

MARMELLATA DI ARANCE TAROCCO



MARMELLATA DI ARANCE TAROCCO

“La Sicilia è il paese delle arance, del suolo fiorito la cui aria, in primavera, è tutto un profumo” *Guy de Maupassant*

Il rapporto esclusivo che lega le peculiarità dell'arancia tarocco dell'Azienda Coda di Volpe alle caratteristiche pedoclimatiche del suolo in cui è coltivata ne fa un unicum irripetibile. Ed è con queste arance uniche che è preparata, artigianalmente ma con tecniche innovative, la Marmellata di arance Tarocco di Coda di Volpe, biologica e naturale. Perché la frutta possa conservare intatti sapore, profumi e contenuti vitaminici, l'azienda si serve di una tecnologia a bassa temperatura che non snaturi le caratteristiche del prodotto. Dopo essere state lavate, selezionate, private manualmente della buccia esterna, le arance in pezzi, vengono fatte concentrare in vuoto a bassa temperatura, non superiore ai 65°, aumentandone così la consistenza. La marmellata d'arancia rossa si spalma bene su un pane scuro, farcisce crostate, o accompagna panna cotta, yogurt bianco o ricotta fresca. Ma anche formaggi semistagionati. Poter offrire il piacere di trascorrere una giornata “bucolica” tra le Arance di Coda di Volpe, a coloro che ne avessero desiderio, passeggiando per la campagna, godendo del paesaggio e degustando le tante specialità del territorio, è uno dei progetti che Orazio Mirabella ha in serbo perché la passione e l'amore per un territorio hanno bisogno di condivisione.

Nome

MARMELLATA D'ARANCE TAROCCO

Periodo di produzione:

DA GENNAIO A APRILE

Zona di produzione:

GRAMMICHELE (CT)

Ingredienti:

ARANCE TAROCCO, ZUCCHERO DI CANNA

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Presenza sul mercato:

TUTTO L'ANNO

Packaging:

BARATTOLI IN VETRO - DIVERSI FORMATI

Rilasciato dal

GAL *Kalat*

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

ALESSANDRA FOTI

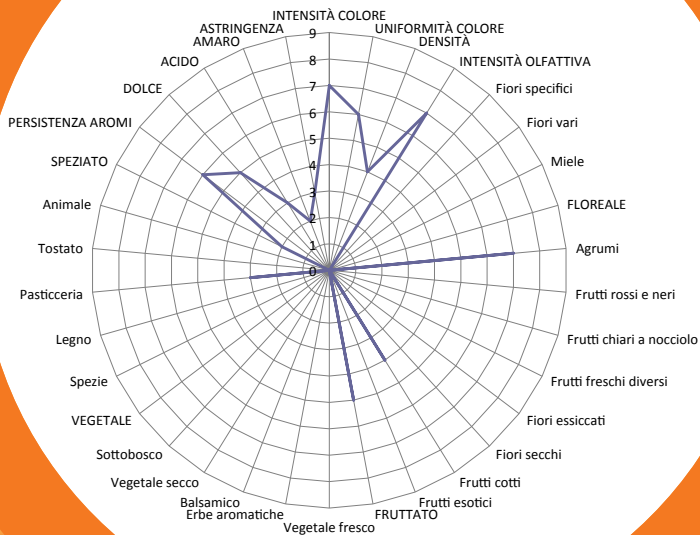
Alessandra Foti

IL RACCONTO



L'Azienda Coda di Volpe, che da 50 anni, con conduzione familiare, coltiva i suoi 4 ettari di arance tarocco, è adagiata tra distese di campi coltivati a seminativo in cui lo sguardo, libero, si muove tra colline verdi di grano ondeggiante, in uno spettacolo di tale bellezza da sentirsi smarriti. *Orazio Mirabella*, professore universitario e contadino a tempo perso, racconta dell'atmosfera magica in cui ci si sente immersi nei pomeriggi di primavera a passeggiare tra gli alberi d'arancio, carichi di tarocchi dorato-rossastri, ultimi superstiti della produzione invernale. L'agrumeto è coltivato secondo la tecnica tradizionale e segue le regole dell'agricoltura biologica, garantendo un prodotto naturale, non contaminato da pesticidi. L'azienda produce anche marmellate biologiche d'arance tarocco e di mandarini, il cui unico ingrediente, oltre alla frutta, è lo zucchero di canna anch'esso biologico. La vendita delle arance, tradizionalmente all'ingrosso, dal 2012, attraverso internet, si rivolge anche al consumatore finale al quale garantisce qualità, freschezza e convenienza del prodotto, offrendo un connubio perfetto tra la storia e le tradizioni di un territorio, e l'eccellenza della qualità nel rispetto della sicurezza.

TELA DI RAGNO



IL GUSTO

La marmellata scorre densa e cremosa, facendo mostra del suo bel colore arancione intenso, carico di sole di Sicilia, dalle sfumature omogenee con naturalezza.



Affiorano al naso spiccate note agrumate e aspre d'arancia, ma anche una recondita nota zuccherina.

Il gusto ci conduce verso percezioni di dolcezza, anfratti di acidità con punte delicatamente amare e astringenti.

L'ottima persistenza aromatica è ben bilanciata nelle note aspre d'agrumi.

TASTING

The marmalade flows thick and creamy, making a show of its beautiful intense orange colour, full of the sun of Sicily, in its naturally smooth gradations.

Distinct notes of citrus and bitter orange emerge to the nose, but also a hidden sugary hint.

The flavour leads to perceptions of sweetness, acidity in the folds with delicately bitter and astringent edges.

The excellent aromatic persistence is well-balanced in the notes of bitter citrus.



LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

FLAVONOIDI ●

Le antocianine sono un gruppo di flavonoidi molto diffusi nel regno vegetale che conferiscono il caratteristico colore rosso-arancio proprio delle arance rosse e blu-violetto a molta frutta e verdura. Le antocianine, grazie alla loro struttura chimica, sono potenti antiossidanti: neutralizzano i radicali liberi e le molecole ossidanti prodotte dal metabolismo cellulare, esercitando quindi una serie di effetti benefici e protettivi sulla salute di cellule e tessuti. Una dieta ricca di antocianine può favorire il controllo della pressione arteriosa e della frequenza cardiaca, stimolano inoltre la risposta del sistema immunitario contro i patogeni, riducendo le principali manifestazioni infiammatorie.

Altre sostanze benefiche sono contenute in questo straordinario frutto tra cui il magnesio che tutela le funzionalità del muscolo cardiaco e costituisce un prezioso rilassante naturale, grazie alla sua azione diretta sul sistema nervoso.

LA GARANZIA



La preparazione delle confetture avviene attraverso numerosi passaggi, dal campo al confezionamento, lungo i quali sono possibili contaminazioni da sostanze estranee e da microorganismi nocivi. È quindi necessario prima di tutto garantire la salute dei consumatori, e quindi la “stabilità commerciale”, cioè la conservazione della qualità nutrizionale e organolettica del prodotto nel corso della lunga catena della distribuzione e vendita. A questo scopo l’azienda Coda di Volpe utilizza un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi (raccolta, condizionamento e trasformazione, confezionamento e spedizione) le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto che conserva le sue caratteristiche nutritive e di genuinità ed è assolutamente privo di residui. La produzione di confetture inoltre è coperta dalla certificazione biologica, l’impresa si avvale dei controlli dell’ente certificatore “Suolo e Salute” per estendere le garanzie qualitative con i restrittivi e rigorosi requisiti imposti ai prodotti bio. In tal modo si fornisce la certezza della massima naturalità e genuinità del prodotto, coerentemente con le esigenze dei produttori di pasticceria tipica e della distribuzione moderna, in Italia e all’estero.

DOVE TROVARE IL PRODOTTO

Le arance e le marmellate di Coda di Volpe
sono reperibili in centro-nord Italia

E-Commerce:

www.arancecodadivolpe.it

ALTRE INFORMAZIONI:

È possibile organizzare su prenotazione
visite aziendali

IL PASSAPORTO

Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»

Per saperne di più
www.ilpassaportodelgusto.it



**GAL
KALAT
ScarL.**



**Agenda 2030
Patto Nazionale**
Per lo Sviluppo Sostenibile

Az. Agr. Arance Coda di Volpe di Scolastica Umata

Via Passo Gravina, 183 – 95125 Catania

Cell + 39 347 0464369

Email info@arancecodadivolpe.it

Web www.arancecodadicolpe.it

Facebook Arance Coda di volpe



PRIMO FONDO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPA INVESTE NELLE RURALITÀ



A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali
per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»®