

Mandarini Siciliani: i migliori del mondo

Autore: Redazione

Data: 20 Dicembre 2019



I **mandarini siciliani** non temono confronti. Quando parliamo di [agrumi](#) in generale, la nostra bellissima **Sicilia** ha davvero molto da offrire.

Le varietà di mandarini più diffuse sono Cleopatra e Avana, oltre al celebre e ricercato [Tardivo di Ciaculli](#), tipicamente nostrano. Il nome deriva dall'omonima frazione palermitana dove è stato scoperto. Si distingue per l'eccezionale peculiarità del **gusto** e per il periodo di maturazione, posticipata rispetto a quello degli altri mandarini.

Il [gusto dei mandarini siciliani](#) è più accentuato, netto e determinato. Hanno una unicità e un aroma **inconfondibili**. Sono spesso più piccolini, ma molto succosi. Più versatili degli altri, si prestano per diventare **caramelle**, [canditi](#), spremute, prodotti per pasticceria, ma anche ingredienti di preparazioni salate.

A rendere speciale il mandarino siciliano è anche il fatto che non necessita di zuccheri raffinati, perché ha una dolcezza naturale. Piace a tutti, dai grandi ai piccini, che così si avvicinano alla

frutta.

I prodotti esteri costano meno e durano di più, ma solo perché viene bloccata la maturazione si usano i pesticidi. La qualità, dunque, è decisamente inferiore rispetto a quella del mandarino siciliano. Non dimentichiamoci del patrimonio della nostra terra!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/mandarini-siciliani/>

Generato il 16/06/2026