

NON C'È PACE

tra i LIMONI

fotoservizio di
Elsa Mazzolini

Un lavoro incessante: nei rigogliosi agrumeti siracusani è tutto un fiorire e un produrre a ciclo continuo, da ottobre ad aprile per il Primofiore, da aprile a giugno per il Bianchetto e da luglio a settembre per il Verdello.

Son ben tre infatti le varietà della cultivar Femminello, ciascuna con precise caratteristiche identificative quanto a colore e forma, ma tutte accomunate da doti qualitative tali da aver meritato la tutela dell'Igp e l'inserimento nel progetto Agensud che si propone di valorizzare e distinguere il Limone di Siracusa dalle tante produzioni generiche senza un'identità specifica.



Questa tipologia di limoni presenta caratteri riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo: un contenuto in succo superiore al 34%, la ricchezza di ghiandole oleifere e l'elevata qualità degli oli essenziali, la pezzatura medio grande omogenea, il colore e la finezza della grana della buccia, un alto contenuto in acido citrico e l'elevata capacità produttiva sono alla base del successo del "Limone di Siracusa" che rappresenta, da solo, un quarto della produzione limonicola italiana e una delle più importanti a livello europeo, con i suoi 5300 ettari di coltivazioni, contro, per esempio, i 400

Qui a lato, la raccolta dei limoni nelle campagne di Cassibile, alle porte di Siracusa. La raccolta dei frutti è manuale ed è effettuata, direttamente dalla pianta, con l'ausilio di forbicine per il taglio del peduncolo. A seconda delle tipologie, i frutti sono raccolti in tre diversi periodi dell'anno.

Di seguito, da sinistra, il ciclo di lavorazione del femmineo siracusano presso l'azienda modello **Campisi**, nata a Siracusa nel 1950, considerata in Italia e all'estero specialista nella produzione di limone di Siracusa da agricoltura biologica certificata. 110 ettari di limoneto, coltivato in zona di "elezione", con continui investimenti in innovazione.

Si parte con la sistemazione dei limoni sui nastri trasportatori; poi la loro selezione in base al calibro, con un sistema computerizzato; quindi la selezione manuale per dividere il prodotto sano da quello con lievi imperfezioni; infine l'inserimento nelle cassette con l'applicazione del bollino di certificazione.

PRODOTTI ECCELLENTI



LIMONE IGP DI SIRACUSA

ettari di media delle altre sei IGP italiane (Limone di Amalfi, di Sorrento, del Gargano, di Rocca Imperiale e Interdonato).

Finalmente dunque questa leadership viene sottolineata e difesa, come dimostra anche l'incarico portato a termine dall'Istituto di Ricerche Farmacologiche "Mario Negri" di Bergamo che, attraverso uno studio clinico, ha dimostrato l'efficacia del succo di limone nella prevenzione della calcolosi renale. Le concentrazioni di citrato presenti nei limoni sono quasi cinque volte superiori a quelle che si hanno, ad esempio, nelle arance. Mezza tazza di succo puro di limone può fornire una quantità giornaliera di citrato paragonabile a quella che si ottiene somministrando il farmaco. Ma senza gli

effetti collaterali che ne limitano le possibilità d'uso.

Tuttavia ancora una volta la valorizzazione più efficace di ogni prodotto, Limone di Siracusa incluso, è quella che passa attraverso la testa e le mani di alcuni grandi protagonisti della scena enogastronomica, la cui ricerca appassionata porta alla scoperta di frontiere del sapore tanto insospettabili quanto affascinanti. Il menù completo che il celebre chef pasticciere Corrado Assenza del Caffè Sicilia di Noto ha realizzato con il Limone di Siracusa è la più convincente dichiarazione d'amore che si possa tributare a questo prodotto.

La riportiamo fedelmente nelle prossime due pagine, con il corredo delle sue annotazioni.



In alto, **Fabio Moschella**, amministratore della **Campisi Italia** e presidente del **Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa Igp** che raggruppa 45 soci e, tra questi, due cooperative per 600 associati complessivamente.





IL PRANZO



AL LIMONE IGP

1 GRANITA DI LIMONE IGP

Il limone verdello più maturo della versione originale estiva, regala tutto il suo aroma e la delicata dolcezza non sovrastata dallo zucchero aggiunto. Manca la nota acerba del limone nella sua stagione ideale.

2 ACQUA DI POMODORO AL LIMONE IGP CON NUVOLE DI RICOTTA OVINA

Un binomio a nostro parere vincente: pomodoro e limone, a far da cornice alla candida ricotta ovina profumata di scorza di limone grattugiata. Due dischetti di ricotta sovrapposti con in mezzo ed in cima la scorza di limone appena grattugiata. Il pomodoro è trattato termicamente a bassa temperatura per non perderne freschezza, gusto, acidità. Il limone aggiunto, solo la cortecchia grattugiata, ne arricchisce il bouquet e ne completa la freschezza. Una nota di basilico, a profumare il binomio di note verdi, nell'emulsione di basilico ed extravergine d'oliva.

3 RISO ALLA MANDORLA DI NOTO CV "ROMANA" CON GELATINA DI ZAFFERANO E LIMONE IGP, ACQUA DI PEPERONE GRIGLIATO E GAMBERO

Il mondo intero riconosce l'irruenza, l'impeto, l'energia debordante e generosa della cucina siciliana. A me, della cucina siciliana, da siciliano contemporaneo, piace esprimere la delicata eleganza, fatta di frangenti di profumi e sentori da sprigionare sul palato. Come un paesaggio isolano che dalle cime delle montagne con delicatezza, suggerisce allo sguardo, lo guida, tra colline e pianure, fino l'azzurro del mare. O, se si preferisce, come un urbano paesaggio barocco dove i volumi di chiese e palazzi giocano con piazze e slarghi, dove filari di alberi giocano da quinta teatrale con scalinate e balconi, in un prospettico scenario che trasmette armonia. Vellutata, candida cremosità del risotto - mantecato con emulsione di mandorla cv Romana - colorata dal profumo di zafferano, arricchito, completato dall'acidità delicata del succo di limone, e note vegetali delicatamente amare e caramellate dell'acqua di peperone grigliato, legate dal collagene estratto per trattamento termico delle teste e dalle carcasse del pescato a farne cubetti fondenti sul palato. Gamberi velati di dolcezza da miele, quella del nostro Mielarò allo zenzero e al peperoncino. Ricercando equilibri ed eleganza tra consistenze e temperature, last but not least.





4 LINGUINE ALLE COZZE, LIMONE IGP, ZENZERO E POMODORO DATTERINO CANDITO

Semplice eleganza low cost. Unica ricercatezza stilistica, in un piatto giocato tra le diverse acidità e la dolcezza dei mitili, il pomodoro datterino candito in sciroppo di miele di fiori d'arancio. Siamo, e ci fa piacere ricordarlo, pur sempre pasticceri. Che talvolta giocano e guardano cosa succede in cucina.

5 SANDWICH DI CAPONE E AITI, CREMA DI BORRAGINE ED ALGHE

Pesce del nostro autunno, vegetale spontaneo, selvaggio come il pescato, nella stesa stagione. Cotture rapide e veloci per entrambi, per portare sul palato tutto il Mare, tutta la Terra. Con un gioco di acidità: il limone sul vegetale, l'aceto di zibibbo di Pantelleria sul pesce. Ad arricchire di Mare il piatto, l'alga wagate tra le verdure.



6 SORBETTO DI MANDORLA DI NOTO CV "ROMANA" AL LIMONE IGP

Morbido e cremoso, anche se privo di grassi animali – e del loro colesterolo, ovviamente – ricco di profumi e sapori. Il meglio dell'agricoltura Iblea: limone e mandorla.

7 FIOR DI LIMONE E FROLLINI AL LIMONE IGP

Un tutto limone ma con consistenze che vanno dal croccante al soffice e cremoso. Leggerezza e poche calorie per chiudere degnamente il pranzo.

8 PICCOLA PASTICCERIA AL LIMONE IGP

LIMONE IGP DISIRACUSA



**chef
CORRADO
ASSENZA**

