

L'arancio ed i suoi frutti

L'arancio appartiene alla famiglia delle Rosaceae ed i suoi frutti sono detti esperidi, il loro nome deriva, infatti, dalla mitologia greca che narra come gli aranci crescessero nel giardino delle Esperidi, tre bellissime fanciulle figlie di Atlante e della Notte. L'esperidio è un frutto carnoso e, più precisamente, è la modificazione di una bacca; esso è caratterizzato da:

- una buccia colorata, sottile, ricca di ghiandole che producono oli eterei e che viene utilizzata in cucina per ricavarne le scorzette;
- una parte intermedia bianca, spugnosa ed asciutta che in alcune nazioni europee viene trasformata in candito ed è commercializzata con il nome di succade;
- una parte più interna divisa in spicchi e ricca di succo (la parte edule del frutto) e semi; gli spicchi sono disposti con simmetria raggiata intorno all'asse del frutto.

Le coltivazioni di arancio sono numerose e possono essere suddivise in due gruppi: le pigmentate e le bionde. Le varietà pigmentate sono la Tarocco, la Moro e la Sanguinello; il loro nome deriva dalla presenza di pigmenti nella buccia e nella polpa che conferiscono loro un caratteristico colore rosso-bluastrò. La coltivazione delle pigmentate è localizzata principalmente nella Sicilia orientale dove le condizioni climatiche consentono di ottenere una buona espressione di antocianine e un buon rapporto zuccheri/acidità. Le varietà bionde hanno la polpa e la buccia di colore giallo-arancio e tra queste troviamo le Washington Navel, le Navelina, le Belladonna, le Valencia, le Ovale. Le arance pigmentate, dette anche rosse, furono rifiutate in passato dai consumatori dell'Europa del Nord con la stravagante motivazione d'essere allarmati da un frutto simile per colore al sangue. Col tempo questo tabù è scomparso e l'arancia rossa è preferita, specialmente in Italia, all'arancia bionda, che invece conserva all'estero il suo mercato d'elezione. In base al loro utilizzo le arance possono anche essere suddivise in arance da spremere, più piccole e con buccia sottile, e arance da sbucciare, di dimensioni maggiori e con buccia spessa e facile da togliere.

Quando si acquistano le arance è bene controllare che il frutto sia pesante, lucido e che la sua buccia sia bene aderente al frutto. Dopo l'acquisto le arance vanno conservate in luogo fresco cercando di non ammassarle per non ammaccarle.

PER APPROFONDIMENTI: WWW.VISJAM.COM