

Agrumes de Sicile

Raretés, spécialités, nouveautés.

Origine, un peu d'histoire

La famille des agrumes est originaire, presque sûrement, de l'Asie orientale. On en trouve des traces en Chine dans les documents datant de l'empereur Ta Zu (2205-2197). Dans ces documents, on parle d'hommages rendus sous forme de petites oranges et de pamplemousses. Il s'agissait probablement de mandarines ou de kumquats. Environ 200 ans avant J.C., des sources chinoises font état d'«oranges plus grosses», cinq siècles plus tard de citrons.

En Italie on trouve au XI^{ème} siècle les oranges amères. Il y en a d'ailleurs encore, avec ces fruits on fait des confitures (marmalade), mais les oranges douces ne sont pas mentionnées avant le XIV^{ème} siècle. Les agrumes sont les plantes les plus répandues sur la planète et les oranges douces en sont la variété la plus étendue. La surface cultivée avec des agrumes occupe plus de 8 millions d'hectares, elle est plus vaste que celle de la vigne. Les vergers d'orangers occupent plus de 3 millions d'hectares, ceux de mandariniers, deux millions.

L'orange sanguine, typique de la Sicile, est le résultat de croisements des variétés cultivées dans la zone méditerranéenne, la coloration de la pulpe et de l'écorce est due à la présence d'un pigment appelé anthocyanine. L'anthocyanine est considérée comme un antioxydant qui pourrait avoir des effets contre le cancer et réduire les maladies cardiovasculaires. Les oranges sanguines prospèrent seulement sur terrains secs et dans les zones présentant de fortes variations de température entre le jour et la nuit. C'est le froid nocturne qui favorise la pigmentation.



La Maison Buonvicini et les agrumes de Sicile

Dans les cinquante années d'activité de la Maison Buonvicini, les agrumes ont toujours joué un rôle important. Nous travaillons depuis longtemps étroitement avec les producteurs siciliens pour la planification et la commercialisation des excellents agrumes, d'un type très particulier, de la grande île de Trinacrie. Notre objectif est de procurer aux consommateurs des fruits aromatiques, intensément savoureux, de haute qualité.

Les agrumes siciliens ont toujours été appréciés par le consommateur suisse. On peut parler d'un vrai réveil de la demande ces dernières années. Buonvicini a enregistré une augmentation de 20 à 40% des ventes d'agrumes de Sicile sur le marché suisse, sans doute attribuable à la diversification des produits et à leur haute qualité. Il ne faut pas oublier l'effet positif sur la fraîcheur de la rapidité du transport: notre position est idéale aussi d'un point de vue logistique. Un TIR arrive à notre plateforme 36 heures après son départ de Sicile. Le transport en Suisse a lieu par chemin de fer, système UKV, ce qui signifie une arrivée au point de vente deux jours environ après le départ de la marchandise de Sicile. Fraîcheur et qualité sont ainsi garanties.

Ci-dessous nous avons le plaisir de vous présenter quelques spécialités de notre assortiment.



Tarocco Gallo – «Santi»

La Tarocco est l'orange douce sanguine la plus répandue en Sicile. La variété Gallo, mûre vers la fin janvier, est l'une des meilleures à tous les points de vue, sucres, arômes et acidité sont en parfait équilibre; son intense saveur satisfait le palais le plus exigeant.

Santi Rindone, un producteur qui possède une plantation centenaire de Tarocco près d'Augusta (Siracusa), a voulu mettre sa profonde connaissance du produit au service de la Tarocco Gallo pour améliorer la qualité, déjà excellente. Il a restauré les arbres, comme s'ils étaient des meubles rares, il a éliminé ceux qui étaient irrécupérables et a greffé sur les plus anciens des jeunes rameaux de Tarocco Gallo. Le résultat de ce travail difficile et coûteux donne un fruit magnifique qui mérite d'être apprécié à sa juste valeur. Cette spécialité, que la Maison Buonvicini importe en exclusivité en Suisse, enrichit les sensations gustatives des amateurs d'oranges sanguines.

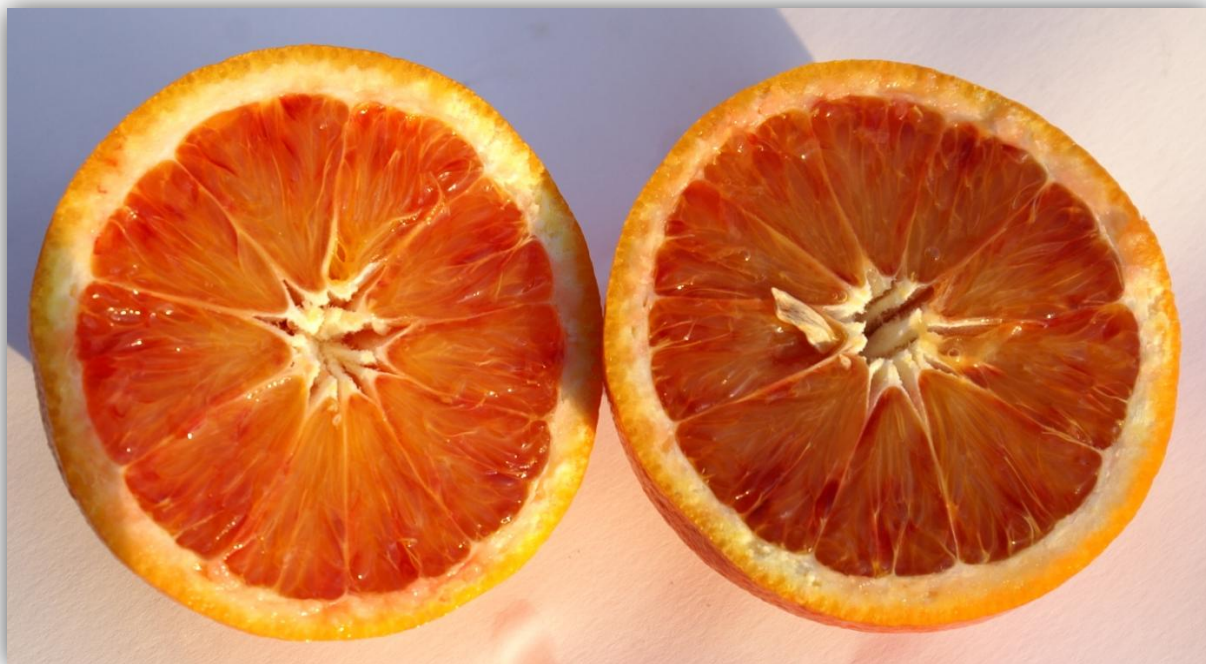


Sanguinello Fragolino «Santi»

Les oranges sanguinelles, cultivées en Sicile en grandes quantités à côté des Tarocco et des Moro, complètent avec bonheur la saison des agrumes. Elles sont mûres vers la fin février et durent normalement jusqu'à la fin du mois d'avril. La pulpe est intensément sanguine, le goût est marqué, mais moins aigrelet que celui de la Moro, l'écorce est fine et souvent agréablement rougeâtre. Une variation de la Sanguinello, appelée «Fragolino» est très appréciée par les connaisseurs. La couleur de la pulpe est moins foncée que celle de la Sanguinello normale et ressemble à celle des fraises (fragole).

Moro

L'orange Moro est une mutation de la Sanguinello, obtenue au XIX^{ème} siècle dans la zone de Lentini. Son acidité est nettement plus élevée que celle des Sanguinelle et de la Tarocco, son goût plus aigre, la pulpe du fruit mûr est rouge-foncé, tirant souvent sur le noir. La Moro est l'orange préférée pour la préparation de jus.



Navelinas – Newhall avec feuille «Santi»

Navel (Nabel) signifie nombril. Les oranges Navel ont un second petit fruit logé à l'intérieur d'une cavité à l'extrémité opposée à la queue, ressemblant au nombril, plus ou moins visible, selon les variétés. Les oranges Navel sont grosses, sans pépins, de maturation précoce, faciles à éplucher et à diviser en quartiers.

Un arbre, qui doit avoir beaucoup voyagé, produit la Navel Newhall. Elle fut probablement plantée au Brésil par les portugais au XVII^{ème} siècle et introduite aux États-Unis vers la fin du XIX^{ème}. On la remarque en Europe seulement à la fin du siècle dernier, plus précisément en Sicile. Buonvicini AG fut immédiatement intéressée par cette orange, qu'elle importe en exclusivité pour la Suisse depuis une dizaine d'années. Les «*giardini*», on appelle ainsi les orangeries en Sicile, de Santi Rindone sont situés près d'Augusta (Siracusa). L'exploitation est strictement biologique, sans pesticides ni engrais chimiques. Les gros fruits, très juteux, aromatiques et très sucrés, sont présentés avec queue et feuille, ne subissent aucun traitement, comme l'aspect opaque de l'écorce le démontre. La délicieuse orange est disponible dès la fin novembre jusqu'au mois de mars.

Mandarines Apirène

Les mandarines figurent parmi les agrumes mentionnés dans les documents les plus anciens. Avec leurs dérivés, comme par exemple les clémentines, les mandarines sont l'espèce la plus répandue après les oranges. La mandarine traditionnelle a beaucoup de pépins et les consommateurs lui préfèrent les dérivations et les hybridations entre mandarines et oranges (clémentines etc.) qui n'ont pas ou peu de pépins, mais ne peuvent pas rivaliser en arôme et parfum.

Buonvicini AG a encouragé ces dernières années, en collaboration avec d'importants producteurs, l'évolution de la variété tardive Ciaculli vers une variété de mandarines avec peu de pépins. Cette mutation conserve l'intense parfum de la mandarine de Ciaculli, n'a presque pas de pépins et possède un bon équilibre entre sucres et acidité.

Qui veut s'affirmer, doit reconnaître les tendances et être innovant. Nous nous efforçons d'être innovants et avons pour mots d'ordre la qualité et la nouveauté.

**Meilleures salutations
Cari saluti**

BUONVICINI SA