



design: etacom.it

Il progetto  
**Filiera del Limone di Sorrento IGP**  
è curato da **Solagri s.c.**  
Via San Martino, 8  
80065 - Sant'Agello (NA)  
Tel. +39 081 8772901  
Fax +39 081 877 2776  
cooperativasolagri@gmail.com

[www.limonedisorrentoigp.org](http://www.limonedisorrentoigp.org)  
[info@limonedisorrentoigp.org](mailto:info@limonedisorrentoigp.org)



Progetto finanziato con il  
CSR Campania  
2023-2027  
Intervento SRG10  
Bando approvato  
con DDR n.406  
del 01/07/2024



filiera del  
**Limone  
di Sorrento  
IGP**



# filiera del **Limone di Sorrento IGP**

Una filiera trasparente e sostenibile, garanzia di salute e sapore. Qualità e freschezza in ogni passaggio. Un processo produttivo che unisce tradizione, sostenibilità e innovazione, per portare sulla tua tavola un frutto genuino e ricco di benefici.

Nel cuore della Penisola Sorrentina, tra pergolati tradizionali e brezze marine, nasce il Limone di Sorrento IGP. La sua filiera è corta, controllata e profondamente legata al territorio: un sistema virtuoso che preserva qualità e freschezza.

Coltivato secondo metodi naturali, il limone viene raccolto rigorosamente a mano nel rispetto della stagionalità. Ogni limone viene trattato con delicatezza, senza l'uso di sostanze chimiche, per mantenere inalterate le sue proprietà organolettiche.

Dal campo al consumatore il passo è breve: ogni limone mantiene intatti aroma, succo e proprietà benefiche, pronto per arricchire la tavola con il suo profumo e le sue eccezionali proprietà.



## **Dal campo alla tavola**

Il Limone di Sorrento IGP nasce nelle terre fertili della Penisola Sorrentina e dell'isola di Capri, dove la coltivazione è un'arte tramandata da generazioni. I limoni sono coltivati in pieno rispetto della natura, su pergolati di legno di castagno, un metodo che permette di proteggere i frutti dalle intemperie.

## **Confezionamento e Distribuzione**

Dopo la raccolta, i limoni vengono trasportati in poche ore in azienda, dove sono sottoposti a una rigorosa selezione. Una parte sarà destinata alla vendita come prodotto fresco, una parte verrà indirizzata alla trasformazione: marmellata, condimenti, oli essenziali, succo, bucce e quarti per canditura.

Grazie a questa filiera breve, il Limone di Sorrento IGP arriva fresco e pronto per essere consumato, offrendo il massimo della qualità. Un frutto che porta con sé tutti i benefici di un prodotto sano e naturale, **direttamente dalla nostra terra alla tua tavola.**

## **Raccolta e Selezione**

Ogni limone viene raccolto a mano, con la massima attenzione, per preservare l'integrità e la freschezza del frutto. La raccolta avviene solo quando il frutto è giunto al suo pieno sviluppo, garantendo un sapore intenso e un aroma inconfondibile.

