

## Il Limone dell'Etna IGP



Il "Limone IGP dell'Etna", registrato con il Marchio Geografico Collettivo "Limone dell'Etna", ha ottenuto, quest'anno dall'Unione Europea, *l'iscrizione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette*.

Gli agrumi già iscritti sono: Arancia Rossa di Sicilia (IGP); Limone di Siracusa (IGP); Limone Interdonato Messina (IGP); Arancia di Ribera (DOP).



*"Il Limone dell'Etna identifica i limoni coltivati nell'area lungo la fascia costiera etnea, in un'area compresa tra il fiume Alcantara, a nord, e il confine settentrionale del comune di Catania. Le varietà utilizzate sono il Femminello e il Monachello, la cui buccia, ricca di oli essenziali, ha un colore che varia da verde chiaro a giallo citrino o giallo chiaro, a secondo della maturazione; un peso che oscilla da 80 a 90 grammi; ed una forma ellittica, ovoidale o sferoidale".*

Le qualità organolettiche, le **concentrazioni elevate di manganese e di stronzio**, l'**elevata qualità degli oli essenziali della buccia** e le **pregiate caratteristiche chimico-fisiche del succo**, che caratterizzano questi limoni, scaturiscono dall'ambiente di coltivazione con caratteristiche geologiche, pedologiche e idrogeologiche tipiche del territorio, fortemente influenzato dalla presenza del vulcano Etna, con suoli fertili, pH subacido, poveri di calcare, nonché dalle temperature fortemente influenzate dalla vicinanza del Mar Jonio e dalla presenza del complesso

vulcanico dell'Etna, dalla disponibilità di acqua di ottima qualità, dalla forte insolazione e dalla predominanza di venti di Levante, Scirocco e Grecale, come dimostrano diversi studi del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, dal Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA di Acireale).



Il succo presenta un contenuto di solidi solubili totali superiore al 7%, una acidità maggiore del 5% e una resa in succo maggiore del 25-30%, fino ad arrivare al 34% nel limone "Primofiore" e "Bianchetto" della varietà "Femminello", rispetto a frutti di limone coltivati in altre aree. Gli zuccheri e gli acidi organici, soprattutto *l'acido citrico*, sono i componenti che maggiormente influiscono sulle proprietà organolettiche dei succhi di limone (*Acta Italus Hortus*, 9, 61-65, 2013, *Food Chemistry*, 211, 734-740, 2016).

Una particolare tecnica colturale, chiamata **"forzatura" o "secca" adottata dai produttori locali permette una produzione estiva di "Verdelli"** nel periodo da maggio a settembre dell'anno successivo. Il Limone verdello (o limone estivo) non è una varietà di limone ma costituisce il frutto della rifioritura estiva-autunnale del limone e sono 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.

La **forzatura** 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. (<http://www.entesviluppoagricolo.it/files/upload/PortaleNews/allegati/limone%20verdello%20estivo%20made%20in%20sicily.%20tecnica%20della%20forzatura.pdf>)

Studi condotti dal CREA-OFA di Acireale (Food Research International, 74, 250–259, 2015) hanno evidenziato che il succo di Verdello del “Limone dell'Etna” mostra concentrazioni più elevate di **Vitamina C** che lo rendono un valido rimedio per:

- rinforzare la funzione immunitaria dei linfociti B e T migliorando la loro differenziazione e la proliferazione, nonché i livelli di anticorpi;
- potenziare la funzione immunitaria dei mediatori infiammatori equilibrando la produzione di citochine pro infiammatorie e abbassando i livelli di istamina;
- stimolare la migrazione dei neutrofili al sito di infezione, migliorare la fagocitosi e la generazione di ossidanti e l'uccisione microbica migliorando la gravità dei sintomi respiratori;
- aumentare la ricostituzione del *collagene*: una proteina che mantiene tonici, previene le artrosi, la fragilità capillare, migliora l'assimilazione del ferro, contrastando l'anemia.

La nuova campagna limoncola 2020/21 attesta un aumento della produzione di circa il 30% rispetto allo scorso anno con pezzatura dei frutti superiore; le escursioni termiche stanno favorendo la buona colorazione gialla della buccia e l'esaltazione del profumo degli olii, essenziale per l'Indicazione Geografica Protetta delle produzioni invernali.

Il disciplinare di produzione vieta il trattamento dei limoni in post-raccolta con fungicidi o cere. I controlli sulla produzione sono affidati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) della Sicilia, al fine di uniformare tutte le coltivazioni e tutelare maggiormente il consumatore.

*Dott.ssa Agr. Brigida Spataro*

Fonti: [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

[https://www.etmasterradeilimoni.it/images/il-limone-dell-etna/disciplinare\\_di\\_produzione\\_limone\\_etna\\_2013.pdf](https://www.etmasterradeilimoni.it/images/il-limone-dell-etna/disciplinare_di_produzione_limone_etna_2013.pdf)

Harakeh S, Jariwalla RJ, Pauling L. Suppression of human immunodeficiency virus replication by ascorbate in chronically and acutely infected cells. Proc Natl Acad Sci U S A. 1990 Sep;87(18):7245-9. doi: 10.1073/pnas.87.18.7245. PMID: 1698293; PMCID: PMC54720.

Hunt C, Chakravorty NK, Annan G, Habibzadeh N, Schorah CJ. The clinical effects of vitamin C supplementation in elderly hospitalised patients with acute respiratory infections. Int J Vitam Nutr Res. 1994; 64(3):212-9.

FOTO:

[https://www.google.it/search?q=limone+dell%27etna&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwj2kZz1h9LsAhVECuwKHW M9C04Q\\_AUoAXoECBEQAw&biw=1024&bih=651#imgrc=Im\\_Lc7yUIEI0wM](https://www.google.it/search?q=limone+dell%27etna&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwj2kZz1h9LsAhVECuwKHW M9C04Q_AUoAXoECBEQAw&biw=1024&bih=651#imgrc=Im_Lc7yUIEI0wM)

[https://www.google.it/search?q=limone+dell%27etna&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjyxfDrkNLsAhUrNOwKHaLkC90Q\\_AUoAXoECBEQAw&biw=1024&bih=651#imgrc=wJh2h0iXGcDmSM](https://www.google.it/search?q=limone+dell%27etna&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjyxfDrkNLsAhUrNOwKHaLkC90Q_AUoAXoECBEQAw&biw=1024&bih=651#imgrc=wJh2h0iXGcDmSM)