



Gli agrumi

La Sicilia, terra da scoprire e d'ammirare, ricca d'arte e di storia millenaria, di spiagge e di montagne, dalla natura rigogliosa ed ammaliante.

Un'isola immersa nel Mediterraneo, territorio italiano a due passi dalle coste africane e circondata da piccoli arcipelaghi minori che tanto contribuiscono ad arricchirne l'attrazione turistica.

Il settore agricolo siciliano rappresenta senza ombra di dubbio uno dei settori traino dell'economia isolana. Settore dalla millenaria tradizione e favorito dalla conformazione morfologica e climatica dell'isola, esso ha dato lustro e fama a tutta l'isola.

La varietà delle produzioni agricole siciliane conta esempi illustri come il ciliegino (tipica qualità di pomodori dalle piccole dimensioni) di Pachino, le lenticchie dei Monti Iblei e di Ustica, i pistacchi di Bronte, gli ortaggi della Piana di Catania, il capperone di Pantelleria.

Gli agrumi rientrano a pieno titolo nell'elencazione dei prodotti tipici dell'agricoltura isolana. Frutti dall'inconfondibile profumo, essi trovano spazio non solo nella cucina ma anche come addobbi da utilizzare per svariati motivi rientranti nella tradizione popolare e nobiliare.



Le loro caratteristiche organolettiche li rendono un alimento utilissimo per conservare la salute umana: recenti studi medici hanno dimostrato che il loro alto contenuto di vitamina C, elemento tra l'altro mantenuto grazie al grado di acidità tipico del frutto, contribuisce all'attività surrenale, aiuta a prevenire l'infarto del miocardio ed il tumore allo stomaco e contribuisce ad allentare i danni del fumo.

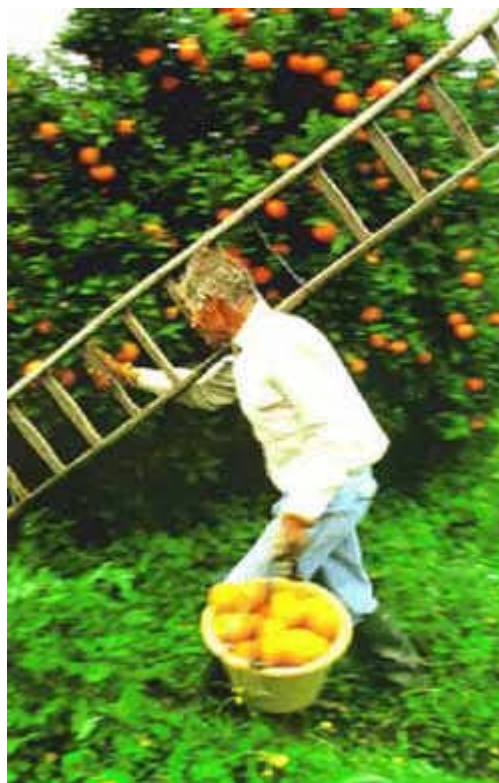
La presenza degli agrumi nell'isola è radicata non solo nell'ambiente stesso, aspetto che dona all'occhio una suggestiva presenza dei caratteristici giardini sempre verdi che raccolgono le varie coltivazioni simbolo dell'isola, ma anche nel loro largo utilizzo in cucina, a partire dai dolci come le bucce d'arance condite che scandiscono le feste religiose

più importanti dell'anno ad un piatto tipico della cucina povera, l'insalata d'arance da condire con olio, cipollina ed i finocchi.

Il loro utilizzo in cucina si vede anche in ricette più elaborate, a partire dalla gelatina di mandarini e la crema di limoni, nonché come condimento per alcune pietanze di pesce e carne.

La coltivazione degli agrumi è tra le più importanti della Sicilia, insieme a quella delle olive, degli altri alberi da frutto, dei vigneti e dei carrubi, e si sviluppa soprattutto nelle fasce costiere dell'isola. Tra le varianti più note si ricordano, ad esempio, le arance rosse IGP (sigla di indicazione geografica protetta).

L'agrumeto in Sicilia ha una storia importante. I primi a realizzare degli agrumeti in modo razionale nell'isola e da ricordare in quanto meritevoli dell'introduzione dell'arancia amara in Sicilia furono gli Arabi.



Tra le coltivazioni siciliane delle arance si può citare quella delle Washington Navel presente a Ribera, in provincia di Agrigento. Tale coltivazione dà dei frutti estremamente ricchi di ottime sostanze organolettiche ed è meritatamente il fiore all'occhiello delle attività economiche della città, insieme alla coltivazione delle fragole.

Anche il limone ha la sua notevole importanza. In effetti la sua coltivazione è al secondo posto per quantità in Sicilia ed il frutto è presente, ad esempio, nella variante del "femminello" (presente prevalentemente nella zona del siracusano e che consente numerose raccolte durante l'anno) e dello "interdonato", varietà presente soprattutto nella costa messinese.

Lo sviluppo della coltivazione degli agrumi in Sicilia è dovuto principalmente a ragioni di carattere economico. In effetti, le favorevoli

condizioni del mercato la agevolarono notevolmente, anche se a questo corrisponde qualche aspetto negativo come un certo svantaggio per le altre celebri coltivazioni isolate come i vitigni che subiscono una riduzione dei terreni da adibire alla loro coltivazione.

Un ulteriore slancio alla coltivazione isolana degli agrumi si ebbe verso la seconda metà del 1900, esattamente dopo le due guerre, quando aumentò la disponibilità d'acqua necessaria per l'irrigazione.

Il settore vive attualmente un periodo di crisi a causa del tardivo sviluppo tecnologico e per l'assenza di una ottimale strategia commerciale. Tale momento sfavorevole si può superare non solo attraverso una positiva azione di ammodernamento del settore, ma anche attraverso la riqualificazione della produzione in questione e l'eliminazione degli impianti nelle aree poco idonee a tale settore agricolo.

- **Linguine all'arancia:**

Ingredienti per 4 persone: 400 grammi di linguine, 1 arancia Riberella, 50 grammi di burro, 400 grammi di panna da cucina, 50 grammi di parmigiano, sale e pepe.

Esecuzione. In acqua bollente e salata, cuocete le linguine rimestando spesso. A parte in un tegame basso o in una padella mettete il burro, sale, pepe e una parte della scorza d'arancia in precedenza grattugiata. Lasciate riscaldare, quando il tutto diventa spumeggiante aggiungete il succo dell'arancia, la panna, il sale, il pepe, le linguine scolate al dente ed infine il parmigiano, lasciate cuocere ancora qualche minuto con l'aggiunta di un pò d'acqua di cottura. Togliete dal fuoco quando le linguine sono morbide, adagiatele in un piatto di portata caldo ed infine spolverizzatele con la rimanente scorza d'arancia grattugiata.