

A still life photograph of lemons in a wire basket with a wooden citrus squeezer and a green cloth. The lemons are bright yellow, some whole and some sliced, with green leaves. The basket is made of dark metal wire. The wooden squeezer is in the foreground. The background is dark and textured.

# *Il Paese dei* **LIMIONI**

**Storie, profumi e sapori  
del re degli agrumi italiani**

**Manuela Soressi**

**Ricette e immagini di Ramona Pizzano**

TRENTAEDITORE

*Il Paese dei*  
**LIMONI**

# UN'OPPORTUNITÀ TUTTA ITALIANA

## IL PAESE DEI LIMONI

*Storie, profumi e sapori del re degli agrumi italiani*

Testi Manuela Soressi  
Ricette Ramona Pizzano

Trenta Editore srl, Milano

Coordinamento editoriale Barbara Carbone  
Coordinamento di redazione Camilla Riccadonna

Fotografie ricette Ramona Pizzano  
Fotografie generali Amalfi Lemon Experience, Attilio Interdonato, Consorzio del limone di Siracusa,  
Consorzio di tutela del limone di Rocca Imperiale, Consorzio Gargano Agrumi, Solagri

Progettazione grafica e impaginazione Laura Dalla Mutta - [www.elleideas.com](http://www.elleideas.com)

Uno speciale ringraziamento a Riccardo Marinelli di NCX Drahorad ([ncx.it](http://ncx.it)) per il coordinamento con le aziende e i Consorzi di tutela; al Consorzio di Tutela Limone Costa d'Amalfi I.G.P., al Consorzio Interdonato Messina I.G.P. e all'azienda La Costiera per il contributo nella realizzazione di molti approfondimenti degli specifici capitoli.

I edizione Ottobre 2021

Stampa Grafostil (Serbia)

[www.trentaeditore.it](http://www.trentaeditore.it)

ISBN 978-88-99528-74-4

Le informazioni contenute in questo libro non hanno valore assoluto. Non è possibile evitare del tutto inesattezze o imprecisioni in considerazione della rapidità dei cambiamenti che possono verificarsi. L'editore in questo senso declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti subiti dal lettore. Tutti i diritti sono riservati, nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco.

*L'Italia è il Paese dei limoni, ne ha per tutte le stagioni, ma pochi italiani lo sanno. Perché non hanno memoria storica, non ne conoscono profumi, sapori, proprietà nutrizionali. Oppure, più semplicemente, perché non sono informati.*

*Attualmente nel nostro Paese sono prodotte sette tipologie di questi agrumi che hanno ottenuto dall'Unione europea il riconoscimento di Indicazione geografica protetta (Igp): limoni legati al territorio di quattro regioni - Campania, Puglia, Calabria e Sicilia - che vengono coltivati da secoli con criteri artigianali ed elevati standard di qualità, in base a rigorosi disciplinari di produzione, ma in quantitativi limitati e con una scarsa diffusione sul piano commerciale. E questo è un limite che, non a caso, negli ultimi decenni anni ha contribuito a farci perdere quote di mercato e competitività nei confronti di altri Paesi vicini e lontani, dalla Spagna all'Argentina.*

*Sono passati oltre duecento anni da quando Wolfgang Goethe, nelle missive dal Grand Tour, decantava le lodi delle italiche bellezze con i suoi paesaggi e la sua natura, l'arte e i prodotti della terra: tra questi, frutti come i limoni che il poeta e drammaturgo tedesco si meravigliava appunto di veder fiorire, da nord a sud, d'estate e d'inverno. Un primato iconografico che non può essere disperso, per motivi culturali e opportunità economiche. Ora, non è questa la sede per ricordare le cause che hanno provocato il crollo produttivo di agrumi e limoni in particolare, portando l'Italia a non soddisfare più i consumi. La globalizzazione e la guerra dei prezzi sicuramente hanno pesato. Ma le responsabilità vanno*

# Sommario

cercate anche in casa nostra. E qui vale sottolineare la diffusa mancanza di aggregazione tra produttori, che non consente di concentrare e programmare l'offerta per realizzare adeguate economie di scala e garantire reddito agli agricoltori.

Gli strumenti per raggiungere questi obiettivi ci sono. A partire dalle norme Ue, come il regolamento Omnibus entrato in vigore nel 2018, alla Politica agricola comune che incentiva i produttori ad associarsi e avere, quindi, maggiore potere contrattuale nelle diverse filiere produttive, tra cui l'ortofrutta.

Il Paese dei limoni, pensato e scritto da Manuela Soressi, non è solo un libro da leggere: è un'opportunità di riflessione per tutti coloro che vogliono capire. E contribuire con la divulgazione a riscattare una ricchezza naturale tipicamente italiana.

*Paolo De Castro*

Europarlamentare e già Ministro delle Politiche agricole

Un frutto dalla storia avventurosa ..... pag. 7

- ◆ Un'eccellenza italiana: perché siamo il Paese dei limoni
- ◆ Dalla pianta alla tavola... in 48 ore
- ◆ A ogni stagione il suo limone
- ◆ Ne facciamo di tutti i colori
- ◆ Un frutto a spreco zero
- ◆ Non fatelo a pezzi



**LIMONE COSTA D'AMALFI IGP** ..... pag. 21  
*Il tesoro dei "marinai contadini"*



**LIMONE INTERDONATO MESSINA IGP** ..... pag. 35  
*Un frutto garibaldino*



**LIMONE DI SIRACUSA IGP** ..... pag. 49  
*Il più "trasformista" dei limoni italiani*

# UN FRUTTO DALLA STORIA AVVENTUROSA

**Nato alle pendici dell'Himalaya,  
portato in Italia dagli Arabi e dai crociati.  
E poi... sbarcato in America  
al seguito di un italiano, il "solito" Colombo.**

È una delle icone del bacino mediterraneo eppure il limone non era uno di noi. Lo è diventato. È arrivato da migrante, si è presto naturalizzato ed è poi divenuto uno dei più riconosciuti e apprezzati ambasciatori della nostra identità, della nostra cucina, del nostro paesaggio. Coltivato sin dall'antichità tra India e Indocina, questo sempreverde della famiglia delle Rutacee, genere *Citrus*, specie *limon* ha intrapreso il suo viaggio verso Occidente al seguito delle carovane, passando per la Mesopotamia, la Persia, la Grecia e la Palestina; per poi arrivare in Italia, portato dagli Arabi nel X secolo. Furono questi ultimi a dare un impulso importante alla coltivazione dei limoni, in quanto pianta ornamentale nei loro raffinati giardini, migliorandone le tecniche di coltivazione e la selezione varietale. Soprattutto

Agli Arabi si deve la diffusione del limone in tutto il bacino del Mediterraneo, soprattutto in Sicilia e Spagna. Anche il nome viene dall'arabo, *li mûm*.

 <b>CAPITOLO 4</b>	<b>LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO IGP</b> .....	pag. 63
	<i>I limoni piú antichi (e longevi) d'Italia</i>	
 <b>CAPITOLO 5</b>	<b>LIMONE DI SORRENTO IGP</b> .....	pag. 77
	<i>Un agrume speciale, "sotto copertura"</i>	
 <b>CAPITOLO 6</b>	<b>LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP</b> .....	pag. 91
	<i>Il re del limonene</i>	
 <b>CAPITOLO 7</b>	<b>LIMONE DELL'ETNA IGP</b> .....	pag. 105
	<i>L'invenzione del Verdello</i>	
 <b>CAPITOLO 8</b>	<b>LIMONI INTERNAZIONALI</b> .....	pag. 119
	<i>Eureka! Che scoperta, il limone globale</i>	
	Indice alfabetico delle ricette .....	pag. 126



in Sicilia, dove il limone ha trovato le condizioni ideali: estati calde, inverni miti, aria umida e salmastra, terreni fertili e ricchezza d'acqua, anche grazie alle opere di ingegneria idraulica realizzate dagli Arabi. Nel resto d'Italia, la diffusione dei limoni e degli agrumi si deve invece ai crociati e ai pellegrini di ritorno dalla Terrasanta. Nella zona adriatica, sembra che primi limoneti siano stati quelli di Rodi Garganico, mentre è grazie alla vocazione mercantile di Amalfi se il limone giunse in molte aree della Repubblica Marinara e dell'entroterra. I marinai siciliani portarono i limoni nelle Marche, dove la città di Fermo ne fece una fiorente attività, tanto da citarli nello Statuto del 1379 e da vietarne l'export al di fuori del territorio. Del resto, è proprio in questo periodo che la richiesta dei limoni aumenta, anche perché entrano in cucina, soprattutto come succo per condire o cuocere le carni. Il Rinascimento segnerà poi l'età d'oro dei limoni e degli agrumi in genere. Dunque in Italia il limone ha trovato sì casa, ma non si è fermato, da autentico *globetrotter*: ha ricominciato presto a viaggiare e, nel XV secolo, ha fatto la sua prima traversata atlantica al seguito di Cristoforo Colombo, che lo introdusse nel continente americano. Il primo limone sbarcò a Hispaniola (l'odierna Haiti) nel 1493, imbarcato sulle navi della seconda spedizione del navigatore genovese: uno dei primi casi di esportazione di prodotti alimentari dall'Europa.

## UN'ECCellenza ITALIANA: PERCHÉ SIAMO IL PAESE DEI LIMONI

*Un territorio vocato alla produzione di limoni, che per un ampio periodo dà frutti di qualità, espressione di una straordinaria biodiversità.*

Il 46esimo parallelo nord, nei pressi del nostro lago di Garda, è la parte più settentrionale al mondo dove si coltivano i limoni; mentre a sud vantiamo la maggior regione agrumicola d'Europa: la Sicilia. Da Brescia a Catania, quindi, l'albero del limone ha trovato un habitat ideale e, generoso com'è, ha dato frutti, molto diversi. Tondi od oblungi, con l'umbone molto o poco pronunciato; piccoli come un lime o grandi come un cedro; dalla buccia sottile o spessa, liscia o rugosa, e dalla polpa più o meno succosa. Macro-caratteristiche che nelle varie zone d'Italia hanno assunto declinazioni specifiche. E se il Femminello resta la cultivar più diffusa, ogni zona ha le sue "tipicità", come l'Interdonato, nato in Sicilia dall'incrocio col cedro, o il Madernina, autoctono del lago di Garda. Questa biodiversità dalle radici antiche rende la limonicoltura italiana un *unicum* al mondo e ne riflette la storia nel nostro paese, ben diversa da quella di altri Stati dove il limone è stato introdotto di recente e limitatamente alle varietà moderne e internazionali. Intorno al XVII secolo si iniziò a coltivarlo in maniera intensiva, ma è un secolo dopo che diventò un *business*, da subito rivolto all'estero per merito degli inglesi: dopo le osservazioni sullo scorbuto condotte dal medico inglese James Lind, dal 1795 i marinai della Royal Navy ebbero diritto a una razione giornaliera di succo di lime o di limoni. E così l'agrocotto fatto in Italia conobbe un boom e venne inviato in tutta Europa e in America. Già nel 1830, era portato via mare da Palermo a New York e con l'invenzione delle navi a vapore il mercato crebbe moltissimo.

---

È con i viaggiatori del Grand Tour che l'Italia comincia a essere dipinta come il paese dei limoni.

Le parole più celebri sono state scritte nel 1796 dallo scrittore Goethe: *“Conosci tu la terra dove fioriscono i limoni, gli aranci dorati rilucono fra le foglie scure, una mite brezza spira dal cielo azzurro (...). Laggiù, laggiù, con te, amore mio, io vorrei andare”*.

---

Le innovazioni tecnologiche di fine secolo, come i nuovi macchinari per l'estrazione dell'acido citrico e del citrato di calcio, fecero decollare la limonicoltura industriale, basata sulla selezione varietale, su più avanzate tecniche di approvvigionamento idrico e su sistemi colturali specifici, come i terrazzamenti. Mentre attorno a questa coltivazione si sviluppavano un sistema sociale e una filiera di figure professionali, nasceva anche il sistema di "garanzia" della mafia, a protezione dei proprietari terrieri che avevano investito in questo redditizio, ma vulnerabile agrume, colpito prima dal protezionismo americano, poi dall'epidemia del mal secco, infine dalla produzione della vitamina C di sintesi.

Goethe ci ha definiti "il paese dei limoni", li abbiamo mandati in giro per il mondo come *testimonial* della nostra bellezza naturale e ne deteniamo il record per numero di produzioni (ben sette) tutelate dall'Unione Europea con l'Igp. Eppure ne com-

priamo pochi: poco più del 5% della frutta fresca acquistata (fonte Ismea). Un dato quasi inspiegabile, considerato che si trova fresco tutto l'anno, a prezzi abbordabili, che ha mille virtù salutistiche ed è straordinariamente versatile, non solo in cucina. Si capisce l'amarezza dei limonicoltori italiani, stretti da una concorrenza internazionale sempre più agguerrita. Bastino due numeri, forniti da Ismea: nel 2019 l'export ammontava a 48.000 tonnellate, ma l'import è stato più che doppio. Così, oggi 27 limoni su 100 venduti in Italia sono d'importazione e non arrivano solo dall'area mediterranea (Spagna, il primo produttore europeo, oltre che Tunisia e Turchia), ma anche dall'Argentina e dal Sudafrica. Insomma, oggi, come secoli fa, in Italia il limone rischia di tornare a essere un frutto esotico.



### ACIDO A CHI?

Nei limoni italiani la scala dell'intensità dell'acidità è particolarmente ampia e dipende dalla quantità e dal mix di diversi composti, in particolare gli acidi citrico e malico.

Varietà del frutto, ambiente in cui è maturato e momento della fioritura della pianta sono i principali fattori che ne determinano l'acidità ma anche la dolcezza, così come la resa in succo.

### LA SCALA DI GUSTO DEI LIMONI IGP ITALIANI

Tipo di limone	Acidità (espressa in acido citrico, mg/1000 ml di succo)	Dolcezza (espressa in grado brix minimo)	Resa in succo
Limone Costa d'Amalfi Igp	3,5	nd	25%
Limone dell'Etna Igp	5,5	7	25-34%
Limone Femminello del Gargano Igp	3,5	nd	30%
Limone Interdonato di Messina Igp	5	6,2	25%
Limone di Rocca Imperiale Igp	4,5	nd	30%
Limone di Siracusa Igp Verdello	5,5	6	25%
Limone di Siracusa Igp Bianchetto	5,5	6,5	30%
Limone di Siracusa Igp Primofiore	6	7	34%
Limone di Sorrento Igp	3,5	nd	25%



### **DALLA PIANTA ALLA TAVOLA... IN 48 ORE**

*Il limone ha una coltivazione sostenibile e una lavorazione delicata. Prima di arrivare nei negozi ha spesso bisogno di un make up.*

L'albero di limone è esigente. Preferisce terre ricche e ben drenate, concimate in modo organico (storicamente, con i lupini); ama i climi miti e odia il vento; non sopporta le forti potature e teme le malattie, come il malsecco o il virus Tristeza, che ha colpito pesantemente soprattutto in Sicilia; ma, se ben curata, questa prolifica pianta ripaga di tutte le attenzioni e dà frutti in abbondanza anche più volte l'anno.

I limoni maturano solo quando stanno sulla pianta, da cui devono essere raccolti con grande attenzione e, se sono destinati a essere venduti freschi, rigorosamente a mano, con l'aiuto di apposite forbici. Il che rende la raccolta la fase più costosa della filiera. Appena staccati dalla pianta il loro processo di maturazione si interrompe e iniziano subito a 'invecchiare', perdendo via via vitamina C, zuccheri e acidi organici. Ecco perché, quando arrivano negli stabilimenti di raccolta, ven-

---

Occorrono circa cinque anni prima che la pianta di limone dia il suo primo raccolto.

---

---

La creazione di nuove cultivar, precoci e tardive, e resistenti alle principali minacce fitosanitarie ha permesso di aumentare e prolungare la produzione di limoni.

---

gono sottoposti a trattamenti che servono a farli durare di più, anche alcuni mesi. Dopo essere stati lavati e trasferiti in celle a temperatura e umidità controllate, possono essere sottoposti alla deverdizzazione (per far sì che la buccia diventi gialla) e a trattamenti con anticrittogamici per evitare le muffe. Spesso il fungicida viene sciolto nella miscela di cere usate per rivestirli all'esterno, in modo da rallentare l'evaporazione dell'acqua e, quindi, prolungarne la conservazione e renderli più resistenti alle manipolazioni. La ceratura è un vero e proprio trattamento di *maquillage*: rende i limoni più lucidi ed elimina eventuali cicatrici e lesioni.

Dopo la ceratura i limoni vengono asciugati in tunnel di aria calda e quando ne escono sono pronti per essere selezionati e suddivisi nelle categorie commerciali (Extra, I e II), indicate anche sulle etichette, con cui arriveranno ai consumatori.

La qualità varia in base a parametri commerciali (il calibro, la forma regolare, il colore giallo intenso e uniforme della buccia) e organolettici (gusto, profumo, succosità).

### **A OGNI STAGIONE IL SUO LIMONE**

*Quale altro frutto si può trovare sempre fresco, 12 mesi l'anno? Ma ogni raccolto ha il suo carattere, decisamente non omologato.*

Le collezioni di stagione non esistono solo nella moda: anche i limoni le hanno. Sicuramente sono meno note e più prevedibili, ma resta sorprendente che una stessa pianta riesca a fiorire più volte nell'arco dei mesi, possa ospitare contemporaneamente gemme, fiori e frutti maturi e riesca, a ogni raccolto, a dare limoni diversi come aspetto, gusto e profumo. Una magia della natura.

Produttiva ed efficiente per carattere, la pianta di limone si è anche naturalmente organizzata per riposarsi quattro mesi l'anno: infatti, di suo darebbe frutti per tre stagioni, tranne l'estate. Ma, gabellotti e giardinieri hanno escogitato il modo di stimolarla, facendola fruttificare anche in estate: è nata così la forzatura, definita negli Usa come la più importante pratica introdotta in tutta l'agrumicoltura.

---

*“Se non è ancora il tempo dei limoni, li assaggi e dici che non sono buoni. Ma se tu aspetti il loro tempo, arriva poi il momento in cui li troverai dolci come li vuoi”*: è la prima strofa del testo scritto da Mogol per la canzone *“Il tempo dei limoni”*, composta e cantata da Luigi Tenco.

---

Oggi, dunque, i limoni italiani si possono trovare freschi 12 mesi l'anno e vengono classificati in base all'epoca della fioritura e della successiva maturazione. Dalla zagara primaverile, fiorita in marzo e aprile, nasce l'autunnale **Primofiore**, che si raccoglie da ottobre a dicembre. Come dice il nome, è il primo limone ad arrivare sul mercato e le sue quotazioni sono tanto più elevate quanto più la raccolta è precoce. Di forma allungata e pezzatura medio-grande, è caratterizzato dal sapore deciso, con un'elevata acidità, dalla ricchezza in succo e in preziosi oli essenziali. Il colore della buccia, verde opaco a inizio raccolto, poi vira al giallo. Dalle fioriture di metà di aprile si ottiene il **Primofiore** invernale, raccolto tra gennaio a marzo: è un limone dalla buccia gialla, dall'acidità media e dal succo abbondante. La fioritura di maggio e giugno dà il **Bianchetto (o Maiolino)**, pronto da raccogliere dopo 9-10 mesi: più grande del Primofiore e di forma schiacciata, ha una buccia spessa, di colore giallo chiaro, ed è poco succoso, ma con sfumature di profumo più intense. Dai fiori di zagare sbocciati ad agosto e settembre, tramite la forzatura, si ottiene il **Verdello**, dalla buccia verde e liscia, dall'intenso profumo e dall'acidità contenuta; si raccoglie tra agosto e ottobre dell'anno successivo alla fioritura.

### NE FACCIAMO DI TUTTI I COLORI

*Il più diffuso è a buccia gialla, ma è arrivato il momento di passare al verde.*

Io amo tutti i colori e in tutte le stagioni, ma, in estate, preferisco il verde, anche quando si tratta di limoni. Sì perché i Verdelli, che maturano nei mesi più caldi in particolare in Sicilia, hanno la scorza indiscutibilmente *green*. Non perché siano acerbi o super acidi, giacché il colore della buccia non dipende dalla quantità di zuccheri e di aromi presenti nella polpa, né dal suo grado di acidità. Al contrario,

in genere i limoni a scorza verde sono più delicati e hanno un profumo molto più intenso anche se la buccia non si è completamente pigmentata perché non è stata esposta alle alte temperature e alle ampie escursioni termiche tra giorno e notte che favoriscono il viraggio al giallo. I limoni verdi non sono quindi di seconda scelta, anzi possono essere più pregiati di quelli gialli. Il problema non è loro, è degli italiani, per i quali non esiste altro limone se non quello giallo. Perlomeno in tavola, perché quando si tratta di profumi e detergenti il limone verde sembra insuperabile. In estate comprare i Verdelli è la scelta più naturale perché sono gli unici limoni estivi italiani. Nei negozi si trovano a competere con i limoni gialli maturati nell'inverno dell'emisfero australe, e che, in genere, sono trattati in superficie con cere e conservanti per mantenere un bell'aspetto anche dopo i lunghissimi viaggi che affrontano per arrivare in Italia.

Paradossalmente, i limoni verdi nazionali, per essere accettati dagli italiani, devono essere trattati artificialmente tramite la deverdizzazione: posti in celle e irrorati con miscele di gas naturali (come l'etilene) e ossigeno, che accelerano la degradazione della clorofilla, diventando decisamente gialli. Un processo che, se non ben condotto, fa sì che perdano freschezza, turgore e profumi, durino di meno e siano più attaccabili da alcuni funghi. Tanto che, spesso, prima della deverdizzazione, vengono sottoposti a un trattamento fungicida. Ricordiamocene al momento di fare la spesa: salviamo il limone verde, premiamone il minor impatto ambientale e facciamo la nostra parte per entrare nella *green era*.





# *limone*

## **INTERDONATO MESSINA IGP**

**Un frutto garibaldino**

---

Ha radici da combattente, perché porta il nome del colonnello che l'ha creato a metà Ottocento, ma nell'animo è dolce e gentile, tanto da farsi gustare al naturale come una mela. E da essere il limone perfetto per il tè, come sanno bene gli inglesi.

## IL PAESE DEI LIMONI

---

Tutta la costiera ionica messinese, e in particolare le valli della fiumara del Nisi, è tappezzata di limoneti, coltivati sui terrazzamenti in pietra a secco, ben visibili percorrendo la strada costiera da Messina a Catania

---

C'è lo zampino del cedro. E si vede. Il limone Interdonato è grande e polposo, ha una buccia fine e succosa, e un gusto dolcissimo (nei limiti di un limone, ovviamente). Onore dunque all'ex colonello garibaldino nonché ex governatore regio Giovanni Interdonato, che ha "inventato" questa varietà attorno al 1875, innestando un clone di cedro e quello di un limone tipico, l'*ariddaru*, su un albero di arancio amaro. Un ibrido naturale perfetto, arrivato a coronare un instancabile lavoro consistito in centinaia e centinaia di prove di innesti sulle piante di limone della sua villa in contrada Reitana, ad Ali Terme. L'instancabile e incontentabile Interdonato alla fine fu così soddisfatto del risultato da adoperarsi tanto affinché il nuovo frutto venisse conosciuto e apprezzato sul mercato.

Una dedizione dall'imperitura memoria, visto che l'Interdonato Messina è il solo limone italiano (ma probabilmente l'unico al mondo) ad avere data di nascita e paternità certe. E un patronimico che l'accompagnerà per sempre.

Intanto, già dal 2009, ha ottenuto l'Indicazione geografica protetta (Igp), che è riservata ai frutti ottenuti nella parte ionica del messinese, nel territorio di 19 Comuni compresi tra Messina e Giardini Naxos; ossia in quella che nell'Ottocento era chiamata la "terra dai giardini sempre verdi" proprio per la diffusione delle coltivazioni intensive di limoni, avviate già dal XVI secolo.

Se fino a metà Ottocento erano tante le varietà diffuse in questa zona, con l'arrivo dell'Interdonato non ci fu più storia: questo limone affusolato ma extra-large, che si coglie prima degli altri e si mangia tutto, sbaragliò presto i rivali. Infatti venne subito definito "speciale", sia per la maturazione precoce, sia per la resistenza al temibile malsecco, che falciò gli agrumeti. Mano a mano che il frutto dell'Interdonato si fece conoscere si guadagnò poi il soprannome di "fino" (e così lo si conosce ancora oggi) per la buccia sottile e aromatica, ma anche per lo spirito elegante: consumato semplicemente così come lo si coglieva, al naturale, pareva una delizia di alta pastic-



ceria, sebbene alla portata di tutti. Una tale novità non poteva piacere solo ai messinesi, ovviamente.

Allorché prende il mare e, come tutti i limoni italiani, porta il sapore del Mediterraneo nel mondo, l'Interdonato diventa presto il preferito dei lord britannici che lo ritengono il limone migliore per accompagnare il tè all'inglese.

In effetti, delicato e gentile com'è, non sovrasta il gusto del tè e di qualsiasi altra bevanda calda, come infusi e tisane, ma anzi ne esalta il profilo aromatico grazie ai particolari oli essenziali contenuti nella sua buccia. Per questa ragione la scorza e il succo vengono spesso usati per bevande, distillati, gelati e sorbetti, e persino nel cioccolato di Modica.

A rendere l'Interdonato Messina Igp un limone così soave concorrono la buccia molto liscia e sottile, la polpa dolce e con pochi semi, il discreto contenuto in succo, poco acido e con un'alta presenza di acido ascorbico. Eppure il succo di quest'ibrido contiene circa il doppio dell'acido citrico presente mediamente in un limone, come ha rilevato uno studio condotto dalle università di Messina e Palermo insieme all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia.

---

Per spremere al meglio il succo occorre tagliare il frutto in senso verticale, seguendo la naturale direzione degli spicchi.

---

La maniera migliore per apprezzarne l'equilibrio tra acidità e dolcezza è servirlo in insalata, ossia tagliato a fette sottili e condito con olio, aceto e sale. Ma il modo piú edonistico e teatrale per gustarlo è farlo "zuccherato": ossia tagliarlo a fette e cospargerle di zucchero, sia sulla polpa che sulla scorza, per poi ricomporle a forma di limone e lasciarle macerare in frigorifero per un'intera notte. Un piacere che va conquistato perché tanto questa varietà è generosa quando è in tavola, tanto è sensibile ed esigente quando si trova ancora in campagna.

Coltivarlo richiede competenza, attenzione e pazienza, in particolare quando si tratta di potatura e irrigazione, le due fasi piú delicate per il corretto sviluppo delle piante. Accudita e "tolettata" la pianta di Interdonato fiorisce una o due volte l'anno e dà i suoi frutti tra settembre e metà aprile, anche se di solito la raccolta si conclude entro febbraio. Sono limoni affusolati, di taglia medio-grande, e dalla buccia liscia e sottile, di un bel colore giallo e brillante, che contrasta con le estremità, verdi e opache.

Queste caratteristiche sono tipiche di ogni frutto di questa cultivar, che è presente anche in altre parti della Sicilia e in Calabria (e ora molto coltivata anche in Turchia): ma solo in quelli ottenuti nella zona di produzione della Igp raggiungono i maggiori risultati in termini di pregio, finezza e tipicità. Questo territorio è segnato dalla catena montuosa dei Peloritani, che si eleva ripida vicino alla costa del Mar Jonio, determinando ampie e basse falde scoscese, con forti pendenze, intervallate da fazzoletti pianeggianti. Una zona particolarmente vocata alla coltivazione degli agrumi perché battuta in modo regolare da quello che qui viene chiamato "vento di canale", e che rappresenta una difesa naturale dallo sviluppo di molti parassiti specifici, evitando così di dover effettuare trattamenti fitosanitari. Le acque di infiltrazione, accumulate in falda, sono pronte per essere usate per irrigare i limoneti e si rivelano preziose nei mesi estivi, quando la siccità si fa sentire, lo scirocco scalda le campagne e l'aria si fa bollente. Un clima tipicamente mediterraneo, anche negli inverni miti e accompagnati dai venti di maestrale e libeccio, anche molto intensi.

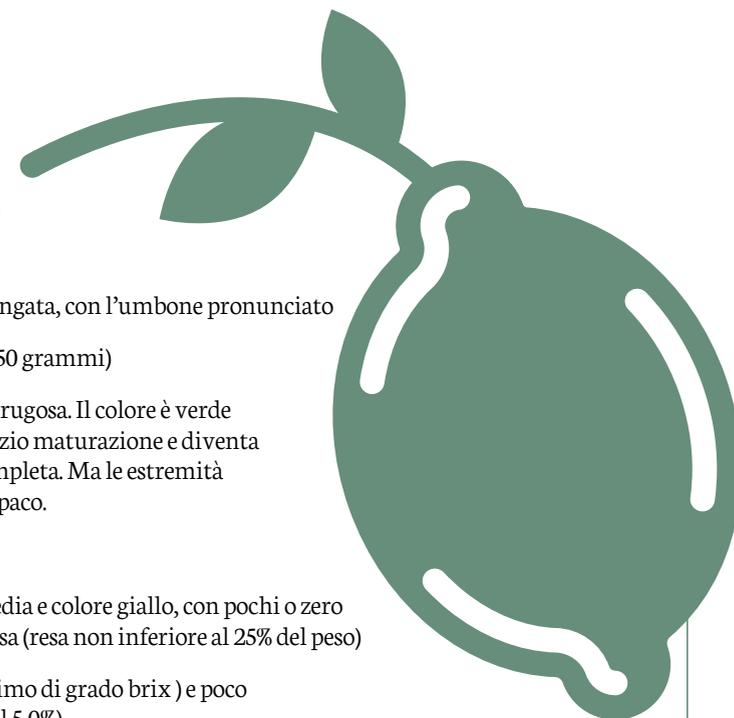
Il Limone Interdonato Messina Igp si conserva in luogo fresco e asciutto, meglio se all'interno di un sacchetto di carta.



Una situazione in cui l'Interdonato si trova bene e cresce velocemente, forte e resistente, stabile e produttivo. E arriva precocemente a maturazione; infatti i frutti dell'Interdonato Messina Igp sono i primi limoni gialli ad arrivare sul mercato: turgidi e profumati, con la scorza dolce e la polpa gentile, pronti da divorare a morsi, *comme-il-faut*.

## CARTA D'IDENTITÀ

*Limone*  
**INTERDONATO  
 MESSINA IGP**



**FORMA:** ellittica e allungata, con l'umbone pronunciato

**PESO:** grande (da 80 a 350 grammi)

**BUCCIA:** sottile e poco rugosa. Il colore è verde opaco, virato giallo, a inizio maturazione e diventa giallo a maturazione completa. Ma le estremità restano di colore verde opaco.

**PROFUMO:** intenso

**POLPA:** di tessitura media e colore giallo, con pochi o zero semi, e abbastanza succosa (resa non inferiore al 25% del peso)

**GUSTO:** dolce (6,2 minimo di grado brix) e poco acido (acidità inferiore al 5,0%)

**QUANDO LO SI TROVA IN VENDITA:**  
 da fine settembre a fine dicembre





## Limoni in conserva

*Lavate accuratamente i limoni e asciugateli. Tagliateli verticalmente in 4 parti e poi ancora in 2 fino a ottenere 8 spicchi. Sistemate il sale grosso sul fondo di un barattolo lavato e sterilizzato e adagiatevi sopra i limoni, il rosmarino e i semi di coriandolo.*

*Ricoprite i barattoli con acqua bollente e chiudete ermeticamente. Sistemateli in un luogo buio per almeno un mese e agitate il barattolo una volta a settimana.*

*Consiglio di preparare barattoli di medie dimensioni e di utilizzare spezie sempre diverse come alloro, bacche di ginepro, cardamomo, semi di finocchio, eccetera.*

*Il limone conservato in questo modo è ottimo da utilizzare negli stufati di agnello e di maiale e perfetto per insaporire le tajine di pollo.*

### ingredienti PER 10 BARATTOLI

- ♦ 10 limoni  
Interdonato Messina Igp
- ♦ 600 g di sale grosso
- ♦ rosmarino fresco
- ♦ semi di coriandolo

# Polpette di ricotta e limone con riso basmati e spinacino

Lavorate la ricotta con l'uovo e il Parmigiano; successivamente aggiungete il pane raffermo, la scorza di limone grattugiata, il sale e il pepe. Se l'impasto risulta troppo morbido, aggiungete un po' per volta altro pane. Formate le polpette e sistematele in frigo per 30 minuti. Trascorso il tempo, passatele nei semi per panarle. Rivestite una teglia di carta forno e adagiatevi le polpette. Irrorate con olio extravergine e infornate a 180°C in forno statico per 20 minuti.

Nel frattempo, cuocete il riso in acqua bollente e, completata la cottura, passatelo sotto acqua corrente. Scolatelo e conditelo con olio, sale, timo e scorzetta di limone grattugiata.

Servite le polpette, accompagnandole con il riso basmati e lo spinacino fresco insieme a delle fettine di limone.

## ingredienti

PER 4 PERSONE

- 300 g di ricotta
- 2 fette di pane raffermo
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 150 g di riso basmati
- 300 g di spinacino fresco
- 1 limone Interdonato Messina Igp
- la scorza di 1 limone Interdonato Messina Igp
- semi vari
- timo fresco
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe





# Brioche del buon mattino

Fate sciogliere in una ciotola il lievito nel latte e aggiungete la farina poco per volta; lasciate lievitare per almeno 60-90 minuti. Quindi, con l'aiuto di una planetaria, lavorate le uova e lo zucchero e, successivamente, aggiungete il lievito, il latte e la farina. Impastate bene e poco per volta aggiungete il succo di limone e la scorza di limone grattugiata. Quando l'impasto sarà omogeneo, aggiungete il burro a pezzetti e incorporatelo all'impasto; sistemate il tutto in una ciotola, coprite e fate riposare in frigo per almeno 10 ore. Togliete l'impasto dal frigo, stendetelo con il mattarello dandogli una forma rettangolare; fate sciogliere a bagnomaria il burro con lo zucchero e spennellate la sfoglia di pasta brioche stesa. Poi ricavate 16 strisce verticali, arrotolatele come una girella e adagiatele distanziate su una teglia rivestita di carta forno. Lasciatele lievitare per almeno 2 ore. Nel frattempo, preparate la crema facendo scaldare il latte in un tegame e tenete da parte. In una ciotola, lavorate lo zucchero con i tuorli fino a quando il composto non risulta spumoso. Aggiungete la farina setacciata e, infine, il latte caldo. Sistemate sul fuoco basso e lavorate con la frusta velocemente fino a raggiungere la consistenza desiderata; aggiungete all'ultimo la scorza di limone grattugiata. Sistemate la crema in una sac à poche e seguendo le linee della girella, decorate le brioche con la crema al limone, aggiungete della granella di zucchero (a piacere) e infornate a 180°C in forno statico per 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare prima di mangiarle.

## ingredienti

### PER 16 BRIOCHES

#### PER LA BRIOCHE:

##### Per il lievito

- 100 g di farina manitoba (W320)
- 70 ml di latte
- 8 g di lievito di birra

##### Per l'impasto base

- 400 g di farina manitoba (W320)
- 3 uova
- 120 g di burro
- 60 ml di latte
- 140 g di zucchero
- il succo di ½ limone Interdonato Messina Igp
- la scorza di un limone Interdonato Messina Igp

#### PER LA FARCIA:

- 50 g di burro
- 1 cucchiaino di zucchero

#### PER LA CREMA:

- 2 tuorli d'uovo
- 40 g di zucchero
- 15 g di farina
- 250 ml di latte intero
- la scorza di 1 limone grattugiato Interdonato Messina Igp



*limone*

**DI SORRENTO IGP**

Un agrume speciale, “sotto copertura”

---

La “luce di Sorrento” esprime i profumi  
e i sapori della sua terra,  
dove cresce rigoglioso, baciato dal sole  
e accarezzato dalla brezza,  
all’ombra dei tipici pergolati.

## IL PAESE DEI LIMONI

---

La zona di produzione del Limone di Sorrento Igp è limitata a 8 Comuni: Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri.

---

“Là dove il mare luccica e tira forte il vento”... c'è Sorrento con la sua ampia piana assolata e le spettacolari terrazze a mare, i suggestivi mulini immersi nel verde e i giardini segreti “illuminati” dai limoni. Terra fascinosa e tentatrice, che ha ispirato a Lucio Dalla la celeberrima Caruso, composta in una camera con vista dello storico hotel Excelsior Vittoria. Terra che ha sedotto schiere di viaggiatori illustri, da Charles Dickens a Lev Tolstoj fino ad Alexandre Dumas, che definì Sorrento “*un bosco di agrumi*” proprio per i tanti limoneti che, ieri come oggi, si godono il fresco dell'ombra e della brezza che sale dal mare.

Certo, il frutto simbolo della penisola sorrentina dev'essere all'altezza della sua fama e, quindi, non può essere un limone qualsiasi. È l'ecotipo locale Ovale di Sorrento, quello solare e generoso, che fiorisce anche cinque volte l'anno e che ama disorientare i visitatori con il suo polimorfismo. Impossibile contenerlo in uno schema fisso: forma e dimensioni, spessore della buccia e finezza della polpa cambiano in funzione del periodo di fioritura, della zona e del clone, scelto fra i migliori e i più diffusi della costiera.

Le caratteristiche che ci aspettiamo, tuttavia, da un vero Limone di Sorrento restano le stesse: forma ovale, colore giallo solare, profumo intenso, gusto dolce e non troppo aspro. Virtù che si devono, prima di tutto, ai suoli vulcanici dove nasce, straordinariamente ricchi di sali minerali (soprattutto potassio) che regalano un equilibrato rapporto tra zuccheri solubili e acidi organici, e un'alta presenza di oli essenziali nelle bucce. Impossibile riprodurre altrove queste caratteristiche che sono espressione di quel *genius loci* riconosciuto anche dall'Unione Europea, che ha concesso al Limone di Sorrento la Igp (Indicazione geografica protetta), che ne attesta l'unicità, la qualità e l'indissolubile legame con il territorio dove nasce.

Del resto in questa stretta lingua di terra che fa da spartiacque tra il golfo di Napoli e quello di Salerno, i limoni hanno una storia antica, come si vede nei mosaici rinvenuti nella Casa del frutteto della vicina Pompei. Le prime coltivazioni moderne si devono però ai Gesuiti, che nel XVII secolo realizzarono uno dei primi limoneti specializzati di cui abbiamo traccia: quello del Gesù, situato nella Conca di Guarazzano, vicino a Massa Lubrense. Un 'giardino' importante che dette forte impulso alla limo-



nicoltura e dove, nel tempo, si è andata differenziando l'attuale cultivar dell'Ovale di Sorrento, che infatti è noto ancora oggi come “Massese”.

Secolo dopo secolo, gli alberi di limoni hanno caratterizzato questo territorio, soprattutto dalla seconda metà del Settecento quando sono diventati un vero e proprio new business su cui puntare (anche grazie agli sgravi fiscali concessi dai Borbone) per riprendersi dal crollo della bachicoltura, messa in crisi dall'import low cost dall'Estremo Oriente. Scommessa riuscita: i limoni di Sorrento sono stati presto esportati in Europa e in America, confezionati in casse di legno di pioppo e caricati sui bastimenti i cui armatori erano, spesso, gli stessi proprietari dei limoneti. E così, nel giro di un secolo, la limonicoltura è diventata prevalente e ha forgiato potentemente il paesaggio (e l'immaginario) di questa terra. Le colline si sono coperte di terrazze coltivate a limoni ed è stato perfezionato il sistema di distribuzione delle acque - di falda, di superficie o piovane - tramite una rete di canali e scalette che, sfruttando la forza di gravità, le portavano 'per discesa' nelle grandi vasche in pietra dei limoneti (le cosiddette “peschiere”). Ed è sempre nel XIX secolo che è stato messo a punto il pergolato sorrentino: un'architettura vegetale, fatta di pali di legno alti fino a 3 metri su cui vengono stese

---

Oggi nella penisola sorrentina si stendono 300 ettari di limoneti che danno una produzione di circa 50mila quintali l'anno. Più della metà sono commercializzati come Limone di Sorrento Igp.

---



---

Torquato Tasso, nato a Sorrento nel 1544, descrive il fenomeno della fioritura ricorrente quando racconta del meraviglioso giardino di Armida nella *Gerusalemme Liberata*.

---

delle canne di paglia, per riparare i limoni dai venti, dal gelo e dalla grandine, che qui sono una minaccia reale. Tanto che sopravvive una pratica già documentata presso gli antichi Romani: quella di bruciare paglia umida o foglie in modo da creare vapori caldi, che “addolciscono” l’aria nei limoneti, ritardando la maturazione dei frutti. Con un doppio vantaggio: esaltarne le proprietà organolettiche (come il profumo e l’acidità) e prolungare la stagione della raccolta. Oggi il disciplinare della Igp consente la produzione da gennaio a ottobre; fino a pochi anni fa iniziava a febbraio, ma il cambiamento climatico si è fatto sentire. Nulla è mutato, invece, per quanto riguarda il “fermo biologico” dei limoneti, che in novembre e dicembre sono lasciati a riposo: una tregua necessaria per una pianta instancabile e che non si risparmia, visto che da adulta (ossia quando ha circa 12 anni) fiorisce 4-5 volte per anno producendo fino a un quintale di limoni. E se non arrivassero i primi freddi invernali rifiorirebbe ancora di più.

Negli ultimi, anni, poi, la produttività media è addirittura cresciuta e quella per ettaro (dove sono ammesse non più di 850 piante), è salita a 45 tonnellate. Il miglioramento delle tradizionali tecniche di coltivazione, il rinnovo delle piante e il clima più dolce, a causa del riscaldamento globale, hanno esaltato le potenzialità produttive del Limone di Sorrento, che è riuscito nella difficile quadratura tra quantità e qualità. E così tutti lo vogliono e tutti lo cercano. A partire dai produttori di limoncello, che pare sia nato proprio a Capri, a inizio ‘900: circa il 40% dei Limoni di Sorrento Igp viene destinato alle aziende del più internazionale degli alcolici alla frutta *made in Italy*. Quello definito in etichetta *Liquore di Limoni di Sorrento Igp* è realizzato solo con questi pregiati agrumi, succosi e aromatici, che devono essere presenti in quantità precisa (almeno 250 g per litro) e devono essere stati messi a macerare a freddo in alcol etilico di origine agricola. Senza ricorrere alle scorciatoie facili (come coloranti ed emulsionanti), ma puntando solo sulle eccezionali caratteristiche degli autentici Limoni di Sorrento Igp.

## UN LIMONE È PER SEMPRE

Il limoneto più antico della Penisola Sorrentina, quello del Gesù, continua ancora oggi a fiorire e rifiorire: realizzato dai Gesuiti nel corso del 1600 è sopravvissuto al passare dei secoli e si estende nella Conca di Guarazzano, tra Sorrento e Massalubrense. Oggi appartiene alla famiglia Vinaccia che, oltre a portare avanti la tradizione dell’Ovale di Sorrento, con l’azienda La Costiera valorizza anche molti altri agrumi eccellenti italiani (il Limone di Siracusa Igp e l’Interdonato di Messina Igp, ma anche il cedro e il bergamotto), curandone la produzione (anche da agricoltura biologica), la selezione e la distribuzione in tutto il mondo.

Un lavoro di lunga tradizione, approdato in tempi recenti anche online: “con il servizio di consegna a domicilio, diamo ai consumatori la possibilità di ricevere limoni freschi italiani di qualità e nel pieno rispetto delle stagioni - spiega il titolare Ferdinando Vinaccia. Grazie all’avvicinarsi delle produzioni locali, siamo in grado di offrire i migliori limoni freschi italiani per 12 mesi l’anno consentendo, così, agli appassionati di quest’agrume di scoprirne le diverse varietà con i loro sapori, profumi, forme e colori”.

### CARTA D’IDENTITÀ

*Limone*  
DI SORRENTO IGP

**FORMA:** ellittica, con peduncolo di medio spessore e umbone

**BUCCIA:** di medio spessore e per almeno la metà di colore giallo citrino

**PROFUMO:** intenso

**POLPA:** di colore giallo paglierino, con tessitura media e discreta presenza di succo (25% minimo di resa)

**GUSTO:** poco acido (almeno 3,5 g/1000 ml di acido citrico)

**QUANDO SI TROVA IN VENDITA:**  
da fine marzo a fine luglio





## Liquore al limone con latte di mandorla

Lavate e asciugate i limoni. Con l'aiuto di un coltello affilato, tagliate la scorza del limone evitando di prendere la parte bianca. In un contenitore di vetro ben pulito, aggiungete l'alcol e lasciate all'interno le bucce dei limoni e la bacca di vaniglia a macerare per almeno 30 giorni. Conservate il contenitore in un luogo buio.

Trascorso il tempo, mettete in un pentolino la panna, il latte di mandorla e lo zucchero e fate sciogliere a fuoco basso. Non appena lo zucchero sarà completamente sciolto, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare completamente. Aggiungete al composto l'alcol e limone e sistemate il liquore in una bottiglia: si può conservare sempre e solo in freezer per 6 mesi.

### ingredienti PER 1 BOTTIGLIA

- ♦ 500 ml di alcol puro (95°)
- ♦ 8 limoni di Sorrento Igp
- ♦ 900 g di zucchero
- ♦ 200 ml di panna fresca
- ♦ 700 ml di latte di mandorla
- ♦ 1 bacca di vaniglia

# Cocktail alla Vodka limone e Prosecco

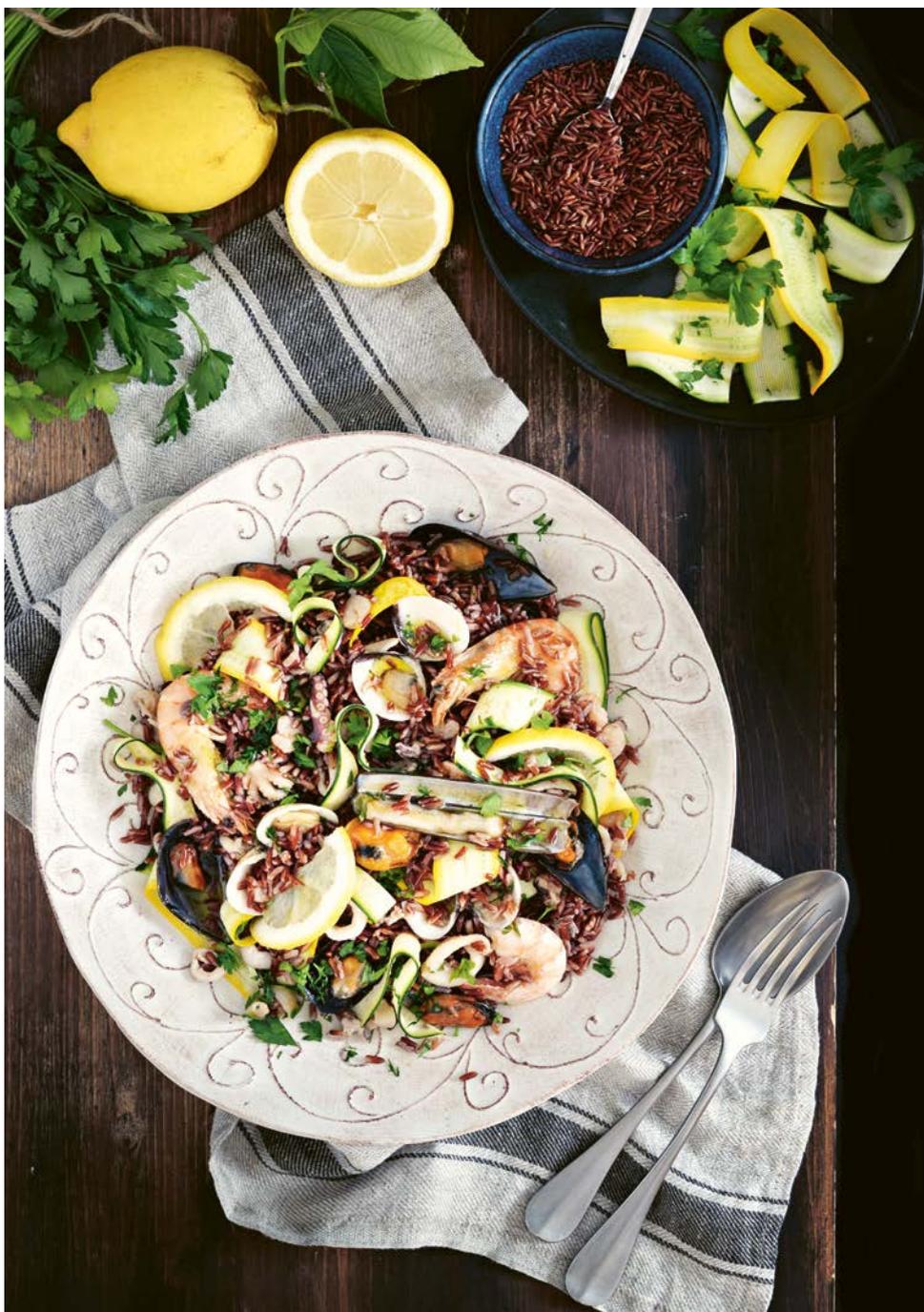
Spremete 100 ml di succo dal limone di Sorrento e filtratelo; poi unitelo alla Vodka. Successivamente aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e shakerate energicamente. Aggiungete il Prosecco e continuate a mescolare. Versate nella coppa da cocktail aggiungendo il rosmarino fresco e l'anice stellato.

Per decorare i bicchieri, preparate due piattini, uno con dell'acqua e l'altro con dello zucchero. Capovolgete la coppa all'interno del piatto con l'acqua in modo da inumidire i bordi, e successivamente passatelo nello zucchero semolato.

## ingredienti PER 4 COCKTAILS

- 250 ml di Vodka
- 250 ml di Prosecco
- 1 limone di Sorrento Igp
- rosmarino fresco
- anice stellato
- cubetti di ghiaccio
- zucchero semolato





## Riso rosso al profumo di mare

*Pulite il pesce accuratamente e risciacquatelo più volte. In una casseruola ampia, fate soffriggere uno spicchio di aglio con l'olio e quando sarà rosolato, toglietelo; tuffate il pesce nella casseruola e fate cuocere a fiamma moderata fino a quando non sarà completata la cottura. Mettete da parte il pesce in un piatto e filtrate il liquido di cottura. Tagliate le zucchine verdi e gialle con l'aiuto di una mandolina. Per marinarle sarà necessario tagliarle molto sottili. Adagiatele in un piatto, conditele con olio, sale e succo di limone e lasciatele riposare in frigo per almeno 15 minuti.*

*Nel frattempo, cuocete il riso rosso in abbondante acqua salata e scolatelo quando sarà al dente. Finite di cuocere facendolo saltare in padella con il liquido di cottura del pesce fin quando non sarà completamente assorbito; spegnete e lasciate intiepidire. Aggiungete poi il pesce, la scorza grattugiata del limone, un filo di olio extravergine, le zucchine marinate e un trito di prezzemolo fresco. Servite il riso rosso con delle fettine di limone.*

### ingredienti PER 4 PERSONE

- ♦ 300 g di riso rosso
- ♦ 500 g di mix di pesce (vongole, cozze, calamari, polipetti, gamberi, cannolicchi)
- ♦ 2 spicchi di aglio
- ♦ olio extravergine di oliva
- ♦ sale e pepe
- ♦ il succo di ½ limone di Sorrento Igp
- ♦ la scorza grattugiata di ½ limone di Sorrento Igp
- ♦ 1 zucchina gialla
- ♦ 1 zucchina verde
- ♦ spicchi di limone di Sorrento Igp
- ♦ trito di prezzemolo fresco