

Di *Giambattista Pepi*

Sicilia: le clementine Monreal dell'azienda Riggio di Francofonte (SR) tra le prime ad esordire nella stagione agrumicola 2010/11

Sta per alzarsi il sipario sulla stagione agrumicola siciliana 2010/11, che gli operatori sperano possa segnare la ripresa dopo la crisi dell'anno scorso.

Le Clementine Monreal prodotte e commercializzate dall'impresa **Riggio** di Francofonte (SR) saranno tra i primi agrumi a giungere sul mercato italiano già alla fine di ottobre.

"A fine mese saranno pronte per essere raccolte e commercializzate e abbiamo già in portafoglio i primi ordini", assicura Michele Riggio, imprenditore di quarta generazione, che amministra un'impresa agricola estesa su 40 ettari, nell'agro di Francofonte, con diversi ordinamenti colturali (olio, cereali e agrumi).

"Le condizioni meteorologiche, con le piogge persistenti delle ultime settimane - aggiunge - si stanno rivelando decisive nel processo di maturazione dei frutti e favoriranno certamente il raggiungimento di calibri commerciali adeguati".



Rese nella media, prodotto eccellente

Quantità e rese rientrano nella media delle ultime stagioni. L'imprenditore stima una resa che oscilla dai 100 ai 150 quintali ad ettaro, ovvero 180-200 chili per pianta. Dal punto di vista estetico e organolettico, il frutto si presenta molto bene. Quanto ai calibri, essi sono attualmente compresi tra 2 e 3.



Clementine Monreal.

L'impresa agricola fondata a fine '800

L'azienda agricola Riggio, a conduzione familiare, è stata fondata alla fine del 1800.

L'agrumeto, in contrada Passaneto, nell'agro di Francofonte, quasi al confine tra le provincie di Siracusa e di Catania, è stato impiantato venti anni fa ed è condotto con metodo di coltivazione biologico.

Oltre alle Clementine, l'azienda produce arance Tarocco con il marchio IGP. Le arance rosse, come il Tarocco, appartengono al gruppo delle arance pigmentate. Hanno una caratteristica polpa, in parte rossa e in parte arancio, che è tipica solo degli agrumeti che ricadono territorialmente nelle provincie di Catania, Siracusa e, in piccola parte, nella provincia di Enna. Il particolare microclima di quest'area conferisce appunto la "pigmentazione" alle arance.

L'agricoltura biologica

L'impresa non utilizza fitofarmaci e tutto ciò che è chimica di sintesi, ma solo sostanze e concimi naturali. In caso di parassitosi si ricorre alla lotta mediante particolari insetti che sono gli antagonisti naturali delle specie infestanti.



Piante di Clementine Monreal nell'agro di Francofonte durante la concimazione.

Confezioni

Due sono le tipologie di packaging utilizzate dall'azienda: le casse da 13-14 chili e le scatole di cartone.



Cassette di Clementine Monreal pronte per la spedizione.

Le Clementine Monreal

La clementina (*Citrus x clementina*) è un agrume, frutto di una pianta ottenuta attraverso l'ibridazione del mandarino e dell'arancio, cioè una delle specie che si annoverano tra i mandaranci.

Sembra che i primi ibridi siano stati ottenuti in Algeria, ma i dati sulla persona che li effettuò non sono univoci. Secondo alcune fonti l'incrocio sarebbe stato fatto casualmente, intorno al 1940, da un certo padre Clément Rodier del convento di Missergin nei pressi di Orano.

Altre fonti danno per certo che l'intervento sia stato mirato ed effettuato alcuni decenni prima da un sacerdote, tale Pierre Clément, per cui rimane qualche incertezza sul Clément che realmente ha dato nome a questo frutto. Si fa strada, inoltre, la convinzione che l'ibrido sia molto più antico e provenga dalla Cina o dal Giappone; il religioso algerino l'avrebbe solo introdotto nel Mar Mediterraneo.

Dopo le prime ibridazioni agli inizi del XX secolo, fu presto evidente che si trattava di una nuova specie di citrus, dato che le caratteristiche rimanevano inalterate nel tempo e la riproduzione sistematica dell'agrume non dava alcun problema. Dopo decenni di coltivazione sperimentale i frutti conservavano le qualità dei primi ibridi ed erano sempre più richiesti dal consumatore.

Dal 1940 sono uno degli agrumi stabilmente presenti sul mercato italiano e, negli ultimi decenni, i frutti più venduti dopo le arance.

Il frutto assomiglia al mandarino: le differenze principali sono da ricercarsi nel colore della polpa, decisamente più aranciato. Inoltre non è mai appiattito come i mandarini, ma sempre ben rotondo. Come il mandarino, si pela e si divide in spicchi con facilità. Il gusto invece è più simile all'arancio, con un perfetto equilibrio tra l'agro ed il dolce. Le piantagioni più estese si trovano in Tunisia, Algeria, Spagna e Italia (in Calabria, Puglia e Sicilia).

Contatti:

Riggio

Sede legale:

Via s.s. Marino 41 – Catania

Tel.: (+39) 0933 – 942206

Cell.: (+39) 328 – 9480882

E-mail: info@riggioorange.it

Web: www.riggioorange.it



Data di pubblicazione: 15/10/2010

© 2012 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.