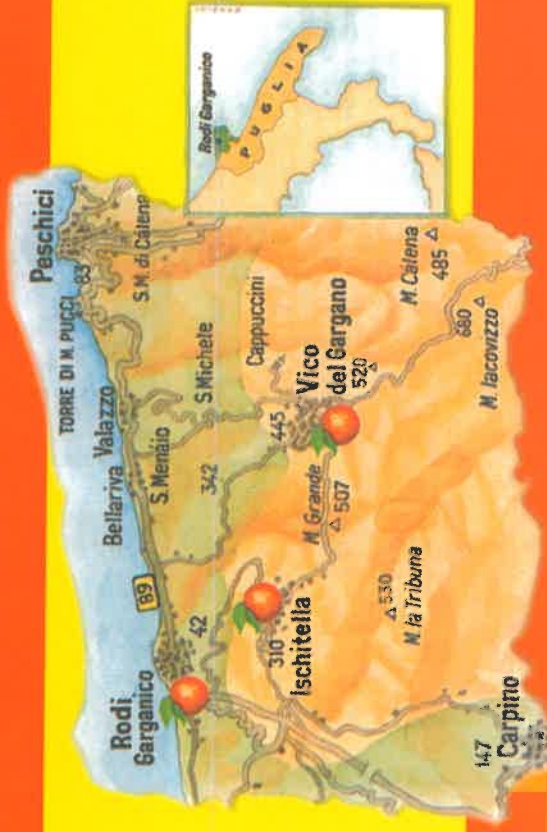


Consorzio

"Gargano Agrumi"

Via Salita della Bella
71018 - Vico del Gargano (FG)
tel. 0884 993740
www.garganoagrumi.it
info@garganoagrumi.it



LA Pubbl
Città
comunicazione

Consorzio Agrario
Gargano

Consorzio per la
valorizzazione e tutela degli Agrumi

The Gargano citrus orchards spread through an area of about 800- 1000 hectares delimited by the prefects of Vico del Gargano, Ischitella, and Rodi. The result of ancient and skilled agricultural methods, the citrus orchards have always been a symbol of the historical and cultural identity of the northern part of the Gargano.

Sheltered by holm oaks and laurels, the secular trees are still a unique historical landscape, imbued with perfume and authenticity. Thanks to the tenacity of the " gardeners", true architects of the nature, this happy niche of the environment has aroused the interest of the institutions and associations for its commercial, productive and landscape improvement.

The constitution, on January 2001, of the consortium of tutelage "GARGANO AGRUMI" was a fundamental stage, which, also thanks to the "Ente Parco Nazionale del Gargano" has led to the acknowledgement of the IGP brand for the Gargano citrus, that certifies the high quality of the product, also the Association "Slow Food", which has been fighting for years in defence of the quality food, has included the Gargano citrus among the nearly 100 typical Italian products subject to the utmost safeguard.

The associated gardeners' tenacity, love and steadiness in the treatment of the citrus orchards by agricultural methods passed on through centuries, are absolute guarantee of the quality, genuineness and peculiarity of the Gargano citrus, that must not compete with the products of the industrial agriculture, which are standardised and often transgenic.

The perfume and fragrance of the Gargano citrus contain such a goodness, a history and an intensity that only the true, pure and unpolished nature can transmit.

The IGP brand (protected geographic indication) is reserved to some particular species of oranges and lemons produced solely in the area of the Promontory named "citrus orchard oasis of the Gargano". The fruits are left to ripen on the tree and get to the final consumer and to the conversion stage in full respect of the conditions and requisites necessary to get the brand.

The species of protected oranges are traditionally the "Arancia Biondo del Gargano" and the "Arancia Duretta

Les plantations d'agrumes du Gargano s'étendent sur une surface de 800- 1000 hectares environnés entre les villes de Vico del Gargano, Ischitella et Rodi. Résultat de pratiques agricoles anciennes et soignées, les plantations d'agrumes sont le symbole de l'identité historique et culturelle du Gargano du Nord. Protégées par des yeuses et des lauriers, elles représentent encore aujourd'hui un paysage historique unique, imprégné de parfums et d'authenticité. Grâce à la patience des jardiniers, vrais architectes de la nature, cette niche heureuse a réveillé l'intérêt des institutions et des associations pour une amélioration productive, commerciale et du paysage. La constitution, au mois de Janvier 2001, de l'Association de Tutelle "GARGANO AGRUMI" a été une étape fondamentale qui, à l'aide de l'Ente Parco Nazionale del Gargano a obtenu que les agrumes du Gargano aient le marque IGP, qui atteste la qualité, élevée de ces produits. Même l'association Slow Food, qui se bat depuis des années en défense des aliments de qualité, a inclus les agrumes du Gargano parmi les presque 100 produits typiques italiens protégés.

La tonque, l'amour et la patience des jardiniers associés dans le soin des plantations d'agrumes par des méthodes agricoles transmises à travers des siècles, sont une garantie absolue de la qualité, de l'authenticité et du caractère typique des agrumes du Gargano, qui ne doivent point concurrencer avec les produits de l'agriculture industrielle, standardisés et souvent transgéniques.

Le parfum et la fragrance des agrumes du Gargano enferment toute la bonté, l'histoire et l'intensité que seulement une nature pure et non-polluée peut transmettre.

L'indication géographique protégée IGP est réservée à des espèces particulières d'oranges et de citrons produits exclusivement dans la partie du Promontoire appelé "Oasis des agrumes du Gargano", exclusivement dans la partie du Promontoire appelé "Oasis des agrumes du Gargano".

Les fruits mûrent complètement sur l'arbre et sont destinés à la consommation finale ou à la transformation tout en respectant les conditions et les requisites prévus pour l'attribution du marque.

Les espèces d'oranges protégées sont par tradition appelées: Arancia Biondo del Gargano et Arancia Duretta del Gargano. Pour ce qui concerne les citrons, l'indication géographique protégée est "Limone Femminello del Gargano".



Michelantonio Fiorenzino
Via dei Caduti, 42 - Vico del Gargano
tel 0884-993401

Antonio Girolami
Via T. Serra, 41/a - Foggia
tel 0881-619760 Cell 340-2975028
e-mail antogero@libero.it

Gabriele Inglese
Via Pieve, 58 - Bari

Tommaso Laganella
Via F. Surzo, 3 - Vico del Gargano
tel 0884-991219 Cell 349-1375618
e-mail tommasolaganella@tiscali.it

Giovanni Lairò
Via C. Grossi, 2 - Rodi Garganico

Michele Lopane
Via Arcaroli, 58 - Vico del Gargano
tel 0884-991466

Ugo Lucatelli
C.so Carmine, 7 - Vico del Gargano
tel 0884-991061

Katiscia Maggio
Via C. Grossi - Rodi Garganico
tel 0884-965587

Fausta Munno
Loc. Canneto - Rodi Garganico
tel 0884-965626

Antonio Notarangelo
Via Giovanni XXIII, 167 - Vico del Gargano

Gaetano Pasquarrelli
Via Salvo D'Acquisto - Ischitella
tel 0884-996087
e-mail danielepasquarrelli@tiscali.it

Carlo Perna
Via De Gasperi, 21 - Vico del Gargano
tel 0884-994790

Vincenzo Petrosino
I Traversa Belvedere - Rodi Garganico

Alfredo Ricucci
Via Mentana, 2 - Rodi Garganico
tel 0884-965043
www.agrumariaricucci.it
e-mail info@agrumariaricucci.it

Vittoria Ricucci
Via XX Settembre - La Spezia

Renato Rocca
Via Lungomare, 63 - Vico del Gargano

Rita Sacco
Loc. Piano di Frassineta, 14/7
Sassoferrato (AN)
tel 0732-697338
e-mail rtkaballanti@best-spa.com

Dino Saggese
Via D'Amico, 35 - Ischitella
tel 0884-996102
e-mail dinosaggese@discafinet.it

Mario Saggese
Via Torino, 80 - Chivasso (TO)
Cell 339-7508086
e-mail raf.saggese@libero.it

Fiorindo Sebastiani
Via di Vagno, 15 - Vico del Gargano
tel 0884-991693

Libera Sgherzi
Via F. Turati, 49 - Vico del Gargano

Maria Taronna
Via Resistenza, 93 - Vico del Gargano



I PRODUTTORI DI AGRUMI DEL GARGANO

Michele Angelicchio
Via C. Angellillis, 10 - Vico del Gargano

Antonietta Apruzzese
Via della Resistenza, 3 - Vico del Gargano
tel 0884991967

Cristina Beheit
Via Crevaicore, 21
Montecaminetto-Sacrofano (RM)

Roberto F. Budrigo
C.so Carmine, 56 - Vico del Gargano
tel. 0884-969137

Francesco P. Bulzacchelli
C.so Umberto, 58 - Vico del Gargano
tel 0884-991180

Libero M. Carnevale
Via Trento, 18 - Vico del Gargano
tel 0884-965133

Milly Carraro
Via P. Nenni, 35 - Rodi Garganico
tel 0884-965843

Nicoletta Cerulli
Via G. Rosati, 20 - Foggia

Luigi Damiani della Bella
C.da Calenella - Vico del Gargano
Cell 347-5024794
e-mail calenella@gargano.net
info@calenella.it

Costanza Dattoli
Via Inghilterra, 11 - Vico del Gargano

Michele Del Conte
Vicolo Tozzi, 16 - Vico del Gargano

Leonardo delle Fave
Via Trieste, 6 - Rodi Garganico
tel 0884-966411

Emanuele De Nunzio
V.le Marconi, 893 - Roma

Pietro Paolo De Nunzio
V.le Marconi, 893 - Roma
Cell 339-6326334

Lazzaro Di Blasio
Via B. Pepe, 20 - Ischitella
tel 0884-917198 Cell 328-6232626

Spiridione Di Corato
C.so Madonna, 50 - Rodi Garganico
tel 0884-965207

Nicola Di Monte
Via Verga, 233 - Macerata
tel 0733-35456

Gli agrumi del Gargano si estendono su un'area di circa 800-1000 ettari circoscritti nei territori di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi. Risultato di antiche ed accurate pratiche agricole, i giardini di agrumi simboleggiano da sempre l'identità storica e culturale della zona settentrionale del Gargano. Protette da lecci e da allori, le piante secolari, costituiscono ancora oggi un paesaggio storico unico, permeato di profumi e genuinità. Grazie alla tenacia dei "giardinieri" veri e propri architetti della natura, questa felice nicchia ambientale, ha suscitato interessi istituzionali ed associativi volti al suo recupero produttivo, commerciale e paesaggistico. Tappa fondamentale di questo percorso è stata la costituzione, nel Gennaio 2001, del Consorzio di Tutela "GARGANO AGRUMI" che con il sostegno dell'Ente Parco Nazionale del Gargano ha ottenuto il riconoscimento del marchio IGP per gli agrumi garganici, importante attestato di elevata qualità del prodotto. Anche l'Associazione Slow Food, che da anni si batte per la difesa dei cibi di qualità, ha inserito gli agrumi garganici tra i circa 100 presidi dei prodotti tipici italiani, oggetto di massima tutela.

La tenacia, l'amore e la costanza dei giardinieri consorziati nella cura degli agrumi e attraverso pratiche agricole tramandate nei secoli, divengono garanzia assoluta della qualità, genuinità e tipicità degli agrumi del Gargano che non devono competere con i prodotti dell'agricoltura industriale, standardizzati e spesso transgenici.

Il profumo e la fragranza degli agrumi garganici hanno in sé una tale bontà, una tale storia, una tale intensità che solo la natura vera, quella pura, incontaminata può trasfondere.

L'indicazione geografica protetta IGP è riservata a particolari specie di arance e limoni prodotti esclusivamente nell'area del Promontorio, denominata "Oasi agrumaria del Gargano".

I frutti maturano completamente sulla pianta e vengono destinati al consumo e alla trasformazione rispettando le condizioni ed i requisiti previsti nel disciplinare di attribuzione del marchio IGP.

Le specie di arance protette sono tradizionalmente individuate dalle denominazioni: Arancia Biondo Comune del Gargano e Arancia Duretta del Gargano. Per i limoni l'indicazione geografica protetta è il "Limone Femminello del Gargano".

Consorzio

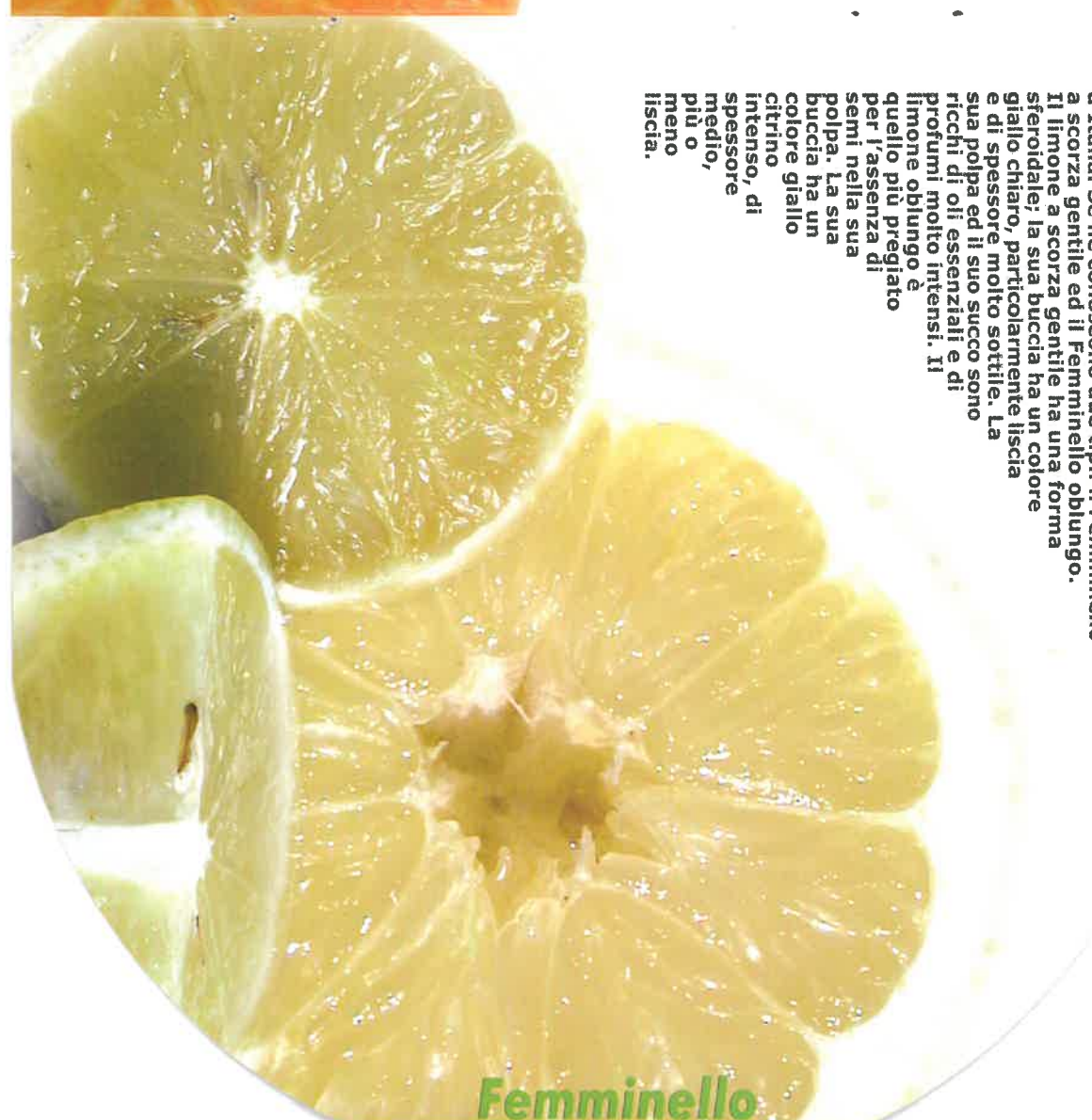


The " Biondo del Gargano" includes two varieties having different morphological characteristics: the "depressa" (flattened) orange and the "a pera" (pear-shaped) orange. The "depressa" orange has a spherical shape, but is flattened on the intersection point of the stem and the umbilicus. Its peel is more or less thin, and bright gold- yellow. The "a pera" orange has a slightly oblong shape, like a pear, with a collar near the stem, gold- yellow, tough peel. They are the only oranges which ripen between April and May keeping sweet and juicy on the tree until September. Their blossoming is as frequent as the lemon one, and the main characteristic of these oranges, above all of the pear ones, is their endurance, to such a pitch that during the second half of the 19 century they were exported to the United States, because they could afford more than forty days travels without any alteration in taste or in the appearance, thanks to their particularly tough peel.

L'espèce "Biondo del Gargano" inclue deux variétés aux caractéristiques morphologiques différentes: l'orange aplatie et l'orange à poire. Aplatie a une forme circulaire mais aplatie au point d'intersection de la tige et du nombril. Son zeste est plutôt mince, d'un jaune doré foncé. L'orange à poire a une forme légèrement allongée, à poire, avec un collet dans la partie de la tige, un zeste dur et juteuses sur l'arbre jusqu'à septembre. Ils fleurissent aussi fréquemment que les citrons et la caractéristique principale de ces oranges, en particulier des oranges à poire, c'est la résistance, en fait, pendant la deuxième moitié du XIX siècle, elles étaient exportées aux Etats Unis, parce qu'elles pouvaient voyager pendant quarante jours sans subir d'altération pour ce qui concerne le goût et l'aspect, grâce à son zeste dur.



Il "Femminello del Gargano" è il limone più antico d'Italia. Se ne conoscono due tipi: il Femminello a scorza gentile ed il Femminello oblungo. Il limone a scorza gentile ha una forma sferoidale; la sua buccia ha un colore giallo chiaro, particolarmente liscia e di spessore molto sottile. La sua polpa ed il suo succo sono ricchi di oli essenziali e di profumi molto intensi. Il limone oblungo è quello più pregiato per l'assenza di semi nella sua polpa. La sua buccia ha un colore giallo citrino intenso, di spessore medio, più o meno liscia.



Femminello



The "Femminello del Gargano" is the most ancient lemon in Italy. There are two varieties: the "tender-peel Femminello" and the oblong Femminello. The tender-peel lemon has spheroidal shape, its peel is light yellow, very smooth and thin. Its pulp and juice are rich of essential oils, and very intense fragrances.

The oblong lemon is the most valuable, for its pulp without seeds. Its peel is bright yellow, average thick, more or less smooth.

Le "Femminello del Gargano" est le citron le plus ancien de l'Italie. L'on en connaît deux types: le Femminello au zeste mince et le Femminello allongé. Le citron au zeste mince a une forme sphéroïdale, son zeste est jaune clair, très lisse et très mince. Sa pulpe et son jus sont riches en huiles essentielles et en parfums très intenses. Le citron allongé est le plus estimé pour l'absence de semences dans sa pulpe. Son zeste est jaune citron foncé, à moyen épaisseur, plus ou moins lisse.



Il Biondo del Gargano contempla due varietà dalle caratteristiche morfologiche diverse: l'arancia depressa e l'arancia a pera. L'arancia depressa è di forma sferica, ma particolarmente schiacciata sul punto di intersezione del picciolo e dell'ombelico. La sua buccia è più o meno sottile e di colore giallo - dorato intenso. L'arancia a pera ha una forma leggermente oblunga, appunto a pera, con collare nella zona del picciolo, buccia particolarmente coriacea di colore giallo oro. Sono le uniche arance che maturano tra aprile e maggio conservandosi dolci e succose sull'albero fino a settembre. La frequenza della loro fioritura è simile a quella dei limoni e la caratteristica principale di tali arance, specialmente di quelle a pera, risiede nella loro capacità di resistenza, al punto che nella seconda metà dell'Ottocento,

quando la distribuzione non conosceva ancora la catena del freddo, venivano esportate negli Stati Uniti perchè potevano affrontare viaggi di oltre quaranta giorni senza subire alterazioni nel gusto e nell'aspetto esteriore, grazie alla particolare durezza della buccia.





The "Duretta del Gargano" orange can have an oval or round shape. Its peel is light orange, and its surface is very smooth and finely papillar. It is a very ancient variety, of unknown origin, but exclusive of the Gargano citrus orchards. Its name is linked to its pulp, particularly rough and crisp and almost without seeds. It ripens at Christmas, and has always been produced in a very limited quantity, which makes these fruits much sought after.

L'orange Duretta del Gargano peut être circulaire ou ovale. Son zeste est orange pâle et sa surface est très lisse et papilleuse. C'est une variété très ancienne, à l'origine inconnue, mais typique des plantations d'agrumes du Gargano. Son nom est lié à sa pulpe, particulièrement dure et croustillante et sans semences. Elle mûrit à Noël et sa production a toujours été très limitée, ce qui rend ces fruits très recherchés.

L'arancia duretta del Gargano, può avere una forma tonda o ovale. La sua buccia ha un colore arancio chiaro e una superficie molto liscia e finemente papillata. E' una varietà antichissima, dall'origine sconosciuta, ma esclusiva degli agrumeti garganici. Il suo nome è legato alla polpa, particolarmente dura e croccante e praticamente priva di semi. Matura a Natale e la sua produzione è limitatissima qualità che rende ricercati questi frutti.



Duretta