



**MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.ORANFRIZER.IT.
INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI, CENNI STORICI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A QUESTO
PRODOTTO. LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SUL BRAND E SUL PRODOTTO SONO UN ELEMENTO
QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.**



L'arancia rossa per la Sicilia è storia, cultura e tradizione. Costituisce una parte fondamentale del paesaggio siciliano dando origine ai cosiddetti "giardini", lembi di terra coltivati a questo agrume che collegano il mare dell'isola e le cime innevate dell'Etna in inverno, e inebriano il territorio in primavera con il profumo della zagara. L'anima di **Oranfrizer** profuma d'arancia rossa e incarna la magia del cambiamento. In ogni frutto avviene, dentro e fuori una rivoluzione generata dal respiro invernale dell'Etna. Il fiore da cui nasce si chiama zagara, è bianco, piccolo, profumatissimo, ha cinque petali. La gemma sboccia, scamicia, si forma un piccolissimo frutto verde, che cresce e invaia, vira dal verde all'arancione, poi al rosso. Matura tra calde giornate piene di luce solare e freddi notti, nelle distese d'agrumeti sempreverdi sormontate dal vulcano buono e inquieto allo stesso tempo.

L'arancia è come un piccolo pianeta nell'universo dei frutti, brilla di luce propria. **La rossa è la "Regina degli Agrumi"**, la più ricca di vitamina C, la più preziosa per il suo alto contenuto di antocianine (pigmenti naturali con potere antiossidante): in Sicilia ha trovato il suo luogo felice per vivere. Nel cuore del Mediterraneo alimenta l'economia e da sempre è musa di numerosi talenti.

È figlia dell'Etna. Tutt'oggi nella Piana di Catania la vivace civiltà contadina continua a coltivarla, innova, con la stessa passione e dedizione di un tempo.

L'arancia rossa che matura in Sicilia è unica nel suo genere. La sua unicità è riconosciuta dal marchio europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta) che identifica i prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per questo in ogni altro luogo non è mai stato possibile generarla così buona sotto ogni punto di vista.



Il tratto più identificativo della arancia rossa è il suo colore, che ne rivela l'indissolubile legame naturale con l'Etna, che fa la differenza. È attraente. Il suo sapore al palato è un'esplosione meravigliosa che tanto somiglia al meraviglioso vulcano attivo più alto d'Europa, con i suoi 3.330 metri.

Ogni arancia pigmenta in modo sorprendente, il colore dall'esterno verso il centro traccia dei percorsi brillanti. Somigliano alle eruzioni, che dalla caldera puntano al cielo e poi giunte al cratere si lasciano andare, quindi ecco che possono essere finalmente ammirate, segnano di rosso i fianchi del "Monte Bello" o "Mongibello" per usare il termine con cui i catanesi chiamano l'Etna. Questo eccezionale spettacolo di forza del vulcano si ripete, non è mai uguale, ha lineamenti sempre diversi. Lo stesso accade con le antocianine nell'arancia rossa, questi pigmenti naturali sono imprevedibili, ogni volta disegnano un nuovo panorama di bellezza in ogni esemplare. La mutevole bellezza della lava sull'Etna è affascinante, tanto quanto ogni speciale mutamento che avviene nella polpa di ogni arancia rossa **Tarocco, Moro e Sanguinello**, le tre varietà in commercio.

Le varietà di arance rosse maturano e virano al rosso a partire dal mese di dicembre. Fino a maggio una cultivar dopo l'altra vengono raccolte nella zona di coltivazione vocata, dominata dalla presenza del vulcano innevato. Il loro futuro è nelle mani di chi le coltiva. Gli agrumicoltori si prendono cura della natura ogni giorno. Osservano, assistono, favoriscono il divenire della natura che si concretizza in ogni frutto, per 365 giorni all'anno. Mantenendo produttive le coltivazioni vocate come l'arancia rossa, garantiscono che il panorama naturale endemico di ogni speciale territorio si conservi rigoglioso. Grazie a loro giungono a noi frutti buoni che fanno bene.

Negli agrumeti siciliani, chiamati "giardini", gli agrumicoltori - con gli alberi e le arance - vivono ai piedi dell'Etna. La cima è sempre visibile se non coperta dalle nuvole. Solitamente in inverno c'è un piacevole tepore del sole durante le ore diurne, che si alterna a notti fredde. Tra il giorno e la notte c'è un'escursione termica di circa 10 gradi che, insieme alla fertilità dei terreni, incide fortemente sulle caratteristiche organolettiche, estetiche e di gusto delle arance rosse. Caldo e freddo. Lo sbalzo determina la trasformazione naturale. L'arancia



reagisce. Dentro custodisce gli antociani (o antocianine). Gli antociani sono invisibili all'occhio umano finché non determinano qualcosa di straordinario dentro l'arancia, e poi anche fuori. Determinano la pigmentazione. Di fronte allo stress (termico) i frutti reagiscono, giorno dopo giorno: tutto cambia. L'arancia esplose in un rosso prorompente. Più antocianine ha un'arancia, più intenso sarà il suo colore vermiglio. I frutti soffrono, cambiano, reagiscono, si manifestano. Quel colore rosso orgogliosamente le segnerà nella polpa e sulla buccia. Le identifica. Le accomuna. Sono rosse. Tutte diverse. Uniche.



La loro pigmentazione è a scalare, ed è capace di attraversare tante tonalità di arancio e di rosso che, nella tavolozza del pittore, si potrebbero chiamare arancio ercolano, arancio cardinale, rosso angeli. Pendono preziose. Come rubini, rodoliti, agate. Dall'albero sempreverde si affacciano rosse fuoco, sembrano aggressive e sono dolci. Sono pronte ad essere raccolte, a mano, una ad una, quando il fenomeno cromatico è completamente esplosivo.

Quel loro carattere ribelle, che le rende tutte diverse dal comune, al palato si traduce in un divino equilibrio. L'incontro al palato è coinvolgente. Nelle arance rosse l'acidità e il contenuto zuccherino sono bilanciati. Sembra incredibile che in un solo frutto si condensino tante virtù: il gusto è assai speciale, il colore è sempre diverso, brillante e maestoso, il profumo è vivace, l'effetto è assai benevolo, la buccia è una corazza e interagisce (anche lei presenta sfumature rosse), il bianco albedo è tenerissimo e particolarmente nutriente, gli spicchi che separano la polpa sono sempre pari e sono uniti e contemporaneamente separati alla perfezione.

Ogni arancia rossa, dopo tutto ciò che ha già vissuto legata all'albero, arrivata a un certo punto è pronta, tagliatole il picciolo è colta. Per lei inizia una nuova era. Rimarrà intera per poco. È imprevedibile il destino delle arance, non viaggeranno mai sole però. Con Oranfrizer per alcune di loro il viaggio supera i confini d'Europa e da gennaio 2019 sono sbarcate anche in Cina. E poi ognuna potrà diventare qualcos'altro (succhi freschi e 100% al naturale di arancia rossa, e anche mix con melagrana).



Sulla tavola l'arancia si spicchia, si sprema, si riduce a bontà di marmellata, si affetta su un'insalata e trionfa in pasticceria. Gli chef sono solo alcuni interpreti ispirati dalla sua grandezza.



L'arancia ha alimentato l'indole di molti uomini e artisti nella storia. Il frutto, l'albero, il tronco, i rami, le foglie ed i germogli partecipano alla danza aromatica, poetica, estetica e geometrica. La troverete nelle opere del pittore, nelle creazioni del falegname, nelle storie dello scrittore, sui versi del poeta popolare, nella trama del romanziere, sul pentagramma del compositore, nella pellicola di qualche cineasta e persino nei fervori degli appassionati del vino. Si veste di un rosso sensuale, quasi lussurioso, ma i suoi fiori ornano le corone di giovani vergini promesse spose, forse per mitigare le passioni terrene. L'amore profuma di zagara, i fiori d'arancio sono simbolo d'unione, tutt'oggi semioticamente legati al matrimonio. Bruno Munari, dedicandole un'attenta analisi di design disse "è un oggetto quasi perfetto dove si riscontra l'assoluta coerenza tra forma, funzione, consumo". Nessuno l'ha scelta per caso, è nominata nella Carmen di Georges Bizet e nella Cavalleria Rusticana di Mascagni, nella Bohème di Puccini, nei Ventiquattro Preludi di Chopin. Tracce d'arancia sono eterne nelle opere di Botticelli, Caravaggio, Leonardo Da Vinci, Beato Angelico, Arcimboldo, Renoir, Van Gogh, Cezanne, Rousseau, van Eyck.