

La storia del Limone Interdonato, splendido agrume che si trova solo in Sicilia

Autore: Redazione

Data: 29 Novembre 2019



Il **limone Interdonato** è uno straordinario [agrumo siciliano](#), riconosciuto come presidio [Slow Food](#). La sua storia comincia quando il colonnello [garibaldino](#) Giovanni Interdonato si ritirò a vita privata, nella sua villa di Fiumedinisi, dedicandosi alla sua passione per l'**agrumicoltura**. Non poteva immaginare, Interdonato, che la sua memoria sarebbe stata tramandata da un limone, frutto dell'incrocio tra un cedro e il cosiddetto "ariddaru", **limone locale**.

Dopo aver selezionato una gemma per ognuno dei due agrumi, le unì longitudinalmente e le innestò su portinnesti di arancio amaro. Così nacque un limone di dimensioni medio-grandi, molto simile al [cedro](#), dal sapore delicato e poco acidulo. Ha la buccia a grana molto fine, una caratteristica insolita per i limoni siciliani. Alcuni, proprio per questo motivo, lo chiamano "frutto fino". La scorza è dolce e non amara.

Rapidamente la costiera ionica messinese ha visto sorgere tanti limoneti, in particolare nelle calli della fiumara del Nisi. I limoni si coltivano sui terrazzamenti in pietra a secco, che si vedono

quando si percorre la strada costiera **da Messina a Catania**. Il limone Interdonato è una varietà precoce ed è pronto già dalla fine di settembre. Per circa un mese, dunque, rimane l'unico limone sul mercato.

Proprietà del limone Interdonato

Il limone è ricco di **vitamina C**, vitamina B, fosforo e flavonoidi, cioè sostanze antiossidanti. Fa bene nel caso di infezioni della gola, cattiva digestione, stipsi, problemi ai denti, febbre, reumatismi e ipertensione. Può anche essere utilizzato per la cura dei capelli. Aiuta a rinforzare il sistema immunitario, purifica l'apparato digerente ed è utile per la cura della salute del cuore.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/limone-interdonato/>

Generato il 14/05/2025