

Gli Agrumi del Parco



Con il termine agrumi si intendono le piante coltivate appartenenti alla sottofamiglia Aurantioideae e i loro frutti. La terra d'origine degli agrumi è l'Asia sudorientale. I generi coltivati sono: *Citrus*, *Fortunella* e *Poncirus trifoliata*. Esistono varie specie e sottospecie di agrumi nel mondo, ma soltanto tre possono essere considerate “vere specie”: il cedro, il pummelo e il mandarino. Ecco quelle più significative rappresentate a Cannero Riviera e nel Parco degli Agrumi:

LIMONE
Il limone è originario dell'Estremo Oriente, ma noto in Europa fin dall'antichità. Le prime descrizioni risalgono al III sec. a.C.; del I sec. d.C. sono i dipinti di piante di limoni della Casa del frutteto di Pompei. Nel XV secolo si scoprì che il succo di limone curava e preveniva lo scorbuto. Oltre al limone comune nel Parco degli Agrumi di Cannero sono presenti: il limone lunario (così chiamato perchè fiorisce mensilmente) e il limone fiorentino (o Toscano) che fiorisce in ogni stagione dell'anno.



LEMON
The lemon originated in the Far East but has been known in Europe since ancient times. The first description dates back to the third century B.C. The paintings of lemon plants on the walls of the House of the Orchard discovered at Pompei are testimony to the presence of citrus in Campania in the first century A.D. In the 15th century it was discovered that the juice of the lemon, cured scurvy. In the Citrus Park of Cannero, there are: the almanack lemon so called because it flowers every month and the Florentine which flowers in every season of the year.

ZITRONE
Schon seit der Antike ist die Zitrone in Europa bekannt, stammt aber aus dem Fernen Osten. Der therapeutische Gebrauch der Zitrone wurde ins 3. Jh. v. Chr. beschrieben. Die in Pompei entdeckten Gemälde von Zitronenbäumen auf den Hauswänden des Obstgartens bezeugen das Vorkommen der Zitruspflanzen in Kampanien im 1. Jh. n. Chr. Im 15. Jh. fand man dass der Zitronensaft den Skorbut heilen. Im Zitrus-Park von Cannero haben wir außer der gewöhnlichen Zitrone folgende Arten: die Lunario-Zitrone, so benannt, weil sie alle drei Monate blüht und die Florentina-Zitrone, die wie die Lunario zu jeder Jahreszeit blüht.

LIMONE CEDRATO
È un ibrido tra limone e cedro. Dal cedro ha preso dimensioni e spessore della parte bianca, dal limone il sapore e le proprietà nutrizionali. Era presente nel 1600 nei giardini della famiglia De' Medici di Firenze. Il suo nome popolare “Canarone” potrebbe derivare dal toponimo antico della sua terra d'origine, Canaro (cioè Cannero Riviera). Il Canarone potrebbe quindi essere una cultivar antica e tipica di questo paese. I limoni cedrati si consumano “al naturale”, in insalate e sono usati per preparare canditi, marmellate e liquori.



CITRON LEMON
It's an hybrid from lemon and citrus. From citrus has taken the size and the thickness of white peel. Lemon heritage is represented by the flavor and nutritional properties. It appears since 1600 in De' Medici family's gardens, in Florence. Its common name “Canarone” could come from its origin place Canaro (it is the ancient name of Cannero Riviera). So the Canarone could be an ancient and distinctive cultivar of this place. Citron lemons can be eaten raw in salads, candied or used to prepare jams and liquors.

ZEDRATZITRONE
Es ist ein Hybrid aus Zitrone und Zitrus. Von Zitrusfrüchten hat die Größe und die Dicke der weißen Schale genommen. Lemon Erbe wird durch den Geschmack und ernährungsphysiologischen Eigenschaften repräsentiert. Es erscheint seit 1600 in De' Medici Gärten in Florenz. Ihren gewöhnlich Name “Canarone” konnte von seinem Herkunftsort Canaro kommen (es bedeutet, Cannero Riviera). So die Canarone konnte eine alte und unverwechselbare Sorte von diesem Ort werden. Zedratzitronen gegessen werden können in Salaten roh, kandierte oder verwendet werden, um Staus und Liköre bereiten.

CEDRO
È originario dell'Asia. Fu classificato già nel I secolo d.C. col nome di “Mela Assira”. La maggior parte dell'attuale produzione italiana di cedri, che si localizza in Calabria, è destinata alla festa ebraica del Sukkoth, in cui questo frutto, citato nella Bibbia, è caricato di un alto significato simbolico. Si utilizza soprattutto la scorza, per la preparazione di canditi, acqua e sciropo e per l'estrazione di oli essenziali; con il succo si preparano bibite. Nel Parco degli Agrumi sono presenti diverse varietà: il Cedro a foglia riccia, il Cedro Digitato o “Mano di Buddha” (con frutti a forma di mano), il Cedro della Cina, il Cedro di Corsica e il Cedro di Diamante.



CITRON
The citron has its origins in south east Asia. It was already classified in the first century A.D. under the name of “Assyrian Apple”. The majority of today's production of citron in Italy is centred in Calabria and is destined for use in the Jewish festival of Sukkoth (Feast of the Tabernacles), in which this fruit, cited in the Bible, is charged with a high symbolic significance. Above all the rind of the citron is used for the preparation of candied fruit, citron water and citron syrup and for the extraction of essential oils. Soft drinks are made from the juice. In the Citrus Park at Cannero there are: Citron with curled leaves, Fingered Citrus or “Hand of Buddha”, with fruit in the curious form of a hand, the Chinese Citron, the Corsican Citron and the Citron of Diamante.

ZITRONATZITRONE
Die Zitronatzitrone kommt vom Südostasien. Schon im 1. Jh. n. Chr. als „Assyrischen Apfel“ klassifiziert war. Der größte Teil der heutigen Zitronatzitronen-Produktion im italienischen Kalabrien ist für das jüdische Laubhüttenfest (Sukkot) bestimmt, denn dieser Frucht, in der Bibel zitiert, wird eine hohe symbolische Bedeutung beigemessen. Von der Zitronatzitrone braucht man vor allem die Schale, um Kandis, Zitronenwasser und -Sirup zuzubereiten und ätherische Öle zu gewinnen. Für Getränke wird der Saft verwendet und in der Naturmedizin verwendet man sie für Aufgüsse. Im Zitrus-Park in Cannero wachsen: die „Crispifolia“ mit krause Blätter, die „Digitata“ - Zitronatzitrone oder „Buddhas Hand“, die China-Zitronatzitrone, die Korsika-Zitronatzitrone und die Diamant-Zitronatzitrone.

PUMMELO
Originario della Cina meridionale, costituisce l'agrumo del quale esiste la più antica citazione (2200 a.C.). Caratteristica del Pummelo è quella di presentare, fra tutti gli agrumi, i frutti più grandi (da cui il nome scientifico *Citrus grandis*), globosi o piriformi. Il pummelo, molto diffuso in Cina, dove viene consumato fresco, è impiegato anche per produrre succhi (in Israele) e per condire insalate di frutta, legumi o candito. L'industria ricava oli essenziali dalla buccia. È sempre più diffuso nei supermercati europei.



PEMELO
Originally from southern China, it represents the oldest mentioned citrus (2200 a.C.). Its main feature is to have the largest fruit amongst all the citrus (for this reason its scientific name is *Citrus grandis*), globular or pear-shaped. The pomelo or shaddock, very common in China, where is eaten raw, is also used to produce juice (in Israel) and to flavor fruits salads, vegetables or candied fruit. Industry derives essential oils from the peel. It is always more widespread in European supermarkets.

POMELO
Heimisch in Südchina, ist sie die erst erwähnte Zitrusfrucht (2200 v. Chr.). Die Pomelo ist die größte Frucht aller Zitrusfrüchte (deshalb nennt sie die Wissenschaft *Citrus grandis*), sie ist kugel- oder birnenförmig. In China ist sie weit verbreitet und wird roh gegessen, man verwendet sie aber auch, um Säfte (in Israel) und Kandis zu produzieren und um Fruchtsalate und Hülsenfrüchte abzuschmecken. Ätherische Öle werden industriell aus der Schale gewonnen. Immer häufiger findet man sie in europäischen Supermärkten.

POMPELMO
La sua origine è incerta: isole Barbados o Asia. Fu introdotto nel bacino del Mediterraneo per opera degli Arabi, nel X sec. Resiste molto bene agli agenti fitopatogeni e meteorologici ed è quindi usato per innestare le altre varietà di agrumi, che possono così resistere alla temperature rigide e alle malattie. Il frutto, dal gusto amaro, è utilizzato per preparare marmellate e frutta candita, la buccia viene impiegata per la preparazione di digestivi e tonici. Il suo olio essenziale è apprezzato dall'industria profumiera.



GRAPEFRUIT
According to some authorities the grapefruit has its origin in the islands of Barbados whilst others say it originated in Asia. It was introduced to the Mediterranean basin at the beginning of the XIXth century and in Italy in the years 1960-1970. The grapefruit is one of the biggest citrus and would seem to be a natural hybrid between the sweet orange and the pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck or *Citrus maxima*), or else a mutation of the latter. It is known in English speaking countries as “grapefruit” perhaps because the fruit are mainly set in bunches. In the Citrus Park, apart from the yellow grapefruit, there is also the red grapefruit, “Star Ruby”, a cultivar achieved in Texas (USA) in the 1960s.

PAMPELMUSE
Einige Autoren denken, der Ursprung der Pampelmuse sei auf den Barbados-Inseln, während Andere ihn auf den asiatischen Kontinent legen. Anfang des 19. Jh. wurde sie an die Mittelmeerküsten eingeführt und erst 1960-1970 in Italien. Die Pampelmuse ist eine der größeren Zitrusfrüchte und scheint eine Zufallskreuzung von Süßorange und Pomelo (*Citrus grandis* (L.) Osbeck o. *Citrus maxima*) zu sein, oder eine Mutation Letzterer. In den englischsprachigen Ländern ist sie als „Grapefruit“ bekannt, weil die Früchte traubenartig aus den Zweigen wachsen. Im Zitrus-Park befindet sich außer der weißfleischigen auch die rosafleischige Grapefruit „Star Ruby“, eine Züchtung der 1960er Jahre aus Texas (USA).

ARANCIO AMARO
È originario della Cina e si diffuse nel bacino del Mediterraneo per opera degli Arabi, nel X sec. Resiste molto bene agli agenti fitopatogeni e meteorologici ed è quindi usato per innestare le altre varietà di agrumi, che possono così resistere alla temperature rigide e alle malattie. Il frutto, dal gusto amaro, è utilizzato per preparare marmellate e frutta candita, la buccia viene impiegata per la preparazione di digestivi e tonici. Il suo olio essenziale è apprezzato dall'industria profumiera.



BITTER ORANGE
The bitter orange is a hybrid of the genus Citrus and originates from China: it spread throughout the Mediterranean basin in the 10th century due to the Arab presence. The bitter orange is of particular importance in the cultivation of citrus because of its resistance to phytopathological and meteorological factors. The fruit is used to make jams and candied fruit, the rind is used by makers of liqueurs for digestive and tonic drinks. In addition it is much used for the extraction of the essential oil which is highly regarded in the perfume industry.

BITTERORANGE
Die Bitterorange ist aus der Gattung Citrus hervorgegangen und stammt aus China. Im 10. Jh. verbreiteten sie die Araber im ganzen Mittelmeerraum. Für die Erzeuger ist die Bitterorange wegen ihrer phytopathologischen und meteorologischen Resistenz von großer Wichtigkeit. Aus den Früchten bereitet man Marmeladen und Kandis zu, die Schale wird bei der Herstellung von Magenbitter und Likören verwendet. Darüber hinaus wird auch die Blüte von der Parfümindustrie zur Gewinnung ätherischer Öle geschätzt.

ARANCIO DOLCE
È l'agrumo più coltivato e diffuso nel mondo. Proviene dalla Cina e dall'Indocina e fu introdotto in Europa nel XV sec. Anch'esso pare fosse noto già ai Romani. A Cannero Riviera sono presenti numerose varietà: arance a polpa bionda (“Vaniglia”, “Maltese”); arance bionde cosiddette “cardive” (persistono a lungo sull'albero); arance pigmentate (dalla polpa di colore rosso); arance “Navel” (hanno all'interno del frutto un altro piccolo frutto chiamato appunto “ombelico o navel”).



SWEET ORANGE
The sweet orange is the citrus most grown, most widespread and best known in the world. It was introduced to Europe in the 15th century. The orange also appears to have been already known to the Romans in the first century A.D. At Cannero Riviera there are numerous varieties, from the orange with light coloured flesh, the “Vanilla” or “Maltese”, or the light coloured so called “late” orange that stays on the tree for a long period, to the highly coloured orange characterised by its intensely red flesh. The “Navel” orange is well represented: this exhibits the characteristic of having inside the fruit another little fruit, called the “navel”.

SÜSSORANGE
Die Süßorange ist die bekannteste, meist angebaute und verbreitete Zitrusfrucht der Welt. In China und Indochina beheimatet, wurde sie im 15. Jh. nach Europa eingeführt. Auch die Orange scheinbar war bei den Römern schon ab dem 1. Jh. n. Chr. bekannt. In Cannero Riviera gedeihen zahlreiche hellfleischige Orangensorten, wie die „Vaniglia“, die „Maltese“ oder die sogenannten „Späten“, welche sehr lange am Baum hängen bleiben, aber auch die stark gefärbten, rotfleischigen Orangen. Ebenso finden wir die Orangensorte „Navel“, welche im Inneren der Frucht ein weiteres kleines Früchtchen, das Nabel oder navel genannt wird, zeitigt.

MANDARINO E SIMILI
Originario della Cina, fu introdotto in Europa nel 1805. Ai primi dell'Ottocento, lo si chiamò con il nome delle massime autorità cinesi, i Mandarini, non solo per la sua origine, ma anche perché questi nuovi frutti erano considerati nobili e pallidi in confronto alle arance. Secondo la tradizione cinese i mandarini portano ricchezza. Di solito sono consumati freschi, ma anche per produrre marmellate, frutta candita, gelati, sorbetti, mousses, cocktail, liquori ed in abbinamento a piatti di carne.



MANDARIN AND ITS RELATED
Originating from China the mandarin was introduced in Europe in 1805. At the beginning of the nineteenth century it was called by the most important Chinese name, Mandarin, not only because of its origins but also because this new fruit, like the Mandarins, was considered noble and ..pale in comparison to the orange. According to Chinese tradition, mandarin brings wealth. Mandarins are commonly eaten raw. They are also used to make jams, candied fruit, ice creams, sorbets, mousses and cocktails. They are also an excellent pairing with meat dishes.

MANDARINE UND SEINESCHGLEICHEN
1805 wurden die Mandarinen, aus China stammend. Interessant ist die Etymologie: am Anfang des 19. Jh. wurde sie Mandarine, wie die hohen Beamten Chinas, genannt. Nicht nur wegen ihrer Herkunft, sondern weil diese unbekannten Früchte, blasser als die Orangen, genauso wie die Mandarine, als edel betrachtet wurden. Am chinesischen Neujahrsfest fehlen die Mandarinen nie, da sie nach der Überlieferung Reichtum bringen. Normalerweise werden die Mandarinen pur gegessen. Des Weiteren finden sie bei der Produktion von Marmelade, Kandis, Eis, Soufflés, Sorbets, Mousses und Cocktails Verwendung. Sie passen optimal zu Fleischgerichten.

CHINOTTO
Originario della Cina, sembra derivi da una mutazione dell'arancio amaro. Fu importato in Italia dal 1500 da un navigatore di Savona. In Italia, alla fine della Seconda Guerra Mondiale, la coltivazione dei chinotti era presente solo in Liguria e in Sicilia. I frutti sono utilizzati per produrre canditi, liquori e marmellate, poiché al naturale sono troppo amari. La fama del chinotto è legata in Italia soprattutto all'omonima bibita, prodotta fin dagli anni Trenta utilizzando l'agrumo.



CHINOTTO
Originally from China it seems that this citrus derived from a mutation of the bitter orange. It was imported into Italy from 1500 by a sailor from Savona. In Italy at the end of the Second World War chinotto was grown only in Liguria and Sicily. The fruits appear in bunches, are small, and are used to make candied fruit, liqueurs, pickles and jams as they are too bitter to be eaten raw. The fame of the chinotto in Italy is however linked above all to the eponymous soft drink, produced since the 1930s, in which this citrus is used.

CHINOTTO
Sie hat ihren Ursprung in China und scheint eine Mutation der Bitterorange zu sein. Von einem Seemann aus Savona wurde sie ab 1500 nach Italien eingeführt. Am Ende des Zweiten Weltkrieges wurde sie nur in Ligurien und Sizilien angepflanzt. Die Früchte als Traube angeordnet sind auch klein und werden zu Kandis, Likören, Sensoßen und Marmeladen verwertet, da sie zu bitter schmecken, um sie frisch zu essen. Ihren guten Ruf in Italien hat sie dem gleichnamigen Getränk Chinotto zu verdanken, das schon seit 1930 aus dieser Frucht hergestellt wird.

KUMQUAT
Originario della Cina, fu introdotto in Europa nel 1846 da R. Fortune, al quale deve il nome del suo genere, *Fortunella*. È l'agrumo più piccolo attualmente conosciuto. È coltivato oggi in Cina, Giappone, Europa (Corfù e Grecia) e in Florida. La pianta resiste bene al freddo e viene utilizzata anche come pianta ornamentale. Dell'agrumo si mangia sia la polpa, acidula, sia la scorza, dal gusto dolce ed aromatico. È usato anche per la produzione di succhi, canditi e marmellate ed in cucina con la carne di anatra.



KUMQUAT
The kumquat originated in China and was introduced into Europe in 1846 by R. Fortune, from whom its name derives. It is the smallest citrus presently known. The kumquat is cultivated nowadays in China, Japan, Europe (Corfu and Greece) and in the south of the United States (Florida). The plant has good resistance to cold and is well adapted to cultivation in pots as an ornamental plant. It is the only citrus that is eaten whole and so the taste of the flesh, which is fairly acidic, is mixed with that of the skin, which is thin with a sweet taste and very aromatic. It can be used to make juices, candied fruit and jams. It goes very well with duck.

KUMQUAT
China ist die Heimat der Kumquat. R. Fortune führte 1846 die Fortunellen, dem sie ihren Namen verdanken, in Europa ein. Sie ist die kleinste, uns bekannte Zitrusfrucht. Heute wird die Kumquat in China, Japan, Europa (Korfu u. griechisches Festland) und im Süden der USA (Florida) angebaut. Das Gewächs ist Kälteresistent und eignet sich gut, sie als dekorative Topfpflanze zu halten. Das säuerliche Fruchtfleisch vermischt sich mit dem feinen, süßen und aromatischen Geschmack der Schale. Sie werden zu Saft, Kandis und Marmelade verwertet. Sie wird gern mit Entenfleisch kombiniert.

PONCIRUS
Il Ponciro o Arancio trifogliato, noto anche come “Arancio amaro giapponese”, è originario del nord della Cina e della Corea; pare, però, che il suo nome derivi dal francese Pomme de Syrie (pomo della Siria). È l'unico agrume a foglia caduca. I frutti di gusto molto amaro, ma dal gradevole profumo, sono usati per produrre marmellate e liquori; si usano anche come spezie. È molto resistente al freddo (sopravvive fino a -20°C) e quindi è usato anche come pianta ornamentale e come portainnesto in alternativa all'arancio amaro: sembra che in questo modo i raccolti siano più abbondanti.



PONCIRUS
The Poncirus or Trifoliate orange, known also as “Japanese bitter orange” comes from the north of China and Korea although its name probably derives from the French Pomme de Syrie (apple of Syria). It is the only deciduous citrus. The fruit, which is very bitter, but endowed with a pleasant scent, is used in the production of jams and in liqueurs. Dried and ground it is used as a spice. The poncirus is very frost resistant (surviving down to a temperature of -20 degrees centigrade): this is why it has become used frequently as an ornamental plant. In addition this species is very often used as rootstock as an alternative to bitter orange: it seems to promote heavy cropping.

PONCIRUS
Poncirus oder die Dreiblättrige Orange, auch als „japanische Bitterorange“ bekannt, stammt aus Nordchina und Korea, obwohl ihr Name wahrscheinlich vom Französischen Pomme de Syrie (Syrienapfel) abgeleitet ist. Als Einziger unter den Zitruspflanzen wirft er das Laub ab. Die sehr bitter schmeckenden, aber angenehm duftenden Früchte werden zur Herstellung von Marmelade und einigen Likören verwendet, getrocknet und zerkleinert als Gewürz. Die Frost resistente Dreiblättrige Orange (hält Temperaturen bis zu -20°C stand) wird oft als Zierpflanze gewählt. Alternativ zur Bitterorange dient diese Sorte häufig als Pfropf-Unterlage: sie gibt den neuen Pflanzen Kälte- und Krankheitsresistenz weiter, außerdem scheint sie die Fülle der Ernten zu begünstigen.