

# LIMONE VERDELLO



## ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

Nelle zone di produzione vi erano delle fabbriche dell'alcool. Essa composta di norma da due stanze una grande dove si effettuava la lavorazione ed una più piccola adibita a forno. Il momento di maggior produttività lo visse poco prima della prima guerra mondiale. Dalla trasformazione del limone si ottenevano i seguenti prodotti: essenza, cetrato e bucce di pastazzo.

Vi lavoravano decine di operai per lo più donne. La prima fase lavorativa veniva effettuata al di fuori della fabbrica, dove gli uomini effettuavano la raccolta dei limoni. Le donne appena arrivati i limoni in fabbrica li lavavano, li tagliavano a metà e con un arnese ricurvo "u cavaturi" toglievano la polpa del limone. La buccia ottenuta si metteva dentro delle tinozze "ciuffini" piene di calce la quale serviva per farle indurire. Dopo qualche ora le bucce ormai dure venivano spremute con una spugna di mare in una seconda tinozza dove all'estremità vi era messa un'asta di legno con un'altra spugna appesa, da questa lavorazione si otteneva l'essenza del limone. Le bucce dopo averle spremute venivano ammucciate assieme a della paglia spezzettata dalle quali si otteneva foraggio per animali, che veniva comprato dai pastori. Invece la parte interna del limone veniva spremuta in delle teglie assieme a delle sostanze che lo facevano indurire e veniva infornato. La tecnica per infornare era particolare infatti nelle pareti della stanza adibita a forno vi erano delle scaffalature in ferro, mentre al centro della stanza con delle pietre veniva fatto un cerchio dove si accendeva il fuoco e tramite una canna fumaria posta sopra il tetto veniva buttato fuori il fumo. Dal succo infornato si otteneva il cetrato che veniva tagliato, confezionato e portato ai rivenditori che lo mettevano in commercio.

## PRODUZIONE e STAGIONALITA'

Il periodo di maturazione del limone va da ottobre a dicembre. La produzione viene ottenuta da una pratica agronomica conosciuta come "forzatura dei Limoni" che favorisce una fioritura straordinaria nel periodo estivo, con frutti pronti per la commercializzazione nel mese di agosto dell'anno successivo. La tecnica di forzatura consiste nell'interrompere l'irrigazione della pianta per 30 o 40 giorni in questo modo la pianta si limita a svolgere la fotosintesi e le foglie appassiscono. Successivamente si interviene nel mese di luglio con le

irrigazioni e concimazioni , il che stimola la pianta ad una abbondante fioritura straordinaria.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Verdello o “limone d’estate” in quanto unico limone nel periodo estivo è una tipologia di limone dal caratteristico colore verde ed il profumo intenso prodotto dagli oli essenziali presenti nella buccia. I frutti sono ovali e allungati ed hanno una buccia di colore verde chiaro a grana fine , ma che col tempo può diventare giallastra. Anche le foglie sono ovali ed allungate. La polpa, gialla, è meno acida di quella del primo fiore . Il limone è di calibro 3, 4 e 5 e il peso si aggira attorno ai 80\100 g.

## 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

L'uso del Verdello è comune in cucina perché si coniuga con molti alimenti, soprattutto piatti a base di pesce; è particolarmente adatto per il consumo allo stato fresco, è usato in molte dissetanti bevande “estive” a base di succo di limone e per la preparazione delle tipiche “granite al limone”; inoltre è utilizzato per la preparazione di liquori, come il limoncello.

