



## LIMONE DI SORRENTO 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 di Sorrento IGP**

**Categoria:** ortaggi, frutta e cereali

**Regione:** Campania

**Provincia:** Napoli

L'indicazione geografica protetta - IGP - Limone di Sorrento è riservata alla cultivar di limone "Massese", detta anche Ovale di Sorrento. Le caratteristiche che la identificano sono le dimensioni medio-grosse (superiore agli 85 grammi), la forma ellittica e una polpa di color giallo paglierino, particolarmente ricca di succo. La buccia, di color giallo citrino, è di medio spessore ed è molto profumata per la ricca presenza in oli essenziali. La zona di produzione comprende parte del territorio dei comuni di Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnetto, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri tutti in provincia di Napoli. Il principale elemento di tipicità legato alla tecnica di coltivazione del limone di Sorrento IGP è rappresentato dalle "pagliarelle": tradizionali stuoie di paglia che vengono appoggiate su pali di sostegno di legno, a copertura delle chiome degli alberi, al fine di proteggerli soprattutto dal freddo e dal vento. Ha ottenuto l'IGP nel 2000.

Interessanti documenti sulla presenza di limoni nella zona si ritrovano in epoca rinascimentale e fanno riferimento a atti di vendita, dipinti, trattati di letteratura e di botanica. Torquato Tasso, nativo di Sorrento, lo cita nelle opere. Del 1800 la notizia dello storico Bonaventura da Sorrento che riferisce di spedizioni di questo limone attraverso i bastimenti diretti in America.

La produzione certificata IGP è di circa 2.000 tonnellate annue e sicuramente è destinata a crescere nel futuro. Questo limone gode infatti già ora di una notevole fama sul mercato sia nazionale, sia estero. Viene utilizzato soprattutto fresco, come succo preparato al momento.

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

**Ente responsabile:** Consorzio di Tutela Limone di Sorrento Igp, via Cacciopoli 25 80069 Vico Equense (NA), tel 0818772901 fax 0818772776



## LIMONE DI SORRENTO 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:**

#### *Finocchi al Limone di Sorrento Igp*

Per questo contorno pulire i finocchi e tagliarli a metà. Metterli in padella assieme a qualche cipollina fresca; aggiungere poi dei semi di finocchio e dell'olio extravergine. Dopo aver aggiunto un po' di acqua portare prima a ebollizione e poi far cuocere a fiamma bassa, fino a cottura ultimata. Lasciare riposare per qualche minuto e aggiungere un battuto di prezzemolo fresco e succo di Limone di Sorrento.

#### *Limonata casalinga di Limone di Sorrento Igp*

Sulla costa sorrentina è la bevanda estiva più tradizionale, oltre che di antichissima ricetta. La si prepara con una parte di succo di limone, due di acqua e qualche fogliolina di menta. Si serve fresca, a temperatura di cantina.

#### *Limoncello di Limoni di Sorrento Igp*

Esistono molte varianti di ricette del limoncello, differenti tra loro per piccoli particolari o dettagli. Di seguito diamo la ricetta base a cui fare riferimento per l'elaborazione della propria ricetta "personale". Si parte da 6 limoni di Sorrento IGP di ottima qualità. Li si sbuccia facendo attenzione a non grattare il bianco e si mettono le bucce in 1 litro di alcol (quello da liquori, a 95°) a macerare per 24 ore. Si prepara poi lo sciroppo scaldando un litro di acqua con 600 grammi di zucchero. Una volta raffreddato si unisce lo sciroppo l'alcool filtrato dalle bucce; si imbottiglia e si lascia riposare per almeno 1 mese. Esiste anche un'interessante variante - la crema di Limoncello - che sostituisce all'acqua un'uguale quantità di latte fresco intero (aromatizzato, mentre bolle, con una stecca di vaniglia).

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