

WISSEN, WO ES HERKOMMT!

Partner des Monats – Ausgabe 14



CLEMENTINEN VON SAMMARRO

»» DIE REGION

Die Ebene von Sibari an der Südspitze von Kalabrien am ionischen Meer, ist das italienische Hauptanbaugebiet für Clementinen. Das Klima und der Boden sorgen für ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis und damit für hervorragend saftig-aromatische Früchte.

Hier liegt der Demeter-Betrieb von Massimo Samarro, den er 2008 von seinem Vater übernommen hat.

»» DER BETRIEB

Die Azienda Agricola Massimo Samarro bewirtschaftet rund 17 Hektar.

Eine Photovoltaikanlage dient als Energiequelle für die Bewässerungsanlage, neue Sorten sorgen für robustere Gewächse. Um die Clementinensaison zu verlängern, hat Massimo seinen Hain zudem um verschiedene Früh- und Spätsorten erweitert. Damit sind die Clementinen von Anfang Oktober bis Ende Januar verfügbar.

»» QUALITÄT

Kalabrische Clementinen gelten als die besten Clementinen weltweit, deshalb ist sogar ihre geografische Herkunft geschützt.

Clementinen sind eine junge Zuchtgattung und vermutlich aus einer Kreuzung zwischen Mandarinen und Orangen hervorgegangen. In der Regel sind sie kernlos, haben eine duftende und leicht zu lösende Schale, das Fruchtfleisch ist mild und aromatisch süß.



»» Bei Clementinen und anderen Zitrusfrüchten sagt die Schalenfarbe nichts über den Reifegrad aus. Die Farbe ist abhängig vom Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Erst kühle Nächte in den Wintermonaten färben die Früchte leuchtend orange. Eine Frucht mit Grünstich zu Beginn der Saison ist trotzdem saftig und wohlschmeckend. ««

