

IL LIMONE

Dr.ssa Teresa De Monte

Il limone è un frutto nobile, ricco di storia, un simbolo degno di questa terra famosa in tutto il mondo.
Il suo luogo d'origine è, tuttavia, lontano.

Goethe scrive: ...

**Conosci tu la terra dove il limone fiorisce?
Nel verde fogliame splendono arance d'oro
Un vento lieve spira dal cielo azzurro
Tranquillo è il mirto, sereno l'alloro
Lo conosci tu bene?
Laggiù, laggiù
Vorrei con te o mio signore fuggire...**

Ripercorrere il viaggio dal luogo della sua origine fino a noi e ai nostri giorni, significa tornare indietro di millenni, arrivare fino alle prime civiltà delle valli dell'Indo, spostarsi in Cina, quindi visitare i giardini pensili di Babilonia e partecipare alle campagne di conquista verso oriente di Alessandro il Macedone.

Seguire il limone nei secoli ci riporta alla Roma Imperiale, agli Ebrei e alle loro tradizioni millenarie e poi agli Arabi e alle loro conquiste.

È un pretesto per un viaggio storico affascinante che coniuga storia, religione, geografia, botanica e gastronomia.

È un viaggio che fa arrivare il limone in Costa d'Amalfi, suo luogo di elezione, e da lì fa ripartire questo frutto solare verso il nuovo mondo alla conquista di nuovi territori.

Stabilire con esattezza il territorio di origine di una pianta è un processo difficile e, talvolta, di incerta conclusione.

Gli agenti responsabili del trasporto e della diffusione dei semi sono numerosi e spesso difficili da individuare e seguire nel loro cammino.

In Indocina e Malesia, in Uruguay e Paraguay, semi di agrumi sono stati sparsi su vaste zone da pappagalli e altri uccelli che ne apprezzano i frutti;

le rive del fiume Mazoe, in Africa meridionale, sono delimitate da alberi di limone nati dai semi trasportati dai babbuini;

in Florida e Uruguay, intere foreste di aranci devono la propria origine ai frutti trasportati dai fiumi.

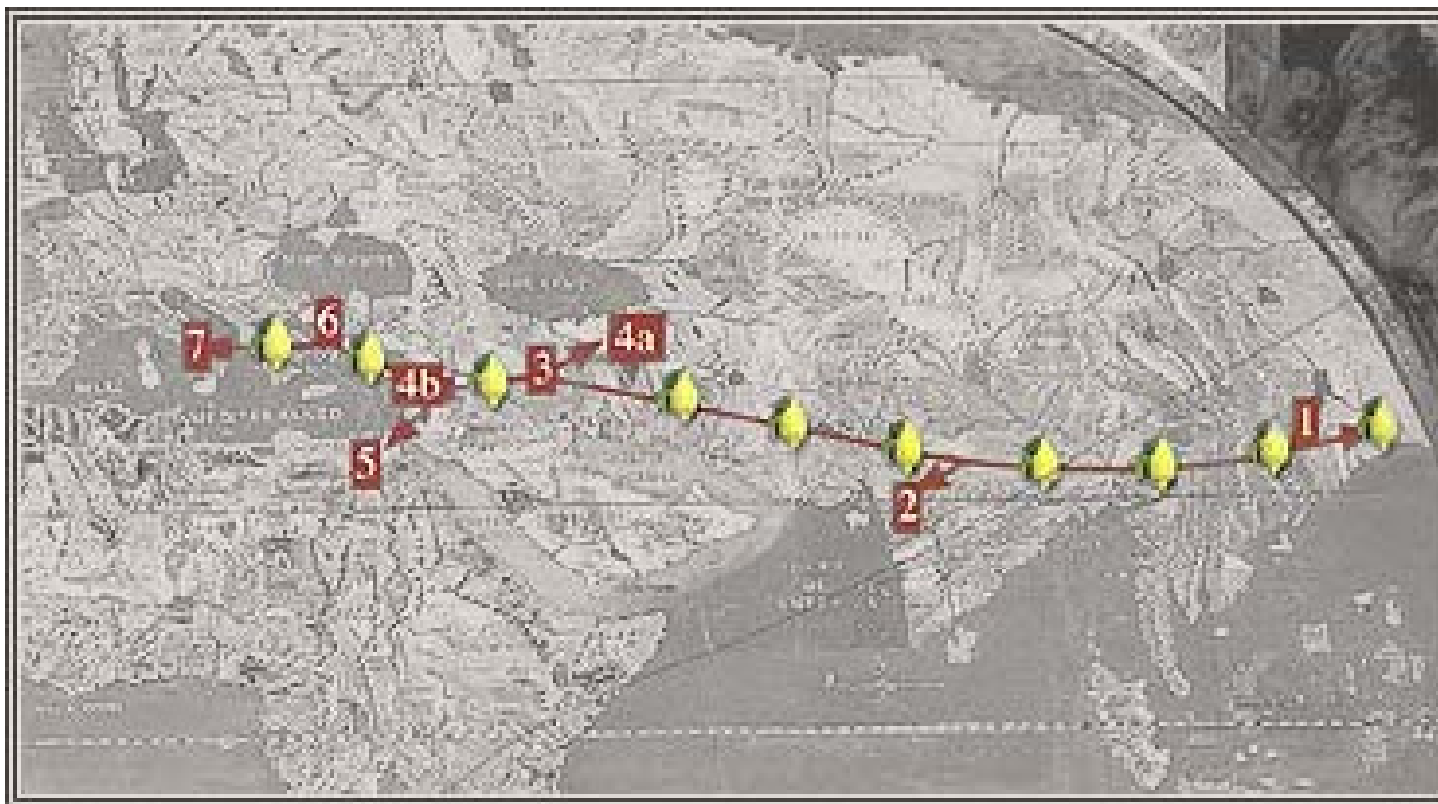


Immagine:

Il limone comincia il suo lungo viaggio dalla vasta area compresa fra la zona montana della Cina meridionale (1) e il Pakistan (2). Dalla valle dell' Indo raggiunge la Mesopotamia (3), e si sposta verso la Media (4a) e la Palestina (4b). Infine giunge in Egitto (5), in Grecia (6) e a Roma (7). ("Carta del mondo" Palazzo Farnese a Caprarola)

Ma l'agente più potente per la distribuzione degli agrumi in tutte le regioni temperate del globo è stato certamente l'uomo, nella sua veste di marinaio, mercante o soldato.

La nostra indagine sulle tracce del limone si basa sulla combinazione di indizi di vario tipo.

In primo luogo, le condizioni climatiche indispensabili per lo sviluppo degli agrumi che restringono l'area di ricerca alla fascia temperata del globo.

In secondo luogo, la presenza di varietà selvatiche e di parassiti tipici degli agrumi.

Dall'incrocio di questi criteri e grazie alle prime testimonianze umane è possibile rintracciare il luogo dove fiorirono i primi limoni: la zona montana della Cina meridionale e le vallate del nord-est dell'India.

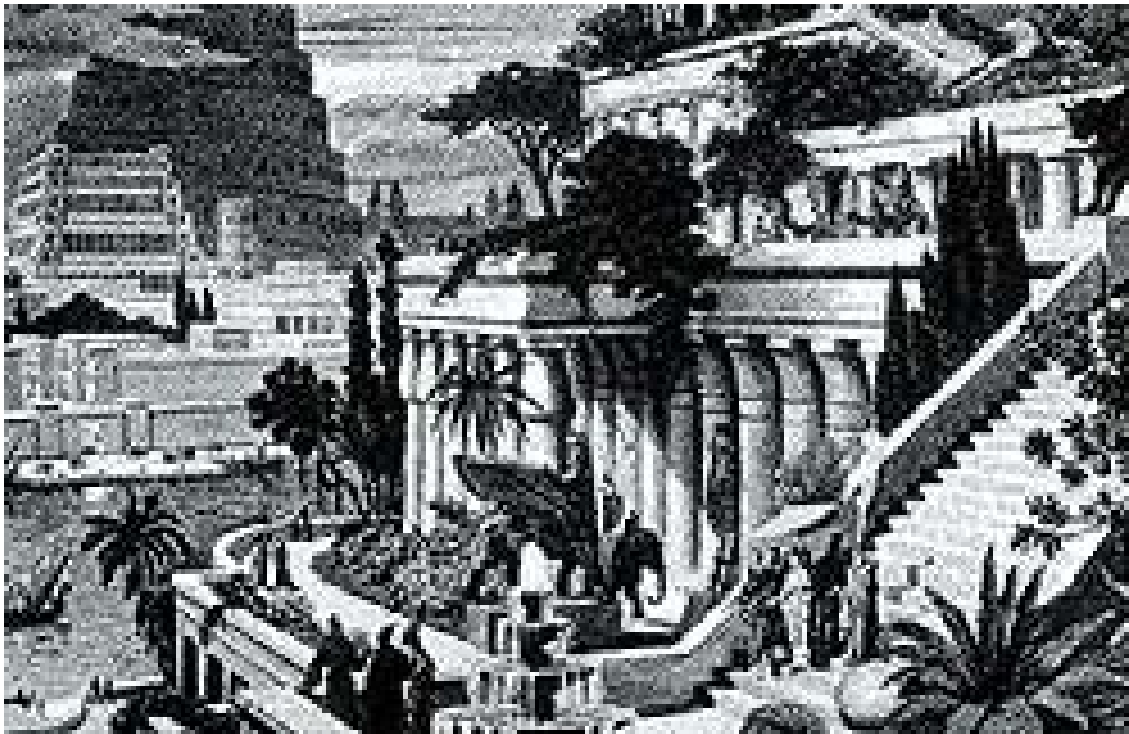
La letteratura cinese è la prima a menzionare gli agrumi.

Nello Shu-king, conosciuto come **Il libro della Storia**, una raccolta di documenti che risalgono fino al 2400 a.C. diffusa, si crede, dallo stesso Confucio, intorno al 500 a.C., figurano liste di piante nelle quali si menzionano le arance e una varietà di pompelmo.

Inoltre, il ritrovamento nel sito archeologico di Harappa, in Pakistan, di un pendente in steatite bruciata rappresentante una foglia di limone, la cui datazione si può far risalire al 2500 a.C., è prova inconfutabile dell'antica presenza di questa pianta nella regione.

Il monzone invernale, che soffia in dicembre e gennaio (periodo dell'anno in cui maturano le arance e i limoni), impiegava quaranta giorni per spingere gli antichi vascelli dalla costa occidentale dell'Industan al Mar Rosso: un lasso di tempo durante il quale gli agrumi raccolti ancora acerbi, erano consegnati in Arabia in perfetto stato di maturazione.

Similmente, per parecchi secoli prima di Cristo, un trasporto intensivo via mare sembra sia intercorso tra la foce dell'Indo e le regioni orientali del Golfo Persico, specialmente con Oman sulla costa della penisola araba; mentre da tempo immemorabile le strade carovaniere andavano dal Punjab attraverso l'Afganistan e la Persia verso la Mesopotamia, e da lì verso la Siria, la Palestina e l'Egitto.



Nei giardini pensili di Babilonia, una delle sette meraviglie del mondo antico si realizza l'incontro fra il limone e il popolo di Abramo

Gli scavi archeologici di Mohenjo Daro, nell'attuale Pakistan, hanno portato alla luce i resti di civiltà preistoriche sorprendentemente avanzate, risalenti a 5000 anni fa, che dimostrano strette relazioni commerciali tra le regioni dell'Indo e quelle della Mesopotamia meridionale, attuale Iraq, già nel 3000 a.C..

I collegamenti avvenivano via terra, attraverso l'Afganistan e la Persia.

Seguendo queste rotte, quindi, il limone ha abbandonato la sua terra d'origine per farsi scoprire ed apprezzare altrove. Prima di giungere a noi, grazie alle conquiste di Alessandro il Macedone, fu coltivato in una vasta regione compresa tra il Golfo Persico e i deserti dell'Arabia e della Siria.

Gli antichi popoli della Mesopotamia, gli Assiri e i Babilonesi, avevano raggiunto un elevato grado di civiltà che si estendeva a differenti campi del sapere. Solo recentemente si è scoperto che gli Assiri, famosi da sempre per le loro conoscenze astronomiche, fin dal 2000 a.C. erano anche evoluti medici e farmacisti.

Testimonianze scritte hanno rivelato, infatti, ampia evidenza di una pratica medica sistematica e di una conoscenza accurata delle malattie e dei poteri terapeutici di alcune piante.

Tra le piante medicinali menzionate in una raccolta di testi medici assiri incisi su tavolette d'argilla, è nominata con una certa frequenza una medicina chiamata *iltakku*, un nome che si ritiene facesse riferimento al limone o al cedro.

Dai testi in questione risulta che gli Assiri facevano uso sia del succo, *da porre sulla lingua*, sia dell'olio essenziale estratto dalla buccia, *per i piedi*.

Ulteriore testimonianza dell'antica presenza degli agrumi in Mesopotamia sono i semi ritrovati durante gli scavi archeologici nell'antica città babilonese di Nippur. Dopo lunghe e difficili indagini, questi semi oblungi sono stati riconosciuti come appartenenti al genere citrus (probabilmente semi di limone).

D'altra parte i Babilonesi furono agricoltori di grande talento, in grado anche di costruire sofisticati sistemi di canalizzazione delle acque fluviali per irrigare i loro giardini.

L'impero babilonese conobbe il suo periodo di maggiore potenza nel VI secolo a.C., sotto Nabuccodònosor.

Re illuminato e amante del bello e del lusso, fece di Babilonia una città splendida impreziosita da una delle *sette meraviglie del mondo*: i famosi giardini pensili.

Fatti costruire come regalo per la moglie, furono un'opera imponente e singolare: data la disposizione a gradoni del palazzo reale, si trovavano sopra terrazzamenti artificiali sostenuti da colonnati e da volte.

Per arricchirli furono importate piante da tutto il mondo allora conosciuto.

È probabile che proprio in questi straordinari e rigogliosi giardini gli Ebrei conobbero e impararono a coltivare le piante di agrumi.

Gli agrumi sono strettamente legati alla storia degli Ebrei.

Il cedro (l'agrume più simile nell'aspetto al limone e da questo per lungo tempo indistinto), infatti, non ha solo valore botanico, agronomico e commerciale ma soprattutto religioso per il popolo di Abramo.

Il cedro, o *etrog*, è una delle quattro piante indispensabili per la festa di Succoth conosciuta anche come Festa delle Capanne o dei Tabernacoli. Questa festa ricorda il periodo trascorso dagli Ebrei nel deserto e si celebra all'inizio dell'autunno, alla chiusura dell'anno agricolo.

Nel momento di maggiore prosperità, dopo il raccolto, la Torah prescrive all'ebreo di vivere per sette giorni in una capanna, simbolo della fragilità della vita.

Succoth ha quindi una doppia valenza: da una parte è una ricorrenza agricola e dall'altra è commemorativa ricordando le abitazioni provvisorie nel deserto dopo l'uscita dall'Egitto.

In questa occasione i figli di Israele offrono in segno di riconoscenza a Dio i frutti caratteristici della loro terra: il cedro, la palma, il mirto e il salice.

Queste piante crescono nelle principali regioni di Israele, situate nei quattro punti cardinali e riunite in un unico fascio simboleggiano l'unità del paese.

Secondo una diversa interpretazione, il **lulav** (il fascio composto di un ramo di palma, due di salice, tre di mirto e un cedro) che viene agitato durante le preghiere, simboleggia le varie parti del corpo umano e quindi la disponibilità a mettersi al servizio di Dio.

L'origine della festa risale a Mosè, che ebbe da Dio precise indicazioni per la sua istituzione (Levitico 23-40): *...nel primo giorno prenderete dei frutti dall'albero più bello, fronde di palma, rami dell'albero più frondoso, salici di torrente e vi rallegrerete al cospetto del Signore Dio vostro...*

Gli Ebrei non individuarono prima del 530 a.C. il *peri est hadar*, l'albero più bello, in termini assoluti. Tuttavia il loro incontro con gli agrumi, piante belle per eccellenza, è probabile sia avvenuto in Mesopotamia durante la loro cattività.

Quando il regno di Babilonia cadde per mano di Ciro, re di Persia, nel 539 a.C., molti di loro poterono far ritorno in Palestina introducendovi la coltura degli agrumi. La cultura ebraica testimonia già dal VI secolo a.C. piante del genere citrus in Israele: nelle antiche Sinagoghe, nei sarcofagi, nelle monete, nelle catacombe, il cedro è uno dei motivi ornamentali più spesso ripetuti. In seguito alla diaspora e con l'insediamento di nuclei di Ebrei in tutta Europa, divenne sempre più difficile per alcune comunità, soprattutto quelle nordeuropee, trovare gli agrumi.

Tuttavia tentarono sempre di avere almeno un **etrog nella settimana di Succoth**, a ricordo e simbolo.

Nonostante le difficoltà, gli Ebrei hanno sempre cercato di avere un cedro per i giorni di festa e, a causa della loro dolorosa storia di continui spostamenti, hanno contribuito a diffondere la coltura degli agrumi ovunque si siano trovati.

In Persia, sia nelle regioni meridionali lungo il Golfo Persico che in quelle umide che costeggiano il Mar Caspio, le condizioni erano eccezionalmente favorevoli per la coltura degli agrumi.

È stata la nascita e l'espansione verso ovest dell'Impero Persiano, la lotta con la Grecia per la supremazia sul Mediterraneo orientale, culminata con le campagne d'Asia di Alessandro Magno e la successiva ellenizzazione dell'Asia occidentale che ha portato alla prima acclimatazione degli agrumi nell'Oriente classico.

I primi riferimenti agli agrumi risalgono ad Antifane, poeta comico greco vissuto nel IV secolo a.C., che nella sua opera **Il Beota** cita **i pomi della Media**.

Il termine greco *melon medicon* o *persicon*, tradotto poi in latino come *malus medica* (pomo della Media, l'attuale Iran), è stato il primo con il quale il mondo classico ha conosciuto i limoni, proprio con riferimento alla regione dove per la prima volta i Greci e, successivamente, i Romani scoprirono questi frutti.



Il limone si diffonde in tutti i paesi europei seguendo la diaspora degli Ebrei e le conquiste degli Arabi (D.Hamen "Portolano dell'Europa e dell'Africa Settentrionale", sec. XVI - Museo Storico Navale di Venezia)

Nel **334 a.C.**, **Alessandro Magno** iniziò le sue campagne per la conquista dell'Asia occidentale e dell'Egitto. Condottiero valoroso, Alessandro era anche uomo di immensa cultura e le sue spedizioni ebbero importanti risvolti scientifici.

Nel suo seguito c'erano scienziati con l'incarico di studiare la geografia, le genti e le risorse delle regioni conquistate.

Le osservazioni raccolte dagli scienziati rimasero a lungo inutilizzate a causa del lungo periodo di anarchia seguito alla morte di Alessandro nel 323 a.C., dimenticate negli archivi babilonesi.

Solo nel **310 a.C.** **Teofrasto**, filosofo e scienziato greco, il più importante botanico dell'epoca, attinse al lavoro di indagine rimasto a Babilonia e ne divulgò i contenuti nella monumentale opera **La storia delle piante**.

Nel suo libro, Teofrasto descrive il *melon medicon* (pomo della Media), e ne vanta le virtù medicinali:

...se posta tra gli abiti previene i danni delle tarme. È utile come antidoto in caso di avvelenamento; migliora l'alito...

Con estrema accuratezza, descrive le caratteristiche botaniche ed agronomiche della pianta, notando uno dei caratteri peculiari della pianta di agrumi:

...porta i frutti in tutte le stagioni e, mentre se ne colgono alcuni, altri sono in fiore ed altri sono prossimi a maturare...

È questa una peculiarità che ha reso l'albero di limoni un simbolo di eterna, perpetua primavera e una fonte continua di ispirazione per poeti ed artisti.

Il limone è apprezzato sin dall'antichità per le sue virtù medicinali e il primo utilizzo di questo frutto prezioso e versatile è stato proprio come rimedio terapeutico.

Molto prima che se ne apprezzassero le qualità in cucina, infatti, il limone aveva acquistato un posto di rilievo nella farmacopea antica.

Oggi la saggezza tradizionale è confermata dalla scienza.

La biochimica ha infatti dimostrato che il limone è ricco di sostanze importanti per la nostra salute e la medicina naturale ha nel limone un efficace strumento di cura.

Teofrasto, filosofo e scienziato greco, nel 310 a.C. nella sua celebre opera di botanica, *La Storia delle piante*, fu il primo a descrivere le virtù terapeutiche del frutto:

...il limone è utile in caso di avvelenamento e addolcisce l'alito...

Seguendo il suggerimento di **Teofrasto** molti medici dell'antichità elogiavano il succo o il decotto di limone come rimedio per l'alitosi e assieme a **Plinio** e **Dioscoride** si concorda nel ritenerlo utile contro tutti i veleni mortali. **Dioscoride**, medico militare interessato soprattutto alla botanica officinale, nel I secolo d.C. raccomandava i semi di limone macinati, mescolati con vino, come lassativo e consigliava alle donne in gravidanza di mangiare il limone come rimedio per le voglie.

Nel 40 d.C., **Scribonio Largo**, medico dell'imperatore Claudio, raccomanda come cura contro la gotta delle applicazioni di limoni cotti nell'aceto, poi schiacciati e mescolati a solfato di alluminio e mirra.

Galeno, uno dei più rinomati medici del passato, vissuto a cavallo del II secolo d.C., considerava la buccia di limone un tonico per lo stomaco, se assunta in modica quantità.

Marziale nel 250 d.C. elogia un famoso sciroppo per la tosse preparato con limone, liquirizia, rosmarino, datteri, fichi e altri frutti.

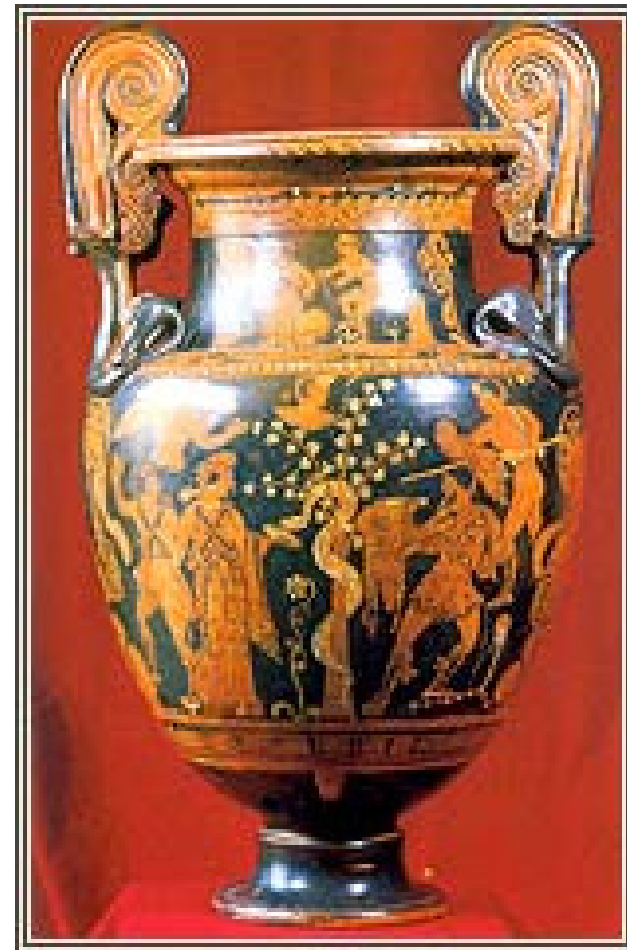
Virgilio riporta che i Persiani ricorrevano ai fiori di limone per alleviare l'affanno negli anziani.



Ercole nella sua dodicesima fatica sfida Ladone, terribile serpente, nel giardino delle Esperidi (cratere rinvenuto a S. Agata dei Goti – Museo Nazionale di Napoli)

Verso la fine del III secolo a.C., Roma aveva conquistato tutta l'Italia. Nel secolo successivo aveva affermato la propria egemonia politica su Grecia e Asia Minore e imposto, nel 168 a.C., un protettorato di fatto sull'Egitto. Roma era diventata, quindi, l'indiscussa dominatrice del Mediterraneo, che aveva ribattezzato con orgoglio Mare Nostrum.

Anche il mito di Giasone è collegato, secondo alcuni, al **limone** e questo vaso di Paestum mostra la saldatura tra cultura greca e romana che rappresentano soggetti simili (cratere di Paestum 330-310 a.C. - Museo Nazionale di Napoli)





L'affresco della Casa del Frutteto a Pompei,
dissepolta nel 1951,
ci offre una delle prime raffigurazioni del limone nel
mondo occidentale
e
dimostra la presenza di questa pianta in Italia fin
dal 79 d. C.

Ai successi politici seguirono un miglioramento delle condizioni di vita e maggiore disponibilità di risorse.

I contatti con popolazioni diverse per vita e costumi, i rapporti costanti con la Grecia e l'Oriente influenzarono inevitabilmente lo stile di vita fino allora estremamente semplice dei Romani.

L'influsso della cultura greca e asiatica rappresentò un forte stimolo per la domanda di prodotti provenienti dall'Oriente.

Si intensificarono così i commerci con queste ricche regioni dell'Impero e si importarono a Roma vini, profumi e frutta, tra cui i primi limoni.

Le prime testimonianze scritte relative al limone risalgono al I secolo a.C. e si devono a Virgilio, che nelle Georgiche lo cita come rimedio contro la rabbia e per mitigare l'alito cattivo e l'affanno dei vecchi.

Inizialmente il limone non era considerato un frutto commestibile. Nel 70 d.C. Plinio, nella sua monumentale *Historia Naturalis*, riporta quanto già in precedenza scritto da Teofrasto e aggiunge: ...la *malus medica* non è commestibile, per l'amarezza e l'odore alcuni la detestano, altri tuttavia la ricercano e ne fanno ornamento delle case....

A Roma, in quegli anni, grazie anche ai contatti con l'Egitto e alla presenza di artisti, giardinieri e commercianti immigrati, si era diffuso, infatti, un nuovo interesse per l'arte del giardinaggio e il limone era una pianta decorativa molto ricercata. I Romani, durante il I secolo a.C., avevano imparato a coltivare gli agrumi ma non a farli fruttificare: ci volle circa un secolo per superare le difficoltà e trasformare il limone in una pianta di uso comune.

Nel I secolo a.C., quindi, il limone era ancora un simbolo di ricchezza e di potere come dimostrano le parole di Petronio.

Nel suo celebre *Satyricon* per descrivere i costumi ormai corrotti della Roma Imperiale e gli eccessi raggiunti, racconta del sontuoso banchetto tenuto nella casa del ricco Trimalcione e come prova dei suoi mezzi riporta: ...produce tutto da sé: la sua lana, i suoi limoni, il suo pepe...

Affinate le conoscenze necessarie alla coltivazione estensiva, il limone negli anni successivi divenne una pianta meno rara.

Come conseguenza della sua maggiore diffusione, il frutto, che fino allora era stato apprezzato solo per le sue virtù medicinali, cominciò ad apparire sulle tavole di alcuni raffinati amatori.

Non solo, la diffusione della pianta del limone deve essere stata stimolata dalla domanda crescente del frutto come alimento e dal prezzo elevato che i ricchi erano disposti a pagare: Plutarco, verso la fine del I secolo d.C., scrive delle nuove abitudini dei Romani:

...molti alimenti che nel passato la gente non avrebbe neppure assaggiato sono considerati oggi prelibatezze... basti citare il cetriolo, il pepe e il limone...

Dal I secolo in poi in Italia si cominciò a mangiare soprattutto l'**albedo**, la parte bianca della buccia del limone.

I Greci e i Romani la mangiavano condita con l'aceto o con il garum, una salsa salata di largo uso presso i Romani che si otteneva facendo macerare nel sale pesci di mare.

(Il garum è un'eredità romana ancora viva in Costa d'Amalfi: la colatura d'alici è, infatti, una delle specialità di Cetara, famosa per la pesca e per la trasformazione del pesce).

Apicio, famoso gastronomo del II secolo d.C., raccomanda come piatti eccezionalmente delicati **l'albedo del limone misto a silphium** (silfio, pianta il cui succo era usato come condimento), acqua di menta, aceto e salsa di pesce oppure pesce tritato con erbe aromatiche, aceto, olio, spezie e l'albedo tritato grossolanamente.

Anche le virtù medicinali del limone ed i suoi molteplici utilizzi terapeutici iniziarono presto ad essere riconosciuti. Scribonio Largo, medico personale dell'imperatore Claudio, raccomanda il limone, già nel 40 d.C., come cura contro la gotta: applicazioni di limoni cotti nell'aceto quindi schiacciati e mescolati al solfato di alluminio e succo di mirra.

Galeno, uno dei più famosi scrittori di medicina antica (130-210 d.C.) considera la buccia del limone un tonico per lo stomaco, se assunta in modiche quantità.

Se è palese che il limone era completamente naturalizzato in Italia durante il I e II secolo, tuttavia la sua coltivazione non doveva essere praticata su vasta scala, altrimenti sarebbe difficile giustificare il prezzo elevato che si pagava per i limoni nel 301, anno in cui l'Imperatore Diocleziano emana un editto che fissa i prezzi massimi per alcune derrate alimentari.

Tra la frutta citata appare anche il limone, il cui prezzo massimo viene fissato tra i 16 e i 24 denari, una cifra notevole se paragonata al prezzo massimo stabilito per il melone che variava tra uno e due denari.

La conoscenza che i Romani avevano del limone non è testimoniata solo dai documenti scritti citati, ma è dimostrata anche dalle numerose opere scultoree, pittoriche e musive ispirate a questo frutto. Proprio la più straordinaria raffigurazione del limone di quell'epoca ci fa approdare in Campania, la regione dove il limone troverà una perfetta terra di adozione.

Ma non solo Greci e Romani compresero le proprietà profilattiche e curative del limone.

Prima di loro i Cinesi e gli Assiri ci hanno lasciato preziose testimonianze dell'uso medicinale degli agrumi.

Tutti i popoli che hanno incontrato questo frutto lo hanno apprezzato per il gusto, la bellezza e le proprietà terapeutiche; ma sono stati gli Arabi, a cavallo dell'anno 1000, ad approfondire lo studio del limone e a divulgarne i risultati con testi scritti.

Ishaq Ibn Imran di Baghdad fu nominato medico di corte dall'emiro tunisino Ziadet Allah III nei primi anni del 900 d.C..

Durante la sua permanenza a corte, scrisse il Trattato dei rimedi semplici, opera ispiratrice di molta letteratura medica araba.

Tra le molte prescrizioni è indicata come **rimedio contro la febbre la limonata calda e come stimolante dell'appetito la scorza di limone.**

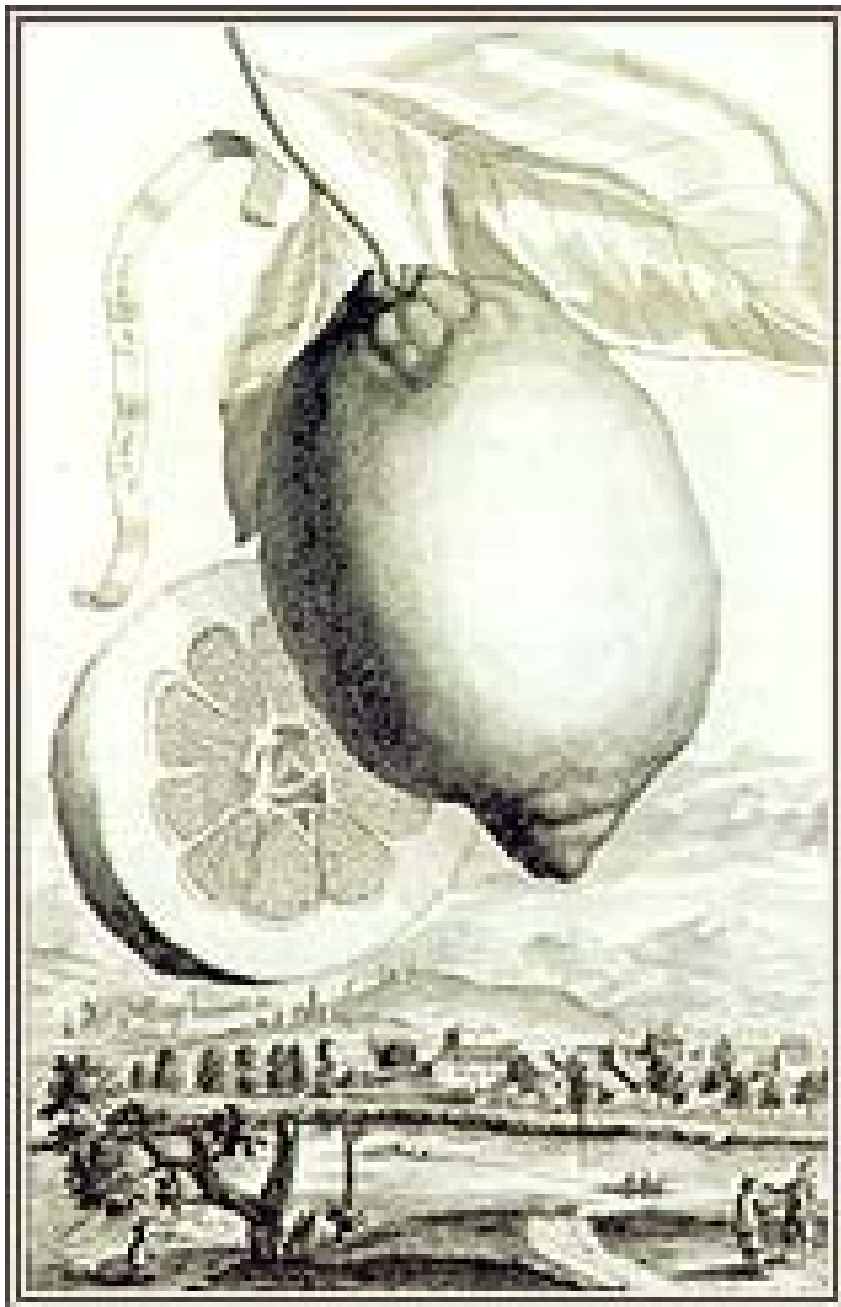
Il suo discepolo, l'ebreo egiziano conosciuto come **Ishaq Ibn Suleyman al-Israeli**, è autore del Trattato degli alimenti, opera che per secoli ha rappresentato uno dei principali riferimenti della medicina araba e nel quale ha così descritto le proprietà del limone:

...il succo del limone ha proprietà rinfrescanti e tonificanti; cura l'infiammazione del fegato, fortifica lo stomaco e stimola l'appetito; neutralizza l'eccesso di bile, e fa cessare l'ansia che è conseguenza di quest'ultima; spegne la sete e arresta il vomito... Ingerito, il succo di limone è un utile rimedio contro i veleni... Il decotto preparato con i semi e utilizzato come collutorio ha un effetto tonificante sulle gengive...

Negli anni delle invasioni barbariche la coltivazione degli agrumi risentì della crisi generale dell'agricoltura, che si ridusse a forme elementari di puro sostentamento.

È agli Arabi che dobbiamo la rinascita della coltura del limone. Eccellenti botanici ed agronomi, introdussero nuove tecniche di coltivazione, potatura ed innesto, migliorarono le specie già esistenti e ne diffusero altre diverse in tutte le terre conquistate.

Anche il nome limone è un'eredità araba. Fino all'anno Mille, infatti, cedro e limone erano indistinti, venendo entrambi chiamati *citrus*.



Il limone di Salerno, raffigurato in questa stampa nell'ambiente di una campagna veneta, è probabilmente l'illustrazione del frutto che fu usato per attrarre i guerrieri normanni alla corte di Guaimario I di Salerno (stampa di J.C.Volkammer, 1708 – Museo CO.VA.L.)

Solo grazie ai Saraceni, quindi, il limone ha acquistato una propria identità con il nome arabo di *laymun* o *limun*.

Gli Arabi furono dei veri amanti degli agrumi. La presenza del limone nei testi arabi composti tra il 900 e il 1200, riguardanti i più svariati campi del sapere, rivela quanto fosse avanzata la loro conoscenza della pianta e delle sue molteplici proprietà.

Questo ricco patrimonio fu divulgato con successo: infatti gli Arabi non solo riportarono il limone in Occidente, ma insegnarono come utilizzarne i fiori e i frutti nella gastronomia, oltre che nella dietetica e nella medicina.

Pur avendo studiato i dettami della medicina greca e latina, i medici arabi elaborarono proprie teorie costruendo le basi della moderna scienza medica occidentale.

Nella cura delle diverse sintomatologie esaminate, il limone aveva un ruolo di primo piano quale sostanza medicinale.

Nel manuale *Il libro degli alimenti*, redatto nel X secolo, sono descritte le proprietà curative degli oli essenziali di limone e dei succhi estratti dalla corteccia, dai fiori e dal frutto.

Il limone non era solo un rimedio popolare. Era utilizzato anche a corte, tanto che il medico personale del Saladino scrisse addirittura un trattato sul limone e sui sorbetti nel quale è descritta la preparazione di una bevanda chiamata ***laymunada*** (limonata) dalle virtù dissetanti, disintossicanti e disinfettanti.

Anche il contributo del limone nella gastronomia è un debito nei confronti dei Mori.

I cuochi delle corti Abbasidi (dinastia di califfi che regnò dal 750 al 1258) furono, infatti, tra i primi ad introdurre il limone e l'arancia nelle mense. Grazie alla loro sapiente creatività, le preparazioni culinarie degli ambienti più raffinati d'Europa, sempre interessati alle novità gastronomiche, si arricchirono di questi preziosi ingredienti. Ma l'uso che gli Arabi fecero del limone non si esaurisce in cucina o farmacia.

Tra le sue mille virtù e proprietà ne seppero anche apprezzare la bellezza. La pianta di limone, insieme con altri agrumi, è stata adoperata a scopo ornamentale in tutte le più importanti realizzazioni architettoniche moresche.

Sono famosi i rigogliosi giardini di aranci e limoni delle moschee di Granada e Siviglia in Spagna e delle ville di Favara e Maredolce in Sicilia. A Cordoba, in Andalusia, la meravigliosa moschea della metà del 900 è uno splendido esempio dell'interazione estetica fra piante e architettura tipica dell'arte araba. Nel patio, detto degli aranci, crescevano infatti 19 piante in continuità con le 19 arcate d'ingresso alla moschea.

In Marocco, in Egitto, in Sicilia, ovunque nell'antico impero dei Saraceni, si trovano ancora esempi del loro raffinato senso estetico e amore per gli agrumi.

Proprio i limoni si rivelarono decisivi nella sconfitta e allontanamento dall'Italia degli Arabi. Nel 1002 il principe di Salerno Guaimario I era assediato dall'esercito dei Mori: solo l'intervento di un gruppo di pellegrini normanni, di ritorno dalla Terra Santa, lo aiutò a liberarsi del nemico.

Si narra che per allontanare definitivamente il costante pericolo rappresentato dai Saraceni, il principe seguì la stessa strategia del generale bizantino Narsete: quando i Normanni ripresero il loro cammino, mandò con loro un ambasciatore con regali preziosi (tra cui limoni) per il Duca di Normandia, in modo da tentarlo all'impresa di conquistare i paesi dove questi magnifici frutti erano coltivati.

I Normanni risposero all'invito: prima della fine del secolo riuscirono a conquistare tutti i possedimenti arabi nell'Italia meridionale, Sicilia inclusa.



Il limone, già coltivato in Costa d'Amalfi, fu ancora più apprezzato per i suoi usi alimentari e medicinali grazie all'influenza degli Arabi. La Repubblica Marinara di Amalfi venne in contatto con il mondo arabo in occasione delle Crociate e grazie alla organizzazione commerciale che Amalfi costituì in tutto il Mediterraneo

È tuttavia indubbio che i crociati contribuirono a diffondere gli agrumi in Occidente: furono le prime quattro crociate, tra il 1096 e il 1204, che consentirono a molti francesi di incontrare gli agrumi per la prima volta e di farli conoscere in patria.

Jacques de Vitry, vescovo francese e Patriarca di Gerusalemme, scrisse nella sua Storia delle Crociate:

...Vi sono (in Palestina) alberi che hanno frutti acidi e di un sapore che dà i brividi, chiamati limoni; il loro succo serve in estate per condire il pesce e la carne, perché è fresco, rinfresca il palato e stimola l'appetito...

Tra la fine del Medioevo e l'inizio dell'età rinascimentale gli agrumi si diffusero nuovamente e furono coltivati in altre aree europee.

Limone, arancio e cedro dovettero anche alimentare un commercio di notevole importanza se pensiamo che furono sottoposti al dazio a Firenze nel 1402 e a Pisa nel 1442 e, durante il '500, anche in Costa d'Amalfi.

Gli agrumi furono riscoperti per le loro virtù medicinali e, non meno importante, per il loro contributo nella gastronomia. In ragione delle difficoltà di approvvigionamento e dei prezzi elevati, in quegli anni i limoni erano considerati beni di lusso, da offrire e degustare in occasioni speciali.

Nei lunghi e freddi inverni dei castelli medievali del nord dell'Europa il cibo più comune era rappresentato dalla carne e dal pesce salato, alimenti che richiedono il contributo di spezie e aromi per essere resi appetitosi.

I condimenti più rari e considerati di maggior pregio, una prelibatezza per ospiti di riguardo, erano quelli preparati con i frutti acidi, ossia cedri, arance amare e limoni. Nei resoconti della vita nelle corti di Inghilterra e Francia vi sono numerose testimonianze a questo riguardo. Anche in Italia, dove pure la coltivazione dei limoni non aveva mai cessato di esistere, gli agrumi sono stati a lungo considerati doni adeguati a personaggi di rango.

Nei registri di Savona viene riportato il ringraziamento che la città rese nel 1468 al suo ambasciatore a Milano per i suoi servizi: limoni e cedri canditi.

L'iconografia religiosa dell'alto Medioevo e del Rinascimento conferma quanto riportato dalle cronache dell'epoca: arance, limoni e cedri sono rimasti per lungo tempo un lusso presente solo sulle tavole dei nobili.

Solo un esempio fra molti: un mosaico del Battistero della Basilica di San Marco a Venezia, del XIV secolo, rappresenta la danza di Salomè e mostra sul tavolo di Erode insieme ad altri cibi un piatto con tre limoni.

Anche ai re che erano tali solo per poche ore di festa era garantito il privilegio di avere arance o limoni al loro tavolo: nelle Fiandre l'antica abitudine di incoronare Re Fagiolo il giorno dell'Epifania prevedeva un banchetto.

Ai membri della famiglia riuniti si serviva un dolce, che conteneva un fagiolo nascosto nell'impasto. Chi riceveva la fetta fortunata veniva nominato sovrano per la serata: nelle numerose raffigurazioni fiamminghe di questa tradizione limoni e arance abbelliscono inevitabilmente la tavola di Re Fagiolo.

Anche le leggende popolari mantengono il ricordo dei tempi in cui gli agrumi erano così rari che solo i nobili potevano disporne come di un lusso ricercato.

Il contributo di maggior valore, nella letteratura araba, alla divulgazione delle proprietà medicinali del limone va ricondotto ad Ibn Jamiya, vissuto in Palestina alla fine del XII secolo, medico personale del Saladino, il nemico di Riccardo Cuor di Leone e dei Crociati.

Il più famoso dei suoi scritti è il suo Trattato sul Limone successivamente incorporato nel Dizionario dei rimedi semplici del botanico Ibn el-Beithar, tradotto in latino da Andrea Alpago nel XVI secolo e da allora pubblicato ripetutamente. Ibn Jamiya scrive:

...grazie alla sua asprezza, alle sue proprietà astringenti e aromatiche, la scorza del limone stimola l'appetito, favorisce la digestione, profuma l'alito... Il succo di limone, specialmente se utilizzato come collutorio, è un utile rimedio contro l'infiammazione della gola, delle tonsille, e in generale dell'angina, ...anche contro le indigestioni, la nausea, il vomito, l'emicrania e le vertigini di origine biliare. Contrasta gli effetti intossicanti del vino...il succo di limone è particolarmente utile a quanti, a causa della debolezza dell'apparato digerente, non possono far uso di aceto...

Anche gli accademici italiani s'interessarono alle proprietà terapeutiche del limone. Matteo Silvatico, professore di medicina nell'antica e prestigiosa Università di Salerno, nel suo Dizionario di Medicina del 1317 scrive:

...Il limone è un frutto ben conosciuto, bello di aspetto, profumato e ricco di un succo altrettanto aspro di quello dell'arancia, sebbene la sua forma sia più oblunga; è ottimo per condire i cibi, così come lo sono i suoi fiori, con i quali si fa un'acqua profumata che è utilizzata a scopi di bellezza...

Le donne a Nizza e in Piemonte usano una mistura di succo di limone e olio come vermifugo per i bambini... il succo è anche estremamente utile come rimedio preventivo contro le febbri pestilenziali...

La fede nelle virtù del limone come rimedio contro la peste e altre malattie epidemiche era, all'epoca, molto diffusa.

Marsilio Ficino, filosofo e scrittore, fondatore dell'Accademia Platonica di Cosimo dei Medici a Firenze, in un breve trattato pubblicato nel 1481 sui metodi per salvaguardarsi dalla peste, raccomandava di:

...portare in mano, allo scopo di odorarli, le mele più profumate: cedri, arance e limoni...

Pierandrea Mattioli, celeberrimo botanico e medico, che raccolse e coordinò tutti gli studi botanicofarmaceutici allora disponibili nei Commentari di Dioscoride del 1544 scrisse:

...il distillato di limone, non solo è utile per la carnagione delle donne, ma anche elimina le macchie e le escoriazioni della pelle sul corpo, le vescicole della varicella, e cura i porri in qualsiasi parte del corpo si formino...

Nei secoli l'uso terapeutico del limone si è andato affermando di pari passo con la maggiore diffusione del frutto. L'utilizzo medicinale storicamente più importante è stato come rimedio per il terribile flagello dello scorbuto che decimava i marinai nelle lunghe traversate.

Le numerosissime vite umane salvate grazie all'integrazione della dieta con il succo di limone sono, infatti, un fatto storico accertato. Le intuizioni dei medici dei secoli scorsi si sono rivelate spesso fondate. Se possiamo dubitare delle proprietà del limone nel contrastare gli effetti dei veleni e soprattutto la peste, tuttavia tanti suggerimenti ritrovati nei testi antichi sono tuttora validi e seguiti dalla medicina naturale.

Di seguito sono riportate alcuni consigli per un uso terapeutico del limone, nonostante tanti naturopati concordino nel ritenere questo frutto essenziale in tante occasioni, riteniamo opportuno ricordare che è sempre bene consultare il proprio medico per valutare insieme l'opportunità della cura. Sottolineiamo, inoltre, che il limone è un coadiuvante terapeutico.

- **LIMONE Citrus limon**

Famiglia delle Rutacee

Descrizione

Albero di media statura; le foglie sono perenni, alterne e ovate.

La corteccia dei frutti è formata da due strati: uno esterno, sottile e giallo in cui si trovano le ghiandole secretici dell'essenza, chiamato flavedo, e uno interno, bianco e più spesso, chiamato albedo.

Dove si trova

Originario dell'Asia centrale, del Sud della Cina e delle regioni limitrofe dell'Himalaya, dove cresce ancora allo stato selvatico, attualmente viene coltivato in tutte le regioni temperate del mondo.

Parti utilizzate

Le foglie, i frutti e anche la buccia.

PREPARAZIONE E USO

Proprietà

Le FOGLIE del limone sono ricche di un'essenza aromatica composta da d-limonene, l-linalolo e da altri idrocarburi terpenici presenti in proporzione minore. Le foglie sono calmanti e antispasmodiche e sono quindi consigliate a chi soffre di nervosismo, di insonnia, di palpitazioni, di mal di testa o d'asma. Sono inoltre sudorifere, indicate perciò in caso di febbre, e vermifughe (espellono i vermi parassiti dell'intestino).

La CORTECCIA del frutto contiene circa lo 0,5 % di olio essenziale, il cui componente principale è il d-limonene, oltre a cumarine e flavonoidi. Esercita un'azione tonificante sull'apparato digerente e si raccomanda a chi soffre di inappetenza e di difficoltà digestive. Come le foglie, la corteccia è sudorifera e vermifuga e si impiega con buoni risultati per abbassare la febbre.

Il SUCCO di limone contiene vitamine B1, B2 e C (50 mg ogni 100 g), sali minerali (specialmente di potassio), oligoelementi, zuccheri, mucillagini, acidi organici (citrico, malico, acetico e formico) e flavonoidi (esperedina). Le proprietà che gli si attribuiscono sono molte, ma ricorderemo solo quelle che sono state dimostrate scientificamente:

1-Antiscorbutica: è la proprietà più importante del limone ed è dovuta alla vitamina C, anche se esistono piante che presentano concentrazioni addirittura maggiori di tale vitamina, come la rosa canina (500-800 mg per 100g) e il ribes rosso (fino a 400 mg); l'effetto antiscorbutico del limone è molto marcato, grazie all'equilibrata composizione di sali minerali e di acidi organici.

Lo SCORBUTO è la malattia causata dalla carenza di vitamina C (acido ascorbico), che si trova unicamente negli alimenti vegetali freschi: oggi è difficile trovare casi di grave deficienza di vitamina C, ma non è raro riscontrarne forme lievi tra persone che seguono una dieta alimentare non equilibrata e povere di verdure e frutta fresca.

2-Tonificante: per il suo contenuto di vitamine, sali minerali e acidi, il limone stimola l'attività degli organi digerenti e rivitalizza tutto l'organismo; si raccomanda perciò a chi soffre di dispepsia (digestione difficile) e, per quanto possa sembrare paradossale, a chi soffre di acidità di stomaco. Nonostante il sapore acido, il limone si comporta chimicamente come un anfotero, capace cioè di neutralizzare sia l'eccesso di alcali, sia l'eccesso di acidi.

In caso di indigestione, un rimedio popolare consiglia di somministrare il succo di limone in mezzo bicchiere d'acqua, con l'aggiunta di un cucchiaino da dessert di bicarbonato di sodio.

3-Alcalinizzante e depurativa: il limone ha un effetto alcalinizzante su tutto l'organismo e fa bene soprattutto a chi segue una dieta ricca di carne e di proteine che produce residui acidi in eccesso, come l'acido urico. Quando il pH (grado di acidità o di alcalinità) tende verso l'alcalinità nel sangue e nell'urina, i sedimenti urici dei reni e delle articolazioni vengono sciolti e eliminati con facilità: per questo il succo di limone è particolarmente raccomandato a chi soffre di calcoli renali, di gotta o di artrite e a chi desidera depurare il sangue e migliorare la propria salute.

4-Solvente dei calcoli renali: i citrati (sali di acido citrico) contenuti nel succo di limone, e specialmente il citrato di potassio, impediscono la formazione dei calcoli renali e ne facilitano lo scioglimento; quest'azione sui calcoli di urato (sale dell'acido urico) e su quelli di ossalato (sale dell'acido ossalico), che sono i più frequenti, è stata confermata da ripetuti esperimenti scientifici. Questa proprietà dei citrati, unita all'azione alcalinizzante appena descritta, fa del succo di limone una vera e propria medicina per gli ammalati di reni.

5-Capillaroprotettrice e venotica: il limone, grazie al suo alto contenuto di glucosidi come l'esperidina e la diosmina e di flavonoidi, la cui azione risulta essere simile a quella della vitamina P, rafforza i vasi capillari e migliora la circolazione venosa; apporta inoltre notevole giovamento se utilizzato in caso di gonfiore alle gambe, di edemi, di varici, di emorroidi, di trombosi e di embolia ed è infine particolarmente consigliato agli ipertesi.

6-Antisettica: tamponando narici e tonsille con un batuffolo di cotone imbevuto di succo di limone aumentano le difese contro i bacilli della difterite nei portatori di questa malattia. La proprietà battericida del limone è stata dimostrata in numerosi casi, talvolta eclatanti, come ad esempio quello dell'epidemia di colera che colpì il Venezuela nel 1855 e che venne poi domata proprio grazie ad un massiccio consumo di limoni da parte della popolazione.

In applicazioni locali il succo di limone è molto efficace contro le tonsilliti (angine tonsillari) e le faringiti; è anche un potente antisettico per ogni tipo di ferite e di ulcere cutanee.

7-Cosmetica: il succo di limone ammorbidisce e idrata la pelle, rafforza le unghie che tendono a sfaldarsi, rende lucidi i capelli e fa diminuire la forfora.

E' bene infine ricordare che le BIBITE, in bottiglia o in lattina, non solo sono prive di proprietà medicinali come invece spesso si ritiene, ma possono anche danneggiare la salute (se ovviamente assunte con continuità), per effetto del loro contenuto di biossido di carbonio, coloranti, aromi artificiali, zucchero e di altri dolcificanti: il modo migliore quindi per godere dei benefici effetti e delle molte virtù medicinali del succo di limone, di limetta e degli altri agrumi consiste esclusivamente nel consumarli freschi e appena spremuti.

Una cura di limoni deve essere fatta sotto controllo medico, poiché si tratta di un vero e proprio trattamento terapeutico; è formalmente controindicata per chi soffre di insufficienza renale o di decalcificazione ossea, agli anemici, ai bambini e agli anziani.

Si attua con questa progressione: il primo giorno, mezz'ora prima di pranzare, si beve il succo di un limone diluito in acqua e nei giorni successivi, ogni giorno (oppure ogni due giorni), si utilizza un limone di più, fino ad assumerne dai 7 ai 9 al giorno.

A questo punto, con lo stesso ritmo, si riducono le dosi fino a un solo limone. Si interrompe per una settimana e si ripete se necessario.

Dà ottimi risultati nei casi di gotta, artrosi e calcoli renali.

Rimedio contro la febbre.

Prendere due limoni di buona qualità, lavarli, pulirli, tagliarli a pezzettini senza sbucciarli e frullarli con un po' d'acqua; quando sono ben frullati, aggiungere quattro cucchiaini di miele e altra acqua fino a raggiungere i due litri; si cola o si filtra il liquido e si beve a piacere durante l'arco della giornata.

Questo succo di limone intero, completo di polpa e di buccia, esercita una notevole azione febbrifuga, specialmente in caso di influenza o di raffreddore.

USO INTERNO

A chi soffre di nervosismo, di insonnia, di palpitazioni, di mal di testa o d'asma. In caso di febbre, e vermifughe (espellono i vermi parassiti dell'intestino).

Infuso di foglie: 30 g in 1 litro d'acqua; se ne prendono 3 o 4 tazze al giorno, dolcificante con miele.

A chi soffre di inappetenza e di difficoltà digestive, per abbassare la febbre.

Infuso di corteccia: si pesta la corteccia di un limone per ogni bicchiere d'acqua e si lascia in infusione per alcuni minuti; se ne prendono 3 tazze al giorno, dolcificate con miele.

In caso di dispepsia (digestione difficile), di acidità di stomaco, rafforza i vasi capillari e migliora la circolazione venosa, notevole giovamento in caso di gonfiore alle gambe, di edemi, di varici, di emorroidi, di trombosi, di embolia ed è consigliato agli ipertesi.

Essenza: la dose varia tra le 3 e le 10 gocce, 3 volte al giorno.

Per chi soffre di calcoli renali, di gotta o di artrite e a chi desidera depurare il sangue e migliorare la propria salute, rafforza i vasi capillari e migliora la circolazione venosa, notevole giovamento in caso di gonfiore alle gambe, di edemi, di varici, di emorroidi, di trombosi, di embolia ed è consigliato agli ipertesi.

Succo di limone: è preferibile diluirlo con acqua, dolcificarlo con miele e berlo con una cannuccia, per ridurre al minimo possibile il contatto con i denti (ne attacca lo smalto); nella maggioranza dei casi è sufficiente prenderlo 3 volte al giorno.

USO ESTERNO

Per aumentare le difese contro i bacilli della difterite, efficaci contro le tonsilliti e le faringiti.

Gargarismi e pennellature: contro le malattie della gola si fanno sciacqui di succo di limone puro, caldo e con miele; lo si può usare anche imbevandone un batuffolo di cotone con cui pennellare le tonsille o la zona irritata.

E' un potente antisettico per ogni tipo di ferite e di ulcere cutanee. Antisettico ed estetico: si impiega diluito in un poco d'acqua come disinfettante delle ferite e come cosmetico.

Curiosita'



Perché il limone è giallo?

Il colore giallo del limone dipende dai **bioflavonoidi**, che appartengono al gruppo dei flavonoidi. Beh, non è così facile da spiegare, ma l'etimologia ci può essere d'aiuto. Procediamo per gradi.

Flavonoidi e bioflavonoidi sono composti che contengono Flavoni.

Il **Flavone** è un pigmento naturale organico che dà colore a piante, fiori e frutti e deriva dal latino **Flavo** (flāvu, dalla radice indo-europea *bhel-*), aggettivo che è sinonimo di: "di colore giallo dorato, biondo".

Il limone rende acido il sangue?

La risposta è no.

Nonostante il limone abbia un PH tra il 2.2 e il 2.6 e una concentrazione media del 5-7% di acido citrico, il suo consumo non altera la concentrazione di acidi nel nostro corpo.

Infatti, il nostro organismo utilizza sistemi tampone che mantengono un costante equilibrio tra alcalinità e acidità.

E meno male, perché una piccola alterazione del grado di acidità nel sangue avrebbe effetti estremamente nocivi per l'organismo, in particolare sul funzionamento delle proteine nelle cellule.

Lemon law

Se siete in America e sentite parlare di *LEMON LAW*... sappiate che l'espressione non ha nulla a che vedere con leggi o punizioni per chi coltiva o ruba i limoni!

La *Lemon Law*, infatti, è una legge che impone al costruttore di riparare o sostituire un'auto, un van, una moto, una barca, ora anche un computer e qualsiasi prodotto di consumo difettoso.

La normativa è vigente negli USA e differisce in ognuno dei 50 stati degli Stati Uniti. *Lemon* è l'aggettivo per descrivere qualcosa di rotto, un catorcio, per intenderci

Concéntrati con il limone

Secondo una ricerca condotta dalla Tagasako, un'azienda giapponese specializzata in fragranze, le persone che lavorano al computer compiono il 54% in meno di errori, se l'ambiente in cui operano profuma di limone.

L'[aromaterapia](#) insegna.

[L'olio essenziale di limone](#) viene infatti utilizzato per favorire la concentrazione e la memoria. Per cui armiamoci tutti di essenze al profumo agrumato di limone.

Il risultato? Un ambiente rilassante e maggiore produttività.

È un Diesel? Allora lo pulisco con il limone

Gli Spagnoli la sanno lunga... Perché tanta fatica per ripulire i catalizzatori e tante lotte per sconfiggere l'inquinamento, quando la soluzione l'abbiamo dentro il nostro frigorifero? Ebbene sì, una semplice "spremuta" di [acido citrico](#) può rimettere a nuovo i convertitori catalitici dei gas di scarico delle auto diesel. I motori diesel, infatti, contengono una struttura di platino a nido d'ape che pulisce i gas di scarico, trasformando il monossido di carbonio e gli idrocarburi non bruciati in biossido di carbonio ed eliminando così le molecole che contribuiscono allo sviluppo dello smog. Tuttavia, il carburante contiene zolfo e l'olio antiusura fosforo, entrambi corrosivi per il platino. Da qui l'intuizione dei ricercatori madrileñi dell'Istituto di Catalisi e Petrolchimica, che hanno utilizzato una soluzione diluita di acido citrico per ripulire i catalizzatori, senza arrecare alcun danno al prezioso metallo.

Come? Con una serie di esperimenti che simulano il flusso dei gas di scarico: l'acido ha rimosso, in sei ore di lavaggio a 80°C, il 90% dello zolfo e l'82% del fosforo da un catalizzatore utilizzato per 48.000 km.

(Notizia apparsa su "Le Scienze" 08/05/2005)

Strane storie di contraccezione al succo di limone

Preservativi, pillola, cerotto, diaframmi? Nulla di tutto questo.

Trecento anni fa il rimedio contro una gravidanza non desiderata era decisamente naturale.

Si usavano poche gocce di succo di limone diluite in acqua (5:1) per impregnare un pezzetto di spugna, da inserire poi all'interno della vagina prima del rapporto sessuale.

Certo, non era proprio un sistema delicato e poco invasivo, ma pare fosse abbastanza efficace per le donne del bacino mediterraneo di qualche tempo fa. In effetti, il succo del limone ha un PH tra 2.2 e 2.6; scientificamente il 20% di succo potrebbe immobilizzare al 100% , in soli 30 secondi, gli spermatozoi.

Robert Short, ricercatore australiano del dipartimento di Ostetricia e Ginecologia dell'Università di Melbourne, ha rivalutato il sistema di controllo demografico delle nostre ave, sottolineando come tale metodo, estremamente economico, potrebbe risultare efficace ai fini del contenimento delle nascite, nei paesi del Terzo Mondo.

Paesi in cui i contraccettivi sono, come possiamo immaginare, di difficile reperibilità e alquanto costosi. Non solo, oltre a controllare le nascite, il succo di limone, in soluzione al 10%, pare possa avere un effetto deleterio per il virus dell'HIV. Gli studi proseguono, staremo a vedere...

(Fonte: ABC News, 10/10/2002) **Avvertenze importanti**

Naturalmente, non è nostra intenzione invitarvi a sperimentare questo metodo contraccettivo: al contrario, vi incoraggiamo ad usare il preservativo contro le malattie sessualmente trasmissibili e le gravidanze indesiderate, comunque e sempre.

Bizzarrie botaniche

In un giardino di Firenze, nel 1640, nacquero degli agrumi molto particolari.

Le foglie e i frutti avevano caratteristiche intermedie tra arance e limoni: limoni con la scorza di arancia, spicchi alternati di arancia e limone.

Chiaramente si trattava di ibridi da innesto, nei quali si ottenne una fusione dei tessuti delle due specie.



Un limone da Guinness dei Primati

Il limone più pesante del mondo è nato l'8 Gennaio 2003 a Kefar Zeitim, Israele, presso l'azienda agricola di Aharon Shemoel.

Quanto pesa?

Solo 5,265 Kg.

In the name of Limone _ _ _ **Località e dintorni...**

Limón: è una delle sette province dello stato di Costa Rica, nonché uno dei suoi principali porti (Puerto Limón). La città caraibica, fondata nel 1870, è un importante snodo commerciale per l'esportazione di banane.

Limon: città dello stato del Colorado (USA).

Limone Piemonte (Cuneo): gli abitanti si chiamano Limonesi.

Limone sul Garda (Brescia): La cittadina prende il nome dall'agrume coltivato sulle caratteristiche pergole. Gli abitanti sono i Limonesi.

Limosino: dal francese *Limousin*, è un'antica regione della Francia.

Limoneto: terreno coltivato a limoni

Limonicolo: aggettivo che si riferisce alla coltivazione dei limoni.

Limonicoltore: colui che coltiva i limoni.

Limonicoltura: coltivazione dei limoni.

Limonite: no, non è una malattia, bensì un minerale di ferro di colore giallo, bruno o nero, con varietà terrose tra cui l'ocra gialla. Viene impiegato nell'industria dei coloranti ed è usato come creta per modellare, in quanto non è caustico.

Limonaia: spazio protetto o area del giardino che originariamente era adibito a ricovero per i limoni e altre piante esotiche e pregiate.

Limonata: bevanda a base di succo di limone, dalle proprietà rinfrescanti e terapeutiche, da consumare calda o fredda.

Limoncello: è il famoso liquore campano a base di buccia di limone.

Limoncina o limoncella: No, non è un limone, ma un arbusto sempreverde di origine cilena, che deve il nome all'intenso profumo di limone emanato dalle sue foglie. Macerata in alcool produce il liquore noto come "Luigiara" o "Limoncina".

Limóne: sostantivo maschile, dall'arabo *līmūm* (affine a *līma*, dall'etimo sanscrito *nimbū*).

Limonèa: Antico nome della limonata.

Limonèlla: o *Lucopodium clavatum* L. della famiglia Lycopodiaceae. È una pianta per lo più selvatica che non ha nulla a che vedere con il limone.

Limonène: della famiglia dei terpeni, è uno dei componenti principali dell'olio essenziale di limone e di altri agrumi e piante.

Modi di dire:

Giallo limone: definizione letterale di una *tonalità* di giallo

Essere giallo come un limone: essere pallido e malaticcio

Essere giallo dalla rabbia: sì, su qualcuno la rabbia accende il giallo anziché ... altri colori

Essere un limone spremuto o essere spremuto come un limone: si dice di persona sfruttata e messa da parte

Numeri e scivolamenti semantici

In chimica si utilizza il termine LIMONE GIALLO per definire il pigmento costituito da cromato di bario, noto anche come giallo oltremare.

355 sono le persone che in Italia hanno il cognome Limone

103 sono le persone che in Italia portano il cognome Limoni

101 sono gli Italiani con il cognome Limone emigrati in America tra il 1893 e il 1920, secondo quanto documenta il registro di Ellis Island (N.Y.)

Vecchie storie di emigrazione

Come venivano chiamati i nostri immigrati all'estero

In Svizzera, gli immigrati italiani venivano chiamati *ZYDROONESCHITTLER*, **scrolla-limoni**.

L'epiteto rimanda alla celebre poesia di **Wolfgang Goethe** che ha stimolato la *Sehnsucht*, cioè la nostalgia, di tanti artisti tedeschi verso l'Italia:

*« Kennst du das Land, wo die **Zitronen** blühen,
Im dunklen Laub die Goldorangen glühen,
Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht,
Die Myrte still und hoch der Lorbeer steht,
Kennst du es wohl?
Dahin! Dahin
Möcht ich mit dir, o mein Geliebter, ziehn! ».*

«Conosci tu il paese dove fioriscono i **limoni**? / Nel verde fogliame splendono arance d'oro / Un vento lieve spira dal cielo azzurro / Tranquillo è il mirto, sereno l'alloro / Lo conosci tu bene? / Laggiù, laggiù / Vorrei con te, o mio amato, andare!».

Tuttavia, al ritorno dal suo secondo viaggio, il grande scrittore avrebbe colto anche qualche altra caratteristica di questa nostra terra solare e romantica:

*« Noch ist Italien, wie ichs verließ, noch stäuben die Wege,
Noch ist der Fremde geprellt, stell er sich,
wie er auch will.*

*Deutsche Rechtlichkeit suchst du in allen Winkeln vergebens,
Leben und Weben ist hier, aber nicht Ordnung und Zucht;
Jeder sorgt nur für sich, ist eitel, misstrauet dem andern...».*

«L'Italia è ancora come la lasciai, / ancora polvere sulle strade, / ancora truffe al forestiero, / si presenti come vuole. / Onestà tedesca ovunque cercherai invano, / c'è vita e animazione qui, ma non ordine e disciplina; / ognuno pensa per sé, è vano, / dell'altro diffida, / e i capi dello stato, pure loro, / pensano solo per sé...».

Fonte: Gian Antonio Stella, *Siamo tutti emigranti*

Il limone secondo la Cabala

Avete sognato il limone e volete tentare la fortuna?
Ecco alcune interpretazioni numerologiche legate al
frutto esperidio.

E se cercate una combinazione da giocare al
Superenalotto al profumo di limone...

84 49 63 50 60 + le ultime due cifre del vostro anno di
nascita!

LIMONE ASPRO	2
BUCCIA DI LIMONE	9
ESSENZA DI LIMONE	48
FETTA DI LIMONE	9
FIORI DI LIMONE	6
GELATO DI LIMONE	27
GRATTARE SCORZA DI LIMONE	59
ACQUA DI LIMONE	48
SPREMERE LIMONI	50
LIMONE	49
MANGIARE LIMONE	60
LIMONE MARCIO	58
LIMONE GIALLO	63
PIANTA DI LIMONE	46
VEDERE FIORIRE LA PIANTA DI LIMONE	13
LIMONE VERDE	12
LIMONEA	89
MACCHIA DI LIMONE	9
SCORZA DI LIMONE	57
SORBETTO AL LIMONE	52
SUCCO DI LIMONE	84

Lo Sfusatello è uno dei tanti prodotti ottenuti da limone Costa d'Amalfi, questo perché vi è una lunga consuetudine tra le nostre popolazioni e questo magnifico frutto.

Il limone, secondo dati incontrovertibili, era certamente conosciuto e presumibilmente coltivato nel I secolo dopo Cristo. Nel 1951, infatti, nell'area degli scavi di Pompei, sulle pareti della "Casa del Frutteto", sono stati rinvenuti dei magnifici dipinti di piante da frutta di rara freschezza, tra cui diversi tipi di citrus.

Due belle piante di limone, cariche di frutti ed altri dipinti di frutti isolati, tutte immagini molto chiare, consentirono al Prof. Casella perfino raffronti varietali con i limoni oggi conosciuti.

Lo "SFUSATELLO" Tradizionale Liquore di Limone della Costa d'Amalfi è, nella sua apparente semplicità, la sintesi di tutta quest'esperienza e tradizione che rendono il suo profumo, colore e gusto: ESALTANTI

