

Alberi e frutta. Arancio

Marco Belpoliti

27 Agosto 2026

La parola che lo indica nella nostra lingua proviene dal persiano: *narang*. Tuttavia, l'origine geografica di questo albero, l'agrumo più diffuso al mondo, *Citrus aurantium* della famiglia delle Rutacee, è stata a lungo un piccolo mistero. Lo si ritiene originario della Cina, da dove fu importato in Spagna e in Portogallo, tanto che in varie lingue (latine, arabe, germaniche) i suoi frutti, le arance dolci, sono chiamate "portogalli". Come gli altri agrumi (che ci danno limoni, cedri, mandarini, clementine, lime, pompelmi, chinotti, bergamotti), l'arancio è senza dubbio una pianta migrante. I suoi antenati datano tra i 6 e gli 8 milioni di anni fa, ma è solo con l'addomesticamento che comincia la sua storia presso noi umani. Secondo Giuseppe Barbera, nello *Yu Gong*, testo arcaico cinese detto anche il "Tributo di Yu", dove si narra della dinastia Xia (c. 2195 a.C. – 1675 a. C.), vi è un preciso riferimento a un'imposta di merci e materiali preziosi, cui è accluso, quale dono, un carico di agrumi. Joseph Needham, sinologo e viaggiatore inglese, accademico e comunista, nel suo studio *Scienza e civiltà in Cina* (Einaudi), sostiene che la fondamentale tecnica dell'innesto sarebbe merito del Celeste Impero e non della Persia, come s'è sempre ritenuto.

Non si sa, ribadisce Barbera, come gli agrumi, e dunque anche l'albero dell'arancio, siano arrivati nel Mediterraneo, per quanto si ipotizzi che il loro viaggio sia partito dalle regioni occidentali dell'India nei mesi di dicembre e gennaio, quando i frutti maturano, su battelli spinti dalle correnti favorevoli dei monsoni, oppure per mezzo di carovane via terra verso l'Arabia attraverso il Mar Rosso, o l'Afghanistan entrando in Persia, lì dove finiranno per scoprirli mercanti greci in cerca di buoni affari. Teofrasto, allievo di Aristotele, nel trattato di botanica *De causis plantarum* propone la prima descrizione in Occidente d'un agrume. Ragione per cui intorno al 322 a.C. si è quasi certi che gli agrumi fossero arrivati in Grecia. Diventate ben presto famose, le arance vengono assimilate a un mito: il Giardino delle Esperidi. Insieme al cristiano Eden, le due storie diffondono l'immagine del *locus amoenus*, così che la coppia giardino e frutteto diventa una sola cosa, condizionando sia la coltivazione in senso stretto sia

l'immaginario. Comincia qui l'epoca del giardino cintato, del verziere, del parco, di cui le piante da frutto divengono il centro. A giungere in Occidente fu però dapprima l'arancio amaro (*Citrus aurantium*), che nasce dall'ibridazione del pomelo con un mandarino. I botanici l'hanno ritrovato allo stato selvaggio nel nordest dell'India e nelle foreste del sudovest della Cina. Le arance dolci (*Citrus sinensis*) sono invece arrivate da noi alla fine del XV secolo. Si dice che sia stato Vasco de Gama, che raggiunse l'India passando per il Capo di Buona Speranza, a portarlo: da qui il primato portoghese nel suo commercio. Ma c'è anche chi avanza l'ipotesi che a diffondere le piante siano stati i mercanti genovesi che le propagarono nel Ponente, in particolare a Sanremo, soppiantando la specie amara.



Come nel caso dei meli, a raccoglierne i preziosi semi originari fu Nikolai Vavilov, il geniale botanico russo fondatore dell'“Istituto pansovietico di coltivazione delle piante”, fucilato in epoca staliniana. Vavilov individuò nella regione indo-birmana i piccoli alberi e i cespugli da cui provengono i progenitori degli aranci e degli altri agrumi, proprio là dove scorrono grandi fiumi, tra cui lo Yangtze, il “fiume azzurro”. Oggi esistono centinaia di varietà, a polpa bionda e polpa rossa, alcune delle quali sono state brevettate, così che, come sa chiunque le acquisti dal fruttivendolo, si dividono per ragioni d'uso tra arance da spremere e arance da sbucciare a tavola. L'importanza che ha avuto la creazione degli agrumeti in Sicilia, terra dove l'arancio fu prestissimo introdotto, è raccontata in un libro, *// giardino degli aranci*, da Salvatore Lupo, che indica nella loro presenza e coltivazione non solo un elemento economico, ma anche “un sistema di relazioni umane, un modo d'essere di persone e ceti, un criterio di comunicazione con realtà esterne, in una parola un *mondo*”: l'ennesimo esempio per cui non solo l'uomo ha manipolato e modificato le piante, ma come anche queste abbiano modellato una specifica società umana.

Nel suo libro Barbera si sofferma sul tipo *navel*, parola inglese che si riferisce all'ombelico, che ha avuto un grande successo, e sul *Sanguinello*, senza semi, ovvero il Tarocco, il cui nome deriverebbe dalla forma a trottola, certamente la più aristocratica delle arance rosse. Gli agrumi hanno mosso l'ammirazione di personaggi illustri, tra cui Galileo che nel *Dialogo sopra i due massimi sistemi del mondo* (1632) cita il piacere principesco e costoso di seminare in vaso un “arancino della Cina per vederlo nascere, crescere e produrre sì belle frondi, fiori così odorosi e sì gentil frutti”. Per non parlare dei poeti arabi, in cui il frutto rubato da Ercole nel Giardino delle Esperidi per darlo al mondo, diventa un oggetto sensuale, sino ai versi di Jacques Prévert che più di un produttore o commerciante ricorda: “Un'arancia sul tavolo / il tuo vestito sul tappeto / e, nel mio letto, tu / dolce dono del presente”. Ma forse l'osservazione più acuta sul frutto di questo albero l'ha scritta il designer e artista Bruno Munari (*Good Design*, Corraini). Ci fa capire come il packaging sia, lo ricordava anche il chimico Primo Levi, una delle attività in cui si è specializzata la Natura.



Per Munari l'arancia è un oggetto quasi perfetto con “una serie di contenitori modulati a forme di spicchio”, raccolto in un imballaggio “abbastanza duro alla superficie esterna e rivestito da una imbottitura morbida interna di protezione”; per sbucciarla non è necessario “uno stampato allegato con le istruzioni per l'uso”, così come “l'imballaggio non va ritornato al produttore”. Il massimo risiede poi negli spicchi: “ogni spicchio ha esattamente la forma della disposizione dei denti della bocca umana”, e nel colore: se fosse in blu, scrive Munari, “sarebbe sbagliato”. Infine, nonostante siano a volte incartate in sottili fogli o ci si metta un piccolo adesivo sulla buccia, le arance non presentano nessun logo o simbolo per indicare l'appartenenza a uno stile. In un mondo dove tutto è disegnato, e dotato di un logo, ci ricorda il saggio Munari, l'arancia resta anonima, e appartiene a tutti.

Cosa leggere per saperne di più

G. Barbera, *Agrumi. Una storia del mondo*, il Saggiatore; F. Calabrese, *La favolosa storia degli agrumi*, L'Epos; S. Lupo, *Il giardino degli aranci*, Marsilio; F. Braudel, *Il Mediterraneo*, Bompiani.

Questo articolo è apparso in forma diversa nel 2025 su “La Repubblica” che ringraziamo per la ripubblicazione.

Leggi anche:

Marco Belpoliti | [Alberi e frutta. Castagno](#)

Marco Belpoliti | [Alberi e frutta. Melo](#)

Marco Belpoliti | [Alberi e frutta. Olivo](#)

Marco Belpoliti | [Alberi e frutta. Fico](#)

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

