

tikichris

London | Travel | Food & Drink

Le Vie della Zagara: Sicily's Beautiful Blood Oranges

Posted on [2015/05/04](#) by [tikichris](#)



Sicily's *rosso* oranges have 50% more vitamin C than other less rosily hued oranges. These [PGI](#) fruits are super delicious too – probably my favourite kind of citrus. Before this recent visit to Sicily, I just always assumed there was only one type of blood orange (as we refer to it in the English speaking world), the Sanguinello. However, it's just one of three *arancie rosse* to be found in the teeming fruit bowl of Sicily.

The three varieties of Sicilian blood oranges include the deeply crimson Moro, the Tarocco (a great all rounder and Italy's most popular orange), and the sweet and succulent Sanguinello.

During my time travelling [Le Vie della Zagara](#), I got a taste of all three blood oranges (and more – keep reading!) while visiting two places involved in the production of *aranchia rossa*: the lavish San Giorgio Estate with its upscale luxury Aranjaya villa and the more pragmatic but nonetheless impressive processing facilities of Pannitteri & C. Both are located in the eastern area of Sicily within the province of Catania and bestowed with jaw-dropper views of smoking and snow-capped Mount Etna.



Aranjaya

An ideal setting for, well, pretty much anything you can imagine doing beneath the gracious glow of the generous (if unrelenting) Sicilian sun, Aranjaya luxury villa is set among the vast acreage of the San Giorgio Estate, awarded in 2003 as a Natural and Cultural Heritage site by the [European Organization for Landowners](#). Assured natural beauty, panoramas of Etna, private pool as well as “polished–terracotta floors, soaring ceilings and gallery-quality (midcentury) antique furnishings, set within its own private parkland, verdant with a precious palm tree collection from all over the subtropical world” ensure a charmed stay for guests.



They pour a gorgeous glass of OJ in the morning too! While there, I sampled a range of blood orange juices (all three grown on the estate) in addition to a few especially refreshing glassfuls the estate’s own Rudolfina hybrid of blood and navel orange, one of the tastiest treats I enjoyed on my trip.

Aranjaya is a 20-minute drive from the airport in Catania, but a world away from its bustle. Find out more at aranjaya.com.

Pannitteri & C

Ever bought a blood orange from Waitrose, Asda or M&S? Odds are you’ve had a fruit grown by Pannitteri & C? Located on the lower slopes of Etna in the Belpasso area of Catania, Pannitteri & C brings 20,000 tons of oranges to the market (mostly by way of its Rosaria brand, the “blood orange with its name on the sticker”). The majority of oranges are picked from December to April with blood oranges picked from December to April and “blonde”

ones picked from April to June and October to December. Read lots more at en.aranciarosaria.eu and pannitteri.it.



Please keep an eye out for more juicy tales in my [Le Vie della Zagara](#) series of posts.

Share this:

[Tweet](#) { 3 }
 [Share](#) { 50 }
 [+ Condividi](#) { 1 }
 [Share](#) 1
 [1 point](#)
 [Stor](#) { 0 }

[Email](#)
[Print](#)



About tikichris

London-Based Writer/Photographer

[View all posts by tikichris →](#)

This entry was posted in [Drink](#), [Food](#), [Hotels](#), [Italy](#), [Le Vie della Zagara](#), [Luxury](#), [Shopping](#), [Sicily](#), [Travel](#) and tagged [aranca rossa](#), [Aranjaya](#), [blood oranges](#), [Citrus](#), [DOP](#), [Drink](#), [Food](#), [hotels](#), [IGP](#), [Italy](#), [Le Vie della Zagara](#), [luxury](#), [oranges](#), [Pannitteri & C](#), [PGI](#), [Ribera](#), [Ribera Oranges](#), [Rosaria](#), [San Giorgio Estate](#), [Shopping](#), [Sicilia](#), [sicilian](#), [sicily](#), [Travel](#), [Vie della Zagara](#). Bookmark the [permalink](#).

One Response to *Le Vie della Zagara: Sicily's Beautiful Blood Oranges*

Pingback: [Le Vie della Zagara: Palazzo Adriano](#)

tikichris

Proudly powered by [WordPress](#).

tikichris

London | Travel | Food & Drink

Le Vie della Zagara: Ciaculli and its Anti-Mafia Mandarins

Posted on 2015/05/04 by tikichris



First stop on [Le Vie della Zagara](#) was the Palermo suburb of Ciaculli, home of the juicy *Mandarino Tardivo di Ciacualli*, where land once owned by the Mafia has been confiscated and converted into citrus groves by the locally run [Consorzio il Tardivo di Ciaculli](#).

Legend has it that Mafiosi messing with the local water supply around the groves of Ciacualli back in the 1940s inadvertently created the right conditions to produce the *Mandarino Tardivo di Ciacualli* (“late” mandarin grown in the area around Ciaculli) when mandarins far superior to those grown earlier in the year started fruiting later in the season than was believed to be possible.

Mandarino Tardivo trees flower between March and June. Fruiting is from January to March. So I got a good whiff of the blossoms during this press trip but wasn’t there for fruit picking. I was able to have a taste of some of the last of the latest harvest though and found the fruits to be just as described and a lot better than most mandarins I’ve tasted. I also had the pleasure of enjoying a sip or two of the local *mandarinello* (like limoncello but made with mandarins) – it’s a super refreshing drink!

Tardivo mandarins are known for their thin skins, making them difficult to handle and to ship. So if you come across them in a shop, they’ll probably be priced a little higher than other mandarins. Juicier, sweeter and with fewer seeds than typical mandarins, I reckon it would be worth paying a bit more money to give them a try.



Much of my day in Ciaculli was spent at production facilities for the Consorzio il Tardivo di Ciaculli, where the consortium's president Giovanni D'Agati showed me and the rest of the media gang around. He was proud (and rightly so) to explain that Ciaculli's late season mandarins are certified PGI (IGP in Italian) and have [protected geographical status](#) similar to other area specific products like Parmigiano-Reggiano and Champagne. G'Agati also pointed out that his consortium is part of the [Slow Food Foundation for Biodiversity](#) and that its products are "[pizzo free](#)" meaning the consortium does not make extortion payments to organised crime.

When mandarins are not in harvest, the consortium shifts its focus to other citrus fruits such as lemons and medlars.



A lavish and largely vegetarian lunch (one of the yummiest during my time in Sicily) was hosted by the consortium at [MandarInArte](#), a cooperative tasked with converting ex-Mafia land into sites for sustainable tourism projects. Whoever does the cooking for this cooperative is a genius! Our lunch featured foraged wild

herbs, homemade cheese (ricotta!) and breads and a wealth of traditional dishes made with fresh veggies and plenty of sweets.

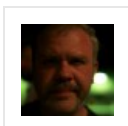


Please keep an eye out for more juicy tales in my [Le Vie della Zagara](#) series of posts. Grazie. And when shopping in Sicily, look for the “PizzoFree” or “Addiopizzo” symbol.



Share this:

Share buttons for Twitter (8), Facebook (31), Google+ (1), and other social media options.



About tikichris
London-Based Writer/Photographer
View all posts by tikichris ->

This entry was posted in Drink, Food, Italy, Le Vie della Zagara, Shopping, Sicily, Travel and tagged addiopizzo, Ciaculli, Citrus, Consorzio il Tardivo di Ciaculli, Drink, Food, Italy, Le Vie della Zagara, mafia, MandarinArte, mandarinello, Mandarino Tardivo di Ciaculli, Mandarins, palermo, Sicilia, sicilian, sicily, Slow Food, Travel, Vie della Zagara. Bookmark the permalink.

2 Responses to Le Vie della Zagara: Ciaculli and its Anti-Mafia Mandarins

Pingback: Le Vie della Zagara: Palazzo Adriano

tikichris

London | Travel | Food & Drink

Le Vie della Zagara: Balanced and Scenic Ribera

Posted on [2015/05/04](#) by [tikichris](#)

The world's only orange with PDO certification ([protected designation of origin](#), DOP in Italian) grows in Ribera, Sicily. Belonging to the family of yellow navel oranges, it's not all that different in appearance to any run of the mill orange you're apt to come across at any supermarket anywhere in the world. But bite into a Ribera or drink some of its juice and what sets it apart becomes clear. It's a juicy fruit with a balanced ratio of sugars and acids – not too sweet or tart – with a firm and smooth flesh and no seeds.



[Distinctively delicious oranges](#) or not, Ribera is a special place. Situated just a few miles from the sea and set snug within the rippled landscape of Sicily's southeastern coast, the area benefits from a suntrap microclimate. Above this compact and pretty hilltop city and its vast spread of groves sits the ruins of Poggio di Diana, a 12th century Norman castle. The path leading up to the castle is scattered with wild orange and almond trees with the air wafting through as agreeably aromatic as the views from its base are sweeping and dramatic.



Please keep an eye out for more juicy tales in my [Le Vie della Zagara](#) series of posts.

Share this:

Tweet 5

Share 16

g+ Condividi 1

Share

1 point

Stor

0

Email

Print

tikichris

London | Travel | Food & Drink

Le Vie della Zagara: When Life Hands You Lemons Make Granita!

Posted on [2015/05/05](#) by [tikichris](#)

One of the zestier episodes during my zip across Sicily's [Le Vie della Zagara](#) was a visit to the seaside town of Ali Terme in the province of Messina. Here and along the *Valle del Nisi*, aside perhaps from the tourist trade, the locally grown *Limone Interdonato* is the main draw – whether on its own with a skin so sweet you can eat it raw or transformed into one of many refreshing delicacies at the local bar/pasticceria/gelateria/bomboniere.



The “Interdonato” lemon is named after Colonel Giovanni Interdonato, who fought alongside Garibaldi in the Campaign of 1860 and then upon retirement grafted the first plants to yield his eponymous lemon. The result of his efforts is an organically grown [PGI](#) hybrid of the local *adriidaro* lemon and the citron: an early ripening, large, elongated, cylindrical, and thin skinned lemon with a lower level of citric acid than most lemons. So, it’s a bigger sweeter more versatile lemon. The bulk of production for the Interdonato is between September and April with smaller quantities available up to July. Today, the Consorzio IGP Limone Interdonato is presided by Dr Attilio Interdonato, a direct descendent of the colonel. Find out more at interdonatorelimone.it.



Down the road (and on the beach) from the Interdonato family farm is Pasticceria Bar Todaro Carmelo, where locally sourced lemons play a starring role in a number of handcrafted sweets. At Todaro I had a fantastic granita and an assortment of gorgeous – lemony but not terribly tart – cakes and biscuits. The humble family run business doesn’t seem to have any online presence, but generally glowing [reviews on TripAdvisor](#) suggest

I'm hardly the only foodie who enjoyed a nibble there.



Please keep an eye out for more juicy tales in my [Le Vie della Zagara](#) series of posts.

Share this:

Tweet 5 Share 63 Condividi 1 Share 1 point Stumble 0 Email Print



About tikichris

London-Based Writer/Photographer

[View all posts by tikichris →](#)

This entry was posted in [Drink](#), [Food](#), [Italy](#), [Le Vie della Zagara](#), [restaurants](#), [Sicily](#), [Travel](#) and tagged [Citrus](#), [Drink](#), [Food](#), [IGP](#), [Italy](#), [Le Vie della Zagara](#), [Lemons](#), [Limone Interdonato](#), [Pasticceria Bar Todaro Carmelo](#), [PGI](#), [Shopping](#), [Sicilia](#), [sicilian](#), [sicily](#), [Travel](#), [Vie della Zagara](#). Bookmark the [permalink](#).

One Response to *Le Vie della Zagara: When Life Hands You Lemons Make Granita!*

Pingback: [Le Vie della Zagara: Palazzo Adriano](#)

tikichris

Proudly powered by [WordPress](#).

FoodLife

2015
第6号

Vol.33 No.1

フードライフ第三十三巻第一号
平成二十七年六月一日発行通巻三十七号

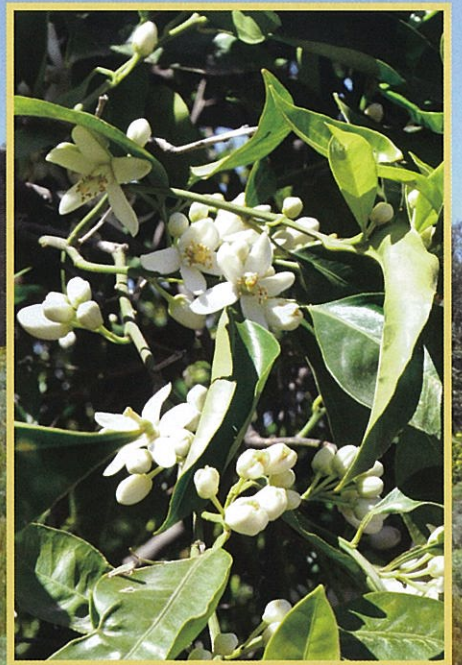
南 イ タ リ ア 特 別 号

安川哲二の今月一品 乃木坂神谷の十二ヶ月



特別レポート

ザーガラの道を歩いて知る シチリアそして柑橘類の魅力



シチリアの柑橘生産者団体やこの地域の伝統・文化の継承に力を注ぐ協会（ゲストディカンパニー）、イタリア大使館貿易促進部が協力して、4月中旬に「ザーガラの道 エテューケーシヨナルツアー」が行われた。招かれたのは、日本からの我々と、北米、カナダ、フランス、ドイツ、イギリス、ロシアの記者たち。

シチリアの西部、州都パレルモに隣接するチャクツリをスタートに内陸部を南下し、アグリジエントを経由して、東部のカタニーヤ、シラクサー、メッシーナまで、シチリアを一周して各地の柑橘生産者・団体を訪ねながら巡った。

「ザーガラ」とは柑橘の花の総称。そのザーガラが咲くこの時期は、暑い夏にはまだ遠く、シチリアを楽しむには最高のシーズン。真っ青に晴れ上がった空の下、可憐に咲くオレンジやレモンの花に迎えられるだけで心地よいが、この「ザーガラの道 エテューケーシヨナルツアー」の企画された理由はそれだけではない。

巡った各地では郷土料理やワインが用意され、宿泊するのはアグリツトリズモ、ギリシア植民地時代の遺跡や数々の芸術遺産名作「ニー・シネマ、パラダイス」の舞台となったパラツォ・アドリアーノ、陶器の町カルタジローネ等々シチリア有数の観光名所も旅程の随所に盛り込まれていた。

フランスのノーベル文学賞作家アナトール・フランスが「荒涼残々たる山塊に開ける沃野」と記すコンカ・ドーロ、半袖シャツで街行く人の向こうに聳える雪で覆われたエトナ山、メッシーナ近くの浜辺ではジャンプしながら高速で泳ぐ二匹のイルカ：シチリアならではの光景も至る所で目にすることができた。

「古代からの歴史と伝統を持つシチリアの農業、産物は、この地の文化や景色、環境と密接に関係している。それをまず知ってもらいたい。世界のこのシチリアをよく理解する市場を探したい。そう考えてこの企画が生まれました」。ゲストディカンパニーの代表 Pinella Costa Attaguile 氏はそう語る。各地で出会った人たちも「まず知ってもらいたい」と言葉のようになり返した。

柑橘類というシチリアを代表する産物を軸にして、その自然、風土、農業、歴史、文化、生活、そしてそれら全てをひたひたしてこの島を正しく世界に知ってもらおう、それがこのツアーに込められた大きな目的だったのだ。

各地に点在する柑橘の生産者団体が、一丸となってひとつの目的に取り組むのはこれが初めてであるという。「シチリアアマフィアと連想する人は今も世界に少なくない。そんなイメージを払拭させる契機にしたい」そうストレートに語る生産者もいた。柑橘はチャクツリのマンダリン、リーベラ、オレンジ、カタニーヤのブラッド・オレンジ、インテルドナート保護協会とシラクサーのレモンの5地域を訪問した。それぞれに特有の個性を持つが、いずれも香りが良く、そして瑞々しさが際立っていた。

果汁が詰まらずしりと重い、そんな柑橘に触れ、食べ歩いた5日間は、その良質なビタミンと抗酸化作用のおかけか、体調もすこぶるよく過ごせた。

なお、今後、このツアーは、対象を変えて継続的に実施していく計画だという。

ザーガラの道を歩いて知る シチリアそして柑橘類の魅力

「この地のコンソーシウムは、オレンジ栽培だけでなく、数年前から、観光客誘致にも力を入れています。城、海、考古学的な遺産、さらにはゴルフ場のあるリゾートもある。今回のザーガラの道のアイディアもそのひとつ、持つとずしりと重い。果肉もたっぷり、試食の後、近くの古城のある丘に向かった。そこから眺めるこの地の恵みを生むヴェルドウーラ川に広がる景色は美しい。」

保護協会の代表 Giuseppe Pasciuta氏が自らオレンジを切ってくれた。瑞々しく甘い果汁が口中一杯に広がる。言われたとおり、皮も試してみましたが、苦味もなく、これもするりと食べられる。

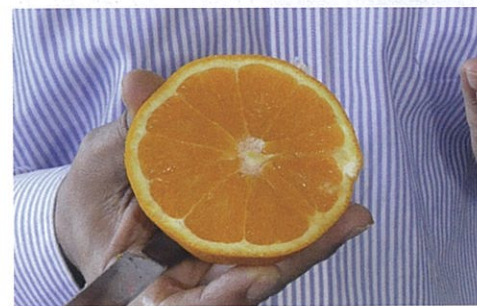
Aranncia di Ribera

果肉たっぷりぶりのオレンジ栽培と観光に力

アグリジェント県にあるリベラのオレンジはD.O.P. 6000鉢に約2000ほどの小規模生産者がオレンジを栽培している。1980年〜90年代に、少し下火になったが、最近若い層が積極的に取り組むようになり、活気が戻り輸出も伸びている。

この地の保護協会は、バイオジカルなルールに則ったオレンジ栽培法を指導し、その品質保持に力を入れている。

訪れた協同組合のセンターでは、洗浄も水だけで出荷している。ろうそくを塗るとシエルファイフが伸びるが、それも行わない。農薬も一切使わない栽培で、「このオレンジは皮ごと食べられ、料理にも使われている。ヴァネーリヤ」というこの地特有の生食用の品種は、種がなく、酸味が少ないのが特長。その美味しさの評価は高く、主に北イタリアに出荷される。



アにも、そのルートの一つとして参加することを地域の生産者が集まって決定した」と Giuseppe氏は語る。古城では、地域の歴史を研究する医者やジャーナリストが、ボランティアで我々のガイドを務めてくれた。地域一帯の取組であることが伝わってきた。

Mandarino di Ciaculli

コンカ・ドーロでマフィアとの闘いに成功

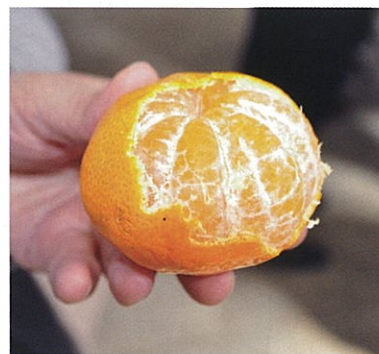
パレルモの周囲の平野はコンカ・ドーロ「黄金の盆地」と呼ばれ、パレルモの海に向かつて美しい景色が広がる。この地にレモンやオレンジがアラブから伝わったのは、10〜11世紀頃のことと古い。19世紀半ばからこの地の柑橘類産業は隆盛していくが、19世紀初頭に中国から伝わったチャククリのマンダリンの成長は比較的新しい。50年ほど前、遺伝の変異により遅く成熟したマンダリンの木を接ぎ木し、栽培していき、「チャククリの晩成マンダリン」として育成し、市場価値を高めていった。

チャククリの晩成マンダリンは、皮が薄く、香りが強く、密度の濃い果肉と豊富な果汁を特長とする。様々なみかんを食べなれた我々日本人から見ても、その香り、味、味の素晴らしさは特筆に値する。

「土に營養を与えると、樹木や葉、皮が強くなり、実は弱くなってしまう。ピオロジカルに、種を使って自然の力で栽培するから、この香りとしつかりとした果肉のミカンとなる」と情熱的に語るのは、このコンソーシアムの代表 Giovanni D'Agati氏（写真）だ。

畑は95%が平野部にあるが、山裾まで開墾し栽培面積を増やしていった。

D'Agati氏によると、経済的価値を生むマンダリンにはマフィアが食指を伸ばし、コンソーシウムは彼らと闘いながら、「この地の最大の産業を守り、育成してきた」と言う。チャククリはマフィアの大ボスが居た村。映画ゴッドファーザーで知られるコルレ



オーネ村の隣でもある。「そういう土地柄だから余計、マフィアに対抗する気持ちが強い」というD'Agati氏達の晩成マンダリンの成功は、マフィアからの解放に大きな貢献をしたと高い評価を集めている。ランチは、マフィアから取り返した2000m²のマンダリン畑に用意されていた。知らされなければ、ただただどこかで美しい農園だった。

ザーガラの道を歩いて知る シチリアそして柑橘類の魅力

Arancia Rossa di Sicilia

最も洗練されたブラッドオレンジブランド「Rosaria」は、最も洗練され、有名なブラッドオレンジのブランドだ。近代的な工場の中では、選別や洗浄作業がベルトコンベアで行われている。20農家、合計600ヘクタールからオレンジを集荷しているが、ブランドを維持するため、同社の技術者が農家を支援し、環境や品質保持を行っている。

オレンジは全て収穫前に、衛生、酸度、甘さ、成熟度合いを厳しくチェックしている。条件に満たないオレンジは、収穫しないこともある。案内してくれた責任者のMelio Bonaccorso氏によると、オレンジは収穫後は熟成しないため、事前のチェックが最も重要になるといふ。また、同社のラボでは、収穫前、収穫後のサンプルを分析、さまざまな角度から安全性確保にアプローチしている。ブランドを守るために細心の注意をはらっているのである。

日本への輸出実績もあるこの企業では、ブラッドオレンジの本質を理解する国として、日本市場に強い関心を寄せている。

この会社の前庭に用意されたランチには、アランチャ・ロッソ・ディシチリア協会の代表Luca Furlio氏(写真左)も同席した。「ブラッド・オレンジは、エトナ山と海辺の気候がもたらす昼夜の寒暖の差と、アントシアニンによるもので、この地でしか栽培できない。老化を防ぎ、タイエットにも役割を果たすことが科学的に証明されている。そのことを全世界に発信していきたい」と力強く語っていた。

最も洗練されたブラッドオレンジブランド「Rosaria」



Arancia Rossa di Sicilia

エトナ山を望む農園で最高のブラッドオレンジづくり

グスト・ディカンパニーはシチリアの伝統的な食文化や農業、自然を後世に残し、それを世界に知らしめる目的の団体。このツアーは、その趣旨に賛同して参加する会員のアクリッリスモを宿泊先としてきた。ブラッドオレンジの生産者Aranjaya(右)のグスト・ディカンパニーの会員。オーナーはBaron Rudolf von Freyberg氏(写真左)。「Baron」の呼称が示すとおり、貴族である。120haの広大な農園でオレンジを栽培する。

オーナーは、ミュンヘンに住んでいたが、20年前に戻ってきて、自然環境を大事にする質の高い農業を行っている。「自然を尊重することを決め、5年前からはピオロジカルを始めた」といふ。広大な庭園には様々な樹木、花が植えられている。「植物を増やせば増やすほど、全ての植物が元気になる」と樹々を慈しみながら語る姿が印象に残る。

ここでは、様々なブラッドオレンジを含め、オレンジジュースの比較試飲をさせてもらった。ブラッドオレンジは、一般的にはモロタロコ、サンギネロの3種が知られているが、Rudolf氏によると、細かく分けるとタロコだけでも20種に及ぶという。この農場では、12種を植えてオレンジ栽培の技術を培っている。また、出荷に至っていないが、新種の「RUDOLFINA」も試飲できた。オーナーの名をつけたブラッドオレンジで、甘みがコク、酸味も程よく、美味しさが溢れ出ていた。Aranjayaは500から600



0年前から家族が暮らしていた建物やプール付きの敷地を利用し、アクリッリスモも運営している。広大な庭園の向こうにはエトナ山が望め、至福の時間が過ごせる場所だ。

ザーガラを歩いて知る シチリアそして柑橘類の魅力

今回、訪れた生産者カンピージイタリア社でも、ピオの畑で伝統的な方法をベースにレモン栽培が行われていた。

シチリアのレモンは、ピオが大前提である。この地の自然が育んだ香りや品質が様々な分野で特別な存在として扱われていることを知った。

代表ブランドが、その香りの要素の必需品であるレモンはシラクーサを使うと言う。シラクーサのレモンは、ピオが大前提である。この地の自然が育んだ香りや品質が様々な分野で特別な存在として扱われていることを知った。

Limone di Siracusa

改めて知るシラクーサのレモンの底力

シラクーサはシチリアのレモンの90%を産する、シチリアレモンの代名詞とも言うべき産地である。山と海の間広がる肥沃な平野は、温かな太陽に恵まれ、石灰岩の沖積土壌や地下水脈がレモンの樹と果実の生育に最適な環境で、その栽培の歴史は1000年以上も昔に遡ることが出来る。その伝統の技術が引き継がれ、シラクーサのレモンならではの品質を支えている。

リモーネディシラクーサの代表が参加して行われたプレゼンテーションでは、シラクーサのレモンの品質と栄養として香りについて、注目すべき事例を紹介するビデオが放映された。



Limone Interdonato

対岸にカラブリアを望むメッシーナ県アリテルメは、大型サイズで知られるインテルドナートレモンの産地だ。

このI・G・P名はこのレモンの品種を改良したインテルドナート大佐に由来するもの。今から140年ほど前、大佐は農園の200本の古いレモンの樹に、シトロンとこの地のレモンを接木したところ、早熟で大型、突起したへそが特長のレモンができあがった。酸度が低く、甘いので、食用にも適するその独特な味わいは、イタリアのみならずEU各地で生まれ、インテルドナートのレモンの名を広めた。

川沿いの斜面を利用して栽培され、段々畑が多いため、人件費もかかり、栽培面積を増やすことがなかなか難しいという問題もあるが、「シチリアには多様な味わいの柑橘類があることを知ってもらいたい」と活動に力を入れている。大型の円筒形に近い形のレモンは「果汁をたくさん含み、1kgで2リットルのジュースが採れる」と言う。実際に畑で絞って見せてくれたが、大量の果汁がいつまでも滴り落ちていた。

近くの浜辺の氏の知り合いのカフェでインテルドナートのレモンで作ったグラニータを特別に用意してくれていた。酸味が柔らかく、ほどよい甘さが心地よかった。

シチリアには多様な味わいの柑橘があることを知ってほしい。



Cultura

TOUR IN SICILIA

"Le vie della Zagara", tredici giornalisti specializzati nell'Agrigentino

16 Aprile 2015



AGRIGENTO. Sono esperti in tematiche di lifestyle, food ed export agroalimentare. Si tratta di tredici giornalisti di prestigiose testate internazionali che, fino a venerdì, parteciperanno in Sicilia a «Le Vie della Zagara». Dopo la prima tappa a Palermo, ieri a Ribera e Agrigento. Si tratta di un educational tour per esperti di comunicazione promosso dal Distretto Agrumi di Sicilia per far conoscere alla stampa estera le produzioni agrumicole d'eccellenza dell'isola. «Le Vie della Zagara» è cofinanziato dall'ICE (Istituto Commercio Estero) e realizzato con l'associazione Gusto di Campagna e la partecipazione - in termini di ospitalità e accoglienza - dei Consorzi di tutela delle produzioni Dop e Igp (Arancia di Ribera, Arancia Rossa di Sicilia, Limone di Siracusa e Limone di Messina Interdonato) e del Mandarino Tardivo di Ciaculli (presidio Slow Food in attesa di riconoscimento). Partner del progetto anche numerose imprese private del comparto agrumicolo che hanno aderito all'iniziativa. I 13 giornalisti invitati dall'ICE arrivano da Giappone, Russia, Inghilterra, Francia, Spagna, Austria e Germania. Prima tappa nell'area del «Tardivo di Ciaculli» (Pa). Oggi tour nell'agrigeno: le campagne di Ribera e visita della Valle dei Templi con pic-nic all'ombra del pittoresco agrumeto custodito nel Giardino della Kolymbetra. Da domani in viaggio verso Catania, Siracusa e Messina dove saranno ospitati in strutture agrituristiche e in aziende agricole, commerciali e industriali che fanno parte della grande filiera agrumicola siciliana riunita dal 2011 dal Distretto Agrumi di Sicilia.

Contribuisci alla notizia:

INVIA
FOTO O VIDEOSCRIVI
ALLA REDAZIONE

Commenta per primo l'articolo

Nome *

E-mail *

Scrivi il tuo commento *

 Aggiornami via e-mail sui nuovi commenti

* Campi obbligatori

Commenta con [facebook](#) No Sì

INVIA

educational tour con giornalisti di testate internazionali

"Le Vie della Zagara" fa tappa a Ribera

Un "tour educational" di 13 giornalisti europei ieri mattina a Ribera in visita tra gli agrumeti e i beni monumentali e storici del territorio. L'iniziativa è stata promossa dal Distretto Agrumi di Sicilia e dai consorzi di tutela, in particolare per il viaggio a Ribera dal consorzio di tutela Arancia di Ribera Dop, per presentare gli itinerari del turismo integrato "Le Vie della Zagara", progetto che sarà presente in agosto all'Expo di Milano 2015, nel Cluster Biomediterraneo.



I giornalisti europei, appartenenti a 13 testate del settore agrituristico e gastronomico, stanno percorrendo l'itinerario degli agrumi siciliani, sino al 17 aprile, e a Ribera sono stati accolti da Giuseppe Pasciuta, presidente del consorzio di Tutela Arancia Ribera Dop che si è avvalso della collaborazione dello storico e ricercatore Mimmo Macaluso e del giornalista Michele Termine e che ha accompagnato la comitiva in visita all'azienda agricola di Paolo Ganduscio, al castello di Poggiodiana, agli agrumeti della valle del Verdura, al sito archeologico di Eraclea Minoa, con "light lunch" nel giardino agrigentino di Kolymbethra.

Questi i 13 giornalisti che, provenienti da Francia Germania, Spagna, Inghilterra, Austria, Russia e Giappone, scriveranno delle arance, dei suoi prodotti derivati e dei beni storici siciliani: Yuku Suyama, Atsuko Tsurumaki, Niamh Shields, Norman Rohling, Anna Swazenberg, Françoise Lefebure, Stefanie McNamara, Pierre Scodo, Maria del Mar V., Julietta Smirnova, Marina Toptygina, che erano accompagnati dal presidente del Distretto degli Agrumi Federica Argentanti e da Maria Grazia Pavone dell'associazione "Gusto di Campagna".

ENZO MINIO

16/04/2015

tikichris

London | Travel | Food & Drink

Le Vie della Zagara: Limone di Siracusa

Posted on 2015/05/06 by tikichris



A fertile coastal plain stretching between the mountains and the sea with plenty of sea air and consistent year-round sunlight make conditions right for growing *Limone di Siracusa*, aka Syracuse lemons – some of the juiciest and zestiest on the market. Such conditions add up to a gorgeous place to visit too. The last of the low hanging [PGI](#) fruits picked along my journey across Sicily, here's why I'm a sucker for the aroma and flavour of this mighty if diminutive squirt!



So I've been making a fuss [in this series](#) about how great it is to eat Sicilian citrus. But the use of these fruits – most particularly Syracuse lemons – in high-end perfumes and a range of other scented products is a big deal too. Just think about how many luxury and everyday items you encounter daily that have the scent of a lemon. In addition to the actual lemons you buy (especially if you shop at Tesco or Waitrose), there's a good chance you come across Syracuse lemons on a very regular basis across a wide variety of items.



90% of all lemons from Sicily are from Syracuse and – as I witnessed firsthand during a tour of facilities of organic producers, Campisi Italia, guided by Dr Fabio Moschella, President of the Consorzio dell'IGP Limone di Siracusa – a whole lot of lemons consumed throughout Europe come from Sicily.



Still, you can't beat how a lemon can up the flavour of so many foods, and such is definitely the case when enjoying the traditional cuisine of Syracuse. A lunch hosted by the Consorzio dell'IGP Limone di Siracusa at Agriturismo Pozzo di Mazza was as fine a feast as I could have imagined and one of the best meals I had during my trip. From salads to main courses and through to dessert – there's hardly a dish lemons can't enhance. I only had lunch at Pozzo di Mazza, but a snoop about the grounds of this 19th century working farm suggested it's a lovely place to stay. Everybody there was really friendly too. Find out more at pozzodimazza.com.



For a wealth of information about Syracuse lemons, including a number of recipes, go to limonedisiracusa.org.

Please keep an eye out for more juicy tales in my [Le Vie della Zagara](#) series of posts.

Share this:

Tweet 12

Share 207

Condividi 2

Share

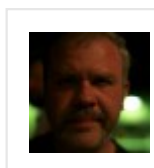
1 point

Stur

0

Email

Print



About tikichris

London-Based Writer/Photographer

[View all posts by tikichris →](#)

This entry was posted in [Drink](#), [Food](#), [Hotels](#), [Italy](#), [Le Vie della Zagara](#), [Shopping](#), [Sicily](#), [Travel](#) and tagged [agriturismo](#), [Agriturismo Pozzo di Mazza](#), [Citrus](#), [Drink](#), [Food](#), [IGP](#), [Italy](#), [Le Vie della Zagara](#), [Lemons](#), [limone di Siracusa](#), [PGI](#), [Pozzo di Mazza](#), [Shopping](#), [Sicilia](#), [sicilian](#), [sicily](#), [Siracusa](#), [Syracuse lemons](#), [Travel](#), [Vie della Zagara](#). Bookmark the [permalink](#).

One Response to *Le Vie della Zagara: Limone di Siracusa*

Pingback: [Le Vie della Zagara: Zestful and Juicy Sicily](#)

tikichris

Proudly powered by [WordPress](#).



RÉGAL EN VACANCES



LA SICILE, TERRE D'AGRUMES

En Italie, les fruits de la terre sont une richesse touristique au même titre que les églises. Voilà un itinéraire passionnant qui associe découverte des agrumes et balade culturelle. Une belle idée pour la fin de l'été.

TEXTE EVE-MARIE ZIZZA-LALU PHOTOS FRANCESCA MANTOVANI



« Qui veut manger la mandarine tardive de Ciaculli mange ses pépins. Les pépins sont un don de mère Nature ! » s'enflamme Giovanni d'Agati, président du

consortium qui regroupe les producteurs de ce fruit rare dont l'ample parfum rappelle les tranches de bonbons acidulés de notre enfance. Cet homme, qui lutte contre l'emprise de la mafia sur les terres agricoles de la région de Palerme depuis quatorze ans, est l'une des belles rencontres de ce voyage sur la route des agrumes. Un parcours mis au point par l'association culturelle Gusto di Campagna pour faire découvrir la Sicile autrement. Cette « via della zagara » – joli nom hérité de l'arabe pour désigner la fleur d'agrumes – se faufile dans tout le pays,

de Palerme à Catane, en passant par Agrigente et Syracuse. Adeptes de l'agritourisme, privilégiant l'accueil personnalisé dans des demeures habitées, cette escapade est faite pour vous. Chaque étape, construite sur mesure, vous invite à découvrir une facette de la « culture » sicilienne.

D'Agrigente à Syracuse

Parmi les spots incontournables : la plaine de Catane, où pousse l'orange rouge de Sicile bénéficiant des conditions atmosphériques exceptionnelles de l'Etna ; la région d'Agrigente près des célèbres vestiges

À DÉGUSTER

S'IL EST DIFFICILE DE RAPPORTER DES AGRUMES DE SICILE OU ENCORE DE SE PROCURER CES FRUITS, TRÈS PEU DISTRIBUÉS EN FRANCE, IL EXISTE TOUT UN ÉVENTAIL DE PRODUITS FACILES À GLISSER DANS SES BAGAGES : CONFITURES D'AGRUMES, LIMONCELLO, ROSOLIO (LIQUEUR À LA MANDARINE) ET UNE BELLE VARIÉTÉ DE DESSERTS À BASE DE PÂTE D'AMANDES ET DE ZESTES D'AGRUMES.



de Kolymbetra, où s'épanouit l'orange de Ribera ; ou encore Syracuse, berceau de l'exceptionnel citron qui porte son nom, et dont les zestes aromatiques entrent dans la composition des grands parfums français.

La production agricole n'est pas déconnectée de la réalité humaine, c'est l'une des évidences que ce type de voyage rappelle opportunément. Les oranges, les mandarines et les citrons de Sicile racontent une histoire qui nous relie à la terre et aux hommes qui la cultivent. L'agriculture est indissociable de la culture.

**Toutes les infos sur www.agromobile.it
pour composer votre itinéraire entre
paysages, culture et saveurs.**