

Arancio

Citrus sinensis (L.) Osbeck

Arancio durezza del Gargano



La zona geografica di origine e diffusione è ubicata nella provincia di Foggia e comprende i territori dei comuni di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico e precisamente il tratto costiero - sub costiero settentrionale del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella. Sono definibili almeno tre morfotipi di Durezza, distinguibili sul piano della forma e della pigmentazione della polpa: in vernacolo "arancia tosta squacciata" con buccia più spessa; "Arancia tosta a viso lungo"; "arancia tosta sanguigna" con polpa pigmentata. Dei tre tipi descritti il più diffuso è il primo; il tipo "sanguigno" è invece rarissimo, in via di definitiva scomparsa. Di quest'ultimo è stato rilevato un solo esemplare nell'orto dell'ex Abazia di Montenero.

- **Pianta:** portamento regolare, media densità delle branche, bassa spinescenza con spine intermedie (6-15 mm), colore verde chiaro dell'apice del germoglio giovane;
- **Foglia:** sempreverde, lunghezza 13 mm, larghezza 11 mm, forma ovata, apice acuto, margine fogliare crenato, ali peduncolari assenti;
- **Fiore:** distribuzione solitaria, lunghezza maggiore delle antere rispetto allo stigma, ermafrodita, colore bianco, numero di stami per petalo >4, colore giallo pallido delle antere;
- **Frutto:** lunghezza 50 mm, diametro 45 mm, forma sferoidale e simmetrica, assenza di costolature, peduncolo liscio, corto e sottile, sepali appuntiti e corti, colore dell'epicarpo arancio scuro, superficie e tessitura liscia, forte aderenza dell'albedo, colore bianco dell'albedo, colore arancio della polpa, 10-14 segmenti ad elevata aderenza, elevata consistenza della polpa;
- **Periodo di raccolta:** aprile - giugno

Storia e curiosità:

Varietà antichissima del Gargano. I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i "pomi citrini" del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Famosa è un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. La "premiata ditta" "Società Agrumaria di Rodi", partecipava con successo alle fiere internazionali di Parigi, Londra e New York già dalla fine dell'Ottocento. Sono in corso iniziative di recupero della cultivar con dei piccoli impianti.

Sinonimi/denominazione dialettale:

Arancia tosta, Arancia squacciata (Gargano)

Caratteristiche tecnologiche:

maturazione tardiva, media scalarità di maturazione, media tendenza alla rifoerenza, produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata. Buona resistenza alle manipolazioni. Varietà dal sapore dolce e aromatico, molto gradevole.

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

17



Ambito locale di riferimento: Provincia di Foggia-Gargano (Comuni di Ischitella, Rodi Garganico e Vico del Gargano)



Luogo di conservazione:

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile Caramia Locorotondo (BA)
- Consorzio Gargano Agrumi - Rodi Garganico (FG)



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA