

Breve storia degli agrumi

Sequenziando e analizzando il Dna di 43 agrumi tra i più diffusi e consumati ai giorni nostri, ci si è accorti che tutte discendono direttamente da tre specie: il mandarino (*Citrus reticulata*), il cedro (*Citrus medica*) e il pomelo (*Citrus maxima*).



A loro volta, queste tre specie pare derivino tutte da un unico antenato comune, apparso intorno all'era terziaria (20-30 milioni di anni fa), nelle zone del Sud-est asiatico. Con il tempo, il cedro si è sviluppato nel nord-est dell'India e della Birmania, il pomelo a sud-est dell'Indocina e il mandarino a sud-est della Cina.

L'arancia è nata circa 4000 anni fa dall'incrocio tra il mandarino e il pomelo, e in base alla varietà di mandarino si poté distinguere tra arancia dolce e arancia amara.

Il limone invece nasce dall'incontro tra l'arancia amara e il cedro.



La coltivazione degli agrumi è iniziata in Cina al tempo dell'imperatore Ta Yu (intorno al 2205-2197 a.C.). La civiltà cinese riservò agli agrumi un ruolo fondamentale, al punto che alcuni imperatori crearono delle figure istituzionali con l'incarico di controllare le attività colturali e imposero di ricevere frutti e semi quali tributi. Gli agrumi ebbero nella civiltà cinese il ruolo che la vite rivestì per l'antica civiltà di Roma.

Dalla Cina gli agrumi si diffusero poi in India ed in Mesopotamia intorno all'800 a.C.

Nel 327 a.C. Alessandro Il Grande nella sua conquista del mondo allora conosciuto portò al suo seguito anche botanici che importarono il cedro e l'arancio in Grecia: la mitologia greca raffigura le arance come le favolose "mele d'oro" del giardino delle Esperidi, dove un albero dai frutti d'oro era stato generato in occasione delle nozze tra Zeus ed Era

Roma al culmine della sua espansione territoriale (intorno al 117 a.C.) ebbe notizia del cedro tramite la cultura ellenistica. Plinio il vecchio affermava che non fosse un frutto edibile, ma molto apprezzato nella sfera medica. Infatti era largamente impiegato contro l'alito cattivo, mal di stomaco e le doglie delle donne incinte. Mosaici e sculture sparse nell'Impero fanno pensare che i Romani conoscessero anche il limone.

L'etimologia del termine agrume deriva dal tardo latino "acrumen", agro. Il termine "arancia" deriva probabilmente dal sanscrito nagaranja, che significa frutto prediletto dagli elefanti.

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.

L'arancio dolce venne portato in Europa probabilmente dal navigatore portoghese Vasco de Gama ed il termine "Portogallo" è stato sinonimo di 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 lago di Garda, in Toscana, 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"), antenate delle moderne serre.

Nel Medioevo e nel Rinascimento i frutti venivano utilizzati per insaporire carni arrosto e nella preparazione dei dolci, in Italia ed in altre regioni d'Europa. Gli speziali manipolavano gli agrumi per la preparazione delle confetture, dei medicinali e degli oli essenziali, pregiatissimi per l'industria dei profumi. Nel '700 l'acqua di fiori d'arancia (le zagare) veniva utilizzata nel Regno delle Due Sicilie per la preparazione di dolci quali pastiera napoletana, cassata siciliana, sfogliatine di ricotta, mentre in Liguria si confezionavano i canditi e si sperimentavano tecniche di conservazione.



Nel XIX secolo in Sicilia apparvero le "acque ghiacce" anticipatrici delle granite, profumate di limone e d'arancia. Lo sviluppo della coltivazione degli aranci cambiò profondamente il paesaggio siciliano. Goethe nel suo diario di viaggio in Italia descrive le meraviglie di: "Spalliere di agrumi che s'incurvano in graziose capanne". Dalla Sicilia i limoni venivano esportati negli Stati Uniti, in Russia, in Germania, nell'impero austriaco come prodotto fresco ma anche in succo, chiamato "agro-cotto", scorze ed essenze.

Ma ci sono varietà di agrumi più recenti. Il **pompelmo**, per esempio, è nato nelle isole Barbados intorno al 1700, dall'incrocio tra un'arancia dolce e un pomelo.

Le **clementine** sono apparse circa un secolo fa in Algeria e si devono all'intuizione di padre Clément Rodier, religioso francese residente in Algeria, che agli inizi del 900 incrociò il mandarino Avana con l'arancio amaro.



Il **lime** si è originato dal limone e il cedro, mentre il **mapo** è l'incrocio tra il mandarino e il pompelmo.

La prima traccia di una coltivazione di **bergamotto** è datata intorno al 1750 a Reggio Calabria a nome di un certo Nicola Parisi, che ebbe l'idea di coltivare questa nuova mutazione spontanea dell'arancio amaro.

