

# Arancia di Ribera



L'arancia di Ribera la più famosa è la Washington Navel, molto pregiata chiamata genericamente "brasiliano" che in questa zona con il nostro clima assume un sapore e un gusto particolare.

Appartengono al gruppo delle arance ombelicate, per il caratteristico ombelico nella estremità inferiore che le caratterizzano ed identificano in tutto il mondo come arance di qualità.

I frutti, colore arancio, di forma sferica e pezzatura media grossa, hanno la polpa fine e soda, di straordinaria qualità e gusto. Il contenuto in succo è intorno al 40%, con equilibrato rapporto tra zuccheri ed acidi che ne caratterizzano l'ottima qualità organolettica.

Basta mangiare almeno due arance al giorno per assicurare al nostro organismo l'indispensabile

fabbisogno di acido ascorbico, quello che comunemente viene indicato come vitamine C, questa infatti è in grado, di abbassare il livello di colesterolo nel sangue e di ostacolare la formazione di placche ateromatose.



## Amore e Passione per la propria Azienda il miglior modo per fare impresa

L'azienda Agricola Agricortese coltiva da generazioni i propri terreni situati nel territorio di Ribera, sede principale per lo sviluppo dei migliori agrumi, occupandosi soprattutto della produzione di Arance Washington Navel: una spiccata varietà di arancia bionda e senza semi, ed Olio Extravergine di Oliva.

Oggi più che mai i nostri terreni sono amorevolmente coltivati mettendo in rilievo gli elementi essenziali che occorrono per portare sulle nostre tavole prodotti che provengano dalla vendita diretta, accorciando quindi la filiera e promuovendo la sana alimentazione, privilegiando così il rapporto di fiducia con il consumatore, grazie oltre che alla genuinità del nostro prodotto, **in quanto Bio**, alla tracciabilità: elementi essenziali e di garanzia affinché i nostri prodotti siano sempre di alta qualità, quindi i migliori sul mercato! Garanzie che otteniamo attraverso l'irrigazione, la cui frequenza va decisa in base alle temperature e trattamenti, esclusivamente di lotta biologica, con insetti Aphitis, per combattere l'eventuale attacco di cocciniglia e Leptomastix Dactylopii, per combattere la cosiddetta cocciniglia farinosa (planococcus citri) o cotonello degli agrumi.



## Olio Extra Vergine di Oliva



Il nostro olio viene prodotto esclusivamente con olive raccolte a mano e molite entro le 24 ore, di prevalente varietà Biancolilla e Nocellara del Belice. L'azienda ricade nel territorio D.O.P. Val di Mazara. Il sapore vellutato, insieme alle note di pomodoro verde, rendono quest'olio particolarmente adatto per condire a crudo pesce e contorni di verdura.

Titolare dell'azienda, Dr. Valerio Cortese, specializzato nel settore in quanto agronomo, si occupa della gestione diretta dell'azienda curando tutte le fasi della produzione e successivamente della raccolta del frutto.







Durante l'evento annuale Coldiretti Giovani Impresa, l'azienda agricola Agricortese di Valerio Cortese ha ricevuto il premio Oscar Green nella categoria "In Filiera!"

*"Gia' proprio una bella esperienza. È una grande soddisfazione essere stati premiati in quanto azienda giovane e innovativa in quanto Bio attenta alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute del consumatore".*

Una filiera agricola tutta italiana firmata dagli agricoltori costituisce un elemento essenziale per esprimere le potenzialità dell'impresa agricola la quale rappresenta l'anima della stessa filiera.

Dimostrando che, con determinazione ed idee innovative siamo in grado di valorizzare il settore agricolo rendendo il mondo del nostro lavoro una struttura solida e sostenibile.



AZIENDA AGRICOLA "AGRICORTESE"

di Valerio Cortese

Via Allende,9, 92016 Ribera (Ag)

Tel/Fax +39 0925545902

Cell. +39 3287043109-3886575136

info@agricortese.com - cortesevalerio@libero.it

www.agricortese.com - facebook: agricortese

***Genuinità, tracciabilità, made in Italy,  
aspetti che insieme  
sono sinonimo di qualità garantiti,  
dalla certezza della provenienza  
dei prodotti acquistati  
che avviene solo ed esclusivamente  
attraverso la vendita diretta,  
la conoscenza del produttore  
e del territorio!***

***Noi Siamo Quello Che Mangiamo!***