



## LIMÓN

### DESCRIPCIÓN

El limonero es un árbol subtropical perteneciente a la familia de las rutáceas, que puede alcanzar los 4-5 metros de altura. Es de porte abierto, con hojas aromáticas de tamaño medio y suele presentar espinas en sus ramas. Su explotación industrial se inició en 1.849 en California como remedio para satisfacer la deficiencia de vitamina C entre la población.

### ORIGEN

Originario del sudeste asiático (Asia y Malasia) y muy extendido por la cuenca mediterránea.

### SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **38.363 ha**, destacando las comunidades de Murcia (**21.662 ha**) y Valencia (**9.958 ha**) las que mayor superficie de cultivo presentan (\*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **242,7 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**71,9 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**170,8 ha**) (\*\*). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **3.145 t: 624 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **2.521 t** en Las Palmas de Gran Canaria (\*). A nivel municipal destacan: Tacoronte (**14 ha**), La Laguna (**8 ha**) y Garafía (**5,7 ha**) (\*\*). Los rendimientos se sitúan en torno a los **8.600 kg/ha**.

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Las variedades más cultivadas son:

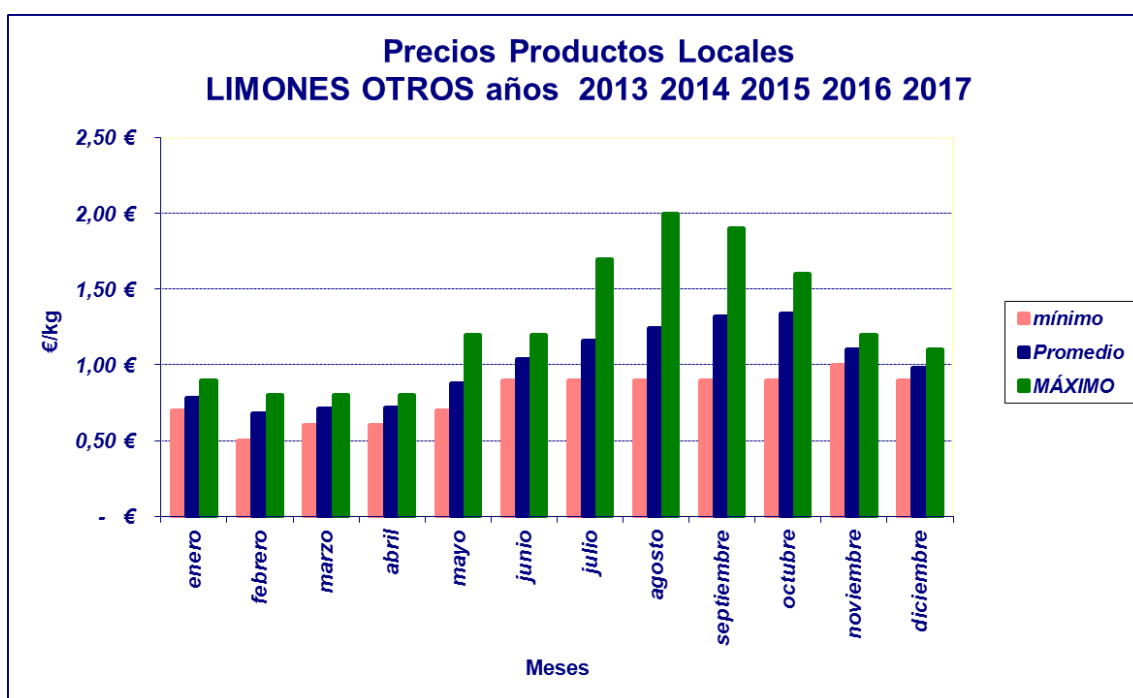
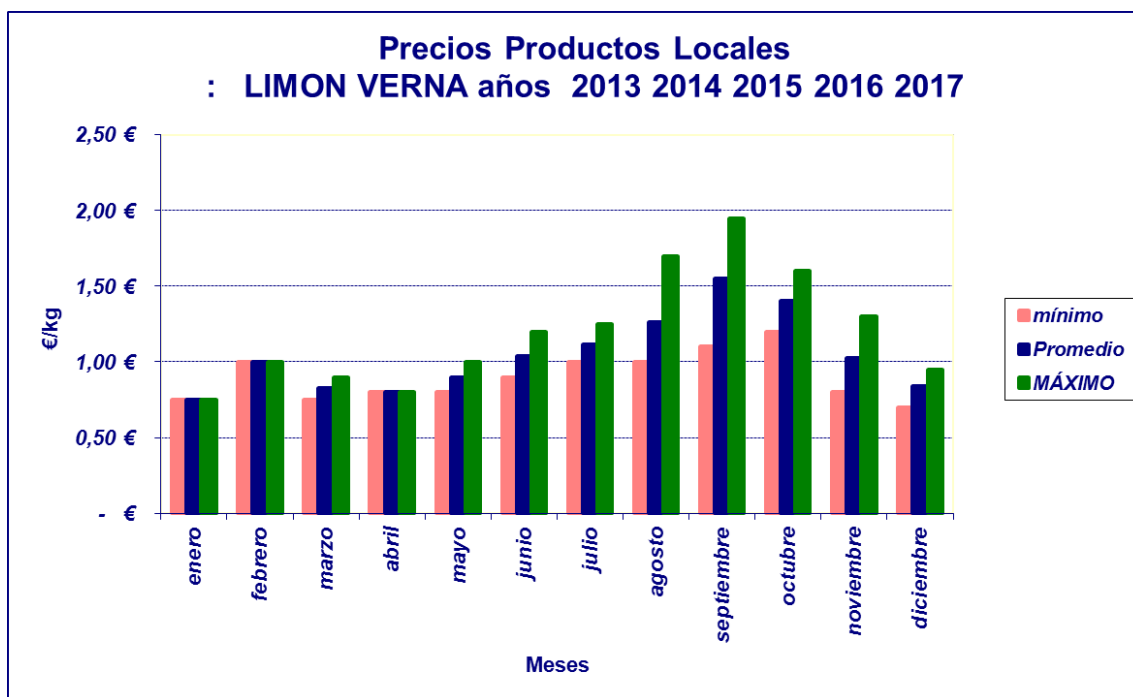
- **Eureka:** reflorecente o de 4 estaciones. Fruto pequeño, esférico o elíptico con corteza no muy gruesa y apenas semillas. Alta concentración en zumo con elevada acidez y de un excelente aroma.
- **Verna:** reflorecente o de 4 estaciones. Frutos grandes de forma alargada, piel rugosa y extremos puntiagudos. Apenas contiene semillas, presenta un nivel relativamente bajo de acidez y un alto contenido en zumo. Produce frutos todo el año (aunque las mayores cosechas se dan en la primera mitad), 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 de un tamaño algo menor, más esférico, de piel más fina y con alto contenido en zumo. Los frutos se recolectan de octubre a febrero, conteniendo éstos algunas semillas.

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

## PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE, las **97 toneladas** locales que entran anualmente suponen un el **4,5%** del total de limones que se comercializan.

Los precios oscilan entre **0,70** y **1,90€/kg** para el limón importado y **0,50** y **2,00€/kg** para el limón local, alcanzándose los máximos en los meses de agosto y septiembre y los mínimos a principios de año. Es por esto que se recomienda ir a variedades de cuatro estaciones capaces de dar mayores producciones en los meses estivales.



## PROPIEDADES NUTRITIVAS

El limón no sólo es conocido por sus propiedades nutricionales, también se le achacan propiedades desinfectantes y curativas frente a resfriados (debido a su alto contenido en vitamina C) y dolores de estómago (corrige la excesiva acidez actuando como solución tampón mediante el citrato). Este cítrico es un poderoso reforzante del sistema inmunológico frente a virus y otros microorganismos perjudiciales, debido a un componente presente en su jugo: limonoide terpeno. Una ventaja del limón es que contiene presentes flavonoides que protegen la vitamina C frente a la oxidación. Como observación, comentar que el limón actúa también como combatiente ante problemas de la vista, cardiovasculares y digestivos; como detoxificante y adelgazante.

Calorías	40 Kcal	Agua	89,3 g
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 2016

(\*\*)Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016