

Il mandarino cinese, un concentrato di profumo e gusto

■ Un ovetto oblungo arancione? Con buccia da clementina? Come descrivere il kumquat, piccolo agrume di origini asiatiche che è conosciuto anche come mandarino cinese? La taglia extra-small, si viaggia sui 3-4 centimetri di lunghezza, già lo inserisce nella categoria delle chicche familiarmente e dialettalmente indicate con l'adagio "roba picénna, roba fénnna" (cose piccole, cose fini). Ebbene il kumquat che appartiene alla famiglia delle Rutacee del genere Fortunella è davvero un cibo raffinato. Un concentrato di profumo e gusto che ricorda molto quelli dell'arancio, buccia inclusa, con una spruzzatina di limone.

D'altra parte il termine kumquat pare sia la versione inglese dell'originario cinese cantonese "gamkwat" ossia "arancio d'oro". Va detto che di tipi di kumquat ne esistono vari, alcuni dalla forma tonda come la "Fortunella japonica" e la "Fortunella hindsi" (con frutti super-mini), ma quelli ovali (Fortunella margarita) sono i più diffusi in Italia (coltivazioni si trovano sia in Liguria sia in Calabria). Questi ultimi hanno buccia liscia giallo-arancione con tocchi verdi se sono acerbi, mentre di un bell'arancione vivo se maturi. I frutti compaiono tra novembre e febbraio e la cosa curiosa è che si mangiano interi, buccia compresa. Anzi buccia soprattutto! Già perché con grande sorpresa, il kumquat ha poca polpa con succo acidulo, citrico,

che viene prontamente bilanciata, per non dire sorpassata, dalla dolcezza aromatica della buccia sottilissima e ricchissima di oli essenziali.

Una vera e propria goduria per chi ama il profumo della scorza d'arancia ma deve rinunciare a mangiarla al naturale per via dell'amaro spinto. In genere i kumquat si utilizzano per fare marmellate o si fanno canditi. Possono finire in un cocktail, non solo come elementi decorativi, oppure vengono messi a macerare nella vodka. Se il loro inconfondibile gusto concentrato al naturale crea una sorta di dipendenza, uno tira letteralmente l'altro (con un certo pizzicore sulla lingua dopo il sesto o settimo esemplare divorato), è pur vero che alcuni chef tra i più affermati ricorrono al kumquat in piatti particolarmente significativi: ricordiamo l'Acquario (un bicchierino con granita di dashi, asparago di mare, cozze, fettine sottili di kumquat e fumo di legno di faggio) del giovane stellato Lorenzo Cogo di ElCoq (Marano Vicentino); nel menù "tutto brodo" di Andrea Berton a Milano l'ottavo (su nove) è il brodo di cioccolato, sandwich di latte, kumquat e sesamo nero e il panettone di febbraio griffato Alajmo e dedicato a Josko (Gravner) era a base di un mix aranciato che nel colore ricorda il nettare del vino in anfora di Josko. Un panettone a lievitazione naturale a base di arancia, passionfruit, kumquat e zafferano. ◉

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'AGRUME IL KUMQUAT

