



Lugar do Olhar Feliz

Seville orange "Fondazione" (*Citrus aurantium*)

Originality : This beautiful fruit is a modern Italian cultivar of the Seville orange used mainly for orange marmalade. The tree has dense foliage that protects the fruit, which matures late.

Flavour / Fragrance : The zest develops a very light scent, specific, characteristic, without bitterness; this is the true purpose of the Seville orange, which has been specifically adapted for food use.

● Uses in cooking

Traditional uses : Andalusian "cachorrenas": a fish soup from Cadiz, flavoured with the zest of bitter oranges.

Modern uses :

Salty : "Club sandwich" with foie gras, smoked duck breast and orange marmalade (Jocelyn Herland – The Rochester), filet of red mullet with orange marmalade (Jean-Denis Rieubrand Negresco).

Sweet : Orange marmalade éclair (Christophe Michalak – Plaza), chocolate and orange marmalade crepes (Pierre Hermé), granité de Campari with orange marmalade from the Castel Marie-Louise in La Baule (Eric Mignard), Piquillo peppers stuffed with orange marmalade, dried fruit and orange tonic (Gérard Garcia).



Bigarade "Fondazione" (*Citrus aurantium*)

Originalité : Ce beau fruit est un cultivar italien moderne de bigaradier principalement utilisé pour la marmelade d'orange. L'arbre a un feuillage dense qui protège les fruits, la maturité est tardive.

Saveur / Parfum : Le zeste développe un arôme très fin, pointu, typé, sans amertume, c'est l'idée pure de la bigarade, spécialement adapté à un usage alimentaire

● **Utilisation en cuisine locale :** Andalousie "La cachorrenas" : soupe de poisson de Cadix parfumée au zeste d'orange amère

● **Utilisation en cuisine actuelle :**

Salé : "Club sandwich" foie gras, smoked duck breast and orange marmalade (Jocelyn Herland – The Rochester), Filet de rougets à la marmelade d'orange (Jean-Denis Rieubland Negresco),

Sucré : Eclair à la marmelade d'orange (Christophe Michalak - Plaza), Crêpes au chocolat et à la mar. d'orange (Pierre Hermé), granité de Campari à la mar. d'orange Castel Marie-Louise, La Baule (Eric Mignard), Pequillos farcis à la marmelade d'orange, fruits secs, tonic orange (Gérard Garcia)

37°49'13.11" N 8°37'54.17" W