

## Clementine

01 febbraio 2013

La pianta delle clementine, originaria dell'India nord orientale, dell'Indocina e del Giappone nella sua forma pura, è frutto di un incrocio naturale tra l'arancio amaro "Granito" ed il mandarino "Avana", riscontrato da padre Clement Rodier dell'orfanotrofio di Misserghin, presso Orano in Algeria.

Assai gradite al consumatore per la dolcezza e la succosità della polpa, oltre che per l'assenza dei semi, le clementine hanno fatto registrare un interessante incremento delle aree coltivate.

L'albero ha vigore elevato con una chioma molto densa ed ha una buona e costante produttività.

Il frutto, a maturazione precocissima, ha forma oblata e globosa, con la buccia di colore arancio forte con superficie liscia e sottile, poco aderente alla polpa (perciò facile da sbucciare), anch'essa di colore arancio con tessitura fine e priva di semi.

La coltivazione delle clementine

I maggiori produttori di clementine sono la Spagna, l'Italia, il Marocco, la Grecia, la Francia, la Turchia. La produzione italiana di clementine risulta pari a circa 210.000 tonnellate; le regioni più importanti per questo agrume sono la Calabria (dove si ottiene circa il 46% del raccolto nazionale), la Sicilia (28%), la Basilicata (10%) e la Puglia (9%).

Le clementine coltivate in Calabria, hanno trovato le condizioni pedo-climatiche ottimali per la loro crescita, soprattutto nelle zone vicine al mare e riparate dai venti, come la Piana di Sibari e Rosarno; qui si producono infatti frutti dalle pregevoli caratteristiche organolettiche che maturano già ai primi di ottobre.

L'epoca di raccolta coincide con quella di immissione nel mercato e si protrae da ottobre a febbraio. Ad una temperatura di 5-7 °C ed un'umidità relativa dell'85-90%, le clementine si possono conservare per 4-5 settimane.

Le varietà più diffuse sono: Comune, Di Nules, Orovales e Monreales.

La coltivazione di questo prodotto, che per le sue qualità ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento dell'IGP, è condotta, quasi interamente, secondo regole esemplari di rispetto dell'ambiente e basandosi sulle tecniche di agricoltura biologica e di lotta controllata.

Composizione e valore energetico delle clementine (100 gr. Di prodotto)

Parte edibile

80%

Sodio

1 mg

Acqua

81.4 g

Potassio

210 mg

Proteine

0.9 g

Ferro

0.3 mg

Lipidi

0.3 g

Calcio

32 mg

Glucidi disponibili

17.6 g

Fosforo

19 mg

Fibra alimentare

1.7 g

Niacina

0.3 mg

Energia

72 kcal

Vitamina C

42 mg

(Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione)