



LIMONE DI SORRENTO IGP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O
TRASFORMATI

DATA DI REGISTRAZIONE: 07 / 11 / 2000

DESCRIPTION

Il Limone di Sorrento IGP è un agrume allo stato fresco della specie *Citrus limon* L., Burmann, nell'ecotipo locale Ovale di Sorrento noto anche come Limone di Massa Lubrense o Massese.

METODO DI PRODUZIONE

La coltivazione generalmente utilizzata è quella del terrazzamento, con le piante inglobate in muretti di contenimento. La forma di allevamento è a "vaso libero", adattato a un idoneo sistema di copertura. Gli alberi sono infatti coltivati sotto il cosiddetto "pergolato sorrentino", vale a dire delle impalcature particolari costituite da pali, preferibilmente di legno di castagno, ricoperte di canne dette "pagliarelle". La specie, altamente rifiorente, effettua ben cinque fioriture nell'arco dell'anno ed è per questo possibile effettuare la raccolta in un arco temporale piuttosto esteso, che generalmente va dal 1 gennaio al 31 ottobre. I frutti devono essere raccolti obbligatoriamente a mano, in modo da impedirne il contatto con il terreno.

ASPETTO E SAPORE

Il Limone di Sorrento IGP è caratterizzato da forma ellittica e dimensioni medio-grandi, peso non inferiore a 85 g. La buccia è ricca di oli essenziali che la rendono particolarmente profumata e si distingue per uno spessore medio e un colore giallo citrino. All'interno la polpa è giallo paglierino chiaro, risulta molto succulenta, con un succo abbondante e di elevata acidità, ben equilibrata dal contenuto di zuccheri.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Limone di Sorrento IGP comprende parte del territorio dei comuni di Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri, in provincia di Napoli, nella regione Campania.

© 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.



STORIA

Il Limone di Sorrento IGP è frutto di una lunga tradizione. La presenza del limone nella Penisola Sorrentina è attestata da documentazioni, atti di vendita, dipinti, trattati di letteratura e di botanica che risalgono all'epoca rinascimentale, mentre le prime coltivazioni in forma specializzata sarebbero state opera dei Padri Gesuiti nel XVII secolo. Ancora oggi esiste uno dei primi fondi coltivati, chiamato appunto "il Gesù", situato nella Conca di Guarazzano, tra Sorrento e Massa Lubrense. Questa testimonianza avvalorata la tesi secondo la quale è proprio da questi due comuni della Penisola Sorrentina che hanno avuto origine i nomi con cui è conosciuta la varietà: Ovale di Sorrento e Massese. Citato nelle opere di Torquato Tasso, originario di Sorrento, Giovanni Pontano e Gianbattista della Porta, nel XVIII secolo lo storico Bonaventura Da Sorrento ne testimonia la spedizione in tutto il mondo, soprattutto attraverso i bastimenti diretti verso l'America.

GASTRONOMIA

Il Limone di Sorrento IGP va conservato in frigorifero o in luogo fresco e asciutto. Può essere consumato fresco o essere utilizzato per la preparazione di diverse ricette, dai primi ai secondi piatti, fino ai dolci, essendo un prodotto molto versatile in cucina. Tra le specialità caratteristiche a base di Limone di Sorrento IGP non si può non citare il limoncello, il famoso liquore tipico della zona, ottenuto dalla buccia del limone messa in infusione in una soluzione alcolica. Da provare anche un'altra deliziosa specialità: la marmellata a base di Limone di Sorrento IGP.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Limone di Sorrento IGP. È commercializzato sfuso o in contenitori rigidi con capienza variabile da 0,5 kg fino a un massimo di 15 kg, realizzati con materiale vegetale, cartone o con altro materiale riciclabile. Il prodotto è reperibile in commercio anche trasformato, come Marmellata di Limone di Sorrento IGP e Liquore di Limone di Sorrento IGP.

NOTA DISTINTIVA

Il Limone di Sorrento IGP è coltivato lungo i pendii che discendono sino al mare ed è allevato sotto tradizionali impalcature che lo proteggono dalle intemperie e ne ritardano la maturazione, garantendo così la possibilità di raccogliere i frutti in modo scalare durante quasi tutto l'anno.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DI TUTELA LIMONE DI
SORRENTO IGP

VIA DEI PLATANI, 15

80063 PIANO DI SORRENTO (NA)

TEL: +39 081 5636060 - 0815636049

INFO@LIMONEDISORRENTOIGP.IT

WWW.LIMONEDISORRENTOIGP.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



AGROQUALITÀ S.P.A.

VIALE CESARE PAVESE, 305

TEL: +39 0654228675

AGROQUALITA@AGROQUALITA.IT

WWW.AGROQUALITA.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

291



PRODUZIONE (KG)

1,441,078



FATTURATO (MLN €)

1.58



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)

137


DATA PRODUCTION - TIME SERIES


Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	1,441,078	1.6	-
2015	1,202,253	1.1	-
2014	2,297,379	2.6	-
2013	1,311,252	1.4	-
2012	1,447,220	1.7	-
2011	987,583	1.2	-
2010	992,323	1.2	-
2009			
2008			
2007	1,977,028	3.0	
2006	2,026,540	3.0	

© 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.



 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 o scrivendo all'indirizzo mail 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.