



Le pigeon voyageur de Décembre 2018 de Le Galline Felici

notre journal mensuel (?) destiné uniquement à nos clients/amis francophones

Cette année, JANVIER SERA LE MOIS DE L'ORANGE TAROCCO

Le tarocco est assurément la variété d'oranges que les membres fondateurs du Consortium Le Galline Felici produisent en quantité la plus importante. Et cela parce que leur zone de production (la Sicile orientale et en particulier la zone sur les versants de l'Etna) est le territoire de prédilection de ce fruit si particulier.

L'orange tarocco est notre "produit typique" : l'expression de l'interaction avec les conditions environnementales spécifiques des territoires situés sous le volcan.

Il possède une exceptionnelle saveur intense et fruitée et des vertus uniques pour la santé. * (voir note ci-dessous)

L'arbre du tarocco est très fragile... sa saison est courte, et à un certain moment, lorsque le fruit est d'un beau rouge et au maximum de sa maturité... il tombe par terre.

C'est notre objectif de remplacer une partie de nos plantations de tarocco par des variétés plus tardives, de sorte d'offrir ce fruit tant-apprécié jusqu'à la fin du printemps. Et cela nous est rendu possible grâce notamment à votre soutien à travers les co-productions.

Cette année, nous avons une production importante de beaux TAROCCO et au lieu d'attendre que les fruits commencent à tomber...**nous avons décidé d'anticiper LE MOIS DU TAROCCO à janvier**, sa période de prédilection.

Ce mois-ci, les oranges naveline ne seront pas disponibles dans la liste.

Merci de votre soutien!

Les producteurs d'ORANGES TAROCCO du Consortium.

*Note:

Ce qui différencie l'orange sanguine de Sicile de celles cultivées ailleurs est **l'influence du climat** sur la concentration d'anthocyanes.

En effet, cultivée dans un environnement inadapté, cette variété développe peu de couleur, voire pas de couleur du tout.

On retrouve les conditions qui favorisent la production d'**anthocyanines** par l'orange sanguine dans les climats **secs**, avec des **différences de températures** élevées entre le jour et la nuit pendant la période difficile de maturation du fruit.

Dans le territoire littoral de l'Etna, dans les provinces de Catane et de Syracuse et en partie dans la province d'Enna, **les conditions idéales pour la culture de l'orange sanguine sont réunies** : un terrain très fertile grâce à la présence du volcan et un climat sec avec d'importantes chutes de température entre le jour et la nuit pendant la période de maturation lorsque la neige arrive sur l'ETNA.

Les oranges soumises à un stress thermique produisent une quantité plus importante de substance protectrice nécessaire pour se défendre contre les conditions climatiques défavorables.

Parmi ces substances on trouve en effet les **anthocyanines**, substances très puissantes.

Les oranges sanguines de Sicile sont également plus riches en **vitamine C** : le tarocco en contient bien **80-90 mg pour 100 g de produit**, une quantité supérieure de 40% par rapport aux oranges blondes communes. La même chose vaut pour les autres substances antioxydantes présentes dans toutes les oranges mais on les trouve en plus forte concentration dans les oranges sanguines: ***flavanoïdes** (hespéridine et narirutine) et **acides hydroxycinnamiques** (acide caféique, acide coumarique, acide férulique et acide sinapique).

*De récentes études ont démontré qu'elles protégeaient aussi les yeux : <https://www.nature-sciences-sante.eu/oranges-degenerescence-maculaire-liee-age-dmla/>