

Il limone: incrementare la diffusione in Sicilia di questa specie autoctona attualmente fanalino di coda nei mercati



Il limone (*Citrus limon*), antico ibrido tra il pomelo e il cedro, è un albero che può raggiungere 3 - 6 metri di altezza con foglie piccole dal picciolo strettamente alato, fiori bianchi intensamente profumati che, in clima favorevole, sbocciano per due mesi due volte l'anno e fruttificano altrettanto; inoltre il frutto maturo può restare anche due mesi sull'albero prima di essere colto, il che favorisce una raccolta dilazionata dei succosi frutti ovoidali che hanno proprietà **antiemorragiche, ipoglicemizzanti, antiartriche e disinfettanti.**

100 gr. di polpa di limone, potente alcalinizzante dell'organismo, apportano 40-60 kcal, 90 gr. di acqua, 149 mg di potassio, 51 mg di vitamina C, 28 mg. di magnesio, 11mg. d calcio e 45 flavonoidi che stimolano la depurazione e la disintossicazione di tutto il corpo e interrompono la divisione cellulare nelle cellule tumorali.

La buccia del limone contiene grandi quantità di **limonene** composto chimico responsabile dell'odore caratteristico e **pineni** (*beta-pinene, alfa pinene, gamma terpinene*).

Dai semi si estrae l'olio e gli avanzi si impiegano nell'alimentazione animale.

Umberto Veronesi, Direttore Scientifico dell'Istituto Europeo di Oncologia, ha confermato che: **“Il limone è ricco di limonoidi che hanno una diretta capacità di frenare alcuni tipi di cellule cancerose. E' utile contro le infiammazioni croniche e grazie all'abbondanza di molecole con notevoli proprietà antiossidanti è capace di contrastare l'azione dei radicali liberi, che possono alterare la struttura delle membrane cellulari e del materiale genetico. L'ideale è una spremuta di un limone al giorno. E una spruzzata di limone sull'insalata, è un gesto che bisognerebbe ricordarsi di fare più spesso”.**

NaturalHealth365 ha pubblicato una ricerca (<http://www.naturalhealth365.com/lemon-peels.html/>) in cui viene dimostrato che la pectina degli agrumi contenuta sia nella polpa che nella scorza, è in grado di inibire la diffusione del cancro alla prostata, mammella e alla pelle.

TECNICHE COLTURALI E ASPETTI COMMERCIALI

I limoni coltivati sono prevalentemente rifiorenti e in **Sicilia** si hanno anche cinque produzioni annuali di 600 - 800 frutti per albero così distribuiti:

1. *bianchetti* o *majolini* dalla fine di aprile a tutto maggio (2 – 3 % della produzione totale), prodotti dalla cv “Lunario”;
2. *verdelli* da giugno ad agosto (20 – 30 %); per ottenerli si ricorre, in diverse zone della Sicilia (Palermo, Catania, Siracusa e Messina) alla forzatura. A tal fine si sospende l'irrigazione agli alberi molto vigorosi dal mese di giugno a turno, trattando circa un quarto del limoneto per anno. E' una pratica redditizia ma pericolosa per le conseguenze sanitarie e la produttività del limoneto. Adottando cv naturalmente rifiorenti come “Femminello” e “Lunario”, e sottoponendo le piante ad una carenza idrica non così drastica è possibile ottenere buoni risultati senza menomare la vigoria degli alberi;
3. *agostani* da agosto a settembre;
4. *primofiore*: da settembre a ottobre (20%);
5. *limoni invernali* da novembre ad aprile- maggio (40-70%): la fioritura primaverile produce i frutti migliori, la cui raccolta dura poi tutto l'inverno.

Un patrimonio varietale prezioso che purtroppo si sta perdendo nell'Isola con una riduzione progressiva delle aree coltivate (nel 2015 solo 17.800 ettari), secondo Coldiretti a causa della speculazione. Così ultimamente nei negozi si trovano più che altro limoni **argentini e sudafricani a 4 euro al chilo.**

Alessandro Chiarelli presidente di Coldiretti Sicilia chiarisce: "*Ma si tratta di un prodotto di scarsa qualità, **nulla a che fare con le qualità organolettiche di quello siciliano**. Le aziende di media grandezza devono diversificare la produzione, in modo da bilanciare le eventuali perdite da alcune colture scarsamente redditizie per improvvisi eventi meteorici. Quanto ai nuovi impianti di limoni hanno certamente un senso, il mercato c'è, ma bisogna puntare su cultivar di prestigio come "Interdonato" e "apireni" cioè senza semi. Ma bisogna creare nuovi impianti là dove ci sono le giuste condizioni, non certo a Pantelleria".*

La scelta delle cultivar deve tener particolarmente conto della resistenza al mal secco, il cui agente patogeno è *Deuterophoma tracheiphila*. La varietà "**Interdonato**" è molto resistente a questo parassita ma non è molto produttiva. **Si suggerisce anche la var. "Monachello incappucciato" rifiorente, buona produttrice di limoni e verdelli.**

La propagazione si effettua innestando, a gemma dormiente o a corona, portainnesti quali il franco, l'arancio amaro o il limone Volkameriano

Il limone 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 caduta dei frutticini.

Il terreno deve essere sabbioso, sciolto, fertile, profondo e ben drenato, per evitare marcescenza alle radici, e mai argilloso.

E' indicato l'interrimento, all'impianto (gennaio – febbraio), di letame maturo distribuito anche sotto la chioma della pianta dopo il raccolto autunnale.

Le irrigazioni sono necessarie soprattutto in estate.

La potatura si esegue a luglio, quando la pianta è in riposo fra le due fioriture principali, 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.

Dott.ssa Agr. Brigida Spataro

FOTO: <http://www.villaggiomarinella.com/wp-content/uploads/2015/01/zagara1.jpg>