

IL LIBRO

La storia degli agrumi è dolce, aspra e amara

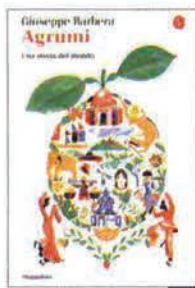
ESIODO, che li nomina per primo, chiama gli agrumi *melon*. Del resto in greco chiamavano così tutti i frutti di forma sferica. Da qui l'errata convinzione che i "pomi d'oro" rubati da Ercole agli dei nel giardino delle Esperidi fossero mele: ormai si accetta fossero arance. Originarie dell'India, hanno attraversato Afghanistan e mar Rosso, per essere portate infine da mercanti greci nel Mediterraneo, dove dal V secolo a.C. ebbero un gran successo ovunque. Il termine "agrumi" invece arriva più tardi, dal latino *acer*, aspro, per via del gusto.

A ricostruire storia e diffusione di arance, cedri, limoni, mandarini e clementine, chinotti e bergamotti, lime e finger lime - l'ultimo arrivato, che sotto la buccia

raccoglie granelli succosi che sanno di limone - è Giuseppe Barbera, già docente di Colture arboree all'Università di Palermo. In *Agrumi* (il Saggiatore), raccoglie miti, letteratura, arte, scienza, in una storia del mondo coltissima e inedita, in omaggio alla grande famiglia *Citrus*. Le cui varietà sono tantissime, ma tutte derivano, lo sappiamo soltanto dal 1976, quando si usarono i giusti marcatori genetici, da tre fondatori: cedro, mandarino e pomelo (il più grande di tutti, pesa anche diversi chili).

Un libro che, sottolinea

Barbera nell'epilogo, oltre al dolce e all'aspro non vuole negare il gusto amaro di questi frutti: suoli dopati dai fertilizzanti, plastica ovunque, biodiversità nemica, lavoro nero... (Cr. Mo.)



Agrumi (il Saggiatore, 310 pagine, 25 euro) di **Giuseppe Barbera**