



CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Clementina del Golfo di Taranto IGP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Puglia

Provincia: Taranto

La Clementina del Golfo di Taranto IGP appartiene a un gruppo di agrumi la cui origine non è ancora stata chiarita. Secondo alcuni autori sarebbe un infatti ibrido naturale riscontrato in Algeria nel 1898, mentre altri propendono per un'origine cinese. Le varietà coltivate in zona sono Precoce di Massafra (detta anche Spinosa), Comune, Fedele e Grosso di Puglia. L'area che fa riferimento alla denominazione comprende i comuni di Palagiano, Massafra, Ginosà, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte; tutti in provincia di Taranto. I frutti hanno forma sferoidale, leggermente schiacciata ai poli. La buccia è liscia o leggermente rugosa di colore arancio con un massimo del 30 % di colorazione verde. La polpa è di colore arancio e contiene un massimo di tre semi. Il sapore è dolce e aromatico. Il contenuto minimo in succo deve raggiungere il 40% del peso del frutto. Ha ottenuto l'IGP nel 2003.

Le prime introduzioni di specie agrumarie nel territorio della provincia di Taranto risalgono sicuramente al XVIII secolo, ma solo a partire dalla seconda metà del 1900 si assiste alla diffusione degli agrumi - e delle Clementine in particolare - in coltura specializzata, in concomitanza con lo sviluppo e l'evolversi delle tecniche di irrigazione.

Molto apprezzata sul mercato locale e non, la Clementina IGP del Golfo di Taranto viene commercializzata in quantità considerevoli. La recente attribuzione del riconoscimento europeo ne determinerà sicuramente una maggiore diffusione, anche all'estero.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio Agrumicoltori Tarantini (CAT), via Muarat 20-31 74019 Palagiano (TA), tel. 0998885304.



CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

La Clementina del Golfo di Taranto è consumata soprattutto fresca. Anche se non manca chi la utilizza per preparare succhi (in genere associata ad altri agrumi), sorbetti, marmellate, ecc.. Di seguito si fornisce la ricetta per preparare una gustosa gelatina. Il frutto è utilizzato anche nella cosmesi per preparare lozioni tonificanti e maschere per la pelle.

Gelatina di Clementina del Golfo di Taranto IGP

Le dosi per questa gelatina sono di 2 Kg di Clementine, 1 Kg di zucchero semolato e 1/4 di litro di acqua. Anzitutto si spremono le Clementine (ottenendo circa un litro di succo). Poi si versa l'acqua in una pentola, si aggiunge lo zucchero, si mescola bene e si fa bollire fino a raggiungere un leggero imbrunimento. A questo punto si leva dal fuoco, si aggiunge il succo delle Clementine e si porta di nuovo a ebollizione per breve tempo, mescolando in continuazione. Filtrare il tutto, lasciando raffreddare e mettere nei barattoli quando è ancora tiepido.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.