

Tsitruselised on üks iseloomulikumaid asju Chiosele, samuti on see üheks põhjuseks miks saart kutsutakse "myrovolos" (lõhn). Minutist kui te astute meie saarele valdab teid apelsinide ja orhideede lõhn, mis kasvavad meie rohendavatel põldudel üle kogu saare.

Aastate jooksul on põllumehed õppinud mitmeid erinevaid nippe, mis on näha tänapäeval. Apelsinipuud on ümbritsetud kivimüüridega, mis kaitsevad neid tuule ja külma eest, millele need viljad on väga tundlikud. Samuti asetatakse puude vahele väikeseid tulesid, et neile sooja anda, puulehed moodustavad puule naturaalse katte, mis hoiab sooja.

Novembrist algab mandariinide korjamine, mis lõppeb detsembris apelsinide korjamisega. Viljad korjatakse ühe kaupa ning laotatake kastidesse, mis siis kas maha müüakse või viiakse Chiose Agrikultuuri Assotsiatsioonile või siis müüakse väikestele firmadele. Kuni saksa okupatsioonini müüdi kaupa alati tükikaupa, kui alustati kaalusüsteemiga.

Vanasti eksporditi Chiose tsitruselisi Constantinoplesse (Istanbul), Musta mere äärde, Izmiri, Egiprusesse ja idasse. Alates 1930. aastast, kui loodi Assotsiatsioon, alustas Chios eksportimist ka Ida-Euroopa riikidesse. Tänapäeval öeldakse, et Chiose mandariinid on unikaalsed ning teistsuguse maitsega, seetõttu müüakse neid "Chiose mandariinidena". Apelsine aga müüakse nii puuviljade kui ka mahlana. Samuti toodetakse nendest mitmeid erinevaid maiustusi ning aroomiõlisid.

Sellele vaatamata ei ole tsitruseliste kasvatamine olnud alati saare põhitegevuseks. See uus tootmis viis imporditi saarele geenovlaste okupatsiooni jooksul aastatest 1348-1566, mis tõid saarele rikkuse. Esimesed apelsinipuud imporditi otse Itaaliast, kuigi hiljem hakati neid importima ka Aafrikast. Chiose perekond Horemi alustas mandariinipuude importimist Indiast 1860-1862. aastate paiku. Üks esimestest kohtadest, kus vilju kasvatama hakati oli Kambos, mille vesi soodustas "Esperides'e kuldsete õunte" kasvu, nõnda nimetasid kreeklased kunagi apelsine.