



## Limón

### DESCRIPCIÓN

Al igual que el naranjo es un árbol subtropical, de hojas algo más grandes, perteneciente a la familia de las Rutáceas, puede alcanzar los 4-5 metros de altura, es de porte abierto y suele presentar espinas en sus ramas. Su explotación industrial se inició en 1.849 en California como consecuencia de satisfacer la deficiencia de vitamina C entre la población.

### ORIGEN

Originario del sudeste asiático (Asia y Malasia) y muy extendido por la cuenca mediterránea donde cabría destacar en nuestro país las provincias de Murcia (21.901 ha.) y Alicante (8.776 ha.)\*.

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Actualmente la superficie en nuestras islas dedicada a este cultivo es de 220,4 ha, correspondiendo a nuestra provincia 58,4 ha, destacando en ésta como principales municipios Tacoronte (9 ha.), La laguna (8 ha.) y Garafía (5,7 ha.)\*\*.

Las variedades más cultivadas son:

**Eureka**, (reflorecente o de 4 estaciones) fruto pequeño, esférico o elíptico, corteza no muy gruesa, con apenas semillas y alta concentración en zumo con alta acidez y de un excelente aroma.

**Verna**, (reflorecente o de 4 estaciones) con frutos grandes de forma alargada piel rugosa y extremos puntiagudos, apenas contiene semillas y presenta un nivel relativamente bajo de acidez y alto contenido en zumo. Produce frutos todo el año, aunque las mayores cosechas se dan en la primera mitad del año, siendo las de final de verano las de mejor calidad.

**Fino Primofiori, o Mesero**, se cultiva a menor escala que el anterior. No obstante en España supone el 75% de la producción. Su fruto es algo menor, más esférico, de piel más fina y con alto contenido en zumo con algunas semillas. Los frutos se recolectan de octubre a febrero.

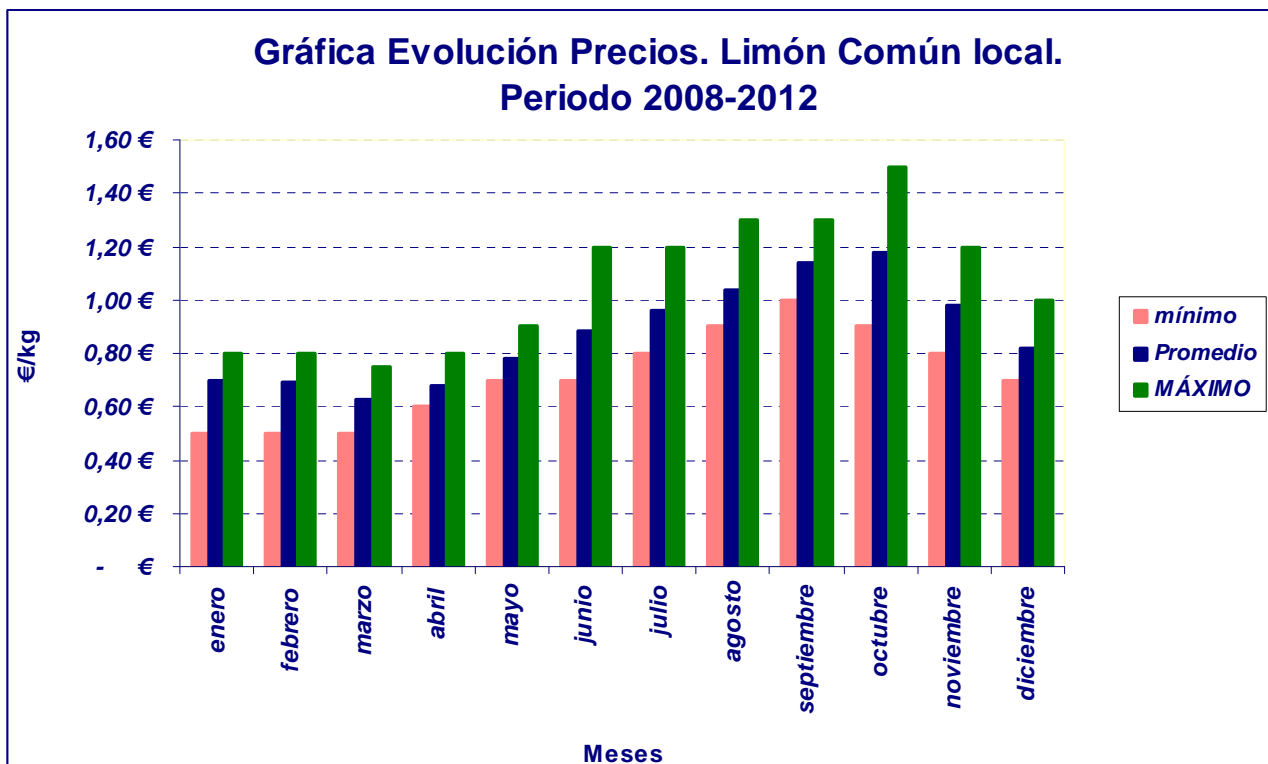
Las producciones, algo inferiores a las naranjas, están sobre las 10 toneladas/Ha., (unos 20 kg/árbol), aumentando en explotaciones bien atendidas.

### PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

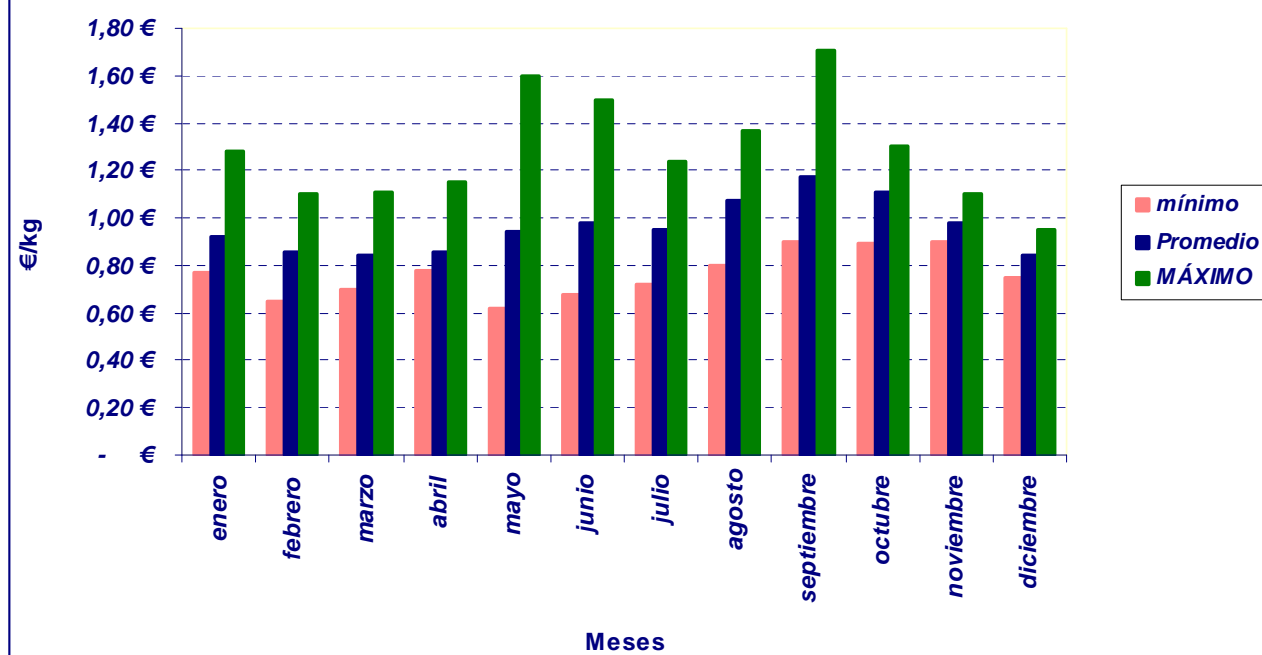
En MERCATENERIFE las 123 toneladas locales que entran anualmente suponen un el 5,8% del total de limones que se comercializan.

Los precios para las variedades locales oscilan entre las 0,5 y 1,50 €/Kg. alcanzándose los máximos en los meses de agosto a octubre y los mínimos desde diciembre a abril. Por ello se recomienda ir a variedades de cuatro estaciones capaces de dar mayores producciones en los meses estivales.

En cuanto a los precios no locales nos encontramos oscilaciones entre los 0,62 y 1,71 €/kg, con máximos localizadas entre septiembre y noviembre y mínimos en marzo-abril.



## Gráfica Evolución Precios. Limón No local. Periodo 2008-2012



### PROPIEDADES NUTRITIVAS

<b>Calorías</b>	<b>40 Kcal</b>	<b>Agua</b>	<b>89,3 g</b>
Proteínas	0,9 g	Potasio	144 mg
Fibras	0,3 g	Vitam. A	3 ug
Hidratos de Carbono	8,0 g	Vitam. C	53 mg
Grasas	0,5 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

\*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

\*\*Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011