

## LIMONE DI SIRACUSA IGP



 TERRITORIO  
ITALIA

 CATEGORIA  
FOOD

 CLASSE  
CLASSE 1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O  
TRASFORMATI

DATA DI REGISTRAZIONE: 04 / 02 / 2011

### DESCRIPTION

Il Limone di Siracusa IGP è un agrume della specie botanica *Citrus limon* L. Burm, cultivar Femminello e suoi cloni, nelle tipologie: Primofiore, Bianchetto o Maiolino (o limone primaverile), Verdello (o limone d'estate).

### METODO DI PRODUZIONE

I sestri di impianto devono avere una densità massima di 400-500 piante per ettaro o di 850 unità nel caso di sestri dinamici. Gli impianti possono essere curati con metodo convenzionale, integrato oppure biologico. Tutte le operazioni colturali vanno eseguite in modo tale che si mantenga il giusto equilibrio e sviluppo della pianta, che deve sempre essere soggetta ad una corretta aerazione ed esposizione al sole. La raccolta dei frutti è manuale ed è effettuata, direttamente dalla pianta, con l'ausilio di forbicine per il taglio del peduncolo e si esegue in periodi diversi: a partire dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile per il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno per il Verdello.

### ASPETTO E SAPORE

Il Limone di Siracusa IGP presenta caratteristiche differenti a seconda della tipologia. Il Primofiore infatti ha pezzatura medio-grande, forma ellittica, buccia e polpa di colore variabile dal verde chiaro al giallo-citrino e succo giallo citrino. Il Bianchetto o Maiolino ha pezzatura grande, si presenta ellittico od ovoidale, buccia giallo chiaro, polpa gialla e succo giallo-citrino. Il Verdello, medio-grande, ha forma ellittico-sferoidale, buccia colore verde chiaro, mentre succo e polpa sono giallo-citrino.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Limone di Siracusa IGP comprende tutto o parte del territorio amministrativo di 10 comuni situati entro 10 km dalla costa e non oltre i 210 metri s.l.m.: Siracusa, Avola, Melilli, Noto, Priolo Gargallo, Florida, Solarino, Augusta, Sortino e Rosolini in provincia di Siracusa, nella regione Sicilia.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

# QUALIGEO



## STORIA

La pianta del limone arriva a Siracusa duemila anni fa dalla Birmania, trovando le condizioni ideali per il suo sviluppo: terreni fertili, riserve d'acqua, clima temperato, vicinanza del mare. A partire dal XVII secolo il limone inizia a essere coltivato in maniera intensiva dai Padri Gesuiti, esperti coltivatori, divenendo ben presto una delle principali fonti di sostentamento del siracusano, attraverso la progressiva creazione di aziende dedite alla lavorazione del limone per ricavare l'agrocotto, il citrato di calcio e l'acido citrico, commercializzati soprattutto negli Stati Uniti e in Inghilterra. Ancora oggi, il limone rappresenta il fiore all'occhiello dell'economia siracusana.

## GASTRONOMIA

Il Limone di Siracusa IGP va conservato in frigorifero o in luogo fresco e asciutto. La temperatura ideale di conservazione va da 6 a 12°C. Le caratteristiche del succo (come la resa, il contenuto di vitamina C e di acido citrico) nonché le peculiarità dei suoi oli essenziali (ricchi di aldeidi quali il nerale e il geraniale) rendono il Limone di Siracusa IGP un ingrediente essenziale in qualsiasi ricetta. Ideale il suo impiego nei dolci, la sua versatilità in cucina lo rende perfetto per esaltare il gusto delicato del pesce, ammorbidire la carne, rinfrescare le insalate, insaporire le verdure o aromatizzare una salsa. Ottimo il suo utilizzo nella preparazione degli "arancinetti al Limone di Siracusa IGP e zafferano", tipica pietanza siciliana.

## COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio come Limone di Siracusa IGP nelle tipologie Primofiore, Bianchetto o Verdello, sia allo stato fresco, nelle categorie Extra e Prima nei calibri 3, 4 e 5, sia per la trasformazione, anche con categorie, classi di calibro, colore della buccia, peso e pezzatura differenti. Allo stato fresco, può essere commercializzato sfuso oppure confezionato in idonei contenitori di cartone, legno, plastica oppure in reti e borse con banda plastica attaccata alla rete. Ogni imballaggio, ogni confezione deve riportare il logo Limone di Siracusa IGP.

## NOTA DISTINTIVA

Il Limone di Siracusa IGP si distingue dagli altri per l'elevata succosità, la ricchezza di ghiandole oleifere nella buccia e l'alta qualità degli oli essenziali. È inoltre un ottimo dissetante, aromatico, ricchissimo di vitamina C e di sali minerali.

## ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DI TUTELA DEL  
LIMONE DI SIRACUSA IGP  
C/O CCCIAA DI SIRACUSA - VIA DUCA  
DEGLI ABRUZZI, 4  
96100 SIRACUSA (SR)  
TEL: +39 3492916479  
INFO@LIMONEDISIRACUSA.ORG  
WWW.LIMONEDISIRACUSA.ORG

## ORGANISMO DI CONTROLLO



IZS ISTITUTO ZOOPROFILATTICO  
SPERIMENTALE DELLA SICILIA  
VIA GINO MARINUZZI 3  
TEL: +39 0916565111  
PROTOCOLLOGENERALE.IZSSICILIA@LE  
GALMAIL.IT  
WWW.IZSSICILIA.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



## ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI  
249



PRODUZIONE (KG)  
3,412,388



FATTURATO (MLN €)  
2.52



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)  
1,691

## DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	3,412,388	2.5	-
2015	3,006,015	2.7	
2014	2,312,800	2.7	
2013	2,095,320	2.3	
2012	1,634,690	2.0	
2011	1,068,619	1.1	
2010			
2009			
2008			
2007			



2006



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.