

# *gli agrumi*



*dieci modi di prepararli*



*Sonia Ezgulian*

Guido Tommasi Editore

Disegni di copertina di Sonia Ezgolian

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2003

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore),  
2010 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi per GTE, Milano

# Premessa

*Limone, arancia, mandarino, pompelmo, bergamotto, kumquat e cedro compongono un eclettico quadro di sette famiglie dai sapori e dai colori che oscillano dall'acido al dolce al dolciastro, dal verde scuro a tutte le sfumature del giallo sole e dell'arancio.*

*La famiglia del limone sbarca sulle coste mediterranee grazie agli Arabi che ne hanno acclimatato la pianta (il termine limone deriva dall'arabo laïmoun) e conta ancora alcuni esemplari centenari sulla Riviera – i famosi limoni di Mentone – i cui frutti, rari e ricercati, hanno una scorza molto profumata. Più esotico, il limone verde o lime, come viene chiamato nelle Antille, è indispensabile in cucina e nella preparazione dei cocktail. Più insolita è la combava, un buffo limone verde tutto increspato, le cui foglie, la scorza e il succo danno quel sapore inimitabile alla cucina thailandese.*

*La dinastia delle arance ha le sue radici in Asia. Dai libri di cucina medioevali sappiamo che i melangoli, le arance amare, erano allora fortemente apprezzate. Bisognerà attendere le spedizioni portoghesi nel sudest asiatico per assaporare quei bei frutti dolci chiamati per molto tempo “arance del Portogallo”. Cristoforo Colombo piantò il primo arancio del nuovo mondo ad Haiti il 22 novembre 1493.*

*Originario della Cina, il mandarino fu introdotto in Europa nel XIX secolo. Nel 1902, il matrimonio tra un'arancia e un mandarino diede origine a un'adorabile clementina, dal nome del suo padrino, padre Clément, che*

curava i frutteti di un orfanotrofio a vocazione agricola in Algeria.

L'ultima ondata di immigranti, il pomelo, chiamato più comunemente pompelmo, ha conosciuto in epoca recente un'ascesa folgorante sui banchi dei fruttivendoli.

Originario dell'Indonesia, ha subito un numero impressionante di innesti e mutazioni – in particolare ad opera degli agronomi californiani che ne fecero una vera e propria star negli anni Settanta – facendosi apprezzare in tutte le declinazioni: polpa bianca e scorza gialla o polpa rosa e scorza gialla o polpa rossa e scorza rosa e perfino polpa rosa e scorza verde. Un suo pronipote, il tangelo, si chiama “ugly” (in inglese “brutto” a causa del suo aspetto gonfio) ed è il frutto dell'amore forzato tra un pompelmo e un mandarino.

Meno conosciuto, il bergamotto è essenzialmente utilizzato in profumeria; i kumquat, piccoli agrumi arancioni grandi quanto una grossa oliva, fanno la felicità degli asiatici che li mangiano crudi, canditi o marinati. Quanto ai decani, i cedri, originari dell'Asia, hanno attraversato i secoli con immutabile maestà. Le loro tracce si ritrovano nei testi dell'antica Grecia risalenti al III secolo a.C. Detto anche “albero della conoscenza”, la pianta di cedro ispirava lo stesso rispetto agli Ebrei che si presentavano alla sinagoga con uno di questi frutti in mano.

È anche il primo agrume a essere stato introdotto in Corsica. Se ne gustano ancora oggi meravigliose confetture e un liquore: la cedratina.

Scorza, succo, polpa e persino le foglie: degli agrumi è buono tutto! Adesso tocca a voi pescare tra queste dieci tentazioni...

Sonia Ezgulian

già cuoca del ristorante Oxalis a Lione

# 10 modi



*Queste ricette sono per 4 gourmet*

*Mosaico di triglie agli agrumi*

*Filetti d'anatra al pompelmo*

*Tre condimenti:*

Burro all'arancia

Aceto alle scorze d'arancia

Olio piccante al limone verde

*Zuppa di polpette di manzo al limone*

*Curry di gamberi alla combava*

*Maiale caramellato ai limoni confit*

*Tre bibite:*

Limonata al limone verde

Arancia ultra-sanguinella

Infuso ghiacciato di pompelmo

*Marmellata di clementine*

*Dolce all'arancia*

*Riso al latte allo sciroppo d'arance*



## MOSAICO DI TRIGLIE AGLI AGRUMI

---

1

- 10 arance non trattate, 2 limoni gialli
- 1 combava (nei negozi di alimentari asiatici)
- 8 filetti di triglia
- un po' di pepe di Sarawak
- 1 baccello di vaniglia
- 1 mazzo di asparagi verdi

Preparate una vinaigrette di agrumi: spremete il succo delle arance (tenete da parte la scorza di tre arance per il mosaico) e di un limone giallo e fate ridurre in una casseruola piccola con il pepe di Sarawak e il baccello di vaniglia aperto a metà. Tagliate la scorza di 3 arance, 2 limoni gialli e 1 combava a cubetti piccoli. Sbollentate il tutto per alcuni minuti in acqua bollente partendo dall'acqua fredda per eliminare l'amaro. Rinfrescate in acqua ghiacciata e scolate. Con una mandolina tagliate gli asparagi verdi crudi, per il lungo e poi a julienne. Tenete da parte. Cuocete in padella a fuoco vivace le triglie condite con un po' di olio d'oliva.

Mescolate i cubetti di agrumi con un po' di vinaigrette e ricoprite i filetti di triglia, dal lato della pelle, con questo mosaico di agrumi. In ogni piatto, disponete a cupola gli asparagi tagliati a julienne e conditi con sale e pepe, disponeteci sopra due filetti di triglia un po' spostati e un filo di vinaigrette di agrumi intorno.

*Questo piatto è l'espressione di un'ammirazione incondizionata verso uno dei più grandi chef contemporanei, Ferran Adrià. Los salmonetes "Gaudì" e tutta la sua cucina sono una composizione gustativa, creativa, estetica e strabiliante.*



Guido Tommasi Editore