

Il mandarino (*Citrus deliciosa*)

01 febbraio 2013

Il mandarino, forse così chiamato per il colore che ricorda quello dell'abito del funzionario cinese, è una pianta sempreverde della famiglia delle Rutacee originaria della Cina o del Laos e attualmente coltivata soprattutto nell'Europa meridionale, negli Stati Uniti e nell'Africa meridionale. In Italia le regioni maggiormente interessate alla coltura del mandarino sono Sicilia, Calabria e Campania. È un piccolo albero o un arbusto con fiori bianchi molto profumati e frutti a esperidio (mandarini), globoso-depressi, con buccia ricca di un olio essenziale aromatico usato in liquoreria e in pasticceria. La polpa è succulenta e zuccherina.

Tipica pianta agrumicola dei paesi con clima subtropicale e temperato-caldo, il mandarino predilige terreni di medio impasto, ricchi di sostanze organiche, profondi e ben drenati,

La varietà (cultivar) Avana rappresenta circa il 72% del totale della produzione di mandarini in Italia. Particolarmente pregiato è il tardivo di Ciaculli, una anomala selezione di Avana, che ha raggiunto, specie negli scorsi anni, una certa importanza commerciale.

Con il nome di Tangelo o Mapo, vengono indicati tutti gli ibridi derivati dall'incrocio tra il mandarino o tangerine ed il pompelmo o pummelo (come ad esempio il "Sampson", l' "Orlando", il "Minneola").

Il periodo di raccolta del mandarino è compreso tra l'inizio di dicembre e la fine di marzo, in dipendenza dalle aree di coltivazione. Normalmente i mandarini non vengono conservate in celle frigorifere.

COMPOSIZIONE CHIMICA DEL MANDARINO

Unità di misura

VALORE per 100 g. di parte edibile

Parte edibile

%

80

Acqua

g.

81,4

Proteine

g.

0,9

Lipidi

g.

0,3

Glucidi:

disponibili

g.

17,6

amido

g.

0

solubili

g.

17,6

fibra

g.

1,7

Energia:

Kcal

Kj

72

303

Sodio

mg.

1

Potassio

mg.

210

Ferro

mg.

0,3

Calcio mg. 32

mg.

32

Fosforo

mg.

19

Tiamina (vit. B1)

mg.

0,08

Riboflavina (vit. B2) mg. 0,07

mg. 0,07

0,07

Niacina (vit. PP)

mg. 0,3

0,3

Vitamina A retinolo eq.

mcg.

18

Vitamina C

mg.

42

(Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione)