

Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Distretto Agrumi di Sicilia			
	Charmatmagazine.it	04/12/2020	<i>SICILIA: ARANCE NATURALE DIFESA IMMUNITARIA</i>	2
	Corriereortofrutticolo.it	04/12/2020	<i>IN ARRIVO LE ARANCE SICILIANE, ARGENTATI: "GRANDI O PICCOLE, SONO SALUTARI E FONTE DI ENERGIA"</i>	4
	Freshplaza.it	04/12/2020	<i>ARANCICOLTURA: I CALIBRI SONO L'ESPRESSIONE DELLA NATURALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO</i>	8
13	La Sicilia	04/12/2020	<i>IL MOMENTO DI CONSUMARE ARANCE, ANCHE LE PIU' PICCOLE SONO DI QUALITA'</i>	11
	Agricoltura.it	03/12/2020	<i>GRANDI O PICCOLE. SICILIA: SEMPRE PIENE DI ENERGIA ARRIVANO LE ARANCE, NATURALE DIFESA IMMUNITARIA</i>	12
	Ansa.it	03/12/2020	<i>ARANCE: DISTRETTO AGRUMI, IN SICILIA PIU' PICCOLE E PIU' BUONE</i>	14
	Cronacaoggiquotidiano.it	03/12/2020	<i>DISTRETTO PRODUTTIVO AGRUMI DI SICILIA, PIENE DI ENERGIA ARRIVANO LE ARANCE NATURALE DIFESA IMMUNITARIA</i>	15
24/25	L'Informatore Agrario	03/12/2020	<i>BUONE PROSPETTIVE PER GLI AGRUMI SICILIANI (G.Modica)</i>	18
	Siciliainternazionale.com	03/12/2020	<i>ARANCE: DISTRETTO AGRUMI, IN SICILIA PIU' PICCOLE E PIU' BUONE</i>	20
	Sicilymag.it	03/12/2020	<i>E' TEMPO DI ARANCE, NATURALI ALLEATE DELLE DIFESE IMMUNITARIE</i>	22

Sicilia: arance naturale difesa immunitaria

DICEMBRE 4, 2020



Grandi, medie o piccoline – come madre natura le ha mandate anche quest’anno – con il mese di dicembre **le arance siciliane** cominciano a raggiungere la maturazione, pronte con il loro straordinario carico di vitamine e minerali a garantire un quotidiano pieno di energia e salute. “Un’eccellente ricarica sana e naturale – commenta **Federica Argentati**, agronomo e presidente del **Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia**” – ideale per rafforzare il sistema immunitario di adulti e bambini in questo difficile inverno sotto il segno del Covid. Proprio 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: un segnale che reputo positivo e che conferma una crescente sensibilità dei consumatori verso prodotti naturalmente ricchi di principi nutritivi in grado di potenziare le difese immunitarie”.



Ma, accanto a consumatori consapevoli e sempre più alla ricerca di prodotti della terra sani e genuini, ce ne sono altri ancorati all’idea che per essere buona, un’arancia, debba avere una certa pezzatura. “Da anni – spiega Argentati – i produttori della filiera siciliana lamentano una incomprensibile, dal loro punto di vista, propensione del consumatore per le

arance di calibro maggiore. Una convinzione dovuta, evidentemente, ad un’immagine ormai stereotipata del frutto, senza considerare che un albero produce frutti sì di varie dimensioni ma identici da un punto di vista organolettico e nutrizionale. Grande “buona” e piccola “meno buona”? Assolutamente no. Semmai le arance di più piccolo



ULTIMI ARTICOLI

Trentino: “A tutto Müller” torna dal 2 al 12 luglio

GIUGNO 18, 2020

Barman, baristi o bartender? Fipe ne parla a Host 2019

OTTOBRE 18, 2019

“A cena con Montalbano” da Casa&Putia coi vini Horus

GENNAIO 28, 2020

Torre Archirafi, costa jonica etnea: s’inaugura Path House

LUGLIO 31, 2020

Natale: esperienze e prodotti trentini come regalo

DICEMBRE 4, 2020



CATEGORIE

Eventi	81
Cucina	76
Aziende vitivinicole	61
Cantina	42
Comunicati	40
Chef	27

calibro hanno un valore aggiunto non di poco conto sotto il profilo della fruizione: sono infatti più adatte ad essere spremute a casa, negli uffici, negli ospedali, nelle università ed ovunque ci sia una spremiagrumi automatica o manuale. Se è legittimo e ragionevole considerare i tempi e le fasi della natura che 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, e delle sue proprietà organolettiche e nutrizionali. Così come non possiamo pensare che valgano molto meno: i costi della filiera sono gli stessi, sia per le arance piccole sia per quelle più grandi”.

Intanto da qualche settimana banconi dei mercati all'aperto e carrelli si colorano di arancione con i primi agrumi siciliani: dopo le reticelle di navel, i primi freddi che hanno appena imbiancato la cima dell'Etna – e fatto precipitare le temperature nella Sicilia orientale – lasciano ipotizzare come imminente, forse già sotto Natale insieme ai mandarini, la naturale pigmentazione delle arance rosse: le tarocco, moro e sanguinello storicamente coltivate nella Piana di Catania, nel perimetro che include le provincie di Siracusa ed Enna. Il raccolto, confermano agronomi e produttori della Sicilia, la più grande regione agrumetata d'Italia e prima nella classifica italiana per la produzione di agrumi bio (61%), si annuncia generoso in termini qualitativi ed è

caratterizzato anche da frutti di calibro medio-piccolo come conseguenza del lungo periodo di siccità vissuto nella primavera e nell'estate scorsa dalle campagne siciliane. Una carenza d'acqua che, in natura, si traduce in un raccolto di arance dalla polpa più dolce e zuccherina che rende ancora più irresistibile il piacere di gustarle ad ogni pasto per accantonare preziose riserve di vitamina C: a spicchi o spremute, a merenda o a fine pasto, oppure molto più spesso a insalata, condite con olio extravergine d'oliva, come vuole la tradizione siciliana.



Sotto il profilo nutrizionale, l'arancia è un naturale concentrato di elementi che potenziano il sistema immunitario, oggetto di continue indagini nel mondo della ricerca scientifica per le sue proprietà salutari: è un frutto molto ricco di acqua (87,2 grammi) e contiene sotto forma di zuccheri semplici 7,8 grammi di carboidrati; zero grassi e zero colesterolo; 1,6 grammi di fibra e ancora potassio, calcio, fosforo, sodio, vitamina A e carotenoidi. L'arancia è soprattutto il frutto simbolo della vitamina C, un antiossidante naturale che rafforza le difese dell'organismo: ne contiene in media 45mg, ossia circa la metà della dose giornaliera consigliata. Basso infine l'apporto calorico: 100 grammi di polpa apportano 40 kcal all'organismo.

AUTORE Redazione

TAGS #agricoltura #agrumi #arancia #Sicilia

 Mi piace 0

[Articolo precedente](#)

[Articolo successivo](#)

THEROMETABLE
FRESH WORLD B2B MEETINGS
ROMA,
21-22 APRILE 2021

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

THEROMETABLE
FRESH WORLD B2B MEETINGS
ROMA,
21-22 APRILE 2021

ATTUALITÀ ▾

AZIENDE ▾

DISTRIBUZIONE ▾

ESTERO

FIERE

INNOVAZIONE ▾

LOGISTICA ▾

PRODOTTI ▾

NEWSLETTER

IN ARRIVO LE ARANCE SICILIANE, ARGENTATI: "GRANDI O PICCOLE, SONO SALUTARI E FONTE DI ENERGIA"



Publicato il 4 dicembre 2020



Grandi, medie o piccole – come madre natura le ha mandate anche quest'anno – con il mese di dicembre le **arance siciliane** cominciano a raggiungere la maturazione, pronte con il loro straordinario carico di vitamine e minerali a garantire un quotidiano pieno di energia e salute.

LA SPREMUTA

IN Puglia, ad Andria, un commando armato ha aggredito alcuni operai in un'azienda agricola per rubare un trattore. Bruttissimo segnale. Ma è niente rispetto alle rapine quotidiane che i produttori subiscono sui banchi dei supermercati. *



SEGUICI SU FACEBOOK



SEGUICI SU INSTAGRAM



SEGUICI SU LINKEDIN

L'ASSAGGIO

**FRESCA, SUCCOSA E
NATURALE LA CRIMSON**



“Un’eccellente ricarica sana e naturale – commenta **Federica Argentati (nella foto di apertura), agronomo e presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia** – ideale per rafforzare il sistema immunitario di adulti e bambini in questo difficile inverno sotto il segno del Covid. Proprio 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: un segnale che reputo positivo e che conferma una crescente sensibilità dei consumatori verso prodotti naturalmente ricchi di principi nutritivi in grado di potenziare le difese immunitarie”.

SNOW IRROMPE SUL MERCATO: 4/5



nuovo raccolto) e pi... [Continua](#)

Molto succosa, moderatamente croccante, dal sapore appena acidulo ma fresco e naturale, onesta (chiaramente di





Ma, accanto a consumatori consapevoli e sempre più alla ricerca di prodotti della terra sani e genuini, ce ne sono altri ancorati all'idea che per essere buona, un'arancia, debba avere una certa pezzatura. "Da anni – spiega Argentati – i produttori della filiera siciliana lamentano una incomprensibile, dal loro punto di vista, **propensione del consumatore per le arance di calibro maggiore**. Una convinzione dovuta, evidentemente, ad un'immagine ormai stereotipata del frutto, senza considerare che un albero produce frutti sì di varie dimensioni ma identici da un punto di vista organolettico e nutrizionale. **Grande "buona" e piccola "meno buona"?** Assolutamente **no**. Semmai le arance di più piccolo calibro hanno un valore aggiunto non di poco conto sotto il profilo della fruizione: sono infatti più adatte ad essere spremute a casa, negli uffici, negli ospedali, nelle università ed ovunque ci sia una spremiagrumi automatica o manuale. Se è legittimo e ragionevole considerare i tempi e le fasi della natura che 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'agrumo, e delle sue proprietà organolettiche e nutrizionali. Così come non possiamo pensare che valgano molto meno: i costi della filiera sono gli stessi, sia per le arance piccole sia per quelle più grandi".

Intanto da qualche settimana banconi dei mercati all'aperto e carrelli si colorano di arancione con i primi agrumi siciliani: dopo le reticelle di navel, i primi freddi che hanno appena imbiancato la cima dell'Etna – e fatto precipitare le temperature nella Sicilia orientale – lasciano ipotizzare come imminente, forse già sotto Natale insieme ai mandarini, la naturale pigmentazione delle arance rosse: le tarocco, moro e sanguinello storicamente coltivate nella Piana di Catania, nel perimetro che include le provincie di Siracusa ed Enna. Il raccolto, confermano agronomi e produttori della Sicilia, la più grande regione agrumetata d'Italia e prima nella classifica italiana per la produzione di agrumi bio (61%), si annuncia generoso in termini qualitativi ed è caratterizzato anche da frutti di calibro medio-piccolo come conseguenza del lungo periodo di siccità vissuto nella primavera e nell'estate scorsa dalle campagne siciliane. Una carenza d'acqua che, in natura, si traduce in un raccolto di arance dalla polpa più dolce e zuccherina che rende ancora più irresistibile il piacere di gustarle ad ogni pasto per accantonare preziose riserve di vitamina C: a spicchi o spremute, a merenda o a fine pasto, oppure molto più spesso a insalata, condite con olio extravergine d'oliva, come vuole la tradizione siciliana.

Sotto il profilo nutrizionale, l'arancia è un naturale concentrato di elementi che potenziano il sistema immunitario, oggetto di continue indagini nel mondo della ricerca scientifica per le sue proprietà salutari: è un frutto molto ricco di acqua (87,2 grammi) e contiene sotto forma di zuccheri semplici 7,8 grammi di carboidrati; zero grassi e zero colesterolo; 1,6 grammi di fibra e ancora potassio, calcio, fosforo, sodio, vitamina A e carotenoidi. L'arancia è soprattutto il frutto simbolo della vitamina C, un antiossidante naturale che rafforza le difese dell'organismo: ne contiene in media 45mg, ossia circa la metà della dose

FOCUS

AGRUMI FRUTTA ESOTICA

IFCO

THE ROME TABLE
FRESH WORLD B2B MEETINGS
ROMA,
21-22 APRILE 2021



giornaliera consigliata. Basso infine l'apporto calorico: 100 grammi di polpa apportano 40 kcal all'organismo.



[agrumi](#) [arance](#) [Distretto Agrumi di Sicilia](#) [Federica Argentati](#) [Sicilia](#)

Leggi anche altri articoli correlati



3 dicembre 2020

GLI USA APRONO NUOVI PORTI PER RICEVERE AGRUMI DEL SUD AFRICA

Il Servizio di ispezione sanitaria veterinaria e fitosanitaria del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti ha...



1 dicembre 2020

CONTAINER DI MELOGRANI DETERIORATI IN ARRIVO DALLA TUNISIA RESPINTO AL PORTO DI PALERMO

È stato respinto ieri, al porto di Palermo, ad opera del personale del Servizio Fitosanitario...



TOP DELLA SETTIMANA TOP DEL MESE



3 dicembre 2020

LA FORTE PRESENZA DI COLDIRETTI NELL'AGRICOLTURA ITALIANA METTE IN OMBRA IL RUOLO DI OP E OI



30 novembre 2020

RILANCIO DELLA PERA CON L'IGP: INTESA TRA OPERA E ORIGINE GROUP



1 dicembre 2020

SIMONA CASELLI RAPPRESENTERÀ LA COOPERAZIONE AGROALIMENTARE DI LEGACOOP A BRUXELLES

VIDEO



FOTOGALLERY





www.lucchiniidromeccanica.it

WWW.TORTIPATATE.COM



Avvisi

▪ Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter



**UNICO
BIOFUNGICIDA
POST-RACCOLTA**

BIO

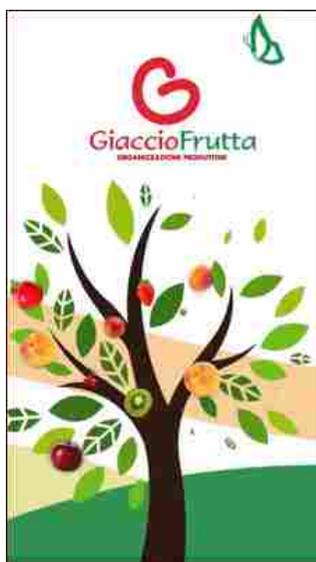
Arancicoltura: i calibri sono l'espressione della naturalezza di un prodotto

I calibri piccoli sembrano connotare questa campagna agrumicola 2020, avviata un po' sottotono. Cionondimeno, l'appeal nei confronti di una referenza ad alto contenuto vitaminico resta fermo come riferimento certo di un consumo consapevole e salustico. Sul tema è intervenuta Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, la quale ha commentato: "Un'eccellente ricarica, sana e naturale, ideale per rafforzare il sistema immunitario di adulti e bambini in questo difficile inverno sotto il segno del Covid. Proprio 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".



Federica Argentati





I costi della filiera sono gli stessi, a prescindere dai calibri

"Da anni - ha proseguito Argentati - i produttori della filiera siciliana lamentano una incomprensibile, dal loro punto di vista, propensione del consumatore per le arance di calibro maggiore. Una convinzione dovuta, evidentemente, a un'immagine ormai stereotipata del frutto, senza considerare che un albero produce frutti sì di varie dimensioni, ma identici da un punto di vista organolettico e nutrizionale. Semmai, le arance di calibro più piccolo hanno un valore aggiunto non di poco conto sotto il profilo della fruizione: sono infatti più adatte a essere spremute".

"Se è legittimo e ragionevole considerare i tempi e le fasi della natura che da un anno all'altro ci regala frutti più grandi o un po' più piccoli, non possiamo certamente far diventare il calibro un requisito indicativo della qualità dell'agrume e delle sue proprietà organolettiche e nutrizionali. Così come non possiamo pensare che valgano molto meno: i costi della filiera sono gli stessi, sia per le arance piccole sia per quelle più grandi".

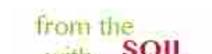


Intanto, da qualche settimana banconi dei mercati all'aperto e carrelli si colorano di arancione con i primi agrumi siciliani: dopo le reticelle di Navel, i primi freddi che hanno appena imbiancato la cima dell'Etna - e fatto precipitare le temperature nella Sicilia orientale - lasciano ipotizzare come imminente, forse già sotto Natale insieme ai mandarini, la naturale pigmentazione delle arance rosse: quelle Tarocco, Moro e Sanguinello, storicamente coltivate nella Piana di Catania, nel perimetro che include le provincie di Siracusa ed Enna".

"Il raccolto, confermano agronomi e produttori della Sicilia, la più grande regione agrumetata d'Italia e prima nella classifica italiana per la produzione di agrumi bio (61%), si annuncia generoso in termini qualitativi ed è caratterizzato anche da frutti di calibro medio-piccolo come conseguenza del lungo periodo di siccità vissuto nella primavera e nell'estate scorsa dalle campagne siciliane. Una carenza d'acqua che, in natura, si traduce in un raccolto di arance dalla polpa più dolce e zuccherina".



Sotto il profilo nutrizionale, l'arancia è un naturale concentrato di





elementi che potenziano il sistema immunitario, oggetto di continue indagini nel mondo della ricerca scientifica per le sue proprietà salutari: è un frutto molto ricco di acqua (87,2 grammi) e contiene sotto forma di zuccheri semplici 7,8 grammi di carboidrati; zero grassi e zero colesterolo; 1,6 grammi di fibra e ancora potassio, calcio, fosforo, sodio, vitamina A e carotenoidi. L'arancia è soprattutto il frutto simbolo della vitamina C, un antiossidante naturale che rafforza le difese dell'organismo: ne contiene in media 45mg, ossia circa la metà della dose giornaliera consigliata. Basso infine l'apporto calorico: 100 grammi di polpa apportano 40 kcal all'organismo.

Data di pubblicazione: ven 4 dic 2020

Author: [Gaetano Piccione](#)

© [FreshPlaza.it](#)

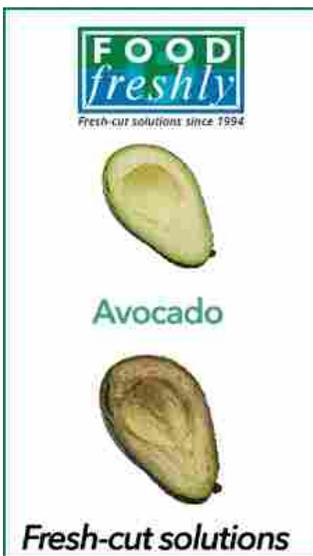


invia questo articolo via email stampa

Ricevi gratuitamente la newsletter giornaliera nella tua email | [Clicca qui](#)

Altre notizie relative a questo settore:

- 2020-12-04 Atteso aumento del 25% degli agrumi spagnoli rispetto alla scorsa stagione
- 2020-12-04 Molti frutti di clementine rimangono invenduti sulle piante
- 2020-12-04 E' iniziata la stagione degli agrumi egiziani: si prevedono buoni volumi per le arance Valencia
- 2020-12-04 Un nuovo packaging di comodo utilizzo per i limoni
- 2020-12-04 Clementine: i piccoli calibri non trovano acquirenti
- 2020-12-04 Arancicoltura: i calibri sono l'espressione della naturalezza di un prodotto
- 2020-12-03 Spagna: prezzi degli agrumi attesi in miglioramento a fine gennaio 2021
- 2020-12-03 Occorre tornare a pensare prima al singolo produttore
- 2020-12-03 Calibri medio-piccoli per mandarini e clementine
- 2020-12-02 Clementine italiane: quest'anno piccole ma buone
- 2020-12-02 Murina: un nuovo mandarino tardivo in grado di competere con le varietà club



LA STAGIONALITÀ DELLA FRUTTA

È il momento di consumare arance, anche le più piccole sono di qualità

L'appello della presidente del Distretto degli agrumi Federica Argentati: «Consumate anche quelle di calibro inferiore per le spremute»

Grandi, medie o piccole con il mese di dicembre le arance siciliane cominciano a raggiungere la maturazione con il loro carico di vitamine e minerali. «Un'eccellente ricarica sana e naturale - dice Federica Argentati, agronoma e presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia - ideale per rafforzare il sistema immunitario di adulti e bambini in questo difficile inverno sotto il segno del Covid. Proprio 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: un segnale che reputo positivo e che conferma una crescente sensibilità dei consumatori verso pro-

dotti naturalmente ricchi di principi nutrienti in grado di potenziare le difese immunitarie».

Ma, accanto a consumatori consapevoli e sempre più alla ricerca di prodotti della terra sani e genuini, ce ne sono altri ancorati all'idea che per essere buona, un'arancia, debba avere una certa pezzatura. «Da anni - spiega Argentati - i produttori della filiera siciliana lamentano un'incomprensibile, dal loro punto di vista, propensione del consumatore per le arance di calibro maggiore. Una convinzione dovuta, evidentemente, ad un'immagine ormai stereotipata del frutto, senza considerare che un albero produce frutti sì di varie dimensioni ma identici da un punto di vista organo-

lettico e nutrizionale. Le arance di più piccolo calibro sono più adatte ad essere spremute a casa, negli uffici, negli ospedali, nelle università ed ovunque ci sia una spremiagrumi automatica o manuale. Se è legittimo e ragionevole considerare i tempi e le fasi della natura che 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, e delle sue proprietà organolettiche e nutrizionali. Così come non possiamo pensare che valgano molto meno: i costi della filiera sono gli stessi, sia per le arance piccole sia per quelle più grandi. ●



Arance pronte per la raccolta



Home > Cronache > Dai Campi > Grandi o piccole. Sicilia: sempre piene di energia arrivano le arance, naturale...

Cronache Dai Campi

Grandi o piccole. Sicilia: sempre piene di energia arrivano le arance, naturale difesa immunitaria

di Agricultura.it - CATANIA 3 Dicembre 2020



Grandi, medie o piccoline – come madre natura le ha mandate anche quest’anno – con il mese di dicembre le arance siciliane cominciano a raggiungere la maturazione, pronte con il loro straordinario carico di vitamine e minerali a garantire un quotidiano pieno di energia e salute.

“Un’eccellente ricarica sana e naturale – commenta **Federica Argentati**, agronomo e presidente del **Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia**” – ideale per rafforzare il sistema immunitario di adulti e bambini in questo **difficile inverno sotto il segno del Covid**. Proprio 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: un segnale che reputo positivo e che conferma una crescente sensibilità dei consumatori verso prodotti naturalmente ricchi di principi nutrienti in grado di potenziare le difese immunitarie”.

CERCA SU AGRICOLTURA.IT

ULTIME NOTIZIE



Grandi o piccole. Sicilia: sempre piene di...
DAI CAMPI 3 Dicembre 2020



CREA. Dopo il Senato anche da ComAgri...
DAI CAMPI 3 Dicembre 2020



L'anno che verrà. Vino, zootecnia e agrifood...
AGENDA 3 Dicembre 2020



Peste suina africana. Le preoccupazioni degli allevatori...
ZOOTECNIA 3 Dicembre 2020



Come cambia settore HoReCa. Dal 1° al...
AGENDA 3 Dicembre 2020

Ma, accanto a consumatori consapevoli e sempre più alla ricerca di prodotti della terra sani e genuini, ce ne sono altri ancorati all'idea che per essere buona, un'arancia, debba avere una certa pezzatura. "Da anni - spiega **Argentati** - i produttori della filiera siciliana lamentano una incomprensibile, dal loro punto di vista, propensione del consumatore per le arance di calibro maggiore. Una convinzione dovuta, evidentemente, ad un'immagine ormai stereotipata del frutto, senza considerare che un albero produce frutti sì di varie dimensioni ma identici da un punto di vista organolettico e nutrizionale. Grande "buona" e piccola "meno buona"? Assolutamente no. Semmai le arance di più piccolo calibro hanno un valore aggiunto non di poco conto sotto il profilo della fruizione: sono infatti più adatte ad essere spremute a casa, negli uffici, negli ospedali, nelle università ed ovunque ci sia una spremiagrumi automatica o manuale. Se è legittimo e ragionevole considerare i tempi e le fasi della natura che 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, e delle sue proprietà organolettiche e nutrizionali. Così come non possiamo pensare che valgano molto meno: i costi della filiera sono gli stessi, sia per le arance piccole sia per quelle più grandi".

Intanto da qualche settimana banconi dei mercati all'aperto e carrelli si colorano di arancione con i primi agrumi siciliani: dopo le reticelle di **navel**, i primi freddi che hanno appena imbiancato la cima dell'Etna - e fatto precipitare le temperature nella Sicilia orientale - lasciano ipotizzare come imminente, forse già sotto Natale insieme ai **mandarini**, la naturale pigmentazione delle **arance rosse: le tarocco, moro e sanguinello** storicamente coltivate nella Piana di Catania, nel perimetro che include le province di Siracusa ed Enna.

Il raccolto, confermano agronomi e produttori della **Sicilia, la più grande regione agrumetata d'Italia e prima nella classifica italiana per la produzione di agrumi bio (61%)**, si annuncia generoso in termini qualitativi ed è caratterizzato anche da frutti di calibro medio-piccolo come conseguenza del lungo periodo di siccità vissuto nella primavera e nell'estate scorsa dalle campagne siciliane. Una carenza d'acqua che, in natura, si traduce in un raccolto di arance dalla polpa più dolce e zuccherina che rende ancora più irresistibile il piacere di gustarle ad ogni pasto per accantonare preziose riserve di vitamina C: a spicchi o spremute, a merenda o a fine pasto, oppure molto più spesso a insalata, condite con olio extravergine d'oliva, come vuole la tradizione siciliana.

Sotto il profilo nutrizionale, l'arancia è un naturale concentrato di elementi che potenziano il sistema immunitario, oggetto di continue indagini nel mondo della ricerca scientifica per le sue proprietà salutari: è un frutto molto ricco di acqua (87,2 grammi) e contiene sotto forma di zuccheri semplici 7,8 grammi di carboidrati; zero grassi e zero colesterolo; 1,6 grammi di fibra e ancora potassio, calcio, fosforo, sodio, vitamina A e carotenoidi. L'arancia è soprattutto il frutto simbolo della vitamina C, un antiossidante naturale che rafforza le difese dell'organismo: ne contiene in media 45mg, ossia circa la metà della dose giornaliera consigliata. Basso infine l'apporto calorico: 100 grammi di polpa apportano 40 kcal all'organismo.

Informazione pubblicitaria



TAGS agrumi arancia sicilia distretto agrumi sicilia in evidenza mercato sicilia agrumi

ANSA.it > Sicilia > Arance: Distretto agrumi, in Sicilia più piccole e più buone

Arance: Distretto agrumi, in Sicilia più piccole e più buone

Diminuisce pezzatura, ma non qualità. Più vendite durante Covid

Redazione ANSA

CATANIA

03 dicembre 2020

14:34

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - CATANIA, 03 DIC - Il raccolto di arance tipiche siciliane nella Piana di Catania, la più grande regione agrumetata d'Italia e prima nella classifica italiana per la produzione di agrumi biologici con il 61%, si annuncia generoso in termini qualitativi ed è caratterizzato anche da frutti di calibro medio-piccolo come conseguenza del lungo periodo di siccità vissuto nella primavera e nell'estate scorsa dalle campagne dell'isola. Ma mantenendo inalterate le loro proprietà organolettiche. E' la previsione del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia sottolineando che "la carenza d'acqua che, in natura, si traduce in un raccolto di arance dalla polpa più dolce e zuccherina rende ancora più irresistibile il piacere di gustarle ad ogni pasto per accantonare preziose riserve di vitamina C: a spicchi o spremute, a merenda o a fine pasto, oppure molto più spesso a insalata, condite con olio extravergine d'oliva, come vuole la tradizione siciliana" "Un'eccellente ricarica sana e naturale - commenta Federica Argentati, agronomo e presidente del Distretto - ideale per rafforzare il sistema immunitario di adulti e bambini in questo difficile inverno sotto il segno del Covid. Proprio 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: un segnale che reputo positivo e che conferma una crescente sensibilità dei consumatori verso prodotti naturalmente ricchi di principi nutritivi in grado di potenziare le difese immunitarie".

Sotto il profilo nutrizionale, l'arancia è un naturale concentrato di elementi che potenziano il sistema immunitario, oggetto di continue indagini nel mondo della ricerca scientifica per le sue proprietà salutari. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



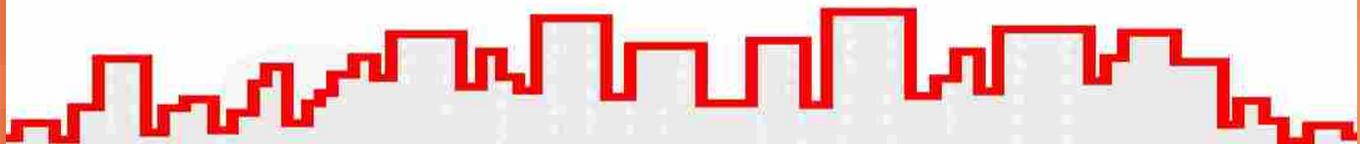
VIDEO ANSA



03 DICEMBRE, 13:42

MANOVRA, PRIMA BOCCIATURA PER LA PATRIMONIALE





CRONACA OGGI QUOTIDIANO

HOME

CATANIA NEWS

CRONACA

SPORT

SPETTACOLO

CULTURA

TURISMO

RUBRICHE

REDAZIONE

Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, piene di energia arrivano le arance naturale difesa immunitaria

3 Dicembre 2020 Redazione Dolce e salato, Rubriche 0



Grandi, medie o piccole - come madre natura le ha mandate anche quest'anno - con il mese di dicembre le arance siciliane cominciano a raggiungere la maturazione, pronte con il loro straordinario carico di vitamine e minerali a garantire un quotidiano pieno di energia e salute.

*"Un'eccellente ricarica sana e naturale - commenta **Federica Argentati**, agronomo e presidente del **Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia**" - ideale per rafforzare il sistema immunitario di adulti e bambini in questo difficile inverno sotto il segno del Covid. Proprio il consumo di agrumi, durante la prima ondata di pandemia, ha registrato una significativa*



ARTICOLI RECENTI

Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, piene di energia arrivano le arance naturale difesa immunitaria

Zavattini Live. Film e autori da non perdere di vista, il programma di dicembre

A Palermo il 4 dicembre presentazione del volume "Mi prendo il mondo ovunque sia" di Letizia Battaglia, edizioni Einaudi

Mobilità, più vicina fusione società unica Amt-Sostare (AMTS)

Denunciato dagli agenti delle Volanti per furto aggravato, ricettazione e detenzione di arnesi atti allo scasso

IL MIO AMAZON

amazon.it
MADE
in

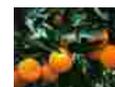
META

Accedi

Feed dei contenuti

Feed dei commenti

WordPress.org



Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, piene di energia arrivano le arance naturale difesa immunitaria

3 Dicembre 2020 0

impennata, con un boom di richieste in Italia e all'estero: un segnale che reputo positivo e che conferma una crescente sensibilità dei consumatori verso prodotti naturalmente ricchi di principi nutritivi in grado di potenziare le difese immunitarie".

Federica Argentati

Ma, accanto a consumatori consapevoli e sempre più alla ricerca di prodotti della terra sani e genuini, ce ne sono altri ancorati all'idea che per essere buona, un'arancia, debba avere una certa pezzatura.

*"Da anni - spiega **Argentati** - i produttori della filiera siciliana lamentano una incomprensibile, dal loro punto di vista, propensione del consumatore per le arance di calibro maggiore. Una convinzione dovuta, evidentemente, ad un'immagine ormai stereotipata del frutto, senza considerare che un albero produce frutti sì di varie dimensioni ma identici da un punto di vista organolettico e nutrizionale. Grande "buona" e piccola "meno buona"? Assolutamente no. Semmai le arance di più piccolo calibro hanno un valore aggiunto non di poco conto sotto il profilo della fruizione: sono infatti più adatte ad essere spremute a casa, negli uffici, negli ospedali, nelle università ed ovunque ci sia una spremiagrumi automatica o manuale. Se è legittimo e ragionevole considerare i tempi e le fasi della natura che 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, e delle sue proprietà organolettiche e nutrizionali. Così come non possiamo pensare che valgano molto meno: i costi della filiera sono gli stessi, sia per le arance piccole sia per quelle più grandi".*

Intanto da qualche settimana banconi dei mercati all'aperto e carrelli si colorano di arancione con i primi agrumi siciliani: dopo le reticelle di **navel**, i primi freddi che hanno appena imbiancato la cima dell'Etna - e fatto precipitare le temperature nella Sicilia orientale - lasciano ipotizzare come imminente, forse già sotto Natale insieme ai **mandarini**, la naturale pigmentazione delle **arance rosse: le tarocco, moro e sanguinello** storicamente coltivate nella Piana di Catania, nel perimetro che include le province di Siracusa ed Enna. Il raccolto, confermano agronomi e produttori della **Sicilia, la più grande regione agrumetata d'Italia e prima nella classifica italiana per la produzione di agrumi bio (61%)**, si annuncia generoso in termini qualitativi ed è caratterizzato anche da frutti di calibro medio-piccolo come conseguenza del lungo periodo di siccità vissuto nella primavera e nell'estate scorsa dalle campagne siciliane. Una carenza d'acqua che, in natura, si traduce in un raccolto di arance dalla polpa più dolce e zuccherina che rende ancora più irresistibile il piacere di gustarle ad ogni pasto per accantonare preziose riserve di vitamina C: a spicchi o spremute, a merenda o a fine pasto, oppure molto più spesso a insalata, condite con olio extravergine d'oliva, come vuole la tradizione siciliana.

Sotto il profilo nutrizionale, l'arancia è un naturale concentrato di elementi che potenziano il sistema immunitario, oggetto di continue indagini nel mondo della ricerca scientifica per le sue proprietà salutari: è un frutto molto ricco di acqua (87,2 grammi) e contiene sotto forma di zuccheri semplici 7,8 grammi di carboidrati; zero grassi e zero colesterolo; 1,6 grammi di fibra e ancora potassio, calcio, fosforo, sodio, vitamina A e carotenoidi. L'arancia è soprattutto il frutto simbolo della vitamina C, un antiossidante naturale che rafforza le difese dell'organismo: ne contiene in media 45mg, ossia circa la metà della dose giornaliera consigliata. Basso infine l'apporto calorico: 100 grammi di polpa apportano 40 kcal all'organismo.

DISTRETTO PRODUTTIVO AGRUMI DI SICILIA. E' una libera aggregazione di imprese con l'obiettivo di riunire e valorizzare, con il brand Sicilia, tutte le tipologie di agrumi di qualità, freschi e trasformati, prodotti nell'isola e di poter, quindi, elaborare e condividere strategie comuni a sostegno dell'intera filiera agrumicola siciliana in termini di produzione, commercializzazione e trasformazione in Italia ed all'estero.

Il nuovo Patto di sviluppo del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia - "documento programmatico triennale, che evidenzia le azioni che il distretto propone di attuare per lo sviluppo della propria realtà produttiva", è stato condiviso e sottoscritto da 53 imprese della filiera agrumicola siciliana (singole e associate, OP, Consorzi di tutela Dop e Igp, etc.),



Zavattini Live. Film e autori da non perdere di vista, il programma di dicembre

3 Dicembre 2020 0



A Palermo il 4 dicembre presentazione del volume "Mi prendo il mondo ovunque sia" di Letizia Battaglia, edizioni Einaudi

3 Dicembre 2020 0



Mobilità, più vicina fusione società unica Amt-Sostare (AMTS)

3 Dicembre 2020 0



Denunciato dagli agenti delle Volanti per furto aggravato, ricettazione e detenzione di arnesi atti allo scasso

3 Dicembre 2020 0



Mobilità, più vicina fusione società unica Amt-Sostare (AMTS)

La mobilità del capoluogo etneo e tutti i servizi connessi, dalla prossima primavera del 2021, verranno gestiti da un unico soggetto che si chiamerà "Azienda [...]"

che hanno aderito al Distretto in qualità di soci del Consorzio di Distretto, e da 32 enti (Enti Locali e Territoriali, Istituzioni pubbliche, Enti di ricerca, rappresentanze agricole, etc.) in qualità di partner del Distretto. Sito web: www.distrettoagrumidisicilia.it

0 SHARES | FACEBOOK

DISTRETTO PRODUTTIVO AGRUMI DI SICILIA

« PREVIOUS
 Zavattini Live. Film e autori da non perdere di vista, il programma di dicembre

DIVENTA IL PRIMO A COMMENTARE

Lascia un commento

L'indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome*

E-Mail*

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

INVIA COMMENTO

MOVIMENTI CULTURALI



TICKETONE



IBS



TEATRO



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Copyright © 2020 | WordPress Theme by MH Themes

Ok

149083

AGROMERCATI

● CAMPAGNA COMMERCIALE 2020-2021

Buone prospettive per gli agrumi siciliani

di **Giuseppe Modica**

Bastava solo qualche pioggia in più a fine estate/inizio autunno per poter definire perfetta la nuova campagna agrumicola siciliana.

In tutti i principali areali produttivi dell'Isola viene infatti stimato un considerevole incremento delle quantità rispetto alla precedente annata (+20-30%), ma anche un sensibile aumento della media dei frutti di piccolo calibro. Buona ovunque la qualità organolettica.

«Se il tempo ritornerà nei binari della normalità – sostiene **Gerardo Diana**, agricoltore della Piana di Catania e presidente della Sezione economica nazionale dell'agrumicoltura di Confagricoltura – le produzioni tardive potrebbero non risentire eccessivamente dei problemi di accrescimento che invece hanno interessato le varietà primaticce».

Una campagna, quella che ha appena aperto i battenti, che dovrà fare nuovamente i conti con l'emergenza Covid e con tutto quello che ciò comporta in termini di rispetto delle regole per il distanziamento sociale valide per tutti i soggetti operanti all'interno della filiera. Anche per questa ragione e in attesa di chiarezza sul terreno della logistica a livello nazionale ed europeo le operazioni commerciali in campagna viaggiano, per il momento, a scartamento ridotto.

«Per gli agrumi – sottolinea ancora Diana – siamo abbastanza certi che si possa verificare una crescita dei consumi, così come già avvenuto durante il lockdown nazionale, dove nel periodo tra gennaio e giugno il comparto della frutta ha fatturato alla distribuzione l'11,1% in più rispetto al primo semestre del 2019. A trainare verso l'alto la domanda sono stati proprio gli agrumi che hanno segnato un +20% in termini di valore delle vendite. A fron-

Attesi un sensibile incremento del raccolto (+20-30%) rispetto al 2019 e una ripresa dei prezzi all'origine. Tanti i frutti di piccolo calibro

te di questo significativo balzo in avanti va comunque precisato che sull'altro piatto della bilancia, ovvero quello dei costi, sono aumentati quelli relativi alla raccolta, lavorazione e sanificazione oltre a una generale riduzione della produttività».

Problema tristezza per le arance

Per il comparto delle arance continuano a diminuire gli ettari in produzione (poco meno di 53.000) a causa dell'avanzata del virus della «tristezza».

L'unico rimedio contro questa epidemia è l'espianto e il successivo reimpianto con portainnesti resistenti.

Da quando questo virus esotico ha fatto la sua comparsa nell'Isola più di 15.000 ettari sono già stati reimpiantati, pari a circa un terzo della superficie ancora da riconvertire.



A causa delle norme per l'emergenza Covid sono aumentati i costi di raccolta, lavorazione e sanificazione

Per evitare l'ingresso di nuove fitopatie sul territorio nazionale Diana, nei giorni scorsi, è tornato a chiedere maggiori controlli alle frontiere dopo che, in Sicilia prima e in Campania dopo, sono sbarcate partite di arance sudamericane contagiate dal fungo patogeno Guignardia, principale responsabile della cosiddetta macchia nera degli agrumi (Citrus Black Spot).

«Anche quest'anno – conferma **Giovanni Selvaggi**, presidente appena riconfermato del Consorzio Arancia Rossa di Sicilia igp – le operazioni di raccolta delle arance a polpa rossa inizieranno con un leggero ritardo causato dal clima, ancora abbastanza mite. Sotto il vulcano la pigmentazione naturale dei frutti si ottiene grazie all'elevata escursione termica e con temperature notturne che di norma, in questo periodo, dovrebbero essere inferiori a 10 °C».

Il Consorzio, a cui aderiscono oltre 600 soci fra produttori e confezionatori per un totale di circa 6.500 ettari di aranceti delle varietà Tarocco, Moro e Sanguinello, rilascia la propria certificazione, e quindi l'utilizzo del marchio igp, ai prodotti freschi e semilavorati destinati alla preparazione di bevande, integratori alimentari, granite, panettoni e colombe pasquali, marmellate, biscotti, bitter e integratori alimentari.

Tra le iniziative messe in cantiere dalla nuova dirigenza dell'organismo di tutela la revisione del disciplinare di produzione, per renderlo più rispondente alle mutate esigenze commerciali, e la definizione di un nuovo patto con la gdo, a cui è destinato quasi l'80% del prodotto a marchio igp, per cercare di evitare il «sottocosto» a questa eccellenza siciliana unica nel suo genere.

In riferimento alla nuova emergenza sanitaria Selvaggi indica in circa 0,18 euro/kg il costo per la raccolta delle arance, un costo quasi raddoppiato rispetto al recente passato a causa dei maggiori oneri riguardanti il trasporto del personale, il distanziamento e i presidi sanitari da dare in dotazione.

Memore delle procedure attuate per cercare di esportare l'arancia rossa in Cina, progetto per il momento accantonato a causa del Covid, il presidente del Consorzio ritiene indispensabile che l'Unione europea renda obbligatorio il cold treatment per tutti gli agrumi importati sul territorio comunitario: «Non ha senso – sostiene Selvaggi – che gli europei per esportare all'estero siano tenuti a questo obbligo, non previsto

AGROMERCATI

invece per la merce che importiamo».

La blockchain «dApp»

Nei giorni scorsi il Distretto Agrumi di Sicilia ha ufficializzato la messa a disposizione, a titolo gratuito per tutte le aziende associate, dell'applicazione blockchain «dApp».

Si tratta di un registro informatico condiviso e immutabile per la tracciabilità delle transazioni. «Con questa iniziativa realizzata in collaborazione con la società Foodchain - ha sottolineato Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi - intendiamo dotare la nostra filiera di uno strumento tecnologico avanzato in grado di dialogare con altre piattaforme e con gli enti certificatori del prodotto. Un passo importante nell'ambito della nuova strategia comunitaria Farm to Fork (dal produttore al consumatore)».

Buona pezzatura per i mandarini

Stesso segno positivo (+20-30%) viene segnalato in provincia di Palermo per i volumi produttivi del mandarino,

L'AGRUMICOLTURA SICILIANA IN CIFRE

Secondo le ultime rilevazioni sono poco meno di 90.000 gli ettari di agrumeti presenti in Sicilia.

Il grosso della produzione è costituito dalle arance che coprono 53.000 ettari, seguono i limoni con 25.000 ettari, mandarini con 5.000, clementine e altre varietà con 5.000 ettari.

Le province più agrumetate sono quelle di Catania (40.000 ettari), Siracusa (28.000) e Messina (10.000) che insieme rappresentano l'86,6% della superficie complessiva regio-

nale. Il fatturato globale, generato nelle annate di carica, è superiore al miliardo di euro.

Le prime varietà siciliane a entrare nel circuito commerciale sono le clementine e le arance Naveline. Tra dicembre e marzo è poi la volta delle arance Washington Navel, Moro e di quelle a polpa rossa.

Il sipario si chiude a giugno con la raccolta delle ultime partite di arance Valencia. Tra dicembre e i primi di aprile è infine il turno dei mandarini,avana e tardivi di Ciaculli. G.Mo.

avana e tardivo di Ciaculli.

«A differenza delle arance - ci spiega Carlo Li Castri, presidente della cooperativa «Il Mandarino» - la produzione non presenta problemi di pezzatura, in quanto nell'intero comprensorio è ormai consolidata la pratica culturale del diradamento dei frutti. Con il clima tornato negli argini della normalità anche la qualità promette bene, con frutti in grado di garantire il giu-

sto mix tra acidità e zuccheri».

Alla luce di quanto avvenuto nel recente passato la componente agricola siciliana è pronta a scommettere su una ripresa dei prezzi all'origine e su una campagna senza eccessivi intoppi per quel che riguarda lo sbocco verso i mercati tradizionali, nazionali ed esteri.

Giuseppe Modica

AGROMERCATI
Buone prospettive per gli agrumi siciliani
Attori un cruciale apporto dal raccolto (+20-30%) rispetto al 2019

AGROMERCATI
L'AGRUMICOLTURA SICILIANA IN CIFRE
La blockchain «dApp»
BIOSUMPLANTI

149083



Arance: Distretto agrumi, in Sicilia più piccole e più buone

 AUTHOR REDAZIONE  PUBLISHED 3 DICEMBRE 2020  COMMENTS 0

CATANIA, 03 DIC - Il raccolto di arance tipiche siciliane nella Piana di Catania, la più grande regione agrumetata d'Italia e prima nella classifica italiana per la produzione di agrumi biologici con il 61%, si annuncia generoso in termini qualitativi ed è caratterizzato anche da frutti di calibro medio-piccolo come conseguenza del lungo periodo di siccità vissuto nella primavera e nell'estate scorsa dalle campagne dell'isola. Ma mantenendo inalterate le loro proprietà organolettiche.

E' la previsione del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia sottolineando che "la carenza d'acqua che, in natura, si traduce in un raccolto di arance dalla polpa più dolce e zuccherina rende ancora più irresistibile il piacere di gustarle ad ogni pasto per accantonare preziose riserve di vitamina C: a spicchi o spremute, a merenda o a fine pasto, oppure molto più spesso a insalata, condite con olio extravergine d'oliva, come vuole la tradizione siciliana" "Un'eccellente ricarica sana e naturale - commenta Federica Argentati, agronomo e presidente del Distretto - ideale per rafforzare il sistema immunitario di adulti e bambini in questo difficile inverno sotto il segno del Covid. Proprio 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: un segnale che reputo positivo e che conferma una crescente sensibilità dei consumatori verso prodotti naturalmente ricchi di principi nutritivi in grado di potenziare le difese immunitarie". Sotto il profilo nutrizionale, l'arancia è un naturale concentrato di elementi che potenziano il sistema immunitario, oggetto di continue indagini nel mondo della ricerca scientifica per le sue proprietà salutari. (ANSA).

 TAGS DISTRETTO PRODUTTIVO AGRUMI SICILIA  CATEGORY APERTURA, DISTRETTI INDUSTRIALI, ECCELLENZE SICILIANE, NEWS, PRIMO PIANO, SICILIA IMPORT-ESPORT  VIEWS 22

INPRESS



ARTICOLI RECENTI

Arance: Distretto agrumi, in Sicilia più piccole e più buone
Finanziamenti Simest: dal 9 dicembre anche ad Enti Fiera e imprese organizzatrici
La tunisina Nabila Hamza e Leoluca Orlando insigniti del Premio Nord-Sud 2019
Dalla Regione risorse per 6mln di euro ad Associazioni e Fondazioni
Consorzio Doc Sicilia, produzione torna a salire

CERCA ARTICOLI

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email *



MEDIA PARTNER



Share this post:



REDAZIONE



Finanziamenti Simest: dal 9 dicembre anche ad Enti Fiera e imprese organizzatrici

FARMACIE



RELATED POSTS

PERSONAGGI

Chi e' Mattarella: siciliano Dc, dalla morte di Piersanti alle riforme

31 GENNAIO 2015

APERTURA

Fra la Libia e l'Italia esiste solo una strada: la cooperazione, a partire dalla pesca e dall'agricoltura"

5 MAGGIO 2015

NEWS

In Sicilia l'export in netta crescita, +15% nel 2018

15 MARZO 2019

MERCATI ESTERI

Vino: in Sicilia si brinda, meno produzione ma qualità eccellente

21 OTTOBRE 2014

NEWS

Settimana italiana a Francoforte tra cultura e gastronomia

31 AGOSTO 2014

NEWS

Quirinale, il giuramento di Mattarella come presidente della Repubblica

2 FEBBRAIO 2015

BREVI

Carlino (Distretto Pesca) su richiusura Tonnara di Favignana

2 GIUGNO 2019

Migranti, la Sea Watch sfida Salvini ed entra in acque italiane

18 MAGGIO 2019

Eletto il Consiglio del Corpo Consolare di Palermo

4 MARZO 2019

0 COMMENTS



No comments!

There are no comments yet, but you can be first to comment this article.

NEWSDESIGN



LEAVE REPLY

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Comment:*

Your comment..

Name:*

Name..

E-mail:*

E-mail..

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito)

SEGUICI



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy.

Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy.

Cliccando sul pulsante "accetto" o scorrendo questa pagina accetti all'uso dei cookie.

accetto



03 dicembre 2020

MENU

Cerca...



HOME NEWS AGENDA MULTIMEDIA PERSONAGGI CULTURA L'ISOLA CREATIVA SICILIA BEDDA SICILIA DOCET

DE GUSTIBUS SICILIANAMENTE ABBONAMENTI ACCOUNT

E' tempo di arance, naturali alleate delle difese immunitarie

Redazione SicilyMag 3 Dicembre 2020 17:15

TUTTO FA PANZA Con il mese di dicembre le arance siciliane cominciano a raggiungere la maturazione. Medie o piccole che siano, hanno tutte uno straordinario carico di vitamine e minerali a garantire un quotidiano pieno di energia e salute

Grandi, medie o piccoline – come madre natura le ha mandate anche quest'anno – **con il mese di dicembre le arance siciliane cominciano a raggiungere la maturazione**, pronte con il loro straordinario carico di vitamine e minerali a garantire un quotidiano pieno di energia e salute.

«Un'eccellente ricarica sana e naturale – commenta **Federica Argentati, agronomo e presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia** – ideale per rafforzare il sistema immunitario di adulti e bambini in questo difficile inverno sotto il segno del Covid. Proprio 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: un segnale che reputo positivo e che conferma una crescente sensibilità dei consumatori verso prodotti naturalmente ricchi di principi nutritivi in grado di potenziare le difese immunitarie».

«La Sicilia è l'ultimo luogo autentico d'Europa»

Salvo Fallica

La scrittrice Alice Giménez-Bartlett



«Sicilia strategica per gli Usa, periferica in Europa»

Salvo Fallica

"Atlante del mondo che cambia" di Maurizio Molinari, direttore di "Repubblica"



«Vi racconto Ficarra e Picone»

Lavinia D'Agostino

La giornalista Ornella Sgroi pubblica il primo libro sul cinema della coppia di comici



Yilmaz Tutan: «Dopo 25 anni mi sento siciliano al 98%»

Federica Duello

Dalla Turchia con amore, il fratello catanese venuto dalla Cappadocia



Chi si abbona è premiato

Redazione SicilyMag

La promozione per i neo abbonati a SicilyMag





Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia

Ma, accanto a consumatori consapevoli e sempre più alla ricerca di prodotti della terra sani e genuini, ce ne sono altri ancorati all'idea che per essere buona, un'arancia, debba avere una certa pezzatura. «Da anni – spiega Argentati – i produttori della filiera siciliana lamentano una incomprensibile, dal loro punto di vista, propensione del consumatore per le arance di calibro maggiore. Una convinzione dovuta, evidentemente, ad un'immagine ormai stereotipata del frutto, senza considerare che **un albero produce frutti sì di varie dimensioni, ma identici da un punto di vista organolettico e nutrizionale.** Grande “buona” e piccola “meno buona”? **Assolutamente no.** Semmai le arance di più piccolo calibro hanno un valore aggiunto non di poco conto sotto il profilo della fruizione: sono infatti più adatte ad essere spremute a casa, negli uffici, negli ospedali, nelle università ed ovunque ci sia una spremiagrumi automatica o manuale. Se è legittimo e ragionevole considerare i tempi e le fasi della natura, che 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 formamentis – un requisito indicativo della qualità dell'agrume, e delle sue proprietà organolettiche e nutrizionali.** Così come non possiamo pensare che valgano molto meno: i costi della filiera sono gli stessi, sia per le arance piccole sia per quelle più grandi».



I BLOG DI SICILY MAG



Plausi e botte

Antonio Di Grado

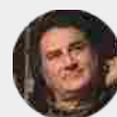
Amo i western, dove il mito mendace della frontiera diventa leggenda



Momenti di Parole

Daniela Robberto

Arianna, sedotta e abbandonata, e gli scrupoli di Teseo



GNC Dixit

Gianni Nicola Caracoglia

Caro Babbo Natale ci regali cinema e teatri aperti per Natale?



La piuma bianca

Sergio Mangiameli

Ultima tenerezza

Intanto da qualche settimana banconi dei mercati all'aperto e carrelli si colorano di arancione con i primi agrumi siciliani: dopo le reticelle di navel, i primi freddi che hanno appena imbiancato la cima dell'Etna – e fatto precipitare le temperature nella Sicilia orientale – lasciano ipotizzare come imminente, forse già sotto Natale insieme ai mandarini, la naturale pigmentazione delle arance rosse: le **tarocco, moro e sanguinello storicamente coltivate nella Piana di Catania**, nel perimetro che include le provincie di Siracusa ed Enna. Il raccolto, confermano agronomi e produttori della Sicilia, la più grande regione agrumetata d'Italia e prima nella classifica italiana per la produzione di agrumi bio (61%), si annuncia **generoso in termini qualitativi ed è caratterizzato anche da frutti di calibro medio-piccolo** come conseguenza del lungo periodo di siccità vissuto nella primavera e nell'estate scorsa dalle campagne siciliane. Una carenza d'acqua che, in natura, si traduce in un raccolto di arance dalla polpa più dolce e zuccherina che rende ancora più irresistibile il piacere di gustarle ad ogni pasto per accantonare preziose riserve di vitamina C: a spicchi o spremute, a merenda o a fine pasto, oppure molto più spesso a insalata, condite con olio extravergine d'oliva, come vuole la tradizione siciliana.

Sotto il profilo nutrizionale, l'arancia è un naturale concentrato di elementi che potenziano il sistema immunitario, oggetto di continue indagini nel mondo della ricerca scientifica per le sue proprietà salutari: è un frutto molto ricco di acqua (87,2 grammi) e contiene sotto forma di zuccheri semplici 7,8 grammi di carboidrati; zero grassi e zero colesterolo; 1,6 grammi di fibra e ancora potassio, calcio, fosforo, sodio, vitamina A e carotenoidi. L'arancia è soprattutto il frutto simbolo della vitamina C, un antiossidante naturale che rafforza le difese dell'organismo: ne contiene in media 45mg, ossia circa la metà della dose giornaliera consigliata. Basso infine l'apporto calorico: 100 grammi di polpa apportano 40 kcal all'organismo.

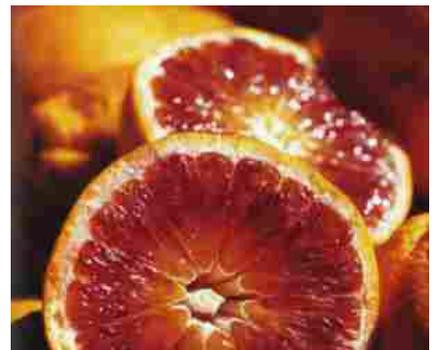


Il **Distretto produttivo agrumi di Sicilia è una libera aggregazione di imprese** con l'obiettivo di riunire e valorizzare, con il brand Sicilia, tutte le tipologie di agrumi di qualità, freschi e trasformati, prodotti nell'isola e di poter, quindi, elaborare e condividere strategie comuni a sostegno dell'intera filiera agrumicola siciliana in termini di produzione, commercializzazione e trasformazione in Italia ed all'estero. Il nuovo Patto di sviluppo del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia – “documento programmatico triennale, che evidenzia le azioni che il distretto propone di attuare per lo sviluppo della propria realtà produttiva”, è stato

LEGGI ANCHE:



Le arance catanesi in tutti McDonald's italiani



Agrumi di Sicilia contro i malesseri di stagione



Nasce Fud On, il laboratorio creativo di Fud Bottega Sicula



Dal Cous Cous Fest un messaggio di pace per la Terra Santa

condiviso e sottoscritto da 53 imprese della filiera agrumicola siciliana (singole e associate, OP, Consorzi di tutela Dop e Igp, etc.), che hanno aderito al Distretto in qualità di soci del Consorzio di Distretto, e da 32 enti (Enti Locali e Territoriali, Istituzioni pubbliche, Enti di ricerca, rappresentanze agricole, etc.) in qualità di partner del Distretto.

Tutto fa panza 206 agrumi di sicilia 1 arance 5 Arance di sicilia 1 dicembre 1
 Difese Immunitarie 2 Distretto produttivo agrumi di Sicilia 1



<https://www.sicilymag.it/e-tempo-di-arance-naturali-alleate-delle-difese-immunitarie.htm>

REDAZIONE SICILYMAG



COMMENTI Post: 0

Lascia un commento

Devi essere connesso per inviare un commento. [Clicca qui per effettuare il login.](#)

SicilyMag è un web magazine che nel suo sottotestata “tutto quanto fa Sicilia” racchiude la sua mission: racconta quell’Isola che nella sua capacità di “fare”, realizzare qualcosa, ha il suo biglietto da visita. SicilyMag ha nell’approfondimento un suo punto di forza, fonde la velocità del quotidiano e la voglia di conoscenza del magazine che, seppur in versione digitale, vuole farsi leggere e non solo consultare.

Per fare questo, per permettere un giornalismo indipendente, un’informazione di qualità che vada oltre l’informazione usa e getta, è necessario un lavoro difficile e il contributo di tanti professionisti. E il lavoro in quanto tale non è mai gratis. Quindi se ci leggi, se ti piace SicilyMag, diventa un sostenitore [abbonandoti](#) o effettuando una donazione con il pulsante qui di seguito. SicilyMag, tutto quanto fa la Sicilia... migliore.

Donazione



Alla ricerca della felicità (a tavola) con le Soste di Ulisse



L'Aranci Monamour di Pietro D'Agostino conquista l'Italian Gourmet di Milano