

Nota de Prensa

El limón abre una nueva era en la gastronomía de Europa gracias a su frescura, sabor único y la vitamina C

- Seis chefs y seis mixólogos de Europa visibilizan durante la jornada *Lemon Age Cook & Drink* organizada por AILIMPO la infinidad de usos que tiene el limón europeo dentro de la Dieta Mediterránea como potenciador natural del sabor en comidas y bebidas
- El limón europeo, fuente de Vitamina C, ofrece una saludable opción para preparar infinitas elaboraciones ya que es un cítrico del que se aprovecha todo: del zumo a la cáscara pasando hasta por las hojas del limonero

(Madrid, septiembre de 2020). Vivimos una época de cambios. El mundo ya no es lo que era antes de ayer. Nuevas tecnologías, nuevas sensibilidades, nuevas maneras de ser y de estar que están dando forma a una nueva era. **Una nueva era en la que el limón de Europa lo tiene todo para ocupar un lugar destacado en la alimentación, las nuevas tendencias, los hábitos saludables y la gastronomía.**

El limón de Europa es un **fresco, moderno, saludable y sostenible. Fuente de Vitamina C**, es perfecto para unos consumidores cada vez más interesados por la salud. Tiene un sabor único y un punto ácido que lo convierten en uno de los productos estrella de la Dieta Mediterránea gracias a su **versatilidad en nuestra gastronomía.**

Un cítrico multidisciplinar del que se aprovecha todo: del zumo a la cáscara pasando por las hojas del limonero. Así lo han demostrado seis cocineros y seis mixólogos de Europa en la jornada **Lemon Age Cook & Drink** organizada por **AILIMPO** en marco de la campaña europea *Welcome to the Lemon Age*. Precisamente, durante estos días ha arrancado en algunos países de Europa como España la recolección de limón Fino o Primofiorí.

El limón es un **alimento saludable** que ofrece infinidad de posibilidades. Del entrante al postre, su perfume intenso, su zumo ácido y su piel gustosa, **realzan el sabor de cualquier elaboración.** El limón encaja a la perfección **en platos dulces y salados**: aliña ensaladas; acompaña mariscos, arroces, sopas, pescados y carnes; y aromatiza postres, pasteles o mermeladas.

Así lo han demostrado seis chefs europeos durante la jornada *Lemon Age Cook & Drink*: los españoles **David López, Daniel de Frías Carbonell, Alma Cupcakes Obregón** y **José Álvarez**, el francés

Stéphane del Río y el alemán Sebastian Pasch. “El limón en mi cocina aporta potencia y frescor. El zumo de limón bien utilizado en aderezos es un gran potenciador del sabor por ser un ácido. Sobre todo, cuando están verdes, me encanta perfumar los platos y postres con un poco de ralladura fina de limón”, afirma el murciano David López, buen conocedor de este cítrico.

Además, el **limón europeo**, producto 100% local que pasa del árbol a la frutería en 48 horas, destaca por su **calidad, sostenibilidad y frescura**. Unas cualidades ideales para convertir un cóctel o un granizado en un momento único. “El limón es uno de los productos al que más recorro en mis elaboraciones. Me aporta frescor, acidez y sobre todo equilibrio. Es uno de los productos más versátiles, ya sea por su zumo como parte del coctel o su piel para decoraciones y aromatizar”, afirma Inés Martínez, quien, junto con **Miguel A. Jiménez, Anabel Díaz, Daniel Burgos, el francés Tupac Kirby y el alemán Sebastian Pasch**, ha creado su cóctel 5 estrellas con el limón como gran protagonista.

CHEF	RECETA
David López	Paparajote murciano
José Álvarez	Romana de pez San Pedro, meunière de Ramallo y limón en salazón
MIXÓLOGO	RECETA
Inés Martínez	Smoothie: All in lemon

Sobre la campaña

Welcome to the Lemon Age (Bienvenido a la Era del Limón de Europa) es la campaña de promoción, información y divulgación más ambiciosa de la historia del limón europeo que cuenta con financiación de la Unión Europea. La promoción combinará durante los próximos tres años diferentes acciones en cinco países: España, Francia, Alemania, Estados Unidos y Canadá.

El objetivo es promover el posicionamiento del limón producido en Europa de forma que los consumidores valoren y aprecien las características intrínsecas y diferenciadoras, tales como el origen, la frescura, la sostenibilidad y la garantía certificada de calidad del limón, fuente de Vitamina C que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.

Sobre AILIMPO

AILIMPO es una interprofesional a nivel nacional, con sede en Murcia, oficialmente reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España y la Comisión Europea, que representa los intereses económicos de productores, cooperativas, exportadores e industriales de limón y pomelo en España, un sector en el que España es líder mundial de exportación en fresco y ocupa el segundo lugar en el ranking de países procesadores, facturando 700 millones de euros anuales, generando 20.000 empleos directos y una facturación en industrias auxiliares de más de 250 millones de euros.

EUROPA IMPULSA UN FUTURO SALUDABLE

WELCOME TO THE LEMON AGE

CON LOS LIMONES DE ESPAÑA

El sector de limón contribuye a la sostenibilidad medioambiental, con un balance neto positivo de 304.840 t secuestradas de CO2 al año. Entre las funciones de la Interprofesional AILIMPO destacan: velar por el adecuado funcionamiento de la cadena alimentaria, elaborar los contratos tipo agroalimentarios y desarrollar métodos para controlar y racionalizar el uso de productos fitosanitarios para garantizar la calidad de los productos y la protección del medio ambiente, así como el impulso y promoción de los estándares de calidad y excelencia en el sector.

Más información

www.thelemonage.eu

CONTACTO

Antonio Álvarez

Antonio.alvarez@tactics.es

636 70 65 42

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea, no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.