

CALAMONDINO (*Citrus x microcarpa*)

Il calamondino (*Citrus × microcarpa*) è un ibrido intragenerico tra due individui del genere *Citrus* (in questo caso, probabilmente il *Citrus reticulata* e il kumquat (*Citrus japonica*), che era stato assegnato al genere *Fortunella* e per questo a volte il nome del calamondino fa ancora riferimento a questa classificazione.[2].

Il calamondino è usato principalmente come albero ornamentale, piuttosto che come alimento, malgrado il frutto sia commestibile.

Descrizione

Il calamondino è un arbusto o una piccola pianta che cresce fino a 3–6 metri.

La pianta presenta la particolarità di due appendici alla base del picciolo e fiori bianco-violacei.

Il frutto del calamondino assomiglia a una piccola palla, con diametro di 25-35mm, che in qualche caso può arrivare a 45 mm. Il cuore della polpa e il succo che se ne ottiene sono arancione, come un mandarino. Il frutto contiene da 8 a 12 semi.

La pianta è sensibile al freddo estremo o prolungato e quindi è limitata ai climi tropicali e subtropicali. In alcune regioni è coltivato in vaso in modo da poterlo trasferire al coperto durante il periodo invernale.[8]

Nella sua zona di origine, il calamondino cresce bene in suoli sabbiosi, ricchi di sostanza organica, a quote elevate e senza ristagni. Le piante innestate danno frutto in uno o due anni dopo l'impianto e sopravvivono per quaranta anni e oltre.

Usi

I frutti sono generalmente aspri e sono usati soprattutto per la cottura.

Il calamondino produce dei frutti usati per insaporire cibi e bevande, malgrado l'aspetto esteriore e l'aroma, il sapore del frutto stesso è piuttosto aspro, anche se la buccia è dolce.

La marmellata di calamondino si ottiene nello stesso modo in cui si produce quella d'arancia e, come tutti gli agrumi, anche il calamondino è molto ricco di vitamina C.

Il frutto può essere surgelato e usato intero come un cubetto di ghiaccio per insaporire bevande come il tè, l'acqua o i cocktails.

Il succo può sostituire quello del Persian lime (*Citrus x latifolia*).

Il succo si estrae per pressione del frutto intero e si ottiene una piacevole bevanda aromatica, simile alla limonata, frequentemente offerta come rinfrescante nei ristoranti. Dai frutti interi, si ottiene anche un liquore, che si usa in combinazione con vodka e zucchero.

Il calamondino possiede una quantità rilevante di oli essenziali nella buccia. Il metodo più comune per l'estrazione è quello della distillazione in corrente di vapore, alternativamente si usa la pressatura a freddo o la centrifugazione.

CALAMONDONO (*Citrus x microcarpa*)

The calamondino (*Citrus × microcarpa*) is an intrageneric hybrid between two individuals of the genus *Citrus* (in this case, probably the *Citrus reticulata* and the kumquat (*Citrus japonica*), which had been assigned to the genus *Fortunella* and for this reason sometimes the name of the calamondino still refers to this classification.[2]. The calamondino is mainly used as an ornamental tree, rather than as a food, although the fruit is edible.

Description

Calamondino is a shrub or small plant that grows up to 3-6 meters.

The plant has the particularity of two appendices at the base of the petiole and white-purple flowers.

The calamondino fruit looks like a small ball, with a diameter of 25-35mm, which in some cases can reach 45mm. The heart of the pulp and the juice obtained from it is orange, like a mandarin. The fruit contains 8 to 12 seeds.

The plant is sensitive to extreme or prolonged cold and is therefore restricted to tropical and subtropical climates. In some regions it is grown in pots so that it can be moved indoors during the winter.

In its area of origin, the calamondino grows well in sandy soils, rich in organic matter, at high altitudes and without stagnation. Grafted plants bear fruit one to two years after planting and survive for forty years or more.

USE

The fruits are generally tart and are mostly used for cooking.

The calamondino produces fruits used to flavor foods and drinks, despite the external appearance and the aroma, the taste of the fruit itself is rather sour, even if the peel is sweet.

Calamondino jam is obtained in the same way in which orange jam is produced and, like all citrus fruits, Calamondino is also very rich in vitamin C.

The fruit can be frozen and used whole as an ice cube to flavor drinks such as tea, water or cocktails.

The juice can replace that of the Persian lime (*Citrus x latifolia*).

The juice is extracted by pressing the whole fruit and a pleasant aromatic drink is obtained, similar to lemonade, frequently offered as a refreshment in restaurants. From whole fruits, a liqueur is also obtained, which is used in combination with vodka and sugar.

Essential oil Calamondino has a significant amount of essential oils in the peel. The most common method for extraction is that of steam distillation, alternatively cold pressing or centrifugation is used.