

Agrumi di Sicilia

Rarità, specialità, riscoperte

Storia e origini

Si presume che la famiglia degli agrumi sia originaria dell'Asia orientale e che i primi agrumi commestibili siano stati raccolti alle pendici dell'Himalaja. Tracce della loro presenza sono apparse in documenti cinesi del tempo dell'imperatore Ta Zu (2205-2197 a.C.), che nominano omaggi in forma di "piccole arance" e pompelmi. Potrebbe essersi trattato di mandarini o di Kumquats. Circa 200 anni prima di Cristo fonti cinesi nominano "arance più grosse" e cinque secoli dopo affiorano, sempre in Cina i limoni.

In Italia nell'XI° secolo di sicuro apparvero le arance amare, ci sono ancora alberelli di questi frutti, usati generalmente per confetture all'inglese (marmalade), ma le arance dolci sono accertate solo nel XIV° secolo. Gli agrumi sono le piante più diffuse sul pianeta e quella delle arance dolci è la pianta più diffusa della famiglia degli agrumi. La superficie coltivata ad agrumi occupa più di otto milioni di ettari e supera quella della vite. Gli aranceti occupano da soli più di 3 milioni di ettari di superficie, i mandarini si estendono su due milioni abbondanti.

L'arancia sanguigna, tipica della Sicilia, è il risultato d'incroci delle varietà coltivate nell'area del Mediterraneo, il colore della polpa e della scorza è dovuto al contenuto di un pigmento chiamato antocianina. L'antocianina è reputata antiossidante, potrebbe avere effetti anticancerogeni e riduttivi di malattie cardio-vascolari. Le arance sanguigne crescono solo in zone asciutte, dove siano forti le escursioni termiche: sono le notti fredde che favoriscono la pigmentazione.



La Buonvicini SA e gli agrumi di Sicilia

Gli agrumi hanno sempre avuto un ruolo centrale nell'attività cinquantennale dell'impresa Buonvicini. Da decenni lavoriamo intensamente con i produttori siciliani, sviluppando con loro pianificazione e commercializzazione degli originalissimi agrumi dell'Isola. Nostro proposito è procurare al consumatore solo frutti di gusto ed aroma superiori.

Gli agrumi siciliani hanno sempre goduto di alto apprezzamento sul mercato svizzero. In quest'ultimi anni si è verificato un vero risveglio. Buonvicini ha registrato un aumento di quota di mercato degli agrumi di Sicilia dal 20 al 40%, dovuto alla forte diversificazione dei prodotti e, sicuramente, alla loro alta qualità. Non è trascurabile l'effetto positivo sulla freschezza dell'accresciuta efficienza della logistica: la nostra posizione è uno snodo ideale della distribuzione. Un articolato raggiunge la nostra piattaforma già 36 ore dopo il carico e i frutti sono nei punti di vendita dopo due giorni di viaggio circa, grazie anche alla continuazione del trasporto in territorio svizzero in combinazione con la ferrovia (sistema UKV). Freschezza e qualità sono garantite.

Alcune specialità agrumarie sono comprese nel nostro assortimento. Ne descriviamo le più importanti qui di seguito.



Tarocco Gallo – „Santi“

L'arancia Tarocco è la più diffusa sanguigna dolce siciliana. La varietà Gallo, matura verso la fine di gennaio, è una delle migliori in assoluto per l'equilibrio di zuccheri e aromi con l'acidità; ha gusto intenso e appaga il palato più esigente.

Santi Rindone, un produttore siracusano che riscopre un agrumeto di Tarocchi centenari, si è proposto di migliorare la qualità, già alta, del Tarocco Gallo ed ha profuso in questo progetto le sue profonde conoscenze specifiche. Cominciò con il restauro di ogni albero, con la stessa passione che ispira il restauro di un mobile antico, eliminò gli alberi irrecuperabili, ringiovanò i veterani con innesti provenienti da giovani alberi di Tarocco Gallo. Il risultato del difficile, costoso esperimento è straordinario: i magnifici frutti sono valutabili solo con il massimo delle note.

Questa specialità, che, sotto la marca "Santi" la Buonvicini SA importa in esclusiva, è un arricchimento delle sensazioni gustative degli amatori delle arance sanguigne.

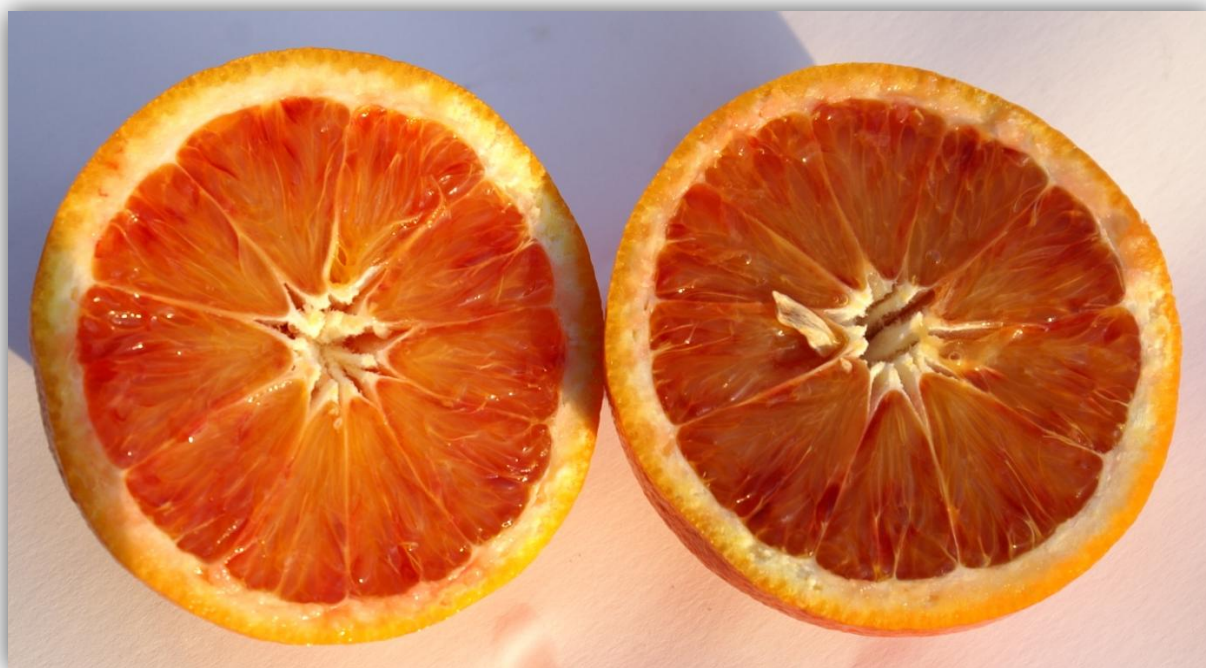


Sanguinelle Fragolino – „Santi“

Le arance Sanguinelle sono coltivate in Sicilia in grandi quantità, accanto alle Tarocco ed alle Moro, e completano felicemente la campagna agrumaria. Sono mature dalla fine di febbraio, di solito durano fino alla fine di aprile. Sono intensamente sanguigne internamente e spesso esternamente colorite (in Sicilia si dice "sfacciata" l'arancia con la buccia arrossita), il gusto è pronunciato ma meno asprigno di quello delle Moro. Una sottovarietà di sanguinelle, detta "Fragolino", è molto apprezzata dai conoscitori. Il nome di Fragolino deriva dal colore della polpa, che non è così purpureo come quello delle altre sanguinelle completamente mature, ma assomiglia a quello, più chiaro, delle fragole.

Moro

L'arancia Moro è una mutazione del Sanguinello, allevata nel 19° secolo nella zona di Lentini. Possiede un'acidità molto più alta di Tarocco e Sanguinello, è di gusto più asprigno; la polpa assume, quando il frutto è completamente maturo, una colorazione rosso scuro, tendente addirittura al nero. Le Moro sono particolarmente adatte alla produzione di succo.



Navelinas – Newhall con foglia “Santi”

Caratteristica delle arance Navel (Nabel) è la presenza di un secondo piccolo frutto, situato al polo inferiore, di solito all'interno della buccia, che ricorda l'ombelico. Questo frutto ospite è ben esposto in certe varietà, meno visibile in altre. Le arance Navel sono grosse, prive di semi, di maturazione precoce; sono facilmente sbucciabili e divisibili in spicchi.

La varietà Newhall proviene da un alberello che ha viaggiato molto. Si presume che abbia ascendenze in Portogallo e poi sia stato portato in Brasile nel 17° secolo. Verso la fine del 19° fu introdotta negli Stati Uniti. Solo alla fine del secolo passato apparve in Europa, più precisamente in Sicilia. La Buonvicini SA se ne interessò già all'inizio e offre le arance Newhall in esclusiva da una decina di anni in Svizzera. I giardini, esemplarmente condotti da “Santi”, si trovano fuori Augusta, Siracusa, dove sono coltivati senza pesticidi, né concimi chimici, secondo i canoni dell'agricoltura integrata. I frutti sono molto succosi, aromatici e molto dolci. Le grosse arance vengono raccolte con peduncolo e foglia e non subiscono trattamenti di nessun genere, come dimostra l'opacità della buccia. Il delizioso frutto è disponibile dalla fine di novembre a marzo.

Mandarini Apirene

I mandarini sono fra gli agrumi nominati nei documenti più antichi e con le loro derivazioni (es. le clementine) sono, dopo le arance dolci, la specie più diffusa nel mondo. Il mandarino tradizionale ha molti semi e dai consumatori gli sono preferite le sottospecie e le ibridazioni fra mandarini e arance, come le clementine, che non hanno semi, ma, certamente, non possono rivaleggiare in aroma e profumo.

Nel corso degli ultimi anni la Buonvicini SA ha promosso, in collaborazione con importanti produttori, lo sviluppo della tradizionale varietà tardiva Ciaculli in una nuova varietà di mandarini con pochi semi. Questa mutazione conserva il tipico, intenso profumo del mandarino Ciaculli, è priva quasi completamente di semi ed ha un buon equilibrio fra zuccheri e acidità.

Chi voglia emergere deve individuare le tendenze ed essere innovativo. Noi cerchiamo di esserlo, la nostra traccia è la qualità, la nostra stella è la novità.

Cari saluti

BUONVICINI SA