



Ogni limone di Siracusa IGP è raccolto a mano da un esperto, che lo taglia al gambo utilizzando delle piccole forbici speciali, costruite apposta perché il frutto possa iniziare il proprio viaggio nel migliore dei modi; in questo modo abbiamo preservato le tecniche di raccolta antiche, quelle che ancora oggi si tramandano di generazione in generazione, da secoli.

Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) è il risultato dell'impegno per la salvaguardia delle tradizioni che anima i coltivatori locali.

La qualità di questo frutto è legata a questa terra, alla qualità delle sue acque, al sole e al clima in cui cresce, ed è tutt'uno con la nostra storia. Il *Limone di Siracusa IGP* viene solo dal territorio della provincia di Siracusa.



Each Siracusa Lemon PGI is expertly harvested by hand, cut at the stalk using special, small secateurs to ensure it starts its journey in the optimum condition.

This typifies the age-old practices still in use in our lemon groves, handed down over generations of farmers through the centuries.

Local growers' desire to safeguard that heritage is reflected in the lemon's Protected Geographical Indication (PGI).

The qualities of our fruit are connected to this land, to the quality of its waters, to the sun, to the climate in which they grow, and are inseparable from our history.

The *Siracusa Lemon PGI* comes only from Siracusa.





Chaque citron de Syracuse est cueilli à la main d'un expert, qui le coupe à la queue en utilisant des petits ciseaux spéciaux, construits exprès afin que le fruit puisse commencer son voyage le mieux possible ; de cette façon nous avons préservé les anciennes techniques de cueillette, celles qui encore aujourd'hui, depuis des siècles, se transmettent de génération en génération.

Le label IGP (Indication Géographique Protégée) est le résultat de l'engagement pour la sauvegarde des traditions qui anime les cultivateurs locaux.

La qualité de ce fruit est liée à cette terre, à la qualité de ses eaux, au soleil, au climat où il croît, et il est comparable à son histoire.

Le Citron de Syracuse IGP vient seulement du territoire de la province de Syracuse.



Jeder Limone di Siracusa g.g.A. wird von einem Fachmann von Hand gepflückt, der ihn am Stiel mit kleinen Handscheren abschneidet, die eigens hergestellt wurden, damit die Frucht in der besten Weise ihre Reise beginnen kann; so haben wir die antiken Erntetechniken aufrechterhalten, jene, die heute noch von Generation zu Generation übertragen werden, seit Jahrhunderten. Das Siegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ist das Ergebnis der Aufbietung von den lokalen Erzeugern für den Schutz der Traditionen.

Die Qualität dieser Frucht ist mit diesem Land, mit der Qualität seiner Gewässer, mit der Sonne, mit dem Klima, in dem es wächst, verbunden und ist eins mit unserer Geschichte.

Der Limone di Siracusa g.g.A. kommt nur aus dem Territorium der Provinz von Syrakus.

VEREIS OPTIMORUM MUNICIPIUM
THOMAS MARINI ET FRANCISCA STUTTIUM
QUOD PRIMI TESTAMENTI
EXCITAVERU^T CROCCEUM
PEFERENT ET QD^A ALTER
COLLEGIT ANNO 1722

Sancte NATIVitas MARIAE Virginis Triumphantis



Un terreno ricco. Anche di storia.

Il profumo del suo fiore, la zagara, si spande per le campagne che circondano Siracusa da millenni. Fondata duemila e settecento anni fa da coloni greci – e da allora ininterrottamente abitata – la storia di Siracusa è ricca tanto quanto quella della sua agricoltura.

Templi antichi, castelli, anfiteatri, chiese e catacombe testimoniano il passaggio di varie dominazioni, regni, imperi e conquiste.

Qui nacque Archimede. Qui visse Platone. Qui San Paolo predicò ai fedeli. Qui Lucia subì il martirio, e ancora oggi la statua d'argento che la raffigura viene portata in processione. Ogni dicembre, adorna di arance e di limoni.

Inserita nel 2005 tra i patrimoni dell'umanità dall'UNESCO, Siracusa reca le impronte di tutte le civiltà che la abitarono.

Rich history, rich soils.

The scent of lemon blossom, the zagara, has infused the lands around Siracusa for millennia. Founded 2,700 years ago by Greek settlers, and inhabited continually since, the story of the city is as rich as its soil.

Time-worn temples, castles, amphitheatres, churches and catacombs bear witness to the passage of kingdoms, empires and conquests.

This was Archimedes' home. Plato lived here. St. Paul preached here. Saint Lucia was martyred here. Her silver statue is still paraded with great ceremony through the streets every December, garlanded with oranges and lemons.

Designated a UNESCO World heritage Site in 2005, present-day Siracusa is filled with the footprints of past civilisations.

Un terrain riche. En histoire aussi.

Le parfum de sa fleur, la zagara, se répand dans les campagnes qui entourent Syracuse depuis des millénaires. Fondée il y a deux mille et sept cents années par des colons grecs – et depuis lors habitée sans interruption – l'histoire de Syracuse est riche comme celle de son agriculture.

Des anciens temples, des châteaux, des amphithéâtres, des églises et des catacombes témoignent le passage de plusieurs dominations, royaumes, empires et conquêtes.

Ici Archimède naquit. Ici Platon vécut. Ici Saint-Paul prêcha aux fidèles. Ici Lucie subit le martyre, et encore aujourd'hui la statue d'argent qui la représente est portée en procession. Chaque Décembre, ornée d'oranges et de citrons.

Insérée en 2005 dans les patrimoines de l'humanité par l'UNESCO, Syracuse porte les empreintes de toutes les civilisations qui la habitérent.



Ein reiches Land. Auch an Geschichte.

Der Duft ihrer Blume erfüllt das Land, das Syrakus seit Jahrtausenden umgibt. Vor zweitausendsiebenhundert Jahren von griechischen Siedlern gegründet – und seitdem ununterbrochen bewohnt – die Geschichte von Syrakus ist genauso reich wie die ihrer Landwirtschaft. Antike Tempel, Schlösser, Amphitheater, Kirchen und Katakomben zeugen vom Vorübergang verschiedener Herrschaften, Reiche, Mächte und Eroberungen.

Hier wurde Archimedes geboren. Hier lebte Platon. Hier predigte der heilige Paulus den Gläubigen. Hier erlitt die heilige Lucia das Martyrium, und heute noch wird die sie darstellende silberne Statue bei der Prozession getragen. Jeden Dezember, mit Orangen und Zitronen geschmückt.

Syrakus wurde 2005 als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt und trägt die Spuren aller Kulturen, die sie bewohnten.



Radici profonde.

Nel cuore di Ortigia, l'antica città, i vicoli pavimentati a ciottoli sfociano nell'ampia piazza dove ha sede l'imponente cattedrale, il duomo, con la magnifica facciata barocca che risale al 1753.

Ma la struttura della chiesa è assai più antica, tanto che incorpora le colonne in pietra scolpita di un tempio greco, qui eretto duemila e cinquecento anni fa.

Allo stesso modo, le radici dell'agricoltura odierna si sono nutritte del contributo storico di contadini, commercianti, agronomi e studiosi, invasori e coloni, che hanno tutti depositato qui le loro conoscenze e le loro tradizioni culturali, sedimentatesi in questo territorio strato su strato.

Limoni, arance, olive, mandorle, vino, grano, carrubbe, miele e molto altro ancora: tre millenni di storia siracusana si riflettono nella varietà e nella qualità dei prodotti che questo territorio produce.

Ancient roots.

In the heart of Ortigia, the old city, narrow cobbled streets open into a spacious square, revealing the imposing cathedral, or *duomo*, with its impressive Baroque façade, completed in 1753.

Yet the building's structure is much, much older. In fact, its skeleton is the carved stone pillars of a Greek temple, erected on the site by long-dead masons, 2500 years ago.

Likewise, the roots of present-day farming have been nourished by successive waves of traders, invaders, farmers, students, and settlers, all depositing their agricultural knowledge and culture here, like layers of sediment.

Lemons, oranges, olives, almonds, wine, wheat, carob, honey and more - Siracusa's three millennia of history are reflected in the diversity and quality of produce exported from this land.

Des racines profondes.

Au cœur d'Ortigia, l'ancienne cité, les ruelles pavées débouchent sur la grande place, où a son siège l'imposante cathédrale, le dôme, à la magnifique façade baroque qui remonte à 1753.

Mais la structure de l'église est assez plus ancienne, au point d'incorporer les colonnes de pierre sculptée d'un temple grec, ici érigé il y a deux mille et cinq cents années.

De la même façon, les racines de l'agriculture d'aujourd'hui se sont nourries de la contribution historique de paysans, commerçants, agronomes et savants, envahisseurs et colons, qui ont déposé ici leurs connaissances et leurs traditions culturelles, stratifiées dans ce territoire.

Des citrons, des oranges, des olives, des amandes, du vin, du blé, des caroubes, du miel et bien d'autre encore : trois millénaires d'histoire syracusaine se réfléchissent dans la variété et dans la qualité des produits que ce territoire produit.

Tiefe Wurzeln.

Im Herzen Ortygias, der antiken Stadt, münden die in Stein gepflasterten Gassen in den großen Platz, wo die imposante Kathedrale ihren Sitz hat, der Dom mit seiner prachtvollen barocken Fassade aus dem Jahr 1753.

Aber die Struktur der Kirche ist noch viel älter, sie nimmt auch die Säulen aus geschnitztem Stein eines griechischen Tempels auf, der hier vor zweitausendfünfhundert Jahren erbaut wurde.

Auf ähnlicher Weise haben sich die Wurzeln der heutigen Landwirtschaft vom historischen Beitrag von Bauern, Händlern, Agronomen und Wissenschaftlern, Invasoren und Siedlern, die alle ihre Kenntnisse und kulturellen Traditionen abgelagert haben, und die Schicht auf Schicht in diesem Territorium sedimentiert haben, ernährt.

Zitronen, Orangen, Oliven, Mandeln, Wein, Korn, Johannisbrot, Honig und vieles mehr: Drei Jahrtausende Syrakuser Geschichte spiegeln sich in der Vielfältigkeit und in der Qualität der Produkte, die dieses Territorium erzeugt, wider.



Un progetto viaggiatore.

Per giungere fino a Siracusa il limone ha affrontato un lungo viaggio. Le origini del frutto sono state rintracciate nel Burma.

Col tempo fu trapiantato a occidente passando per la Mesopotamia, la Persia e la Palestina, prima di arrivare in Sicilia. Qui trovò le condizioni ideali: estati calde, inverni miti, aria umida e salmastra, ricchezza di corsi d'acqua e terreni fertili.

Le prime coltivazioni significative risalgono alla dominazione araba, nel IX secolo dopo Cristo. Ma gli Arabi, come i Greci e i Romani prima di loro, consideravano il limone più un rimedio che un ingrediente: lo si usava per alleviare i dolori di stomaco e stemperare l'alito cattivo.

Fu solo intorno al 1600 che, anziché come pianta ornamentale o medica, si cominciò a coltivarlo per impieghi culinari.

A hardy traveller.

The lemon journeyed a long way to reach Siracusa. Its roots are in thought to be in present-day Myanmar.

Over time, it was carried westwards, through Mesopotamia, Persia and Palestine, before arriving in Sicily. Like so many visitors, it found conditions in which to thrive: warm summers, mild winters, humid salty sea air, plentiful water, and fertile alluvial soils.

It had long been cultivated in Siracusa by the time of the Arab conquest in the 9th century AD. But like the Greeks and Romans before them, they didn't think of the lemon as a food – they used it to treat complaints like stomachache and bad-breath.

It wasn't until the 1600s that the lemon began to be grown for culinary, rather than ornamental or medicinal, reasons.

Un expérimenté voyageur.

Pour arriver à Syracuse, le citron a affronté un long voyage. Les origines du fruit ont été retrouvées au Burma.

Avec le temps, il fut transplanté à l'occident, en passant par la Mésopotamie, la Perse et la Palestine, avant d'arriver en Sicile. Ici il trouva les conditions idéales : des étés chauds, des hivers doux, un air humide et saumâtre, une richesse en cours d'eau et des terrains fertiles.

Les premières cultures significatives remontent à la domination arabe, au IXe siècle après Jésus-Christ. Mais les Arabes, comme les Grecs et les Romains avant eux, considéraient le citron plus un remède qu'un ingrédient : on l'utilisait pour soulager les douleurs d'estomac et pour délayer la mauvaise haleine.

Il fut seulement vers 1600 que, plutôt que comme plante ornementale ou médicale, on commença à le cultiver pour des emplois culinaires.

Eine erfahrene Reisende.

Um nach Syrakus zu gelangen, hat die Zitrone eine lange Reise angetreten.

Die Ursprünge der Frucht sind in Birma gefunden worden. Mit der Zeit wurde sie in den Westen verpflanzt, über Mesopotamien, Persien und Palästina bis zu ihrer Ankunft in Sizilien. Hier hat sie die idealen Bedingungen gefunden: warme Sommer, milde Winter, feuchte und salzige Luft, Reichtum an Wasserläufen und fruchtbare Böden.

Die ersten bedeutenden Bebauungen gehen auf die arabische Herrschaft zurück, im neunten Jahrhundert nach Christus. Aber die Araber, wie vorher die Griechen und die Römer, hielten die Zitrone mehr für ein Heilmittel als für eine Zutat: Man verwendete sie zur Linderung der Magenschmerzen und zur Bekämpfung von schlechtem Mundgeruch.

Nur um 1600 begann man sie nicht nur als Heil- oder Zierpflanze anzubauen, sondern auch zu kulinarischen Zwecken.

FRATELLI
INDELICATO

FRATELLI
INDELICATO

B7



Un mercato in espansione.

Furono i gesuiti, nel XVII secolo, a notare con quale ricchezza fiorissero qui i limoneti. Sfruttando l'esperienza e l'abilità accumulatesi nei secoli, impiantarono coltivazioni più intensive. Il loro sistema di coltivazione è ancora oggi in uso in alcune campagne.

Nei due secoli successivi possedere un terreno coltivato a limoni o a cedri costituiva una forma sicura di reddito, soprattutto a partire dal 1900.

Da punto di vista economico, un limoneto era fino a undici volte più redditizio di un vigneto: una forma di investimento affidabile, oltre che uno strumento di progresso culturale e sociale per i proprietari terrieri, le compagnie di navigazione, gli spedizionieri.

A growing market.

It was the Jesuits, in the seventeenth century, who noticed how lemons flourished here and, building on the centuries of expertise already accumulated, set about farming them more intensively. Their centuries-old systems of production still exist in some places.

Over the next two centuries, owning a lemon or citrus grove became a solid source of income, particularly in the 1900s.

Economically, a lemon grove was up to eleven times more productive than a vineyard – and a reliable means of cultural and social advancement for landowners, shipping lines and export agents.

Un marché en expansion.

Au XVII^e siècle, furent les Jésuites à remarquer avec quelle richesse fleurissaient ici les champs de citrons. En profitant de l'expérience et de l'habileté accumulée au cours des siècles, ils installèrent des cultures plus intensives. Leur système de culture est encore aujourd'hui employé dans quelques campagnes.

Au cours des deux siècles suivants, posséder un terrain planté de citrons ou de cédrats constituait une forme certaine de revenu, surtout à partir de 1900.

Du point de vue économique, un champ de citrons était jusqu'à onze fois plus fructueux qu'un vignoble: une forme d'investissement certain, en outre d'un instrument de progrès culturel et social pour les propriétaires fonciers, les compagnies de navigation, les expéditionnaires.



Ein wachsender Markt.

Es waren die Jesuiten, die im siebzehnten Jahrhundert bemerkten, mit welcher Üppigkeit hier die Zitronenplantagen blühten. Mit der Nutzung der in den Jahrhunderten angesammelten Erfahrungen und Fähigkeiten errichteten sie einen intensiveren Anbau. Ihr Anbausystem wird heute noch in einigen Zonen angewandt.

In den zwei darauf folgenden Jahrhunderten war der Besitz eines mit Zitronen oder Zedern bebautes Grundstück eine sichere Einnahmequelle, vor allem ab 1900.

Unter einem wirtschaftlichen Gesichtspunkt war eine Zitronenplantage bis zu elf Mal rentabler als ein Weinberg: eine zuverlässige Investition, neben einem Instrument kulturellen und sozialen Fortschritts für die Grundbesitzer, die Schifffahrtsgesellschaften, die Spediteure.

SPECIALTY
JIMONEESA



L'espandersi della produzione.

Alcune statistiche del 1891 mostrano come all'epoca Siracusa producesse 11.600 tonnellate di limone l'anno. Appena un decimo della produzione attuale.

Agli inizi del ventesimo secolo il mercato conobbe un'ulteriore espansione grazie ai nuovi macchinari per l'estrazione dell'acido critico e del citrato di calcio, destinati a cibi e bevande.

Gli imprenditori fecero fortuna esportando il limone e i suoi derivati soprattutto verso la Gran Bretagna, gli Stati Uniti e la Russia.

Expansion into processing.

Figures from 1891 show that Siracusa was producing approximately 11,600 tons of lemons a year. This represents about a tenth of today's harvest.

However, the early twentieth century saw business expand further, using the latest machinery to process lemons for food and drink, calcium citrate and citric acid.

Entrepreneurs making a fortune shipping lemons and lemon products, principally to the UK, the US and Russia.

Since those boom-times, Siracusa has seen consistent growth in hectares under cultivation, and the lemon still retains a major role in the agricultural economy of the region.

L'expansion de la production.

Quelques statistiques de 1891 montrent qu'à l'époque Syracuse produisait 11.600 tonnes de citron par année.

À peine un dixième de la production actuelle. Au début du XXe siècle, le marché connut une ultérieure expansion grâce aux nouveaux outillages pour l'extraction de l'acide citrique et du citrate de calcium, destinés à nourritures et à boissons.

Les entrepreneurs firent fortune en exportant le citron et ses dérivés surtout vers l'Angleterre, les États-Unis et la Russie.



SR 7
7860

Die Expansion der Produktion.

Einige Statistiken von 1891 zeigen wie Syrakus damals 11.600 Tonnen Zitronen jährlich erzeugte.

Nur ein Zehntel der heutigen Produktion. Dank der neuen Maschinen für die Extraktion der Zitronensäure und des Calciumcitrats, die für Speisen und Getränke bestimmte sind, erfuhr der Markt am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts ein weiteres Wachstum.

Die Unternehmer sammelten ein Vermögen an, indem sie die Zitrone und ihre Nebenerzeugnisse vor allem nach Großbritannien, den Vereinigten Staaten und Russland exportierten.



La capitale europea del limone.

Oggi Siracusa è una città vitale e in espansione, con circa 120.000 abitanti. Una visita è d'obbligo, non solo per i limoneti, ma per gli scavi archeologici, l'architettura, la cucina tipica, i prodotti ittici, le spiagge, i paesaggi montani, le riserve naturali e la dolcezza del clima.

E poi per il piacere di sedersi a uno dei chioschi liberty, in un caldo pomeriggio d'estate, e sorseggiare un Seltz Limone e Sale: perfetto per rinfrescare fronti imperlate di sudore e lenire i dolori da acido lattico dopo tanto girovagare per le meraviglie della città.

Mentre vi godete il sapore e l'aroma della bibita fresca, lasciatevi avvolgere dall'atmosfera di eternità che i nostri limoni respirano tutto l'anno, e come ha fatto per millenni ogni viaggiatore che vi ha preceduto, gustate l'energia, la vitalità e la storia di questo territorio.

Europe's lemon capital.

These days, Siracusa is a vibrant and bustling city of about 120,000 people. We recommend a visit, whether it's to see the lemons or just for the archeology, architecture, good food, sea-fishing, sandy beaches, mountains, nature reserves and great weather.

You can still buy a traditional Seltz from street-kiosks on a hot Summer's day.

Salt, freshly squeezed lemons and soda water – perfect to reinvigorate hot foreheads, and limbs tired from exploring the city.

As the flavours and aromas refresh you, ponder the barely submerged timelessness of the land our lemons call home. And, like those countless travellers before you, taste the energy, vitality, and history of this soil.

La capitale européenne du citron.

Aujourd’hui Syracuse est une ville vitale et en expansion, à peu près 120.000 d’habitants. Une visite est de rigueur, pas seulement pour les champs de citron, mais pour les fouilles archéologiques, l’architecture, la cuisine typique, les produits de la pêche, les plages, les paysages de montagne, les réserves naturelles et la douceur du climat.

Et puis pour le plaisir de s’asseoir à un des kiosques « art nouveau », un chaud après-midi d’été, et boire à petits coups un Seltz Citron et Sel : parfait pour rafraîchir des fronts perlés de sueur et calmer les douleurs d’acide lactique après avoir beaucoup flâné par les merveilles de la ville.

Pendant que vous jouissez de la saveur et de l’arôme de la boisson fraîche, laissez-vous envelopper par l’atmosphère d’éternité que nos citrons respirent toute l’année et, comme a fait chaque voyageur qui vous a précédé, goûtez l’énergie, la vitalité et l’histoire de ce territoire.



Die europäische Hauptstadt der Zitrone.

Heute ist Syrakus, mit ungefähr 120.000 Einwohnern, eine lebendige und wachsende Stadt. Ein Besuch ist Pflicht, nicht nur wegen der Zitronenplantagen, sondern auch wegen der archäologischen Ausgrabungen, der Architektur, der typischen Küche, der Fischprodukte, der Strände, der Berglandschaften, der Naturschutzgebiete und des milden Klimas.

Und dann wegen des Vergnügens, sich in einem warmen Sommernachmittag an einem im Jugendstil realisierten Kiosk zu setzen und Selterswasser, Zitrone und Salz zu schlürfen: Ideal, um die vom Schweiß bedeckte Stirn zu erfrischen und den Muskelkater nach dem Herumbummeln in der Stadt zu lindern. Während ihr den Geschmack und das Aroma des frischen Getränks genießt, könnt ihr euch von der Atmosphäre von Unendlichkeit, die unsere Zitronen das ganze Jahr über atmen, einhüllen lassen und, wie über Jahrtausende hinweg jeder Reisende gemacht hat, die Energie, die Lebenskraft und die Geschichte dieses Territoriums genießen.

Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP

Viale Teracati, 39
96100 Siracusa - Italia
Tel./Fax +39 0931 38234
E-mail info@limonedisiracusa.org
www.limonedisiracusa.org

Credits

Text: Ross Andrews

Photos: Maria Vittoria Trovato

Walter Silvestrini

Laila Pozzo

Lamberto Rubino

Graphic and pagination: Kalle Design

Printing: Effe Grafica Fratantonio

Italian Translation: Mario Fillioley

German Translation: Attilius Lintner

French Translation: Giuseppe Peratoni

Editorial Coordination: Gianluca Agati

