



La Sezione operativa per l'assistenza tecnica e la divulgazione agricola n° 23 di Palagonia è un ufficio periferico dell'Ente di

sviluppo agricolo, che ha tra i propri compiti quelli della dimostrazione, informazione, promozione e divulgazione delle innovazioni tecniche al fine di incentivare lo sviluppo agricolo nel territorio di competenza nei Comuni di Palagonia, Mineo e Militello in Val di Catania, tutti in provincia di Catania. Nei Comuni interessati l'agrumicoltura si estende per circa 9000 ettari, di cui la varietà maggiormente rappresentata è la Tarocco con i suoi tre principali cloni: "comune", "dal muso", "Gallo". Quest'ultimo è quello che, per particolari peculiarità qualitative, si sta maggiormente diffondendo, anche grazie all'ostinazione dei tecnici della Sopat 23 che, avendone intravisto i pregi, da oltre un decennio ne consigliano la diffusione in quelle aree del territorio di Palagonia e vicini, dove trova il giusto equilibrio climaterreno che ne esalta la qualità.

Le principali caratteristiche distintive del clone Gallo sono: la buona pezzatura, la forma rotondeggiante con a volte, l'attacco al peduncolo leggermente prominente, la buccia molto fine, il colore aranciato con sfumature rosse, l'assenza di semi, la polpa gialla striata di rosso e l'aroma fragolato.

Il tarocco Gallo di Palagonia è ricco di vitamine e sali minerali, che sono un'insostituibile fonte di energia per chi pratica un'alimentazione moderna, sana ed attenta. La caratteristica colorazione rossa della polpa, del succo e della buccia, rende facilmente riconoscibile questo agrume e gli conferisce un aspetto accattivante, che ben si coniuga con le pregevoli qualità del prodotto. Le



caratteristiche organolettiche di questo frutto offrono qualità terapeutiche rilevanti.

Gli zuccheri maggiormente presenti nel succo sono il saccarosio, il fruttosio ed il glucosio, in un rapporto 3-2-4 che si rivela vantaggioso nel metabolismo dei glucidi. Oltre agli zuccheri ed alle note vitamine, nel tarocco Gallo si trova una consistente presenza di costituenti minerali. Questi, assieme agli acidi organici, fungono da stabilizzanti sulle variazioni di acidità, permettendo il consumo dell'arancia insieme a tanti altri alimenti.

Altro componente importante presente nel succo è la naturale colorazione rossa, dovuta alle antocianine, pigmenti solubili in acqua dalle elevate proprietà terapeutiche. Essi svolgono, infatti, una efficace azione di protezione della mucosa gastrica e delle pareti dei vasi sanguigni, sono tra i più efficaci antiossidanti di radicali liberi conosciuti in natura ed assolvono ad altri importanti ruoli fisiologici, tra cui quello di modulatori della resistenza e della permeabilità dei capillari, di vasodilatatori ed antiaggreganti.

Le antocianine trovano impiego nella terapia oculistica come principi attivi che favoriscono la rigenerazione della porpora visiva, e in tutte quelle condizioni fisiopatologiche caratterizzate da un eccesso di produzione di radicali liberi.

La ricerca ha dimostrato che l'elevato consumo di vegetali ed agrumi, in particolare di quelli pigmentati contenenti elevate quantità di vitamina C, beta-carotene ed antocianine, rappresenta un efficace antidoto preventivo contro i tumori dello stomaco.

L'arancia rossa è giunta in Sicilia in tempi relativamente recenti, dopo un lungo viaggio iniziato probabilmente in territorio cinese. Tra il XVI ed il XVII secolo, l'arancio dolce si diffuse nell'area mediterranea, nel continente americano e in altre regioni del pianeta specialmente per merito dei navigatori portoghesi. In Italia ed in Sicilia gli aranci furono inizialmente coltivati come alberi ornamentali sempreverdi e considerati simboli di ricchezza e prestigio.

La produzione di arance pigmentate dalla polpa rossa è tipica di quella zona della Sicilia orientale posta a sud-sud ovest dell'Etna, tra le province di Catania, Enna e Siracusa.

In nessun'altra regione dell'area mediterranea e del continente americano le cultivar pigmentate sono riuscite a produrre frutti con quelle pregevoli qualità che distinguono le arance siciliane, quali

l'intensa colorazione rossa e l'equilibrato rapporto fra zuccheri e acidi.

La Sicilia è considerata la patria delle arance rosse nella misura in cui è il luogo dove alcune varietà selezionate, come il "Tarocco Gallo", hanno trovato le condizioni ambientali idonee per esprimere al meglio le loro caratteristiche organolettiche.

The red orange has reached Sicily in relatively recent times, after a long journey, which began probably on Chinese territory.

Between 16th and 17th century, the sweet orange was diffused in the Mediterranean area, in the American continent and in other regions of the planet especially thanks to the Portuguese navigators. At the beginning, in Italy and in Sicily, the oranges were cultivated as evergreen ornamental trees and considered symbol of wealth and prestige.

The production of pigmented oranges with red pulp is typical for that Sicilian oriental area which is to the south south east of Etna, among the provinces of Catania, Enna and Siracusa.

In no other regions of the Mediterranean area and of the American Continent the pigmented cultivar has been able to produce fruits with such excellent qualities, which distinguish Sicilian oranges, like the intense red coloration and the balanced ratio between sugars and acids.

Sicily is considered the homeland of the red oranges insofar as it is the place where some selected varieties, like the "Tarocco Gallo", has found the suitable environmental conditions to express at its best their organoleptic features.





The Executive Department for technical assistance and agricultural dissemination N. 23 of Palagonia is peripheral office of the Agricultural Development Authority. Its tasks are the demonstration, informations, promotions and dissemination of the technical innovations to provide incentives for the agricultural development in the Municipalities of Palagonia, Mineo and Militello in Val Catania, all in the province of Catania.

In the above mentioned Municipalities the citrus fruits cultivation extends on about 9000 hectares and the most important is the "Tarocco" with its three principle clones: "ordinary", "dal muso" (from the mouth) and "Gallo" (cock).

The last one is even more the most disseminated, for its particular qualitative peculiarities and thanks to the persistence of the technician of Sopat-23, who having foreseen its values, have been advising for more than 10 years its dissemination in those areas of Palagonia's territories, where it finds its optimum pedoclimatic balance that raises its qualities.

The main characteristics of this Tarocco orange are: the good size, the roundish shape, with sometimes a lightly prominent junction to the peduncle, the very thin peel, the orange colour with red shades, the lack of seeds, the yellow pulp with redstreakings and the strawberry aroma. The Tarocco Gallo of Palagonia is rich in vitamins and mineral salts, which are an unreplaceable energy source for a modern, healthy and careful nourishment. The characteristic red coloured pulp of the juice and sometimes of the peel, let you easily recognize this citrus fruit and gives it an attractive look, which goes well to

the valuable qualities of the product. The organoleptic features of this fruit offer relevant therapeutic qualities. Saccharose, fructose and glucose are the most important sugars in the juice in a ratio 3-2-4 which is very advantageous in the metabolism of glucides. A part of the sugars and the well known vitamins, in the Tarocco Gallo you can find substantial mineral parts. These, together with the organic acids, stabilizes the acid variations. So you can eat these oranges with a lot of other foods.

Another important element, which is present in the juice, is the natural red food colour, owing to the "antociani pigments", pigments which are soluble in water and with high therapeutic properties.

These pigments carry out a high protective action of the gastric mucous membrane and of the blood vessels' walls. They are one of the best antioxidants of free radicals known in nature and can solve other important physiological tasks as capillars' endurance and permeability modulator, vasodilation and antiaggregation. The "antocianine" are used in the ophthalmologic cures as active principles which supports the regeneration of the visual purple and in all that physiopathologist conditions characterized by a production excess of free radicals.

Research has proved that the high use of vegetables and citrus fruits, especially the pigmentated ones, which have a high quantity of vitamin C, beta carotene and antociani pigments, represent an effective preventive antidote against stomach tumores.



Cosa contiene il Tarocco Gallo



Contenuto indicativo per 100 ml di succo d'arancia Tarocco

Valore energetico	38	calorie
Protidi	0,5 - 0,9	gr
Lipidi	0,2	gr
Glicidi	9	gr
Acqua	85	gr

MINERALI

Potassio	145 - 256	mg
Sodio	35 - 55	mg
Calcio	5,09 - 8,75	mg
Magnesio	1,07 - 3,83	mg
Ferro	0,18 - 0,43	mg
Fosforo	8,28 - 19,5	mg
Selenio	0,0047	mg

VITAMINE

Vitamina C	75 - 80	mg
Vitamina A	0,2 - 0,4	mg
Vitamina B1	0,08	mg
Vitamina B2	0,07	mg
Vitamina B12	0,025 - 0,08	mg
Vitamina E	0,08 - 0,12	mg
Vitamina PP	0,2 - 0,3	mg
Antociani	80 + 160	mg

