

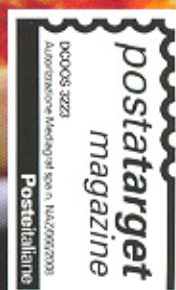
# Pizza e pasta *italiana*

NUMERO 1 GENNAIO 2012  
ANNO XXIII

**80.000** COPIE  
DISTRIBUITE OGNI MESE



[www.pizzaepastaitaliana.it](http://www.pizzaepastaitaliana.it)



Contiene I. P.





**NELL'AGRIGENTINO  
SI PRODUCONO  
LE RIBERELLA, ARANCE  
CHE STANNO CONQUISTANDO  
IL GUSTO DEGLI EUROPEI**

*di Giuditta Lagonigro*



## Le Splendide Arance di Ribera Dop

Se tingessimo la cartina geografica dell'Italia con i colori dei prodotti della terra di cui ciascuna regione va fiera, otterremmo una tavolozza con sfumature di tale varietà e intensità da rappresentare essa stessa un'opera d'arte. Forse è diventato di moda conversare di cibo e dintorni ma quando si affronta l'argomento con approfondimenti e ricerche si riesce ad ottenere un risultato pari a una lezione di storia e geografia. Non si può prescindere infatti dal legame che un prodotto ha con il suo territorio, non si può non risalire alle sue origini, all'evoluzione delle colture e a chi se ne prende cura. Da qui la maggiore conoscenza se non la scoperta di tutto un popolo. Questa persuasione ha trovato nuova conferma arrivando a Ribera, nell'Agrigentino, una delle capitali delle arance siciliane. Ribera è il paradiso delle arance e, con l'aiuto del Presidente del Consorzio Tutela Arancia di Ribera Dop, Giuseppe Pasciuta, ho voluto meglio conoscere la produzione locale, apprezzata in tutta Europa.

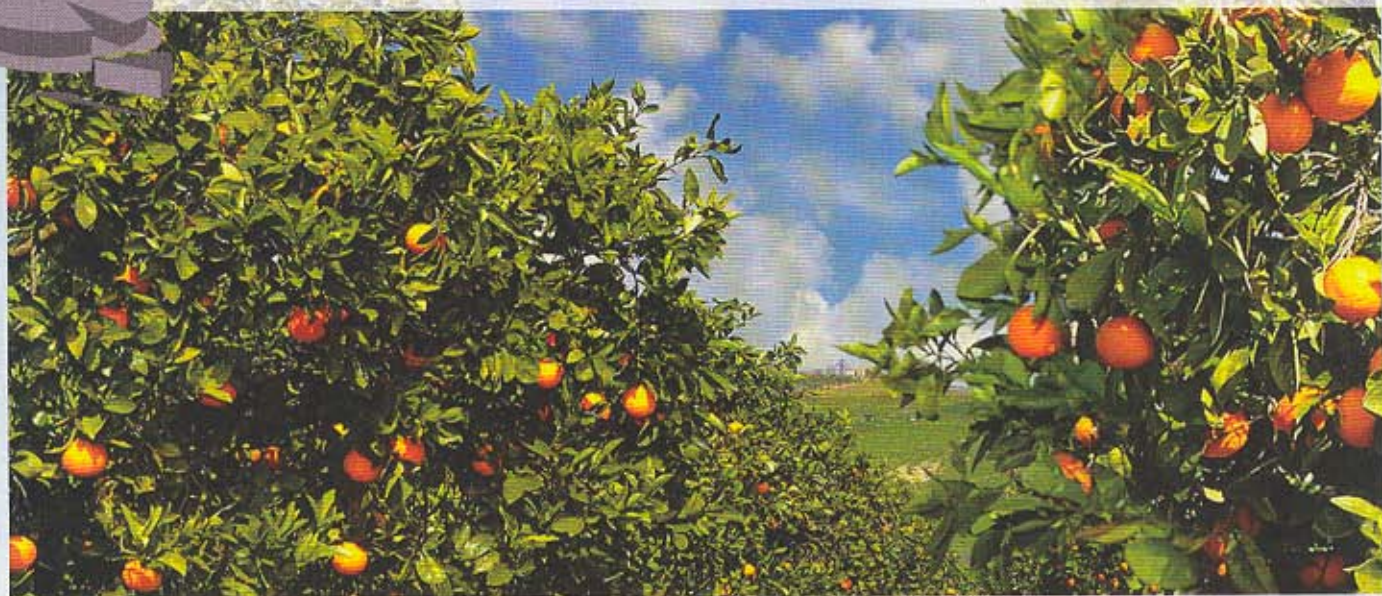
"Gli agrumi venivano coltivati nelle nostre valli, ci dice il dott. Pasciuta, già agli inizi dell'800.

Solamente nel 1930 con l'introduzione della cultivar Brasiliano prima e Washington navel, comincia una lenta ma continua espansione delle superfici coltivate ad agrumeto. Motivo principale di questo cambiamento sono le eccezionali qualità raggiunte da queste cultivar in queste valli e il successo nei mercati regionali e nazionali, passando dai 300 ettari ai 6000 circa attuali. La produzione inizia nella prima decade di novembre con la varietà Navelina e prosegue, da dicembre fino a fine maggio, con la varietà Brasiliano e Washington Navel. Entrambe le varietà appartengono al gruppo delle varietà ombelicali, caratterizzate dalla presenza nella parte basale di una sorta di ombelico detto, per l'appunto, "navel". Il frutto è sferico, colore arancio, pezzatura medio-grossa. La polpa è fine e soda, senza semi, croccante e dal gusto gradevolissimo, con una consistenza tale che le vescicole contenenti il succo si dissolvono in bocca, lasciando pochi residui membranosi. Queste caratteristiche la rendono unica, infatti è l'unico agrume al mondo con la DOP. Un'altra importante particolarità di questo territorio è









quella di aver dato i natali naturalmente ad una varietà bionda di tipo vaniglia, cioè a bassissima acidità senza semi denominata Vaniglia apireno di Ribera.”

E ho un'altra curiosità: può darci alcuni dati sul contributo delle arance all'economia della zona? “Ci sono 3000 produttori, 60 milioni di euro di fatturato e altrettanti derivano dall'indotto, 14 i comuni dell'agrigentino appartenenti all'area consortile (ricordo che Agrigento è tra le ultime province italiane per reddito pro capite) la cui principale risorsa è costituita dalla coltivazione dell'arancio. I positivi dati degli ultimi anni che si traducono sostanzialmente nell'aumento dei prezzi all'origine ci stimolano a continuare a percorrere la strada della qualità e di una migliore organizzazione commerciale.”

Qualche informazione, infine, sulle tecniche di raccolta e sulle caratteristiche di queste arance. “Le arance, ci dice ancora il Presidente del Consorzio, una volta raccolte a mano, vengono poste in cassette e portate al punto di selezione, da novembre, inizio della raccolta, a fine aprile. Il passaggio successivo è il prelavaggio con spazzole, poi la rifinitura con spugne. Dopo essere state asciugate in un'altra vasca passano su un nastro trasportatore per essere selezionate da una telecamera digitale che ne stabilisce la pezzatura e le dirotta in apposite cassette, a seconda della destinazione: industria, spremitura, tavola.

Con una successiva selezione manuale le arance vengono preparate per la distribuzione, con bollino e confezionamento, pronte per essere gustate in tutta la loro bontà. L'arancia di Ribera è ricca di componenti nutrizionali che sono un toccasana per la nostra salute, contiene, infatti, vitamina A, B1, B2, C insieme a zuccheri e sali minerali. Svolge una funzione protettiva del sistema immunitario e soprattutto può essere consumata in tutta la sua interezza. La coltivazione biologica infatti non intacca minimamente i pomi dei quali può essere consumata anche la buccia. Infinite le preparazioni a cui l'arancia di Ribera può dare quel tocco in più che fa la differenza. Bibite, primi piatti, pesce, tutto acquista un gusto irripetibile. I dolci e i gelati poi sono l'appagamento dei sensi! Per quanto le arance di Ribera siano facilmente reperibili conviene andarle a gustare in loco, seguendo l'inebriante profumo delle zagare. Sarà l'occasione per conoscere una Terra per certi versi tormentata, ma con un patrimonio umano, storico, culturale e naturalistico di assoluto interesse.”

Ci piace sottolineare come, anche attraverso la storia delle arance di Ribera Dop, si sta scoprendo sempre più in Italia la voglia di qualificare e specializzare le produzioni agroalimentari, per offrire ai consumatori italiani ed esteri dei prodotti di assoluta qualità, che onorano il Paese che li produce e soddisfano quanti li acquistano e li consumano.





## LA RICETTA

### RIBERELLA QAS'AT

(RICETTA DI ANNA MARIA AMARI DI RIBERA)

**Ingredienti:** 500 g di ricotta di pecora, 125 g di zucchero, 150 g di cioccolato amaro, 200 g di arance candite, la rapatura di un'arancia, un pizzico di cannella, rum e succo d'arancia per inzuppare.

**Per il Pan di Spagna:** 320 g di farina 00, 320 g di zucchero, 4 uova, 175 g di olio extravergine di oliva, il succo e la rapatura di 2 arance, 1 bustina di lievito, un pizzico di sale.

**Per la Pasta reale:** 500 g di farina di mandorle, 375 g di zucchero a velo, mezza tazzina di miele, 55 g di acqua, vaniglia in polvere, la rapatura di un'arancia, colori alimentari vegetali.

Con gli ingredienti indicati prepara il pan di Spagna, una volta pronto foderà con esso uno stampo, inzuppandolo con rum, succo d'arancia e zucchero.

In una tazza mescola la ricotta con lo zucchero, il cioccolato amaro e pezzetti e rapatura di arancia candita e versa il composto ottenuto nello stampo.

Ritaglia un disco di pan di Spagna e ricopri lo stampo, inzuppa il disco con succo d'arancia e rum e poni in frigo per almeno due ore.

Impasta la Pasta reale e stendila con il mattarello tra due fogli di pellicola trasparente.

Togli lo stampo dal frigo e capovolgi il contenuto su un piatto, quindi ricopri il dolce con la pasta reale, facendola aderire bene e tagliando la pasta in eccesso.

Decora a piacere.

