

Agrumi Arancio di Muravera

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Territorio interessato alla produzione

Si tratta di un prodotto commercializzato allo stato fresco, che proviene da un gruppo di varietà di arancio coltivate nel Sarrabus (Comuni di Muravera, San Vito, Villaputzu e Castiadas). La Sagra degli Agrumi che si tiene a Muravera, giunta ormai alla 32° edizione, richiama ogni anno diverse decine di migliaia di persone che sanciscono con la loro presenza la conferma del primato di qualità raggiunto dall'arancia locale.

Descrizione sintetica del prodotto

Arancia a polpa bionda, prevalentemente ottenute da cultivar ombelicate. La produzione del Sarrabus è stata indirizzata prevalentemente sulle seguenti varietà: Washington navel 40%; Tarocco 25%; Mandarino 20%; Clementine 10%; altri agrumi e altre cultivar: 5% (Atti della conferenza regionale sull'agricoltura, a cura dell'ERSAT, Elmas 15-16 novembre 2001). Tra queste ultime è presente un'arancia tardiva locale, il Tardivo di San Vito (Trattato di Agrumicoltura, EDAGRICOLE, 1985), con caratteristiche organolettiche concorrenziali Valencia. Tale cultivar, che è rimasta sempre presente in ogni agrumeto sarrabese, anche se con produzioni marginali, è stata oggetto, nel finir del 1990, di alcune proposte di rilancio del comparto.

Una descrizione dei caratteri pomologici e agronomici di questa varietà tradizionale è appoggiata da apporti di sostanze nutritive siano somministrate in modo prudente per non forzare la produzione e creare squilibri di sapidità e serbevolezza. Si pensi a conferma la contenuta produzione per ettaro nell'ordine dei 120 quintali. La lavorazione del terreno: è consolidato il metodo delle due lavorazioni una a fine inverno inizio primavera onde interrare il concime e l'altra in estate per il controllo delle infestanti. La difesa fitosanitaria: data la particolare ubicazione della bassa valle del Picocca - Flumendosa protetta a monte dal massiccio dei Sette Fratelli e la scarsa rete viaria hanno determinato una sorta di isola felice, sfavorevole allo sviluppo di particolari problemi fitosanitari; pertanto la lotta ai parassiti si effettua ancora in larga misura con soddisfacenti risultati con l'uso di oli minerali ed il tradizionale rame.

La notevole ventilazione da brezza marina e i frangivento molto diffusi ospitanti la entomofauna utile vengono ritenuti fattori coadiuvanti. La raccolta dei frutti: rigorosamente a mano, a maturazione ottimale, evitando accidentali lesioni al frutto da riporsi in appositi cestini o sacchi a tracolla.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Arancio di Muravera

Categoria:
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Nome geografico abbinato:
Muravera

Sinonimi:
nessuno

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Lavorazione, conservazione e stagionatura

Premesso che gli agrumeti sono stati realizzati nei siti di tradizionale e consolidata vocazionalità per giacitura e microclima favorevole, i sestri d'impianto e le cultivar sono attualmente la risultanza di una costante evoluzione negli ultimi cinquant'anni. Così i sestri sono per la maggiore 6x5 ed i porta innesti sono costituiti da arancio amaro. Le pratiche agronomiche sono saldamente ancorate alla tradizionalità: la potatura e la raccolta sono rigorosamente effettuate a mano, l'irrigazione è prevalentemente a spruzzo sottochioma; è altresì consuetudine che gli apporti di sostanze nutritive siano somministrate in modo prudente per non forzare la produzione e creare squilibri di sapidità e serbevolezza.

Si pensi a conferma la contenuta produzione per ettaro nell'ordine dei 120 quintali. La lavorazione del terreno: è consolidato il metodo delle due lavorazioni una a fine inverno inizio primavera onde interrare il concime e l'altra in estate per il controllo delle infestanti. La difesa fitosanitaria: data la particolare ubicazione della bassa valle del Picocca - Flumendosa protetta a monte dal massiccio dei Sette Fratelli e la scarsa rete viaria hanno determinato una sorta di

isola felice, sfavorevole allo sviluppo di particolari problemi fitosanitari; pertanto la lotta ai parassiti si effettua ancora in larga misura con soddisfacenti risultati con l'uso di oli minerali ed il tradizionale rame. La notevole ventilazione da brezza marina e i frangivento molto diffusi ospitanti la entomofauna utile vengono ritenuti fattori coadiuvanti. La raccolta dei frutti: rigorosamente a mano, a maturazione ottimale, evitando accidentali lesioni al frutto da riporsi in appositi cestini o sacchi a tracolla.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

L'arancia di Muravera è esitata sul mercato prevalentemente condizionata. I quattro centri di condizionamento presenti nel Sarrabus sono costituiti da appositi locali dotati di macchine lavasciuga, cernitrici e calibratrici. I detergenti usati per il condizionamento e gli imballi sono rigorosamente ad uso alimentare sotto controllo ASL. Non risulta l'uso di conservanti e coloranti.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Come punto di riferimento indichiamo i locali societari della Cooperativa Agrumicola Sarrabus, con sede in Muravera, intesa quale azienda leader del settore nel territorio. La cooperativa, costituita nel 1966, consta di un opificio di 3.500 mq di coperto, 1.000 mq di frigo condizionato, una linea di condizionamento con capacità di lavorazione 30 q.li ora, mezzi di trasporto frigo condizionato per 150 q.li.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La produzione agrumicola nel Sarrabus in forma "intensiva" si è iniziata a sviluppare a partire dagli anni '60, seppur vanti una tradizione ultracentenaria in tal senso. Tale impostazione culturale e metodologica ha assunto ormai la forma della tradizionalità nella normale pratica agricola locale. A riprova di ciò si consideri la numerosa letteratura a

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

riguardo (Della Marmora A., 1860; Follesa B., 1963; Pilia P., Sagra degli Agrumi di Muravera, 1997). Gli aspetti caratterizzanti il metodo di produzione consolidato, a partire dagli anni '60, fra gli agrumicoltori del Sarrabus è incentrato fondamentalmente sui seguenti aspetti: limitate lavorazioni, bassi apporti di concime, potature a mano, raccolta a mano, limitati interventi di fitofarmaci e utilizzo di acqua di falda. Tale metodica di produzione rappresenta una costante che si tramanda di generazione in generazione come è possibile riscontrare sul campo.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it