



COOPERATIVA SOLAGRI – LIMONE DI SORRENTO IGP

La **Cooperativa Solagri** riunisce circa 300 soci accomunati dalla passione per un'agricoltura sostenibile, basata sulla rivalutazione delle tecniche tradizionali di coltivazione dei giardini Sorrentini.

La coltivazione avviene rigorosamente evitando l'uso di concimi chimici e pesticidi, garantendo l'equilibrio biologico delle piante ricorrendo a tecniche tipiche del luogo.

Il limone coltivato in Penisola Sorrentina è detto "Femminello comune ovale di Sorrento". È generoso di succo e la sua buccia è ricca di oli essenziali dal profumo e dall'aroma particolarmente intensi. Le sue proprietà benefiche sono largamente riconosciute: aumenta infatti le difese naturali, è disintossicante, depurativo, ha funzioni antireumatiche e ipotensive.

La zona di produzione del Limone di Sorrento comprende gran parte del territorio dei comuni di Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri. In quest'area il Limone di Sorrento è coltivato secondo un severo disciplinare, che prevede l'uso di tecniche tradizionali e una drastica limitazione dell'uso di concimi e di pesticidi.

GELATIAMO – GELATERIE IN NORVEGIA

Con la Cooperativa Solagri collaborano le gelaterie "Gelatiamo" presenti in Norvegia a Hamar (Strandgata 21) e nel CC di Hamar e nel CC di Gjøvik con il noto maestro gelatiere, **Giovannino Fittipladi**, che preparerà e farà degustare i **sorbetti realizzati con il limone di Sorrento IGP**.

