

# GIVRÉS D'ORANGES !

NOUVELLES #23 - JANVIER 2021

Un bulletin d'information à chaque livraison



## Du boulot à l'entrepôt !

Semblerait qu'on soit loin d'en avoir fini avec le coronavirus et son cortège de contraintes, faudrait pas qu'on s'y habitue. Qu'on s'habitue aux modalités plus ou moins sans contact. Qu'on s'habitue aux Givrés en strict mode drive.... On passe sa commande, on choisit son horaire, on reçoit sa facture, on vient chercher sa commande - chouette, elle est déjà prête ! - on charge, bonjour-merci-au revoir, vite on repart chez soi. Non, modalité passagère, contrainte et forcée. Ne nous y habituons pas.

Il est vrai que maintenir en ces temps les livraisons est déjà en soi un exploit qui absorbe presque toutes nos forces. Si vous n'en êtes pas, remerciez mille fois les adhérent.e.s qui participent à l'Équipe-Commande, celles et ceux qui viennent donner un coup de main les jours de livraisons. Sans elles et eux cet exploit ne serait pas possible. Mais au-delà et par force, la réflexion collective sur notre évolution, sur les projets à initier ou à développer est en régime veilleuse. Ne nous y habituons pas non plus.

Alors tout de suite un petit projet concret : aménager, décorer notre nouvel entrepôt à nos couleurs et valeurs pour qu'au printemps il soit tout beau, tout étonnant et chaleureux, prêt à nous stimuler pour le monde d'après. **Rendez-vous sur place le samedi 23 janvier de 14h30 à 16h30** pour recenser idées et projets d'aménagement. P.E.

## PASTA, LISCIA O RIGATA ?

Vous savez que les pâtes peuvent être **lisses** comme nos bien françaises coquillettes, ou bien **striées, rainurées** comme les penne rigate ( plumes striées ) de l'IrisBio que nous vous avons proposées en décembre. Et aussi et surtout que les pâtes striées sont réputées mieux retenir la sauce qui les enveloppera.

Une récente émission de la RAI (1) en fait toute une histoire. Paradoxe: les pâtes striées sont plébiscitées par les italiens (90% des ventes en faveur des striées, quand un même type de pâte est proposé en lisse ou en strié) alors que les chefs étoilés italiens ne jurent que par les pâtes lisses, affirmant a contrario que ce sont elles qui retiennent bien mieux la sauce.

Les arguments des experts - chefs et producteurs de pâtes lisses – sont les mêmes : les pâtes sont nées lisses ! Et quand elles sont produites au travers de filières en bronze (voir ci-contre), puis séchées très lentement, leur surface rugueuse et poreuse permet un enveloppement parfait et uniforme de la sauce.

Les pâtes striées présentent pour eux un défaut rédhibitoire : leur épaisseur est variable (pour les penne, entre 1,5 mm dans les «creux» et 1,9 mm dans les «bosses»), impossible d'en obtenir une cuisson satisfaisante. D'ailleurs la majorité des bosses se dissout en amidon dans l'eau de cuisson, laquelle est plus trouble que celle qui a cuit des pâtes lisses – au passage, comme les italiens, n'oubliez pas d'**utiliser cette eau de cuisson** propice à « crémier » la préparation de sauce!

Pour ces experts, majoritairement originaires de Campanie (Naples), les pâtes striées ne sont qu'une invention des industriels du Nord de l'Italie qui, utilisant des filières

en téflon, ne peuvent produire des pâtes accrocheuses de sauce que si elles sont striées...

L'émission ne tranche pas entre ces avis experts et les préférences opposées de la majorité des italiens.

Au-delà du lisse et du strié, l'équation de la pâte parfaite apparaît toutefois clairement : **qualité du blé dur, filières en bronze et séchage lent**. L'enquête de la RAI se poursuit auprès des producteurs de pâtes de l'IGP Pasta di Gragnano (Campanie), lesquels produisent des pâtes de haute qualité, pour certaines vendues autour de 10€ le kilo, malgré un cahier des charges pour le moins élastique sur la durée minimale de séchage (entre 4 et 60 heures).

L'émission se termine ensuite par un sujet plus épineux: **l'origine du blé dur**. La réglementation européenne obligeant depuis peu à indiquer sur l'emballage le pays d'origine des matières premières, les diverses marques de pâtes s'y plient à minima : « produites en Italie » en bien visible sur la face avant et, ailleurs, en plus petit, « Origine du blé : Arizona » ou « extra- UE ». L'Italie étant le plus gros consommateur (23,5 kg par personne et par an) et exportateur mondial de pâtes, la majorité des pâtes Made in Italy sont produites à partir de blé dur extra européen...



*Une matrice en cours de nettoyage à l'IrisBio. Dans chacune de ses ouvertures est insérée une filière. Les pâtes de l'IrisBio sont produites au travers de filières en bronze, sont séchées lentement et sont issues exclusivement de blé dur italien bio.*

## Pressées !

**Parmigiano reggiano//** Le précieux chargement est en route et nous étudions les modalités d'une distribution en fin de semaine prochaine. Sur chaque bloc, vous trouverez **l'étiquette des Givrés (Prix Adhérent TTC)** et l'étiquette italienne (hors coût de transport, marge et HT). Nous établirons une facture globale pour chaque groupe. Merci d'en régler le montant exact, par **virement séparé** de celui des agrumes et en notant **«PARMESAN+NOM du Groupe»**. Fromagerie Santa-Rita, infos sur notre site: <https://givresdoranges.fr/contenus-du-site/aliments/le-parmesan-du-caseificio-santa-rita/> !

**Coproduction d'avocat//** Conformément à l'échéancier progressif prévu (10%, 20%, 30% et 40%), la 3e tranche de remboursement de cette coproduction aura lieu en 2021, sous forme d'un avoir sur la facture des Galline Felici. D'ici juin, **202 bons de pré-achat d'une valeur de 20€** viendront en déduction du montant des commandes des souscripteurs-trices. Il restera ensuite 266 bons de pré-achat à déduire de vos commandes en 2022.

**Pour produire des pâtes sèches**, on injecte une pâte composée de semoule fine de blé dur et d'eau, *l'impasto*, dans une matrice percée de multiples filières à la forme du type de pâte à produire. Après coupe, ces pâtes sont ensuite mises à sécher plus ou moins longuement. Ce procédé se nomme *trafilatura* en italien, littéralement tréfilage - extrusion serait plus adapté en français. Les filières utilisées peuvent être en bronze (*trafilato al bronzo*) ou en téflon. Ces dernières sont de loin les plus utilisées (80%), elles permettent un débit de production plus rapide et sont moins sensibles à la qualité initiale de l'impasto. Les pâtes ainsi obtenues ont une surface très lisse et peuvent être séchées rapidement.

Les filières en bronze produisent quant à elles des pâtes à la surface rugueuse et poreuse, elles nécessitent un séchage beaucoup plus lent et sont plus sensibles à la qualité de l'impasto de départ. Leur coût de production est donc plus élevé.

(1) *Liscia, rigata, Ue, non Ue*, Report, RAI 02/11/2020, visible sur YouTube. Merci à Erik d'avoir signalé cette émission !

## TAROCCO !



En italien le mot **tarocco** désigne aussi bien le jeu de tarot que l'orange du même nom. Mais nul rapport entre eux. Pour l'orange, l'histoire officielle la plus courante est la suivante.

La tarocco serait issue d'une mutation génétique naturelle de l'orange sanguinello, découverte par hasard au début du XXe siècle à Francofonte (province de Sy-

racuse) par un agriculteur nommé Gesualdo Denaro (ou Di Naro). Lorsque celui-ci montra ces oranges, plus grosses et plus savoureuses, à un groupe de paysans, l'un d'entre eux en prit une en mains et cria **Tarocco** ! comme s'il s'exclamait merveille ! Le mot fit rire le groupe mais devint le nom officiel de cette nouvelle variété dont la culture s'étendit ensuite bien vite dans la plaine de Catane.

## FÉVRIER, MOIS DE LA TAROCCO !

Pas de navelines en février, qui sera cette saison pour les **Galline Felici le «mois de la tarocco et des oranges rouges»**.

La raison en est une particularité de la tarocco en sa pleine saison (janvier-février): sa fâcheuse tendance, au moindre coup de vent, à tomber d'elle-même de l'arbre dès qu'elle est mûre, et de ce fait à ne plus être commercialisable. De nombreux membres des Galline Felici cultivant des tarocco, le choix de privilégier cette orange en février est ainsi un soutien à ces producteurs de la variété la plus délicate et spécifique de la plaine de Catane.



(Pour en savoir plus sur ces oranges voir la page *Vivent les oranges rouges de notre site*)



Papiers d'agrumes des années 60 issues du site [www.nonsoloorange.net](http://www.nonsoloorange.net)

**1# Secours Populaire de Lomme// La Ressourcerie** (vaisselle, objets, livres, meubles...) du Secours Populaire de Lomme est désormais déménagée dans un espace plus vaste et agréable à parcourir. Elle est ouverte à tous, les prix y sont très bas : n'hésitez pas à aller y faire un tour en venant emporter votre commande ! 183 Rue Anatole France, 59160 Lille - Ouverture 14h-18h du mardi au samedi - (<https://www.facebook.com/comitedelomme.secourspopulaire>)

**2# Secours Populaire de Lomme// Opération Lait** Grosse participation des Givrés lors de la collecte de briques de lait en décembre : **772 litres** de lait bio ont été offerts ! Le Secours Pop en remercie vivement les Givrés

**Coups de main// Planning et fiches de poste** Parce que nous n'avons pas toujours le temps de tout vous expliquer, merci de les consulter avant de venir aider, pour éviter les erreurs, et pour notre sécurité à toutes et tous. (Page Commandes-Livraison du site)

## DONS-CAISSES SOLIDAIRES

**Don** : c'est le 1er «produit» de la liste sur Cagette!

Chaque € laissé en don lors de la commande est transformé en caisses d'oranges ou sacs de pâtes, à prix coûtant, offerts à différents organismes, assos ou familles en précarité.

D'une vingtaine de caisses offertes par livraison les 2 saisons précédentes, nous sommes passés à environ **40 caisses** en décembre et janvier. Merci à vous toutes et tous.

**Pour qui ?** Collectif des Olieux, Entraide Protestante, familles Rom Hellemmes et Fives, Terre d'Errance Norrent-Fonte, ADEPAPE 59, ATD 1/4 Monde, Le Carillon, Resto du coeur Berck, Secours Pop Etaples, Secours Pop Lomme, familles, étudiants et jeunes en précarité etc.

Vous pouvez **proposer** des bénéficiaires et/ou **acheminer** des caisses, en consultant le tableau des dons sur notre site.

*« Je vous remercie de la délicate attention que vous avez eue pour les Restos du Cœur de Berck concernant la livraison d'oranges apportées, ce jour. Cordialement. »  
Danièle W.M. (Responsable Berck sur Mer)*

Petite demande aux convoyeurs et bénéficiaires: faites-nous parvenir une photo, un témoignage, une anecdote, à partager avec les Givrés.e.s !

*Spritz pour 4 personnes: 30cl de Prosecco, 30cl d'Aperol, 30cl d'eau gazeuse, 2 oranges, 12 glaçons*

Versez l'Aperol, le Prosecco puis l'eau gazeuse dans un saladier ou un grand bocal. Ajoutez des tranches d'oranges et les glaçons. Si vous pouvez le préparer 1h avant de le servir, c'est encore meilleur ! À déguster avec modération, bien sûr... (Recette proposée par Laurie B.)

Le mot **Spritz** vient sans doute du verbe allemand spritzen. On dit en effet que lors de l'occupation de la Vénétie par l'Autriche-Hongrie au XIXe, les soldats autrichiens y demandaient de couper - spritzen - le vin local, trop alcoolisé à leur goût, avec de l'eau gazeuse. Rien d'autre en fait que nos rouges et blancs limés du Sud-Ouest ! Le bitter Aperol fut lui créé en 1919 à Padoue. La marque a été achetée par le groupe Campari en 2003, lequel a ensuite propulsé l'Apérol Spritz dans le monde entier. Mais rien n'empêche de faire un Spritz avec autre chose que de l'Aperol !

---

### ATTENTION ! Commandes très rapprochées !

**Ouverture des commandes le mercredi 27 janvier et clôture le 31 janvier à 14h**  
**livraison le jeudi 18 février 2021**

livraison le 18 mars

(clôture des commandes le 28/02)

livraison le 22 avril

(clôture des commandes le 04/04)

---

Association Givrés d'Oranges ! Lille 59 - SIRET 79862701400011

**contact@givresdoranges.fr - givresdoranges.fr**

## VELOUTÉ D'HIVER AUX LÉGUMES DU NORD ET UNE POINTE DE SICILE !

*Pour 6 personnes : 400 g de chicons, 150 g de poireaux, 200 g d'oignons, 450 g de pommes de terre, le jus de 3 oranges, 40 g de beurre, 20 cl de crème fraîche, 100 g de mimolette râpée, sel, poivre, une pointe de muscade et 2l de bouillon.*

**Préparation** : Mettre à suer doucement les chicons, poireaux et oignons émincés dans le beurre. Dès que l'ensemble commence à pleurer, ajouter les pommes de terre en petits morceaux. Mouiller avec le bouillon, saler, poivrer, ajouter le jus des oranges (ici ou en fin de cuisson).

À cuisson, mixer, ajouter la crème fraîche, 50 g de mimolette et la muscade. Servir avec des croûtons et le reste de la mimolette. (Recette proposée par Cécile G.)

## SSSSSPRITZZZZ !

**Le Spritz** n'est pas un nouveau cocktail.

Il vient de **Venise**, il existe depuis des lustres mais il revient depuis quelques années sur le devant de la scène. Voilà toutes les étapes pour le refaire à la maison (à la place du Prosecco, vin italien pétillant, vous pouvez utiliser du champagne ou un crémant bio; et vous pouvez aussi allonger ou réduire le volume d'eau gazeuse à votre goût)