



Via Umberto I, 194 / 98026 Nizza Di Sicilia (ME)
Presidente: Avv. Giovanni Caminiti Interdonato Tel. 338.9124892
E-mail interdonatoigp@tiscali.it / Pec: limoneigp@pec.it
www.limoneinterdonato.it



Con il sostegno dell'Assessorato Regionale
dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale della
Pesca Mediterranea



LIMONE INTERDONATO

Storia

Limone Interdonato: fra Cedro e Limone

L'origine del limone "Interdonato" risale alla fine dell'800. Il colonnello garibaldino messinese **Giovanni Interdonato**, appassionato di agrumicoltura, ritiratosi a vita privata, dopo una serie di tentativi di incroci, ottenne la varietà, nella propria tenuta di valle del "Nisi" (Nizza di Sicilia / Fiumedinisi), attraverso un innesto per "approssimazione" tra due semigemme, una di cedro e l'altra di limone locale "Ariddaru".



 The origin of the "Interdonato" lemon dates back to the end of the 19th century. The Garibaldi colonel from Nizza di Sicilia, **Giovanni Interdonato**, an enthusiastic farmer of citrus cultivation, once retired to his private life, realized in his estate in the "Nisi" valley of Nizza di Sicilia-Fiumedinisi, the intersection obtained by joining two "half-buds", one of cedar and the other of the local lemon "Ariddaru".



Consorzio Tutela

Limone Interdonato

Messina IGP

Il Consorzio di tutela nasce il 14 Novembre 2016, dalla spinta dell'entusiasmo e desiderio di aggregazione di tutti gli operatori di filiera, allo scopo di offrire al mercato un prodotto di eccellenza e tutelare il marchio di qualità IGP riconosciuto dalla Comunità Europea (Ric. C74/70 del 28 Marzo 2009 e successive modifiche).

Interdonato, Speciale, Fino

IL LIMONE "NOBILE" DAI TRE NOMI. **INTERDONATO** dal creatore, **SPECIALE** perchè precoce (la maturazione inizia dai primi di Settembre), per la mancanza di semi e la premitura che va fatta verticalmente, **FINO** perchè il limone ha la buccia delicata e sottile da raccogliere con cura.



A 'noble' lemon with three denominations. **INTERDONATO**, from its creator; **SPECIALE** (unique), because it is unripe (maturation starts at the beginning of September), for the lack of seeds, and because its crushing is made vertically; **FINO** (thin), because it's skin is delicate and thin, and it has to be harvest with care.



**THE CONSORTIUM OF
INTERDONATO LEMON MESSINA IGP**

The Consortium was founded on 14th November 2016, from the enthusiasm and desire to gather all the operators of the chain together, in order to offer the market an excellent product and protect the IGP brand recognized by the European Community (Rev. C74/70 of 28th March 2009 and subsequent amendments)

Caratteristiche del prodotto

Il frutto ha la forma di un cedro, dimensioni medio-grandi, sapore delicato e poco acidulo, con buccia a grana finissima di sapore dolce. La raccolta del limone "Interdonato" inizia in un periodo precocissimo, **Settembre-Ottobre**. A fine estate, per effetto delle temperature ancora elevate, **la buccia si presenta bicolore**, verde chiaro con sfumature di giallo. **All'interno la polpa è ricca di succo e di essenze inebrianti.**



 **CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT**
The fruit is cedar-shaped, it is a medium/large in size. It has a delicate, slightly acidic flavour, and its skin is delicate fine grain. The harvest of the "Interdonato" lemon fruit takes place in a very early period, at the end of summer. The peel in this period is bicolor, light green and yellowish, due to the hot temperatures on average.

COMPOSIZIONE

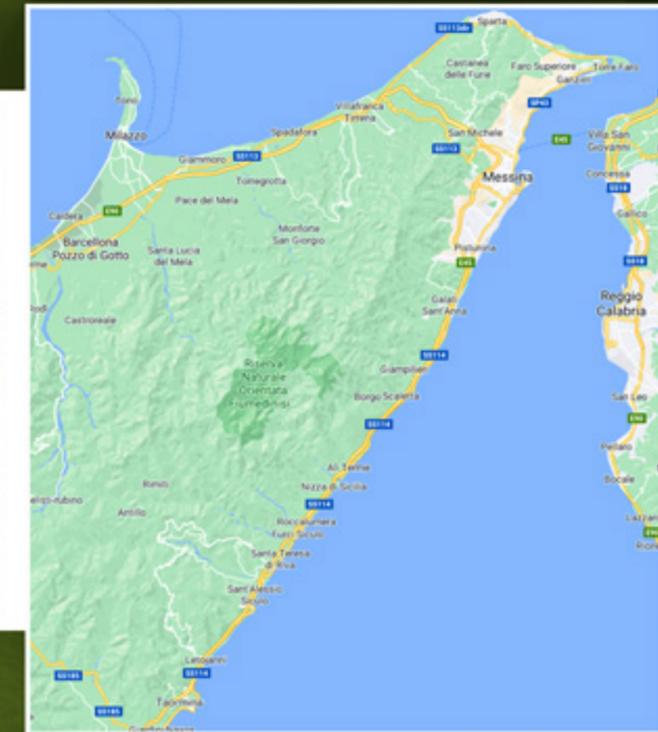
VALORE 100G DI PRODOTTO FRESCO

Parte edibile	75%
Acqua	89,5 g
Proteine	0,6 g
Lipidi	0 g
Glucidi:	
Disponibili	2,3 g
Amido	0 g
Solubili	2,3 g
Fibra	0 g
Energia	11 Kcal / 46 Kj
Sodio	2 mg
Potassio	140 mg
Ferro	0,1 mg
Calcio	14 mg
Fosforo	11 mg
Tiamina - Vit. B1	0,06 mg
Riboflavina - Vit. B2	0,01 mg
Niacina - Vit- PP	0,3 mg
Vit. A - Retinolo eq.	0 mg
Vitamina C mg%	45 mg
Acido citrico anidro %	6-7%
Resa di Succo	40%



Area di Produzione

I limoni si estendono sulla costa jonica siciliana, compresa tra **Messina** e **Taormina**, fino all'altitudine di 400 mt. Le piante sono coltivate su terrapieni, contenuti da muretti a secco, le "armacere", di antica realizzazione



AREA OF PRODUCTION

Lemon orchards are stretches on the Ionian coast of Sicily from Messina to Taormina, up to an altitude of 400 mt. The plants are cultivated on embankments, located along the gorges, contained by stone walls of ancient construction, the "armacere".

Obiettivi

Far conoscere al mondo una delle eccellenze dell'agrumicoltura Siciliana e del Made in Italy.

Dal'8 Novembre 2021 il Consorzio Tutela Limone Interdonato Messina I.G.P. fa il suo ingresso nel consiglio di amministrazione del **Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia**. Conferma dell'incarico di tutela e promozione della indicazione geografica protetta (IGP) per un ulteriore triennio, concesso con decreto del 09 Novembre 2018, dal Mipaaf Pqai04, pubblicato nella Gazzeta Ufficiale serie ge.n.286 del 10 Dicembre 2018 e riconfermato con decreto del 23 Dicembre 2021.



FUTURE TARGETS

Let the world know one of the excellence of sicilian citrus cultivation and the Made in Italy