

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 03 Maggio 2011 14:50



Tutto ebbe inizio circa 12 anni fa, quando, l'allora neonato **Consorzio dell'Arancia di Ribera** iniziò il lungo percorso, che a Febbraio di quest'anno, è approdato al riconoscimento della DOP per la Riberebella, unico agrume ad averlo finora conquistato. I fautori del lungo processo di studio, fino alla presentazione della richiesta di DOP, sono tanti, ma quello più significativo è sicuramente stato il Prof. **Francesco Calabrese**, docente di Agrumicoltura presso l'Università di Palermo. Il Professore ha dedicato la sua vita agli agrumi, inoltre è stato autore di numerose pubblicazioni e di libri sul tema, tra questi ultimi i più conosciuti sono "La favolosa storia degli agrumi" e "Citrus, trattato di agrumicoltura". Esso ha riversato tutta la sua sconfinata passione per gli agrumi nella conduzione degli studi che avrebbero poi dimostrato come l'Arancia di Ribera, grazie alle particolari caratteristiche organolettiche e pedoclimatiche del territorio, sia una varietà unica, prerequisito indispensabile per la richiesta di assegnazione della DOP.

L'**Arancia di Ribera** è un frutto veramente particolare, dai facili e spontanei mutamenti genetici, nel 1860 in Brasile, proprio uno di questi, ne generò una varietà denominata per questo "Brasiliano". L'arancio "Brasiliano" prese due strade, la prima lo portò a Washington e poi, con poco successo, in Florida; la seconda strada, invece, nel 1930, portò il "Brasiliano" direttamente dal Sud-America fino alla Valle del Verdura, nei pressi di Ribera, dove finalmente trovò la sua zona più vocata. Le già descritte condizioni pedoclimatiche ed irrigue hanno caratterizzato il frutto con un particolare bilanciamento tra zuccheri e acidità, inoltre, esso possiede naturalmente una serie di caratteristiche che la rendono particolarmente adatto alla commercializzazione, dalla mancanza di semi alla resistenza durante il trasporto, fino alla produzione che, in base alle varietà, si protrae per diversi mesi. Esso è inoltre ricco di sostanze benefiche per il corpo umano, come ad esempio le vitamine, in particolare la C, sali minerali e le importantissime antocianine. La certificazione DOP è consentita solo per tre varietà: **Brasiliano**, **Washington navel** e **Navelina**. Ogni nome deriva da una specifica peculiarità, il **Brasiliano** è il genotipo arrivato direttamente dal Brasile nel 1930; la **Washington navel** è l'arancia proveniente da Washington e che, con caratteristiche differenti, si può trovare anche in altre parti del mondo; infine, la **Navelina**, differisce dai precedenti per il caratteristico ombelico, situato nel fondo del frutto, appena accennato rispetto alle altre due varietà che lo possiedono più aperto. Inoltre in zona, non interessata dalla DOP, viene coltivata anche un'altra varietà completamente autoctona: la **Vaniglia**, risultato di una mutazione spontanea, avvenuta in loco, dell'arancia detta "**Portogallo**". Anch'essa è varietà senza semi, ricca di sostanze zuccherine e dal tipico gusto che appunto ricorda la vaniglia. La Riberebella viene raccolta da inizio Novembre fino ad Aprile nelle zone limitrofe a Ribera, coprendo in tutto circa 6.000 ettari di cui solo 200, attualmente in espansione, destinati alla varietà Vaniglia.



Purtroppo il Prof. Calabrese non è riuscito a vedere i frutti del suo lavoro, in quanto scomparso solo 3 mesi prima, pertanto, nel pomeriggio del **29 Aprile**, durante il convegno di apertura del Riberebella Days, dal titolo "**D.O.P.: cosa cambia nel territorio?**", si è approfittato per ricordarlo giustamente. In tale ambito è stata consegnata, alla vedova ed al figlio, una targa in segno di riconoscimento postumo, per il lavoro svolto. Durante il convegno, però, non si è solo celebrato l'illustre scomparso, bensì, i numerosi relatori, **Giuseppe Pasciuta**, Presidente del Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, **Martino Ragusa**, enogastronomo e Direttore Tecnico del Festival, **Davide Paolini**, gastronomo, **Antonio Barone**, Presidente della "Rotta dei Fenici", **Riccardo Quintili**, Direttore de "Il Salvagente", **Maria Antonietta Germanà**, della Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo, **Francesco Intrigliolo**, del Centro Ricerche per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee di Acireale, **Carmelo Pace**, Sindaco di Ribera, moderati da **Patrizio Roversi**, hanno affrontato, ognuno in base alla propria competenza, diversi aspetti del mondo dell'arancia. Durante il convegno si è parlato di come l'agrume sia presente nella letteratura, dell'approccio del consumatore di fronte ad un prodotto certificato, di varietà culturali e dei progetti del Consorzio. Insomma, un pomeriggio di analisi, ma anche delle ottime prospettive del mercato che, per quanto

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 03 Maggio 2011 14:50

economicamente interessante, non basta di certo a far decollare un territorio, c'è infatti bisogno di sinergia con il settore turistico, il prodotto tipico, in tal caso, può essere un potente traino per quest'ultimo. Tuttavia, bisognerà però scegliere se, permettere alla zona si sviluppare strutture ricettive di massa, quindi di grandi dimensioni, coi benefici ma anche problemi che ne possono derivare, oppure scegliere se microdiffondere i postiletto in B&B, strutture tra l'altro attualmente in fase di forte espansione nel vicino territorio di Sciacca.



Sempre il **29 Aprile**, durante la serata, nell'ambito della rassegna intitolata "**Gastronomia dell'Arancia di Ribera D.O.P.**", si è svolto il laboratorio gastronomico "**Chef tre stelle ai fornelli**", con la partecipazione di un nome famoso nel campo della ristorazione di qualità: **Fulvio Pierangelini**, del celeberrimo ristorante "**Gambero Rosso**". Esso ha cucinato ben tre piatti ed un dolce, che hanno a dir poco deliziato i presenti. Il Riberella Days, come prima edizione, ha avuto una partenza un pò sofferta a causa di alcuni intoppi che hanno coinvolto persino Pierangelini. Ed è qui che si vede la stoffa in cucina: nell'improvvisazione! I quattro piatti sono stati quasi inventati al momento, svelando il segreto del maestro. Lo stesso segreto che io declamo da tempo: pochi ingredienti, di alta qualità, ben accoppiati con cotture brevi, sono la soluzione per strappare stupore al palato, in una parola: semplicità. Pierangelini ha incarnato la semplicità approfittando delle materie prime del territorio che esso, con l'umiltà che lo contraddistingue, per lavoro nel vicino **Verdura Resort**, ma principalmente per piacere, ha esplorato in lungo e in largo, svelando al pubblico il suo apprezzamento per una terra che spesso, noi siciliani, bistrattiamo e non sappiamo valorizzare, ne è risultato un vero elogio delle materie prime. E' strano, come sempre più spesso, un non siciliano, riesca a compenetrarsi ed a valorizzare la Sicilia, Fulvio Pierangelini lo ha fatto, interpretandola al meglio.

Con il commento di **Nino Aiello**, giornalista del Gambero Rosso, **Davide Paolini**, gastronomo, e con il Capo Gabinetto del Ministero delle Politiche Agricole, Dott. **Antonello Colosimo**, sono sfilati quei piatti che, per la loro perfezione di cottura e semplicità, mi hanno tanto ricordato la mia recente cena del **Culinary Team** di Palermo.



Il primo piatto era costituito da un **carpaccio di finocchio, gamberoni sgusciati e spicchi d'arancia su un'emulsione di olio extravergine d'oliva e succo d'arancia**. Il vino abbinato era un **Bianco di San Lorenzo di Ascanio De Gregorio**, caratterizzato da un raro vitigno, l'Incrocio Manzoni, accoppiato con la più comune Inzolia. I profumi di zagara del bicchiere richiamavano il fiore dell'arancia che, in forma di spicchio si trovava nel piatto, la spiccata acidità produceva un'invogliante, quanto "pericolosa", sensazione invogliante al prossimo boccone. Le aromaticità del vino richiamavano anche il gamberone, sapientemente cotto, condizione obbligatoria per non rovinare il freschissimo crostaceo locale. Su tutto si percepiva, a tratti, il potente profumo di carciofo della nocellara proveniente dall'olio, forse un DOP Val di Mazara? Classico blend di nocellara, biancolilla e cerasuola.

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 03 Maggio 2011 14:50



Il secondo piatto, **dei paccheri con trito di sarde al profumo di basilico e scorza d'arancia**, ha visto abbinato l'**Aquila**, un Nero d'Avola dei **Viticoltori Associati di Canicattì**. Ad un primo esame, il trito di sarde, poteva sembrare poco sapido, ma già al secondo boccone ci si rendeva conto che la salinità della pasta andava a compensare benissimo tale presunta mancanza, complice anche il vino, sapido, poco tannico, senza l'opprimente prugna, con la frutta rossa sotto controllo, riusciva ad abbinarsi al boccone molto bene, pulendo la bocca dai grassi lasciati dal pesce azzurro e dall'olio del condimento.



Il terzo piatto, **un pesce spada al forno con cubettatura di arancia e pomodoro in un letto di biette o giri**, ha dimostrato ancora una volta quanto sia importante effettuare cotture brevi per le verdure. Il vino abbinato, stavolta non ha sposato bene il piatto, trattavasi del **Piconello**, un Cabernet Sauvignon della **Cantina Rizzuto-Guccione**, ma voglio ricordare che i piatti erano stati stravolti rispetto a quanto previsto inizialmente.



Dulcis in fundo, sua maestà il dolce, una veloce **crepe farcita di crema agli agrumi con salsa all'arancia**. Riscaldare il succo dell'arancia è spesso operazione critica, infatti, esso tende a diventare amaro, ma nel caso in questione, il delicato amarostico della salsa, ha controbilanciato la dolcezza della crepe senza coprire l'aroma del frutto, anzi, in un certo qual modo esaltandolo. Ben due i vini abbinati al dolce: una **vendemmia tardiva di Catarratto Mandrarossa** della **Cantina Settesoli** e un **Nes Passito di Pantelleria** della **Cantina Pellegrino**, tra i due ho preferito la vendemmia tardiva per la sua leggera freschezza.



Il **30 Aprile**, secondo giorno di manifestazione, si è aperto con un convegno incentrato sull'Arancia di Ribera, stavolta approcciata dal punto di vista della ristorazione dal titolo **"L'Arancia di Ribera D.O.P. al Ristorante e al Bar"**. I relatori, **Nino Aiello**, enogastronomo del Gambero Rosso, **Vincenzo D'Antonio**, giornalista di "Italia a Tavola", **Giuseppe Pasciuta**, Presidente del Consorzio Riberella, **Martino Ragusa**,

Non solo arance al Riberebella Days

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 03 Maggio 2011 14:50

enogastronomo, moderati dal gastronomo **Davide Paolini**, hanno disquisito sulle possibili soluzioni adottabili, al fine di dare maggior visibilità alla Riberebella, una volta immessa sul mercato. Dall'indicazione della provenienza degli ingredienti fino ad arrivare ai finanziamenti promozionali, tramite la Misura 133 del recente PSR Sicilia, l'accesso alla quale è adesso possibile grazie alla recente certificazione DOP.



Il pomeriggio del **30 Aprile**, invece, si è aperto con un convegno sul paesaggio dal titolo “**Anche il Paesaggio è D.O.P.!**”. I relatori: **Salvatore Barbagallo**, Direttore Generale del Dipartimento Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura della Regione Sicilia, **Fiorella Dallari**, Ordinaria di Geografia all'Università di Bologna, **Alessandra Gentile**, Docente Facoltà di Agraria Università di Catania, **Federica Argentati**, Presidente Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, **Mimmo Vita**, Presidente dell'Unaga, **Giuseppe Lo Pilato**, Direttore del Giardino di Kolymbeta, sono stati moderati da **Tarsia Trevisan**, giornalista conduttrice e ideatrice di trasmissioni enogastronomiche di Class Life, che ha guidato gli interventi tra “arance antiche” e “giardini abbandonati”, seguendo un interessante percorso umanistico-ambientale.

Dopo il convegno, si è svolto il **Concorso Regionale Barman “Cocktail all’Arancia di Ribera D.O.P.”**, gestito interamente dai docenti e alunni del **IPSSAR Senatore G.Molinari** di **Sciacca**, e con partecipanti provenienti da tutta la Sicilia. I vincitori, rispettivamente del primo, secondo e terzo posto sono stati: **Assunta Celi** di **Messina**, **Domenico Randazzo** di **Carini** in provincia di **Palermo**, e **Caterina Maisano** di **Messina**.

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 03 Maggio 2011 14:50



Terminato il concorso, il momento gastronomico è ripartito con un'importante lezione di degustazione: una **dimostrazione sensoriale** a cura di **Angelo Concas**, Presidente dell'Accademia Internazionale per la Formazione e la Promozione della Cultura Enogastronomica e dell'Analisi Sensoriale. Una Riberella è stata sezionata ed esaminata in tutte le sue sfumature utilizzando il tatto, l'udito, l'odorato e il gusto. Un'esperienza unica che aveva come scopo quello di far riflettere il pubblico tutte le volte che in futuro approccerà un cibo. Angelo Concas, durante l'analisi, è stato coadiuvato da **Nino Aiello**, **Martino Ragusa**, **Giuseppe Pasciuta** e **Mario Liberto**, con la spiritosa conduzione di **Patrizio Roversi**.



Subito dopo l'analisi sensoriale ecco un altro laboratorio gastronomico, questa volta della serie **"Pasticciere tre stelle"**, con la partecipazione del Maestro **Salvatore Cappello**, storico e noto pasticciere palermitano, coadiuvato, per l'occasione, da **Piero Pupillo**. Il dolce presentato dal Maestro era una vera e propria opera architettonica costituita da una **mousse all'arancia**, **sormontato da una croccante cialda alla cannella**, **abbinato con una quenelle di sorbetto allo zenzero**, **impreziosito da un frammento di foglia oro 24 carati e decorato da una virgola al lampone**. Dolce di alta cucina, difficile da "costruire" sul piatto, ma soprattutto molto studiato negli accoppiamenti che, a conferma della grande fama di cui gode Cappello, hanno permesso l'armonica



fusione dei profumi e dei sapori. Inoltre, grazie all'insolito tocco donato dal frammento d'oro, il piatto, ha attraversato i 4 sensi per approdare poi direttamente al cervello, evocando fiabe da mille e una notte. L'opera di Cappello è stata commentata da **Nino Aiello**, **Martino Ragusa**, **Giuseppe Pasciuta** e farcita con le sagaci battute di **Patrizio Roversi**. Insieme al dolce sono stati abbinati due vini, una **vendemmia tardiva di Catarratto Mandrarossa** della **Cantina Settesoli** e un **Nes Passito di Pantelleria** della **Cantina Pellegrino**. Personalmente, ho di nuovo gradito molto la vendemmia tardiva che, con la sua freschezza andava a supportare e pulire il dolce, secondo me, il passito era un pò troppo stucchevole e pesante per accompagnare la delicatezza presente nel piatto.



Domenica **1 Maggio** si è svolto un “**Educational Tour**” nel territorio dell’Arancia di Ribera e dintorni, dedicato ai giornalisti accreditati alla manifestazione e guidato da **Mario Liberto**, Presidente di Arga Sicilia, **Mimmo Macaluso**, ispettore dei Beni culturali della Regione Sicilia e **Giuseppe Pasciuta**, Presidente del Consorzio di Tutela dell’arancia di Ribera.

Prima tappa del tour sono state le importanti **Terme di Sciacca**, dove, accolti dal Dott. **Vito Bono**, Sindaco di Sciacca, abbiamo scoperto le numerose terapie erogate spesso per insospettabili patologie. Gli ambiti di efficacia di tali terapie sono quello ginecologico, andrologico, dermatologico, angiologico, otorinolaringoiatrico, respiratorio e articolare-muscolare. Inoltre, le Terme hanno mostrato, al gruppo dei giornalisti, un assaggio del famoso carnevale di Sciacca, alcuni uomini e donne hanno infatti posato all'esterno della struttura con coloratissimi e scoperti costumi, stoiche e immobili figure in sfida alla piovosa giornata.

La **seconda tappa** ci ha portato nel ridente paesino di **Burgio**, paese delle chiese e una delle capitali della ceramica, dove è stato recentemente aperto il **MUCEB, Museo della Ceramica di Burgio**. Il museo è stato collocato all'interno di un antico chiostro, con molti pezzi in esposizione risalenti al 1500 e 1600.



La **terza tappa** è stata quella effettuata presso l'**Azienda Agricola Ganduscio** che, in qualità di produttrice di arance, ci ha accolto con una dimostrazione della lavorazione delle stesse e ci ha deliziato con dei rustici finger food, i quali hanno sposato le Riberelle con i prodotti delle aziende **Olio Sarullo di Calamonaci** e **AltaMarea di Favara**, entrambe in provincia di Agrigento, quest'ultima specializzata nella lavorazione del pesce con salatura e affumicatura. Ottimi prodotti quelli presentati dall'azienda Sarullo, un olio di Biancolilla in purezza dai profumi pieni e ammandorlati con un discreto contenuto polifenolico, e dal responsabile commerciale **Calogero Sardo**, di AltaMarea. Il salmone, il pesce spada e la cernia, lavorati con ingredienti naturali, non erano per niente pesanti, bensì leggermente affumicati, e non salati. Delizioso il tonno sott'olio in tranci, del tutto simile a quello che si può preparare in casa, gustoso e soprattutto sodo, infatti, la facilità di rompersi sotto lo sforzo di un grissino, immagine diffusa tempo fa da una distorta campagna pubblicitaria di un tonno in scatola di nota marca, non è per niente una caratteristica positiva, anzi, indica una pessima qualità.

Non solo arance al Riberella Days

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 03 Maggio 2011 14:50



Grazie a **Paolo Ganduscio** ho assaggiato anche la rarissima **Fragolina di Ribera**, ricca di vitamina C e B2. Il profumo ed il delicatissimo, ma intenso sapore di questo frutto, coltivato ormai in soli 8 ettari dei 200 presenti una volta, è impareggiabile e mi ha riportato a circa 30 anni fa, periodo in cui risaliva il mio ultimo ricordo. In questo caso le fragoline erano state condite con poco succo d'arancia e miele al fine di non pregiudicare la delicatezza, ma secondo me, la giusta destinazione per tale frutto, è una bella nuvola di panna montata!

Ultima tappa, vicinissimo al paese di Ribera, il **Castello di Poggio Diana**. Una fortificata e lussuosa residenza del 1300, oggi quasi completamente in rovina, che l'amministrazione locale sta cercando di ripristinare, per quanto possibile.



Terminato il lungo tour, il pomeriggio si è aperto con la gara di cucina per il pubblico intitolata "**Dolce Arancia di Ribera D.O.P.**", a cura della **Compagnia del Cibo Sincero** e condotta dal suo Presidente, **Martino Ragusa**. In giuria: **Nino Aiello**, **Riccardo Quintili**, **Angelo Concas**, **Mario Liberto**, **Giuditta Lagonigro**, Sommelier della Compagnia del Cibo Sincero e **Calogero Quartararo**, del **Carlo's Bar** di Ribera. Vincitrice del concorso è stata la torta **Riberella Qas'at**, riprodotte una mezza arancia, che a me ha ricordato di più la cupola della chiesa della Martorana o di San Giovanni degli Eremiti di Palermo, e realizzata da **Anna Maria Amari di Ribera**, con soffice pandispagna e crema alla Riberella.



Infine, è toccato all'ultimo appuntamento gastronomico dei tre giorni dell'arancia, un un'immancabile protagonista: il gelato. Per la serie "**Gelatiere tre stelle**", sono intervenuti i **fratelli Granata** dell'omonima gelateria di **Nicosia**, in provincia di **Enna**. I commenti di **Nino Aiello** e **Martino Ragusa** si sono avvalsi anche della partecipazione speciale di **Angelo Concas**, sviscerando così il più recondito profumo e sapore del **gelato di cedro** di **Alessandro** e **Francesco Granata**, preparazione che un anno prima, allo **Sherbet Festival 2010**, aveva vinto il primo premio. Il gelato era particolarmente setoso, la sua struttura cristallina era finissima e mi

Non solo arance al Riberella Days

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 03 Maggio 2011 14:50

ha ricordato lo stesso effetto che produce il repentino abbassamento della temperatura, causato dall'azione dell'azoto liquido, usato nella cucina molecolare. Il profumo era tenue ed il sapore delicato e bilanciato, senza nessuna particolare percezione dello zucchero. La degustazione del gelato di cedro è stata seguita da un altro gelato ma questa volta preparato con un altro agrume... la Riberella, che ha riprodotto con un'assoluta fedeltà tutte le sfumature dell' arancia in questione. Alessandro, che tra i due fratelli è colui che si occupa di pasticceria, ha ideato per l'occasione anche un dolce chiamato "**Riberino all'arancia**".



Un raviolo rettangolare di pasta frolla con sugna (strutto), è stato farcito con una marmellata di arance, fichi e farina di mandorla, creando così un dolce dalla morbida pasta frolla e ben bilanciato nei sapori. L'involucro, però, secondo me, era un pò sottile e la farcia era troppa, avrei gradito uno spessore maggiore con la riduzione del ripieno, ma ciò non intacca minimamente la bontà dell'idea e dell'esecuzione. Il vino abbinato al pasticcino dei Granata è stato il **Nes, Passito di Pellegrino** che, anche in questo caso, considerando l'accoppiamento, ho trovato un pò stucchevole, poiché ha esaltato troppo il ripieno.

I **laboratori gastronomici**, preparati dall'organizzazione tecnica del Riberella Days, ci hanno mostrato la strada della semplicità, l'abbiamo iniziata con **Fulvio Pierangelini**, per poi chiuderla coi fratelli **Granata**. In un certo qual modo anche il dolce presentato da **Salvatore Cappello** era semplice, quanto meno non richiedeva particolari tecniche, se non esperti dosaggi degli ingredienti.

Ribera è attorniata da un territorio il cui paesaggio è dominato dalle arance che, però, ad un esame più attento, svela insospettabili tesori, peculiarità che iniziano dal benessere della persona e arrivano fino alla soddisfazione dei sensi gustativi. **Terme, ceramiche artigianali, fragoline, ricotta, salsiccia col finocchietto, mare e pesce freschissimo** sono alcune delle caratteristiche del territorio, ecco perchè **Ribera... non solo arance!**

moocasa_albumid=5601883936283669985