



MANDARINA

DESCRIPCIÓN

Los mandarinos son pequeños árboles de 2-4 m de altura con ramas delgadas. De entre todos los cítricos, son los que presentan una mayor resistencia al frío.

ORIGEN

Su origen se sitúa en el Sureste de Asia, China y Cochinchina. Su cultivo en el área mediterránea es relativamente reciente (principios de Siglo XIX), produciéndose hoy con extraordinaria frecuencia.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **111.467 ha**, destacando las comunidades de Valencia (**80.466 ha**) y Andalucía (**17.223 ha**) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **90,6 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**34,5 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**56,1 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **963 t: 331 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **632 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Santa Cruz de la Palma (**5 ha**), Arona (**3 ha**) y La Laguna (**3 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **9.600 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

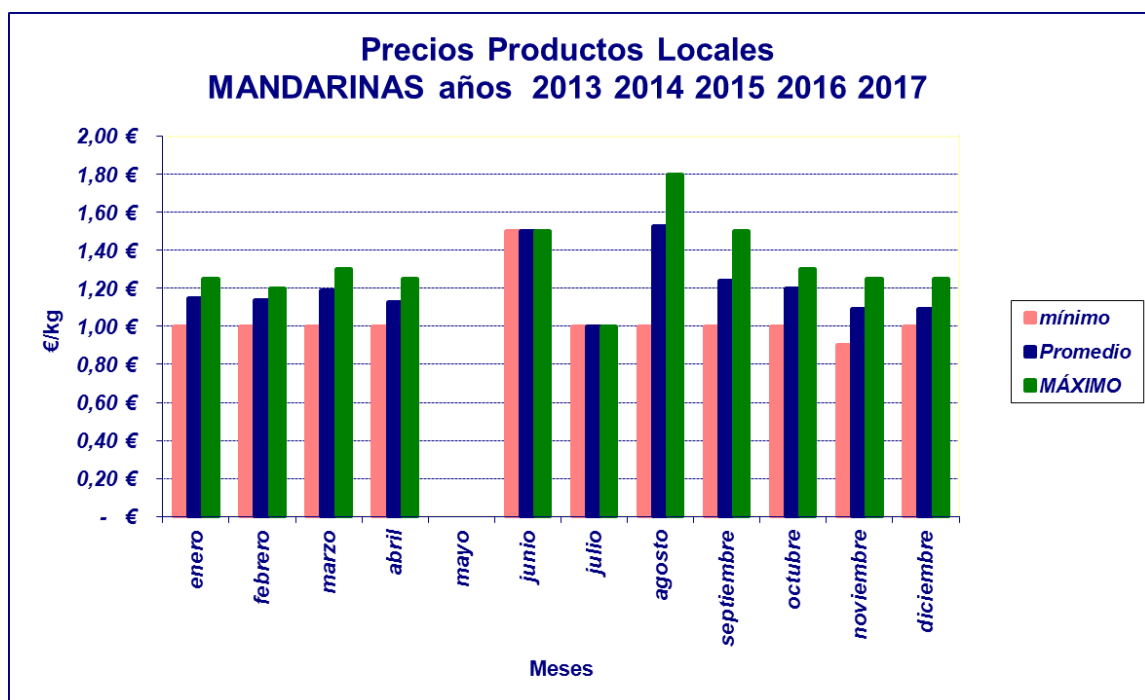
A nivel general, la inmensa mayoría de las mandarinas existentes en el mercado se dividen en los siguientes grupos:

- **Satsumas:** frutos achatados con la piel muy delgada, sin semillas y con alta concentración de zumo. Su punto óptimo de consumo se consigue con la piel aún con tonalidades verdes. Entre ellas, destacamos variedades precoces como:
 - a) **Okitsu:** fruto grande y achatado, de buena calidad gustativa y muy precoz (en algunas zonas comienza su recolección en septiembre). Tolera mejor que otras satsumas el transporte y almacenamiento.
 - b) **Clausellina:** fruto de poca calidad, pero precoz (su recolección puede comenzar a mediados de septiembre).
- **Clementinas:** frutos redondeados de color naranja muy intenso y menor tamaño, con presencia de semillas y excelente calidad, que las hace ser muy apreciadas. Destacamos como precoces:
 - a) **Marisol:** fruto de buen tamaño, redondo y corteza naranja intenso. Carece de semillas, es precoz y contiene una gran cantidad de zumo; aunque éste no es muy apreciado por su sabor. Es la más abundante en Tenerife.

- b) **Clementina de Nules:** la más común en el mercado. Similar en tamaño y color a Marisol, de piel gruesa rugosa y fácil de pelar. Esta variedad es más tardía, pero presenta un mejor sabor.
- c) **Clementina fina:** fruto de pequeño tamaño, corteza fina, de media estación y excelente sabor.
- **Híbridos:** frutos de corteza más o menos lisa, brillante y color rojizo. Son de media estación o tardías. Con pocas o sin semillas
 - a) **Ortanique:** fruto de tamaño medio a grande, ligeramente achatado, corteza rugosa, que se adhiere a la pulpa, de alto contenido en zumo y de buen sabor, es la más tardía.
 - b) **Fortuna:** fruto de tamaño pequeño color naranja intenso y piel fina adherida a la pulpa, con alto contenido en zumo.
 - c) **Clemenvilla o Nova:** fruto de tamaño mediano a grande, piel muy rojiza que se pela con facilidad, es jugosa y de sabor un tanto agridulce. La más temprana en este grupo (a partir de diciembre).

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE, la entrada de mandarina local supone unas **15 toneladas**, frente a las **2.000 toneladas** que provienen del exterior; es decir, las entradas locales suponen solamente el **0,7%** del total de producto comercializado. En cuanto a precios, éstos oscilan entre **0,90 y 1,80€/kg** para la mandarina local, alcanzándose los mínimos en mayo (no hay oferta), y los máximos en los meses post-estivales. Es por esto que se fomenta el empleo de variedades de cultivo que fructifiquen fuera de temporada habitual.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

La mandarina, al igual que el resto de los cítricos, es rica en antioxidantes (sobre todo vitamina C). Muestra una acción beneficiosa sobre la prevención de cánceres como el de páncreas, recto, vejiga, pulmón y mama. Su pulpa contiene pectina, por lo que es ideal para

disminuir los niveles de colesterol. Además ejerce una acción favorable sobre el control de resfriados y la tensión arterial, ayudando a regularizar el tránsito intestinal debido a su alto contenido en fibra.

Calorías	45 Kcal	Agua	86,7 g
Proteínas	0,6 g	Potasio	210 mg
Fibras	2 g	Hierro	0,4 µg
Hidratos de Carbono	10,2 g	Vitam. C	32 mg

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(*) Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2016

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016