

Arance, la piccola miniera

scritto da Giorgio Nebbia | 1 Agosto 2020



Articolo pubblicato per la prima volta in “Il Gambero verde”, 19.4.2018.

La natura offre, con l’arancia, una piccola miniera di cose utili. Un frutto innanzitutto gradevole da mangiare come tale, ma anche in grado di essere trasformato in prodotti che ne offrono i pregi per tutto l’anno, anche fuori stagione.

A cominciare dal succo. Il succo d’arancia è una importante voce del commercio internazionale e viene fabbricato su larga scala dalla spremitura delle arance. Da un chilo di arance si ottengono circa 400-500 grammi di succo (circa 90 grammi per ogni arancia) sotto forma di soluzione contenente circa il 12 % di sostanze solide costituite da zuccheri, vitamina C e altre vitamine, acido citrico e aromi.

Il succo di arancia, dopo essere stato filtrato dalla polpa

sospesa e liberato dell'olio aromatico sospeso, può essere messo in commercio come tale, oppure, per comodità di trasporto, può essere sottoposto a evaporazione dell'acqua, fino a una concentrazione di 65 grammi di sostanze solide per 100 grammi.

La produzione mondiale di arance si aggira intorno a 50 milioni di tonnellate all'anno (2017); il maggior produttore mondiale di succo d'arancia è il Brasile, seguito dagli Stati Uniti; la produzione mondiale ammonta a circa 2 milioni di tonnellate all'anno di succo d'arancia concentrato che viene trasportato e commerciato principalmente come succo di arancia concentrato congelato.

La produzione di arance in Italia nel 2017 è stata di circa 2 milioni di tonnellate, in parte avviate all'industria di trasformazione. Il principale campo di utilizzazione del succo di arancia è rappresentato dalla fabbricazione delle aranciate; una legge del 1961 prescriveva che una bevanda potesse essere venduta come "aranciata" se conteneva, come minimo, il 12 % di succo d'arancia. Una quantità modesta perché corrisponde ad appena circa un grammo e mezzo di sostanze nutritive dell'arancia in 100 grammi di aranciata. Dal 6 marzo di quest'anno la quantità minima di succo di arancia nelle aranciate dovrà essere del 20 per cento; un maggiore uso di succo d'arancia nelle bevande farà aumentare, quasi raddoppiare, il valore nutritivo delle aranciate, ma anche la quantità di arance vendute, una boccata di ossigeno per l'agricoltura di regioni come Calabria e Sicilia. La nuova norma aveva incontrato l'opposizione dei fabbricanti di bevande gassate italiani e europei i quali sostenevano che essa avrebbe fatto aumentare i costi di produzione delle loro bevande. L'interesse dei consumatori è prevalso.

L'estrazione del succo è accompagnata dalla formazione di grandi quantità di sottoprodotti. Il principale è il pastazzo; rispetto ad una produzione italiana di circa 400.000 t all'anno di succo, la produzione di pastazzo risulta di circa

500.000 t all'anno. Il pastazzo contiene circa il 20 % di sostanza secca costituita da acidi, vitamine, sali inorganici; una potenziale materia prima per nuovi prodotti.

Un altro sottoprodotto è l'olio essenziale che si recupera in ragione dello 0,2-0,5 % delle arance lavorate; contiene il 60-80 % di limonene e viene impiegato in cosmesi e nell'industria alimentare.