

La sfida dei fratelli Russo parte dalle arance di Ribera

written by Rivista di Agraria.org | 4 novembre 2018

Ciao a tutti, siamo Fabio e Francesco Russo rispettivamente di 22 e 27 anni, fratelli e giovani produttori siciliani, ed è ormai da tre anni che abbiamo intrapreso, e continuiamo a sostenere, il progetto di vendita diretta dei nostri prodotti. Idea che è nata dall'esigenza di rivalutare non solo la nostra azienda ma soprattutto i nostri prodotti, ormai da molti anni sfruttati dai grandi commercianti. Situata in Ribera (AG), la nostra azienda a conduzione familiare si estende per circa 6 ettari, nelle quali coltiviamo olive ed agrumi. Inoltre, da quest'anno, siamo in possesso di due certificati di qualità: la D.O.P Val di Mazara, riguardante l'olio extra vergine d'oliva, e la D.O.P Arancia di Ribera, che appunto ricadono in questo territorio.



Francesco Russo

Le olive che coltiviamo sono delle varietà Biancolilla, Nocellara del Belice e Cerasuola, diversità necessaria per garantire l'impollinazione e contribuire a fornire equilibrio all'olio extra vergine che ne deriva. Queste, inoltre, sono coltivate da sempre con metodi tradizionali e caratteristici della zona, e tali da garantire un eccellente olio extra vergine d'oliva. Olio che presenta una colorazione giallo oro con sfumature di verde intenso e un sapore fruttato con retrogusto dolce e che sarà in commercio a partire dal mese di novembre.

Gli agrumi che coltiviamo sono: limoni, mandarini di diverse varietà, pompelmi rosa, cedri ed in prevalenza arance a polpa bionda. Le arance coltivate appartengono alle varietà Navelina, Brasiliano, Washington navel e Vaniglia apireno.

Le varietà prodotte

Le arance di Ribera, grazie alle sue qualità, sono le uniche al mondo ad avere la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). Le varietà coltivate sono:

- Brasiliano, presente a partire da gennaio fino a maggio
- Washington Navel, presente a partire da gennaio fino a maggio
- Navelina, presente a partire da novembre fino a febbraio



L'aranceto dei Fratelli Russo

Il periodo di maturazione si estende da novembre, per le varietà precoci, fino, per le più tardive, anche verso marzo-aprile. L'Arancia di Ribera D.O.P. presenta componenti nutrizionali quali vitamine A, B1, B2 e C, zuccheri, sali minerali ed antiossidanti, indispensabili per il rafforzamento del sistema immunitario. Appartiene al gruppo delle arance binde ombelicate (Navel), proprio per la presenza di una conca collocata nella parte opposta del picciolo che ricorda appunto la forma dell'ombelico, che a sua volta contiene un secondo frutto ancora in stato di crescita. Presenta, inoltre, la buccia con superficie papillata e con apice tondeggiante; il frutto è di pezzatura medio-grossa con polpa fine, soda, di colore arancio e senza semi. La varietà Navelina si differenzia, in piena maturità, per un colore arancione più intenso.

La nuova campagna agrumicola inizierà nel mese di novembre con la raccolta delle arance della varietà Navelina, dei limoni e cedri, e delle clementine. Nei mesi successivi, a partire da dicembre fino ad aprile, inizieremo la raccolta delle varietà di Brasiliano, Washington navel e Vaniglia apireno, per le arance, varietà nova, corsica 2 e marzulli, per i mandarini, e pompelmi rosa, a cui si aggiungono limoni e cedri.



Per seguire i nostri lavori, vi invitiamo a seguirci su Facebook, alla pagina Azienda agricola Russo Ribera, Arance e Olio Extravergine, oppure su Instagram, alla pagina Arancia.russo.

Fonte: Azienda Agricola Russo

04/11/2018