

Il cedro

01 febbraio 2013

Primo agrume ad essere conosciuto in Europa, Il cedro appartiene alla famiglia delle Rutacee, del genere Citrus, come l'intero gruppo degli agrumi cui appartiene: non ha ancora trovato una posizione sistematica ben definita, essendo ancora controverso se debba considerarsi una specie a se stante oppure una varietà del limone (Citrus limon, Risso) o, come altri hanno ipotizzato, il capostipite di questo. Il Risso distingue la specie Citrus Medica in tre diversi gruppi:

cedri comuni, a frutti grossi conici;

cedri poncini, a frutti più grossi e bitorzoluti;

cedri limoniformi, a frutto molto simile per dimensione e aspetto al limone.

Il cedro è un agrume che non sopporta il freddo. Essendo una pianta di basse latitudini ha bisogno di calore, di clima mediterraneo e teme l'azione dei venti freddi del nord e di quelli sciroccali e salsi del sud; per queste ragioni le cedriere vengono impiantate lungo il corso delle fiumare o in vallate, con esposizione a mezzogiorno e non distanti dal mare, per beneficiare delle correnti ascensionali notturne.

Il peso e la lunghezza del frutto dipende dalla cultivar, come pure la sua forma, che può variare dal sub-sferico all'ovale allungato con depressione ala base e cavità peduncolare variamente solcata. La sua scorza è spessa, carnosa, liscia o rugosa, a seconda delle cultivar, ricca di moltissime ghiandole oleifere. Da verde intenso e smeraldo tende a diventare di colore citrino giallo, verso il raccolto.

Tutte le varietà di cedro sono riconducibili a due grandi gruppi organolettici naturali:

cedri acidi, dai germogli colorati di rosa e fiori viranti al rosso, con polpa fortemente acida e semi di rivestimento scuro.

cedri dolci, privi di polpa, di gusto dolce e con fiori di colorazione non porporina.

A novembre si raccolgono i grossi frutti da cui si ricavano essenze, liquori e canditi. I liquori e le essenze si ricavano dalla scorza, e quello che si mangia candito è il mallo, che ha uno spessore assai più consistente di tutti gli altri agrumi; infatti, i frutti sono formati in media, per il 60 - 70% dalla scorza, il 30 - 40 % dalla polpa ed il 3 - 4% dai semi.

Questo prezioso agrume viene utilizzato soprattutto nel campo alimentare, mentre una minima quantità viene impiegata dall'industria farmaceutica e da quella dei cosmetici. Nell'industria dolciaria viene utilizzato per la canditura che avviene, previa salamoiatatura in botti di castagno, presso aziende specializzate. Viene utilizzato anche per la estrazione di essenze, la produzione di bevande e l'estrazione dell'acido citrico. Nell'industria farmaceutica viene impiegato per ottenere succhi, decotti, infusi ed altri prodotti che concorrono a curare molte malattie dell'apparato digerente, alito cattivo, inappetenza e malattie reumatiche.