Siracusa e il suo limone Igp corteggiato dall'industria profumiera. Con Limoniculture nasce "Eau de Syracuse"

Si chiama “Limoniculture” ed è la festa del limone Igp di Siracusa che dal 24 al 26 settembre si terrà presso la galleria regionale di Palazzo Bellomo. Tra gli ospiti Clemence Besse, artista francese dei profumi, che creerà una fragranza dedicata a Siracusa, usando proprio le note del suo celebre limone. “Abbinato alla colonia, l’olio essenziale di Limone di Siracusa sa sprigionare delle note delicate ed incisive allo stesso tempo-spiega -. Unito alla scorza di mandarino e bergamotto e addolcito da alcune note di lavanda e di cedro, diventerà un inno alla sicilianità. Ci saranno altre sorprese nella fragranza a cui sto lavorando, ma lascerò al vostro olfatto la sorpresa di scoprirle”.
Una dedica che l’artista francese fa al Limone di Siracusa Igp e al suo territorio, riconoscendo a entrambi spunti di unicità: ”Il Limone di Siracusa è quello più utilizzato nell’industria dei profumi proprio per le sue caratteristiche qualitative e sensoriali elevate. D’altra parte esso oggi è utilizzato in moltissime fragranze famose, tra cui Eau Sauvage extrême de Dior, Pour Monsieur de Chanel, Eau d’Hadrien d’Annick Goutal ed Eau d’orange verte d’Hermès. Clémence presenterà la sua creazione Eau de Syracuse durante la seconda serata di Limoniculture.
“Siamo onorati di tanta attenzione- dice il presidente del Consorzio Limone di Siracusa Igp, Fabio Moschella- e crediamo che questo connubio tra il nostro limone e l’alta profumeria rappresenti anche un importante riconoscimento delle sue proprietà uniche”
Non solo note profumate durante l’evento Limoniculture. L’idea

è quella di declinare il tema del limone attraverso le sue molteplici sfumature culturali ed economiche: dall'industria dei profumi a quella del food, dal legame con il territorio e le sue bellezze architettoniche alla musica e alla poesia. Ampio e vario il programma delle tre giornate e molti gli ospiti previsti che discuteranno di economia, agroalimentare, cultura, promozione dei prodotti del territorio: dal percorso sensoriale con Valeria Rizza e Vilfredo Raymo, alle "Parole che sanno di limone" accompagnate dalle poesie di Giusy Norcia e dalla musica di Angelo Loia, passando attraverso le conversazioni dedicate all'arte di Ornella Fazzina e Michele Romano e le melodie degli Archi Ensemble; spazio alla valorizzazione della creatività imprenditoriale con la presentazione dell'inedito Cioccolato al Limone dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica e la birra "Nura" del birrificio siciliano Malarazza, che utilizza tra gli ingredienti il Limone di Siracusa Igp.
Il trionfo delle note agrumate sarà invece riservato all'ultima giornata, nello spazio dedicato a Licco, ovvero il Lemon Ice Cream Contest Ortigia: quattro le gelaterie della città che si sfideranno nella riproposizione del classico gelato al limone sotto la supervisione di Carlo Ottaviano, giornalista enogastronomico.
Le tre serate saranno accompagnate dalle proiezioni dei corti di Gianluca Agati e Valeria Rizza, "Scent of a lemon", "Il limone ama il viaggio", "Le virtù del limone" e "Un gelato al limone".