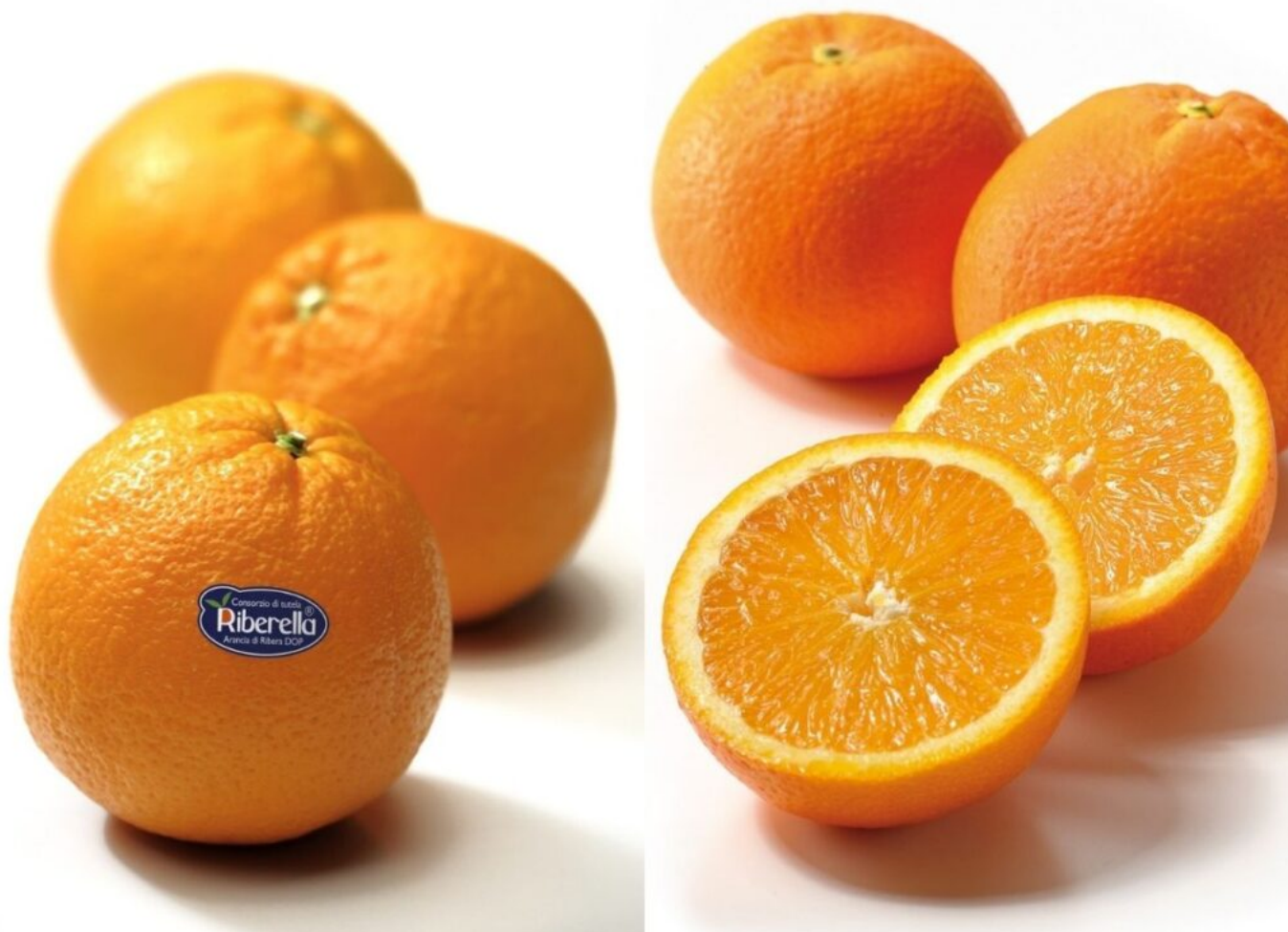


Arancia di Ribera Dop, un tesoro siciliano a tavola

written by Giuditta Dina Lagonigro | 07/02/2022



La profumata, fragrante, succulenta, salutare e poco costosa arancia della provincia agrigentina è l'ambasciatrice di un territorio ricco di bellezze paesaggistiche, storia e di una grande cultura gastronomica

L'Italia meridionale è il bacino di maggior produzione di agrumi, anche se negli anni il mercato è stato altalenante come quello dell'intero comparto agricolo. L'Italia, per quantità di produzione delle arance, è all'undicesimo posto nella classifica mondiale e al secondo in quella europea.

La Sicilia, nonostante l'emergenza climatica, la diminuzione dei consumi e la contrazione dei prezzi, rimane l'area più feconda per la coltivazione di **arance bionde, rosse e tarocco**, per citare le varietà più note. Tra queste l'**Arancia di Ribera Dop**, conosciuta anche col marchio **Riberella**, depositato ben venticinque anni fa, è l'unica ad aver ottenuto nel 2011 la Denominazione d'Origine

Protetta.

Arancia di Ribera Dop Riberella: tutte le varietà

Ribera (AG) è una cittadina il cui territorio è compreso tra i comuni delle Terre Sicane, nella Valle degli Esperidi, laddove le favorevoli condizioni climatiche insieme alla fertile terra bagnata da due fiumi (Verdura e Platani) favoriscono la coltivazione di arance con peculiarità davvero uniche.

La coltivazione delle arance iniziata nel comune di Ribera, si è sviluppata in altri quattordici comuni della provincia di Agrigento. La raccolta degli agrumi comincia nella prima decade di novembre con la [Navelina Dop](#), varietà bionda con un piccolo ombelico, contraddistinta da un colore arancio molto intenso e polpa senza semi, dolce e croccante.

Seguono le varietà **Brasiliano** e **Washington Navel**, arance bionde, ombelicate, con una polpa fine, di alta qualità, senza semi e un alto grado di dolcezza.

Ottime caratteristiche ha anche l'arancia **Vaniglia Apirena**, cultivar bionda ma senza ombelico, nata da una mutazione gemmaria della vaniglia con seme, verificatasi proprio a Ribera per poi propagarsi nel resto del comprensorio. È una varietà di tipo vaniglia, senza semi, con una bassissima percentuale di acidità e adatta a chi ha problemi di disturbi gastrici; la polpa è duttile e molto dolce, con un leggero sapore di vaniglia.

La coltivazione biologica dell'agrumi di Ribera

La sequenza del raccolto delle tre varietà consente di avere arance fresche fino a primavera inoltrata. Un **aspetto di rilevante importanza** è quello dell'**assenza di pesticidi e additivi** durante la coltivazione delle "bionde"; l'unico prodotto ammesso è, se necessaria, una **modesta quantità di verderame**. La coltivazione in regime biologico è stata il punto di partenza, ancor prima del riconoscimento della Dop.

Le arance, dopo la raccolta vengono selezionate, lavate, spazzolate, calibrate e confezionate in cassetta o in rete. Sono così pronte per essere immesse sul mercato e gustate senza il minimo spreco, giacché anche la buccia può essere utilizzata per gustose preparazioni gastronomiche, soprattutto in pasticceria.

Per la tutela e valorizzazione delle arance e dei produttori, nel 1994 nacque il [Consorzio di Tutela Arancia di Ribera Dop](#), oggi presieduto dall'agronomo **Dott. Giuseppe Pasciuta** che ricopre anche l'incarico di vice presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia.

Pasciuta, con cui abbiamo conversato telefonicamente, ha manifestato soddisfazione per l'andamento della stagione agrumicola corrente, nonostante qualche preoccupazione iniziale dovuta a un lungo periodo di siccità, per fortuna finito a settembre.

«L'obiettivo - spiega il presidente Pasciuta - è raggiungere dieci milioni di chilogrammi di arance raccolte. Negli ultimi tempi è cresciuto il numero dei produttori, tra cui molti giovani, con il conseguente numero di superfici coltivate ad arancio; in sostanza si registra una superficie di quasi 6.800 ettari di agrumeti, con il coinvolgimento di circa 1500 operatori, venti strutture di condizionamento, una PDL (Produzione Lorda Vendibile) pari a 100.000.000 di euro all'incirca. Per fortuna è parallelamente cresciuta la richiesta dal mercato, anche online, soprattutto in questi lunghi mesi di malattia pandemica».

L'importanza del Consorzio di tutela Arancia di Ribera Dop

Il **ruolo del Consorzio** è molto importante per la promozione e la ricerca sulle arance di Ribera che arrivano sia nel circuito della Grande Distribuzione che in alcuni mercati esteri.

«Il Consorzio esegue controlli sulla filiera di produzione, le arance rientrano tra i prodotti di alta qualità. - prosegue il Presidente - Con il CNR di Palermo e l'Università di Reggio Calabria si sta effettuando una ricerca sulla caratterizzazione genetica delle varietà dell'arancia di Ribera Dop, per evitare frodi commerciali. Annosa è la questione idrica per la cui soluzione si è intrapreso un cammino comune tra i vari rappresentanti istituzionali locali. A questo si aggiunge un progetto di collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura della Tunisia proprio per affrontare insieme il problema della scarsità di acqua e della sua razionalizzazione».

Il dott. Pasciuta ha anche sollevato l'attenzione sull'importanza di creare un contesto che favorisca il settore:

«Per quanto sia una benedizione, non basta che i luoghi in cui si coltivano le arance siano incontaminati e si respiri aria pura; è altresì necessario e improcrastinabile lo sviluppo delle infrastrutture per il quale sono chiamati a collaborare istituzioni, operatori del settore e organizzazioni professionali».

Poiché gli aranceti sorgono in un lembo di Sicilia che regala incantevoli paesaggi, abbiamo chiesto al Dott. Pasciuta se ci sono progetti che possano collegare l'Arancia di Ribera Dop a percorsi turistici, per fare sintesi tra le varie offerte del distretto.

«La Via della Zagara dell'Arancia di Ribera è un progetto del Consorzio di Ribera Dop, che sta prendendo forma. - dichiara il Dott. Pasciuta - L'intenzione è di realizzare una rete di aziende agrumicole che, con la collaborazione dei soggetti protagonisti del turismo, dagli enti predisposti agli operatori, possa presentare al meglio le bellezze culturali e gastronomiche della zona, attraverso l'Arancia di Ribera Dop, ma questo è solo uno tra i tanti progetti che stiamo elaborando. Quest'anno erano in progetto le cerimonie per il decennale della DOP e il venticinquennale del marchio Riberella ma rimane tutto sospeso in attesa di tempi migliori».

Ricette con le arance di Ribera

Qualche anno fa il Consorzio Arancia di Ribera Dop, col patrocinio della Comunità Europea e il MPAAF (Ministero Politiche Agricole e Forestali), organizzò in cinque grandi città italiane, una manifestazione itinerante che vide anche il coinvolgimento di scuole primarie. In quella circostanza, **Martino Ragusa**, giornalista, gastronomo, elaborò alcune ricette con l'Arancia di Ribera Dop, protagonista di alcune squisite ricette.

«L'Arancia di Ribera Dop, - sostiene Martino Ragusa - è una scelta obbligata per chi voglia cucinare con l'arancia. La polpa croccante, con un grande equilibrio tra la parte morbida e la parte fibrosa, la pellicola interna che si scioglie immediatamente in bocca,

il bilanciamento tra il dolce e la parte aspra, insieme all'alta percentuale di succo la rendono più resistente alla cottura. È priva di semi e per l'assenza di trattamenti chimici può essere utilizzata nella sua interezza. L'Arancia di Ribera Dop è ottima se insaporita con olio evo, accompagna arricchendone il gusto, carciofi, finocchi, radicchio e insalata. È un ottimo condimento per pesci (orate, branzini, sgombri) e carni (maiale, volatili, animali di bassa corte) ma anche ideale per marinare molluschi e crostacei».

[Risotto con capesante e arancia](#), arancia tonnata, carpaccio di baccalà e arance, medaglioni di maiale all'arancia, sono alcune delle gustosissime ricette che furono create e che si possono trovare sul web.

La profumata, fragrante, succulenta, dolcissima, salutare e poco costosa Arancia di Ribera Dop può accompagnare piatti semplici ma anche essere protagonista di sontuose e succulente preparazioni. È la degna ambasciatrice di un territorio ricco di bellezze paesaggistiche, di storia e di una grande cultura gastronomica.

Un gusto unico quello dell'Arancia di Ribera, buona da bere, buona da mangiare.