

W GLI AGRUMI

IL TERRITORIO

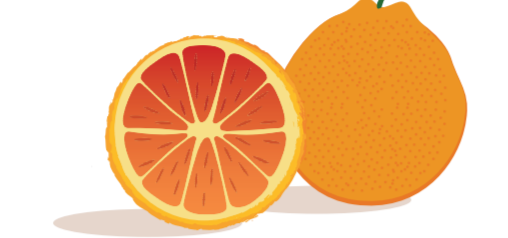
È sormontato da un vulcano sempre attivo, che rende fertile il territorio che lo circonda; le pianure che si stendono ai suoi piedi durante l'inverno sono illuminate da un sole caldo che si alterna a notti fredde, in cui la temperatura scende di circa 10 gradi facendo una magia: quella di colorare di rosso le arance. Ecco i segreti che rendono uniche le arance della piana dell'Etna. Tanto buone che si sono meritate un riconoscimento speciale da parte dell'Unione Europea: il marchio "Arancia Rossa di Sicilia IGP". Il marchio "Indicazione Geografica Protetta" è una garanzia: ci assicura che tutte le arance che lo portano hanno un gusto e un colore unici e sono coltivate secondo le regole scritte in un documento ufficiale: il "disciplinare di produzione".



QUANTE ARANCE!

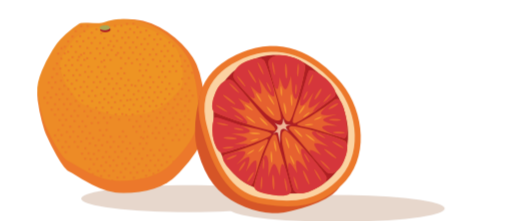
TAROCCO

Tra tutti gli agrumi, è il più ricco di vitamina C. Un vero campione dal sapore squisito ed equilibrato, tra l'agro e il dolce. Ha buccia e polpa giallo-arancio tendente al rosso.



SANGUINELLO

Ha gusto deciso e una polpa con particolari screziature sanguigne, quasi sempre senza semi. È ricco di succo e di sapore!



MORO

È l'arancia più colorata: la sua polpa è particolarmente rossa e ricca di antocianine, sostanze che fanno molto bene al nostro corpo. I frutti sono di dimensione media, sferici e senza semi. Il sapore è molto gradevole e un po' acidulo.



WASHINGTON NAVEL

Il caratteristico "ombelico", o navel, le dà il nome. Ha frutti grandi e una polpa fine, soda e squisita!



NAVELINA

Quest'arancia bionda è la prima a maturare! Si riconosce per il piccolo frutto che spunta alla sua estremità, come un piccolo ombelico (che in inglese si dice navel!).



VALENCIA

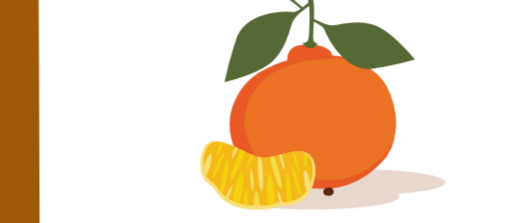
Matura in primavera: facile da sbucciare e ricca di succo, ha un sapore intenso e fresco e si conserva molto bene!



... E TANTI MANDARINI!

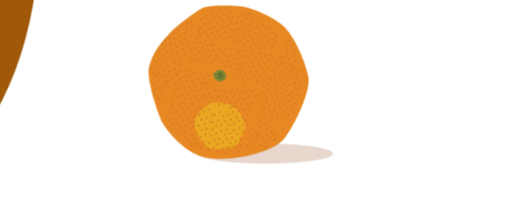
MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

Si chiama così perché si può gustare fino ad aprile; ha forma tondeggianta e sapore dolce e acidulo.



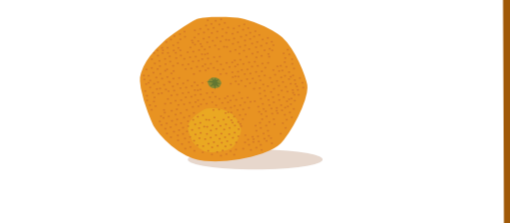
CLEMENTINE

Tondo e color arancione intenso, ha una polpa agrodolce il cui gusto ricorda un po' quello dell'arancia.



MANDARINO AVANA

È noto anche come mandarino comune. Dolcissimo e ricco di succo, ha una polpa con semi e una buccia sottile e profumata, che si toglie facilmente.



MANDARED

Lo dice il nome: è il primo mandarino a polpa rossa, nato dall'incrocio tra mandarino clementine e arancio tarocco.

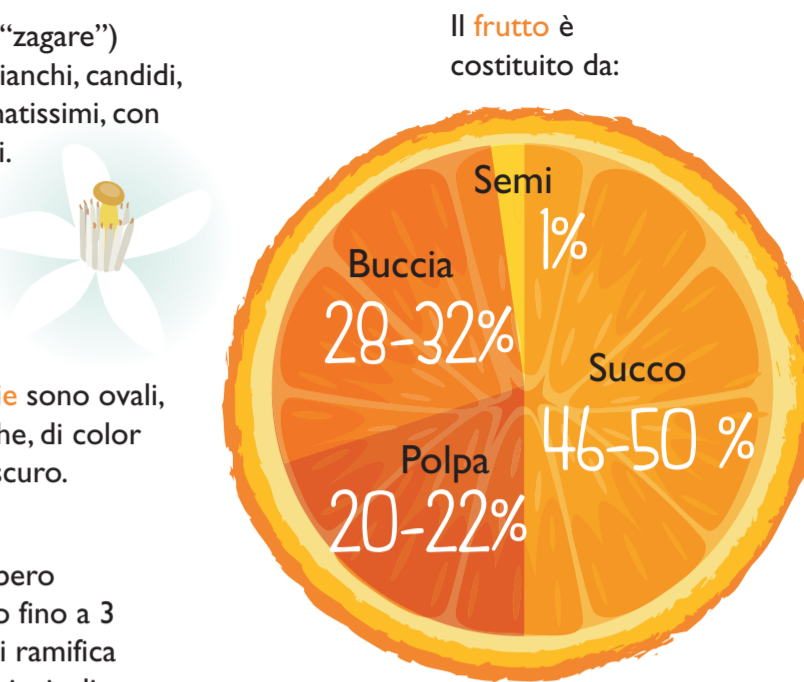
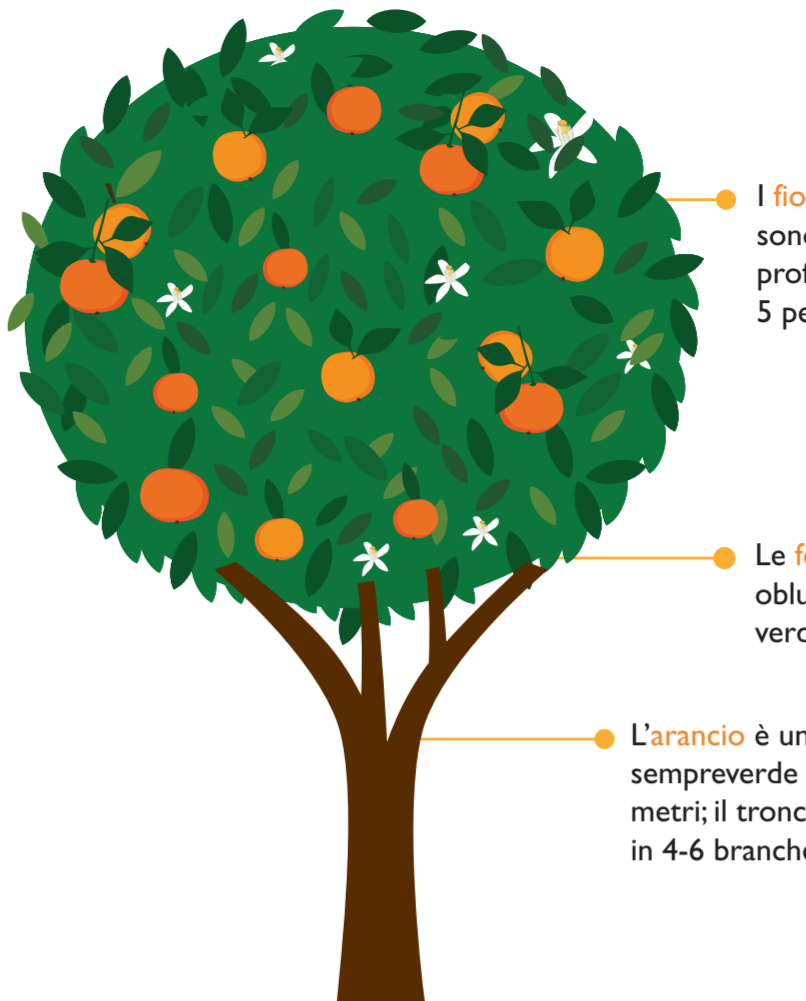


A CHI VOGLIAMO DARLA A BERE?



Le bevande all'arancia, preparate con acqua, devono contenere almeno 12 g di succo d'arancia naturale o concentrato* ogni 100 ml. Possono contenere aromi e additivi (stabilizzanti, coloranti ecc).

LE PARTI DELL'ARANCIA



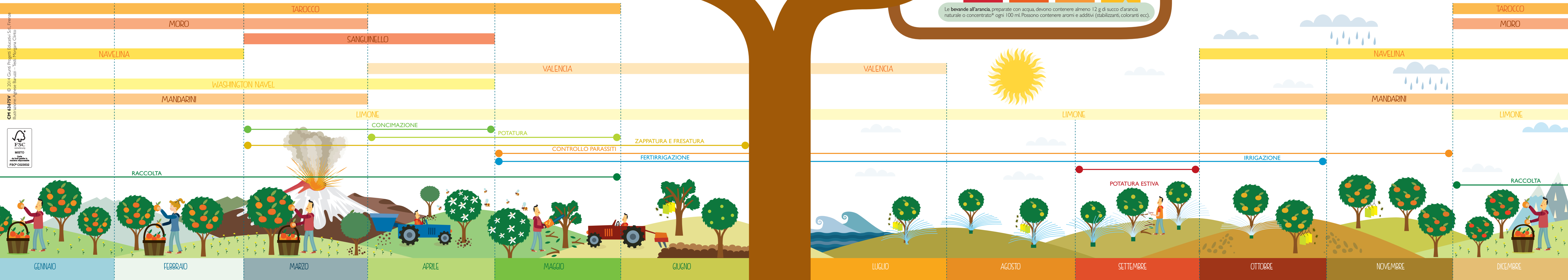
LA CURA DEL GIARDINO



COSA ACCADE IN UN GIARDINO DI ARANCE TAROCCO

IL CALENDARIO DEGLI AGRUMI

QUANDO AVVIENE LA RACCOLTA



CN 63675V © 2014 Giunti Progetti Educativi S.p.A. Firenze
 Illustrazione: Agnese Baruzzi - Testi: Morgana Cinto

