

**MADE IN ITALY**

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

# Arance di Ribera

**DOLCI, MORBIDE E SENZA  
SEMI, HANNO LA POLPA  
BIONDA E CARNOSA, IDEALE  
PER L'USO IN CUCINA**

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricette di Livia Sala,  
scelta del vino di Sandro Sangiorgi

A Ribera, la “città delle arance”, le chiamano brasiliane, e la domanda sorge spontanea: come mai in Sicilia, regina degli agrumi, si coltivano frutti di origine sudamericana? Eppure queste arance bionde e senza semi, uniche in Europa ad avere ottenuto la Dop, arrivarono nell'isola proprio dal Brasile: alcuni agricoltori, negli Anni '30, portarono le prime piante da Palermo a Ribera, e da allora il legame con il territorio agrigentino è diventato indissolubile. Merito dell'ambiente naturale, clima, terreno e acqua, ma anche, come sottolinea il disciplinare di produzione, della “sapienza dell'uomo nel coltivare e curare gli aranceti nel rispetto delle tradizioni e culture locali”. I nuovi aranci si acclimatarono perfettamente nel territorio riberese, sostituendo varietà più antiche già presenti, e oggi sono circa 4mila le aziende che le coltivano.

> segue a pag. 108



> segue da pag. 107

Le varietà sono tre, Brasiliana, Washington Navel e Navelina, con una lunga stagione che va dai primi di novembre (Navelina) fino a maggio. Caratteristica delle arance è di essere “ombelicate”, cioè con il polo opposto al picciolo a forma di ombelico (in inglese navel): è perché all’interno dell’agrume si nasconde un doppio frutto, più piccolo e dolce di quello principale. La buccia è color arancio uniforme, di medio spessore e non trattata con cere e conservanti chimici dopo la raccolta ma solo lavata con acqua potabile; la polpa, a differenza delle arance rosse di Sicilia del catanese, è bionda e naturalmente senza semi, molto succosa (resa in succo fino al 40%) e soda. Quest’anno i preziosi agrumi verranno celebrati con la neonata Sagra dell’arancia di Ribera Dop - Ribarella Winter Food Festival, che si svolgerà dal 6 all’8 dicembre con degustazioni, showcooking, incontri e spettacoli ([aranciadiriberadop.it](http://aranciadiriberadop.it)).

## A tutto pasto

Polpa carnosa con una percentuale di succo ideale per la masticazione e priva di semi; pellicine interne così delicate e leggere da sciogliersi in bocca; perfetto equilibrio fra dolcezza (residuo zuccherino del 12%) e acidità nel gusto e nell’aroma; grande digeribilità. Sono queste le caratteristiche che rendono l’arancia di Ribera ideale per un consumo da pasto, anche per i bambini e per chi, soprattutto la sera, ha problemi di digestione. Ma anche per “andare alla conquista a tutto tondo del menu”, come scrive Martino Ragusa, gastronomo e scrittore siciliano, nel suo opuscolo *Le Ricette con l’Arancia di Ribera Dop*. Tra le sue proposte il matrimonio con gli ortaggi (carciofi, cipolla rossa, radicchio, cipollotti, finocchi), come nell’insalata di arance, finocchi, cipolla rossa e olive nere; quello con carni grasse come l’anatra e il maiale (per esempio con la salsiccia o con il lombo di maiale al forno); perfetto anche l’accostamento con il pesce azzurro, per attenuare la grassezza della polpa (polpette di sarde, sarde a beccafico), ma anche con orata e branzino, crostacei e bivalvi. Infine tutta la pasticceria, in particolare siciliana, che ne utilizza anche la scorza, consistente e molto aromatica, non trattata.

### BERE GIUSTO

L’arancia, vista la sua acidità, non richiede accostamento col vino. La forma candita apre a una possibilità che diventa reale, e interessante, con il cioccolato, tanto da poter sperimentare un’acquavite siciliana di eccellenza a base di prugne, che governa la persistenza dell’insieme e lo accompagna intatto nella nostra memoria.



## ARANCE CANDITE AI TRE CIOCCOLATI

### PER 30 FETTINE

3 arance di Ribera Dop - 180 g di zucchero circa - 60 g di cioccolato bianco - 60 g di cioccolato al latte - 60 g di cioccolato fondente - granella di frutta secca (o semi di sesamo) per guarnire

- 1 Lavate le arance e tagliatele a fette di 1/2 cm di spessore. Pesatele, misurate la stessa quantità in peso di acqua e versatela in una casseruola con lo zucchero. Lasciate bollire lo sciroppo per 2-3 minuti, unite le arance e fate sobbollire per circa 1 ora a fiamma bassa, girando di tanto in tanto le fette, finché diventeranno traslucide.
- 2 Sgocciate le fette e mettetele su una placca foderata di carta da forno, senza sovrapporle. Passatele nel forno ventilato a 120° per 30-40 minuti ad asciugare un po’, poi fatele raffreddare completamente.
- 3 Tritate i 3 cioccolati, metteteli in 3 tazze, scioglieteli a bagnomaria (o nel microonde) e intingetevi le fette per metà. Fatele indurire su una gratella e cospargetele con la granella prima che siano completamente dure. Si conservano per qualche giorno in un recipiente ermetico.

### FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora e 45 minuti
- 1960 cal/30 fette