

## Freddo, neve, inverno pieno, e nella fruttiera spuntano le clementine

Freddo, neve, inverno pieno, e nella fruttiera spuntano le clementine, agrume frutto di una pianta ottenuta attraverso l'ibridazione del mandarino e dell'arancio, ideale in questa stagione visto che due clementini al giorno forniscono il 50% di fabbisogno di vitamina C e appena 50 calorie. La clementina è più zuccherata dell'arancia e del pompelmo poiché contiene meno acido citrico. Sembra che i primi ibridi siano stati ottenuti in Algeria, tanto che uno dei suoi nomi è proprio "tangerino", ma secondo alcune fonti l'incrocio sarebbe stato fatto casualmente, intorno al 1940, da un certo padre Clément Rodier del convento di Missergin nei pressi di Orano. Altre fonti danno per certo che l'intervento sia stato effettuato e non per caso 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. Qualunque sia l'origine e la primogenitura, dal 1940 sono uno degli agrumi stabilmente presenti sul mercato italiano e, negli ultimi decenni, i frutti più venduti dopo le arance. L'albero delle clementine è assai simile a quello del mandarino, sebbene si tratti di innesto sull'arancio amaro. Fiorisce e fruttifica lentamente ed irregolarmente, in quanto molto suscettibile agli sbalzi di temperatura, e si ha una sola raccolta annuale tra novembre e gennaio. 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. In Italia sono particolarmente apprezzate la Clementina di Calabria, prodotto ad Indicazione Geografica Protetta calabrese; e quella sempre IGP del golfo di Taranto.

Oltre alla fruttiera, la clementina trova impiego nella produzione di cosmetici come lozioni tonificanti e maschere per la pelle.

Non bisogna dimenticare che i frutti devono essere interi e provvisti della rosetta, la cui mancanza è indice di pratiche di sverdimento mal condotte o peggio di frutta raccolta da terra chiamata anche "cascatura". Il frutto deve essere sano, con buccia papillata, colorazione tipica della varietà su almeno 1/3 della superficie del frutto. Il periodo di commercializzazione va dalla metà di ottobre alla metà di febbraio. Non vengono mantenuti in celle frigorifere né forzatamente maturati come accade per altri frutti.