall'arancia rossa». In cucina la parte più importante del frutto può infatti essere il flavedo, ovvero la parte esterna e colorata della buccia, la prima che tende a disidratarsi. «Il succo non risalta abbastanza, per aromatizzare è meglio utilizzare la "scorza" ricca di oli essenziali e carotenoidi». È il segreto del suo «gelo» di arancia rossa: il succo è ovviamente essenziale perché contiene gli zuccheri (e le vitamine), ma non va mai scaldato. L'albedo, la parte bianca, e le membrane interne vengono quasi sempre eliminate, ma cedono durante le spremitura fibre e flavonoidi che danno corpo, mentre le scorzette macerate nell'acqua aggiungono anima, ovvero profumo e aroma.
Con questi pochi ingredienti si può costruire un intero menu, condendo risotti e fettuccine, farcendo involtini di pesce spada. Ma è una forzatura: dopo un menu di sola arancia rossa, nessuno la chiede come frutta.

Lorenzo Tosi

RICETTA

Involtino di pesce spada all'arancia rossa

INGREDIENTI

Pesce spada, cipollotto bianco, uvetta di Corinto, pinoli, pan grattato, arancia rossa, Ragusano dop, olio d'oliva (dop monti Iblei), sale, pepe, alloro.

PREPARAZIONE

Lessate un cipollotto bianco e tritatelo a coltello, passatelo in padella con dell'olio d'oliva fino a farlo imbiondire; aggiungete pinoli, uvetta di Corinto e la scorza di un'arancia rossa triturata a coltello.
Togliete dal fuoco e aggiungete al composto del pan grattato inumidendolo con il succo dell'arancia rossa, aggiungete del Ragusano dop grattugiato dando la giusta umidità con il succo d'arancia: il composto al tatto dovrà essere morbido ma non appiccicoso. Regolare di sale e pepe.
Tagliate delle fette sottili di pesce spada e spianatele delicatamente con un batticarne, farcite con il composto e arrotolatele avendo cura di chiudere bene i lati.
Condite del pan grattato con sale e pepe, passate l'involtino di pesce spada nell'olio e subito dopo nel pangrattato condito.
Cuocete al forno per 10 minuti a 180° aggiungendo tra un involtino e l'altro una foglia di alloro e una di cipolla.

difetti. La dolcezza è uno dei caratteri distintivi dell'arancia rossa e il disciplinare prescrive almeno 10 °Brix.
La colorazione deve essere rossa, adeguata alle caratteristiche della varietà. Con un calcolo di massima si può valutare che circa il 30% del prodotto ottenuto da ogni arancio possa presentare difetti tali da farlo considerare, in sede di selezione, di 2ª o 3ª scelta, non adeguato a essere marchiato con il logo igp e quindi da inviare alla trasformazione industriale.

Giovanni Guarneri
chef del ristorante Don Camillo di Siracusa

LE INIZIATIVE

Per la valorizzazione dell'Arancia rossa di Sicilia igp, il Consorzio di tutela ha definito un piano di comunicazione e marketing.
Fra le diverse iniziative quella delle «Arance rosse della salute» – realizzata con il contributo dell'Assessorato regionale agricoltura e foreste della Regione Siciliana per sostenere l'Airc (Associazione italiana ricerca sul cancro) – che si svolge annualmente nelle principali piazze d'Italia.
«Le città dell'arancia rossa» è un'altra iniziativa che coinvolge nel mese di febbraio molti luoghi di ristoro di tutta Italia (bar, pasticcerie, panifici, ristoranti, negozi di generi alimentari) che offriranno l'arancia rossa in tutte le sue varianti, dal frutto fresco fino alle preparazioni dolciarie e gastronomiche, con l'obiettivo di diffondere la consapevolezza che l'arancia rossa è una risorsa per il consumatore e per il territorio di produzione.

Alessandro Scuderi Matarazzo
Presidente del Consorzio di tutela
Arancia rossa di Sicilia igp