

Disciplinare di produzione del PRESIDIO SLOW FOOD®

LIMONE INTERDONATO

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione del prodotto oggetto del presente disciplinare è Limone Intedonato e viene riservata alla cultivar di limone «Interdonato», possibile ibrido naturale tra un clone di cedro e un clone di limone locale denominato "arriddaro",

Botanicamente è così classificato: famiglia Rutacee; genere *Citrus*; specie *Citrus limon* L..

Le caratteristiche descrittive salienti della Cultivar sono:

Il frutto è un esperidio di pezzatura medio-elevata compresa tra 80 e 450 g con punte di 700 ed oltre; la forma è tipicamente ellittica, quasi cilindrica, con umbone pronunciato e cicatrice stilare poco depressa; L'epicarpo: sottile, poco rugoso, con ghiandole oleifere distese;

colore: ad inizio della maturazione commerciale si presenta esternamente di colore verde con viraggio sul giallo; alla maturazione fisiologica diviene di colore giallo intenso.

L'albedo è di colore bianco, poco spesso nella prima fase di maturazione, diventa corposo e dolce a piena maturazione. La polpa è di colore giallo chiaro, tessitura media e deliquescente con semi rari o assenti. Il succo: di colore giallo chiaro, con resa non inferiore al 25 % e acidità totale inferiore al 5 %.

Il fiore (zagara) è di colore bianco con leggere venature violacee; La fioritura è scalare, con picchi principali in primavera (marzo-aprile) ed altri a fine giugno.

Il periodo di produzione si estende da settembre a gennaio ad aprile. La resa di un limoneto adulto della cv. "Interdonato" oscilla tra 400 e 550 q.li/ha, in funzione delle tipologie di impianto adottate e del livello di specializzazione dell'agrumeto.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e condizionamento del Limone Interdonato Presidio Slow Food® comprende interamente i territori di 20 comuni, dislocati a diversa altitudine (0/400 m.s.l.m.) nella fascia Jonica della Provincia di Messina: Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Alì, Alì Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina, Casalvecchio Siculo, Giardini Naxos e Savoca.

ART.3

RIFERIMENTI STORICI

Il limone come pianta ornamentale e per il consumo locale in Sicilia ha una storia millenaria, la sua presenza risale infatti al periodo bizantino-arabo.

Si può cominciare a parlare di limonicoltura, come comparto economico vero e proprio, solo dopo la metà del sec.XVI, quando i prodotti agricoli siciliani divennero strategici per l'approvvigionamento delle truppe di Carlo V, impegnato nella lunga guerra per l'egemonia in Europa. La storia del «Limone Interdonato», ha inizio nel 1875, quando l'eroe dell'epopea garibaldina, il colonnello Giovanni Interdonato, selezionò in una sua proprietà, lungo le sponde del fiume Nisi, tra Alì terme e Nizza di Sicilia, questa particolare cultivar i cui frutti si distinguevano per il periodo di maturazione precoce (fine settembre), le dimensioni elevate, forma allungata-cilindrica, con umbone conico pronunciato, buon contenuto in succo, buccia molto liscia e colore giallo-chiaro, che gli valsero la denominazione locale anche di "limone speciale" o "frutto fino". Apprezzato molto anche per le buone doti di resistenza al mal secco. Così, già nel XIX sec. è il «Limone Interdonato» a dare il proprio volto al paesaggio dell'intera fascia ionica della provincia di Messina, che acquista la nomea di "terra dei verdi giardini". Fortissimi i riflessi sull'economia, l'occupazione, le abitudini, la composizione sociale, la cultura, i riti, le tradizioni, la produzione di questo agrume, insomma, ha condizionato per circa un secolo tutti i ritmi di vita della popolazione locale.

Il Limone Interdonato si è adattato in modo naturale in tutto il territorio ionico Messinese, in questo areale vocazionale si è diffuso e sviluppato in maniera prioritaria, ed è qui che esalta al massimo le sue caratteristiche genetiche e produttive.

Il comprensorio, si contraddistingue per particolari e peculiari elementi pedologici, orografici, climatici ed ambientali, con una certa differenziazione colturale tra le zone più vicine al mare, con giacitura prevalentemente pianeggiante, con quelle a maggiore altitudine, terrazzate ed impervie.

Nonostante una serie di difficoltà, legati a mutamenti internazionali socio-economici e commerciali che hanno caratterizzato cruenta crisi nella limonicoltura siciliana, condizione che ha colpito anche il limone Interdonato, la sua coltivazione, riveste comunque tuttora, grandissima importanza e impartisce spiccata identità a tutto il territorio della riviera Jonica Messinese.

ART.4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL' AREA DI PRODUZIONE

I profili pedologici sono in prevalenza di tipo alluvionale, di medio impasto, leggeri, risultando estremamente fertili sotto il profilo agricolo. Sotto l'aspetto idrologico è da porre in evidenza la diffusa presenza di torrenti, di cui alcuni rivestono una certa importanza ai fini irrigui, mentre gli altri assumono carattere torrentizio solo eccezionalmente in presenza di forti precipitazioni. Il clima è quello tipico temperato, senza particolari escursioni termiche giorno/notte, con inverni miti ed estati siccitose; particolare rilevanza assume la quasi costante presenza di ventosità, caratterizzata da venti dominanti di maestrale, libeccio e di scirocco.

ART.5

PRATICHE DI IMPIANTO

Per la realizzazione degli impianti di Limone Interdonato sono frequenti due tecniche che si distinguono: costituzione di nuovi impianti tramite la messa a dimora di giovani piante da vivaio già innestate; o con riconversione varietale di agrumeti già esistenti, tramite reinnesto (a gemma, o a marze) con la cv. Interdonato.

Entrambe le tecniche prevedono che il materiale di propagazione utilizzato (marze, portinnesti, piante innestate) sia certificato, ovvero rispetti la normativa relativa alla certificazione genetico-sanitaria in materia di commercializzazione del materiale di propagazione. E' ammesso l'uso di materiale di propagazione di categoria minima CAC. Premesso che il portinnesto maggiormente utilizzato è l'arancio amaro, nella scelta vanno comunque fatte salve tutte le indicazioni degli organi di controllo fitosanitario in materia di controllo dei virus da quarantena per i quali esistono specifiche normative ministeriali e regionali di lotta obbligatoria.

Nei nuovi impianti, il sesto adottato deve essere tale da consentire un'agevole esecuzione delle principali operazioni colturali e l'utilizzo delle attrezzature agricole di possibile impiego aziendale e al contempo garantire un equilibrato sviluppo vegeto-produttivo delle piante.

A tal fine, la densità d'impianto è prevista tra 400 e 500 alberi/ha.

La messa a dimora viene effettuata principalmente da giugno a settembre, o in ottobre-novembre, utilizzando piantine con pane di terra di uno o due anni dall'innesto.

Il punto di innesto, sia effettuato in vivaio che in pieno campo, è preferibile eseguirlo ad un'altezza da terra non inferiore a 50 cm.

Nei primissimi anni di impianto gli interventi di potatura devono essere limitati, in modo da consentire alla pianta una rapida entrata in fruttificazione.

Nel caso di reinnesto, è preferibile adottare la tipologia a corona (primavera), attraverso l'uso di 3-4 marze per ogni pianta. Può essere eseguito anche a "gemma dormiente" nel mese di agosto. Rimane valida ogni definizione sulla certificazione del materiale di propagazione già citata.

ART.6

TECNICHE CULTURALI

La produzione del Limone Interdonato Presidio Slow Food® può prevedere impianti condotti con il metodo di coltivazione integrato o biologico in conformità al Reg. Ce 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni. In ogni caso, la conduzione degli impianti in regime integrato rappresenta il livello minimo per l'adesione al presente disciplinare.

Sono valide, a tal fine, le disposizioni previste dalla circolare n. 2 del 3/4/2007 pubblicata nella GURS del 27/4/2007 che recepisce il regolamento comunitario 1257/99.

Gli interventi di potatura vengono eseguiti da gennaio a giugno e devono avere per obiettivo l'apertura di spazi all'interno della chioma, in modo da consentire il passaggio dell'aria e dei raggi solari. Si tratta, quindi, di operazioni di sfoltimento di succhioni, branche improduttive, secche o sanitariamente compromesse.

L'irrigazione viene praticata da aprile ad ottobre al fine di garantire un apporto idrico ottimale in quanto la cv. Interdonato risulta essere particolarmente soggetta a danni da stress idrico e termico. Le tecniche utilizzate sono a scorrimento, ad aspersione localizzata, a microirrigazione.

Le lavorazioni, laddove praticate e praticabili, sono limitate all'eliminazione della flora spontanea; in regime ordinario, se ne effettua una soltanto in primavera, ripetuta, se del caso, a inizio estate.

ART. 7 CONCIMAZIONE

Si distinguono due differenti tecniche a seconda che si adotti il metodo integrato o il metodo biologico, fatto salvo il rispetto dei citati regolamenti che definiscono le due tipologie produttive.

Metodo integrato: La concimazione invernale si esegue con concimi granulari complessi organo minerali o minerali che andranno interrati tramite una leggera lavorazione del terreno.

Nel periodo primaverile-estivo, nel caso in cui l'andamento climatico e lo stato nutrizionale delle piante evidenzino un'influenza marcata sulla capacità di accrescimento dei frutti potrà essere eseguita una concimazione azotata-potassica, con concimi granulari da distribuire localmente attorno alle piante o tramite prodotti idrosolubili da apportare in fertirrigazione.

Metodo biologico: La concimazione si esegue con prodotti autorizzati ai sensi del Reg. (CEE) 2092/91. Quella invernale si esegue con concimi organici o organo-minerali che andranno interrati tramite una leggera lavorazione del terreno unitamente ad eventuali leguminose da sovescio o letame maturo. Nel periodo primaverile-estivo, nel caso in cui l'andamento climatico e lo stato nutrizionale delle piante evidenzino un'influenza marcata sulla capacità di accrescimento dei frutti, potrà essere eseguita una fertirrigazione con concimi idrosolubili ammessi.

ART. 8 DIFESA

La prevenzione ed il controllo fitosanitario dai patogeni, insetti e acari fitofagi, si differenzia a seconda della tecnica di produzione attuata in metodo integrato e metodo biologico.

Metodo Integrato: è attuata in conformità alle "Norme di Buona Pratica Agricola" definite nel Piano di Sviluppo Rurale della Regione Sicilia e periodicamente aggiornate (circ. n. 2 del 3/4/2007 - reg. CE 1257/99).

Metodo Biologico: è attuata in conformità al Reg. (CEE) 2092/91 e s.m.i.

ART. 9 RACCOLTA

La raccolta ordinariamente da metà settembre ad aprile viene realizzata manualmente con l'utilizzo di forbici, al fine di evitare il distacco della porzione calicina.

La resa in prodotto fresco è compresa tra 80-130 kg/pianta.

ART. 10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

Per i frutti non commercializzati immediatamente dopo la raccolta è ammessa la conservazione a basse temperature. Si impiegano a tal fine celle frigorifere con umidità relativa elevata (75 - 95%), per mantenere la turgidità del frutto, mentre va operato un opportuno ricambio dell'aria al fine di allontanare anidride carbonica e l'etilene che si sviluppano naturalmente durante la respirazione dei frutti.

Le temperature di conservazione ottimali sono comprese tra 6 e 11 °C.

I tempi di condizionamento non devono superare i 30 giorni dalla raccolta.

In nessun caso è ammesso l'uso di prodotti chimici utili allo sverdimento del limone, ancorché ammessi dai regolamenti che disciplinano le produzioni di limone integrato o biologico.

La lavorazione ed il confezionamento del prodotto può essere realizzata anche attraverso strutture terze all'associazione dei produttori, purché vengano rispettati tutti i criteri che definiscono la qualità del prodotto da avviare alla commercializzazione.

E' altresì prevedibile la realizzazione di prodotti trasformati, per la regolamentazione dei quali si rimanda a specifici allegati al presente disciplinare.

ART. 11 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La caratteristica organolettica principale del limone Interdonato è legata al basso contenuto di acido citrico del succo (mediamente con percentuale compresa tra 3,5/ 4,5 %), ciò conferisce al frutto una particolare gustabilità , "dolcezza" che lo rende amabile anche nel consumo allo stato naturale fresco, tagliato a fettine e condito ad insalata, secondo una ricetta secolare, da qui il recente slogan coniato dall'Unità Operativa N° 67 dell'Assessorato regionale Agricoltura quale " limone da mangiare".

A piena maturazione si riesce a mangiare le fettine di limone Interdonato con tutta la buccia, anch'essa delicata e con pochi e particolari oli essenziali.

Risulta poco aspro anche nell'utilizzo come succo da spremuta e non necessita di abbondante aggiunta di zucchero per renderlo bevibile.

Per la particolare forma allungata e la struttura interna della polpa, consente di rilasciare agevolmente tutto il succo tagliando il limone trasversalmente.

Queste caratteristiche delicate lo rendono ancora indicato per aromatizzare al punto giusto carni e pesce arrosto.

Inoltre è particolarmente indicato quale limone da tè, grazie ai particolari oli essenziali contenuti nella buccia che nell'infusione esaltano il gusto della bevanda senza coprirne gli aromi.

ART.12 CONFEZIONAMENTO

La commercializzazione di Limone Interdonato Presidio Slow Food® è consentita ai produttori associati che aderiscono al progetto Slow Food.

Può essere praticata attraverso le seguenti tipologie di confezionamento:

- 1) In contenitori e/o vassoi alveolari, dei quali, ove possibile, va sempre preferito l'uso di materiali sostenibili, ovvero riciclati o riciclabili;
- 2) In sacchi retinati, di peso massimo di Kg.5
- 3) La produzione di Limone Interdonato Presidio Slow Food® è riferita esclusivamente ai limoni appartenenti alla categoria commerciale "Extra".

Per il confezionamento è da preferire comunque l'adozione di materiali riciclati o riciclabili.