

Un po' in ritardo ma in ottima forma le clementine profumate del Meridione

Ciò che è rosso sono molto rare, ma non è più
È giunto, un po' in ritardo rispetto al solito, il momento ideale per acquistare le clementine, gli agrumi deliziosi ottenuti secoli fa attraverso un incrocio al fine di «eliminare» i semi dai mandarini. Sono i primi frutti di questa famiglia ad arrivare sul mercato e quest'anno hanno tardato di un poco, dicevamo, a causa delle alte temperature che hanno perdurato soprattutto a ottobre. Il freddo è infatti ingrediente essenziale per completare la maturazione e conferire il caratteristico colore arancione.

Abbiamo aspettato un po' ma le notizie sono ottime. Grande abbondanza e prezzi popolari. Non storcete il naso: se ne troverete soprattutto di pezzatura piccola o media, la natura e il clima quest'anno ci hanno dato questo, e le

clementine della costa ionica, Taranto e Massafra in Puglia, il Metaponto in Basilicata, Corigliano in Calabria. Tra un mese avremo le clementine più meridionali, attorno a Rosarno in Calabria e in alcune zone della Sicilia, dove però intanto saranno quasi pronti i mandarini. Aspettiamo che si avvicini il Natale per quelli. E poi sarà la volta delle tante meravigliose arance del nostro Paese, che si succederanno per varietà e zone di produzione per tutto l'inverno. È come portarsi il sole in casa e visto come si sono abbassate le temperature ultimamente partiamo senza remore dalle clementine profumate del nostro Meridione, che siano il più fresche possibile, invidiando chi ha la possibilità di assaggiarle appena colte nei luoghi di produzione.

www.slowfood.it

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

