



Spesso confuso con la conifera, questa pianta conosciuta dai tempi più antichi è tipicamente mediterranea. Offre fiori, foglie e grandi frutti: tutti profumatissimi

di Iris Fontanari

Si chiama cedro, ma è un agrume

Il cedro (*Citrus medica*) fu uno dei primi agrumi conosciuti in Europa ed anche uno dei più antichi entrati nella coltivazione. Prima di giungere da noi, questa pianta era stata coltivata in Grecia e soprattutto in India e nelle zone dell'Himalaya, delle quali si ritiene sia originaria. In Italia era conosciuta fin dal tempo degli antichi Romani; sono stati trovati, infatti, negli scavi archeologici di Pompei, dei dipinti che raffigurano il cedro e i suoi frutti.

Il nome specifico "medica" non ha nulla a che fare con la medicina, ma gli fu dato perché la pianta giunse in Italia dalla Media, una regione dell'attuale Iran.

È un albero, talvolta un arbusto, alto 3-4 metri, con chioma irregolare e rami cilindrici che da giovani hanno un colore porporino. Le foglie sono grandi, semplici, oblunghe, lisce, con molte ghiandole e sono perciò assai profumate; alla base presentano delle spine piuttosto lunghe. I fiori sono simili a quelli del limone: hanno 4-8 petali bianchi, internamente sfumati di viola, 3-5 sepali lobati, numerosi stami e un ovario largo e cilindrico da cui deriva un frutto molto grosso.

Quest'ultimo, simile al limone anche se di dimensioni maggiori, ha buccia liscia o ricoperta di verruche, sempre molto spessa, fragrante e gialla a maturità. La polpa, ricca di semi, è molto ridotta (qualche volta assente), piuttosto asciutta ed ha un sapore più dolce di quella del limone. La pianta ha un accrescimento lento ed è piuttosto longeva. Come il limone, è una specie molto soggetta alla rifioritura e perciò anche alla fruttificazione, benché la produzione maggiore si abbia nei mesi di ottobre e di novembre. Sia la buccia del cedro che i fiori e le foglie contengono oli

essenziali che vengono estratti per distillazione e usati in profumiera, in medicina, nell'industria dei liquori ecc.; gli stessi oli, uniti a quelli del bergamotto e del limone, servono anche per fare essenze miste di agrumi. Il cedro, come gli altri agrumi, è ricco di vitamina C e di minerali.

Il cedro ha una sua precisa zona vocazionale in Calabria, lungo il litorale tirrenico che va da Praia a Mare a Cetraro. Sporadicamente lo possiamo trovare anche in Sicilia e in Campania, sulle pendici del Vesuvio. Nel Trentino è noto il "Cedro di Salò" che vegeta sulle rive del lago di Garda.

La più importante varietà di cedro prende il nome dal comune di Diamante (Cosenza): si chiama, infatti, "Liscia" o "Diamante"; ha frutto grosso, con la scorza liscia e molto spessa; la "Riccia calabrese", chiamata così per la rugosità della sua scorza, dà frutti meno pregiati, ma è più rustica; in Corsica viene coltivata la varietà "Cedro della Corsica", ricercata per i canditi che se ne ricavano e per la buccia tenera e profumata dei suoi frutti; dalla buccia si ricava pure un liquore conosciuto con il nome di "cedratina".

La scorza del cedro, oltre che per l'estrazione di essenze e la preparazione di bevande ("cedrate"), viene utilizzata soprattutto per la preparazione di canditi. A questo scopo, si lavora una scorza sempre molto spessa e tenera, che rappresenta il 60-70% del peso del frutto il quale, alla raccolta, pesa mediamente un chilogrammo.

I frutti, appena colti, vengono tagliati a metà, privati della polpa e conservati in acqua salata, entro apposite botti, fino al momento della lavorazione industriale. Dalla polpa residua viene poi estratto l'acido citrico.



Come coltivarlo

Il cedro si coltiva normalmente solo in Calabria, in Sicilia e in zone molto ben esposte e poco ventilate del Meridione; più a nord le piante devono essere protette, coperte con frasche, canne o paglia perché è l'agrume che più degli altri soffre il freddo e il vento.

Per coltivare il cedro: a) se si piantano 1-2 alberelli isolati, si deve fare in modo che abbiano a disposizione 15-16 metri quadrati; b) le piante, già innestate di 1-2 anni, si porranno in una buca profonda almeno 60 cm e larga altrettanto, spargendo sul fondo un secchio di letame e, sopra - evitando il contatto con le radici - del concime ternario (azoto, fosforo e potassio); d) nei primi 2 anni le piante non vanno potate ma solo ripulite dei rami secchi o malati; e) già dalla prima settimana, il cedro va irrigato e, se non piove, le irrigazioni dovranno essere costanti.

Il cedro può essere attaccato dalla cocciniglia, un insetto che compare su foglie e frutti; per eliminarlo si dovrà usare olio bianco nella dose di 1,5 kg per 100 litri d'acqua; un'altra malattia è il "mal secco", che si combatte mettendo a dimora la pianta a riparo dai venti e dagli abbassamenti di temperatura; bisognerà, inoltre, tagliare e bruciare i rami secchi e non eccedere nelle concimazioni a base d'azoto.

Il cedro si può coltivare anche in vaso, a scopo ornamentale: un tempo era molto utilizzato nell'abbellimento dei giardini all'italiana.

