

In occasione della XXII sagra del Mandarino del Comune di Palagiano "La Stagione degli Agrumi" a MelaVerde

Nei giorni 10 e 11 Novembre scorsi la troupe del programma MelaVerde, appuntamento domenicale di Rete 4 con l'agricoltura, l'ambiente e le tradizioni eno-gastronomiche italiane, ha registrato nel territorio di Palagiano la puntata speciale "La Stagione degli Agrumi" condotta dal giornalista e critico gastronomico Edoardo Raspelli.

Lo speciale è stato fortemente voluto dal Comune di Palagiano in occasione della XXII Sagra del Mandarino al fine di promuovere, su scala nazionale, gli agrumi dell'arco ionico.

Durante le riprese del servizio è stato evidenziato come si coltivano gli agrumi biologici dell'Azienda Agricola Campobasso Marco di Palagiano in Tenuta di Lago d'Anice.

Il Dott. Campobasso, supportato dall'esperienza pluridecennale della propria famiglia nel settore agrumicolo, ha raccontato come è fatto un agrume tipico, quali sono le regole specifiche per la coltivazione degli agrumi in terra ionica, quali le origini e le caratteristiche dei principali prodotti agrumari.

Sono state passate in rassegna le arance "Naveline", ma anche le storiche e sempre apprezzate arance estive della varietà "Valencia", nonché i mandarini e il "Clementine", agrume di cui la terra jonica vanta il marchio di Indica-

zione Geografica Protetta "Clementine del Golfo di Taranto".

Nel servizio è stato illustrato tutto il processo produttivo, dalla coltivazione in campo alla lavorazione in magazzino dove gli agrumi vengono lavati, asciugati e calibrati meccanicamente per poi essere selezionati manualmente e accuratamente imballati da operatrici esperte. Gli agrumi, così lavorati, ha affermato il dott. Campobasso, vengono commercializzati, prevalentemente, nei mercati ortofrutticoli del nord.

La dott.ssa Tonia Colella, agronomo esperto di agricoltura biologica, ha illustrato, a sua volta, alcuni punti salienti dell'agrumicoltura biologica, come l'impiego degli insetti utili per la lotta ai parassiti e l'arricchimento del suolo con i lombrichi per favorire i naturali processi di fertillizzazione del terreno. Le spiegazioni, in questo caso di taglio più scientifico, sono state accompagnate dalle immagini relative alle varie fasi di allestimento dell'allevamento aziendale di una coccinella predatrice dei parassiti degli agrumi, che la stessa dott.ssa Colella ha concorso a realizzare presso l'azienda Campobasso. Come è tradizione per il programma MelaVerde, a coronamento dello speciale sugli agrumi, è stato descritto il loro utilizzo nella preparazione di autentiche leccornie grazie, tra l'altro, al laboratorio di cucina e pasticceria della comunità educativa per minori Demetra.



Raspelli con il Dott. Marco Campobasso in visita al magazzino di lavorazione degli agrumi



Raspelli con l'agronomo Dott.ssa Tonia Colella, mentre illustra l'allevamento degli insetti utili per la lotta biologica ai parassiti degli agrumi



La troupe di MelaVerde con gli operatori dell'Azienda Agricola Campobasso



Gli agrumi imballati al termine della lavorazione



Azienda Agricola Biologica Campobasso Marco

- Tenuta di Lago d'Anice -

Arance BIO appena raccolte in ogni stagione!

La **Tenuta di Lago d'Anice** è situata a Castellaneta Marina (TA) in un'area anticamente palustre nei pressi della Riserva Naturale Biogenetica Stomara che, da più di trent'anni, preserva la pineta costiera dell'Arco Jonico.

In questo splendido contesto territoriale l'**Azienda Agricola Campobasso Marco dal 2005** produce agrumi con il **metodo biologico**.

Lo spirito delle attività aziendali si fonda sul **rispetto dell'ambiente e dell'uomo**.

La produzione è costituita principalmente da **arance** della varietà 'Navel' e dell'**arancia estiva 'Valencia'** oltre che da 'Clementine' e piccole produzioni di altre varietà di agrumi.

Le qualità organolettiche dei nostri prodotti sono continuamente **saggiate** per garantire al consumatore un prodotto **gradevole nel gusto** oltre che **salutare**.



Azienda Agricola Biologica Campobasso Marco
Via Toniolo, 38 - 74019 Palagiano (TA)
info@tenutadilagodanice.it - www.tenutadilagodanice.it
Coordinate: 40°29'12.84"N 16°54'46.29"E

Seguici su YouTube