

Agricoltura e territorio

Le qualità del prodotto premiate dalle indagini di laboratorio su dieci campioni promosse da una rivista specializzata. Il presidente del Consorzio: «Grande attenzione per gusto e genuinità»

L'arancia di Ribera Dop fa bene alla salute, Pasciuta: «Nessun residuo di trattamenti»

Nuove indagini di laboratorio hanno dimostrato, ancora una volta, che l'Arancia di Ribera Dop, oggi ampiamente conosciuta ed apprezzata per le sue eccezionali qualità e per il suo gusto, merita la fiducia dei consumatori. Infatti, le nostre arance a polpa bionda, in funzione dei risultati delle analisi, hanno ricevuto eccellenti valutazioni che hanno messo in evidenza l'assenza di residui di trattamenti sia nella buccia, dichiarata edibile, che nella polpa». Lo afferma il presidente del Consorzio di tutela Arancia di Ribera Dop, Giuseppe Pasciuta, commentando i risultati di un test - pubblicato da «Il Salvagente», rivista leader nei test di laboratorio contro le truffe ai consumatori - condotto su 10 campioni di arance e 10 di pere, tutte rigorosamente made in Italy, acquistate nel mese di dicembre 2019 nella Grande distribuzione italiana, finalizzati a verificare la presenza di eventuali residui di pesticidi, anche nella buccia, che possano avere effetti neurotossici nei bambini. «Questi risultati - sottolinea Pasciuta - rappresentano l'ennesima conferma oggettiva dell'eccellenza dei processi di produzione e della qualità dei prodotti forniti ai propri consumatori. Il disciplinare di produzione dell'Arancia di Ribera Dop - specifica - vieta qualsiasi tipo di trattamento in post raccolta e che in pre raccolta vanno rispettati rigorosamente i tempi di carenza. L'Arancia di Ribera Dop è prodotta in un contesto territoriale caratterizzato da fattori naturali particolarmente favorevoli e dal sapiente lavoro degli uomini, è un prodotto inimitabile per gusto e genuinità. Il Consorzio di tutela vigila sulla produzione e commercializzazione della Arancia di Ribera Dop, anche attraverso i controlli effettuati dai nostri agenti vigilatori in collaborazione con Icqrf e con l'Isz per la Sicilia, per garantire ai consumatori un prodotto buono, giusto e pulito».

I risultati del test: sulla buccia e nella polpa nessuna presenza di sostanze che possano avere effetti neurotossici nei bambini. I controlli nei 14 Comuni dell'area di produzione sono costanti e rigorosi: «Garanzia della qualità»

La «Riberella»
Nella foto in alto la raccolta delle arance Ribera Dop in una azienda che aderisce al Consorzio di tutela. Sotto l'incontro di una delegazione del Consorzio con Papa Francesco in piazza San Pietro. In basso il presidente, Giuseppe Pasciuta e accanto una delle coltivazioni che si estendono nel territorio di 14 Comuni



totalmente distaccata dal contesto agricolo regionale. La particolare conformazione del territorio, e soprattutto gli effetti della presenza del mare, determinano condizioni termiche e igrometriche, durante l'anno, che ben si sposano con le esigenze ecofisiologiche dell'arancio. Assai raramente si verificano danni da calamità naturali (gelate, venti sciroccali) a carico della coltura.

Due importanti fattori legati all'ambiente di coltivazione sono rappresentati dall'ottima qualità delle acque di irrigazione, di composizione equilibrata, con bassa conducibilità e dall'assenza di inquinanti nell'aria e nel terreno. Il territorio agricolo di Ribera ha rappresentato per molti decenni il punto di riferimento più all'avanguardia dell'intero territorio regionale ed in alcuni casi anche a livello nazionale per le capacità professionali delle maestranze, per le avanzate tecniche colturali messe a punto dai coltivatori, per la qualità delle produzioni ottenute, che continuano a riscuotere notevole successo». Il Consorzio di tutela, «costituito nel 1994 a seguito dell'esigenza dei produttori agricoli del comprensorio che già subivano la concorrenza esercitata da produzioni simili provenienti da altre realtà agrumicole, si prefigge lo scopo di garantire e contraddistinguere il prodotto Arancia di Ribera, le sue caratteristiche, la sua provenienza, anche attraverso iniziative promozionali finalizzate ad incentivare la commercializzazione ed il consumo nei mercati nazionali ed esteri, nonché la promozione di forme associative che assicurino una più razionale ed efficiente gestione della commercializzazione. Il Consorzio, attraverso un apposito disciplinare, un regolamento di produzione e la registrazione del marchio Riberella, si è dotato di strumenti per garantire e salvaguardare la qualità, le caratteristiche, la tipicità e l'origine dell'Arancia di Ribera. L'uso del marchio e della denominazione è concesso solo agli arancicoltori che producono e vendono le arance nel rispetto di specifiche norme contenute nell'apposito disciplinare in cui sono individuati i parametri di produzione e lavorazione». («CAGI»)

© RIPRODUZIONE RISERVATA