

Comunicato Stampa

## **AGRUMI/Sicilia: grandi o piccole, sempre piene di energia arrivano le arance, naturale difesa immunitaria**

**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”.

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 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.

**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.), 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.distrettoagrumidiscilia.it](http://www.distrettoagrumidiscilia.it)

## Ufficio Stampa "Distretto Agrumi di Sicilia"

### **Carmela Grasso**

Giornalista [ODG 061271, Albo Professionisti]  
email [melagrasso@gmail.com](mailto:melagrasso@gmail.com) | mobile 349.26.84.564

FB | TW | YT | IG | LI [www.melamedia.it](http://www.melamedia.it)