

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La denominazione del prodotto è Mandarino Tardivo di Ciaculli, appartenente alla famiglia delle Rutacee specie *Citrus reticulata*

Il mandarino denominato “Mandarino Tardivo di Ciaculli” ha avuto origine e viene prodotto dai terreni individuati all’interno del parco agricolo di Palermo e contenente i fondi siti nella contrada Ciaculli-Croce Verde Giardino.

Un tempo Palermo era il cuore della Conca d’Oro. La pianura che circonda la città fino alla metà del secolo scorso era un unico, grande giardino che accoglieva nel verde dei suoi agrumeti i viaggiatori che qui concludevano il Grand Tour: un luogo mitico, raccontato da poeti e scrittori, che andava da Villabate a Sferracavallo. Nel periodo di massima estensione copriva circa 15 mila ettari di terreni intensamente coltivati. I giardini arrivavano fino a 250 metri sul livello del mare, trattenuti da muretti a secco: un complesso di canali, pozzi e pompe - a trazione animale prima, meccanica in seguito - garantiva il regolare approvvigionamento di acqua. Oggi è rimasta intatta ancora una porzione di questo territorio: sono le borgate di Ciaculli e di Croceverde Giardina, coltivate quasi totalmente a mandarini e dove, negli anni '40, per una mutazione spontanea del mandarino avana, nacque una varietà nuova che maturava più tardi, da gennaio a marzo.

Un progetto della città di Palermo, finanziato dalla Comunità Europea, ha creato un parco agricolo nell’area di Ciaculli e Croceverde Giardina. Sono stati posti vincoli all’attività edilizia e sono state messe a punto misure di incentivazione dell’agricoltura attraverso il finanziamento delle attività di promozione dei prodotti agricoli locali realizzate dal Consorzio “Il Tardivo di Ciaculli”. Il Presidio si propone di dare continuità a questa azione.

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

Il periodo di maturazione del mandarino tardivo va dal mese di gennaio a marzo, il prodotto trasformato in marmellate è reperibile tutto l'anno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un mandarino con pochissimi semi, dolcissimo, succoso e dalla buccia fine che si diffuse in modo rapido tra i coltivatori della zona. Il tardivo oggi è la produzione più prestigiosa del consorzio che riunisce 65 piccoli coltivatori - proprietari complessivamente di circa 80 ettari - tutti quanti sostanzialmente biologici (il tardivo è resistente e non necessita di trattamenti particolari). Le proprietà sono molto parcellizzate: dati i guadagni ridotti, il potenziale ricavo dato dalla vendita dei terreni oggi è ancora superiore al reddito agrario derivante dalla vendita degli agrumi. I coltivatori sono scoraggiati e di questo passo, entro dieci anni, potrebbero abbandonare gli agrumeti rimasti.

A maturazione il peso medio di frutti va da 75 a 90 grammi. La buccia è spessa circa 0.3 cm, liscia, giallo cromo con numerose ghiandole oleifere. I semi sono in numero variabile da 4 a 12 e i segmenti da 8 a 13.

EFFETTI SALUTISTICI

Una ricerca ha messo in evidenza che la nobletina, un flavonoide presente nella parte bianca della buccia dei mandarini, potrebbe aiutare a mantenere livelli salutari di colesterolo, glucosio e insulina, oltre a prevenire l'accumulo di grassi.

I mandarini si distinguono anche per il contenuto di selenio, presente in dosi biologicamente interessanti, ben più elevate rispetto ad altri frutti.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Il mandarino tardivo di Ciaculli è succoso e ha un alto tenore zuccherino, è quindi buonissimo fresco. Ma i pasticceri e gelatieri siciliani lo utilizzano per una varietà di trasformati: granite, gelati, gelatine, spremute, liquori e, con l'aggiunta di un po' di succo di limone, marmellate.

