Finger Lime, viene dall’Australia l’agrume che sembra caviale

finger-lime-3c9b8a40

Si chiama finger lime, è di fatto un limone dalla forma cilindrica e dalla polpa a forma di perline trasparenti, che però a primo impatto sembra caviale. Tanto che questo agrume di origine australiana punta a diventare uno dei business più emergenti nel settore alimentare: date le caratteristiche - racconta il sito Diario del web -, potrebbe infatti avere un gran potenziale, soprattutto relativamente ai nuovi trend, alla cucina vegana e vegetariana.

A portarlo qui in Italia - continua il sito Diario del web - è Jamm Srl, startup innovativa nata a gennaio 2016 e specializzata proprio nel finger lime, che nel primo anno di attività ha a venduto ben 200 kg di prodotto e si aspetta di raggiungere quota 800 kg nel 2017. Per una cifra lancio nel 2016 di 100 euro al Kg che è tornata ai valori di mercato nel 2017 per 150 euro al kg.

Per il momento i ristoranti di riferimento individuati da Jamm appartengono alla fascia medio alta, stellati Michelin o di Gambero rosso o quelli segnalati da TripAdvisor. Ma non solo, perché anche i canali online e il mercato ortofrutticolo rappresentano un’importante via per il successo.

Intanto i founder della startup hanno creato anche il consorzio italiano di finger lime, di cui è presidente Marcello Cividini, food hunter, chef e docente al Politecnico di Milano. Al momento conta diversi produttori in varie località: Francofonte in Sicilia, Lamezia Terme in Calabria, Latina nel Lazio. Lo scopo è quello di produrre finger lime italiano e offrire ai produttori tutte le strutture e le conoscenze per partire e sfruttare questo mercato. Si tratta di un prodotto stagionale: in Italia le fioriture dovrebbero essere previste per i mesi di agosto e dicembre. La prima raccolta di finger lime made in Italy si avrà in autunno per poi andare in produzione piena l’anno dopo. Per l’autunno 2018 la produzione sarà consistente e nel 2019 dovrebbe essere piena.