



Limone Lemon - Zitrone

Citrus limon (L.) Burm

Un po' di storia e curiosità

Il limone è, come tutti gli agrumi, originario dell'Estremo Oriente (India e Cina), ma noto in Europa fin dall'Antichità, sia pure come curiosità.

Le prime chiare descrizioni dell'impiego del limone a scopo terapeutico risalgono alle opere di Teofrasto, l'allievo di Aristotele, che viene considerato il fondatore della fitoterapia.

Anche Plinio il Vecchio (I secolo d.C.) parlò del limone nei suoi trattati e lo prescrisse, tra l'altro, come antidoto contro diversi veleni.



A proposito della coltura del limone in area Mediterranea, si può ricordare una scoperta archeologica decisiva avvenuta nel 1951: nel corso di scavi effettuati a Pompei venne alla luce una casa, denominata la Casa del frutteto, sulle cui pareti vi erano magnifici dipinti di piante tra le quali il limone. Siamo quindi sicuri che il limone, sia pure come frutto raro, era trapiantato ed acclimatato in Campania nel primo secolo dopo Cristo.

Nel XV secolo si scoprì casualmente che il succo di limone, ricco di vitamina C, curava e preveniva lo scorbuto, malattia diffusa tra i naviganti che si cibavano per lunghi periodi solamente con farine e alimenti conservati. Si iniziarono così ad utilizzare i limoni in grande quantità a bordo delle navi; e tramite i viaggi per mare il frutto fu introdotto nei paesi del Nord Europa. Le navi che arrivavano nel Mediterraneo si rifornivano dei limoni pagandoli con merci pregiate o addirittura in oro; i frutti acquistati venivano rivenduti a prezzi altissimi nei paesi del Nord dove il limone era considerato un prodotto di gran lusso. Solamente in epoca recente (XVIII secolo) il limone ha cominciato ad essere usato in cucina per aromatizzare alcuni cibi.



Pompei, Casa del Frutteto. Affresco con pianta di limoni, I secolo d.C.

Morfologia

Secondo alcuni ricercatori il limone è un ibrido naturale tra il cedro (*Citrus medica*) e il lime (*Citrus aurantifolia*). L'albero del limone può raggiungere i 6 m di altezza, produce fiori bianchi dall'aspetto delicato che lo rendono ideale anche a scopo ornamentale. Il suo frutto, di colore giallo, ha una forma sferica o ovoidale, con protuberanze agli estremi ed una superficie rugosa.



Esemplare di Limone a Cannero Riviera

Coltura

In condizioni climatiche ottimali i limoni possono dare fiori e frutti due volte l'anno. La fioritura che dà i frutti migliori è quella primaverile, alla quale segue il raccolto da novembre ad aprile. La seconda fioritura è spesso forzata nelle grandi produzioni ed avviene ad agosto. A questa fa seguito la raccolta a maggio, dopo i frutti invernali.

Il limone viene coltivato in tutto il mondo nella fascia subtropicale, dove il clima è sufficientemente caldo ed umido. Il produttore maggiore è l'India.



Limone lunario - *Citrus limon* (L.) Burm f. “Lunario” o “Quattro stagioni”



Nella monografia del 1899 di Vincenzo Riccobono, capo giardiniere dell’Orto Botanico di Palermo, si legge: “Questa nuova varietà merita di essere coltivata su larga scala da tutti i proprietari di agrumeti, semplicemente per l’abbondanza dei frutti e per la continuata fioritura che avviene mensilmente. Da ciò la dicitura del volgo, *Limuni lunariu*”.



Limone fiorentino (o Toscano) - *Citrus limon* (L.) Burm “Florentina”



Proprio come il “Lunario” anche il limone fiorentino ha la prerogativa di essere rifiorente e portare fiori e frutti in ogni stagione dell’anno. Per questa ragione, la varietà ha avuto grande successo prima nei giardini delle ville fiorenti, poi in quelli delle corti di mezzo mondo per fare archi sempre in fiore e colmi di frutti. Si tratta di una delle varietà più diffuse.

Entrambe queste varietà sono piante vigorose, molto produttive, rifiorenti, che producono contemporaneamente fiori e frutti per tutto l’arco dell’anno. Hanno foglie ellittiche, con apice acuto di colore verde intenso, bocci di colore violaceo, disposti a gruppi o isolati. I frutti sono di forma allungata, con collo pronunciato nella zona peduncolare e apice provvisto di umbone, più pronunciato nel Lunario. Hanno epicarpo sottile, la polpa è succosa, di scarsa acidità e con pochi semi. Queste cultivar raggiungono la piena produttività solo da adulte. Quando raggiungono la maturità hanno però una fruttificazione costante e intensa.



Esemplare di Limone fiorentino a Cannero Riviera

Lemon - *Citrus limon* (L.) Burm

The lemon originated in the Far East but has been known in Europe since ancient times.

The first description of the therapeutic use of the lemon dates back to the work of Theophrastus (third century B.C.). The paintings of lemon plants on the walls of the House of the Orchard discovered at Pompei are testimony to the presence of citrus in Campania in the first century A.D.

In the 15th century it was discovered by chance that the juice of the lemon, rich in vitamin C, cured and prevented scurvy. Through sea voyages the fruit was introduced to the countries of northern Europe. It was only in more recent times that the lemon began to be used in cooking to flavour other foods. The lemon came to be grown all over the world in subtropical zones. The largest producer is India.

In the Citrus Park of Cannero, besides the common lemon, there are: the almanack lemon *Citrus limon* (L.) Burm f. “Lunario” or “Four seasons”, so called because it flowers every month; the Florentine (or Tuscan) *Citrus limon* (L.) Burm “Florentina” which, like the almanack lemon, flowers in every season of the year.

Zitrone - *Citrus limon* (L.) Burm

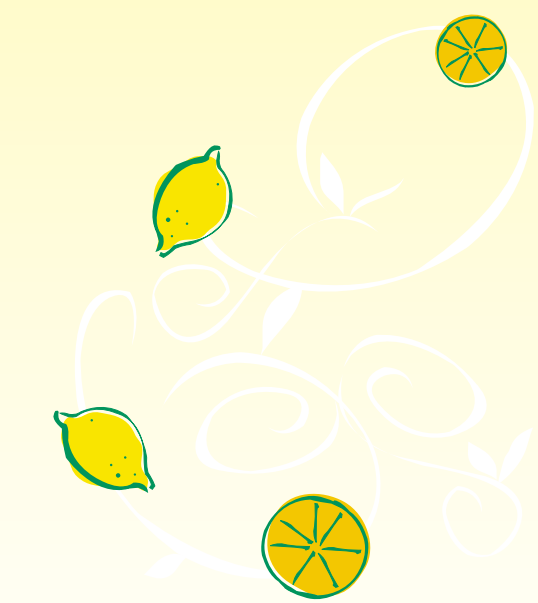
Schon seit der Antike ist die Zitrone in Europa bekannt, stammt aber aus dem Fernen Osten.

Der therapeutische Gebrauch der Zitrone wurde zum ersten Mal im Werk von Theophrastus (3. Jh. v. Chr.) beschrieben. Die in Pompei entdeckten Gemälde von Zitronenbäumen auf den Hauswänden des Obstgartens bezeugen das Vorkommen der Zitruspflanzen in Kampanien im 1. Jh. n. Chr.

Im 15. Jh. fand man zufälligerweise heraus, dass der an Vitamin C reiche Zitronensaft den Skorbut heilen und vorbeugen half. Durch die Seereisen gelangte die Frucht nach Nordeuropa. Erst seit kurzem wird die Zitrone in der Küche zum Aromatisieren einiger Gerichte verwendet.

Die Zitrone wird auf der ganzen Welt im subtropischen Gürtel angebaut. Indien ist der größte Produzent. Im Zitrus-Park von Cannero haben wir außer der gewöhnlichen Zitrone folgende Arten:

die Lunario-Zitrone *Citrus limon* (L.) Burm f. “Lunario” oder “Vier Jahreszeiten”, wird so benannt, weil sie alle drei Monate blüht; die Florentina-Zitrone (Toscano) *Citrus limon* (L.) Burm „Florentina“, die wie die Lunario zu jeder Jahreszeit blüht.



Cedro

Citrus medica L.

Un po' di storia e curiosità



Marco Palmezzano, *L'Immacolata col Padre Eterno e Santi* (Forlì, Abbazia di San Mercuriale): sullo sfondo un cedro agrume dipinto al posto della conifera.

Il cedro ha le sue origini nell'Asia sudorientale, in particolare in India e Birmania. È giunto in Europa in tempi remoti. Dalla Persia è arrivato nei Paesi Mediterranei e, probabilmente nel III secolo a.C. in Italia, per questo il suo nome scientifico "*medica*" fa riferimento alla provenienza dalla Media, cioè l'antica Persia. Fu classificato già da Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* col nome di "Mela Assira". A quei tempi non si usava il frutto come alimento; il suo utilizzo a tale scopo si sarebbe diffuso solo due secoli dopo. Era invece usato come repellente per gli insetti nocivi. Il nome cedro, derivato con la volgarizzazione dal latino *citrus*, è però fuorviante, in quanto coincide con la traduzione di *cedrus*, nome dato alla conifera (i famosi cedri del Libano che fornirono il legno per tante imbarcazioni nel mondo antico). Ecco perché in alcuni testi per l'agrume viene usato anche il termine *citro*. La confusione tra la conifera "cedro" e l'agrume è evidente persino nell'arte. Fino al XVII secolo è facile vedere dipinto un cedro (agrume) per indicare invece la conifera, citata nella Bibbia. Tra gli esempi noti, uno è l'Immacolata di Marco Palmezzano, pittore del XVI secolo: nel dipinto del 1510, ecco, in alto a destra, apparire un bel "cedro" pieno di frutti che sta al posto di un Cedro del Libano. Il cedro in quanto frutto nobile nell'antichità venne utilizzato anche come

dazio. La maggior parte dell'attuale produzione italiana di cedri (che si localizza in Calabria, nel Cosentino lungo quella che viene detta Riviera dei Cedri) è destinata alla festa ebraica del Sukkoth ("Festa delle capanne"): ogni estate Rabbini provenienti da tutto il mondo si recano in Calabria per scegliere i frutti più belli da utilizzare nella festa che commemora l'Esodo dall'Egitto. È possibile trovare traccia dell'importanza di questo frutto nella Bibbia (Levitico 23,40) in cui Dio dice a Mosè "... prenderete i frutti dell'albero più bello, dei rami di palma e dell'albero più frondoso, dei salici del torrente e vi rallegrerete dinanzi al Signore Dio vostro", nelle pitture murali e nei mosaici di Ercolano e Pompei e in alcuni elementi delle catacombe ebraiche di via Nomentana, dell'Appia e della sinagoga di Ostia Antica (I-IV sec. d.C.).



Esemplare di cedro a Cannero Riviera.



Morfologia

Forma arbusti o piccoli alberi, alti fino a 8 metri, con rami spinosi e portamento irregolare. Le foglie, ovali-oblunghe, con margine dentato, medio-grandi, sono rossicce appena emesse e poi verde scuro. I fiori sono grandi e in boccio rosso-violacei. Quando si aprono hanno interno bianco ed esterno soffuso di viola. Riuniti in racemi all'apice dei rami, possono essere ermafroditi o maschili per aborto del gineceo. I frutti sono grandi, oblungi od ovali, a superficie liscia o rugosa e piena di protuberanze. con epicarpo spesso e polpa suddivisa in 5-12 segmenti che contengono numerosi semi.

Coltura

Ha fioritura continua, con flussi principali in primavera e autunno. Non molto resistente alle basse temperature, d'inverno il cedro si può defogliare per poi riprendere l'attività vegetativa in primavera. Le cultivar sono divise in due gruppi: cedri acidi e cedri dolci. Le prime, come la specie tipica, hanno fiori e germogli rosso-violecei e polpa acida; le seconde hanno fiori bianchi e polpa più dolce.

Uso

La maggiore importanza economica del cedro deriva dalla scorza che viene utilizzata per la preparazione di canditi, acqua e sciroppo di cedro e per l'estrazione di olii essenziali. Con il succo si preparano bibite. In medicina naturale si utilizza per la preparazione di infusi.



Cedro a foglia riccia - *Citrus medica* L. “Crispifolia”

Caratterizzato, secondo quanto indica il suo nome, da foglie arricciate.

Cedro Digitato o “Mano di Buddha” - *Citrus medica* L. “Digitata”

Presenta portamento piuttosto assurgente con spine corte, foglie di media grandezza, ellittiche con apice arrotondato, di colore verde intenso; bocci di colore violaceo. Le fioriture principali avvengono in primavera ed autunno. Produce caratteristici frutti gialli della buccia spessa, privi di polpa, con la parte apicale suddivisa in numerose sezioni fusiformi, appuntite, che ricordano l'aspetto delle dita della mano.



Cedro della Cina, Cedro Aranciato, Pomo d'Adamo *Cedrato* - *Citrus medica* L. “Aurantiata”



Antica cultivar, presente nei giardini medicei già nel '600, probabile ibrido tra cedro e arancio amaro. Nel saggio del Gallesio (1839) si legge che “il Cedro della Cina è il più grosso e il più singolare tra i Cedri. La sua buccia è bernoccoluta in tutta la sua superficie e prende nella maturità un colore di Arancio che gli ha fatto dare da alcuni il nome di Cedro Aranciato”.

La pianta è di medio piccole dimensioni, dal portamento piuttosto assurgente, ha foglie ovate, carnosse, di colore verde intenso. I bocci di colore violaceo sono disposti a gruppi, con fioriture più importanti in primavera ed autunno. Il frutto è molto grande, privo di semi, con apice appuntito, buccia spessa, particolarmente rugosa, caratterizzata da un colore arancione intenso a maturazione.

Cedro di Corsica - *Citrus medica* L. “Corsican”

Nota varietà di cedro a polpa dolce, che porta il nome dell'area di provenienza. Il frutto, di forma ovale, con buccia piuttosto rugosa, spessa e carnosa e polpa soda e non molto succosa, è ricercato per i canditi e le marmellate ed apprezzato proprio per la buccia tenera e profumata dei suoi frutti. Dalla buccia si ricava pure un liquore conosciuto con il nome di “cedratina”, mentre dalle foglie si ricavano oli per l'industria profumiera.



Cedro di Diamante - *Citrus medica* L. “Diamante”

Il Cedro liscio di Diamante, che trae nome dalla località calabra, è la qualità di cedro più diffusa e ricercata sul territorio italiano ed estero grazie alle sue caratteristiche organolettiche. Le sue piante, basse e molto delicate, fioriscono durante tutto l'anno ma la raccolta dei frutti si concentra nei mesi di ottobre e novembre. Il frutto presenta scorza molto spessa e dolce, dalla forma ovale, di circa 1Kg di peso, colore verde chiaro. Il sapore è dolce, ma la polpa ha poco succo.



Citron - *Citrus medica* L.

The citron has its origins in south east Asia. It arrived in Mediterranean countries long ago from Persia and this is why its scientific name is “medica”, referring to its origins in Media, i.e. ancient Persia. It was already classified by Pliny the Elder in the first century A.D. under the name of “Assyrian Apple”. In those days it was used as a repellent against harmful insects and it was only in Medieval times that it became used as a food.

The majority of today's production of citron in Italy is centred in Calabria and is destined for use in the Jewish festival of Sukkoth (Feast of the Tabernacles), in which this fruit, cited in the Bible, is charged with a high symbolic significance.

Above all the rind of the citron is used for the preparation of candied fruit, citron water and citron syrup and for the extraction of essential oils. Soft drinks are made from the juice. It is used for the preparation of infusions in natural medicines.

In the Citrus Park at Cannero there are different varieties of citron: Citron with curled leaves *Citrus medica* L. “Crispifolia”, Fingered Citrus or “Hand of Buddha” - *Citrus medica* L. “Digitata”, with fruit in the curious form of a hand, the Chinese Citron - *Citrus medica* L. “Aurantiata” the Corsican Citron - *Citrus medica* L. “Corsican” and the Citron of Diamante - *Citrus medica* L. “Diamante”.

Zitronatzitrone - *Citrus medica* L.

Die Zitronatzitrone kommt von Südostasien. Über Persien ist sie vor langer Zeit in die Mittelmeerländer gelangt. Ihr lateinischer Name „medica“ weist auf ihre Herkunft aus Medien, die alte Bezeichnung für Persien. Schon Plinius der Ältere hatte sie im 1. Jh. n. Chr. als „Assyrischen Apfel“ klassifiziert. Zu jenen Zeiten wurde sie als Schutz vor schädlichen Insekten angewendet und erst im Mittelalter fing man an, sie als Nahrungsmittel zu entdecken.

Der größte Teil der heutigen Zitronatzitronen-Produktion im italienischen Kalabrien ist für das jüdische Laubhüttenfest (Sukkoth) bestimmt, denn dieser Frucht, in der Bibel zitiert, wird eine hohe symbolische Bedeutung beigemessen. Von der Zitronatzitrone braucht man vor allem die Schale, um Kandis, Zitronenwasser und -Sirup zuzubereiten und ätherische Öle zu gewinnen. Für Getränke wird der Saft verwendet und in der Naturmedizin verwendet man sie für Aufgüsse.

Im Zitrus-Park in Cannero wachsen verschiedene Sorten Zitronatzitronen: die „Crispifolia“-Zitronatzitrone hat krause Blätter *Citrus medica* L. „Crispifolia“, die „Digitata“-Zitronatzitrone oder „Buddhas Hand“ - *Citrus medica* L. „Digitata“, bringt sonderbare Früchte mit Fingern hervor, die China-Zitronatzitrone - *Citrus medica* L. „Aurantiata“, die Korsika-Zitronatzitrone - *Citrus medica* L. „Corsican“ und die Diamant-Zitronatzitrone - *Citrus medica* L. „Diamant“.



Pompelmo

Citrus paradisi Macf.

Un po' di storia e curiosità

Secondo alcuni autori il pompelmo è originario delle isole Barbados, nelle Antille, mentre per altri la terra d'origine è il continente Asiatico, come nel caso della maggioranza degli altri agrumi. Fu introdotto nel bacino del Mediterraneo all'inizio del XIX sec.

Il pompelmo è uno degli agrumi più grandi che si conoscano. È oggi largamente noto, mentre meno certa è la sua origine: sembra che ad un frutto poco conosciuto, il pummelo, si possa attribuire la sua paternità genetica. Il pompelmo sembrerebbe un ibrido naturale tra l'arancio dolce e il pummelo oppure una mutazione di quest'ultimo. Altra ipotesi è che il pompelmo sia semplicemente lo sviluppo naturale della specie antica, definitivamente estinta, dei pampaleoni. Rimane tuttora una questione aperta.



Pompelmi a Cannero Riviera

Morfologia

È conosciuto nei paesi di lingua inglese come "grapefruit", forse perché i frutti sono prevalentemente disposti a grappolo.

È una pianta vigorosa dai germogli glabri e con foglie grandi, ovali, con apice arrotondato e picciolo alato. Si presenta come un albero sempreverde alto sino ai 15 metri, ma solitamente attorno ai 5. I fiori sono grandi, di colore bianco, riuniti a grappoli o singoli. I frutti sono grossi, globosi, con diametro che può spingersi sino ai 15 cm per un peso di 2 kg, dalla superficie liscia, di gusto amarognolo.



Coltura

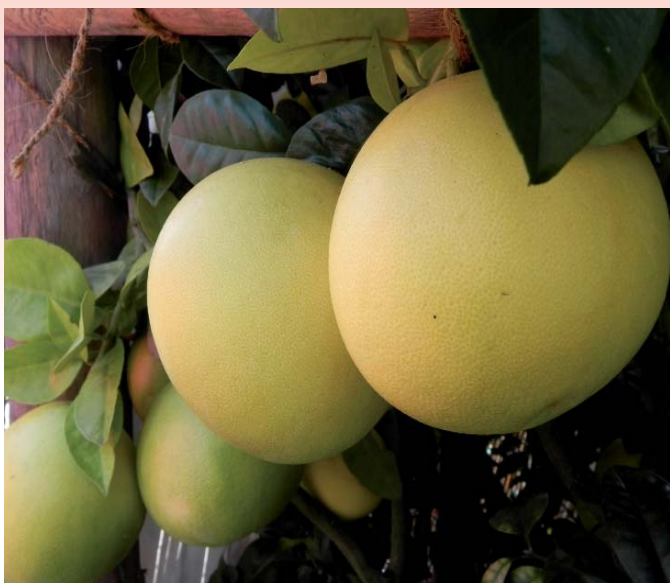
In Florida cominciò ad essere coltivato a metà '800 e da qui si diffuse in Argentina, Sudafrica e Israele. In Italia è stato introdotto intorno alla fine degli anni '60-primi anni '70. Oggi ne sono i maggiori produttori gli USA, con piantagioni in Florida e Texas. Fornisce anche alte produttività con fruttificazioni costanti e maturazione verso febbraio-marzo, anche se i primi frutti appaiono solo 4 anni dopo la piantagione dell'albero.

Uso

Il frutto è diventato popolare nell'alimentazione solamente nel diciannovesimo secolo ed è destinato al consumo fresco o all'industria per la produzione di succhi.

A Cannero e nel Parco degli Agrumi, oltre al pompelmo giallo troviamo:

Pummelo (o Pomelo) - Citrus grandis (L.) Osbeck o Citrus maxima [Burm.] Merrill



Sembra sia originario della Cina meridionale e costituisce l'agrumo del quale esiste la più antica citazione (2200 a.C.). Comparso in Europa quasi mille anni fa, è presente nelle aree agrumicole, nei giardini botanici e negli istituti sperimentali. È coltivato nella Cina meridionale e nel Sud-Est asiatico.

In Europa lo troviamo dall'XI secolo. In Liguria è chiamato comunemente sciadocco, derivazione di Shaddock, nome del capitano inglese che lo introdusse in America.

Forma alberi a portamento ampio e arrotondato, alti fino a 6 m. I rametti sono dapprima pubescenti e poi spinosi. Ha foglie grandi, ovato-ellettiche, con apice

appuntito, verde scuro sopra e pubescenti sotto. I fiori sono bianchi, grandi, solitari o in piccoli gruppi. Caratteristica del Pummelo è quella di presentare, fra tutti gli agrumi, i frutti più grandi (da cui il nome scientifico *C. grandis*), globosi o piriformi. La buccia è spessa e la polpa acidula, gustosa e con molti semi.

Il pummelo, molto diffuso in Cina, dove viene consumato fresco, è impiegato anche per produrre succhi (in Israele) e per condire insalate di frutta, legumi o candito. L'industria ricava oli essenziali dalla buccia. È sempre più diffuso nei supermercati europei.



Pompelmo rosso "Star Ruby" - Citrus paradisi Macf. "Rubra"

È una cultivar ottenuta in Texas (USA) negli anni '60 e introdotta in Sicilia alla fine degli anni '70.

È una pianta di medio vigore, compatta e cespugliosa con foglie di media grandezza e picciolo alato. I fiori bianchi sono abbondanti, riuniti in grappoli. I frutti di media grandezza, globosi, con buccia liscia e piuttosto sottile. Polpa rossa, di gusto amarognolo, senza o con pochi semi. Il frutto rosso, andando avanti con la maturazione, perde molto del suo amaro.

Tante le varietà di pompelmo oggi sul mercato, solitamente divise in tre tipologie: rosso, rosa, e bianco. Su tutte, il pompelmo rosa, ibrido di pompelmo ed arancio, più dolce e soprattutto più colorato del pompelmo tradizionale.

Due nuove cultivar di pompelmo rosa, la Star Ruby (1970), e la derivata Rio Red (1984), entrambe vendute con il nome di Rio Star, sono state ottenute mediante esposizione a radiazioni ionizzanti.

Il maggior impiego del pompelmo rosso è nell'industria alimentare.



Grapefruit - Citrus paradisi Macf.

According to some authorities the grapefruit has its origin in the islands of Barbados whilst others say it originated in Asia. It was introduced to the Mediterranean basin at the beginning of the XIXth century and in Italy in the years 1960-1970.

The grapefruit is one of the biggest citrus and would seem to be a natural hybrid between the sweet orange and the pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck or *Citrus maxima*), or else a mutation of the latter; ancestor of the other citrus and has the largest dimensions of all.

It is known in English speaking countries as "grapefruit" perhaps because the fruit are mainly set in bunches. Productivity is high with constant fruiting although the first fruit appear only after four years from when the tree is planted.

In the Citrus Park, apart from the yellow grapefruit, there is also the red grapefruit, "Star Ruby" - *Citrus paradisi* Macf. "Rubra", a cultivar achieved in Texas (USA) in the 1960s and introduced into Sicily at the end of the 1970s.

Pampelmuse - Citrus paradisi Macf.

Einige Autoren denken, der Ursprung der Pampelmuse oder Grapefruit sei auf den Barbados-Inseln, während Andere ihn auf den asiatischen Kontinent legen. Anfang des 19. Jh. wurde sie an die Mittelmeerküsten eingeführt und erst 1960-1970 in Italien.

Die Pampelmuse ist eine der größeren Zitrusfrüchte und scheint eine Zufallskreuzung von Süßorange und Pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck oder *Citrus maxima*) zu sein, oder eine Mutation Letzterer, welche die Größte ist und wovon die anderen Zitrusfruchtarten abstammen. In den englischsprachigen Ländern ist sie als „Grapefruit“ bekannt, weil die Früchte traubenartig aus den Zweigen wachsen. Die Bäume tragen anhaltend viele Früchte, auch wenn sie erst nach vier Jahren anfangen, die ersten Früchte abzuwerfen.

Im Zitrus-Park befindet sich außer der weißfleischigen auch die rosafleischige Grapefruit „Star Ruby“ - *Citrus paradisi* Macf. „Rubra“, eine Züchtung der 1960er Jahre aus Texas (USA) und Ende der 1970er Jahre in Sizilien eingeführt.



Arancio amaro

Citrus aurantium L.

Un po' di storia e curiosità

L'Arancio amaro, anche detto Melangolo o Cetrangolo, è un ibrido del genere *Citrus*. Originario della Cina, si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo per opera degli Arabi, nel X sec.

Fu introdotto in Italia nell'XI secolo, probabilmente dai Crociati, provenienti dalla zona della Palestina.

In profumeria viene utilizzata in particolare l'essenza di zagara o neroli, ottenuta dai fiori dell'arancio amaro (zagare). Anche l'arancio amaro rientra nella ricetta dell'Acqua di Colonia, unitamente ad altri numerosi ingredienti tra i quali prevale il bergamotto, accostato a svariati agrumi ed erbe. Ci piace pensare che il notissimo profumo, ideato inizialmente come acqua curativa, dai vigezzini Giovanni Paolo Feminis e Giovanni Maria Farina, possa essere stato ispirato anche dalle

numerose varietà d'agrumi presenti a Cannero, a pochi passi dalla loro terra d'origine.



Giovanni Paolo Feminis, vigezzino inventore dell'Acqua di Colonia; a destra il flacone del profumo di sua invenzione.



Morfologia

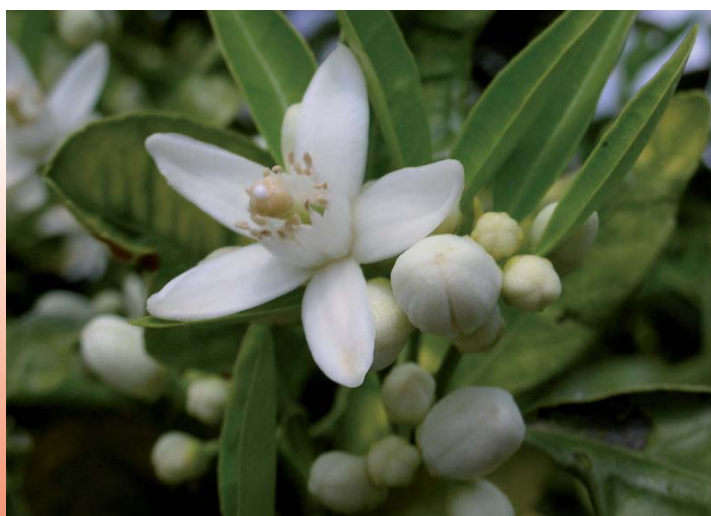
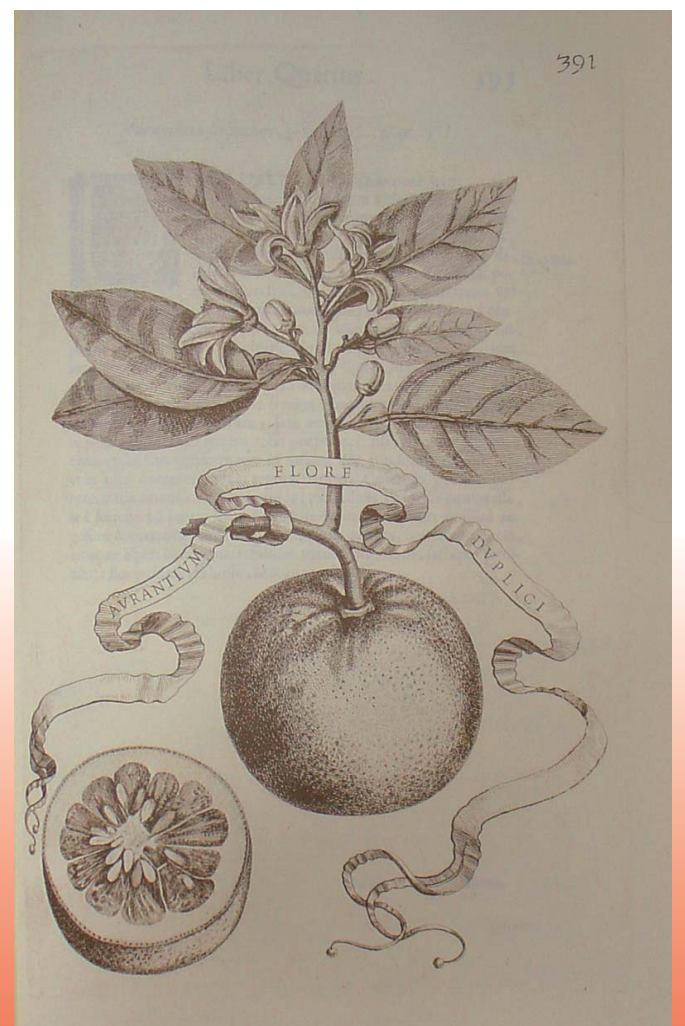


L'arancio amaro si differenzia da quello dolce (*Citrus sinensis*) per le spine più lunghe all'ascella delle foglie, per il colore più scuro delle foglie, per un profumo più intenso di foglie e fiori, per la buccia più colorata e più ruvida, ma soprattutto per il particolare gusto amaro della polpa.

È una pianta molto vigorosa, spinescente, dal portamento assurgente alta fino a 10 metri. Ha foglie molto belle di colore verde intenso con picciolo alato tipico di tutte le cultivar di arancio amaro.

Grazie alla sua estrema rusticità, nei climi non particolarmente rigidi può resistere all'aperto anche senza l'ausilio di particolari coperture.

Fiorisce principalmente nel periodo primaverile, ha fiori bianchi dal profumo intenso, simili a quelli dell'arancio dolce. I frutti sferici, leggermente depressi ai poli, hanno la buccia piuttosto rugosa e la polpa di sapore acido e amarognolo; raggiungono una colorazione arancione intenso verso la fine dell'autunno, persistendo tuttavia sulla pianta anche molti mesi dopo la maturazione.



In alto, esemplare di arancio amaro a Cannero Riviera; sotto la zagara, il fiore degli agrumi.



Coltura

Questa specie rappresenta in Italia uno dei portinnesti più utilizzati poiché apprezzato per la sua capacità di resistere agli agenti fitopatogeni e meteorologici.

L'innesto è una pratica agronomica utilizzata per la moltiplicazione delle piante realizzata tramite fusione anatomico-fisiologica di due individui differenti (bionti), detti rispettivamente portinnesto e nesto, di cui il primo costituisce la parte basale della pianta e il secondo la parte aerea. L'innesto consiste nel saldare, sul portinnesto, una parte di pianta del nesto, detta marza, rappresentata da una porzione di ramo o da una gemma. Si ottiene in questo modo un'unica pianta formata da due porzioni diverse. La fusione delle cellule avviene grazie al callo che si forma fra le due superfici tagliate.

In floricoltura, nel giardinaggio e nella frutticoltura l'innesto viene diffusamente adottato per la moltiplicazione di piante legnose, raramente per quelle erbacee. Le funzioni dell'innesto sono molteplici, tra le

principali ricordiamo: reinnestare un arboreto per sostituire una cultivar superata o per introdurre una, vecchia o nuova, preferibile a quella presente; favorire la resistenza della pianta a parassiti, malattie e fitofagi. Il ricorso a portinnesti resistenti a particolari avversità permette di evitare attacchi agli apparati radicali o a contenerne gli effetti.



Uso

I frutti si trovano raramente sul mercato in quanto sono prevalentemente trasformati e utilizzati dall'industria alimentare e farmaceutica. Il frutto intero può essere utilizzato per preparare le famose marmellate e la frutta candita, la buccia viene impiegata in liquoreria (curaçao, amari). L'industria farmaceutica utilizza soprattutto la buccia per la preparazione di vari digestivi e tonici.



Molte varietà di arancio amaro sono utilizzate per l'estrazione dell'olio essenziale usato dall'industria profumiera e come additivo aromatizzante. Vanta inoltre proprietà medicinali: l'olio essenziale favorisce l'appetito e la digestione.



Bitter orange - Citrus aurantium L.

The bitter orange is a hybrid of the genus Citrus and originates from China: it spread throughout the Mediterranean basin in the 10th century due to the Arab presence. The bitter orange is distinguished from the sweet orange by the darker colour of the leaves, by its more intense scent, by its more highly coloured and rougher skin but above all by its characteristic bitter taste.

The bitter orange is of particular importance in the cultivation of citrus because of its resistance to phytopathological and meteorological factors and it is therefore used as a rootstock for all the other varieties of citrus, which are grafted onto the roots of the bitter orange and so are able to resist harsh temperatures and diseases.

The fruit is used to make jams and candied fruit, the rind is used by makers of liqueurs for digestive and tonic drinks. In addition it is much used for the extraction of the essential oil which is highly regarded in the perfume industry.

Bitterorange - Citrus aurantium L.

Die Bitterorange ist aus der Gattung Citrus hervorgegangen und stammt aus China. Im 10. Jh. verbreiteten sie die Araber im ganzen Mittelmeerraum.

Die Pomeranze unterscheidet sich von der Süßorange durch dunklere Blätter, einen intensiveren Duft, eine stärker gefärbte und gröbere Schale, aber vor allem durch ihren besonders bitteren Geschmack.

Für die Erzeuger ist die Bitterorange wegen ihrer phytopathologischen und meteorologischen Resistenz von großer Wichtigkeit, deshalb wird sie als Unterlage für sämtliche Zitrusfruchtsorten gebraucht, welche auf die Wurzeln der Bitterorange eingepfropft werden, so dass sie rauem Wetter und Krankheiten widerstehen können. Aus den Früchten bereitet man Marmeladen und Kandis zu, die Schale wird bei der Herstellung von Magenbitter und Likören verwendet. Darüber hinaus wird auch die Blüte von der Parfümindustrie zur Gewinnung ätherischer Öle geschätzt.



Arancio dolce

Citrus sinensis (L.) Osbeck

Un po' di storia e curiosità

L'arancio dolce (*Citrus sinensis*) è l'agrumo più coltivato, diffuso e conosciuto nel mondo. Questa specie, introdotta in Europa ed in Italia nel XV secolo dai portoghesi, proviene dalla Cina e dall'Indocina.



Esemplare di Arancio dolce a Cannero Riviera.

Come il limone, anche l'arancio pare fosse noto già ai Romani a partire dal I secolo d.C., anche se per il suo uso alimentare si dovranno attendere ancora molti secoli.

L'antichità della sua presenza in Italia è confermata dall'informazione che a Roma, nel chiostro del convento di Santa Sabina all'Aventino sarebbe presente una pianta di arancio dolce secondo la tradizione domenicana portata e piantata da San Domenico in persona nel 1220 circa.

La leggenda purtroppo non specifica se il santo avesse portato la pianta dal Portogallo o dalla Sicilia, dove essa era giunta al seguito della conquista arabo-berbera.

L'arancio dolce, per la sua provenienza in Europa attraverso il Portogallo, è anche detto "portogallo" e, per il suo sapore gradevole, "melarancia".

La leggenda purtroppo



Morfologia

La pianta si presenta con chioma compatta, simmetrica e tondeggiante. Può raggiungere gli 8-10 m di altezza. Ha foglie medio grandi dal picciolo poco alato, fiori bianchi profumati, disposti sia isolati che a gruppi. Frutti sferoidali o rotondi, di colore arancione più o meno intenso con polpa a succo agrodolce.

Coltura

La fioritura è primaverile, mentre i frutti arrivano a maturazione nell'autunno o nell'inverno successivo; in alcuni casi i frutti dell'anno precedente possono essere ancora sulla pianta durante la fioritura successiva.

I frutti dell'arancio dolce sono aclimaterici, cioè non maturano dopo la raccolta: vanno quindi lasciati sulla pianta fino al grado di maturazione desiderato.

Uso

L'arancio dolce è impiegato per il consumo fresco o come prodotto trasformato.



A Cannero Riviera sono presenti numerose varietà appartenenti ai diversi gruppi di arance:



Arance a polpa bionda

Le arance a polpa bionda sono cultivar a maturazione precoce note anche come “Bionde” o “Arance Portogallo”, sono piante di buon vigore, abbastanza rustiche con frutti color giallo-arancio sia nella buccia che nella polpa.

Una varietà piuttosto antica, ma poco diffusa, è la “Vaniglia” o “Maltese”, che produce frutti medio piccoli, a maturazione precoce (novembre), con un caratteristico sapore dolce, tanto da ricordare la vaniglia.



Arance pigmentate

L'albero di questi frutti ha un elevato vigore e presenta una chioma regolare, simmetrica, compatta e tondeggianti. I rami spinosi sono solo quelli principali. La foglia è ellittica con apice appuntito ed alette quasi sempre presenti. I fiori sono molto grandi e bianchi. La fruttificazione è costante e abbondante. I frutti si presentano con una buccia color arancio sfumata di rosso e rugosa. Sono sferoidali o ovoidali. La loro caratteristica principale è l'intensità del colore rosso della polpa dovuta alla presenza di antocianine, assenti nelle arance a polpa chiara.



Arance con ombelico o navel

Caratteristica di questo gruppo è quella di avere all'interno del frutto un altro piccolo frutto chiamato appunto “ombelico o navel”.

Sono piante vigorose e resistenti al freddo. I frutti, di forma sferoidale e a maturazione precoce (novembre), si colorano di un bell'arancio intenso e sono privi di semi.



Arance bionde “tardive”

Del gruppo fanno parte piante a polpa bionda con prolungata persistenza sull'albero grazie al peduncolo fortemente attaccato al frutto, che ne fa una caratteristica molto apprezzata dal punto di vista ornamentale, a discapito, purtroppo, della maturazione, difficile in condizioni di clima non ideale.

Sweet orange - Citrus sinensis (L.) Osbeck

The sweet orange is the citrus most grown, most widespread and best known in the world. It was introduced to Europe and to Italy from China and Indochina by the Portuguese in the 15th century. Like the lemon, the orange also appears to have been already known to the Romans in the first century A.D.

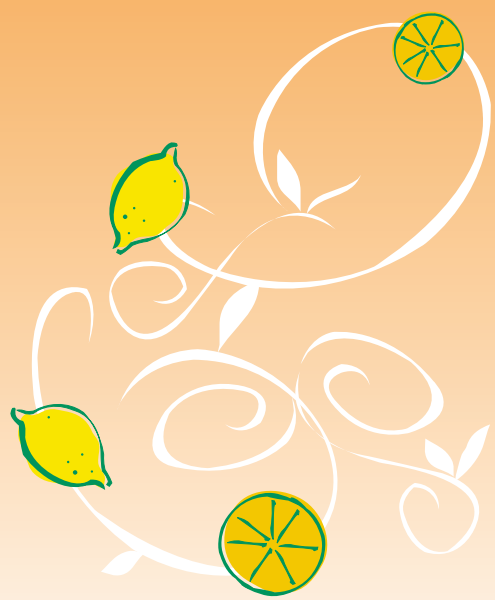
The sweet orange can be eaten raw or used in various products.

At Cannero Riviera there are numerous varieties, from the orange with light coloured flesh, the “Vaniglia” or “Maltese”, or the light coloured so called “late” orange that stays on the tree for a long period, to the highly coloured orange characterised by its intensely red flesh. The “Navel” orange is well represented: this exhibits the characteristic of having inside the fruit another little fruit, called the “navel”.

Süßorange - Citrus sinensis (L.) Osbeck

Die Süßorange ist die bekannteste, meist angebaute und verbreitete Zitrusfrucht der Welt. In China und Indochina beheimatet, wurde sie im 15. Jh. von den Portugiesen nach Europa und Italien eingeführt. Wie die Zitrone war auch die Orange scheinbar bei den Römern schon ab dem 1. Jh. n. Chr. bekannt. Für den Frischverzehr und als Zutat für raffinierte Gerichte ist die Süßorange beliebt.

In Cannero Riviera gedeihen zahlreiche hellfleischige Orangensorten, wie die „Vaniglia“, die „Maltese“ oder die sogenannten „Späten“, welche sehr lange am Baum hängen bleiben, aber auch die stark gefärbten, rotfleischigen Orangen. Ebenso finden wir die Orangensorte „Navel“, welche im Inneren der Frucht ein weiteres kleines Früchtchen, das „Nabel“ oder „navel“ genannt wird, zeitigt.



Mandarino e simili

Citrus reticulata Blanco

Un po' di storia e curiosità



Originario della Cina, fu introdotto nel 1805 dapprima in Inghilterra e successivamente a Malta dall'inglese Abraham Hume, per poi giungere nel 1810 in Sicilia, grazie al prof. G. Tineo, che lo fece piantare nell'Orto Botanico di Palermo. Nel 1816, il Marchese Ruffo fece portare una pianta di mandarino nel suo giardino di Capodimonte a Napoli, dove venne descritta nel 1840 da Michele Tenore, direttore dell'Orto Botanico di Napoli.

Interessante l'etimologia del nome. Ai primi dell'Ottocento, quando il frutto fece la sua comparsa nel Mar Mediterraneo, lo si chiamò mandarino a causa della sua origine che si supponeva cinese. Tutti sapevano che in Cina le massime autorità erano appunto i "mandarini", perciò sembrò giusto dare lo stesso nome a questi

nuovi frutti altrettanto nobili ed altrettanto... pallidi in confronto alle arance loro sorelle. L'appellativo scherzoso ed irriverente non tardò a diventare la denominazione ufficiale. In occasione del Capodanno cinese, sulle tavole non mancano mai i mandarini: secondo la tradizione, portano ricchezza.

I mandarini sono il gruppo di agrumi maggiormente fenotipico, cioè presentano il maggior numero di variazioni morfologiche, qualitative e organolettiche. Per questo motivo è ancora in discussione lo status di specie di alcune varietà, come ad esempio le Clementine.

Nella ricerca svolta si è tenuto conto delle ultime pubblicazioni scientifiche che identificano la specie *Citrus reticulata* Blanco come "vero agrume" e le altre varietà come mutazioni fenotipiche e non genotipiche.



Morfologia

Pianta abbastanza vigorosa, dal portamento rotondeggiante e con chioma espansa, produttiva ma con tendenza all'alternanza di produzione. Ha foglie piccole, strette e lanceolate. I fiori sono bianchi, piccoli e profumati, distribuiti sui rami singolarmente. Frutto di media grandezza, di forma oblata (rotondeggiante depresso ai poli), buccia sottile di colore arancione a maturazione, poco aderente agli spicchi. La polpa è arancione, succosa e profumata con numerosi semi. Maturazione dei frutti precoce, fra novembre e gennaio.



Uso

I mandarini sono abitualmente consumati freschi, rimuovendo senza difficoltà a mano la profumata buccia. Vengono inoltre utilizzati per produrre marmellate, frutta candita, gelati, soufflè, sorbetti, mousse e cocktail. Ottimi anche in abbinamento a piatti di carne, mentre con la buccia è possibile preparare deliziosi liquori come il mandarinetto.

Mandarin - *Citrus reticulata* Blanco

Originating from China the mandarin was introduced in 1805 first to England and subsequently in Sicily. Its name has an interesting etymology. At the beginning of the nineteenth century it was called by the most important Chinese name, Mandarin, not only because of its origins but also because this new fruit, like the Mandarins, was considered noble and ...pale in comparison to the orange. The mandarin is never absent from Chinese New Year celebrations: according to tradition it brings wealth.

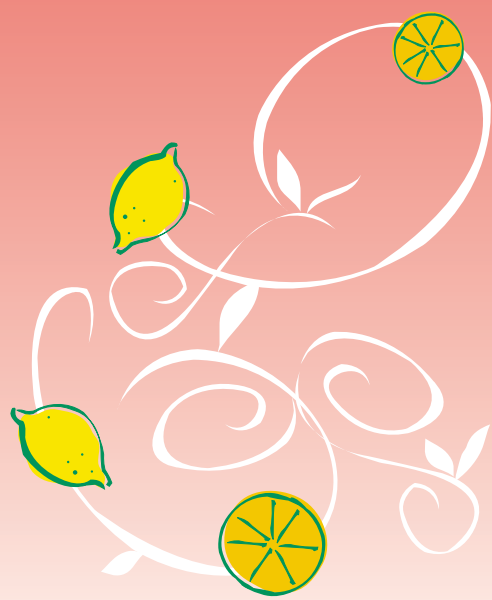
The mandarin is the group of citrus that displays the greatest number of morphological, qualitative and organoleptic variations.

Mandarins are commonly eaten raw. They are also used to make jams, candied fruit, ice creams, sorbets, mousses and cocktails. They are also an excellent pairing with meat dishes, whilst it is possible to make delicious liqueurs like mandarinetto with the skin.

Mandarine - *Citrus reticulata* Blanco

1805 wurden die Mandarinen, aus China stammend, zuerst nach England und darauf folgend nach Sizilien gebracht. Interessant ist die Etymologie: am Anfang des 19. Jh. wurde sie Mandarine, wie die hohen Beamten Chinas, genannt. Nicht nur wegen ihrer Herkunft, sondern weil diese unbekannten Früchte, blasser als die Orangen, genauso wie die Mandarine, als edel betrachtet wurden. Am chinesischen Neujahrsfest fehlen die Mandarinen nie, da sie nach der Überlieferung Reichtum bringen.

Normalerweise werden die Mandarinen pur gegessen. Des Weiteren finden sie bei der Produktion von Marmelade, Kandis, Eis, Soufflés, Sorbets, Mousses und Cocktails Verwendung. Sie passen optimal zu Fleischgerichten. Aus der Schale werden köstliche Liköre wie der Mandarinetto zubereitet.



Chinotto

Citrus mirtyfolia Raf.

Un po' di storia e curiosità

Originario della Cina, sembra derivi da una mutazione gemmaria spontanea del melangolo o arancio amaro. Il suo nome comune indica proprio la sua origine dalla Cina, da dove pare sia stato importato in Italia fin dal 1500 da un navigatore di Savona.

In Italia, alla fine della Seconda guerra mondiale, la coltivazione dei chinotti era presente solo in Liguria, da Ventimiglia fino a Nervi, e in Sicilia. Oggi questo agrume è coltivato in maniera intensiva solo nella provincia di Savona (da Albenga a Savona), con un picco di produzione nella zona compresa tra Pietra Ligure e Finale Ligure, e dal settembre 2004 è entrato a far parte dei Presidi Slow Food.



Morfologia

L'albero del chinotto è di dimensioni modeste, all'incirca un metro e mezzo di altezza. Si sviluppa a cespuglio, con foglie piccole, appuntite, verde scuro, che ricordano appunto il mirto, come suggerisce il suo nome scientifico.

I frutti nascono a grappolo e sono anch'essi piccoli, di un peso che si aggira sui 50-60 g. Sono schiacciati alle estremità, da maturi si presentano di un colore arancio intenso. Come la maggior parte degli agrumi, anche i chinotti possono aspettare a lungo sulla pianta prima di venir colti. Sembra, anzi, che al chinotto spetti il primato, dato che si dice possa rimanere sul ramo fino a due anni.

Usi

Dai fiori, dalle scorze e dalle foglie è estratto un olio utilizzato in profumeria. I frutti invece vengono utilizzati per produrre canditi, liquori, mostarde e marmellate, poiché al naturale sono troppo amari per essere consumati. La pianta può essere usata anche per semplice scopo ornamentale.



Ma la fama del chinotto è legata in Italia soprattutto alla produzione dell'omonima bibita, che si presentò sul mercato nei primi anni Sessanta del Novecento, quando i produttori cominciarono a commercializzarla insieme all'aranciata, quasi fossero, entrambe, un simbolo del "miracolo economico". Il chinotto divenne una bevanda molto popolare, ma ben presto dovette cedere il posto a simili prodotti di origine statunitense, tanto da uscire dal mercato; le coltivazioni dei suoi alberi si indirizzarono, così, alla produzione di piante ornamentali.

A distanza di qualche decennio, negli anni Novanta, si diffuse tra i giovani uno spirito antiamericano e l'avversione per gli USA si concretizzò anche nel boicottaggio delle loro bibite a favore del riscoperto chinotto, facendo tornare la bibita di moda, tanto che una famosa ditta produttrice italiana ripropose quest'antica bevanda.



Chinotto - Citrus mirtyfolia Raf.

Originally from China it seems that this citrus derived from a mutation of the bitter orange. It was imported into Italy from 1500 by a sailor from Savona. In Italy at the end of the Second World War chinotto was grown only in Liguria and Sicily. Today this citrus is cultivated intensively only in the province of Savona. The chinotto tree is of modest dimensions, roughly a metre and a half in height. It has bush like growth with small, pointed, dark green leaves which resemble the myrtle, as its scientific name suggests. The fruits appear in bunches, are small, and are used to make candied fruit, liqueurs, pickles and jams as they are too bitter to be eaten raw. The fame of the chinotto in Italy is however linked above all to the eponymous soft drink, produced since the 1930s, in which this citrus is used.

Chinotto - Citrus mirtyfolia Raf.

Sie hat ihren Ursprung in China und scheint eine Mutation der Bitterorange zu sein. Von einem Seemann aus Savona wurde sie ab 1500 nach Italien eingeführt. Am Ende des Zweiten Weltkrieges wurde sie nur in Ligurien und Sizilien angepflanzt. Heute findet man diese Zitruspflanze nur in der Provinz Savona im Intensivanbau. Der Chinottobaum hat eine bescheidene Höhe von ca. 1½ m. Er wächst zu einem Strauch mit kleinen, spitzen, dunkelgrünen Blättern, welche der Myrte ähneln, was in seinem lateinischen Namen zum Ausdruck kommt. Die Früchte als Traube angeordnet sind auch klein und werden zu Kandis, Likören, Senfsoßen und Marmeladen verwertet, da sie zu bitter schmecken, um sie frisch zu essen. Ihren guten Ruf in Italien hat sie dem gleichnamigen Getränk Chinotto zu verdanken, das schon seit 1930 aus dieser Frucht hergestellt wird.



Kumquat

Fortunella margarita (Lour.) Swing

Un po' di storia e curiosità

Il kumquat è originario dalla Cina (in letteratura le prime descrizioni risalgono al dodicesimo secolo), ed è stato a lungo coltivato in Giappone. Le Fortunelle furono introdotte in Europa nel 1846 da Robert Fortune, collezionista della London Horticultural Society al quale devono il loro nome. Originariamente furono classificate sotto il genere Citrus e vennero poi spostate nel genere Fortunella nel 1915.



Morfologia

Si tratta dell'agrumo più piccolo attualmente conosciuto. Le sue dimensioni, infatti, non si discostano molto da quelle di un'oliva. Pianta medio piccola, molto produttiva, cespugliosa e compatta. Ha rametti con poche spine e foglie lanceolate di colore verde scuro nella pagina superiore. La fioritura è principalmente estiva ed i fiori sono piccoli, bianchi e profumati, disposti singolarmente. I frutti sono piccoli, di forma ovale con buccia liscia di colore arancione, aromatica e di buon sapore con polpa acidula.



Coltura

Il kumquat è coltivato oggi in Cina, Giappone, Europa (Corfù e Grecia), e nel sud degli Stati Uniti (Florida). La pianta ha una buona resistenza al freddo e ben si adatta alla coltivazione in vaso come pianta ornamentale. Il frutto persiste a lungo sulla pianta.



Uso

Si tratta dell'unico agrume che viene mangiato intero, così che il sapore della polpa, piuttosto acidulo, si mescoli con quello della scorza, spesso e dal gusto dolce e molto aromatico; può essere consumato a fette nelle macedonie, oppure impiegato per la produzione di succhi, canditi e marmellate. Si abbina molto bene con la carne dell'anatra.

Per quanto riguarda le virtù terapeutiche, il kumquat è ricco di potassio (che aiuta a riequilibrare la presenza di liquidi nell'organismo ed è un efficiente aiuto al sistema cardiovascolare) e di vitamina C ed A (ha pertanto un forte potere antiossidante e potenzia notevolmente le difese immunitarie). Consumato a fine pranzo è un buon digestivo e 100 g di questo frutto forniscono soltanto 60 kcalorie. L'ultima tendenza legata all'uso del kumquat arriva dall'America dove sta decollando una nuova moda: regalare, a Natale e Capodanno, verdi rami di kumquat, carichi di piccoli frutti arancioni. La pianta, che matura proprio in questo periodo sta diventando una diretta concorrente dei più noti agrifoglio, vischio e pungitopo.



Kumquat - Fortunella margarita (Lour.) Swing

The kumquat originated in China and has long been cultivated in Japan. The Fortunella was introduced into Europe in 1846 by Robert Fortune, from whom its name derives. Originally it was classified under the genus Citrus, being moved to the distinct genus of Fortunella in 1915. The size of an olive, it is the smallest citrus presently known. The kumquat is cultivated nowadays in China, Japan, Europe (Corfu and Greece) and in the south of the United States (Florida). The plant has good resistance to cold and is well adapted to cultivation in pots as an ornamental plant. The fruit stays on the plant for a long time.

It is the only citrus that is eaten whole and so the taste of the flesh, which is fairly acidic, is mixed with that of the skin, which is thin with a sweet taste and very aromatic. It can be used to make juices, candied fruit and jams. It goes very well with duck.

Kumquat - Fortunella margarita (Lour.) Swing

China ist die Heimat der Kumquat, welche lange in Japan angepflanzt wurde. Robert Fortune führte 1846 die Fortunellen, dem sie ihren Namen verdanken, in Europa ein. Ursprünglich zur Gattung Citrus gezählt, wurde sie dann 1915 als Fortunella klassifiziert. Groß wie eine Olive ist sie z. Z. die kleinste, uns bekannte Zitrusfrucht. Heute wird die Kumquat in China, Japan, Europa (Korfu u. griechisches Festland) und im Süden der USA (Florida) angebaut. Das Gewächs ist Kälte resistent und eignet sich gut, sie als dekorative Topfpflanze zu halten. Die Früchte bleiben lange an den Ästen hängen.

Es handelt sich um die einzige Zitrusfrucht, die mit Schale gegessen wird. Das säuerliche Fruchtfleisch vermischt sich mit dem feinen, süßen und aromatischen Geschmack der Schale. Sie werden zu Saft, Kandis und Marmelade verwertet. Sie wird gern mit Entenfleisch kombiniert.



Ponciro

Poncirus trifoliata (L.) Raf.



Un po' di storia e curiosità

Il Poncirus o Arancio trifogliato (*Poncirus trifoliata*), noto anche come "Arancio amaro giapponese", è originario del nord della Cina meridionale e della Corea, anche se il suo nome deriva probabilmente dal francese *Pomme de Syrie* (pomo della Siria).

Morfologia

Il poncirus è un vigoroso arbusto o alberello che può raggiungere i 7 metri di altezza. Le foglie crescono in gruppi di tre unità, dove la foglia centrale può raggiungere i 5 cm di lunghezza, le altre due sono solitamente più piccole. All'ascella crescono delle grandi spine che alle volte possono raggiungere addirittura più di 5 cm. I fiori sono bianchi e simili ai fiori delle specie appartenenti al genere *Citrus*, ma sono un po' più grandi e leggermente meno profumati. I frutti

sono verdi, tendenti al giallo, di 3-4 cm di diametro, ed hanno la buccia coperta da una leggera peluria. È l'unico agrume a foglia caduca.



Coltura

Questa specie viene molto spesso usata come portainnesto in alternativa all'arancio amaro: oltre a conferire alle nuove piante resistenza al freddo e alle malattie, sembra che favorisca raccolti più abbondanti. Va inoltre notato che le fortunelle, divenute di recente abbastanza importanti sui mercati mondiali, fruttificano solo se innestate sui *Poncirus*.



Uso

Di gusto molto amaro, ma dotati di un gradevole profumo, sono usati per la produzione di marmellate ed alcuni liquori. Deidratati e triturati si usano come spezie. Altra caratteristica degna di nota è la possibilità di coltivazione ben oltre la classica fascia temperata riservata agli altri agrumi, perché è molto resistente al freddo (sopravvive fino ad una temperatura di -20°C). Ecco perché il *poncirus* viene spesso impiegato come pianta ornamentale, soprattutto per siepi assolutamente impenetrabili per merito delle sue lunghe spine e delle sue ramificazioni abbondanti e ben sviluppate. Ultimamente è stato anche tentato il suo utilizzo tra i guard-rail autostradali.



Trifoliate orange - *Poncirus trifoliata* (L.) Raf.

The Poncirus or Trifoliate orange, known also as "Japanese bitter orange" originates in the north of China and in Korea although its name probably derives from the French *Pomme de Syrie* (apple of Syria).

The plant is vigorous and can reach 7 metres in height. It carries leaves that grow in joined groups of 3 and is the only deciduous citrus. The fruit, which is very bitter, but endowed with a pleasant scent, is used in the production of jams and in a few liqueurs. Dried and ground it is used like a spice. The poncirus is very frost resistant (surviving down to a temperature of -20 degrees centigrade). This is why it has become used frequently as an ornamental plant above all for hedges that are absolutely impenetrable because of its long thorns, many branches and strong growth. In addition this species is very often used as rootstock as an alternative to bitter orange: apart from giving the new plant resistance to cold and disease it seems to promote heavy cropping.

Dreiblättrige Orange - *Poncirus trifoliata* (L.) Raf.

Poncirus oder die Dreiblättrige Orange, auch als „japanische Bitterorange“ bekannt, stammt aus Nordchina und Korea, obwohl ihr Name wahrscheinlich vom Französischen *Pomme de Syrie* (Syrienapfel) abgeleitet ist.

Am kräftigen Baum, der bis zu 7 m hoch wachsen kann, sind die Blätter in Dreiereinheiten angeordnet. Als Einziger unter den Zitruspflanzen wirft er das Laub ab.

Die sehr bitter schmeckenden, aber angenehm duftenden Früchte werden zur Herstellung von Marmelade und einigen Likören verwendet, getrocknet und zerkleinert als Gewürz. Die Frost resistente Dreiblättrige Orange (hält Temperaturen bis zu -20°C stand) wird oft als Zierpflanze gewählt, vor allem für Hecken, die dank der langen Dornen und der unzähligen, stark entwickelten Verzweigungen völlig undurchdringlich werden. Alternativ zur Bitterorange dient diese Sorte häufig als Pfropf-Unterlage: sie gibt den neuen Pflanzen Kälte- und Krankheitsresistenz weiter, außerdem scheint sie die Fülle der Ernten zu begünstigen.