Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Mandarini e clementine: qual è la differenza?

Lun 30/01/2017 - 12:02

Mangiare, bere e altre delizie – lo sapevate che ...?

I mandarini e le clementine si mangiano principalmente durante l'inverno. È difficile distinguere i due frutti dall'aspetto esteriore: la differenza viene percepita soprattutto nel gusto.

Il mandarino viene originariamente dalla Cina. La sua polpa è succosa, aromatica, leggermente acida e contiene solitamente numerosi semi. Esso non si conserva a lungo, poiché tra la buccia e gli spicchi si forma uno spazio vuoto che ne causa la disidratazione.
La clementina, invece, è un incrocio tra il mandarino e l'arancia amara. Prende il nome da Clemente, un monaco francese che circa un centinaio di anni fa scoprì questo frutto e ne descrisse le proprietà. La polpa delle clementine è il più delle volte priva di semi, mentre al gusto esse appaiono più dolci e meno aromatiche dei mandarini. Se durante la fioritura è avvenuta un'impollinazione incrociata con la pianta del mandarino, anche le clementine conterranno semi. Inoltre, le clementine rimangono fresche più a lungo rispetto ai mandarini.
Dopo aver sbucciato questi frutti, e prima di mangiarli, è consigliabile lavarsi le mani, per evitare di trasportare residui di pesticidi sugli spicchi. La buccia degli agrumi da agricoltura biologica non deve subire, peraltro, alcun trattamento.