



## LIMONE COSTA D'AMALFI IGP

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Limone Costa d'Amalfi IGP**

**Categoria:** ortaggi, frutta e cereali

**Regione:** Campania

**Provincia:** Salerno

Il Limone Costa d'Amalfi IGP è un agrume molto caratteristico della costiera amalfitana. Viene coltivato sull'intero territorio del comune di Atrani e su parte di quello di Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare, tutti in provincia di Salerno. La varietà utilizzata è lo Sfusato. E' caratterizzato da una forma del frutto ellittico-allungata e dimensioni medio-grosse, non inferiori a 100 grammi. La buccia è di spessore medio e di colore giallo citrino. La polpa, giallo paglierina è molto aromatica e contiene solo pochi semi. Il succo è abbondante (circa il 25% del peso del frutto) con elevata acidità. Il sistema di coltivazione è quello tradizionale della zona e appare fortemente legato ai peculiari caratteri orografici della costiera. Le unità colturali tipiche prevalenti sono costituite da terrazzamenti inglobati in muretti di contenimento (macere). La raccolta avviene più volte all'anno e va dal 1° febbraio al 31 ottobre. Deve essere effettuata a mano per impedire ogni contatto diretto dei limoni con il terreno. Ha ottenuto l'IGP nel 2001.

Come per quasi tutti gli agrumi, anche per il Limone Costa d'Amalfi IGP il merito della diffusione risale agli arabi, che per primi diffusero nel meridione questa coltura. Le prime testimonianze di contatti con commercianti provenienti da altri territori e interessati a questa produzione risalgono al XVII secolo.

Prodotto in ridotta quantità (circa 200 t/annue), viene attualmente commercializzato soprattutto in ambito regionale, ma raggiunge anche i principali mercati italiani. Il frutto viene utilizzato fresco su molte preparazioni alimentari.

**Per saperne di più:** <http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/Tipici/limamalf.htm>

**Ente responsabile:** Consorzio di Tutela Limone Costa d'Amalfi Igp, via Lama 84010 Minori (SA), tel. 089873211 fax 089872334 email [igpamalfi@itscali.it](mailto:igpamalfi@itscali.it)



## LIMONE COSTA D'AMALFI IGP

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Alcune ricette:**

#### *Marmellata di Limoni Costa d'Amalfi IGP*

Il profumo di questi limoni si mantiene inalterato anche in questa ottima marmellata. Per prepararla si usa la ricetta tradizionale. I limoni - ben lavati, ma non sbucciati - vanno tagliati a fette sottilissime e messi a macerare nell'acqua per un giorno (1,5 l di acqua per ogni Kg di limoni). Trascorso il tempo necessario si mette il composto sul fuoco e si cuoce per una ventina di minuti scarsi, schiumando di tanto in tanto. A questo punto si aggiunge lo zucchero in quantità corrispondente a una volta e mezzo il peso dei limoni. A questo punto si continua la cottura fino al raggiungimento della densità desiderata.

#### *Pasta al sugo di Limone Costa d'Amalfi IGP e origano*

La pasta ideale è quella del luogo (i cavatelli). Per il condimento bisogna emulsionare in un bicchiere di olio di oliva (ottima la DOP Colline Salernitane) il succo di due limoni e mezzo bicchiere di acqua calda. Sempre emulsionando si aggiunge dell'origano fresco e dell'aglio tritato fine (eventualmente anche del peperoncino). Si mette sul fuoco (o a bagnomaria) e si fa cuocere per circa 5 minuti in modo che la salsa si addensi.

#### *Agnello in salsa al Limone Costa d'Amalfi IGP*

In una casseruola si fa rosolare in olio extravergine l'aglio tritato fine. Una volta che ha raggiunto il colore dorato, aggiungere l'agnello tagliato a pezzi. Si fa cuocere e prima di spegnere il fuoco si aggiunge abbondante prezzemolo tritato. A questo punto si bagna l'agnello con succo di limone appena fatto e si ricopre la carne con uno sbattuto di uova (usare per 1 kg di carne, un uovo e un tuorlo). Si riaccende il fuoco per pochi minuti e si serve.

*Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*