

¿Qué es Slow Food?

Slow Food es una asociación internacional sin ánimo de lucro nacida en 1986 como respuesta a la invasión homogeneizadora de la “fast food” y al frenesí de la “fast life”. Hoy agrupa a más de 80.000 personas en 104 países de los cinco continentes.

Slow Food restituye dignidad cultural a la comida, promueve la educación del gusto y se bate por la defensa de la biodiversidad. Salvar una raza o una especie vegetal en vías de extinción, significa preservar un ambiente, recuperar una receta, regalar un placer al paladar si este está suficientemente educado para apreciarlo.

A través del **Arca del Gusto**, Slow Food guarda simbólicamente variedades vegetales y razas animales en peligro de desaparición.

Apoya mediante los Baluartes a proyectos concretos con el fin de salvaguardar no solo razas animales y variedades vegetales, sino también antiguas técnicas de producción, productos excelentes y los lugares donde se elaboran, hoy en particular en los países con mayores dificultades.

Slow Food es educación alimentaria y del gusto, innovadora y original, basada en el despertar y formación de nuestros sentidos; en la degustación como experiencia formativa y de conocimiento; en el aprendizaje de las técnicas productivas de los alimentos.

Formar parte de Slow Food significa educar y educarse



Slow Food® SevillaySur



Slow Food® SevillaySur

www.slowfood.es

**LIMÓN
DULCE**

LIMÓN DULCE



CATEGORÍA ALIMENTARIA

El limón es un cultivo característico y muy importante en la provincia de Málaga, pero a diferencia del limón común en esta zona, de sabor fuerte y ácido, el limón dulce no se utiliza en zumos y condimentos sino como postre.

DESCRIPCIÓN BREVE

El limón dulce como indica su nombre produce zumo de sabor dulce, nada ácido. El árbol es de aspecto menos redondeado que los demás cítricos, presenta numerosas espinas, éstas son cortas y fuertes. Las hojas son algo más grandes que la de los naranjos y desprenden un característico olor a limón. El fruto es tipo hesperidio, de aspecto igual al limón estándar (verna, fino,...), llamado también “limón cascaruo”, ya que la cáscara que lo rodea es más gruesa que la de otras especies, pertenece a la variedad “Real”, variedad muy antigua y actualmente en regresión.

ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:

El limón dulce sólo se localiza, en Andalucía, en las huertas que son regadas por el río Guadalhorce, en la comarca malagueña que toma su nombre.

REFERENCIAS HISTÓRICAS FIDEDIGNAS SOBRE SU PRESENCIA EN EL TERRITORIO Y, EN SU CASO, DOCUMENTACIÓN QUE LAS ACREDITE:

El limonero fue introducido por los árabes en el área mediterránea entre los años 1.000 a 1.200, siendo descrito en la literatura árabe a finales del siglo XII los cuales han sufrido numerosas modificaciones debidas a la selección natural y a hibridaciones naturales hasta llegar al limón dulce.

Hay referencias de esta variedad de limón en la localidad de Pizarra, ubicada en la comarca del Guadalhorce desde el año 1751.

Remedios Larrubia Vargas. (1994) “Producción y comercialización de los cítricos en la provincia de Málaga”. Biblioteca Popular Malagueña, nº66.

¿EL PRODUCTO SE ELABORA EN EL ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN?

El limón dulce no tiene ningún tipo de transformación, se consume en el mismo lugar donde se produce, ya que actualmente no se comercializa.

¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?

La producción de limón dulce esta limitada actualmente a pocas huertas familiares del Valle del Guadalhorce, en cantidades tan ínfimas que no permiten su comercialización, ni si quiera en la comarca.

EN CASO AFIRMATIVO, ¿EN QUÉ CANTIDADES?

Mínima y orientada al autoconsumo. No se cuantifica.

NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:

Convivium: Carmen Ramírez

(CEDER Serranía de Ronda) [agroalimentaria@cederserraniaderonda.com]