

Gambero Rosso
di STEFANO BONILLI



Da Siracusa un'arancia doc

Le arance non sono tutte uguali, così come le patate o le pere e le mele. È un'affermazione apparentemente banale e che invece ha un grande peso al momento della nostra spesa quotidiana. Quando si va in negozio quasi sempre si ordina un chilo di patate, non un chilo di Bintje a pasta gialla o di Roseval per farle arrosto. Quanti distinguono una pera Guyot da una Passacrassana o una Abate e quanti sanno scegliere a colpo sicuro una mela Stayman, una Golden Delicious o una Ozark Gold?

Per le arance il discorso è identico, ci sono le varietà Moro, Tarocco, Washington Navels, Valencia, Ovale o Calabrese ecc. Ogni qualità ha una sua specificità, un purè si fa con patate a pasta bianca e farinosa tipo le Bianche di Como e non con le patate a pasta gialla.

Se il discorso lo riportiamo alle arance vediamo che è importante sapere quando maturano e quanto sono fresche.

Anche qui sarebbe utile conoscere le caratteristiche delle varie tipologie: un'arancia tipo Moro si coltiva in una zona molto delimitata della provincia di Siracusa, è rossa, matura in dicembre ed è quasi

tutta esportata perché da noi ha poco successo a differenza del Tarocco che ha la polpa arancione con venature rosse, anche lui matura in dicembre ed è l'arancia più amata dagli italiani.

Poiché la freschezza e la genuinità sono due delle caratteristiche più importanti per gustare buone arance, due amici romani hanno costruito attorno a questi due valori un'azienda di vendita diretta. Tutto parte dal Biviere, una tenuta di 80 ettari dalle parti di Lentini, vicino a Siracusa, dove si producono con coltivazione biologica, senza pesticidi e conservanti, arance Moro, Tarocco, Navelina e Sallustiana. Il Biviere è il marchio di garanzia, la società che vi fa avere a casa nel giro di quattro giorni queste arance si chiama, con un col-

po di fantasia, Pomo D'oro.

Dall'albero alla vostra tavola, senza passare per i frigoriferi del grossista, dai mercati generali, dal fruttivendolo ecc. un percorso che dura almeno una ventina di giorni e, spesso, significa arance stoppose o prive di sapore.

I due imprenditori del Pomo D'oro si chiamano Giangiacomo Borghese, la cui famiglia possiede la tenuta siciliana, e Teo Theodoli. L'azienda di vendita a domicilio con tanto di numero verde per le ordinazioni sta lentamente crescendo e affermandosi perché la qualità e la freschezza delle arance fa scoprire a molti consumatori il vero sapore di questi frutti.

L'attività di vendita a domicilio iniziata con i frutti della Sicilia si è allargata dopo alcuni anni a un panierino di prodotti selezionati che quelli del Biviere/Pomo D'oro si sono messi a raccogliere in zona. E così sono entrati in catalogo la pasta di semola di grano duro Simito di Caltagirone, gli sgombri in olio d'oliva della Continpesca di Lampedusa, i Tranci di Tonno, della stessa azienda, i dolci della pasticceria Bonajuto di Modica, autentiche squisitezze prodotte da un laboratorio artigianale che inventa, oggi come cento anni fa, il torrone, la cioccolata alla cannella e alla vaniglia, i dolci di pasta di mandorle.

Il Biviere confeziona, invece, vasetti di Caponata di Melanzane, Pasta di olive, olio extra vergine di oliva, miele. Tutto rigidamente coltivato biologicamente e sotto il controllo e relativa certificazione di una società francese molto nota, Nature e Progress alla quale si è aggiunta, dopo il 1993, data a partire dalla quale l'Italia ha recepito le direttive Cee sull'agricoltura biologica, anche da un organismo di controllo nazionale, AgriEcoBio.

Il Biviere - Per ordinazioni: Numero Verde 1670/19230 oppure 06/8070728.

