

LIMUN'ARIA

2026 Il festival del limone



CAPO D'ORLANDO PIZZA MATTEOTTI ORE 18:00

SABATO 30/05 DOMENICA 31/05 LUNEDÌ 1/06 MARTEDÌ 2/06

Degustazione gastronomica di leccornie al limone.
Arancini, pizzette, pasta casareccia, dolci, miele,
distribuzione di limoni bio e succhi di limone.



IL FESTIVAL DEL LIMONE

“Da un’idea di Antonio Librizzi”

Il Risveglio dell'Oro Giallo a Capo d'Orlando

Giunta alla sua quarta edizione, Limun’aria si conferma come uno degli appuntamenti più prestigiosi del panorama siciliano. Il festival celebra il legame indissolubile tra il territorio e il suo agrume simbolo, che ha storicamente plasmato l'economia di Capo d'Orlando.

Al centro della kermesse brilla il limone Costa Tramontana, eccellenza del Mediterraneo che, grazie a imprenditori illuminati, sta vivendo una nuova stagione di gloria. L’agrumicoltura potrebbe ritornare ad essere il motore di un rilancio economico capace di generare occupazione giovanile, specialmente attraverso la trasformazione del frutto in prodotti derivati di alta qualità.

Il ricco calendario di eventi si avvale del contributo tecnico di esperti e degli chef della scuola alberghiera e di ristorazione "Merendino" di Capo d'Orlando e Brolo , pronti a svelare la versatilità di questo agrume.

L’edizione di quest’anno beneficia del favorevole ponte di fine maggio: grazie alla festività di domenica 31 Maggio e martedì 2 giugno Giugno, i visitatori potranno godere di ben quattro giorni consecutivi di vacanza, immersi in un programma ricco di cultura e intrattenimento.

L’importanza del Limone: Gusto e Benessere

Il limone è un pilastro fondamentale per il territorio sotto molteplici aspetti:

Valore Gastronomico: È l'anima della cucina siciliana. La sua acidità bilanciata e il profumo intenso degli oli essenziali lo rendono indispensabile sia nella pasticceria raffinata che

nella preparazione di piatti di mare, trasformandolo da semplice condimento a protagonista del piatto.

Proprietà Nutraceutiche: Vero e proprio "farmaco naturale", il limone è ricchissimo di vitamina C e antiossidanti. Favorisce la digestione, rafforza il sistema immunitario e possiede proprietà antisettiche, rendendolo un alleato prezioso per la salute quotidiana.



La Pro Loco, insieme al Comune di Capo d'Orlando, conferma Piazza Matteotti come cuore pulsante della manifestazione. Per quattro giorni, l'isola pedonale ospiterà il Villaggio dei Limoni, un percorso gastronomico dedicato all'oro giallo locale.

Cosa Degustare: Seguendo il calendario della brochure, potrai assaggiare specialità uniche:

Salato: Arancini, pizza, pennette al limone e riso al limone.

Dolce: Pasticceria tipica e miele Vieni a scoprire i sapori del festival nel centro cittadino!




Sapori Siculi


VIVAI PIANTE
Catania Giuseppe


Sapote
di Sale
gelateria


Gastarea
gastronomia e pizzeria

E.T.S. A.P.S.

"A. TORGANINI"
CAPO D'ORLANDO


OPTICAL
est.1983


Orlandina
Viaggi Agenzia Viaggi e Turismo

Poliambulatorio
MIRAL CLINICHE
Medicina estetica Odontoiatria


**COOPERATIVA
SERVIZI SOCIALI**


I CARUSI
SPECIALITÀ DI PESCE


**NETTUNO
RESORT**


nerobracc
GRIGLIA E CUCINA


UNIVERSITÀ TELEMATICHE
TUTORATO E ASSISTENZA STUDENTI

Il Programma Musicale

Il cuore dell'evento non sarà solo il limone ma anche la musica , con quattro grandi nomi che animeranno le giornate:

I Cbbunari: Pronti a coinvolgere il pubblico con il loro stile unico.

Marco Corrao In trio : Per gli amanti della grande musica live.

Gruppo Elimi Folk: L'eccellenza del gruppo folk territoriale.

Mizzica Mizzica: Il grande ritorno del gruppo folk di fama internazionale, pronto a bissare lo straordinario successo delle passate edizioni.

Non perdetevi l'occasione di vivere la magia dei Nebrodi in un mix perfetto di gastronomia,divertimento e tradizione. Vi aspettiamo a Capo d'Orlando!

LIMUN'ARIA 2026 – IL CALENDARIO

SABATO 30 MAGGIO

Ore 18.00	Apertura Villaggio dei Limoni
Ore 18.30	Distribuzione miele al limone e granita al limone
Ore 20.30	Show cooking ed assaggi - Piatto “ Sinfonia di pennette al limone” Chef Patrizia Carlino e Antonio Schimmenti – Docenti “IIS Merendino” Capo d’Orlando – Sez. Brolo - Enogastronomia e Ospitalita’ Alberghiera Allieterà il gruppo “I cabbunari”

DOMENICA 31 MAGGIO

Ore 18.00	Apertura Villaggio dei Limoni
Ore 18.30	Distribuzione miele al limone e granita al limone
Ore 20.30	Show cooking ed assaggi - Pizza al limone Pizzaiolo Gregorio di Cefalù Musica live con Marco Corrao in trio

LUNEDÌ 1 GIUGNO

Ore 18.00	Apertura Villaggio dei Limoni
Ore 18.30	Distribuzione miele al limone e dolci al limone
Ore 20.30	Show cooking ed assaggi – Arancini al limone Rosticciere Sebastiano di Gastarea Capo d’Orlando Allieterà il gruppo “Elimi Folk”

MARTEDÌ 2 GIUGNO

Ore 18.00	Apertura Villaggio dei Limoni
Ore 18.30	Distribuzione dolci al limone
Ore 20.30	Show cooking ed assaggi - Piatto “ Risotto ai profumi giardino di limoni” Chef Patrizia Carlino e Antonio Schimmenti – Docenti “IIS Merendino” Capo d’Orlando – Sez. Brolo - Enogastronomia e Ospitalita’ Alberghiera Allieterà il gruppo folk “Mizzica Mizzica ”

Menù del Villaggio dei Limoni

Sabato 30 Maggio

- 1) Sinfonia di penne al limone - 2) Miele al limone
- 3) Granita di Limone - 4) Succhetti limone bio
- 5) Retina di limoni Costa Tramontana

Domenica 31 Maggio

- 1) Pizza al limone - 2) Miele al limone - 3) Granita di Limone
- 4) Succhetti limone bio - 5) Retina di limoni Costa Tramontana

Lunedì 1 Giugno

- 1) Arancino al limone - 2) Miele al limone - 3) Dolci al Limone
- 4) Succhetti limone bio - 5) Retina di limoni Costa Tramontana

Martedì 2 Giugno

- 1) Risotto ai profumi giardino di limoni - 2) Dolci al Limone
- 3) Succhetti limone bio - 4) Retina di limoni Costa Tramontana

*Per degustare il menu completo bisogna fornirsi dei ticket in distribuzione all'ingresso del villaggio.
Il villaggio dei limoni sarà abbellito da "Vivai Piante" di Giuseppe Catania di Mazzerà Sant'Andrea (Me)*

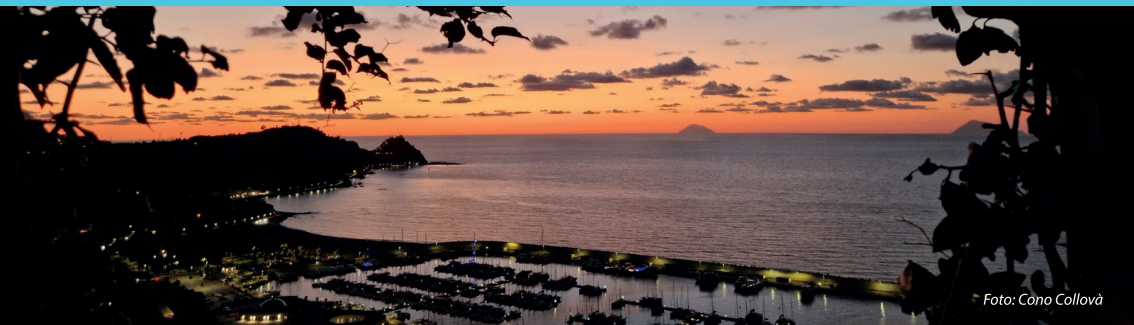


Foto: Cono Collovà

Il progetto Limun'aria ha individuato nell'agorà della città, Piazza Matteotti, il cuore della manifestazione realizzando il Villaggio dei limoni.