

Alla scoperta delle clementine

Scritto da Foglie TV | 21 Dicembre 2022



Sabato 17 e domenica 18 dicembre è andata in onda su un panel di emittenti televisive, una nuova puntata di “Puglia Verde”, trasmissione dedicata all’agricoltura, all’agroalimentare e all’enogastronomia del Tacco d’Italia. All’interno della puntata vi è stata la rubrica “In Campo”, realizzata in collaborazione con Foglie tv, che ha riservato un approfondimento dedicato alle “Clementine”.

Ad attenderci in campo a Palagiano, in provincia di Taranto, c’erano il dott. Donato Fanelli ed i titolari dell’azienda, Antonio Quaranta ed il figlio Francesco Quaranta.

Le clementine nascono dall’incrocio del mandarino e dell’arancia amara (proprio per tale motivo è comunemente conosciuta anche come Mandarancio). Le sue caratteristiche principali sono la dolcezza e la particolarità di non avere semi.

Il loro nome lo si deve ad un prete algerino di nome Clément Rodier che agli inizi del 900 incrociò il mandarino Avana con l’arancio amaro.

Le caratteristiche delle clementine:

- Forma: hanno una forma più sferica;
- Buccia: ha una buccia sottile;
- Polpa: la polpa delle clementine è caratterizzata da un color arancio intenso;
- Semi: particolarità distintiva delle Clementine è la totale assenza di semi;
- Gusto: sono caratterizzate da un gusto dolce;
- Valori nutrizionali: hanno molta più vitamina C rispetto ai mandarini.

In Puglia vi è una produzione di eccellenza e le zone vocate a questa produzione sono nella provincia di Taranto e comprende i comuni di Palagiano, Massafra, Ginosola, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte, in quanto il clima caldo, soleggiato e poco umido del territorio, che si affaccia sul Golfo di Taranto, incide positivamente sui processi di accrescimento e maturazione dei frutti facendone acquisire eccellenti caratteristiche qualitative, quanto a colore e sapore. Il periodo di raccolta inizia a metà Ottobre e si protrae fino ai primi di febbraio.

Le clementine pugliesi sono state fortemente valorizzate con l’arrivo della certificazione IGP, marchio di

Indicazione Geografica Protetta, e della denominazione “Clementine del Golfo di Taranto”.

Consumate al naturale sono ottime come merenda o come fine pasto, grazie al loro sapore fresco e dissetante. Vengono impiegate in cucina anche per preparare succhi, sciroppi, sorbetti e marmellate.

Nel periodo invernale invadono le case dei consumatori con il loro profumo che riporta alla mente l’aria del Natale.