

LIMONE INTERDONATO MESSINA IGP



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La zona di produzione tradizionale comprende i comuni di Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Alì, Alì Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S. Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina, Casalvecchio Siculo, Giardini Naxos e Savoca.

Il limone come pianta ornamentale e per il consumo locale in Sicilia ha una storia millenaria, la sua presenza risale infatti al periodo bizantino-arabo. Si può cominciare a parlare di limonicoltura, come comparto economico vero e proprio, solo dopo la metà del sec.XVI, quando i prodotti agricoli siciliani divennero strategici per l'approvvigionamento delle truppe di Carlo V, impegnato nella lunga guerra per l'egemonia in Europa. La storia del «Limone Interdonato», ha inizio nel 1875, quando l'eroe dell'epopea garibaldina, il colonnello Giovanni Interdonato, selezionò in una sua proprietà, lungo le sponde del fiume Nisi, tra Alì terme e Nizza di Sicilia, questa particolare cultivar i cui frutti si distinguevano per il periodo di maturazione precoce (fine settembre), le dimensioni elevate, forma allungata- cilindrica, con umbone conico pronunciato, buon contenuto in succo, buccia molto liscia e colore giallo-chiaro, che gli valsero la denominazione locale anche di "limone speciale" o " frutto fino". Apprezzato molto anche per le buone doti di resistenza al mal secco. Così, già nel XIX sec. è il «Limone Interdonato» a dare il proprio volto al paesaggio dell'intera fascia ionica della provincia di Messina, che acquista la nomea di " terra dei verdi giardini ". Fortissimi i riflessi sull'economia, l'occupazione, le abitudini, la composizione sociale, la cultura, i riti, le tradizioni, la produzione di questo agrume, insomma, ha condizionato per circa un secolo tutti i ritmi di vita della popolazione locale. Il Limone Interdonato si è adattato in modo naturale in tutto il territorio ionico Messinese, in questo areale vocazionale si è diffuso e sviluppato in maniera prioritaria, ed è qui che esalta al massimo le sue caratteristiche genetiche e produttive. Il comprensorio, si contraddistingue per particolari e peculiari elementi pedologici, orografici, climatici ed ambientali, con una certa differenziazione colturale tra le zone più vicine al mare, con giacitura prevalentemente pianeggiante, con quelle a maggiore altitudine, terrazzate ed impervie. Nonostante una serie di difficoltà, legati a mutamenti internazionali socio-economici e commerciali che hanno caratterizzato cruenta crisi nella limonicoltura siciliana, condizione che ha colpito anche il limone Interdonato, la

sua coltivazione, riveste comunque tuttora, grandissima importanza e impartisce spiccata identità a tutto il territorio della riviera Jonica Messinese.

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

Il periodo di maturazione del limone va da ottobre a dicembre.

La caratteristica organolettica principale del limone Interdonato è legata al basso contenuto di acido citrico del succo (mediamente con percentuale compresa tra 3,5/ 4,5 %), ciò conferisce al frutto una particolare gustabilità , “dolcezza” che lo rende amabile anche nel consumo allo stato naturale fresco, tagliato a fettine e condito ad insalata, secondo una ricetta secolare, da qui il recente slogan coniato dall'Unità Operativa N° 67 dell'Assessorato regionale Agricoltura quale “ limone da mangiare”. A piena maturazione si riesce a mangiare le fettine di limone Interdonato con tutta la buccia, anch'essa delicata e con pochi e particolari oli essenziali. Risulta poco aspro anche nell'utilizzo come succo da spremuta e non necessita di abbondante aggiunta di zucchero per renderlo bevibile. Per la particolare forma allungata e la struttura interna della polpa, consente di rilasciare agevolmente tutto il succo tagliando il limone trasversalmente. Queste caratteristiche delicate lo rendono ancora indicato per aromatizzare al punto giusto carni e pesce arrosto. Inoltre è particolarmente indicato quale limone da tè, grazie ai particolari oli essenziali contenuti nella buccia che nell'infusione esaltano il gusto della bevanda senza coprirne gli aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche del frutto sono la pezzatura medio-elevata, compresa tra 80 e 350 grammi, la forma tipicamente ellittica con umbone pronunciato e cicatrice stilare poco depressa; l'epicarpo sottile, poco rugoso con ghiandole oleifere distese; il colore che all'inizio della maturazione commerciale è verde opaco per poi virare sul giallo, la polpa, di colore giallo, tessitura media e deliquescente con semi rari o assenti ed il succo, infine, con resa non inferiore al 25% e acidità totale inferiore al 5%

EFFETTI SALUTISTICI

Il limone, grazie all'elevato contenuto di acido ascorbico (vitamina C), contrasta la formazione di radicali liberi e rafforza le difese immunitarie. Inoltre è consigliato nei casi di raffreddore, influenza, affezioni intestinali e gastriti. Combatte lo stress, protegge i fumatori dalle malattie, aumenta le prestazioni sportive e agisce sulla crescita e prevenzione alla senescenza.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Il limone è presente nella cucina isolana sia nella preparazione della granita, sia come ingrediente in condimenti per insalate, macedonie, liquori e primi e secondi piatti.

