

BIODIVERSITA' in SICILIA



limone



limone (Citrus) è un albero da frutto appartenente al genere Citrus, alla famiglia delle Rutaceae, a cui appartengono anche agrumi come arance, mandarini, bergamotti, cedri, pompelmi. Il nome comune “limone” si può riferire in questo caso tanto alla pianta quanto al suo frutto: si tratta di un antico ibrido, originario dell'India e dell'Indocina, tipico quindi delle regioni calde, a metà via tra il pomelo e il cedro, che da secoli costituisce una specie autonoma che si propaga per talea e innesto.

la sua prima coltivazione è attestata in Sicilia (Italia); più tardi a Genova (Italia) e, nel 1494, anche nelle Azzorre

Il limone è una specie rifiorente: dai momenti stagionali nei quali avviene la raccolta dei limoni si differenziano infatti i **primo fiore**, i **bianchetti** ed i **verdelli** (i flussi principali di fioritura sono in primavera, con la produzione dei limoni invernali, e in settembre, da cui derivano i cosiddetti verdelli, che maturano nell'estate seguente)

Spesso, per favorire la produzione **verdelli**, che ottengono prezzi migliori sul mercato ortofrutticolo mondiale, si utilizzano tecniche particolari come l'interruzione delle irrigazioni per un certo periodo. per ottenere frutti dalla sottile buccia verde e dalla polpa molto succosa A differenza degli altri agrumi, il limone può giungere a maturazione anche una volta staccato dalla pianta; molto spesso infatti i limoni vengono colti ancora verdi.

Varietà di limoni principali

-limone Femminello: tipico della Sicilia, è la varietà di limone più coltivata Si presentano con un frutto di forma oblunga, un epicarpo più o meno rugoso, semi presenti in numero variabile ed alto livello di acidità, con polpa succosa e molti semi;

-varietà di limone Femminello Zagara Bianca (o Fior d'arancio): varietà di limoni clonale di derivazione (per mutazione vegetativa) del

"Femminello comune", si caratterizza per l'alta produttività: riesce infatti a produrre mediamente il 18% di bianchetti, il 36% di verdelli e il 46% di limoni, questi ultimi due con buona qualificazione commerciale;

-varietà di limone Femminello siracusano (o Femminello masculuni): varietà di limoni di derivazione del "Femminello comune", si caratterizza per il frutto di grande qualità

-varietà di limone Femminello apireno Continella: : è una varietà di limone molto pregiata, poiché quasi priva di semi, scoperta dall'agricoltore Saverio Continella di Acireale, questa cultivar non è molto diffusa. Il limone presenta una buccia piuttosto spessa, di piccola pezzatura. La varietà di limone Continella ha una produzione costante, buona resa in succo e acidità;

-varietà di limone Femminello Dosaco:

-varietà di limone Femminello Santa Teresa: varietà di limone rinvenuta a Santa Teresa Riva (ME);

-varietà di limone Femminello Scandurra: varietà di limone di mutazione vegetativa trovata nel catanese (Aci Reale);

-varietà di limone Sfusato amalfitano (o Femminello sfusato)il frutto si presenta praticamente privo di semi e con una forma allungata.

Rispetto ai limoni provenienti dalle altre aree mediterranee il frutto è più grande, ha tempi di conservazione più lunghi, con una buccia, ricca di oli essenziali, più spessa e rugosa. Dalla scorza di questa varietà di limone i contadini della Costiera amalfitana produssero per la prima volta il primo liquore di limone, il **Limoncello**;

-varietà di limone Bastardo: varietà di limoni che matura dopo circa un anno e si caratterizza per l'epicarpo liscio e il colore giallo intenso;

-varietà di limone Maiolino: si tratta di limoni che possiedono una buccia poco rugosa di colore giallo pallido, pochi semi e una bassa acidità. Questa varietà di limoni si raccoglie solitamente tra aprile e maggio: dai mesi di raccolta infatti la varietà di limoni prende il nome;

-varietà di limone Marzano: varietà di limoni raccolti solitamente insieme ai limoni invernali, hanno una forma più o meno rotondeggiante, epicarpo rugoso, umbone largo e schiacciato, un certo numero di semi e un'acidità elevata;

I GRANI ANTICHI

i grani antichi siciliani sono di quattro varietà, quattro sapori diversi raccolti a mano e molite a pietra, TIMILIA RUSSELLO, SENATORE CAPPELLI e MAIORCA queste varietà non sono state più coltivate in quanto si preferirono varietà limitate ma che davano

una maggiore resa portando quasi all'estinzione i grani autoctoni

Il grano **TIMILIA** è un varietà antichissima di grano duro, estremamente resistente e di semplice coltivazione, Questa varietà era molto diffusa in alcuni areali del mediterraneo, oltre che in Sicilia anche in Portogallo, Nord Africa, Francia e Spagna, **DENOMINAZIONE** a Napoli tumminia , in Sicilia Timilia o Tremelia, in Francia trimenia de Sicile e in Germania Dreimonatweizen ovvero, Grano dei tre mesi.

RUSSELLO è il grano più antico per eccellenza cresce benissimo su terreni semiaridi può essere utilizzato sia per la panificazione che per la pasta ad alta digeribilità, è riconoscibile perché la sua è spiga tendente al rosso.

SENATORE CAPPELLI è un grano duro rustico che predilige terreni poveri e argillosi. Ha eccellenti qualità nutrizionali e un alto valore proteico da essere ,in Puglia ,denominato "la carne dei poveri E' stato ottenuto da una selezione naturale dal genetista **NAZARENO STRAMPELLI** da grani nordafricani .E'una varietà rustica molto resistente e adatta ai terreni del Meridione Le sue spighe possono essere alte fino ad un metro e ottanta Fu lo stesso genetista a darli il nome **SENATORE CAPPELLI** in onore al senatore Cappelli che aveva iniziato la modernizzazione dell'agricoltura in Puglia. Tutto ciò

aveniva nei primi anni del Novecento,
MAIORCA Il grano varietà Maiorca è un tipo di grano tenero antico a chicco bianco a maturazione veloce, da secoli coltivato in Sicilia. Pianta esile ed aspra, che matura veloce, dai terreni aridi strappa una morbidissima farina bianca indicata soprattutto per fare dolci o pani particolari. Ottima in miscela per le pizze. Nella linea di Farine biologiche *I Frutti del Sole* sono presenti quattro varietà di grano antico siciliano, quattro sapori diversi accomunati da un tratto di eccellenza insuperabile: Timilia, Russello, Senatore Cappelli e Maiorca. Tutte le nostre varietà sono raccolte a mano e molite a pietra.