

Biologische Satsuma mandarijnen uit Sicilië

Aan de oostkust van het eiland Sicilië, aan de voet van de vruchtbare vulkaangrond van de Etna, teelt Ecofruit al jaren voor Odin de bijzondere Satsuma mandarijn. Een mandarijn soort die van oorsprong komt uit Japan en is vernoemd naar de provincie Satsuma. Ik spreek met salesmanager Lucia Zumbio over de missie van Ecofruit en deze heerlijke felgekleurde mandarijn.

Siciliaanse boeren kiezen voor behoud milieu en biodiversiteit

Ecofruit is in 1991 opgericht door verschillende Siciliaanse boeren die het land al generaties lang bewerken en die allen hetzelfde ideaal hebben: zorg dragen voor het milieu en de aarde. "Onze boeren onderzoeken dag in dag uit hoe we de bodem 'levend' en schoon kunnen maken."

"Landbouw is nog steeds een van de grootste inkomstenbronnen van dit eiland. Wij geloven dat onze Siciliaanse grond voor nu en toekomstige generaties alleen kan worden geholpen door onze vormen van landbouw te verbeteren. Dit moeten we doen door te kiezen voor duurzame vormen die het milieu ondersteunen en de biodiversiteit beschermen." Dat ze al hun gewassen, op een gebied van 1850 hectare in totaal, op biologische wijze telen is dus geen verrassing. "We zijn er van overtuigd dat biologisch telen, zonder chemische meststoffen en pesticiden de oplossing is. Naast bescherming voor het milieu geloven wij ook zeker dat deze vorm van telen bijdraagt aan de gezondheid van onze consumenten."

Bijzondere kleur door temperatuurverschillen

"Wat typerend is aan deze mandarijn is de fel groen-gele kleur. Dit ontstaat door de enorme temperatuurverschillen tussen dag en nacht zodra de zomer aan haar einde komt. De oogst van de Satsuma loopt van midden september tot midden oktober, maar een hele korte periode. Hierna volgen de meer oranje citrusvruchten. Dit komt doordat het verschil in de herfstmaanden meer stabiel is tussen dag en nacht. De kleur van citrusvruchten zegt dus niet altijd iets over de rijpheid van het gewas. Zo kunnen rijpe, zoetzure Satsuma mandarijnen nog grotendeels groen zijn, terwijl een geeloranje nog steeds vrij zuur kan smaken.

Stiekem vinden wij bij Odin de Satsuma mandarijn nóg lekkerder dan de gewone... Waarom?

- Ze hebben weinig tot geen pitten in tegenstelling tot andere mandarijnen
- Ze zijn heel makkelijk te schillen en verspreiden een heerlijke geur... Opgepast, iedereen om je heen wilt ook direct een mandarijn.
- Ze zijn minder zoet dan een gewone mandarijn. Ze hebben een licht zure smaak, zijn sappig en heerlijk zoet. Erg verfrissend!