

„Bio da Sybari“: Clementinen aus Kalabrien Sieben köstliche Sorten Naturland Clementinen



Von dem Betrieb Sammarro Massimo beziehen wir leckere Clementinen der Marke „Bio da Sybari“. Diese Bezeichnung steht für Clementinen aus besonders geschütztem Anbau in einem rein biologisch bewirtschafteten Tal der Ebene von Sybari.

In einem isolierten Tal in der Ebene von Sybari (Kalabrien) bewirtschaftet Massimo Sammarro 19 ha Clementinen-Haine. Seit 2008 arbeitet die Firma Naturkost Ernst Weber GmbH eng mit ihm zusammen und bezieht von Oktober bis Januar verschiedene Clementinen von „Bio da Sybari“. Die Saison beginnt mit den Sorten Comune und Spinosa, es folgen die Sorten Corsica 2, Caffin 2, Tardivo, Hernandina und Mandalate.

Der Betrieb Sammarro Massimo ist seit 2008 Bio zertifiziert und zusätzlich Global GAP zertifiziert. Seit 2016 besitzt er außerdem Demeter- und Naturland-Zertifizierungen.

Clementinen – süß und besonders reich an Vitamin C

Die Clementine ist ein Hybrid zwischen den Zitruspflanzen Mandarine und Pomeranze. Im Gegensatz zur Mandarine ist sie jedoch kernlos, ihr Fruchtfleisch hell und ihre Frucht in bis zu 12 Segmente geteilt. Obwohl die Clementine erst seit circa 100 Jahren bekannt ist und kultiviert wird, hat sie sich in Mitteleuropa schnell zu einem Favoriten unter den Zitrusfrüchten entwickelt. Zu Recht, denn sie ist einfach zu schälen, kernlos, mild und süß im Geschmack, lange zu lagern und besonders reich an Vitamin C.



Die Ebene von Sybari zeichnet sich durch ein sonniges und mildes Klima aus, welches den Clementinen von Massimo Sammarro zu Gute kommt. Mit den Bergketten des Sila und des Pollino-Massivs im Rücken und dem Meer vor sich, ist die Ebene nicht nur reich an Sonnenstunden, sondern auch gut vor starkem Wind geschützt. Bei der Familie Sammarro hat der Clementinen-Anbau auch deshalb Tradition. Schon Massimos Vater und Großvater bauten in der Ebene von Sybari dank des milden Klimas erfolgreich Zitrusfrüchte an. Doch erst 2008, als Massimo Sammarro den väterlichen Betrieb übernahm, wurde dieser auf die biologische Anbauweise umgestellt. Im gleichen Jahr begann Massimo Sammarro als Mitglied der Kooperative COPAM die Zusammenarbeit mit der Firma Naturkost Ernst Weber GmbH.

Im Jahr 2008 stellte Massimo Sammarro nicht nur auf die biologische Anbauweise um, er erwarb auch die ersten Flächen des geschützten Tals, aus dem heute alle Clementinen der Marke „Bio da Sybari“ stammen. Bis 2016 folgten Stück für Stück weitere Felder des Tals und Massimo Sammarro schuf auf diese Weise eine geographisch isolierte und in sich geschlossen liegende Fläche, die heute rein biologisch bewirtschaftet wird.

Für die Firma Naturkost Weber sind die Früchte von „Bio da Sybari“ nicht nur aufgrund der einzigartigen, geschützten Lage, in der sie wachsen, besonders. Vielmehr sehen wir in diesen Früchten das Resultat einer Kombination aus langen landwirtschaftlichen Traditionen der Familie Sammarro und dem Innovationswillen des jungen Massimo, der seit 2008 intensiv an einer nachhaltigen und ganzheitlichen Landwirtschaft arbeitet.