

**Limone**  
*Citrus x limon* (L.) Burmann

**Limone femminello del Gargano**



- **Pianta:** portamento regolare, media densità delle branche, media spinescenza con spine intermedie, colore rosso porpora dell'apice del germoglio giovane;
- **Foglia:** sempreverde, lunghezza 12 cm, larghezza 7 cm, forma ellittica, apice ottuso, margine fogliare dentato, ali peduncolari assenti;
- **Fiore:** distribuzione prevalentemente a grappoli; elevata colorazione antocianica delle gemme a fiore; lunghezza maggiore delle antere rispetto allo stigma, ermafrodita, colore bianco, numero di stami per petalo >4, colore giallo pallido delle antere;
- **Frutto:** lunghezza 90 mm, diametro 95 mm, forma ovoidale obliqua e asimmetrica, peduncolo corto e mediamente spesso con base piccola e rugosa, colore dell'epicarpo giallo, forte lucentezza dell'epidermide, superficie grossolanamente papillata; tessitura rugosa, forte aderenza dell'albedo, forte densità delle ghiandole oleifere, colore giallo della polpa, 10-14 segmenti ad elevata aderenza, media consistenza, partenocarpia, assenza di semi;
- **Periodo di raccolta:** Date le particolari condizioni pedoclimatiche e le diverse fioriture unitamente alla sua caratteristica di lunga persistenza dei frutti sull'albero, ottenibile senza alcuna forzatura, l'epoca di raccolta avviene tutto l'anno.

**Storia e curiosità:**

Varietà antichissima del Gargano. I primi riferimenti storici sull'esistenza della coltivazione degli agrumi sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i "pomi citrini" del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). Famosa è un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni. Rinomato, sin dal 1870, l'estratto di "poncio", molto richiesto in Germania. Molto ricercato per gli oli essenziali

**Sinonimi/denominazione dialettale:**

Limone nostrale (Gargano)

**Caratteristiche tecnologiche:**

Fruttificazione costante, produttività alta. Buona resistenza alle manipolazioni. Media suscettibilità alla mosca bianca cotonosa, al tripide degli agrumi e al mal secco degli agrumi. Le diverse forme e pezzature del frutto sono conseguenti alle diverse fioriture strettamente dipendenti dal clima. Con la fioritura (febbraio/marzo) il frutto chiamato "Bufalatto" matura nell'inverno successivo, non è apprezzato. La seconda fioritura (aprile-maggio), dà origine al cosiddetto "frutto del tempo" o "limone di primo taglio" che maturerà da settembre ad ottobre dello stesso anno. La terza fioritura si può avere a giugno/luglio e il frutto maturerà un anno dopo "bianchetto". La quarta fioritura si può avere ad agosto e dà origine all'"agostinello". L'ultima fioritura, a settembre, dà origine al "limone torzo", con tanta buccia e albedo.



**Ambito locale di riferimento:**  
Provincia di Foggia, Gargano (Ischitella, Rodi Garganico e Vico del Gargano)



**Luogo di conservazione:**

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile Caramia, Locorotondo (BA)
- Consorzio Gargano Agrumi, Rodi Garganico Foggia

