

LIMONE (*Citrus limon*)

Il limone (*Citrus limon*) è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Rutaceae.

Secondo degli studi genetici, il limone è un ibrido e deriva dall'incrocio tra l'arancio amaro e il cedro.

Morfologia

Il limone è un albero che raggiunge dai 3 ai 6 metri di altezza.

Il fiore è bianco e molto profumato, Il frutto è giallo all'esterno e quasi incolore all'interno, di forma sferica fino ad ovale.

La buccia può essere da molto ruvida a liscia, più o meno foderata all'interno con una massa bianca spugnosa detta albedo.

Solitamente i limoni si coltivano per la produzione di frutti ma la pianta può essere coltivata in vaso a scopo ornamentale. Per le coltivazioni in vaso è consigliata terra specifica per agrumi e il rinvaso annuale prima del ricovero invernale in serra.

In clima favorevole, il limone fiorisce e fruttifica due volte l'anno. La fioritura dura almeno due mesi e il frutto maturo può attendere altri due mesi sull'albero prima di venir colto, il che favorisce una raccolta scalare. Il frutto botanicamente viene detto *esperidio*.

I limoni sono coltivati in tutto il mondo in innumerevoli varietà che probabilmente neanche i botanici riescono a registrare correntemente.

Spesso si fa distinzione tra limoni gialli e verdi, ma si tratta di una distinzione meramente commerciale, in quanto i due tipi crescono sullo stesso albero.

Il limone verde è il prodotto della fioritura estiva, la quale viene spesso indotta artificialmente con l'assoluta privazione di irrigazione della pianta nei mesi di giugno e luglio.

Il limone giallo è il frutto portato a maturazione fisiologica naturale

Usi

In media, la buccia del limone può raggiungere il 40% del peso complessivo, un altro 3% è rappresentato dai semi.

Pur trattandosi di una media il dato fa capire che il frutto non viene coltivato solo per il succo. Dalla buccia, molto apprezzata per la produzione di canditi, si estraggono anche essenze e pectina.

Dai semi si estrae l'olio e gli avanzi si impiegano nell'alimentazione animale.

Con la buccia del limone si produce un liquore, il Limoncello, nato in Campania e diffuso in tutto il mondo.

Anche in farmacologia il limone è molto apprezzato e le sue parti utilizzate sono il succo e il pericarpo (scorza).

Il suo uso come farmaco era consolidato quando ancora non si sapeva nulla delle vitamine.

Innanzitutto ne veniva apprezzato il succo quale antiemorragico, disinfettante.

Nell'aromaterapia viene indicato come rinfrescante, tonico per la circolazione, battericida, antisettico, valido per abbassare la pressione arteriosa, utile per eliminare verruche, calli, gengive infiammate, per curare artrite e reumatismi, vene varicose, raffreddore, influenza.

Era reputato indispensabile nella cura dello scorbuto, cosa ben nota tra i marinai che non mancavano di approvvigionarsi di limoni prima di ogni viaggio impegnativo.

LEMON (Citrus limon)

Lemon (*Citrus limon*) is a fruit tree belonging to the Rutaceae family.

According to genetic studies, the lemon is a hybrid and derives from the cross between the bitter orange and the citron.

Morphology

The lemon is a tree that reaches 3 to 6 meters in height.

The flower is white and very fragrant. The fruit is yellow on the outside and almost colorless on the inside, spherical to oval in shape.

The skin can be very rough to smooth, more or less lined inside with a spongy white mass called albedo.

Usually lemons are grown for the production of fruit but the plant can be grown in pots for ornamental purposes. For cultivation in pots, specific soil for citrus fruits and annual repotting is recommended before winter storage in the greenhouse.

In a favorable climate, the lemon blossoms and bears fruit twice a year. Flowering lasts at least two months and the ripe fruit can wait another two months on the tree before being picked, which favors a gradual harvest. The fruit is botanically called hesperidium.

Lemons are grown all over the world in countless varieties that probably not even botanists are able to record fluently. A distinction is often made between yellow and green lemons, but this is purely a commercial distinction, as the two types grow on the same tree.

Lime is the product of summer flowering, which is often artificially induced with the absolute lack of irrigation of the plant in the months of June and July.

The yellow lemon is the fruit brought to natural physiological ripening

Use

On average, the lemon peel can reach 40% of the total weight, another 3% is represented by the seeds.

Although it is an average, the data makes it clear that the fruit is not grown only for the juice. From the peel, much appreciated for the production of candied fruit, essences and pectin are also extracted. The oil is extracted from the seeds and the leftovers are used in animal feed.

The lemon peel produces a liqueur, Limoncello, born in Campania and widespread throughout the world. Also in pharmacology the lemon is highly appreciated and its parts used are the juice and the pericarp (zest).

Its use as a drug was consolidated when nothing was known about vitamins yet. First of all, its juice was appreciated as an anti-haemorrhagic, disinfectant.

In aromatherapy it is indicated as a refreshing, tonic for the circulation, bactericidal, antiseptic, valid for lowering blood pressure, useful for eliminating warts, corns, inflamed gums, for treating arthritis and rheumatism, varicose veins, colds, flu.

It was reputed to be indispensable in the treatment of scurvy, something well known among sailors who did not fail to stock up on lemons before each demanding voyage.