



## KUMQUAT (*Fortunella margarita*. Familia: Rutáceas)

### ► CARACTERÍSTICAS

- Fruto del kumquat (*Fortunella margarita*). Es un árbol muy familiar en el Lejano Oriente, contemplándose en innumerables parques y jardines por la belleza de sus hojas, flores, su agradable olor, además del colorido de sus frutos.
- Su nombre científico se origina en memoria a un horticultor escocés que lo recolectó en China (Robert Fortune) y del latín *margaritus-a-um*, que significa “perla”, por sus pequeños y brillantes frutos.
- Familia: Rutáceas.
- Dentro de esta familia, de unas 1.600 especies, se encuentran los cítricos, con unas 20 especies de frutos comestibles.
- Conocido también como “naranja enana” o “naranja de la China”.

- Fruto de forma ovoide o redonda, dependiendo de la variedad, parecido a una aceituna, de piel lisa, brillante, amarillenta o ligeramente anaranjada. De 2 a 3 cm de diámetro y entre 20 y 30 mm de largo. Con pulpa jugosa y amarilla, formada por vesículas (entre 4 y 6 “gajos”), de sabor acidulado con un ligero toque amargo y muy perfumado que nos recuerda a ciertas variedades de mandarinas. Su peso oscila entre los 5 y 20 g.
- Es el más pequeño de todos los cítricos y el único cuya piel o cáscara es comestible.
- Considerado como “cítrico menor”, no por su tamaño sino por su baja importancia como fruto de mesa, debido a que sus cualidades gustativas son más pobres que otros cítricos como naranjas y mandarinas.
- Origen\*: este de Asia, China y Japón.

### ► PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

España (región valenciana\*\*, costa malagueña y Huelva), Marruecos, Brasil e Israel. Otros: China, Japón, Australia y EEUU (Florida).

### ► VARIEDADES

Más comercializadas:

- **Fortunella japónica** o **Narumi** (*Limonella Madurensis*), con forma redonda.
- **Fortunella margarita** o **Nagami** (*Citrus margarita*), ovalado y del tamaño de un dátil. Cáscara comestible, fina y dulce, de pulpa con un ligero punto agri dulce. Variedad más conocida en Europa. Existen numerosos híbridos, entre ellos destacan:

### Estacionalidad de las ventas (Red de Mercas)

Porcentaje sobre total del año

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Más del 80% de la comercialización***	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

**Observaciones y curiosidades:** aunque se comercializa y consume todo el año, los de procedencia española tienen mayor presencia en invierno. Es un producto cuya venta se lleva a cabo principalmente en tiendas especializadas, poco corriente en los mercados populares. Algunas variedades están enfocadas a emplearse como elementos ornamentales, tales como **Hong Kong** o **India dorada** (*Fortunella Hindisi*), con frutos del tamaño de un guisante, o **Calamondina**, híbrido de mandarina y kumquat, para tiestos, como elemento casero de jardinería.

\* Conocido en Japón como “Kinkan” y en China, “Chiukan”.

\*\* Los cultivos de la región valenciana se han realizado como mero acompañamiento exótico, intercalado entre los naranjos de algunos huertos, más que como cultivo comercial.

\*\*\* La mayor estacionalidad de las ventas coincide con la punta de producción nacional, de enero a abril.



que contiene su piel), en macedonias, ensaladas, como ingrediente de rellenos, pasteles y tartas. Muy adecuado para elaborar junto con otros cítricos salsas para cocinar aves, cordero y sobre todo pato. También confitado, mermeladas, jarabes e incluso bebidas alcohólicas. Conservación en casa a temperatura ambiente durante 5-6 días. En frigorífico, unas tres semanas.

- **Limequat**, derivado del cruce entre "*Citrus*" y "*Fortunella*", más verde y del tamaño de una ciruela. Pulpa agria y muy refrescante con un ligero aroma a lima. Combina bien con platos de carne y pescado y se puede comer con piel.
- **Cintragequat**, híbrido trigenérico (*Poncirus trifoliata*, *Citrus sinensis* y *Fortunella margarita*), piel algo más gruesa y frutos de sabor agradable. Distintos usos culinarios.
- **Orangequat**, cruce entre naranja enana (*Fortunella*) y naranja (*Citrus sinensis*). Empleado para bebidas y mermeladas.

#### ► PROPIEDADES

- **Ácidos:** málico, oxálico, tartárico y cítrico.
- **Vitaminas:** C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, E y provitamina A.
- **Minerales:** potasio, magnesio y calcio.
- Rico en carotenos y pectina.
- Gran aporte de fibra.
- Escasa cantidad de grasas.
- **Consumo:** aunque tiene un carácter principalmente ornamental, se puede consumir fresco y sin pelar (resulta más sabroso si lo amasamos con la mano para que libere esencias

#### ► COMERCIALIZACIÓN

- Los más comercializados: unos 20 g de peso.
- Categorías: I.
- Formatos: a granel, en caja de cartón de 2 kg. Unidos a su rama, manteniendo algunas de sus hojas, es algo más caro y suele ser también más típico en el periodo navideño.
- Conservación: temperatura ambiente durante 15 días.
- Rotación: en Merca, de 10 a 15 días.
- **Las ventas:** en Red de Mercas, del orden de unas 80 toneladas en 2006 (datos relativos a la comercialización de Mercamadrid).

