



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.



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

design: estacom.it

filiera del Limone di Sorrento IGP



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.

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.

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, e 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 massi-
mo della qualità.

Un frutto che porta con sé tutti i benefici di un prodotto
sano e naturale, **direttamente dalla nostra terra alla tua
tavola.**

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
info@limonedisorrentoigp.org

