



## **Limone verdello estivo made in Sicily – Tecnica della forzatura**

La richiesta di limone siciliano continua a crescere e, dopo anni di crisi, ottiene un prezzo remunerativo, con una media di 80 – 90 centesimi al chilo: lo afferma Coldiretti Sicilia che sottolinea come con lo scoppio dell'emergenza coronavirus è boom dell'agrumo a causa della produzione insufficiente a livello mondiale che ha fatto aumentare i prezzi. A far impennare la domanda, sottolinea ancora Coldiretti, è l'utilizzo come disinfettante naturale.

Con giugno inizia la **stagione dei verdelli, limoni molto pregiati**, riservata al prezioso patrimonio varietale siciliano di cultivar naturalmente rifiorenti (*"Femminello comune"*, *"Monachello"*, *"Femminello Zagara Bianca"*) che producono verdelli riferibili alla specie botanica *Citrus limon (L) Burm* coltivati nel rispetto di standard europei rigorosi (articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006) che limitano o vietano l'uso di molti fitofarmaci ammessi in altri paesi del mondo, dai quali vengono importati limoni gialli anche d'estate per i consumatori legati al banale cliché "giallo limone". Per questo motivo bisogna conoscere sempre l'origine degli agrumi acquistati: in **Sicilia** i limoni con la buccia gialla saranno maturi a partire da novembre, mentre **da giugno-luglio fino a settembre i limoni hanno la buccia verde** e ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando la tracciabilità attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di

controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei coltivatori produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte; nella commercializzazione sono, infine, presentati in imballaggi preconfezionati a norma della direttiva 79/112/Ce.

I limoni coltivati sono rifiorenti e in Sicilia, delle cinque produzioni, i verdelli costituiscono il 30% dei limoni che dall'ultima settimana di maggio alla prima settimana di settembre sono presenti sul mercato.



Per ottenerli si ricorre, in Sicilia, alla “**forzatura**”: tecnica di agricoltura specializzata che consiste nel sospendere l’irrigazione agli alberi molto vigorosi dal mese di giugno a turno, trattando circa un quarto del limoneto per anno. Questo periodo di assenza di irrigazioni si protrae fino a quando le piante hanno raggiunto un sufficiente grado di avvizzimento delle foglie senza arrivare alla perdita della vegetazione e dei frutticini.

A questo punto si apporta letame, concimi azotati, e, a fine luglio, si ricomincia l’irrigazione a turni di 3-4 giorni e, successivamente, di 8-10 giorni aumentando progressivamente gli apporti idrici.

Le piante tornano a vegetare riacquistando l’aspetto idratato e, a settembre, rifioriscono abbondantemente.

Per favorire l'allegagione dei frutti si riduce di nuovo l'irrigazione. Durante l'inverno si sviluppano e saranno maturi dall'ultima settimana di maggio alla prima settimana di settembre.

La “*forzatura*”, praticata da epoca remota in Sicilia, come risulta dai documenti risalenti al periodo della dominazione araba, permette di indurre la pianta a fiorire a settembre e dare i frutti nell'estate successiva dall'ultima settimana di maggio, con i maggiolini o *verdelli primaticci*, alla prima settimana di settembre, con i bastardi o *verdelli tardivi*; questa tecnica abbrevia la vita dei limoneti, ma permette di avere una migliore produzione di **verdelli molto apprezzati dai mercati per l'alto livello di acidità, la scarsa presenza di semi, la buccia liscia e di colore verde chiaro molto profumata dovuta alla maggiore percentuale di *limonene, beta-pinene, alfa pinene, gamma terpinene* rispetto alle altre produzioni annuali** (dei verdelli si utilizza tutto, anche la scorza e può essere grattugiata e usata per aromatizzare piatti salati e dessert, sorbetti e frappè, millefoglie al limone, pesto di pistacchi con menta, aglio, succo e scorza di verdello tritata); inoltre sono prodotti che raggiungeranno la maturazione in tarda primavera-estate in un periodo “commerciale” in cui la produzione limonicola nazionale è assente; ma è anche un periodo durante il quale i limoni sono più richiesti che in inverno e, quindi, raggiungono un maggior prezzo alla vendita sul mercato ortofrutticolo mondiale.

Per una produzione ottimale di verdelli siciliani l'impianto deve essere fatto su terreni sciolti, molto permeabili così che le piante di limone risentano subito della sospensione idrica; importante l'alta professionalità degli operatori nel conoscere il giusto momento di “forzatura secca” per le potenziali conseguenze sanitarie e produttive del limoneto.

E' fondamentale disporre di buone forniture di acqua alla ripresa dell'irrigazione.

La produzione dei “Verdelli di Sicilia” particolarmente pregiati dipende dalle condizioni climatiche tipicamente siciliane con temperatura elevata in estate, assenza

di precipitazioni nel periodo di *secca*, temperatura mite nel periodo successivo alla *forzatura secca* e durante l'allegagione.

La **propagazione** si effettua innestando, a gemma dormiente o a corona, portainnesti quali **il franco**, **il *Citrus aurantium L.* (arancio amaro)**, **il limone Volkameriano**, **il *Poncirus trifoliata*** e **il *Citrus macrophylla***.

La potatura si esegue a luglio, tenendo conto che i rami fruttiferi prodotti l'anno precedente tendono a svilupparsi verso il basso mentre i vigorosi rami che non danno frutti hanno un portamento assurgente; di conseguenza sarà sufficiente accorciare i rametti piccoli e affastellati per permettere una buona aereazione all'interno della chioma.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta.

La densità di piantagione non deve superare 400-500 piante per ettaro.

La raccolta dei frutti dalla pianta viene effettuata a mano con l'ausilio di forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire la buona qualità organolettica ed estetica degli stessi. Il colore dei frutti deve essere verde chiaro.

Il limone, rispetto ad altri agrumi è piuttosto resistente alle alte temperature e non tollera temperature inferiori ai 5° C per cui può essere coltivato in piena terra solo dove l'inverno è mite e sempre al riparo dai venti impetuosi che ostacolano l'impollinazione e provocano la cascola dei frutticini.

Per questi motivi la coltivazione del limone e la preziosa produzione dei verdelli è diffusa lungo la fascia costiera ed in alcune limitate aree comprese nelle valli dei corsi d'acqua.

**La temperatura è il principale fattore climatico che limita la produzione dei verdelli.** Dall'analisi dei valori medi annui delle temperature rilevate nella aree di coltivazione dei verdelli è possibile evidenziare che il clima temperato da ottobre a marzo e caldo-arido da aprile a settembre sono le condizioni favorevoli per la buona produzione dei verdelli.

La temperatura media annua è di 20°C, la media delle massime nel periodo estivo si aggira intorno a 33°C, mentre quella delle minime dei mesi più freddi (gennaio e febbraio) non scende al di sotto di 5°C.

La Sicilia annovera una storica tradizione nella coltivazione dei verdelli ed il rispetto delle antiche tradizioni nella produzione tramandata di generazione in generazione: un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto.

*Dott.ssa Agr. Brigida Spataro*

Per approfondire:

<http://www.enteviluppoagricolo.it/news/i-nostri-articoli/2019/12/02/-trattato-con-imazalil-sull-etichetta-di-arance-e-limoni--573/>

<http://www.enteviluppoagricolo.it/news/i-nostri-articoli/2019/09/16/origine-dell-ingrediente-primario-di-un-alimento-in-etichetta-reg-ue-2018-775-555/>

<http://www.enteviluppoagricolo.it/files/allegati%20pagine/II%20limone%20%20%20%20incrementare%20la%20diffusione%20in%20Sicilia%20di%20questa%20specie%20autoctona%20attualmente%20fanalino%20di%20coda%20nei%20mercati.pdf>

foto:

[https://www.google.it/search?q=limone+verdello&tbm=isch&ved=2ahUKEwjG8eT0zPnpAhVInqQKHxFEALAQ2-cCegQIABAA&oq=limone+verdello&gs\\_lcp=CgNpbWcQAzICCAAyBAgAEBgyBAgAEBgyBAgAEBgyBAgAEBgyBAgAEBg6BQgAELEDOgQIABBDOgcIABCxAxBDOgYIABAFEB46BggAEAgQHICZGF4RmDpZ2gAcAB4AIABYIgbJqM5AQIXNZgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nsAEA&sclicnt=img&ei=xA3iXsb\\_NMi8kgXxiGACw&bih=651&biw=1024#imgrc=hxqz2CyCwJHZM&imgdii=uvhYoNUb21LtEM](https://www.google.it/search?q=limone+verdello&tbm=isch&ved=2ahUKEwjG8eT0zPnpAhVInqQKHxFEALAQ2-cCegQIABAA&oq=limone+verdello&gs_lcp=CgNpbWcQAzICCAAyBAgAEBgyBAgAEBgyBAgAEBgyBAgAEBgyBAgAEBg6BQgAELEDOgQIABBDOgcIABCxAxBDOgYIABAFEB46BggAEAgQHICZGF4RmDpZ2gAcAB4AIABYIgbJqM5AQIXNZgBAKABAaoBC2d3cy13aXotaW1nsAEA&sclicnt=img&ei=xA3iXsb_NMi8kgXxiGACw&bih=651&biw=1024#imgrc=hxqz2CyCwJHZM&imgdii=uvhYoNUb21LtEM)

[https://www.google.it/search?q=verdello+limone+variet%C3%A0+rifiorenti+sicilia&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjL9-qqz\\_npAhW4DmMBHTaAA7sQ\\_AUoAnoECAwQBA&biw=1024&bih=651#imgrc=rTTaUpfE40QC5M](https://www.google.it/search?q=verdello+limone+variet%C3%A0+rifiorenti+sicilia&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjL9-qqz_npAhW4DmMBHTaAA7sQ_AUoAnoECAwQBA&biw=1024&bih=651#imgrc=rTTaUpfE40QC5M)