

clementine di Calabria I.G.P.



Incrocio tra arancio amaro e mandarino, le Clementine provengono forse dall'Algeria (secondo una delle ipotesi più accreditate, il loro nome richiamerebbe quello di Padre Clément Rodier di Misserghin, nel cui orto sarebbero state rinvenute)

Coltivate in Italia sin dagli anni '30, hanno trovato uno dei loro habitat ideali in Calabria. Le aree di maggiore produzione sono concentrate nelle zone di pianura esistenti nella regione e sono: la Piana di Sibari e Corigliano nel cosentino, la Piana di Lamezia nel catanzarese, la Piana di Gioia Tauro-Rosarno e la Locride nel reggino. In soli 59 comuni calabresi è concentrata quasi la metà della superficie agrumetata regionale, così suddivisi: Provincia di Reggio Calabria 20 comuni; Provincia di Catanzaro 14 comuni; Provincia di Cosenza 16 comuni; Provincia di Vibo 6 comuni; Provincia di Crotona 3 comuni.

A partire dal 1950 la sua coltivazione si diffuse in Calabria dove trovò il suo habitat naturale: il clima mite e regolare riesce ad esaltare le caratteristi-

che qualitative estrinseche ed intrinseche del frutto, che solo in Calabria giunge a maturazione molto precocemente, ai primi di ottobre. Raccolte da ottobre a febbraio, a se-

conda delle varietà (Spinoso, Corsica 2, SRA 63, Comune, Hernandina, Fedele, Marisol, di Nules, Tardivo, ecc.), sono pressoché apirene, ovvero senza semi (o ne hanno pochi); ricche di vita-



mine, aromatiche e molto dolci, risultano facili da sbucciare, essendo l'epicarpo liscio e molto sottile, e possono gustarsi fresche o essere trasformate in canditi, marmellata, succhi, sorbetti, dolci e liquori.

Le clementine presentano una forma sferoidale leggermente schiacciata ai poli, con dimensioni minime di 16-18 mm. La buccia, liscia e di colore arancio scuro, racchiude una polpa succosa e aromatica. Il frutto è caratterizzato da assenza di semi o da un numero esiguo di essi.

Per l'elevato contenuto di vitamina C, bastano un paio di frutti al giorno per coprire il fabbisogno giornaliero di una persona adulta.

Le clementine sono anche ricche di minerali tra cui il potassio, indispensabile per regolare il tenore di acqua nei tessuti assicurando così un buon funzionamento del cuore.

Le Clementine di Calabria I.G.P., per la loro bontà, vengono generalmente consumate al naturale tuttavia trovano largo impiego anche nella preparazione di sorbetti, succhi, sciroppi e marmellate.

Per tutelare e promuovere le Clementine di Calabria I.G.P. è stato istituito il Consorzio per la Tutela della I.G.P. "Clementine di Calabria", ente che racchiude al suo interno i produttori che svolgono la loro attività nel territorio di produzione della I.G.P. "Clementine di Calabria" secondo le modalità stabilite nel disciplinare di produzione. Il Consorzio cerca inoltre di valorizzare le produzioni locali ed il loro territorio, offrendo così maggiori opportunità economiche e lavorative alle zone interne del comprensorio calabro.

Usi

La Clementina di Calabria è rinfrescante e diuretica e possiede un elevato contenuto di zuccheri disponibili. In cucina, può essere consumata al naturale o impiegata per preparare succhi, sciroppi, sorbetti, marmellate. Il frutto è utilizzato anche in cosmesi nella preparazione di lozioni tonificanti e maschere per la pelle.



**CLEMENTINE
DI CALABRIA**

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE CLEMENTINE

valore per 100g

Parte edibile (%):	75
Acqua (g):	87,5
Proteine (g):	0,9
Lipidi(g):	0,1
Colesterolo (mg):	0
Carboidrati disponibili (g):	8,7
Zuccheri solubili (g):	8,7
Fibra totale (g):	1,2
Energia (kcal):	37
Energia (kJ):	155
Sodio (mg):	4
Potassio (mg):	130
Ferro (mg):	0,1
Calcio (mg):	31
Fosforo (mg):	18
Tiamina (mg):	0,09
Riboflavina (mg):	0,04
Niacina (mg):	0,3
Vitamina A retinolo eq. (µg):	12
Vitamina C (mg):	54

Il Consorzio

Il primo Atto costitutivo è del 1998. Il Consorzio per la Tutela della "Clementine di Calabria" IGP, nasce nel maggio 2002 a Corigliano Calabro, Piana di Sibari, territorio vocato alla coltivazione delle clementine, grazie alla buona volontà delle OO.PP. (Confagr., Colt.Dir. CIA.) di zona e alcune cooperative di produttori, con imprenditori e confezionatori. Riconosciuto con Decreto Ministeriale n° 64379 del 9 giugno 2006, pubblicato sulla GU N. 147 del 27/06/2006. Attualmente i soci del consorzio sono 88, regolarmente iscritti al libro soci anno 2011, di cui 66 i produttori e 22 i confezionatori. Nella campagna 2010-2011 i Soci del Consorzio hanno raccolto circa q.li 90.000 di clementine. Le attività del consorzio svolte nei precedenti anni sono state finalizzate alle seguenti iniziative: progetto croce rossa (il frutto del tuo cuore), progetto aeroporto (fiumicino, Lamezia, Reggio Calabria), messaggi pubblicitari, promozione ai grossisti, promozione in store, partecipazione a fiere - Summer Fancy Food (New York) - AgriFood (Verona) - BIT (Milano) - Fruit Logistica (Berlino). Oggi le promozioni in atto sulle riviste sono: Venerdì di Repubblica, Espresso, Donna di Repubblica.

La presenza in fiere di settore, sia in Italia che all'estero, oltre alla promozione pubblicitaria, hanno permesso di sviluppare circa 30 milioni di contatti utili, grazie ai quali si è potuto realizzare un incremento dei consumi di Clementine di Calabria a tutto vantaggio dell'intera filiera; dalla produzione alla distribuzione.

