

4 novembre 1998 0:00

ARANCE DOC

TEMPO DI ARANCE. CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Roma, 4 Novembre 1998. E' tempo di arance ma i consumatori non sanno quello che mangiano. Soprattutto non capiscono perché le arance sono in vendita tutto l'anno.

Ora sul mercato è arrivata l'arancia DOC o meglio IGP (indicazione geografica protetta), maturata naturalmente, che sarà riconoscibile da un logo su ogni frutto, come Arancia Rossa di Sicilia, nelle varietà tarocco, moro e sanguinello.

La necessità di arrivare a tale classificazione - dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc - è dovuta al processo di conservazione delle arance. La maggior parte viene colta immatura, verde, conservata al fresco e/o in atmosfera ricca di anidride carbonica; successivamente viene posta in atmosfera ricca di etilene, che sviluppa la maturazione delle arance, che da verdi assumono il colore giallo. In questo modo le arance possono essere presenti sul mercato tutto l'anno, ma a scapito delle qualità organolettiche, perché diventano aspre e amare, e diminuisce il contenuto in vitamine. Le arance IGP invece sono colte e immediatamente poste in commercio, mantenendo intatto il sapore e