

# Legufruabelofolie

## Le site des légufruabelophiles fous

Les emballages d'oranges sanguines

David Karp

### EMBALLAGES D'ORANGES SANGUINES.

Quand le commerce extérieur des oranges sanguines de Sicile est apparu à la fin du siècle dernier, les affréteurs ont commencé par utiliser du papier fin pour protéger le fruit de la dessiccation et de la moisissure. Ces « scacchetti » portaient habituellement le nom de la variété et du producteur ou celui de l'affréteur, aussi bien que des images colorées destinées à stimuler l'imagination des acheteurs dans les contrées éloignées.

Certains représentent le paysage sicilien (Etna crachant du jus d'orange) : d'autres sont de la pure fantaisie (une Tarocco portant un balladeur). Après 1960, les emballages en cire ont remplacé les papiers sur la plupart des agrumes, mais on a continué à les utiliser pour l'exportation des oranges sanguines afin de les reconnaître. Depuis des années Sierra et moi collectionnons ces papiers d'emballage.

La dernière nuit du voyage, alors que nous dînions dans l'un des meilleurs restaurants de Catania, La Siciliana, un homme d'affaires distingué qui se trouvait à la table voisine a entendu par hasard que nous parlions d'oranges sanguines. Il se trouvait être Placido Mangarano, propriétaire d'une importante imprimerie de papiers d'emballage depuis trois générations.

Il était déjà minuit et notre avion décollait tôt le lendemain matin, cependant, nous avons accepté de visiter son usine. IL a ouvert les portes de sécurité, allumé les lumières, nous a montré les presses d'imprimerie. Puis il nous a laissé errer dans les archives pendant une heure, nous avons amassé 350 papiers d'emballage.

David Sharp a écrit des articles sur les oranges sanguines pour le New York Times et le Saveur - a parlé de ces fruits dans un programme de radio nationale « The splendid table ». Un article de la même nature est paru dans le numéro de janvier-février 1997 de Saveur.

## ORANGES SANGUINES STYLE ITALIEN

**Par David Karp**

Alors que la lumière dorée du matin d'hiver balaie le marché La Fiera de Catania, les scooters et les clients s'affairent entre les étalages de ricotta et de pepato, de sardines brillantes et de fenouils odorants. Au-dessus de tout, les délices de Catania, les Tarocchi rosées, certaines coupées en deux afin de montrer leur chair couleur rubis ou violet foncé. Partout dans la ville, derrière les camions à trois roues, les vendeurs de Tarocchi crient « dolciissimi », les miennes sont les meilleures. Bien après minuit, la foule se rassemble aux kiosques pour « siroter » un jus épais coupé avec de l'eau minérale.

De mes voyages d'enfance en Italie, j'ai appris à aimer ce jus. De retour aux U.S.A, j'ai consommé des oranges sanguines californiennes, mais il leur manquait la saveur de leurs semblables siciliennes. Était-ce juste une impression sentimentale ? Pendant deux semaines en février 1996, Sierra Miller et moi sommes retournés aux sources, en quête de la mystique des oranges sanguines, rendant visite aux producteurs, aux affreteurs et aux connaisseurs d'agrumes dans l'est de la Sicile. Des pentes noires de l'Etna aux flancs de coteau de Francofonte, nous avons savouré les variétés les plus délicates et découvert les propriétés médicinales que les italiens accordent à leurs sanguines bien-aimées.

Les oranges sanguines se plaisent dans beaucoup de pays de l'ouest méditerranéen, mais atteignent la perfection dans le périmètre de Catania surpassant de loin les oranges blondes mielleuses (c'est à dire non sanguines), tant au niveau de la saveur que de la popularité. A cinq ou vingt miles de la mer, les étés chauds donnent aux fruits leur douceur, les nuits froides de l'hiver alternant avec les journées tempérées favorisent le développement de l'écorce et de la peau, des pigments rouges qui donnent aux oranges sanguines leur couleur et leur saveur particulières. Les connaisseurs d'agrumes considèrent que les « arance » siciliennes font partie des desserts à l'orange les plus raffinés du monde de par leur saveur, compromis idéal entre l'amertume et la douceur et de par leur goût complexe qui subsiste.

Les oranges blondes d'Asie sont arrivées en Sicile au 4<sup>ème</sup> siècle A.D, lorsque ces citrons rouges étaient peints sur les célèbres mosaïques de la Piazza Amerina en Sicile. En 1002, un prince de Salerno assiégé par les Sarrasins a envoyé des oranges, ce qui a incité les Normands à conquérir le sud de l'Italie et la Sicile. Un poète du XXIIème siècle a fait l'éloge d'un jardin près de Palermo où « les oranges de l'île sont comme un feu flamboyant dans des branches d'émeraude .

Mais, c'était encore probablement des oranges acides utilisées pour le parfum et l'assaisonnement ; les premières oranges sucrées sont arrivées dans les années 1400. A un moment donné dans les siècles suivants, peut-être à côté de Paterno, au sud-ouest de l'Etna, les oranges sanguines sont apparues à la suite d'une mutation spontanée. Ces premières oranges sanguines *sanguino* peuvent faire référence aux oranges sanguines en général et à la plus ancienne variété, elles sont petites et râpeuses et vendues à bas prix sur les marchés locaux. Mais des variétés meilleures ont contribué à l'expansion de cette culture fin 19<sup>ème</sup> siècle, alors que l'exportation vers les U.S.A et l'Europe de l'ouest prospérait.

Pendant longtemps, la variété principale était la *Sanguinello*, ronde et de taille moyenne, sa chair légèrement striée. Plus grosse et plus proche, la *Sanguinello Moscato* a un peu le goût d'une grappe de muscat ; les deux de maturation tardive mi-février, avril. ( Vous remarquerez que le pluriel de *Sanguinello* en italien est *Sanguinelli*, mais les variétés italiennes de *Sanguinello* sont différentes des variétés espagnoles de *Sanguinelli*, variétés répandues en Espagne et que l'on peut quelques fois trouver en Californie.)

La *Tarocco* appelée ainsi à cause de sa ressemblance avec un jouet, a un « cou » comme un *Minneola Tangèlo*, elle est apparue à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui, très appréciée en Italie, elle est l'orange de table par excellence. De taille moyenne à grosse, avec une peau relativement souple, une chair tendre, une saveur riche mais délicate, arrivée à maturation entre janvier et mai, elle représente maintenant 65% de la production d'oranges sanguines italiennes.

La *Moro*, variété développée récemment représente 21% de la production. Elle est prisée pour sa peau rougeâtre et sa chair foncée juteuse qui va du rouge bourgogne au noir. Mure plus tôt, entre décembre et mars, la *Moro* est populaire sur les marchés d'exportation pour sa couleur, Mais en Italie, elle est d'abord utilisée pour faire un jus épais de couleur noire.

Traditionnellement, les Siciliens mangent les oranges sanguines à la fin d'un repas. Ils les utilisent rarement en plats cuisinés dans les restaurants, si ce n'est qu'en dessert. Par contre à la maison, les Siciliens aiment les oranges sanguines en salade avec des oignons rouges, de l'huile d'olive, du sel, du poivre et souvent du fenouil frais. Le long de la Via Etna principal boulevard de Catania noir de monde tôt en soirée, Sierra et moi goûtons les gâteaux à l'orange, la gelée, mais nos desserts préférés à la fameuse pâtisserie A. Savia étaient les quaresimali, des biscuits de carnaval difficiles à mâcher, fait à base de pâte d'amande, de pistache et d'écorce d'orange séchée. L'abondance d'oranges sanguines de Sicile n'est pas une bonne nouvelle pour tout le monde ? Comme nous nous promenions, traversant des champs de fleurs jaunes et vertes, guettant dans les fermes abandonnées, les producteurs se lamentaient « la crise des agrumes ».

L'Italie produit plus de 3 milliards d'oranges sanguines par an, dépassant de loin la demande domestique. La plupart des fermes sont petites (moins de 3 demi-hectares en moyenne) et les charges sont élevées, alors les coûts de production sont élevés, deux fois ceux de l'Espagne et dix fois ceux du Maroc. IL en résulte que les oranges blondes bon marché battent les sanguines italiennes sur les marchés de l'exportation.

A Francofonte, lieu réputé pour la qualité de ses *Tarocchi*, nous avons rencontré Antonino et Mario Turiano qui surveillaient la récolte. Alors que les ouvriers sur l'échelle remplissaient des cageots d'oranges et les hissaient dans le camion, les frères gesticulaient frénétiquement, s'interrompant pour se lamenter : « Cela coûte 300 liras pour produire 1kg de *Tarocchi*, et nous sommes payés 250...Souvent nous laissons des oranges par terre...Nous ne pouvons continuer ainsi. On nous dit que nous devrions vendre, mais à qui ? »

Mais les italiens remontent leurs manches pour se battre. Pendant des années, il était impossible de développer la commercialisation du jus d'oranges sanguines, parce qu'il brunissait et perdait de sa saveur, mais avec les progrès récents (manutention en basse température), les supermarchés offrent maintenant des cartons de *spremuta* frais.

En plus, une firme italienne, « Orange fraîche » a mis au point un distributeur automatique qui presse des fruits frais. Enfin, les producteurs peuvent vendre leurs petits fruits tachés à des industries.. Pour le marché du frais, les scientifiques italiens ont présenté de nouveaux clones et hybrides pour accroître la productivité et en appeler aux consommateurs. Depuis ces 20 dernières années, les producteurs ont remplacé plus de la moitié de leurs arbres par des variétés de meilleure qualité. En organisant mon expédition en Sicile, j'ai éprouvé des difficultés à entrer en contact avec les principaux experts en oranges sanguines qui pouvaient discuter de ces développements, mais Mikael Roose de UC-Riverside m'a mis sur la bonne voie, commençant par l'Institut expérimental de la culture des agrumes à Acireale, le long de la côte au nord de Catania.

Bien que Sierra et moi sommes arrivés à l'improviste juste après midi (quand la plupart des siciliens rentrent à la maison pour le déjeuner), le Docteur Vittorio Lo Giudice, remarquable pour son anglais, son humour tranchant et sa ressemblance avec Lincoln, nous a reçu très gracieusement et nous a accompagnés jusqu'aux locaux ? Dans la bibliothèque, nous avons examiné des traités sur les agrumes comme celui de Ferrari « Hespérides » Rome 1646, hélas aucune mention d'oranges sanguines.

Nous avons sauté quelques siècles pour visiter le laboratoire de fertilisation in vitro avec des casiers de tubes à essais et des rangées d'instruments, là où le Docteur Angelo Starrentino et ses collègues conçoivent des clones et des hybrides à tester à l'Institut de Palazelli. Nous avons observé les rhizomes : dans les années 60, les « oranges-citrons » étaient populaires, mais aujourd'hui on a greffé des oranges sanguines sur les rhizomes d'oranges acides, pendant que les chercheurs mettent au point des espèces plus résistantes à la salinité.

Un spécialiste, le Docteur Lanza a remarqué que les oranges sanguines sont plus vulnérables au froid que les oranges non sanguines, les peaux délicates des *Tarocchi* sont particulièrement sensibles à la moisissure bleue-verte. Ce soir, j'ai rendu visite au chercheur Francesco Russo, le doyen des chercheurs en oranges sanguines, qui a pris sa retraite en 1990. Alors que nous bavardions dans son salon dans le village de bord de mer de Santa Tecla, il nous a donné des détails géographiques et historiques sur les agrumes en Sicile.

La côte est de la Sicile, de Messina au nord jusqu'à Syracuse, est le pays du citron ; à l'ouest de Agrigento, dans la partie centre-sud, les oranges « navel » prédominent, aux alentours de Palermo, dans la partie centre-nord, il y a essentiellement des citrons et quelques oranges et mandarines ; à l'intérieur depuis Catania, les mandarines et les oranges sanguines se plaisent. Avant se rappelait Russo, qui a commencé à l'Institut en 1947, les *Tarocchi* venaient surtout de Francofonte, les *Sanguinelli* de Paterno et les *Mori* de Lentini.

Maintenant, ce n'est plus le cas, la jeune génération ne tient pas compte de l'emplacement. Parmi ces 3 variétés, il y a beaucoup de clones, surtout des *Tarocchi*, on trouve la Ross à l'écorce très rouge et la *Del Moso* avec un «cou» prononcé. Russo était le père de la recherche.

Pendant des années, il a recherché des variétés de plus grosse taille, de saveur et de couleur agréables, fertiles, robustes. Le Docteur Starrentino a poursuivi son travail à l'Institut et des variétés de *Tarocchi* comme les *Scire* et les *Gallo* prédominent dans les plantations. Quelques jours plus tard, Sierra et moi, en compagnie d'un groupe de spécialistes avons goûté ces nouvelles espèces à Palazelli. Par un petit matin sans pluie nous nous sommes retrouvés au sud-ouest de Catania pour nous consacrer aux 60 acres d'oranges.

Parmi les cyprès, les eucalyptus et les vieux murs de pierre, le Docteur Starrentino nous a montrés ses « bébés », à commencer par les *Tarocco clementines*, comme la *Clara* et la *Tecla*, et enfin la minuscule *Fragolino* au goût de fraise.

De saveur riche comme une *Tarocco*, d'un rouge lumineux, facile à éplucher,

ces hybrides encore en étude ou récemment mis sur le marché devraient atteindre un succès commercial. La *Tarocco-Pummelo* et la *Sanguinello-Pummelo* en ont fait sourciller plus d'un. « C'est plus facile de produire ces hybrides que d'en trouver à la saveur délicate » a fait remarquer un visiteur le Professeur Moshe Bar Joseph, directeur du laboratoire Tolkowky à Betdagan, Israël.

La plus étrange était une « dra- Tarocco Cross », plaisanta le Professeur Antonio Catara de l'université de Catania. Après cette expédition dans l'orangerie, nous étions affamés [...].

En Mars 1996, les producteurs siciliens se sont relevés lorsque la *Arancia Rossa di Sicilia* a obtenu une garantie de qualité et d'origine, semblable à l'appellation d'origine contrôlée pour les vins. Cela fait partie d'un programme de label développé par l'Union européenne en coopération avec le gouvernement italien.

Le IGP a restreint cette désignation aux oranges sanguines plantées traditionnellement dans l'est de la Sicile. Mais personne ne s'acharne plus à défendre cet héritage que la Princesse Maria Borghèse, dont le mari Scipion était le fondateur et ancien président d'une association de producteurs siciliens d'oranges sanguines, vieille de 4 ans. Les Borghèse cultivent des oranges sanguines biologiques sur les 250 acres de leur splendide état, IL Bivière à Dentini, forteresse de la *Moro*.

Très élégante, la princesse m'a conduit dans les orangeries boueuses vers un spectaculaire spécimen noir et elle s'est écriée « Si vous prenez une orange sanguine, sanguine, sanguine et que vous la plantez à 10km, vous pouvez très bien ne pas avoir de fruit rouge » ? En 1989 pour rehausser le prestige des oranges sanguines siciliennes, elle a entamé un programme « oranges de la santé ». Le dernier samedi de janvier, des bénévoles ont vendu des sacs de *Mori* et de *Tarocchi* dans plus de 700 endroits en Italie au profit de la recherche contre le cancer.

La *Tarocco* est la plus riche en vitamine C, et les chercheurs italiens sont fermement convaincus que les « anthocyanines » dans les oranges sanguines renforcent le système circulatoire, soignent les ulcères et récupèrent les radicaux libres qui causent le cancer. Pour les siciliens, le pouvoir de leurs sanguines est un fait. De retour à sa villa, la princesse m'a servi un verre de jus de *Moro* et chantonnait « La Sicile est un endroit si merveilleux ; le soleil, la mer, les ruines, mais les fruits sont spéciaux ». Nous sommes tellement fières de nos oranges sanguines.

