

# LIMONE IN SECCAGNO DI PETTINEO



## ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La zona di coltivazione è rappresentata dai comuni di Pettineo e Tusa.

Dall'inizio del 1900 fino agli anni 60 questo prodotto era commercializzato fresco da operatori del messinese con il marchio "Limone di Pettineo", il carattere distintivo che più interessava questi era la resistenza ai lunghi tempi di trasporto che il prodotto doveva sopportare per arrivare sui mercati dei paesi europei.

## PRODUZIONE e STAGIONALITA'

La natura del terreno e il particolare microclima sono basilari per l'ottenimento di questo prodotto. Lo scarso apporto irriguo condiziona chiaramente le cure colturali da eseguire nel limoneto, quindi, i concimi minerali azotati vengono utilizzati in maniera limitata, le lavorazioni del terreno sono mirate al contenimento delle perdite idriche, la potatura viene eseguita per ottimizzare alle ridotte capacità vegetative l'apparato fogliare delle piante.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il frutto che viene ottenuto in questo areale è di particolare fragranza e serbevolezza con caratteristiche organolettiche, superiori a quelli di altra provenienza.

## 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.