

Non solo foglie

È partita una nuova rubrica sugli alberi dove si parlerà di agrumi, di castagno, di noce, di ciliegio, di mandorlo, di pesco, conoscendo le loro produzioni oltre ai frutti. Accenneremo a quei prodotti trasformati che l'industria alimentare ci offre: canditi, liquori, farine, frutti allo sciroppo, varie tipologie di miele, prodotti che consumiamo o che si usano in pasticceria ma che non sempre conosciamo a fondo. In questo numero di *Poliziamoderna* iniziamo l'exkursus con gli agrumi, conoscendo l'arancio e il bergamotto (vedi box). Gli agrumi sono una famiglia di alberi che comprende numerose specie, tra cui l'arancio, il mandarino/clementina, il limone, il lime, il pompelmo, il cedro, il chinotto.

L'agrume più antico è il cedro, giunto dall'antica Persia; poi fu la volta del limone a raggiungere il bacino del Mediterraneo, grazie agli Arabi, mentre l'arancio amaro furono i Portoghesi a importarlo intorno al 1500; per il mandarino ci volle invece l'inizio del XIX° secolo. Oggi gli agrumi sono coltivati praticamente dappertutto, nelle zone con clima temperato o subtropicale, ma non tutti però hanno lo stesso sapore. Quelli del Mediterraneo emanano un profumo ed esprimono un gusto unico. Tra gli agrumi c'è anche il pompelmo la cui origine geografica è il Centro America e più precisamente la Jamaica e le isole Antille, mentre il chinotto, frutto del *Citrus myrtifolia*, molto probabilmente proviene dalla Cina da cui sembra che derivi il nome. Si tratta di piante quasi sempreverdi, dai fiori profumati.

I frutti sono classificati come esperidi (frutti carnosì, ndr), sono costituiti d

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

06/02/2025