Italia: Buena temporada para los limones

"Si bien las naranjas sicilianas han tenido algunos problemas en cuanto a las ventas, las cosas van mejor respecto a los limones", dice Salvatore Magliocco, vicepresidente de PASAM Agrumi, una cooperativa siciliana de Siracusa que se ocupa de la producción y comercialización de limones.



Salvatore Magliocco

"Hemos tenido un fuerte aumento en la demanda de limones sicilianos, en particular de los que vienen del área de Siracusa, que es una zona ideal para el cultivo de estos frutos", continúa el vicepresidente. "Sin embargo, este año, se ha producido una disminución de precio comparado con el de 2018. A pesar de ello, el interés de los compradores sigue siendo muy fuerte, ya que siempre los precios promedio son claramente más altos en comparación con los últimos 4-5 años".



"Sin embargo, este ha sido un año particularmente problemático, debido a las calamidades que se produjeron a partir de octubre/noviembre de 2018, cuando las fuertes lluvias causaron problemas de podredumbre en las frutas, dificultando en gran medida las ventas. Las primeras heladas llegaron en diciembre de 2018 o enero de 2019, causando enrojecimiento de muchas frutas, mientras que algunas incluso se quemaron con el frío; finalmente, hacia finales de febrero, se produjeron fuertes vientos que provocaron roces entre los frutos y las espinas de los árboles, lo que causó cortes y daños en la cáscara de los limones", añade el experto.

"Todo esto ha provocado un aumento en los volúmenes de productos de tercera categoría, con una caída adicional de los precios de los productos de mala calidad", explica Magliocco. "Por supuesto, otro efecto secundario es la poca cantidad de limones de primera categoría que se venden en el mercado hortofrutícola. En general, desde el punto de vista atmosférico, la situación no fue la mejor, a pesar de lo cual, la campaña de los cítricos se mantuvo a un precio bastante constante".

El limón Femminello de Siracusa obviamente tiene una categoría más alta. La certificación IGP asegura que estos cítricos provienen exclusivamente de la zona de Siracusa, de los limonares certificados por el Instituto Experimental Zooprofiláctico de Sicilia, cultivados y cosechados según la tradición.



Sus ventajas, particularmente apreciadas en los mercados internacionales, son las siguientes:

- Tiene una gran cantidad de zumo, más del 34%; con los consiguientes altos niveles de vitamina C y ácido cítrico;
- Su cáscara es rica en aceites esenciales de alta calidad, tanto que es utilizada por las industrias de perfumería de renombre mundial;
- Es una planta muy generosa, realiza hasta cuatro periodos de fructificación durante el año: Primofiore (el más abundante), Bianchetti, Maggiolini y Verdelli;
- La fruta tiene una piel de grano fino y pocas semillas en su interior; es elegante e ideal para exprimir.

"Precisamente por sus innumerables cualidades, el limón de Siracusa IGP es un producto que debe ser protegido y cuya difusión debe ser fomentada", concluye Magliocco.

Para más información:

P.A.S.A.M. Agrumi Soc. Coop. Agricola a r.l.



Produttori Agricoli Siracusani Associati Magliocco (Italia)

Tel.: +39 (0)931722333 Fax: +39 (0)931722258

Email: info@pasamagrumi.it

Web: www.pasamagrumi.it (http://www.pasamagrumi.it)

Fecha de publicación: 17/04/2019

 $\hbox{@} \underline{ \textit{FreshPlaza.es (https://www.freshplaza.es/)}}$



(http://esp.unitec-group.com/)