

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Distretto Agrumi di Sicilia			
	Canicattweb.com	03/03/2024	<i>I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia</i>	2
1+7	Liberta' Sicilia	21/02/2024	<i>Femminello, Verdello Bianchetto: i limoni IGP aretusei protagonisti nel Distretto Agrumi</i>	5
	Corriereortofrutticolo.it	19/02/2024	<i>AL VIA CAMPAGNA PER VALORIZZARE I LIMONI MADE IN SICILIA E COMBATTERE LA CRISI DEI CONSUMI</i>	6
	Freshplaza.it	19/02/2024	<i>I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social</i>	13
	Guidasicilia.it	19/02/2024	<i>Perche' i limoni siciliani sono i piu' buoni in assoluto!</i>	17
	Myfruit.it	19/02/2024	<i>I limoni al centro della campagna social del Distretto degli Agrumi</i>	20
	Qualivita.it	19/02/2024	<i>Una nuova campagna per valorizzare i limoni siciliani IGP</i>	24
	BlogSicilia.it	18/02/2024	<i>I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia</i>	25
17	Gazzetta del Sud	18/02/2024	<i>Limoni, campagna di valorizzazione</i>	32
9	Giornale di Sicilia	18/02/2024	<i>Limoni, campagna di valorizzazione</i>	33
	CataniaOggi.It	17/02/2024	<i>I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia</i>	34
	Cronacaoggiquotidiano.it	17/02/2024	<i>I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia</i>	36
	Ilfattonissenno.it	17/02/2024	<i>Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia: campagna mediatica per promuovere i prodotti locali</i>	38
	Ilmattinodisicilia.it	17/02/2024	<i>Limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia</i>	42
	Primaradio.net	17/02/2024	<i>I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia</i>	46
	Strettoweb.com	17/02/2024	<i>I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia</i>	48

Home > Cronaca > I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di...

I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

Di Redazione Canicatti Web Notizie - 3 Marzo 2024



Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily. L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale.

Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana.

La Presidente del Distretto, Federica Argentati, condivide: "Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi".

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: "Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale", "Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", "Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale" e "Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata".

Cerca

Search

Ultime Notizie



Licata, condannato a due anni e sei mesi per stalking

Redazione Canicatti Web Notizie - 3 Marzo 2024

I giudici della seconda sezione penale del tribunale di Agrigento, presieduta da Wilma Angela Mazzara, ha condannato a due anni e sei mesi di...



Emergenza case, Sunia, "1600 famiglie in attesa di un alloggio"

Redazione Canicatti Web Notizie - 3 Marzo 2024

"Sono oltre 1.600 le famiglie che hanno bisogno di un tetto, tra richiedenti di casa popolare e sfratti; a fronte di ciò, nessuno stanziamento..."

Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il Verdello, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana.

“È fondamentale, quindi, – va avanti Argentati – educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l'indicazione 'non edibili'; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione”.

I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo dal Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale.

Il Limone dell'Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della “forzatura” o “secca” permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.

Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014.

Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarcho, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del “Limone di Siracusa IGP”. Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce



Abusivismo, Cga sospende demolizioni parti albergo Carlton Riviera di Cefalù

Redazione Canicatti Web Notizie - 3 Marzo 2024

I giudici del Consiglio di giustizia amministrativa hanno sospeso il provvedimento di demolizione di alcune parti del Carlton Hotel Riviera a Cefalù che...



Portano in carcere droga e sim ai congiunti detenuti, denunciate due donne

Redazione Canicatti Web Notizie - 3 Marzo 2024

Blitz del personale di Polizia Penitenziaria nella Casa circondariale Pagliarelli di Palermo. Ed è sorprendente quel che gli Agenti hanno trovato, come spiega Calogero...



La Sicilia si prepara a ripartire, presentato il Piano Industria 2030

Redazione Canicatti Web Notizie - 3 Marzo 2024

“La Sicilia e i suoi sistemi produttivi vanno trainati fuori da una possibile condizione di marginalità nei mercati, per rendere l'Isola protagonista attiva». Per...



Evade dai domiciliari e aggredisce operatore 118: arrestato 34enne

Redazione Canicatti Web Notizie - 3 Marzo 2024

Un 34enne è stato arrestato dai carabinieri a Pachino, in provincia di Siracusa, per evasione. I militari sono intervenuti in pieno centro, dove l'uomo...



Fai-Flai-Uila Sicilia: "Riforma forestale, sembra la volta buona!"

Redazione Canicatti Web Notizie - 3 Marzo 2024

“Più giornate lavorative e più competenze, al servizio del territorio e dei siciliani. La proposta di riforma forestale, che nasce da un responsabile...

nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità.

“Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione”, conclude Argentati.

Condividere

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Licata, condannato a due anni e sei mesi per stalking



Emergenza case, Sunia, "1600 famiglie in attesa di un alloggio"



Abusivismo, Cga sospende demolizioni parti albergo Carlton Riviera di Cefalù



Portano in carcere droga e sim ai congiunti detenuti, denunciate due donne



Evade dai domiciliari e aggredisce operatore 118: arrestato 34enne



Abbigliamento e orologi contraffatti, sequestrati oltre mille prodotti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Seguisci sui Social

Testata giornalistica online registrata presso il Tribunale di Milano n° 272 del 10/06/2009 - ISSN: 2035-6617 Versione MM1 Supporto Tecnico e Hosting [Bluermes Comunicazione Integrata](#)

Contatti: redazione@canicattiweb.com

© Scidimà Srls

La tua pubblicità su CanicattiWeb Redazione Segnalazioni Cookie Policy



Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio

Femminello, Verdello Bianchetto: i limoni IGP aretusei protagonisti nel Distretto Agrumi

Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela.

Pag. 7

Femminello, Verdello e Bianchetto: i limoni IGP aretusei protagonisti nel Distretto Agrumi di Sicilia

Il succo di Limone di Siracusa IGP viene utilizzato da Coca-Cola e dalle bibite di Tomarchio

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily. L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana. La Presidente del Distretto, Federica Argenti, condivide: "Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consu-

matori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'isola produce il 80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32 mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi". Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: "Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale", "Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", "Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale" e "Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata". I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta

Protagonista il "Limone di Siracusa IGP"

Il Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto

ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014. Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del "Limone di Siracusa IGP". Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità.

I Limoni IGP

di Messina e Catania
Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale. Il Limone dell'Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella pro-

vincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La partecipazione tecnica colturale della "forzatura" dell'innovazione e della "secca" permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.





CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET



ATTUALITÀ ▾

AZIENDE ▾

DISTRIBUZIONE ▾

ESTERO

FIERE

INNOVAZIONE ▾

LOGISTICA ▾

PRODOTTI ▾

NEWSLETTER

AL VIA CAMPAGNA PER VALORIZZARE I LIMONI MADE IN SICILIA E COMBATTERE LA CRISI DEI CONSUMI



SENZA CATEGORIA

Pubblicato il 19 febbraio 2024



Il **Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia**, in collaborazione con i **Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP**, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i **limoni Made in Sicily**.

L'iniziativa del Distretto risponde alla **crisi dei consumi** registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di **limoni di importazione** e dal **crescente consumo di succo industriale**. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana.

LETTERE

"AGRICOLTURA IN PROFONDO ROSSO,
"CONSIDERAZIONI LUCIDE E REALI"

Mi chiamo Giuliano e sono un viticoltore. Mi permetto di scriverle in qualità di agricoltore per esprimerle... **CONTINUA**

LA SPREMUTA DEL DIRETTORE

Stop alle vendite sotto ai costi di produzione e redistribuzione del valore lungo la filiera... impegni che appartengono al periodo ipotetico del terzo tipo, quello dell'irrealtà *



OSSERVATORIO DI MERCATO

**CACHI E CASTAGNE, DUE
PRODOTTI (QUASI) DI
STAGIONE**



distretto agrumi di SICILIA

**CON IL LIMONE SICILIANO
TI SENTIRAI COME UN VULCANO**



La **Presidente del Distretto, Federica Argentati**, condivide: "Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi".



Sarà che ottobre non fa più "ottobre", la verità è che nella prima quindicina del mese a vendere cocomeri e

meloni si sarebbero fat... [Continua](#)

L'ASSAGGIO

MARIMBELLA, LA FRAGOLA AL PASSO COI TEMPI: 3,7 PUNTI SU 5



Fragole a gennaio, fragole italiane che sanno di fragola. Una bella sorpresa. La varietà Marimbella

(sigla varietale NSG 203), sele... [Continua](#)



**IL MONDO È BELLO
SE IL LIMONE È VERDELLO**

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: "Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale", "Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", "Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale" e "Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata".



FOCUS ASPARAGI





www.ecostampa.it



**SE LA BUCCIA DEL LIMONE È AL NATURALE
LA TUA TORTA SARA' SPECIALE**

Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il **Verdello**, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita



LE NOSTRE INIZIATIVE



11 ottobre 2023

**ALLA REGGIA DI PORTICI
PRIMA GIORNATA
NAZIONALE DEL FINOCCHIO,
TRA SEMINARI, PREMI E
COOKING SHOW**

TOP DELLA SETTIMANA TOP DEL MESE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana.

distretto agrumi di SICILIA

IGP LIMONE SIRACUSA IGP

IGP LIMONE SIRACUSA IGP

Limone di Etna IGP

EUROPEAN UNION

**SE SEI NATO VICINO AL MARE
TE LO BEVI CON IL SALE**

“È fondamentale, quindi, - va avanti Argentati - educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l'indicazione 'non edibili'; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione”.



14 febbraio 2024

**MARINA CAPROTTI:
“NESSUNO METTERÀ LE
MANI SU ESSELUNGA”. E LA
BATTAGLIA CON COOP
CONTINUA**



15 febbraio 2024

**CLEMENTINE, NELLA PIANA
DI SIBARI FEDERICO INVESTE
RILANCIANDO SUL TARDIVO**



16 febbraio 2024

**POLIZZE AGEVOLATE,
QUANTI MILIONI
MANCANO? RIDURRE LA
CONTRIBUZIONE PER IL
FUTURO FA SALTARE IL
SISTEMA**

VIDEO



FOTOGALLERY





distretto agrumi di SICILIA

**SE LA VITA TI DA' SOLO LIMONI
TU FATTI UNA LIMONATA !**

I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo dal **Limone di Siracusa IGP**, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar **Femminello** e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il **Bianchetto** o **Maiolino**; dal primo giugno il **Verdello**. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Il **Limone Interdonato Messina IGP**, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale.

Il **Limone dell'Etna IGP**, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della "forzatura" o "secca" permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.

Il **succo di Limone di Siracusa IGP** viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014.

Un'altra esperienza riguarda le bibite di **Tomarchio**, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del "Limone di Siracusa IGP". Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità.

"Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily

Sfoglia ora l'ultimo numero della rivista!



Sfoglia ora l'Annuario 2023 di Protagonisti dell'ortofrutta italiana



 SEGUICI SU FACEBOOK

 SEGUICI SU INSTAGRAM

 SEGUICI SU LINKEDIN

 SEGUICI SU TWITTER

 SEGUICI SU YOUTUBE

significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione", conclude Argentati.



limoni

Sicilia

Leggi anche altri articoli correlati



16 febbraio 2024

LIMONI, LA PRODUZIONE MONDIALE PREVISTA IN CRESCITA, TOCCHERÀ I 10 MILIONI DI TONS

Si prevede che la produzione mondiale 2023/24 di limoni e lime crescerà di 225.000 tonnellate...



13 febbraio 2024

SICILIA, BANDO DA 5 MILIONI PER RIPRISTINARE AGRUMI ATTACCATI DA PATOGENI

di Angela Sciortino L'assessorato regionale dell'Agricoltura della Sicilia ha emanato il bando 2024 della Sottomisura...

IL CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

Corriere Ortofrutticolo, nato negli anni Sessanta e acquisito da Gemma Editco nel 1987, è lo storico mensile di informazione economica e commerciale del settore ortofrutticolo italiano, affermatosi negli anni come rivista "di filiera".

GEMMA EDITCO SRL

GEMMA EDITCO SRL
Via Fiordiligi, 6 - 37135 Verona
Tel: +39 045.8352317
Email: segreteria@gemmaeditco.it
P.Iva 01963490238

© Gemma Editco Srl - Privacy Policy - Cookies Policy



Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia

I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social

La produzione limonicola si confronta con una crisi dei consumi da circa tre anni: un periodo difficile, aggravato dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano le coltivazioni.

Per questo motivo il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni made in Sicily.

A parlarne è la presidente del Distretto, Federica Argentati, la quale spiega:

"Questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani. Proprio la Sicilia è il primo produttore di limoni in Italia, con una quota dell'80-90% sul totale nazionale. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi".



"Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", è il claim accompagnato da questa immagine, assieme ad altre quattro con i rispettivi slogan.

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: "Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al naturale, la tua torta sarà speciale", "Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", "Se sei nato vicino al mare, te lo bevi con il sale" e "Se la vita ti dà solo limoni, tu fatti una limonata". Ogni claim trasmette in modo simpatico un aspetto peculiare dei limoni siciliani.

"È fondamentale educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiarne e utilizzarne persino la buccia - prosegue Argentati - un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l'indicazione *non edibili*, una parola non facilmente comprensibile



ARTICOLI CORRELATI



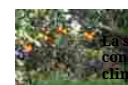
Le importazioni europee di arance raddoppiano



I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social



L'ondata di agrumi egiziani in Europa e Canada rappresenta una sfida significativa



La stagione delle arance alle prese con un complesso scenario climatico



È inaccettabile che alcuni combattano con i missili, mentre altri solo con le fionde



ARTICOLI CORRELATI



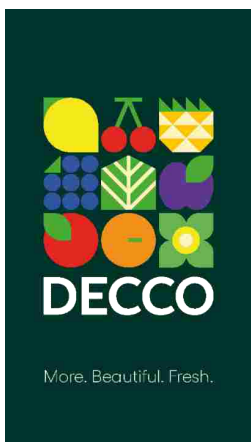
Il rovescio della medaglia della crisi del Mar Rosso è il calo dei prezzi in Europa



Il commercio online delle nostre arance continua a crescere in modo inaspettato

Avvisi

Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter



è intuitiva, ma che in parole povere significa che la bussola di quei limoni non è

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



GLI SNACK



o imitativa, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile, dal momento che sono stati trattati chimicamente per garantirne la durata e quindi la loro buccia non è più idonea all'uso alimentare".



Federica Argentati

I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo dal Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di disporre di limoni Primofiore già dal primo ottobre; dal primo aprile arrivano il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata. Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale. Il Limone dell'Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etrnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno.

Data di pubblicazione: lun 19 feb 2024

© FreshPlaza.it / Contact



Nave All Citrus, lo "specialista degli agrumi"



Potremmo dover valutare nel corso della stagione a quali mercati inviare i nostri agrumi"



La stagione agrumicola californiana terminerà prima



ULTIMI REPORTAGE FOTOGRAFICI

→ Vedi



Fruit Logistica 2024



A Fieragricola l'ortofrutta punta sull'innovazione



Pomodori colorati di fascia superiore



Orticoltura Technica in Campo, tecnologie sugli scudi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Crea GRATIS la tua Ve

Questo sito web utilizza i cookie

I cookie sono piccoli file di testo che i siti web collocano sul tuo dispositivo durante la navigazione. Le informazioni in essi contenute possono riguardare te, le tue preferenze o il tuo dispositivo ma non ti identificano sotto il profilo personale. Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il tuo consenso in qualsiasi momento, personalizzando le tue preferenze. La scelta di accettare tutti i cookie ti offre certamente la completezza di navigazione di questo sito web.

Per saperne di più, leggi la nostra Informativa sui cookie e la nostra Informativa sulla privacy

Accetta tutti i cookie

Personalizza preferenze

Gratis
per
sempre

ACCEDI | REGISTRATI

ACQUISTI IN CITTÀ C

Cerca il tuo comune

Cerca anche in provincia di AGRIG

vai a

isti, tutti della tua città

Q

RAGUSA SIRACUSA TRAPANI

ZINE

Perché i limoni siciliani sono i più buoni in assoluto!

Il Distretto Agrumi di Sicilia lancia la campagna social per i limoni IGP della Sicilia

19 FEBBRAIO 2024



- Hai un'azienda agricola che vuoi rendere visibile? Fallo ora gratuitamente - [CLICCA QUI](#)

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela **Limone di Siracusa IGP**, **Limone dell'Etna IGP** e **Limone Interdonato Messina IGP**, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni **Made in Sicily**.

L'iniziativa del **Distretto** risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo



**EUGENIA ETNA
FIRE SIEPE VASO
35**

Piante

proposto da VIVAIO
MERAVIGLIE DELLA NATU...
di Leone Vincenzo

📍 Balestrate (Palermo)

60,00 €



**Dracaena draco IN
VASO
ORNAMENTALE
VASO 200 L**

Piante

proposto da VIVAIO

Registra la tua azienda su Guidasicilia

AZIENDE CONSIGLIATE



ZOOAGRICOLA
sas di Testa
Francesco & C.

"Agricoltura - attrezzi,
prodotti e forniture"

📍 Bagheria (Palermo)



Agristore S.r.l.

"Zootechnia - impianti,
macchine ed
attrezzature"

📍 Partanna (Trapani)



Tenute Distefano

"Aziende agricole"

📍 Mascalucia
(Catania)



**VIVAIO
MERAVIGLIE
DELLA NATURA**
di Leone
Vincenzo

"Agrumi"

📍 Balestrate (Palermo)



Terre del Gorgo
Azienda Agricola
Biologica

"Agrumi"

📍 Montallegro
(Agrigento)

SETTORI IN EVIDENZA

industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana.

La Presidente del Distretto, **Federica Argentati**, condivide: *"Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi".*

Limone Primofiore

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: *"Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale", "Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", "Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale" e "Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata".*

Limone Verdello

Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il **Verdello**, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti.

I **limoni siciliani IGP** rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distinte. Partendo dal **Limone di Siracusa IGP**, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar *Femminello* e i suoi cloni permettono di

MERAVIGLIE DELLA NATU...
di Leone Vincenzo

📍 Balestrate (Palermo)

Produzione Video

Produzione Video

Publicità, marketing e comunicazione

proposto da TheRegisti Studios srls

📍 Catania

Fotografia

Fotografia

Publicità, marketing e comunicazione

proposto da TheRegisti Studios srls

📍 Catania

Canne bamboo
puntate H 120 conf.
5 pezzi - Sconti per
Fioristi e Aziende

Piante

proposto da Fiorissima di
Giuseppe Iudicelli

📍 San Michele di Ganzaria
(Catania)

12,50 €

Distribuzione Volantini

Distribuzione
Volantini

Publicità, marketing e comunicazione

proposto da Sa.Fra
Distribuzione Volantini di
Caramanno

📍 Agrigento

- > Aziende agricole
- > Agricoltura - attrezzi, prodotti e forniture
- > Agrumi
- > Pubblicità, marketing e comunicazione
- > Frutta e verdura - vendita al dettaglio
- > Succhi di frutta e verdura
- > Frutta e verdura - ingrosso

CATEGORIE IN EVIDENZA

- > Agricoltura
- > Alberi
- > Piante

avere dal primo ottobre il *Primofiore*; dal primo aprile il *Bianchetto* o *Maiolino*; dal primo giugno il *Verdello*. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Limone Interdonato di Messina

Il **Limone Interdonato Messina IGP**, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale.

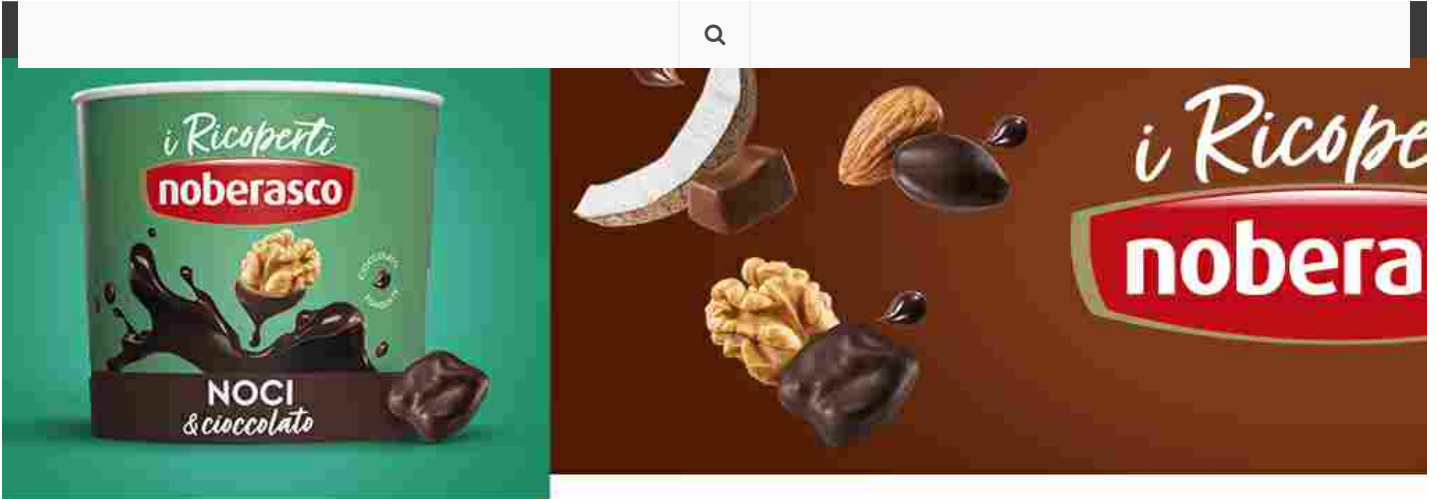
Il **Limone dell'Etna IGP**, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della "forzatura" o "secca" permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.

Il **succo di Limone di Siracusa IGP** viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso *Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti*, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014.

Un'altra esperienza riguarda le bibite di *Tomarchio*, come la *Limonata Bio IGP*, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del "Limone di Siracusa IGP". Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità.

"Invitiamo, dunque, tutti i consumatori a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione", conclude Argentati.

TAGS: [Agrumicoltura](#) [Limone di Siracusa IGP](#) [IGP](#) [Limone dell'Etna Igp](#)
[Campagna promozionale](#) [Distretto produttivo agrumi di Sicilia](#) [Limone Interdonato](#)
[Campagna Social](#) [Limone Verdello](#)



- HOME
- ULTIME NEWS
- FOCUS GDO
- MYTECH
- PICCOLI FRUTTI
- BEST FRUIT&VEG BOX
- FRUTTA SECCA
- MYFRUIT.TV
- NEWSLETTER
- COS'È MYFRUIT



Prodotti

I limoni al centro della campagna social del Distretto degli Agrumi

19 Febbraio 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Autore **Redazione**

L'iniziativa vuole rispondere alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni

Il **Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia**, in collaborazione con i Consorzi di tutela Limone di Siracusa Igp, Limone dell'Etna Igp e Limone Interdonato Messina Igp, annuncia il **lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni made in Sicily**.

L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana.

Un'operazione di sensibilizzazione

La presidente del Distretto, **Federica Argentati**, condivide: "Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni Dop, Igp e biologici. Il valore dell'Indicazione geografica protetta (Igp) è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi".

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: "Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale", "Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", "Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale" e "Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata".

Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il Verdello, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone



CATEGORIES

Packaging e Tecnologie

Prodotti

Aziende

Reparto Ortofrutta

Fruttivendoli e non solo

Trend e Mercati

Biologico

Eventi e Fiere

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email*

Nome*

Cognome*

Attività dell'azienda *

- Fruit Lover
- Grande Distribuzione
- Ho.Re.Ca.
- Ingrosso
- Produzione
- Retail
- Servizio

Azienda

Provincia

Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana.

“È fondamentale, quindi – va avanti Argentati – educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l’indicazione non edibili; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione”.

Un'eccellenza del territorio

I limoni siciliani d'Indicazione geografica protetta rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo dal Limone di Siracusa Igp, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Il Limone Interdonato Messina Igp, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale.

Il Limone dell'Etna Igp, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della forzatura o secca permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone Igp racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.

Le collaborazioni

Il succo di Limone di Siracusa Igp viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro

Trattamento dei dati personali*

 Ricevi la newsletter settimanalegratuita e le comunicazioni informative di myfruit.it [Privacy Policy](#)

Iscriviti

territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014.

Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio, come la Limonata bio Igp, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del Limone di Siracusa Igp. Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità.

"Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione", conclude Argentati.

Fonte: Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia

#agrumi #limoni #Distretto degli Agrumi Sicilia



Nocciola dell'Etna: prove di Dop con il Comitato promotore



Gulfood: inaugurato il padiglione Italia

Probabilmente ti interessa anche



Prodotti

Pomodoro da industria, la filiera chiede regole chiare



Prodotti

Consorzio di tutela per la Igp Clementine del Golfo di Taranto



Prodotti

Il Consorzio Arancia Rossa Igp punta sull'export



Prodotti

Consumi dei legumi in scatola a +5,9%, cresce in valore l'export



Prodotti

Il Consorzio Arancia Rossa Igp collabora con Venchi



Prodotti

Belli gli orti urbani, ma si inquina meno in campagna



HOME > QUALIVITANEWS > Una nuova campagna per valorizzare i limoni siciliani IGP

ARTICOLI STAMPA :: ECONOMIA, SISTEMA IG :: 19 febbraio 2024

Una nuova campagna per valorizzare i limoni siciliani IGP



L'iniziativa: Siccità, importazioni e succo industriale nemici del verdello campagna a difesa

Una nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily è stata lanciata dal **distretto produttivo Agrumi di Sicilia**, in collaborazione con i consorzi di tutela **Limone di Siracusa IGP**, **Limone dell'Etna IGP** e **Limone Interdonato Messina IGP**.

Lo annuncia lo stesso Distretto spiegando che l'iniziativa fa fronte alla "crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale".

"Inoltre - aggiunge il Distretto - la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana".

[...]

Fonte: **La Sicilia**

ARGOMENTI TRATTATI: COLLABORAZIONI CONSORZI DI TUTELA, COMUNICAZIONE, INDICAZIONI GEOGRAFICHE, ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, PROMOZIONE, SICCIÀ, TERRITORIO, VALORIZZAZIONE

Scarica l'articolo completo :: Riservato utenti Network Qualivita

Il contenuto non è pubblico, per poterlo visualizzare inserire email con cui si è registrati al Network Qualivita. Per richiedere la registrazione al Network Qualivita **clicca qui**.

+ E-mail (richiesto)

Qualivita News

Sezioni Qualivita News

ARTICOLI STAMPA DOP IGP
NOTIZIE DAI CONSORZI
NUOVI PRODOTTI IG
APPUNTAMENTI

Canali Qualivita

RASSEGNA STAMPA
NEWSLETTER
COMUNICATI STAMPA
WEBCAST
PODCAST
VIDEO
GALLERIE FOTOGRAFICHE

Notizie per ambito

AMBIENTE

BENESSERE

CULTURA

ECONOMIA

INNOVAZIONE

PROMOZIONE

SISTEMA IG

SOCIALE

TURISMO



BlogSicilia.it » COMUNICATI STAMPA

I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

**IL MONDO È BELLO
SE IL LIMONE È VERDELLO**

di Press Service | 18/02/2024



Attiva ora le notifiche su Messenger

Contattaci su WhatsApp
+39 377 4388137

OLTRE LO STRETTO

Oroscopo lunedì 19 febbraio 2024

OLTRE LO STRETTO

“Reato consegnare i migranti alla Libia”, la sentenza della Corte di Cassazione

OLTRE LO STRETTO

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di

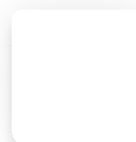
Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily. L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana.

La Presidente del Distretto, Federica Argentati, condivide: *“Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi”*.

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: *“Il mondo è bello se il limone è verdello”*, *“Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale”*, *“Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano”*, *“Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale”* e *“Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata”*.



Putin ora spinge i russi a fare più figli, “ce ne vogliono almeno tre a famiglia”



Sorry, that's not currently available.

Luckily, lots of other stuff is.

Sorry, that's not currently available.

Luckily, lots of other stuff is.



Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il Verdello, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana.

“È fondamentale, quindi, – va avanti Argentati – educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l'indicazione 'non edibili'; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione”.

I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo



dal Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale.

Il Limone dell'Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della "forzatura" o "secca" permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.

Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014.

Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del "Limone di Siracusa IGP". Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità.

"Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione", conclude Argentati.

In allegato le immagini della campagna targata Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia e Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP.



*SE LA VITA TI DA' SOLO LIMONI
TU FATTI UNA LIMONATA !*



*CON IL LIMONE SICILIANO
TI SENTIRAI COME UN VULCANO*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



SE LA BUCCIA DEL LIMONE È AL NATURALE
LA TUA TORTA SARA' SPECIALE



SE SEI NATO VICINO AL MARE
TE LO BEVI CON IL SALE

Like this:

Loading...

Questo contenuto è un comunicato stampa. Non è passato dal vaglio della

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

redazione. Il responsabile della pubblicazione è esclusivamente il suo autore.



Il trofeo di basket Endas Sicilia 2024 fa il pieno, in campo 21 squadre tra Palermo e provincia



Palmira Mancuso, coordinatrice regionale di Più Europa "No alla sanatoria per chi occupa i beni confiscati alla mafia, brutto segnale per tutta la Sicilia"



Oroscopo lunedì 19 febbraio 2024



Regolamento movida, biglietto nominale in discoteca a rischio ricorso



Il Meteo in Sicilia, ancora bel tempo con temperature a tratti primaverili - LE PREVISIONI



L'Atalanta travolge e inguaia il Sassuolo, 3-0 a Bergamo



Sinner in finale a Rotterdam, nuovo numero 3 del mondo



La Juventus rimonta due volte ma non vince, 2-2 a Verona



Giani "Bene presenza domani a Firenze ministro del lavoro Calderone"

[COMMENTA CON FACEBOOK](#)

PALERMO | CATANIA | AGRIGENTO | CALTANISSETTA | ENNA | MESSINA | RAGUSA | SIRACUSA | TRAPANI | OLTRE LO STRETTO | MONREALE | NEBRODI | CEFALÙ

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [POLITICA](#) | [SPORT](#) | [SALUTE](#) | [LAVORO](#) | [ARTE E CULTURA](#) | [PUBBLICITÀ](#) | [CHANGE PRIVACY SETTINGS](#)

BlogSicilia.it
il giornale online dei siciliani

Limoni, campagna di valorizzazione

● Una nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily è stata lanciata dal distretto produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i consorzi di tutela Limone di Siracusa Igp, Limone dell'Etna Igp e Limone Interdonato Messina Igp. Lo annuncia lo stesso Distretto spiegando che l'iniziativa fa fronte alla «crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale». «Inoltre - aggiunge il Distretto - la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana». «Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole - dice la presidente del Distretto Federica Argentati - e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agricoli dell'Isola. Questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni Dop, Igp e biologici. Il valore dell'Indicazione geografica protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp 36 derivano dagli agrumi». «Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina - conclude Argentati -. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione».



Limoni, campagna di valorizzazione

● Una nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily è stata lanciata dal distretto produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i consorzi di tutela Limone di Siracusa Igp, Limone dell'Etna Igp e Limone Interdonato Messina Igp. Lo annuncia lo stesso Distretto spiegando che l'iniziativa fa fronte alla «crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale». «Inoltre - aggiunge il Distretto - la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana». «Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole - dice la presidente del Distretto Federica Argentati - e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni Dop, Igp e biologici. Il valore dell'Indicazione geografica protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp 36 derivano dagli agrumi». «Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina - conclude Argentati - Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione».



I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily. L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana. La Presidente del Distretto, Federica Argentati, condivide: Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi. Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: Il mondo è bello se il limone è verdello, Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale, Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano, Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale e Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata. Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il Verdello, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana. È fondamentale, quindi, va avanti Argentati educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l'indicazione non edibili; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione. I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo dal Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata. Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale. Il Limone dell'Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della forzatura o secca permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità. Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014. Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del Limone di Siracusa IGP. Frutto di una collaborazione





con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità. Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione, conclude Argentati. leggi anche

I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily. L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana. La Presidente del Distretto, Federica Argentati, condivide:



Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32 mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi. Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: Il mondo è bello se il limone è verdello, Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale, Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano, Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale e Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata. Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il Verdello, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccellente varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana. È fondamentale, quindi, va avanti Argentati educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l'indicazione non edibili; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione. I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo dal Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata. Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale. Il Limone dell'Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della forzatura o secca permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità. Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014. Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del Limone di Siracusa IGP. Frutto di una collaborazione



con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità. Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione, conclude Argentati. Sicilia, un'isola magica, promozione delle produzioni agrumicole siciliane 8 Febbraio 2022 In "Cronaca" Argentati: Sbloccare fondi per piano di promozione degli agrumi di qualità 21 Gennaio 2021 In "Cronaca" Agrumi: Distretto di Sicilia nuovo corso, la presidente Argentati non si ricandida 22 Giugno 2021 In "Cronaca" Lascia un commento



il Fatto Nisseno

MENU HOME CRONACA ATTUALITÀ POLITICA SPORT DAL TERRITORIO NECROLOGI AVVISI LEGALI CONTATTI



ADV

ATTUALITÀ IL FATTO SICILIANO

Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia: campagna mediatica per promuovere i prodotti locali

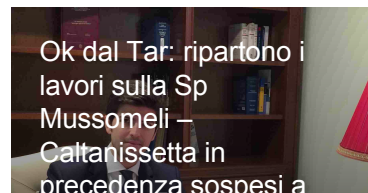
Redazione 3 | Sab, 17/02/2024 - 10:43

Condividi su:



Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily. L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità

PRIMO PIANO



Ok dal Tar: ripartono i lavori sulla Sp Mussomeli - Caltanissetta in precedenza sospesi a

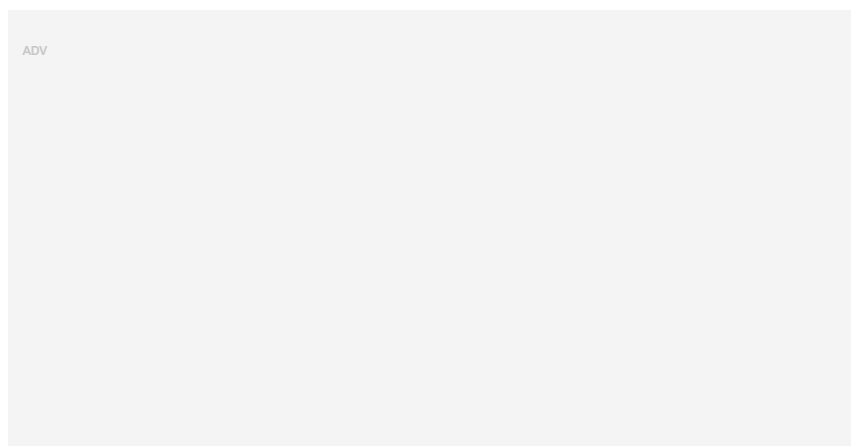
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana.

La Presidente del Distretto, Federica Argentati, condivide: "Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi".

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: "Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale", "Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", "Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale" e "Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata".



Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il Verdello, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana.

seguito di ricorso

di Redazione 1 · Ven, 16/02/2024 - 23:47

PRIMOPIANO

Caltanissetta: aperto uno sportello per la tutela del consumatore

CRONACA

Romania: delegazione italiana S&d interroga Ue sul caso del nisseno Filippo Mosca

CRONACA

Caltanissetta, Protesta dei Trattori: i mezzi agricoli arrivano in Prefettura

PRIMOPIANO

Caltanissetta. La Questura consegna due moschetti di interesse storico culturale alla Soprintendenza, in Provincia ritirati 246 tra pistole e fucili



IL FATTO SICILIANO



IL FATTO SICILIANO

Migranti: 52 sbarcano direttamente al molo di Lampedusa. Erano su un barcone partito dalla Libia

IL FATTO SICILIANO

Cellulari, dall'Ars una crociata per vietarli ai bambini. Gilistro (M5S): "Pronto un ddl voto. L'abuso sta provocando disastri"

IL FATTO SICILIANO

Medicina e Chirurgia ad indirizzo tecnologico a Caltanissetta: soddisfazione dell'on. Catania per l'approvazione in Giunta regionale del corso di Laurea



IL FATTO SICILIANO

Agricoltura, la Regione acquisterà 7,5 milioni di euro di agrumi siciliani da trasformare in succhi: pubblicato l'avviso

ADV

“È fondamentale, quindi, – va avanti Argentati – educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l'indicazione ‘non edibili’; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione”.

I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distinte. Partendo dal Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale.

Il Limone dell'Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della “forzatura” o “secca” permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.

Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia,

CRONACA



CRONACA

La Polizia di Stato cerca ispettori tecnici da inserire nel settore della sicurezza cibernetica. Una novità assoluta nel panorama dei concorsi pubblici

CRONACA

Caltanissetta. Carpentieri e Ferraioli: Gabriele Elia Taschetti è il portabandiera, Elia Maria Taschetti alabardiere, Andrea Santoro porta baldacchino

CRONACA

Concorso Guardia di Finanza di 12 tenenti

attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014.

Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del "Limone di Siracusa IGP". Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità.

"Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione", conclude Argentati.

Nell'articolo: le immagini della campagna targata Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia e Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP.

DISTRETTO

LIMONI

LIMONI DI SICILIA

SICILIA

del ruolo "Tecnico-Logistico- Amministrativo": istanze entro il 2 marzo

CRONACA

Truffa sui "Buoni vacanze": Guardia di Finanza sequestra 800 mila euro a direttore di hotel

ATTUALITÀ



A Palermo primo campionato nazionale di robotica per ragazzi e ragazze

🕒 Sab, 17/02/2024 - 09:42

ATTUALITÀ

"Oltre la Meta", presentato il progetto di IPM e Nissa Rugby. Savarino, direttrice IPM: "La società nel carcere, il carcere nella società"

ATTUALITÀ

Incidenti lavoro: in Italia un morto ogni 8,5 ore

ATTUALITÀ

Sanremo ai Social: il brano dei Ricchi e Poveri è già un fenomeno virale

ATTUALITÀ

Servizio Civile al Banco Alimentare Sicilia: ancora 8 posti da coprire entro il 22 febbraio

POLITICA



Sicilia. Istruzione, Turano: «Subito in campo 30 milioni di euro per le scuole e 2,8 milioni contro la violenza di genere»

🕒 Sab, 17/02/2024 - 09:35

POLITICA

Amministrative a Caltanissetta, è ufficiale: il centro destra va unito. Walter Tesaro candidato sindaco, ecco la nota

POLITICA

Peppe Di Cristina (PD): "L'autonomia differenziata aumenterà il divario tra Nord e Sud"

POLITICA

Ponte Stretto, Meloni: "Impossibile è parola che usa chi non ha coraggio e voglia di lavorare"



17 febbraio 2024

IL MATTINO DI SICILIA

- HOME
- REPORTAGE
- PROVINCE SICILIANE
- POLITICA
- SUCCEDE IN SICILIA
- IDEE & OPINIONI
- NEBRODI
- ECONOMIA IN SICILIA

Home / DiVino / Limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

DiVino

Limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

@ Giorgio Livigni 17 febbraio 2024 4 min read



First name or full name

Email

By continuing, you accept the privacy policy

SUBSCRIBE

Il Segreto di Via Maqueda
La prima indagine. Nell'ipotesi Luca Bianchi
Tom Miano
Network Edizioni

BUY | PREVIEW >

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



BUY

SHARE

PREVIEW >

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily. L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana.

La Presidente del Distretto, Federica Argentati, condivide: "Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi".

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: "Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al

BANDI E CONCORSI



Marina militare: aperto il bando di concorso per l'accademia navale

© Giorgio Livigni 14 gennaio 2023

Con la pubblicazione in data 12 gennaio 2023 sul portale "InPa - Portale del Reclutamento della Pubblica..."

[Read More](#)


Bronte, il Comune assume tre ingegneri a tempo indeterminato

22 gennaio 2022



Guardia di finanza: concorso per arruolamento di 33 allievi nel Soccorso alpino



Palermo, concorso per 13 posti per collaboratori amministrativi a Villa S. Sa...



Concorso per medici: 31 posti in ospedali di Caltagirone e Militello

DIVINO

naturale la tua torta sarà speciale”, “Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano”, “Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale” e “Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata”.

Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il Verdello, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana.

“È fondamentale, quindi, – va avanti Argentati – educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l'indicazione ‘non edibili’; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione”.

I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo dal Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale.

Il Limone dell'Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della “forzatura” o “secca” permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.

Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014.

Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del “Limone di Siracusa IGP”. Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità.



Limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

@ Giorgio Livigni 17 febbraio 2024

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP,...

[Read More](#)



Assovini Sicilia, Mariangela Cambria è la nuova presidente

10 luglio 2023



Saccharum, Giocchino Gargano: “Ecco la pizza del mio mare”



A Camporeale la Prima Edizione di Triticum, la festa delle sementi

30 giugno 2023



Morte Giuseppe Benanti, il ricordo dei figli

3 febbraio 2023

“Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione”, conclude Argentati.

In allegato le immagini della campagna targata Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia e Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP.

Previous:

Assovini Sicilia , Mariangela Cambria è la nuova presidente

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

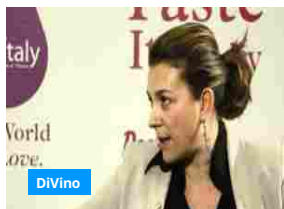
Commento *

Nome

Email

Sito web

PUBBLICA IL COMMENTO

RELATED STORIES

Assovini Sicilia , Mariangela Cambria è la nuova presidente

🕒 10 luglio 2023



Saccharum, Gioacchino Gargano: “Ecco la pizza del mio mare”

🕒 1 luglio 2023



A Camporeale la Prima Edizione di Triticum, la festa delle sementi

🕒 30 giugno 2023



I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

Lascia un commento / Attualità , NEWS REGIONALI / Di Giuseppe Noto

I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

Sicilia, 17 febbraio 2024 - Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily. L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana.

La Presidente del Distretto, Federica Argentati, condivide: "Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi".

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: "Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale", "Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", "Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale" e "Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata".

Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il Verdello, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana.

"È fondamentale, quindi, - va avanti Argentati - educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l'indicazione 'non edibili'; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione".

I limoni siciliani d'Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo dal Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale.

Il Limone dell'Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l'anno. La particolare tecnica colturale della "forzatura" o "secca" permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.

Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l'interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola



Foundation, che è il braccio filantropico globale dell'azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell'innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014.

Un'altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del "Limone di Siracusa IGP". Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell'impegno per il territorio siciliano e per la qualità.

"Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione", conclude Argentati.

Post navigation

Cerca



Home News Reggio Messina Sport Calabria Sicilia Trasporti nello Stretto Meteo Necrologi Webcam

AEROPORTO DELLO STRETTO PONTE SULLO STRETTO METEO SICILIA METEO CALABRIA

strettoweb

STRETTOWEB » SICILIA

I limoni siciliani protagonisti della nuova campagna social del Distretto Agrumi di Sicilia

Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato

di [Iliaria Calabrò](#) 17 Feb 2024 | 09:49



Video

Vedi tutti >



Reggio Calabria, ennesimo incidente in via XXV luglio | VIDEO LIVE

SPECIALI

LEGGI ANCHE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, in collaborazione con i Consorzi di Tutela Limone di Siracusa IGP, Limone dell'Etna IGP e Limone Interdonato Messina IGP, annuncia il lancio della nuova campagna per valorizzare i limoni Made in Sicily. L'iniziativa del Distretto risponde alla crisi dei consumi registrata negli ultimi tre anni, aggravata dall'impiego di limoni di importazione e dal crescente consumo di succo industriale. Inoltre, la siccità persistente e l'aumento del costo dell'acqua minacciano la produzione locale di limoni, evidenziando l'urgenza di sostenere l'agricoltura siciliana.

La Presidente del Distretto, Federica Argentati, condivide: "Questo nuovo impegno segue il successo della recente promozione delle arance piccole e testimonia la determinazione del Distretto nel promuovere i prodotti agrumicoli dell'Isola. Nel dettaglio, questa iniziativa è volta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di preferire i limoni siciliani, un'eccellenza agricola da tutelare e valorizzare. Basti pensare che proprio la Sicilia è anche il primo produttore di limoni in Italia. L'Isola produce da sola l'80-90 per cento dei limoni italiani. Ogni anno crescono in Sicilia oltre 32mila tonnellate di arance e limoni DOP, IGP e biologici. Il valore dell'Indicazione Geografica Protetta è rilevante; infatti, secondo l'ultimo rapporto Ismea, sui 384 milioni di euro sviluppati dall'ortofrutta Dop e Igp, 36 derivano dagli agrumi".

Così, i claim della campagna comunicano in modo distintivo l'unicità dei limoni siciliani: "Il mondo è bello se il limone è verdello", "Se la buccia del limone è al naturale la tua torta sarà speciale", "Con il limone siciliano ti sentirai come un vulcano", "Se sei nato vicino al mare te lo bevi con il sale" e "Se la vita ti dà solo limoni tu fatti una limonata".

Ogni claim trasmette un aspetto peculiare dei limoni siciliani, come il Verdello, agrume dalla buccia verde intensa, un'eccezionale varietà estiva, una delle più pregiate della regione. Matura durante il periodo estivo, distinguendosi per il suo caratteristico colore verde. Il limone Verdello è un tesoro di nutrienti, ricco di vitamina C, calcio, potassio, fosforo e magnesio. La sua polpa, dal gusto delicato e poco acidulo, è ricca di antiossidanti, vitamine e minerali. Grazie ai numerosi oli essenziali presenti nella buccia, rilascia un profumo intenso, che lo rende un condimento eccellente per una vasta gamma di piatti. Una curiosità affascinante è che la pianta del limone non produce limoni verdelli spontaneamente; è necessario forzarne la crescita durante i mesi estivi. E proprio durante la stagione calda, il frutto è un ingrediente chiave in molte bevande dissetanti, come il celebre Seltz Limone e Sale, bevanda storica catanese nota per le sue



proprietà rinfrescanti, digestive ed energizzanti, e nella preparazione della tradizionale granita siciliana.

“È fondamentale, quindi, – va avanti Argentati – educare i consumatori sulle peculiarità dei limoni siciliani, compresa la possibilità di mangiare e utilizzare persino la buccia, un valore aggiunto rispetto ai limoni di importazione che spesso, invece, riportano l’indicazione ‘non edibili’; una parola non facilmente comprensibile o intuitiva, ma che in parole povere significa che la buccia di quei limoni non è commestibile dal momento che sono stati trattati evidentemente con prodotti chimici nocivi per la salute e quindi la stessa buccia non va assolutamente consumata perché a rischio contaminazione”.

I limoni siciliani d’Indicazione Geografica Protetta (IGP) rappresentano una vera eccellenza agricola, ognuno con le sue caratteristiche distintive. Partendo dal Limone di Siracusa IGP, coltivato in diversi comuni della Provincia di Siracusa, offre una varietà di tipologie: la cultivar Femminello e i suoi cloni permettono di aver dal primo ottobre il Primofiore; dal primo aprile il Bianchetto o Maiolino; dal primo giugno il Verdello. La sua buccia, non trattata con ceratura, è edibile e ricca di oli essenziali, mentre la cultivar Femminello garantisce una messa a frutto anticipata.

Il Limone Interdonato Messina IGP, ibrido naturale tra un clone di cedro e uno di limone, regala un sapore dolce e delicato. Il suo taglio verticale ottimizza la resa del frutto e facilita la spremitura manuale.

Il Limone dell’Etna IGP, coltivato lungo la fascia ionico-etnea nella provincia di Catania, presenta una produzione diversificata durante tutto l’anno. La particolare tecnica culturale della “forzatura” o “secca” permette la produzione estiva del Verdello, tipica di questa area di coltivazione. Ogni varietà di limone IGP racconta una storia unica, arricchendo la cucina e le tradizioni siciliane con il suo aroma e la sua versatilità.

Il succo di Limone di Siracusa IGP viene per esempio valorizzato da Coca-Cola, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, attraverso Fanta Limonata Senza Zuccheri Aggiunti, con garanzia del Consorzio di Tutela. Questa attenzione per il nostro territorio e l’interlocuzione con il Distretto ha portato anche The Coca-Cola Foundation, che è il braccio filantropico globale dell’azienda, a sostenere diversi progetti a favore dell’innovazione e della sostenibilità della filiera agrumicola siciliana, che proseguono dal 2014.

Un’altra esperienza riguarda le bibite di Tomarchio, come la Limonata Bio IGP, un altro esempio di eccellenza che valorizza il succo del “Limone di Siracusa IGP”. Frutto di una collaborazione con il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, questo progetto si inserisce nel solco della tradizione e dell’impegno per il territorio siciliano e per la qualità.

“Invitiamo, dunque, i consumatori tutti a riscoprire il limone come ingrediente



principale della nostra cucina, ricordando le sue proprietà benefiche e il suo apporto di vitamina C. Scegliere i limoni Made in Sicily significa sostenere la nostra agricoltura e preservare un pezzo di identità e tradizione”, conclude Argentati.

[Iscriviti alla Newsletter](#) Iscrivendoti dichiari di aver preso visione delle [condizioni generali del servizio](#).[Continua la lettura su StrettoWeb](#)[CONDIVIDI](#)[News](#) [Reggio](#) [Messina](#) [Calabria](#) [Sicilia](#) [Notizie dall'Italia](#) [Notizie dal Mondo](#) [Sport](#) [Meteo](#)[Auguri](#)[Iscriviti alla Newsletter](#)[ISCRIVITI](#)[Note Legali](#) [Privacy](#) [Chi siamo](#) [Redazione](#) [Contatti](#) Iscrivendoti dichiari di aver preso visione delle [condizioni generali del servizio](#). [Cambia impostazioni privacy](#)

© 2024 StrettoWeb - Editore Socedit srl - P.iva/CF 02901400800