

Pourquoi les citrons ne sont-ils pas tous égaux ?!!!?



par Mario Cutuli et Cesare Melfa (avec la participation de Carmelo et Alberto)

le colibri d'octobre de le galline felici

Le citron est un agrume qui a des caractéristiques spécifiques qui rendent nécessaire une récolte échelonnée dans le temps : la fructification constante durant l'année et la capacité qu'ont les fruits à persister longtemps sur l'arbre.

La fructification constante dérive des différentes floraisons du cycle de la plante: la floraison printanière donnera le citron hivernal, le **Primofiore**, qui se récolte dès octobre-novembre jusqu'en mars-avril; une floraison suivante entre juin et juillet portera le citron **Bianchetto** entre mai et juin de l'année suivante; la floraison d'été par contre donnera l'été suivant le **Verdello**.

Ce **CYCLE NATUREL** – de toute façon diffère d'une zone à l'autre et aussi selon les variétés – comporte en certaines périodes la présence simultanée sur les plantes de fruits jaunes plus murs, et d'autres fruits verts, aussi de tailles différentes.

A la différence des autres agrumes, les citrons peuvent murir même une fois détachés de l'arbre : leur jus est décidé et parfumé tant qu'ils sont verts alors qu'ils diminuent d'intensité petit à petit que le fruit murit.

Même **LA BEAUTÉ EXTÉRIEURE** change, surtout dans les phases où la période de persistance sur la plante atteint son maximum: le **Primofiore**, par exemple, se récolte dès octobre-novembre, encore vert avec un poids de 80/100grammes et une belle quantité de jus, et on le trouve ensemble avec les tous derniers **Verdelli** tardifs qui ont affronté la chaleur de l'été et la prolifération des pucerons et autres insectes.

Il murira pleinement en janvier-février et donc, entre avril et mai, avec une couleur jaune intense et de plus grande dimension, nous le récolterons tardivement avec les **Bianchetti**.

Pendant cette longue période passée sur la plante, le fruit est sujet à des blessures et à des petites cicatrices superficielles causées par les **ADVERSITÉS ENVIRONNEMENTALES** qui, même si elles peuvent altérer l'aspect extérieur du fruit, ne compromettent pas la qualité, ni en termes d'intensité de goût, parfum, consistance et qualité du jus.

Au cours de l'année, les plantes produisent aussi des floraisons sporadiques, car elles sont très sensibles à la température, aux apports hydriques et aux variations climatiques.

Ceci est la **loi naturelle** du citron:

Primmiciuri et **Agustari** (dits aussi **Malsani** ou **Bastaddi**) en automne-hiver.

Jancuzzi, **Pizziferru** et **Virdeddi Majulini** au printemps,

Virdeddi et **Mammurini** en été

VOILÀ POURQUOI LES CITRONS NE SONT PAS TOUS ÉGAUX !