Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Pamela Polvani

E' gia tempo di Miyagawa

In Sicilia la raccolta è in corso. Miyagawa, l'insolito mandarino verde, è il primo di una serie di agrumi che nell'isola del vulcano Etna hanno trovato il loro habitat naturale per maturare in modo eccellente. Miyagawa è già sui banchi dell'ortofrutta; si tratta del più precoce degli agrumi siciliani raccolti da Oranfrizer.
Il CEO Nello Alba spiega: "Il Miyagawa ha nome e origini cinesi; noi lo abbiamo introdotto nel variegato ventaglio dei nostri agrumi negli anni '90; il frutto è diventato più presente nei reparti e sulle tavole, i volumi sono cresciuti progressivamente perché i consumatori sono sempre più curiosi e vanno alla ricerca di frutti particolari come questo. Noi non lo trattiamo, il Miyagawa arriva nei reparti così come lo raccogliamo, non "deverdizzato". Viene molto apprezzato proprio perchè mantiene tutti i pregi della sua naturalezza, dal colore, al profumo e al sapore".
Il Miyagawa è un agrume molto particolare schiacciato ai poli, la polpa ha una tessitura molto tenera, non ha semi, si raccoglie quando la buccia è ancora di colore verde intenso. Dopo la raccolta il Miyagawa cambia gradualmente colore ed esternamente tende a diventare di colore giallo tendente all'arancione.
Il Miyagawa quando ha ancora la buccia verde dona al palato una nota vivace e piacevolmente aspra; man mano che la buccia vira verso il giallo gli spicchi diventano più dolci. Sbucciando il Miyagawa, all'olfatto sarà immediata la percezione inebriante di un profumo agrumato emanato dall'esplosione degli oli essenziali.
Questo frutto ha tutti i colori e la forma della sua storia; originariamente veniva coltivato in Estremo Oriente, successivamente è stato coltivato anche in Sicilia. Può essere degustato solo per poche settimane, viene raccolto dalla fine del mese di settembre fino alla fine del mese di ottobre.
Con questa primizia è possibile ricominciare ad assumere la Vitamina C in modo naturale tramite gli agrumi. Dopo il Miyagawa si alterneranno le numerose e piccole varietà di mandarini e di triploidi che proliferano in Sicilia.
Da novembre inizierà la stagione delle succose arance bionde e poi si raccoglieranno i primissimi limoni primofiore, quelli con la buccia gialla. Solo a dicembre arriveranno le più preziose della Sicilia, le arance rosse, ricchissime di sapore, colore, vitamina C e antocianine, riconosciute dall'Europa come frutti ad Identificazione Geografica Protetta e incluse nella Dieta Mediterranea patrimonio Unesco.