



LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO IGP



RICONOSCIMENTO: REG. CE N. 148/ 07 (GUCE L. 46 DEL 16.02.07)

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI VICO DEL GARGANO, RODI GARGANICO E ISCHITELLA (FG).

L'IGP «Limone Femminello del Gargano» è riservata alle cultivar di limoni, cosiddetti «nostrani» o locali, distinti in:

1) Limone a scorza gentile (*Citrus limonium tenue* Riss.), detto anche Lustrino. Peduncolo di medio spessore e lunghezza, forma del frutto sferoidale, buccia giallo-chiaro, liscia e di spessore molto sottile. Diametro equatoriale minimo di 50 mm, peso non inferiore a 80 g. Polpa e succo giallo, con numero ridotto di semi; succo non inferiore al 35% del peso del frutto;

2) Limone oblungo (*C. limonium oblungum* Riss.), volgarmente indicato come 'Fusillo'. Peduncolo di medio spessore e lunghezza, forma del frutto ellittica, dimensioni medio-grandi, diametro minimo di 60 mm, peso non inferiore a 100 g; buccia giallo intenso, di spessore medio, più o meno liscia. Polpa e succo giallo; succo non inferiore al 30% del peso del frutto.



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	0,6	-	2,3	1,9	11 kcal

Processo Produttivo

Il portainnesto, come da tradizione agronomica, è il Melangolo (*Citrus meard*). La forma da dare all'albero di limone è quella tipica della zona e precisamente una semisfera schiacciata, localmente denominata «cupola squarciata»; l'impalcatura della stessa è costituita da due branche principali e due secondarie facendo in modo che la chioma si sviluppi secondo un cerchio inscritto in un quadrato. Pertanto la cupola internamente è cava, per favorire l'areggiamento e le operazioni di raccolta. L'irrigazione è eseguita da maggio ad ottobre.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Nota Statistica del Reame di Napoli di G. Ricchioni (1811), il quale stima in 100 mila ducati il valore della produzione agrumaria garganica. Già nel 1884 era attiva una prima rete commerciale con il continente americano (Canada, Stati Uniti) che assorbiva quasi tutta la produzione agrumaria garganica.

In un documento storico, (Leone d'Ostia) si riporta che nel 1003 Melo, principe di Bari, incontrandosi con alcuni pellegrini normanni nell'atrio della Basilica dell'Arcangelo sul Gargano, li invogliasse alla conquista delle Puglie. E,

per dar loro prova della ricchezza di quei luoghi, spedì in Normandia una scelta quantità di frutti, tra cui i «pomi citrini» del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro), il quale fino al 1500 era il tipo di agrume che si coltivava in Europa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda - Internet.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Iniziative di promozione

Sagra degli agrumi a Vico del Gargano (Fg) il 14 febbraio.

Organismi Associativi

Consorzio di valorizzazione e tutela «Gargano Agrumi» - Vico del Gargano (FG).

Organismi di controllo:

C.C.I.A.A. di Foggia (FG).