

Arancia diffusione e usi nel tempo

L'arancia è il frutto dell'albero dell'arancio il cui nome scientifico è 'Citrus Sinensis' perché originario della Cina. L'arancio, all'inizio della sua storia, era impiegato per un uso esclusivamente ornamentale in quanto è un bellissimo albero dalla chioma compatta e rotondeggiante, con foglie scure e lucide e fiori, detti zagare, bianchi e molto profumati.

Gli arabi conobbero presumibilmente l'arancio amaro in India e da lì lo trasportarono dapprima nella penisola arabica e, parallelamente alla loro espansione militare e culturale, nell'Africa settentrionale, in Spagna ed in Sicilia intorno al X secolo. Con gli Arabi si diffonde anche l'uso alimentare del frutto: i califfi, infatti, scoprirono che la neve dell'Etna, lo zucchero di canna ed il succo degli agrumi davano origine a sorbetti dissetanti e profumati. L'arancia si impone presto come alimento tipico delle tavole aristocratiche fino a diventare, nel corso del Rinascimento, un vero e proprio simbolo di abbondanza. Non è un caso se Botticelli, nella sua 'Primavera', sceglie proprio alberi carichi di questi frutti quale sfondo della scena.

L'arancio dolce venne portato in Europa verso la metà del Quattrocento probabilmente dal navigatore portoghese Vasco de Gama ed infatti termini quali partuga, partugal, partuallo sono stati sinonimo della parola arancio in tutto il Mediterraneo fino a tempi abbastanza recenti.

Durante il Rinascimento gli agrumi assunsero un posto preminente nell'arredo a verde di ville e giardini: essi si estendevano dalla Sicilia a Napoli, in Liguria, lungo le rive del Garda, in Toscana e perfino a Roma. Nei luoghi con clima sfavorevole cominciò a diffondersi l'uso di proteggere le piante nella stagione fredda o di ripararle in strutture coperte chiamate aranciere (in Francia 'orangeries'), antesignane delle moderne serre. Gli agrumi assunsero, fra i nobili ed i benestanti, un significato di status symbol, al punto che nacquero collezionisti di specie e di varietà. Tra la fine del XVI secolo e la metà del XVIII in Europa ed in Italia molti maestri pittori scelsero come soggetti gli agrumi nella raffigurazione delle opere morte.

Nel Medioevo e nel Rinascimento i frutti venivano utilizzati per insaporire carni arrosto e nella preparazione dei dolci, in Italia ed in tutta Europa. Gli speziali manipolavano gli agrumi per la preparazione delle confetture, dei medicinali e degli oli essenziali, pregiatissimi per l'industria dei profumi. La tecnica di estrazione degli oli essenziali era conosciuta dagli Arabi ma, furono gli Italiani a valorizzarne la produzione in profumeria. La moda dei profumi nacque in Sicilia ed a Napoli, dilagando presto in tutta Europa. La riviera ligure e provenzale si affermarono a partire dal XVII secolo quale area di produzione e commercio di agrumi, sia frutti che piantine. Nel tardo seicento si preparavano salse utilizzando i fiori canditi o il succo fresco e la cannella. Nel '700 l'acqua di fiori d'arancia veniva utilizzata nel Regno delle Due Sicilie per la preparazione di dolci quali: la pastiera napoletana, la cassata siciliana e le sfogliatine di ricotta, mentre in Liguria si confezionavano i canditi e si sperimentavano tecniche di conservazione nei profumi. Nel XVIII e XIX secolo grazie ai progressi dei trasporti l'area di produzione e commercio degli agrumi si spostò dalla Liguria alla Sicilia, grazie alla sua strategica posizione territoriale ed al clima ideale. In quel tempo in Sicilia apparvero le 'acque ghiacciate', antipatrici delle granite, profumate di limone e d'arancia. Solamente con gli inizi del Novecento l'arancia si afferma anche sulle tavole delle classi meno agiate, diventando finalmente un frutto 'popolare'.

Probabilmente fino al XVI secolo furono coltivate soltanto arance bionde; bisogna giungere nel XVII secolo perché l'arancia rossa entri nel panorama delle varietà conosciute in Italia. E' nell'opera 'Hesperides' del gesuita Ferrari (1646) che venne descritto per la prima volta un frutto dalla polpa pigmentata, portato in

Italia da un missionario genovese di ritorno dalle isole Filippine, dopo un lungo viaggio iniziato probabilmente in territorio cinese. Ed arance decisamente rosse sono raffigurate in un quadro di Bartolomeo Bimbi, un pittore che operò alla corte dei granduchi di Toscana tra il XVII ed il XVIII secolo.

La versatile arancia rientra da tempo nelle diverse cucine d'Europa: al Sud fu usata dapprima con carni, pesci ed insalate mentre nei paesi del Nord per fare dolci e marmellate. La marmellata di arance è forse una delle più conosciute al mondo, grazie anche al fatto che è la marmellata emblema del Regno Unito dove prende il nome di "marmalade". Essa viene preparata con una varietà particolare di arance, le 'arance di Siviglia', che si trovano sul mercato solo da inizio Gennaio a fine Febbraio e, mentre sono immangiabili crude perché troppo amare ed aspre, ridotte in marmellata sono davvero ottime.

PER APPROFONDIMENTI WWW.VISJAM.COM