

Limone Interdonato, l'agrume dall'animo rivoluzionario

scritto da Amanda Arena | 30/03/2022



Apprezzato nel mercato anglosassone fino agli anni Sessanta, per il sapore poco invadente che non altera il gusto del tè, è un agrume precoce che ha rappresentato l'economia portante della provincia di Messina. Oggi sta conquistando Paesi esteri come Germania e Svizzera mentre coltivatori, chef e produttori lo valorizzano per esaltarne le proprietà organolettiche

Scorza lucida e sottile, il **Limone Interdonato Messina IGP** è tipico dell'areale messinese. È una produzione di nicchia rispetto ad altre tipologie di agrumi, di alta qualità, un piccolo gioiello di agricoltura, ottimo se consumato da solo con la buccia, in insalata a fette sottili con olio, aceto e sale

o accompagnato al tè.

Limone Interdonato, agrume dalle origini garibaldine

La storia del Limone Interdonato si allaccia a quella dell'Unità d'Italia. Nasce intorno al 1875 dalla passione per la botanica del colonnello garibaldino **Giovanni Interdonato** che, dopo le sue gesta nella resistenza antiborbonica durante i moti siciliani del 1848, si ritira a vita privata nei possedimenti terrieri di Alì Terme, centro della riviera jonica messinese.

Dopo aver praticato vari innesti, con grande sensibilità e intelligenza, seleziona un ibrido naturale a cui dà il proprio cognome: la cultivar **Interdonato**, frutto di un incrocio tra un cedro e un antico limone autoctono siciliano (*ariddàru*) su un porta innesto di arancio amaro. Nell'agrumeto che abbraccia la villa settecentesca di Contrada Reitana - dove tutto ebbe inizio - si preservano ancora le piante madri a testimonianza dell'ardita invenzione di Interdonato.

Caratteristiche e usi in cucina

Profumato e aromatico, il Limone Interdonato è ovale con [umbone](#) pronunciato ed epicarpo a grana molto fine. È un agrume dalla pezzatura medio-elevata e colore giallo alla maturazione, quasi privo di semi. Ha un sapore delicato a causa del modesto contenuto di acido citrico, è ricco di sostanze quali l'**acido ascorbico** e la **vitamina C** che intervengono in numerose attività metaboliche del corpo umano, innalzano le difese immunitarie e neutralizzano i radicali liberi.

«Il Limone Interdonato è diverso rispetto agli altri limoni. A dicembre si può mangiare con tutta la buccia in quanto è molto minore l'asprezza. Bisogna provarlo, assaggiarlo per godere della sua diversità. Si distingue per la particolare delicatezza», spiega **Attilio Interdonato**, discendente del colonnello, già Presidente del Consorzio di Tutela nonché titolare dell'azienda agricola Reitana, dove nacque il limone messinese.

L'Interdonato è un agrume che si presta a mille usi. L'esaltazione si svolge nell'alta ristorazione. È impiegato per impreziosire primi piatti e dolci, dalle creme alle crostate di pasta frolla. Il succo è utilizzato come condimento, in marinature e salse. Trova impiego anche per aromatizzare sciroppi e in cosmetica.

«Nel mercato anglosassone era un limone molto diffuso proprio per l'aroma dolce e il sapore scarsamente acidulo; era chiamato "il limone degli inglesi" che lo apprezzavano nel tè in quanto non ne copre il gusto», aggiunge Interdonato.

Si tratta di un agrume precoce, che matura da settembre fino a dicembre. Questa caratteristica lo ha fatto esplodere, trasformandolo in primizia, essendo per circa un mese l'unico disponibile sul mercato.

Il legame con la "terra dei giardini sempre verdi"

Il limone è un indiscusso simbolo della Sicilia, dove fu portato dagli Arabi che lo adoperavano per le sue proprietà nutrizionali e terapeutiche. Dalla seconda metà del XVI secolo fiorì nell'isola l'attività della limonicoltura, diventando elemento cardine nel comparto socioeconomico.

Sin dalla sua nascita all'interno della fascia jonica della provincia di Messina - conosciuta come "**la**

terra dei giardini sempre verdi” – ogni fase della vita quotidiana locale ruotava attorno alla cultivar Interdonato.

La zona vocata alla coltivazione dell'IGP Limone Interdonato Messina ha un'estensione di circa 400 ettari. I territori comunali interessati dalla produzione sono: Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Alì, Alì Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S. Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina, Casalvecchio Siculo, Giardini Naxos e Savoca.

L'areale è caratterizzato da terrazzamenti in muretti di pietra a secco, che fungono da balconate panoramiche naturali della strada costiera da Messina a Catania, e da **condizioni pedoclimatiche uniche**.

Il clima è temperato, con inverni miti, estati siccitose e ventosità per la presenza di venti di libeccio, maestrale e scirocco. Le operazioni colturali sono eseguite manualmente a causa di un'orografia impervia, compresa tra 0 e 400 metri s.l.m., e garantiscono le peculiarità singolari e la bontà del Limone Interdonato. La raccolta avviene esclusivamente a mano con l'utilizzo di forbici per evitare il distacco della porzione calicina.

L'attività del Consorzio di Tutela

Il **Consorzio di Tutela del Limone Interdonato** valorizza questa varietà tipica del messinese, che rappresenta la coltura tradizionale principale. Il principale mercato di destinazione rimane quello italiano, alcuni spazi commerciali all'estero sono rappresentati da Germania e Svizzera.

Dal 2004 è [**Presidio Slow Food**](#), nel 2005 ha ottenuto il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta). Il disciplinare di produzione regola ogni fase del processo di produzione, monitorata da un organismo di controllo che inserisce in appositi elenchi le particelle catastali dei terreni coltivati dai produttori, i confezionatori, le quantità prodotte per assicurare la tracciabilità del prodotto.

I pochi produttori rimasti si sono raggruppati nella Cooperativa Limone Interdonato di Sicilia per far crescere ulteriormente questa eccellenza della limonicoltura siciliana.

Consorzio di Tutela Limone Interdonato Messina IGP

Via Umberto I, Nizza Di Sicilia (ME)

[Sito web](#)