

# IL MANDARINO DEI CAMPI FLEGREI



*L'Immagine del Mito*

\*\*\*

Testo

a cura dell'Associazione "L'Immagine del Mito"  
via Molo di Baia, 1-80070 Bacoli tel. 335 1561701  
immaginedelmito@gmail.com www.immaginedelmito.com

Foto di Angelo Moscarino e Mariano Stelatelli



*L'Immagine del Mito*

logo realizzato da Riccardo Dalisi

stampa ed allestimento



Edistampa Sud S.r.l.  
Località Pezza, Zona Industriale snc  
81010 Dragoni (CE) - Italy  
amm@edistampa.com • edistampasud@pec.it

\*\*\*

Testo

a cura dell'Associazione "L'Immagine del Mito"  
via Molo di Baia, 1-80070 Bacoli tel. 335 1561701  
immaginedelmito@gmail.com www.immaginedelmito.com

Foto di Angelo Moscarino e Mariano Stelletti



*L'Immagine del Mito*

logo realizzato da Riccardo Dalisi

stampa ed allestimento



Edistampa Sud S.r.l.  
Località Pezza, Zona Industriale snc  
81010 Dragoni (CE) - Italy  
amm@edistampa.com • edistampasud@pec.it

“L’Immagine del Mito” è un’associazione no profit con sede a Baia, inserita nell’elenco delle Associazioni del Comune di Bacoli, che agisce ed opera su base assolutamente volontaria, con la finalità di rivalutare il bellissimo territorio dei Campi Flegrei promuovendone tutti gli aspetti produttivi che mettano in luce le qualità assolutamente uniche dei prodotti della coltivazione e dei suoi derivati esaltandone la biodiversità, creando così le premesse per un nuovo sviluppo dell’agricoltura e dei suoi derivati.

Su richiesta ed interessamento de L’Immagine del Mito nell’aprile 2015 la Regione Campania ha inserito Il Mandarino dei Campi Flegrei ed il liquore di Mandarino dei Campi Flegrei, nell’elenco dei prodotti tradizionali della Campania approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con decreto del 17 giugno 2015, pubblicato sul supplemento n° 43 della Gazzetta Ufficiale, prima parte, del 22 luglio 2015.



## I CAMPI FLEGREI

I Campi Flegrei sono una vasta area di natura vulcanica situata a nord-ovest della città di Napoli.

La parola "flegrei" deriva dal greco "flego" che vuol dire "ardere" che stava ad indicare i fenomeni eruttivi dei numerosi vulcani esistenti.

Dal punto di vista topografico per "Campi Flegrei" si intende la zona vulcanica della terraferma comprendente i comuni di Bacoli, Monte di Procida, Pozzuoli, Quarto Flegreo, e parte della città di Napoli con i quartieri di Bagnoli, Fuorigrotta, Pianura, Posillipo, Soccavo e le località di Agnano e Pisani. Dal punto di vista geologico invece, si intendono comprese anche le "Isole Flegree" : Ischia, Procida, Vivara e Nisida.

In tutte queste aree, dove la storia e la cultura hanno lasciato segni indelebili, la campagna è fertilissima grazie ai numerosi minerali vulcanici dissolti nel terreno ed alle eccellenti condizioni climatiche.

## LE ORIGINI DEL MANDARINO

Per mandarino si intende sia l'albero appartenente alla famiglia delle Rutacee che il frutto che esso produce. È un vero agrume, come il cedro, l'arancio, il pompelmo ed il limone ed è originario della Cina meridionale. Dall'Estremo Oriente fu portato a Malta dagli Inglesi e da qui a Palermo nel 1810. Nel 1816 fu piantato a Napoli nel Real Orto Botanico e nel Parco di Capodimonte ed in breve si diffuse con successo in tutto il meridione e la Sardegna.

Circa l'origine del suo nome, alcuni ritengono che la pianta e il suo frutto furono chiamati metaforicamente "mandarino" perché proveniente dalla Cina dove c'erano funzionari che portavano questo nome. Altri invece ritengono che la denominazione deriva da "mandara" nome che veniva dato a questo frutto nell'isola di Reunion (Madagascar), prima tappa del viaggio del mandarino dalla Cina verso l'Europa.





## IL MANDARINO DEI CAMPI FLEGREI

Nella storia dell'agricoltura del territorio flegreo va ricordato quel periodo a cavallo tra il XIX e il XX secolo in cui furono impiantati numerosi agrumeti con prevalenza di arance e mandarini. Ben presto ci si accorse della qualità e della bontà organolettica del mandarino, tanto che assunse un ruolo primario sulle tavole napoletane e della Campania, al punto da divenire un'interessante rendita economica. Non era raro infatti che il proprietario-imprenditore agricolo assegnasse in dote alla propria figlia le rendite derivanti dalla coltivazione di questo agrume.



Ma da allora qualcosa è cambiato: nuove regole del mercato e nuovi frutti ibridi che dal mandarino traggono origine, come le clementine e i mandaranci, hanno orientato altrove la scelta del consumatore. Tuttavia negli ultimi tempi si registra una riscoperta del mandarino in genere e, in particolare di quello dei Campi Flegrei per le sue eccellenti qualità.



## FITOCOSMESI

Il mandarino è un frutto che ben si presta nella preparazione in purezza o con altri componenti per la preparazione di prodotti da destinare all'igiene ed alla cosmesi.

Gli impieghi possono essere numerosi, dal sapone al deodorante, dal profumo all'olio essenziale ed a quant'altro l'industria o i singoli riescono a produrre.

Dalla spremitura a freddo della buccia si ricava "l'olio essenziale", un olio che viene largamente utilizzato in ambito cosmetico per la preparazione di prodotti per la cura della pelle. L'olio essenziale di mandarino ha un effetto depurativo e drenante sulla pelle ed è utile per combattere la ritenzione idrica e gli inestetismi della cellulite.

L'olio essenziale può anche essere utilizzato per produrre liquori, sciroppi, canditi, profumi e per le sue proprietà terapeutiche.

Le bucce di mandarino essiccate possono essere utilizzate per profumati pout pourri per casa e biancheria.



## PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

Il mandarino, ed in particolare quello dei Campi Flegrei, oltre ad avere eccellenti qualità organolettiche ha anche interessanti proprietà terapeutiche. È un'ottima fonte di vitamine C, A ed E, e contiene sali



minerali come potassio, calcio, fosforo, ferro, magnesio, selenio, e bromo. È quindi un buon rimedio contro i dolori articolari, rafforza il sistema immunitario, favorisce la diuresi, contrasta la ritenzione idrica e grazie alla vitamina C, è utile per prevenire il raffreddore, l'influenza e proteggere mucose e capillari. Per la presenza di bromo è un ottimo sedativo per il sistema nervoso favorendo

il rilassamento ed il sonno. Grazie al limonene contenuto nella buccia possiede qualità antiossidanti in grado di combattere i radicali liberi e contrastare l'invecchiamento.

L'alta concentrazione di fibre dona al frutto proprietà che facilitano il transito intestinale risolvendo problemi di stitichezza. Secondo alcuni ricercatori USA il mandarino avrebbe anche proprietà antitumorali. Un bicchiere al giorno del suo succo contrasterebbe l'insorgenza di tumori al fegato ed al tratto digerente, proteggerebbe le funzioni del cuore e ridurrebbe i rischi di ictus.

## A TAVOLA

A tavola, nel periodo invernale, il frutto fresco trova il suo migliore utilizzo mentre l'olio essenziale e le polveri delle bucce essiccate trovano impiego in pasticceria e nella preparazione di bevande rinfrescanti anche nel periodo estivo.

Ricette realizzate a cura dell'IPSAR "Giacchino Rossini" di Bagnoli (Napoli).

## A TAVOLA

A tavola, nel periodo invernale, il frutto fresco trova il suo migliore utilizzo mentre l'olio essenziale e le polveri delle bucce essiccate trovano impiego in pasticceria e nella preparazione di bevande rinfrescanti anche nel periodo estivo.

Ricette realizzate a cura dell'IPSAR "Giacchino Rossini" di Bagnoli (Napoli).