

EL LIMÓN



Limón - portada

El limonero (*Citrus limon*) es la tercera especie de cítricos más importante del mundo, por detrás del [naranja](#) y el mandarino.

Esta fruta, consumida en forma de zumo, se caracteriza por la gran cantidad de nutrientes beneficiosos para la salud que contiene, como la vitamina C o el potasio.

Cultivado en Murcia desde el siglo XV, las condiciones generadas por el clima mediterráneo hacen a esta región idónea para su producción, especialmente a lo largo de toda la [Vega del Río Segura](#).

En la actualidad, España es el principal país productor de limones de la cuenca mediterránea, con una producción de 961.000 toneladas, superando a Italia y Turquía. También es el principal país exportador del mundo.

Las variedades autóctonas de la Región de Murcia son: *Fino* y *Verna*, y representan más del 95% del total de la superficie de cultivo en España.

Origen

Parece ser que el limonero es originario del Este de la región del Himalaya en la India y sus áreas adyacentes, de donde también procede el cidro.

Pero el limón de tipo mediterráneo es una planta difícil de encontrar en aquella zona. Su cultivo fue introducido en China en tiempos de la dinastía Sung (760 - 1297 d.C.) y los árabes hicieron lo propio en la cuenca mediterránea entre el 1000 y el 1200 d.C.

Fue descrito por primera vez en detalle por Ibn-Jami, físico de la Corte de Saladino (1171-1193) en un tratado médico sobre los usos de este cítrico.

El limón en Murcia y Levante

A comienzos de la Edad Moderna ya era importante la difusión de este fruto en las zonas de Levante y Andalucía. Aunque eran utilizados como árboles ornamentales, es en esta época cuando se inicia el aprovechamiento de sus frutos. En Murcia será en el siglo XV cuando haya constancia expresa del cultivo del limón en la provincia.

A la explotación comercial del limón siguió un proceso de alza, paulatina y constante, en su producción. En documentos del siglo XVIII se confirma el incremento experimentado por las plantaciones de limoneros en el Sureste y Sur de España.

Ya en pleno siglo XIX, debido a las mejoras en las comunicaciones y el transporte, el limón murciano pudo presentarse en lejanos mercados de cítricos, lo que influyó en el incremento de su cultivo, fomentándose la transformación de terrenos de secano en regadío.

Características del entorno

El cultivo del limón requiere un tipo de clima determinado. Por ejemplo, se pueden encontrar en algunas zona tropicales o semi tropicales, pero en este caso, aunque crecen y se desarrollan con normalidad, no tienen una buena salida en el mercado porque son muy gruesos y con poca acidez. Por ello, en estas zonas se prefiere el cultivo de la lima, que no pierde calidad.

El clima más adecuado para el cultivo del limonero es el de tipo mediterráneo, y como ejemplo podemos comprobar que las principales zonas productoras del mundo están localizadas en la costa Sur de California, Sicilia, Levante y Sur de España, Noroeste de Argentina, Sur de Grecia, Sur de Turquía, etc.

Los métodos de propagación que se utilizaban antiguamente eran la siembra de semillas (árboles pepiteros), el enraizamiento de estacas y posteriormente el injerto. Aún existen en algunos puntos de la geografía española árboles de limonero procedentes de semillas.

El sistema de propagación por semillas, la mutación espontánea y las introducciones de material vegetal de otros países, han contribuido a la variabilidad genética existente.

Pero la propagación por semillas presenta una serie de inconvenientes: las plantas resultantes tienen que pasar por un período juvenil, son bastante más vigorosas y presentan heterogeneidad. Por tanto, es preferible la propagación asexual, en concreto, mediante injertos.

Pasos

- En cuanto al proceso de cultivo, comienza con el abono (macro y micro nutrientes), que suele generar la mayor parte de los costes. Necesita una gran cantidad ya que la planta carece de magnesio y zinc, sobrándole potasio y calcio.
- Posteriormente se lleva a cabo el riego de los cultivos: esta especie requiere mucha agua (entre 9.000 y 12.000 metros cúbicos por hectárea). En parcelas pequeñas se aplicaba el riego por inundación, aunque la tendencia actual es utilizar el riego localizado y el riego por aspersión en grandes extensiones de zonas frías, ya que supone una protección contra las heladas.
- Por último, la poda debe realizarse anualmente. Se eliminan las ramas muertas, débiles o enfermas para darle más fuerza al resto de la vegetación. Por el contrario, los árboles que no se podan florecen abundantemente, pero posteriormente se hacen ingobernables.
- La recolección se produce cuando el contenido mínimo de jugo por volumen es del 28 al 30%, dependiendo de su clasificación. Se recolecta manualmente, con alicates, evitando los tirones, y en ausencia de rocío o niebla.

Para almacenarlos, se utilizan capazos o cajas de plástico con capacidad para unos 18-20 kilos, preferiblemente con protecciones de goma espuma. Una vez en los envases definitivos, se cargan en camiones ventilados y se trasladan al almacén, procurando evitar daños mecánicos en el transporte.

Nutrientes del limón

Las múltiples propiedades nutritivas del limón son evidentes. Es la fruta con menos calorías, aunque hay que tener en cuenta que no se consume como una fruta fresca sino su zumo.

Destaca su contenido en vitamina C, ácido cítrico, sustancias de acción astringente y potasio, su mineral más abundante.

La vitamina C ayuda en la formación de colágeno, huesos, dientes y glóbulos rojos, favoreciendo la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. El ácido cítrico posee una cualidad desinfectante y potencia la actividad de la vitamina C.

Por su parte, el potasio es necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso, para una actividad muscular normal y para mantener el equilibrio normal de agua dentro y fuera de la célula.

Por cada cien gramos de porción comestible de limón, encontramos unas 40 calorías, 9 gramos de hidratos de carbono, 1 gramo de fibra, 149 miligramos de potasio, 18 de magnesio, 7 microgramos de ácido fólico y 50 miligramos de vitamina C.