

Di che colore sono le arance?

Dipende.

In molti paesi le arance sono verdi – anche quando sono mature – e vengono vendute così. Lo stesso vale per limoni, manghi, mandarini e pompelmi.

Le arance non esistono in natura. Si ottengono dall'incrocio tra il mandarino e il pomelo o «pompelmo cinese» (che è verde pallido o giallo) e furono coltivate per la prima volta nel Sudest asiatico, dove all'epoca erano verdi e lo sono tuttora. Le arance vietnamite e i mandarini thailandesi sono verde brillante all'esterno e arancioni soltanto all'interno.

Le arance sono frutti subtropicali, non tropicali. Il colore del frutto dipende da dove cresce. Nei climi più temperati la buccia diventa arancione quando rinfresca, ma nei paesi dove fa sempre caldo la clorofilla non si distrugge e i frutti rimangono verdi. Le arance dell'Honduras, per esempio, sono mangiate verdi in loco ma rese arancioni artificialmente per l'esportazione.

A questo scopo vengono irrorate di gas etilenico, un sottoprodotto dell'industria petrolifera usato principalmente nella produzione della plastica. L'etilene è il composto organico più diffuso nel mondo: se ne producono cento milioni di tonnellate all'anno. Elimina il naturale strato verde all'esterno dell'arancia facendo affiorare il colore che ci è più familiare.

Il Brasile è di gran lunga il maggior produttore di arance del mondo (diciotto milioni di tonnellate all'anno), seguito dagli Stati Uniti, che ne coltivano meno della metà. Le arance americane provengono dalla California, dal Texas e dalla Florida. Un tempo le si tingeva con coloranti sintetici, finché la Food and Drug Administration non vietò quella pratica nel 1955.

Non si può giudicare il grado di maturazione di un'arancia dal colore, quale che sia la sua provenienza. Se nessuno la coglie, un'arancia può rimanere sull'albero fino alla stagione

successiva e in quel periodo le fluttuazioni nella temperatura possono farla passare dal verde all'arancione e poi di nuovo al verde senza influire sulla qualità o sul gusto.

I frutti che vedete esposti al supermercato *appaiono* completamente arancioni, ma forse state cominciando a chiedervi preoccupati se non siano stati trattati con il gas. Non dovete.

L'etilene è inodoro, insapore e innocuo, e molti frutti e verdure lo esalano naturalmente una volta colti. Tra i produttori di etilene figurano le mele, i meloni, i pomodori, gli avocado e le banane. Il gas non è nocivo per voi, ma può danneggiare altri tipi di frutta o verdura; ecco perché fareste meglio a tenere mele e banane separate da limoni e carote, per esempio (e, ovviamente, dalle arance).

L'etilene ha vari usi, oltre alla produzione della plastica (e di detergenti e antigelo) e all'alterazione del colore delle arance. Se volete accelerare la maturazione di un mango acerbo tenetelo in un sacchetto con una banana.

Come si chiama il punto piú meridionale dell'Africa?

Non è il capo di Buona Speranza.

Gli abitanti della vicina Città del Capo lo devono spiegare spesso ai turisti. Il punto piú a sud del continente è il molto meno famoso capo Agulhas, centocinquanta chilometri a sud-est del capo di Buona Speranza.

La ragione addotta di solito per la fama (e il nome) del capo di Buona Speranza è che era il punto psicologicamente importante superato il quale i marinai diretti nel lontano Oriente, dopo tanto navigare verso sud lungo la costa occidentale dell'Africa, finalmente viravano verso est.

D'altro canto, potrebbe essersi trattato di una trovata pubblicitaria *ante litteram*.

Bartolomeo Diaz (1451-1500), il navigatore portoghese che scoprì il capo di Buona Speranza e divenne il primo europeo a compiere il terrificante viaggio intorno all'estremità inferiore

del continente africano, l'aveva denominato cabo das Tormentas (capo delle Tempeste). Il suo datore di lavoro, il re Giovanni II del Portogallo (1455-1495), ansioso di incoraggiare altri a seguire la nuova rotta commerciale, lo corresse, ribattezzandolo diplomaticamente cabo da Boa Esperança (capo di Buona Speranza).

Il re morì senza figli a soli quarant'anni. Cinque anni dopo morì anche Bartolomeo Diaz naufragando – insieme a quattro navi coi relativi equipaggi – in una terribile tempesta proprio al largo del capo che aveva denominato con tanta preveggenza.

Anche capo Agulhas è insidioso. Il suo nome portoghese significa infatti «capo degli aghi» per le rocce e le scogliere acuminate che ne infestano le acque tumultuose. La città che vi sorge ospita un museo dei naufragi, che commemora «un cimitero di navi».

Grazie all'isolamento e alle inaccessibili spiagge scogliose, l'area è ricca di flora e fauna allo stato naturale. Sulla terra ferma si trovano la microrana (*Microbatrachella capensis*), in grave pericolo di estinzione, e l'allodola battiali di Agulhas (*Mirafra oapiata majoriae*) così chiamata perché durante il corteggiamento batte rumorosamente le ali.

Al largo, tra maggio e agosto il mare ribolle di miliardi di sardine sudafricane (*Sardinops sagax*) che migrano. Questi banchi di pesci sono i più vasti del pianeta, equivalenti alle grandi migrazioni di animali selvatici sulla terraferma, e possono estendersi per sei chilometri di lunghezza e due di larghezza. Centinaia di migliaia di squali, delfini, foche e uccelli marini seguono la scia delle sardine, servendosi a volontà senza produrre gravi danni, dato il grande numero.

Capo Agulhas si trova a 34° 49' 58" sud e 20° 00' 12" est ed è il punto di separazione ufficiale tra oceano Atlantico e oceano Indiano. Seguendo la dolce curvatura della costa, non particolarmente imponente, forse non ci si accorgerebbe nemmeno di averlo doppiato se non fosse per il cumulo di pietre che segna la posizione esatta della punta.