

Annata ottima per le arance siciliane: quantità e qualità al top

written by Gianna Bozzali | 08/12/2020



Gli agrumi siciliani sono comparsi sui banchi ortofrutticoli con il loro straordinario carico di vitamine e minerali. Un valido aiuto per aumentare le difese immunitarie contro i malesseri di stagione

Da qualche settimana i banconi dei mercatini all'aperto e i carrelli dei supermercati si colorano di arancione. Finalmente eccoli sulle tavole degli italiani gli **agrumi di Sicilia**, complici i primi freddi che hanno tinto di bianco da qualche settimana la cima dell'Etna.

Dai **navel ai mandarini sino alle arance rosse** nelle varietà tarocco, moro e sanguinello storicamente coltivate intono al Vulcano, gli agrumi della più grande regione agrumetata nazionale e prima nella classifica italiana per la produzione di agrumi biologici quest'anno risultano essere di ottima qualità nonché quantità come confermano diversi produttori.

Il lungo periodo di siccità della primavera ed estate scorsa si è tradotto nel raccolto di **arance**

siciliane dalla polpa più dolce e zuccherina che le rende irresistibile. Un modo per accantonare ad ogni pasto preziose **riserve di vitamine e sostanze antiossidanti**: a merenda o a fine pasto, a spicchi o spremute o ancora nella classica insalata dei contadini siciliani, dove gli spicchi vengono conditi con cipolla e olio extravergine d'oliva.

«Il consumo di agrumi, durante la prima ondata di pandemia, ha registrato una significativa impennata, con un boom di richieste in Italia e all'estero - afferma **Federica Argentati**, presidente del **Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia** -». Un segnale positivo che conferma una crescente sensibilità dei consumatori verso prodotti naturalmente ricchi di nutrienti in grado di potenziare le nostre difese immunitarie».

Quanto è importante la dimensione delle arance?

Da sfatare l'idea che per essere buona un'arancia debba avere una grande pezzatura. Una convinzione dovuta a un'immagine ormai stereotipata del frutto; un albero produce frutti che, nonostante siano di varie dimensioni, sono identici sul profilo organolettico e nutrizionale.

«Le arance di più piccolo calibro hanno un valore aggiunto non di poco conto dal punto di vista della comodità d'uso - precisa l'agronomo Argentati-. Esse sono infatti più adatte ad essere spremute a casa, negli uffici, negli ospedali, ovunque ci sia uno spremiagrumi automatico o manuale. Considerato che la natura da un anno all'altro ci regala frutti più grandi o un po' più piccoli, non possiamo certamente far diventare il calibro (per moda, abitudine o forma mentis) un requisito indicativo della qualità dell'agrume. I costi della filiera sono gli stessi, sia per le arance piccole che per quelle più grandi».

Che dire, se non di fare il pieno di **arance siciliane** da mangiare oppure da utilizzare in moltissime ricette creative. Buona salute a tutti con le eccellenze italiane!