

Clementine nelle ceste di Natale e nelle calze della befana

Si tratta dell'agrume più tipico e atteso della stagione, dono delle ceste di Natale ma anche delle calze della befana,, perché è un frutto molto amato dai bambini. Sono le clementine, che si raccolgono in inverno fino a gennaio, e arrivano in questi giorni sui mercati con un'ottima qualità e prezzi davvero appetitosi.

L'origine di questo ibrido tra l'arancio amaro e il mandarino comune, ha versioni diverse. Pare siano state ottenute in Algeria a seguito di semine dirette effettuate da Padre Clement Rodier dal quale hanno poi tratto il nome. Altre fonti danno per certo che l'intervento sia stato mirato ed effettuato alcuni decenni prima da un sacerdote, tale Pierre Clément, per cui rimane qualche incertezza sul Clément che realmente ha dato nome a questo frutto. Si fa strada inoltre la convinzione che l'ibrido sia molto più antico e provenga dalla Cina o dal Giappone; il religioso algerino l'avrebbe solo introdotto nel Mar Mediterraneo.

Dopo le prime ibridazioni agli inizi del secolo XX, fu presto evidente che si trattava di una nuova specie di *citrus*, dato che le caratteristiche rimanevano inalterate nel tempo e la riproduzione sistematica dell'agrume non dava alcun problema. Dopo decenni di coltivazione sperimentale i frutti conservavano le qualità dei primi ibridi, ed erano sempre più richiesti dal consumatore. Dal 1940 sono uno degli agrumi stabilmente presenti sul mercato italiano e, negli ultimi decenni, i frutti più venduti dopo le arance.

Le Clementine si adattano benissimo al clima caldo e secco delle regioni meridionali, anche perché sono molto dannose sono le gelate invernali, soprattutto quelle tardive alla ripresa vegetativa.

Il frutto assomiglia al mandarino: le differenze principali sono da ricercarsi nel colore della polpa, decisamente più aranciato. Inoltre non è mai appiattito come i mandarini, ma sempre ben rotondo. Come il mandarino, si pela e si divide in spicchi con facilità. Il gusto invece è più simile all'arancio, con un perfetto equilibrio tra l'agro ed il dolce.

Le piantagioni più estese si trovano in Tunisia, Algeria, Spagna, Italia (in Calabria, Puglia e Sicilia). Negli USA le clementine sono state coltivate fin dalla loro apparizione sul mercato, ma si sono veramente affermate solo dopo il 1977, anno in cui molti aranceti della Florida vennero distrutti da un inverno eccezionalmente rigido.

La clementina viene consumata prevalentemente come frutto fresco perché è rinfrescante ed ha proprietà diuretiche: come tutti gli agrumi, è anche caratterizzata da un elevato contenuto di vitamina C. È spesso preferita all'arancia in quanto non eccede mai in acido.

In cucina, viene normalmente utilizzata al naturale ma può essere utilizzata per succhi, confetture, sorbetti o sciroppi. Trova applicazione anche nella produzione di cosmetici per la preparazione di lozioni tonificanti e maschere per la pelle.

In Italia sono particolarmente apprezzate due varietà IGP, la clementina di Calabria e quella pugliese del golfo di Taranto.