

PRODOTTI

Limoni

L'albero di limone è simbolo del clima mite mediterraneo: attecchisce e prospera solo dove la temperatura non scende sotto il punto di congelamento neppure d'inverno, dove l'abbraccio luminoso e caldo del sole lascia sufficiente umidità nel suolo, e fiori e frutti in via di maturazione non sono disturbati da venti impetuosi.

Gli agrumeti di Monterosso sono noti da secoli per la loro posizione ideale e per la qualità dei frutti che producono: qui crescono limoni sani senza bisogno di insetticidi e fungicidi.

La maturazione avviene soprattutto a partire da dicembre, nel cuore dell'inverno: sembra quasi che il limone voglia regalare agli uomini, nella stagione del buio, la luce concentrata del sole.

Il loro "effetto luce" si sfrutta ogni volta che i cibi devono essere protetti dall'imbrunimento. Batteri, funghi, virus – forme di vita che si moltiplicano nell'oscurità – sono costretti a retrocedere di fronte alla luce del limone. La sua azione antimicrobica è nota da secoli, e non è l'unica: nella parte bianca della scorza si trova una sostanza dall'azione antinfiammatoria simile a quella del cortisone, ma priva dei suoi effetti collaterali.

Da queste parti si dice che la luce del limone riesce a penetrare perfino nell'anima di chi soffre nel buio della depressione, e offrire agli amici in visita un paio di limoni raccolti insieme dall'albero significava, letteralmente, regalare luce.

