



Il Consorzio Fingerlime, di recente costituzione, si propone di promuovere, sviluppare, tutelare e razionalizzare, le attività produttive e commerciali delle imprese associate che si occupano di: impianto, coltivazione diretta, propagazione, importazione, esportazione, commercio, del frutto Citrus Australasica anche denominato "Finger Lime" o #Fingerlime, conosciuto pure come Caviale di Limone o Caviale di Agrumi e ultimamente, anche Caviale Vegano e prodotti derivati.

<https://www.consorziofingerlime.com>

Il finger Lime è stato inserito nell'Arca del Gusto di SlowFood. E' uno dei sei agrumi originari dell'Australia, esisteva già in Gondwana (il continente che comprendeva milioni di anni fa le terre dell'emisfero australe).

Era raccolto e consumato dagli Aborigeni da 60,000 anni come cibo e rimedio per tutti i mali.

Il suo contenuto di vitamina A e C , la ricchezza di vitamina E, polifenoli, luteina, zeaxantina, potassio ecc lo rendeva magico. Perfino i semi sono ricchi di acido citrico, lattico, malico e glicolico adattissimi a ringiovanire la pelle.

[Finger Lime nell'Arca del Gusto della Fondazione SlowFood](#)

Il maggior depositario di conoscenza su questo frutto, dopo quasi quarat'anni di lavoro, è Judy Viola.

Judy Viola è la vivaista che per prima lo ha innestato nel Queensland. Sette delle otto cultivar registrate all'ACRA, il registro delle varietà del Governo Australiano, portano il suo nome.

Le due maggiori coltivazioni In California si sono sviluppate grazie alla sua collaborazione.

Judy Viola ha accettato di essere il nostro Presidente Onorario, siamo

così in grado di garantire la qualità e l'esperienza necessarie per questo lavoro.



I nostri soci produttori hanno già messo a dimora una dozzina di varietà, su terreni normalmente vocati alla coltivazione di agrumi e in climi diversi, principalmente in Sicilia e Calabria.

Un Consorziato sta testando 300 piante in serra nel Lazio, altri soci stanno arrivando al Consorzio quest'anno, con estensioni anche in Basilicata e Puglia.

La pianta è molto rustica e spinosa e sta adattandosi al nostro clima in modo ammirabile, grazie alla cura dei nostri esperti agrumicoltori.

La produzione di frutti comincia dopo un solo anno, pochi fruttini che possono diventare quasi un Kg ad anno due, per raggiungere la piena produzione di 10/12 Kg ad anno cinque o sei.

La costante ascesa del consumo mondiale lo rende una notevolissima potenziale forma di investimento.

Il prezzo al dettaglio arriva a 20 o 25 € ogni 100 gr, ma un fruttino del peso di 8/15 grammi può guarnire un intero piatto di ostriche o un dolce al cioccolato esaltandone il sapore come fanno i grandi chef.

I nostri soci commerciali lo importano dall'Australia nei primi sei mesi dell'anno e nella seconda metà, proporranno l'ancora più prezioso frutto italiano.

Le piante degli aderenti al consorzio sono tutte dotate di etichette RFID, in modo da rendere tracciabile la produzione dal campo fino al consumatore finale, in una filiera evolutiva.

Negli ultimi anni la richiesta mondiale si è decuplicata, ma questo frutto raro e rustico non si può domesticare così facilmente.

Le varietà autoctone identificate nelle foreste, sono più di 1.500 e quelle che hanno almeno una parvenza di storia commerciale sono oltre 80.

Sedici esperti ne propongono online una ventina di varietà senza aver mai prodotto e assaggiato neanche un frutto VERO.

Alcuni di questi frutti sanno di acqua, alcuni sono amari con retrogusto di Last al Limone, come fanno a proporli alla gente senza mai averli testati?

Lascio a voi le conclusioni.

Le Cultivar apprezzate dagli chef stellati e dai foodies di tutto il mondo stanno invece sulle dita di una mano. Qualcuno vende pure i semi che potrebbero dare il primo frutto dopo 15 o 20 anni :-D

I paesi tradizionalmente produttori di Agrumi stanno cercando di carpire i segreti della sua produzione.

Sia in Italia che in Spagna, Turchia e Israele stanno cercando, praticamente alla cieca, qualcuno che venda le piante miracolose. :-)
Qualche avventuriero sta cercando strade traverse per improvvisare una produzione di frutti simili nell'aspetto, ma non certo nel gusto, come il faustrime che hanno ribattezzato limone caviale per riuscire a venderlo, approfittando della scarsa informazione.

Si tratta però di un triibrido creato negli USA nel secolo scorso per adattare il lime ai terreni salini. Il risultato non ha funzionato, ma questa pianta robusta che produce limoni ovali amarognoli è stata usata come portainnesti per un secolo. Ora rivive per chi spera in facili guadagni.

CLAIM

Il Finger Lime (caviale di limone) è un agrume. Si presenta sotto forma di perline che esplodono in bocca liberando un indimenticabile aroma speziato.

Finger Lime is a natural citrus fruit. It comes in the form of small pearls that explode in your mouth, releasing an unforgettable citrusy spicy aroma.

la descrizione delle varietà è alla pagina

Durante Identità Golose sarà possibile assaggiare il prezioso frutto in 3 varietà.

Gli chef che desiderano utilizzarlo per le loro lezioni possono ritirarlo presso lo stand nell'area dispensa.

Saranno disponibili per l'assaggio o le lezioni anche fingerlime canditi ed emulsioni da biberon.

Allo stand si potranno assaggiare canditi ricoperti di cioccolato e panna cotta con perline di caviale fresche.