

biodiversitat

La taronja i les seves varietats

TEXT: CRISTINA BABOT
IMATGES CEDIDES PER JUAN SOLER AZNAR

La taronja és la fruita de l'hivern per excel·lència. Quan les veiem al mercat, ens adonem que no totes són iguals però poques persones són capaces de distingir-ne varietats. En aquest article ens aproximem a la història d'aquest cultiu i a les característiques que diferencien les diferents menes de taronges

Les espècies cultivades del gènere *Citrus* procedeixen de l'encreuament de tres espècies antigues: *Citrus medica*, *Citrus màxima* i *Citrus reticulata* que mitjançant creuaments sexuals varen donar lloc a diferents espècies silvestres i cultivades.

Els primers tarongers dolços (*Citrus sinensis*) varen arribar d'Itàlia i Portugal els segles XV i XVI, però les primeres plantacions regulars no es varen fer fins a finals del segle XVIII en diverses poblacions de València i Castelló. L'espècie *Citrus aurantium* produeix taronges amargues que s'utilitzen per elaborar licors i confitures i fins a l'entrada del virus de la tristesa va ser el principal patró sobre el qual es van empeltar les varietats comercials.

A principis del segle XX les varietats cultivades formaven part del grup de taronges blanques i sanguines. El grup navel va arribar d'Estats Units l'any 1910 amb la varietat Washington navel i a mitjans de segle aquests mateixos arbres varen començar a desenvolupar la malaltia de la tristesa (CTV) i progressivament totes les varietats que es plantaven ja patien infeccions d'un o més virus, situació que s'agreujava amb la pràctica de l'empelt.

Per solucionar aquesta situació, per una banda es varen importar altres varietats d'Estats Units i, per altra banda, es van començar a sanejar varietats mitjançant la tècnica del microempelt.

Actualment el material sa es distribueix en diversos comercials autoritzats. La multiplicació de material genètic es fa via llavor en el cas dels patrons i via empelt en les varietats (per altra banda, com la majoria de fruiters). El cultiu sobre peu de taronger amarg en cítrics és pràcticament

inexistent a causa de la seva sensibilitat a malalties com la tristesa. Per aquest motiu les plantacions estan constituïdes per arbres que tenen un patró i un empelt de manera que es puguin combinar les millors qualitats segons el lloc on han de plantar-se. Per tant no només serà important la varietat que escollim sinó també el patró, ja que d'aquesta elecció dependrà l'èxit del cultiu.

La taronja és la fruita amb més producció mundial i el País Valencià en fa més de la meitat de tot l'Estat. En agricultura ecològica, segons les estadístiques del 2008, es treballen 4.170 hectàrees de cítrics a tot l'Estat espanyol, i Andalusia és el territori amb més superfície (2.605 ha), seguit del País Valencià amb 862 hectàrees. A Catalunya, la producció es concentra majoritàriament a Tarragona, amb 142 hectàrees; el total de les Illes Balears és de 74 hectàrees.

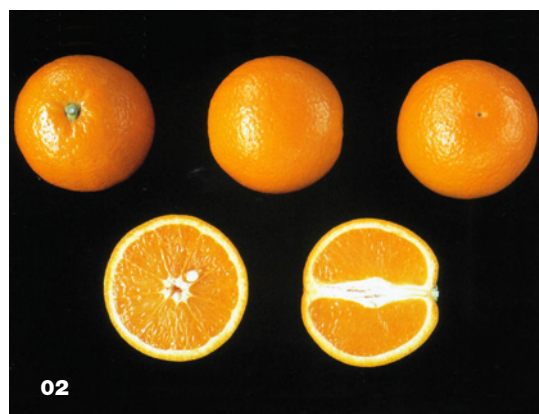
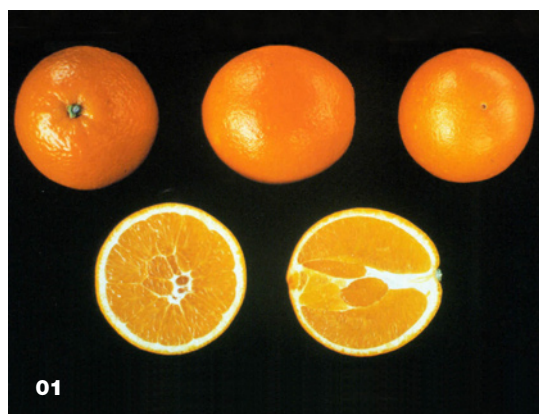
Podem trobar una gran varietat de taronges dolces que podríem classificar en tres grups:

GRUP NAVEL

Les varietats d'aquest grup es caracteritzen per tenir un segon fruit interior dintre del primer que recorda un melic, d'aquí bé el seu nom "navel", ("melic" en anglès). Són fruits sense llavors a dintre, fet que els dona un bon ús comercial per ser utilitzades com a taronges de taula. Aquest grup és originari de Califòrnia. Algunes de les seves varietats són:

Navelina:

És la més clàssica i abundant de les taronges primerenques. De melic petit i poc aparent, fruits esfèrics. Junt amb la Washington navel, són les més antigues del grup.



Per què és tan bona la taronja?

La taronja conté gran quantitat de vitamina C, beta-carotè i bioflavonoides que la fan molt recomanable contra els refredats i els dolors de gola. Té components que enforteixen els vasos sanguinis, alleugera les varius i millora el sistema circulatori. Prevé l'escorbut. La cel·lulosa que conté li dona propietats laxants i l'àcid cítric actua com a desinfectant del budell.

La mitja taronja

La popular expressió de la mitja taronja és originària de la Grècia clàssica. Ens en parla Plató en el seu llibre *El banquet*. Segons la llegenda, els homes no tenien l'aspecte d'ara sinó que eren rodons i tenien dues cares, quatre cames, quatre braços i es desplaçaven rodolant. Aquests sers varen fer enfadar el Déu Zeus, que els va castigar partint-los per la meitat. Des d'aleshores els homes vaguen buscant la seva altra meitat per consolar la seva solitud.

Washington navel:

Produeix fruit de mida gran, color taronja intens i arrodonit. La pell és gruixuda i es pela amb facilitat. De gust dolç, amb un punt d'acidesa. Es recull a mitja estació.

Navel-late:

Mida inferior a la varietat Washington navel. Es pela amb més dificultat, ja que la pell és més fina i de color menys intens. El melic es veu menys externament, tot i que internament pot arribar a ser la meitat del fruit. De recol·lecció tardana. És la taronja de millor qualitat organolèptica i marca el punt àlgid de la campanya.

Les navel es distingeixen pel melic que apareix en la seva pell

GRUP BLANQUES

Les taronges del grup blanques són més arrodonides i no tenen melic. Totes elles procedeixen de la taronja blanca comuna, que té molts pinyols i ja no es cultiva comercialment. Són molt valorades per fer suc, encara que també es poden consumir per taula perquè tenen menys acidesa. Dintre d'aquest grup trobem varietats que tenen poques o cap llavors i d'altres que en tenen en nombre variable. Un parell d'exemple:

Sucrenya:

No és gens àcida, per aquest motiu pot ser consumida per persones que no toleren l'acidesa.

Sal·lustiana:

Fruit xato dels extrems, sense llavors. Produeix gran quantitat de suc de gust dolç, cosa que li dona doble aptitud per ser utilitzada per suc i per taula.

La pell és rugosa i de color taronja intens. La recol·lecció es fa a partir de novembre

GRUP DE SANG

Els fruits tenen pigments vermells o rosats que donen color a la polpa i a la pell. No tenen melic i en general poques llavors. El seu nivell d'acidesa és major que les blanques. Són varietats molt productives però amb un peduncle molt dèbil; per aquest motiu no són molt aconsellables en zones de vents. Algunes d'elles són:

Sanguinelli:

La polpa i el color del fruit són de color vermellós. La pell també presenta zones vermelles. La taronja té forma ovalada i molt poques llavors. Se'n fa molt poca producció. Es recull a partir de gener. Destaca pel particular gust que recorda l'acidesa de la maduixa, cosa que la fa molt apreciada per fer suc.

Entrefina:

De pell rugosa i alguna taca vermella. Està pràcticament desapareguda. El suc és de color taronja. Va molt bé per fer melmelada. ■

	Oct	Nov	Des	Gen	Feb	Mar	Abr	Mai	Gust	Calibre	Ús
Varietats de taronja											
Navel-Foyos				■					Molt bo	Gran	Taula
Sal·lustiana				■	■				Molt bo	Mitjà	Suc
Navel				■	■				Molt bo	Mitjà	Taula
Clemenules				■	■	■			Excel·lent	Petit-mitjà	Taula
Sanguina				■	■	■			Àcid maduixa	Petit-mitjà	Suc
Lane-Late					■	■	■		Bo	Mig-gran	Taula
Midknigth							■	■		Mig-gran	Taula
Valencia							■	■	Àcid	Petit-mitjà	Suc
Navel-late						■	■		Excel·lent	Mitjà	Taula
Navelina			■	■					Sucosa	Gran-mitjà	Taula
Washington navel			■	■	■				Equilibrat	Gran	Taula-Suc

01. Fruits del grup navel.

02. Fruits del grup de blanques.

Calendari de recol·lecció aproximat a les terres de l'Ebre i Castelló. Font: Adaptació del llibre *Criterios para identificar variedades y patrones de cítricos en el campo*, de Juan Soler Aznar.