

I frutti dell'arancio amaro sono usati da diversi secoli e in vari modi. Non mancano di proprietà medicinali e il loro impiego alimentare è anche per questo in crescita. Noto è però soprattutto l'utilizzo che della buccia delle arance si può fare a scopi alimentari, non solo in via industriale ma anche nella cucina di casa. Anche se richiedono apposite procedure di deamarizzazione, si possono utilizzare, fresche o essiccate, a diversi scopi, a cominciare da conserve e canditi, utili anche per successive trasformazioni e preparazioni, ma anche per la liquoristica domestica. Molto noti sono i liquori aromatizzati con l'olio ricavato dalla buccia delle arance amare, dal *Cointreau* al *Grand Marnier* al *Curaçao*, mentre i fiori possono essere usati per profumare il tè.



Denominazione scientifica: *Citrus x aurantium* L. **Famiglia:** Apiaceae

Nomi comuni: l'arancio amaro si ritrova spesso anche con il nome di melangolo.

L'arancio amaro è considerato da molti un probabile incrocio di pomelo e mandarancio, tant'è che nella denominazione scientifica del momento è dato per ibrido. Originario dell'Asia, sembra che in Italia sia stato portato dai Crociati, ma indipendentemente dalla capacità di vegetazione come specie autonoma conta il fatto che venga usato da diversi secoli e in vari modi. È dato per spontaneo o semispontaneo solo in Sardegna ma si può incontrare in molte regioni, inselvaticito o comunque tenuto in ambienti antropici, usato peraltro anche come arredo urbano per via della sua maggiore resistenza a temperature basse e latitudini maggiori. Alto fino a una decina di metri, ha una bella chioma arrotondata di foglie verde lucido, ovali e appuntite all'apice, non troppo dissimili da quelle dell'arancio dolce, con presenza di spine sui rami. I fiori bianchi assomigliano alla zagara del parente coltivato mentre i frutti, che permangono per molto tempo sulla pianta, appaiono generalmente più rugosi e sono amarognoli e acidi al sapore.

Grappa al melangolo

Ingredienti: 1 l di grappa bianca, quattro-cinque frutti di melangolo (tagliati a quarti, o ancora più piccoli), un paio di chiodi di garofano e cannella in scorza s. q., 200 g di zucchero.

Preparazione: porre a macerare nella grappa, per un paio di mesi, in un contenitore di vetro a chiusura ermetica e al sole (o comunque al caldo), i frutti e gli altri ingredienti. Scuotere ogni tanto, poi filtrare e aggiungere lo zucchero (anche in misura diversa, secondo il gusto). Lasciare riposare ancora qualche mese prima di consumare.