

Cumquat

5#

(*Citrus japonica* Thunb. = *Fortunella japonica* (Thunb.) Swingle; rutàcies)

Descripció

El cumquat, molt freqüentment confós amb la varietat de taronger anomenada taronger nan (*Citrus myrtifolia*), és una espècie d'arbre fruiter de la família de les rutàcies estretament emparentada amb els altres cítrics, amb els quals també pot hibridar-se. Es tracta d'un arbre de creixement lent que pot arribar als 5 metres d'alçada amb fulles lanceolades, alternes i coriàcies. De flors blanques i oloroses, el seu fruit, un cítric molt àcid, és ovoide, de color taronja per fora, i conté quatre grills.

El seu nom deriva del cantonès i significa taronja daurada. Va ésser introduït a Europa al segle XIX. Avui es cultiva, com a arbre fruiter, al sud d'Europa, Estats Units, Argentina, Mèxic i Brasil, a més de la seva zona d'origen, Xina. Addicionalment, l'oli essencial de diferents parts d'aquesta planta ha estat utilitzat en perfumeria i cosmètica, amb una demostrada activitat antibacteriana i antifúngica molt potent.

Parts consumides: el fruit



Entre bogons



El cumquat, en especial la varietat *Meiwa*, es consumeix com a fruita fresca; d'altres tipus tenen la polpa massa àcida i només se'n menja la pell. Més freqüent és la preparació dels seus fruits en almívar: es deixen assecar lleugerament, es maceren amb bicarbonat de sodi o cal i es couen a molt baixa temperatura en un xarop dens. Preparats d'aquesta manera, els cumquats són unes postres típiques de la cuina de Hong Kong. Es preparen també adobats, ja sigui en un medi àcid (conservats en una barreja de vinagre i salmorra durant unes vuit setmanes) o en un medi dolç [en una base líquida de vinagre, almívar, clau d'olor (*Syzygium aromaticum*) i canyella (*Cinnamomum verum*)]. També s'empren per a l'elaboració de melmelada i una salsa similar al chutney, feta amb cumquat, taronja (*Citrus sinensis*), mel, sal, mantega i espècies. Alguns productes moderns derivats d'aquesta rutàcia inclouen el licor de cumquat.

Aliments similars:

Illimona, llima i d'altres cítrics de sabor àcid.

Rica en:

el cumquat és ric en fibra alimentària, vitamines A, C i B2, calci, magnesi, potassi i manganès.

Origen geogràfic

SUD-EST ASIÀTIC



Sabies que...

a la província xinesa de Guangdong (Canton), els cumquats es conserven en sal, obtenint una fruita reduïda i arrugada que, un cop rehidratada, s'usa en medicina tradicional per al mal de gola, contra la tos i com a estimulant?

Organitza:

**FONDO
COMERC**

Amb la col·laboració de:



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA



UNIVERSITAT
BARCELONA



BBVA CX

