

IL MANDARINO DEI CAMPI FLEGREI



L'Immagine del Mito

Testo

a cura dell'Associazione "L'Immagine del Mito"

via Molo di Baia,1-80070 Bacoli tel. 335 1561701

immaginedelmito@gmail.com - www.immaginedelmito.com

Foto di Angelo Moscarino e Mariano Stelletti



L'Immagine del Mito

logo realizzato da Riccardo Dalisi

stampa ed allestimento



Edistampa Sud S.r.l.

Località Pezza, Zona Industriale snc

81010 Dragoni (CE) - Italy

amm@edistampa.com • *edistampasud@pec.it*

"L'Immagine del Mito" è un'associazione no profit con sede a Baia, inserita nell'elenco delle Associazioni del Comune di Bacoli, che agisce ed opera su base assolutamente volontaria, con la finalità di rivalutare il bellissimo territorio dei Campi Flegrei promuovendone tutti gli aspetti produttivi che mettano in luce le qualità assolutamente uniche dei prodotti della coltivazione e dei suoi derivati esaltandone la biodiversità, creando così le premesse per un nuovo sviluppo dell'agricoltura e dei suoi derivati.

Su richiesta ed interessamento de L'Immagine del Mito nell'aprile 2015 la Regione Campania ha inserito Il Mandarino dei Campi Flegrei ed il liquore di Mandarino dei Campi Flegrei, nell'elenco dei prodotti tradizionali della Campania approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con decreto del 17 giugno 2015, pubblicato sul supplemento n° 43 della Gazzetta Ufficiale, prima parte, del 22 luglio 2015.



I CAMPI FLEGREI

I Campi Flegrei sono una vasta area di natura vulcanica situata a nord-ovest della città di Napoli.

La parola "flegrei" deriva dal greco "flego" che vuol dire "ardere" che stava ad indicare i fenomeni eruttivi dei numerosi vulcani esistenti.

Dal punto di vista topografico per "Campi Flegrei" si intende la zona vulcanica della terraferma comprendente i comuni di Bacoli, Monte di Procida, Pozzuoli, Quarto Flegreo, e parte della città di Napoli con i quartieri di Bagnoli, Fuorigrotta, Pianura, Posillipo, Soccavo e le località di Agnano e Pisani. Dal punto di vista geologico invece, si intendono comprese anche le "Isole Flegree" : Ischia, Procida, Vivara e Nisida.

In tutte queste aree, dove la storia e la cultura hanno lasciato segni indelebili, la campagna è fertilissima grazie ai numerosi minerali vulcanici dissolti nel terreno ed alle eccellenti condizioni climatiche.

LE ORIGINI DEL MANDARINO

Per mandarino si intende sia l'albero appartenente alla famiglia delle Rutacee che il frutto che esso produce. È un vero agrume, come il cedro, l'arancio, il pompelmo ed il limone ed è originario della Cina meridionale. Dall'Estremo Oriente fu portato a Malta dagli Inglesi e da qui a Palermo nel 1810. Nel 1816 fu piantato a Napoli nel Real Orto Botanico e nel Parco di Capodimonte ed in breve si diffuse con successo in tutto il meridione e la Sardegna.

Circa l'origine del suo nome, alcuni ritengono che la pianta e il suo frutto furono chiamati metaforicamente "mandarino" perché proveniente dalla Cina dove c'erano funzionari che portavano questo nome. Altri invece ritengono che la denominazione deriva da "mandara" nome che veniva dato a questo frutto nell'isola di Reunion (Madagascar), prima tappa del viaggio del mandarino dalla Cina verso l'Europa.



IL MANDARINO DEI CAMPI FLEGREI

Nella storia dell'agricoltura del territorio flegreo va ricordato quel periodo a cavallo tra il XIX e il XX secolo in cui furono impiantati numerosi agrumeti con prevalenza di arance e mandarini. Ben presto ci si accorse della qualità e della bontà organolettica del mandarino, tanto che assunse un ruolo primario sulle tavole napoletane e della Campania, al punto da divenire un'interessante rendita economica. Non era raro infatti che il proprietario-imprenditore agricolo assegnasse in dote alla propria figlia le rendite derivanti dalla coltivazione di questo agrume.



Ma da allora qualcosa è cambiato: nuove regole del mercato e nuovi frutti ibridi che dal mandarino traggono origine, come le clementine e i mandaranci, hanno orientato altrove la scelta del consumatore. Tuttavia negli ultimi tempi si registra una riscoperta del mandarino in genere e, in particolare di quello dei Campi Flegrei per le sue eccellenti qualità.

FITOCOSMESI

Il mandarino è un frutto che ben si presta nella preparazione in purezza o con altri componenti per la preparazione di prodotti da destinare all'igiene ed alla cosmesi.

Gli impieghi possono essere numerosi, dal sapone al deodorante, dal profumo all'olio essenziale ed a quant'altro l'industria o i singoli riescono a produrre.

Dalla spremitura a freddo della buccia si ricava "l'olio essenziale", un olio che viene largamente utilizzato in ambito cosmetico per la preparazione di prodotti per la cura della pelle. L'olio essenziale di mandarino ha un effetto depurativo e drenante sulla pelle ed è utile per combattere la ritenzione idrica e gli inestetismi della cellulite.

L'olio essenziale può anche essere utilizzato per produrre liquori, sciroppi, canditi, profumi e per le sue proprietà terapeutiche.

Le bucce di mandarino essiccate possono essere utilizzate per profumati pout pourri per casa e biancheria.



PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Il mandarino, ed in particolare quello dei Campi Flegrei, oltre ad avere eccellenti qualità organolettiche ha anche interessanti proprietà terapeutiche. È un'ottima fonte di vitamine C, A ed E, e contiene sali



minerali come potassio, calcio, fosforo, ferro, magnesio, selenio, e bromo. È quindi un buon rimedio contro i dolori articolari, rafforza il sistema immunitario, favorisce la diuresi, contrasta la ritenzione idrica e grazie alla vitamina C, è utile per prevenire il raffreddore, l'influenza e proteggere mucose e capillari. Per la presenza di bromo è un ottimo sedativo per il sistema nervoso favorendo

il rilassamento ed il sonno. Grazie al limonene contenuto nella buccia possiede qualità ossidanti in grado di combattere i radicali liberi e contrastare l'invecchiamento.

L'alta concentrazione di fibre dona al frutto proprietà che facilitano il transito intestinale risolvendo problemi di stitichezza. Secondo alcuni ricercatori USA il mandarino avrebbe anche proprietà antitumorali. Un bicchiere al giorno del suo succo contrasterebbe l'insorgenza di tumori al fegato ed al tratto digerente, proteggerebbe le funzioni del cuore e ridurrebbe i rischi di ictus.

A TAVOLA

A tavola, nel periodo invernale, il frutto fresco trova il suo migliore utilizzo mentre l'olio essenziale e le polveri delle bucce essiccate trovano impiego in pasticceria e nella preparazione di bevande rinfrescanti anche nel periodo estivo.

Ricette realizzate a cura dell'IPSAR "*Gioacchino Rossini*" di Bagnoli (Napoli).

Frittelle aromatizzate al mandarino



Ingredienti

1 Kg di farina 00

25 gr. di lievito

sale quanto basta

scorza di mandarino fresco quanto basta

Procedimento

Sciogliere il lievito in acqua tiepida in una ciotola, aggiungere la farina, il sale e la scorza di mandarino

Impastare il tutto fino a quando l'impasto non diviene elastico.

Riscaldare bene l'olio in una padella, togliere la scorza di mandarino dall'impasto ed immergere nell'olio bollente l'impasto a cucchiainate. Quando le frittelle risulteranno ben dorate scolarle con il "colafritto".

Servirle ancora calde

Gonfiotti del mandarineto

Paccheri ripieni con ricotta aromatizzata al mandarino



Ingredienti

Pasta: 7 paccheri per porzione

Ricotta: 50 gr. per porzione

Scorza di mandarino fresco

Sale e pepe quanto basta

Pane grattugiato e farina quanto basta

Un uovo

Procedimento

Aromatizzare la ricotta con la scorza di mandarino grattugiata, aggiungendo sale e poco pepe. Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata e scolarli al dente. Farcirli con la ricotta utilizzando una sacca da pasticciere e sistemarli in frigorifero per 15 minuti circa, infarinarli e passarli nell'uovo e nel pane grattato. Friggere i paccheri in abbondante olio bollente fino a che non saranno dorati. Sistemare il tutto in posizione verticale nei piatti e decorare con crema di piselli e zucca precedentemente preparata. Servire i gonfiotti ancora caldi.

Polpette "Mandarin"

Polpette aromatizzate al mandarino



Ingredienti

Carne macinata: 500 gr.

Mollica di pane: 300 gr.

Uova: 3

Pecorino, parmigiano e scorza di mandarino grattugiata quanto basta

Sale, pepe, prezzemolo e olio quanto basta

Preparazione

Amalgamare la carne macinata e la mollica di pane in un recipiente preferibilmente di vetro, aggiungere le uova, il pecorino, il parmigiano, il pepe (poco) e la scorza di mandarino. Amalgamare ancora il tutto per poi approntare delle polpette da friggere in abbondante olio bollente. Appena dorate toglierle dalla padella e asciugare l'olio in eccesso. Impiattare con uno spicchio di mandarino e decorare con bucce fresche. Servire ancora calde.

Mandamisù

Tiramisù al mandarino



Ingredienti

Pacco di savoiardi
mascarpone
marmellata al mandarino
scorze di mandarino
caffè macinato: quanto basta.

Preparazione

Predisporre uno sciroppo di acqua e zucchero aromatizzato con le bucce di mandarino e stendere un primo strato di mascarpone sul fondo di una teglia di vetro. Formare un primo strato di savoiardi precedentemente bagnati con lo sciroppo e spalmarvi sopra uno strato sottile di mascarpone ed uno strato di marmellata. Successivamente ripetere più volte la stessa operazione (savoiardi, mascarpone, marmellata).

Infine decorare ogni porzione con uno spicchio di mandarino ed una spolverata di polvere di caffè .

Mandarinetto flegreo

Infuso di mandarino



Ingredienti

Acqua: gr.750

Alcool: 1/2 litro

zucchero: gr 350

mandarini: gr.750

Preparazione

Sbucciare i mandarini ed eliminare la parte bianca all'interno delle bucce. Far macerare le bucce del mandarino nell'alcool per 2 o 3 giorni.

Successivamente far bollire l'acqua con zucchero e mescolare con l'infuso. Bere dopo qualche giorno

CONSIGLI UTILI

Le bucce di mandarino in maniera naturale sono utili:

- > Bruciate fresche per profumare la casa
- > Secche in infusione per la preparazione di tisane:
- > in polvere nella preparazione del The o come aromatizzante naturale cibi e dolci.

I mandarini si possono conservare a temperatura ambiente per 2 o 3 giorni, in frigo fino a 7 - 10 giorni.



ALCUNE VARIETÀ DI MANDARINO E MANDARINO SIMILI

Mandarino Comune (*Citrus reticulata*)

- > **Avana:** pezzatura media-grande. La buccia è di color arancio, liscia, sottile, la polpa gialla-arancio, pochi semi, succosa, aromatica e dolce. È facile da sbucciare. Esiste in commercio anche l'Avana apireno.
- > **Tardivo di Ciaculli:** pezzatura piccola. La buccia è di colore arancio intenso pallido, liscia, sottile, la polpa è arancione, succosa e quasi completamente priva di semi.
- > **King:** pezzatura media. La buccia è sottile, non molto aderente alla polpa che è di colore arancio, molto succosa, ricca di semi e aromatica.
- > **Ellendale:** pezzatura medio-grande. La buccia è di colore arancio molto intenso quasi rosso, è molto spessa; la polpa è arancione, molto succosa con semi e molto aromatica.

Mandarino Cleopatra (*Citrus reshui*)

Pezzatura piccola. La buccia è di colore arancio intenso, liscia e si toglie molto facilmente, la polpa è di colore giallo-arancio con molti semi, tenera, succosa, molto saporita e leggermente acida.

Mandarino Tangerino (*Citrus tangerino*)

Pezzatura medio-grande che ricorda l'arancio. La buccia è di colore arancione-rosso si sbuccia facilmente e ha un sapore molto gradevole.

Mandarino Satsuma (*Citrus unshiu*)

Origine Giapponese, pezzatura media, forma irregolare. La buccia è arancione, liscia, sottile, la polpa è giallo-arancio, senza semi, succosa.

Kumquat (*Citrus fortunella*)

Piccole dimensioni, forma rotonda o ovale. La buccia è arancione, abbastanza spessa, commestibile e dolce, molto aromatica mentre la polpa è acida. Solitamente si mangia intero.

Clementina (ibrido *C. sinensis* x *C. reticulata*)

Deriva dal nome del frate missionario Clemente Rodier, il quale le coltivò in Algeria e sono un ibrido tra il mandarino e il mandarancio. Le più commercializzate sono le Monreal, Di Nules, Oroval e Tardivo. Come dice il nome, è un ibrido tra l'arancio (dolce o amaro) e il mandarino. La buccia arancione, anche se spessa, è facile da togliere, la polpa è dolce, ricca di succo, con semi piccoli e appuntiti, anche se oggi sono molte le varietà apirene (senza semi); la loro maturazione è più precoce rispetto ai mandarini e sono più resistenti al freddo.

Mandarino Etna (ibrido *C. sinensis* x *C. reticulata*)

Pezzatura medio-grande. La buccia è di colore arancio intenso, è abbastanza spessa; la polpa è di colore arancio intenso, succosa e abbastanza aromatica.

Mapo (ibrido *C. reticulata* x *C. paradisi*)

È un incrocio tra il mandarino Avana e il pompelmo Ducan. La buccia è molto sottile e verde anche a piena maturazione, mentre la polpa, di colore giallo-arancio uniforme, ha un sapore gradevolmente acido.

Mandarino Dancy (ibrido *C. reticulata* x *C. tangerina*)

Pezzatura media. La buccia è di colore arancio intenso, liscia, sottile ma dura, la polpa è arancione scuro, tenera, abbastanza succosa e molto aromatica.

NUMERO DI AZIENDE E RELATIVA SUPERFICIE, IN ETTARI, COLTIVATA A MANDARINO NEI COMUNI DELL'AREA FLEGREA

<i>Provincia</i>	<i>Comune</i>	<i>Aziende</i>	<i>Superficie</i>	<i>Superficie media aziendale</i>
NA	BACOLI	35	4,69	0,13
NA	BARANO D'ISCHIA	9	0,68	0,08
NA	CASAMICCIOLA TERME	5	0,48	0,10
NA	FORIO	7	0,66	0,09
NA	ISCHIA	6	0,20	0,03
NA	LACCO AMENO	1	0,16	0,16
NA	MONTE DI PROCIDA	15	2,62	0,17
NA	NAPOLI	43	7,46	0,17
NA	POZZUOLI	65	15,38	0,24
NA	PROCIDA	7	0,20	0,03
NA	QUARTO	6	0,75	0,13
NA	SERRARA FONTANA	1	0,10	0,10

*Fonte: ISTAT - 6° Censimento Generale Agricoltura
Elaborazione: Assessorato Agricoltura - UOD 09*



L'Immagine del Mito



*Festa del
Mandarino
dei Campi Flegrei*

