



Naranja amarga, Naranja agria, Naranja amarga, Naranja agria, Azahar.

- Nombre científico o latino: *Citrus aurantium* var. amara L.
- Familia: Rutaceae.
- Origen: el naranjo amargo es de origen asiático, China, Indochina.
- Etimología: el nombre científico del naranjo amargo está compuesto por la palabra latina "citrus" que significa cítrico, y aurantium, que significa "dorado".
- Árbol perennifolio.
- Altura del naranjo amargo: 3-5 m de altura, con la copa compacta, frondosa, globosa, y el tronco de corteza lisa y color verde grisáceo.
- Forma esférica, compacta, muy característica del naranjo amargo.
- Hojas: persistentes, verde oscuro brillante, elípticas, lanceoladas y olorosas, presenta una parte ensanchada entre el peciolo propiamente dicho y la hoja.
- Flores: blancas y muy aromáticas (Flor de Azahar), de unos 2 cm de diámetro. Florece a principios de primavera.
- Fruto globoso de unos 7-8 cm de diámetro, de superficie algo rugosa y de color naranja intenso en la madurez. Pulpa ácida y amarga.
- Frutos: naranjas de forma globosa aplastada, de unos 8 cm de diámetro. Fructificación en otoño-invierno y permanece todo el año.
- El alto valor ornamental del naranjo amargo reside en el atractivo y alegre colorido de sus frutos, al denso follaje verde oscuro y a su flores aromáticas.
- Usado el naranjo amargo para alineación y como ejemplar aislado.
- La variedad dulce de naranjo es mucho más conocida y mucho más empleada en la cocina por la cantidad de vitamina C que contiene, pero con la variedad amarga también se preparan licores y confituras.
- El naranjo amargo es la especie más perfumada de las 15 que comprende el género Citrus. Se utiliza para la fabricación del agua de azahar y del neroli (esencia), empleados en perfumería y en la industria alimentaria.
- Las flores del naranjo amargo se utilizan en cosmética (agua de Azahar); la corteza para la elaboración del "Licor de curacao"; el fruto para la fabricación de mermeladas y la las hojas para la elaboración de infusiones.
- Tiene propiedades medicinales como sedante ligero, antiespasmódico y digestivo. El jarabe de la corteza se usa en el tratamiento contra la fragilidad capilar.

