



Comune di Cannero Riviera

gli Agrumi di Cannero Riviera

Cannero Riviera
23-24 febbraio 2008

**Atti del
1° Incontro storico-botanico**



Atti del Convegno



gli Agrumi di Cannero Riviera

Cannero Riviera

23-24 febbraio 2008

1° Incontro storico-botanico



Comune di Cannero Riviera

Grafica e impaginazione:

Aligraphis, progetti di grafica e comunicazione

Testi di:

Gabriele Loris Beccaro, Paolo Galeotti, Carlo Alessandro Pisoni, Giorgio Tintori

Foto di copertina:

Giulio Donini

Cura redazionale:

Elena Poletti Ecclesia

©2009 Comune di Cannero Riviera

Indice

Presentazione	
MARIA PIA BOTTACCHI	4
«Zardini di cedrati e lime» Profumo di agrumi sulle rive dei laghi	
CARLO ALESSANDRO PISONI	5
Gli agrumi del Granduca	
PAOLO GALEOTTI	21
Gli agrumi ornamentali. Consigli per la coltivazione	
GIORGIO TINTORI	27
Recupero della biodiversità degli agrumi. Strategie e metodi di valorizzazione	
GABRIELE LORIS BECCARO	31



Presentazione

Il Comune di Cannero Riviera, terra dal clima e dalla vegetazione tipicamente mediterranea, dove da secoli nascono, crescono e maturano gli agrumi in piena terra, come confermano i testi dei più famosi storici locali, ha ritenuto opportuno promuovere un evento che fosse occasione di scoperta o di riscoperta e di promozione delle sue tipicità: la prima mostra degli agrumi di Cannero Riviera.

Il progetto, patrocinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, ha ottenuto il convinto sostegno degli Enti territoriali (Assessorato al Turismo della Regione e della Provincia, Comunità Montana “Alto Verbano”, Pro Cannero Riviera), della Scuola Media Quasimodo di Cannero Riviera, della Fondazione Comunitaria del VCO, delle banche locali (Intesa S. Paolo e Banca Popolare di Intra) e della Camera di Commercio.

Alla suggestiva esposizione è stato affiancato un convegno sugli agrumi, i cui relatori hanno saputo spaziare dalla storia degli agrumi locali e dei giardini medicei, alla botanica ed alla coltivazione delle piante suscitando l'interesse dei numerosi intervenuti.

La raccolta degli atti del Convegno, che ora presentiamo, intende essere un segno duraturo del seme gettato ed uno strumento utile per le future iniziative che si potranno.

Il Sindaco di Cannero Riviera
Maria Pia Bottacchi

«Zardini di cedrati e lime». Profumo di agrumi sulle rive dei laghi



Carlo Alessandro Pisoni

Archivio Borromeo Isola Bella, Magazzino Storico Verbanese

Il Verbano è (o è stato) botanicamente conosciuto per vari suoi punti di forza, quali le camelie, le azalee e i rododendri, le acidofile in genere, (nel passato) per la positiva acclimatazione dei «coniferi» e perfino per le varie dimostrazioni di attecchimento della ottocentesca «succulent craze» (la passione per le piante grasse) e per le esotiche, o per le orchidee.

Facendo propri i *refrain* specifici della cultura classica, e riconnettendosi dunque a tutto l'armamentario simbolico della tradizione tardo medioevale, rinascimentale, seicentesca e dell'epoca dei Lumi ai giardini delle Esperidi, di Alcina e Calipso, i giardini del Verbano (in perfetta sintonia con quanto avvenne in zone ben più climaticamente favorevoli, nel resto dell'Italia peninsulare, o più domesticamente sul Cusio, o nel Novarese) ebbero, a partire dal primissimo Cinquecento, i propri orti di agrumi. Tale speciale coltivazione (e modalità collezionistica al contempo) prese piede e talvolta si mantenne sino a oggi in alcuni luoghi proprio per il particolare microclima e per la volontà di singoli personaggi.

Ricche e molteplici sono le fonti, sia archivistiche, sia bibliografiche, relativamente ai giardini e ai giardinieri del Verbano, e delle zone limitrofe; i giardini di acclimatazione o gli orti botanici non si contano quasi. I vivai sono rinomati; i vivaisti hanno scritto pagine gloriose nella storia della floricoltura¹.



1867 Cannero 28 Aprile. **Acquarello di mr. Barrow**, turista inglese amante di Cannero. Come ben illustrato nella didascalia dell'acquarello "Questo schizzo è stato realizzato dalla strada che porta a Cannobbio, lungo la riva del Lago, al tramonto di un'umida giornata, non appena le pesanti nuvole si furono sollevate verso le montagne, lasciando ogni oggetto perfettamente nitido". **In primo piano una splendida pianta di agrumi.**

1. Corre obbligo citare, per il solo ambito sino a qui sistematicamente indagato, il perimetro verbanese compreso tra Cannobbio e Belgirate, come proposto in AA.VV., *Amor di Pianta. Giardinieri, Floricoltori, Vivaisti sul Verbano 1750-1950*, Magazzino Storico Verbanese, Provincia del VCO, Compagnia de' Bindoni, Germignaga-Verbania 2005.

I giardini sono, prima che giardini di piante, collezioni di idee, campi di acclimatazione e di sperimentazione, specialmente nell'Ottocento²; ma anche nel Novecento fioriscono esperienze ardite quali *Alpinia* di Giuseppe Rossi, Igino Ambrosini e Henry Correvon, o i campi di forestazione del Mottarone³; altre passano di mano, come l'alienazione dei campioni che popolano la serra delle orchidee (ritenuta troppo costosa da mantenere) all'Isola Madre⁴.

Tra le varie esperienze, che possono esser più o meno ondivaghe, una pare ben radicata nell'immaginario collettivo e nel panorama botanico verbanese (e oltre, in quello cusiano, e vicino varesino): si tratta della coltivazione degli agrumi.

Isole Borromee

È ovvio che in questo panorama un profilo inconfondibile è quello delle Isole Borromee. Un profilo, un panorama reso ancora più cospicuo dalla abbondante documentazione che risale fino al primo Cinquecento, per l'Isola Madre, e consente di giustificare la presenza di agrumi genovesi sul Verbano; agrumi importati dalla Superba insieme agli specialisti che avrebbero dovuto curarli⁵.

Non si tratta di un caso isolato, né tantomeno di una moda passeggera. È piuttosto una lezione filosofica, con tanto di dotti rimandi a testi antichi⁶ e a citazioni spesso assai conosciute dalle classi nobili; sicché non stupisce ritrovare tra questi nobili la contessa Margherita Trivulzio, la quale, madre del cardinale Federico, riesce a coordinare le scelte botaniche dell'Isola Madre al pari e meglio di quanto non facciano i suoi

2. AA.VV., *Il Giardino italiano e verbanese, giardino di Idee e di piante*, Atti dei convegni di Verbania organizzati dal Magazzino Storico Verbanese, 2003 e 2004, Comune di Verbania, Magazzino Storico Verbanese, Compagnia de' Bindoni, Germignaga Verbania 2005.

3. Ci si riferisca ad esempio ai tentativi di acclimatazione del *Larix Kaempferii* condotti da Alessandro Pirotta e Camillo Galbiati alle pendici del Mottarone (cfr Magazzino Storico Verbanese, s.v.).

4. Il catalogo delle Orchidee dell'Isola Madre data del 31 ottobre 1919. La collezione veniva poi alienata nel 1921 (ABIB, Stabili, Miscellanea Giardini, Carte Mezzanino Conte Federico).

5. Ve ne era ragione: da Genova, proprio sul far del Cinquecento, giunse Lucia Adorno, sposa a Lancillotto Borromeo. Fu gesto gentile del coniuge approntar per la giovane dama un giardino di lago che le ricordasse i terrazzamenti liguri e i lontani profumi asprigni delle piante della Superba? Qualche dato al proposito, senza pretesa di completezza, sta in C.A. PISONI, *Musica e Libri per il "magnifico conte Lanciloto Boromeo"*, in *nozze Borromeo-Rospigliosi*, 3 luglio 1999.

6. Piace citare, tra i testi che raccolgono antiche menzioni degli agrumi, l'omaggio per nozze composto da Luca Beltrami verso Carlo Bazzero e Maria Borromeo (1894), dove, a dire l'esagerazione «quasi indispensabile delle cerimonie nuziali [...] per la pompa degli apparati e per la copia delle imbandigioni», il Beltrami riportava come «descrizione di alcuni di quei colossali banchetti nuziali» un «curioso saggio», che un anonimo quattrocentesco aveva stilato in modo umoristico descrivendo le portate di un pranzo: immane le «melangole dolce», che in modo ben poco ortodosso venivano dette «nate nel orto dove pisava Adam et moglie»... (L. BELTRAMI, *IV Marzo MDCCCLXXXIX. A Carlo Bazzero nelle sue felicissime nozze colla contessina Maria Borromeo in ricordo di amicizia. Dal codice mss. ital. n.° 1543, nella «Bibliothèque Nationale de Paris»*. Epoca secolo XV).

parenti maschi, e ricorre, per i doni che deve fare, a piante e frutti di agrumi⁷.

Né è da meno lo stesso cardinale figlio, il quale ricorre liberalmente alla dovizia dell'Isola Madre (in quel torno di tempo, e praticamente sino alla morte del coltissimo prelado - 1631 - l'unica ad essere possedimento e residenza di campagna dei Borromeo sul Verbano) per provvedersi di melangoli e limoncelli atti a curare malanni e infreddature di stagione: li richiede alla liberalità del fratello Renato I nel febbraio 1602⁸.

Man mano l'Isola Madre assume la connotazione di coltivazione intensiva di agrumi; sino dal Cinquecento si pongono le basi storiche⁹ della grande produzione che marcherà nel pieno Settecento quello che non sarà un giardino di delizie, ma piuttosto un campo produttivo, quasi un agrumeto a "conduzione nobile", pur *sui generis* perché in mezzo ad un lago. Là ogni tipo di cedrato, lima, arancio amaro, bergamotto veniva cresciuto per poi finire incassettato alla volta di Milano o di Berna, a soddisfare le richieste dei profumieri, o per finire più domesticamente sulle tavole milanesi dei conti Borromei¹⁰, durante qualche ricevimento di personaggi di riguardo, o ancora donato a questo o quel nobile¹¹.

7. Tra le carte dello smilzo fascicolo dedicato in modo del tutto surrettizio a Girolamo Grimaldi nel fondo ABIB, Famiglie Diverse, in una lettera del 1579 giu 6 il Grimaldi conferma di ricordarsi le promesse fatte alla dama: «Aspetto da Napoli le piante de' limoncelli, e tengo memoria delle piante de capari per inviarle al suo tempo, et aspetto da v.ra S.ria ill.ma la carne di manzo salata, et la meza decina di lingue di bò».

8. Lettera del 2 febbraio 1602 da Arona, diretta al fratello conte Renato I Borromeo, con cui lo ringrazia dell'invio di melangoli e limoncelli, utili per curare la propria salute: «Molt'illustre sig.r mio oss.mo. Ho riceuto li melangoli, et limoncelli che l'è piaciuto di mandarmi. Ne ringratio v.ra S.ria, et le goderò con molto mio gusto, per esser assai convenevoli al mio male. Noi qua habbiamo assai buon tempo, et forse lunedì haverò pensiero de arivare all'Isola, se però li tempi saranno buoni. Con che fine le prego da N.S. ogni vero bene. Di Arona, di v.ra S.ria ill.ma fratello aff.mo il card. Borromeo» (L IV 6 - T1, lettera 156).

9. I dati furono segnalati da E. ACCATI - G. REZZA, *Gli agrumi nel giardino piemontese: introduzione, classificazione e tecniche di coltivazione*, in «Il Giardino delle Esperidi. Gli agrumi nella storia, nella letteratura e nell'arte», Atti del V colloquio internazionale, centro Studi Giardini storici e contemporanei, Pietrasanta, 13-14 ottobre 1995, a c. di A. TAGLIOLINI e M. AZZI VISENTINI, Edifir, Firenze 1996, pp. 230-231.

10. Tra i mille e mille esempi che si possono fare, riprendo qui un caso estratto da ABIB, Stabili, Isola Bella, Fabbriche e riparazioni, 1771-1867. Si tratta di una minuta di lettera a destinatario non dichiarato [forse uno stipendiato milanese di casa Borromeo], e non firmata ma senza dubbio di mano dell'agente di Isola Bella Fedele Lamberti, datata 1774 ott 7: «Riv.mo sig.re. Colla presente riceverà una cassa, che contiene n. 620 limoni, n. 13 cedri maturi a perfezione, ed un mazzetto di fiori [...]»; le raccolte erano sempre abbastanza cospicue, anche se paragonate ai quantitativi industriali dei nostri giorni fanno forse sorridere il lettore avveduto.

11. «Rispondo alla sua del g.no 6 del corr.te 9bre d'avere riceuto li n.o 13 casse d'agrumi, tutti sani, che non anno patito niente, sono stati messi subito sopra la paglia, e ben custoditi. [...] Mi sovviene che per aver a fare le bacile d'agrumi per donativo, come si usa in questa ecc.ma Casa, ogni anno, bisognarebbe anche delli napolini, ed altre bizarie, per adornare sudette bacile, ed anche se vi fosse facile di qualche brochette di martello. Mi perdoni dell'infado» (ABIB, Stabili nei luoghi, Isola Bella, Addobbi e Mobili, 1768 nov. 12, Gio. Antonio Rusnati a Fedele Lamberti).



Agrumi di Cannero Riviera (esposizione 2008)

Ben più «giardino di delizie» appare, dagli anni Trenta del Seicento, il fondale verde dell'Isola Bella allorquando il conte Carlo III Borromeo mette mano al proprio sogno e «palagio di campagna». Tra mortelle, «gelsimini», viole e altre amenità vegetali (ma non si escludevano - più prosasticamente - i cavoli neri e i cavoli cappucci, ornamentalmente coltivati nelle aiuole e poi imbanditi a tavola in minestre e «suppe»), gli agrumi non mancano, tanto che vi sono interi boschetti di aranci amari, selve di cedri, cedrati e lime, convenientemente acconci al fine di permettere il passeggio tra i profumi e le ombre serali: «giardini di Alcina e Calipso»...

Sicché pareva convenevole al Vagliano, centonando nel 1710 chi lo aveva preceduto nello scriver di lago, celebrare l'Isola Madre come luogo di delizie e rimesso a misura e armonia per mezzo di «spalliere lunghissime d'agrumi¹², per le fontane perenni, per maestosi viali, per logge guernite da melàngoli, da fiori e da cedri, per boscherecce reali, per frondosi laberinti, per scherzi d'acque e per verdume perpetuo fiorito anche nel cuor del verno, ove porporine e candide si colgon le rose e i gelsomini¹³; epperò non stava indietro, il buon parroco di Domo Valtravaglia, vegliardo settantenne dalla penna facile, a decantare parimenti e superiormente alla Madre le coltivazioni dell'Isabella:

«Salendo poi per gradi, che formano ampie scale di vermiglio migliarolo contesti, per tutto si calcano maestosi viali, figli della grandezza, spalliere di lime, cedri, e melangoli, gelsomini, viole, garofani, rose, anemoni, ranoncoli, gazie, e tuberoze d'ogni stagione, anche nell'algente gennaio {...} Qui poi ritornando a dar un'occhiata a' cedri alle spalliere de' pomi, coll'agro, e dolce d'ogni spezie, carche di fiori, ch'olezzano fragranze di terreno Paradiso, di frutta, che alletta al tatto, ed al saggio, tutto mostra delizie, tutto insinua maestà, e grandezza. Sì che avremo detto, e scritto assai, e saremo ancor a principio, altro non potendo soggiunger a chi legge, se non che vada, veda, osservi, ed applaude¹⁴».

12. «Per spalliere intendiamo quelle piante d'agrumi o d'altro che stanno appoggiate a' muri de' giardini [...] Questo artificio di parare le mura colle piante dicesi da alcuni in latino *Opus topiarium*» (LORENZO LIPPI, ANTONIO MARIA BISCIONI, ANTON MARIA SALVINI, PAOLO MINUCCI, *Il Malmantile riacquistato*, s.v., Stamperia di Francesco Moïcke, Firenze 1750, pp. 636-637).

13. G.G. VAGLIANO, *Le rive del Verbano*, Milano 1710, p. 193.

14. VAGLIANO, *Le rive...*, cit., pp. 200 e 202.

Gli agrumi, alle Isole (sia Madre, sia Bella) costituirono dunque, almeno sino al pieno Ottocento, l'essenza vegetale di punta; sempre sotto l'occhio vigile dei Borromeo, e di conserva dei loro giardinieri. I quali venivano assunti con l'obbligo di mantenere, curare, prevenire; Cesare Della Torre nel 1672 era in forza quale *bortolano* nella struttura gestionale del conte Antonio Renato Borromeo all'Isola Madre con l'obbligo di mantenere in perfetto stato le spalliere di agrumi, i ripari, le muraglie frangivento, oltre che di abitare nei quartieri riservati alla servitù di custodia al palazzo. Il suo *alter ego* all'Isola Bella era Giuseppe Anosei, di una dinastia di giardinieri provenienti - una volta ancora - dalla Liguria; quello stesso posto da cui giunsero al conte Vitaliano consigli e proposte di acquisti di aranci, limoni e cedrati per il giardino dell'Isola Bella¹⁵. Generazioni di giardinieri si avvicendarono siglando patti con i nobili padroni delle Isole¹⁶, dove tra le altre clausole vigeva la regola di mantenimento delle piante di agrumi, talvolta con il contraccambio della possibilità di raccolta parziale dei frutti prodotti nelle due tenute isolane; di anno in anno i rischi che gelo, pioggia, vento e neve causavano venivano osservati e descritti con pari accuratezza tanto dai giardinieri delle Isole, quanto dai Borromeo che si succedevano nel possesso¹⁷.

15. «Per dare a v.ra S.ria ill.ma più compita relatione del particolare delle piante che desidera, dico primieramente, che ogn'uno di questi periti accorda, che due sono le stagioni opportune per piantare li aranci, cedri, limoni, cioè l'autunno, et la primavera, si ché questa non è se non buona stagione, vero è che non bisogna tardare ma bisogna risolversi presto, perché altrimenti fugge la stagione et l'occasione del tempo. Li prezzi che domandano e pretendono ^qui in Genova^ sono quelli che vederà notati nel presente foglio qua inchiuso. Et il prezzo, che pretendono compresa la condotta in Milano, è quello che si contiene nel 2° foglio; quello che fa la prima offerta della consegna in Genova è un vecchio, il quale si offre di accordarsi per giardinieri in sieme con un suo figlio di età di anni 18, et pretende scuti 5 il mese oltre al governo. Quello che offere la vendita con la consegna costi a Milano, venendo con la condotta personalmente a sue spese, si offre non solo di andare in Arona a piantare li alberi, ma anco di accordarsi per giardinieri» [= all'Isola Bella] (AA.VV., *Amor di Pianta*, cit., p. 89).

16. Tra essi ricordiamo Bazzi, Della Torre, Bruni, Rovelli, Vaghi, "Boschini" cesanesi, spesso ondovaghi tra Isola Bella, Isola Madre, Cesano, quando non Sedriano; Milano, dove pure il palazzo Borromeo aveva giardino e serre di notevoli dimensioni, faceva storia giardinistica a sé (AA.VV., *Amor di pianta*, cit., alle voci) e certo non mancando di conservatoria di agrumi, come tra l'altro dimostra la sparsa nota da me pubblicata nelle pagine del Magazzino Storico Verbanese, sez. Acta, Fontes, Archivio Borromeo, Cassa 1700: «A Gio. Batt.a Mazola sechionario per l'accomodatura di 7 secchioni delle piante di cedri di questo giardino di Milano, l. 7. s. 10. d. -» (Cassa Borromea 1700, 1700 apr 25. reg. progr. n. 118). La serra andò distrutta per i bombardamenti del febbraio-agosto 1943, e venne definitivamente sacrificata, insieme ai terreni, allo spietato progredire degli interventi edilizi degli anni '50 del Novecento.

17. Tra i moltissimi esempi di resoconti che si potrebbero produrre, piace qui proporre uno ritrovato di bel nuovo nella corrispondenza di Carlo IV Borromeo per il maggio 1699. Da esso compare quello che potrebbe essere un ulteriore nome di giardiniere o intendente dei giardini all'Isola Madre, Francesco Ruffoni (probabilmente un isolano), che collaborava con i Boschini: «Le spagliere in questo ponto ritrovansi cestinate et vangatte tutte. Le medeme cominciano a spontare i fiori con delicatezza [...]. Alle piante de naranzi sin'ora queste non compaiano. [...] Sento dall'Isabella i sensi di v.ra ecc.za per i cedri che vanno guastandosi, e stimarei bene servirsi anche de' sani a causa d'altro guasto. [...]» (ABIB, Famiglia Borromeo, Carlo IV, Corrispondenza 1699, Francesco Ruffoni a Carlo IV Borromeo, 1699 mag 27).

Con una tale occhiuta attenzione da parte di pretenziosi padroni¹⁸, per la nobilcassa finì per esser ben difficile (ma non impossibile) sbagliarsi sulla maestria dei professionisti chiamati a svolgere i lavori; tanto che (forse memore delle disavventure occorse al conte Federico VI nel 1768)¹⁹, ancora nel pieno Ottocento un sospettoso conte Vitaliano IX rifiutava chi non gli garbava, nonostante i titoli d'eccellenza botanica prodotti²⁰.

L'Ottocento (ma forse più a partire dagli anni 1840-50) diventa il secolo della produzione di agrumi come ornamento o collezione di rarità. I primi segnali di un cambiamento nel gusto sono avvertiti nelle poche righe delle descrizioni di quell'uomo di genio che fu Carlo Amoretti²¹; dopo la stagione che vede una trasformazione dei giardini delle due isole (e più marcatamente dell'Isola Madre) a giardino all'Inglese, o a inserimenti più spiccatamente naturali (quali alberi di alto fusto, o boschetti di essenze lasciate libere laddove nel Settecento o nel Seicento erano parterre formali all'italiana, o prati e aiuole basse)²².

18. Pretenziosi, ma anche ben addentro alla scienza botanica più aggiornata: prova ne sia ad esempio la nota di acquisto tramandata da una lettera del 1652, per il rinomato "Trattato" di Guidone Ferrari: «[...] Ho comprato il *Trattato d'Agrumi* del Pre [*Guidone*, ndr] Ferrario, e ne ho consegnato la metà al sig. cap. Busti che se ne viene a cotesta volta assieme del sig. abbate Cusano; non ho arditto pregarlo dell'incomodo di tutto l'involto perché vengono in letica molto imbarazzati, et perché tutto era troppo grosso» (Giulio Cesare Beagna a Renato II Borromeo, 1652 ott 5); e ancora, il 16 novembre: «[...] Doverà di breve capitar il rimanente del *Libro degli Agrumi*, e lo doverà consegnar il s. Ceria, canonico del domo, sentirei volentieri che si fosse trovato il dispaccio che doveva giongerli per via di Venezia, acciò la lunghezza del tempo, e l'avidità di qualche furbo nol faccia smarire» (Giulio Cesare Beagna a Renato II Borromeo, 1652 nov 16); lettere pubblicate per la cortesia di Anna E. Galli nel sito sociale del Magazzeno Storico Verbanese.

19. Nel 1768 il conte Federico VI aveva preso una solenne cantonata, affiancando agli sperimentati Della Torre, *bortolani* all'Isola Madre oramai da due secoli, una famiglia di fiorentini, certi Lamperi, che avevano millantato di essere esperti giardinieri, particolarmente versati nella coltivazione degli agrumi. Ne era scaturita una *Clochemerle* che aveva causato grattacapi a non finire al conte, e – riteniamo – non poche trascurataggini alle coltivazioni di agrumi (AA.VV., *Amor di Pianta*, cit., p. 57).

20. Nel tardo 1856 Vitaliano Borromeo respinse la candidatura del trentatreenne Albert Courtin, all'epoca attivo a Stoccarda nel Württemberg, professore di botanica, «redacteur de "Illustrierte Gartenzeitung"», autore di studi di botanica e floricoltura (ABIB, Stabili, Miscellanea Isole, Nomine dei giardinieri). Il Borromeo dichiarò di temere che le «occupations litteraires» del Courtin avrebbero potuto distoglierlo dall'incarico (AA.VV., *Amor di Pianta*, cit., p. 70).

21. «Nello avvicinarsi all'Isola Bella si ha una scena teatrale, e d'esser sembra presso l'isola d'Alcina o di Calipso. Dieci giardini. posti uno sopra l'altro a foggia di scalinata colossale, veggonsi in prospetto: da un lato vi è una ridente selva d'aranci vetusti e fronzuti sostenuta interamente da archi fondati nel lago, e dietro ad essa un folto e nero bosco di sempre verdi allori altissimi, entro cui mormoreggia e spuma un'artificiale cascata; le torri, gli archi, le statue rompono il verde ridente delle limoniere, che tutte coprono le pareti, frammitte a luogo a luogo di fiori d'ogni forma, e colore. Ove l'esposizione al Nord non soffre gli agrumi, i muri son coperti d'alloro, e di fiorente timo. Un boschetto pur vi si aggiunse, non ha guari, de' più begli alberi ed arbusti esotici, che nel nostro clima allignano» (AMORETTI 1814): un misto di temi noti, e cenni a cambiamenti verso il naturalismo in corso – per quanto possibile e con estrema cautela – anche all'Isola Bella.

22. Si pensi alla zona della Rotonda dello Zanoia, che è ora immersa in una vegetazione di alto portamento, quando invece era stata pensata come un belvedere che doveva spaziare su un "cannocchiale" aperto su quasi 160° di visuale lacustre...

La natura era stata giudiziosamente ricondotta a ragione, e la roccia piegata al volere e al servizio dei giardini; gli artefici seicenteschi, notava ancora il Cicconi nel 1847, potevano trovare utile impiego nel “moderno”²³:

«Dopo aver percorso questi magici luoghi, e venerato le varie divinità marmoree che vi soggiornano, esci ed ammira la ricca e varia vegetazione che li circonda ed ombreggia. Anche questa è in gran parte favorita dall'arte: perché quei boschetti d'agrumi e d'altre piante tropicali sorgono sopra larghe gallerie sotterranee praticate a quest'uopo. Queste fanno sì che il rigore delle stagioni non nocca quasi mai a quelle esotiche vegetali ricchezze: tu vedi le liane dell'America, e l'edera nostrale intrecciarsi ed ornar bellamente i maestosi piloni de' sotterranei, vedi l'agave gigantesca ornare le radici dell'isola, e di anno in anno sprigionare, come per incanto, il suo fiore lungo parecchi piedi, e attonito di vedere le stelle del nostro emisfero, a cui la natura non l'aveva chiamato. Non ti parlerò delle camellie, delle magnolie, delle fuchsie, delle azalee che qui sono tanto comuni quanto la rosa e le dalie ne' nostri giardini. Più di queste piante eleganti, sono da ammirarsi gli alberi d'ogni clima raccolti qui in breve spazio, tanto vegeti e maestosi da disgradarne ogni altra collezione a me nota».

Già però gli agrumi erano divenuti una delle tante collezioni che si affollavano nell'Isola Bella, e se al viaggiatore veniva doverosamente sottolineata la preziosità della vicina Isola Madre, come «romita, [...] tutta lieta di bellezze che imitano la semplice natura»²⁴, gli agrumi suscitavano più curiosità per gli echi di ormai lontane stravaganze tentate dagli arditi giardinieri, come aveva narrato il veneziano Angelo Querini nel 1777²⁵:

«Sembrerà assai strana, e forse non vera a taluno la storia di alcuni innesti da noi veduti nell'isola Bella, fatti sopra aranci, di piante che sembravano non avere con esso loro la menoma relazione, le quali non pur vivono, ma portano altresì le frutta loro a perfetta maturità. Onesti sono viti, gelsomini detti di Spagna, fichi, rose e garofani, i quali prosperano felicemente sugli aranci. Le prime quattro piante d'innesto le abbiamo vedute, anzi dell'uva già matura assaporammo. Quello di garofani ci assicurò il giardiniere essere stato guasto da impetuoso turbine che rovesciò il vaso dell'arancio sul quale era attaccato»

La stagione degli agrumi era però passata. Con i propri carichi di simboli, cedri, aranci, limoni erano sì entrati nel Novecento, ma non avevano saputo portarvi i significati reconditi di una tale antica coltura. Oggi, al limite, alle isole si coltivano alcu-

23. LUIGI CICCONI, *Museo Scientifico Letterario ed Artistico*, ovvero *Scelta raccolta di utili e svariate nozioni in fatto di scienze, lettere ed arti belle*, Torino 1847, anno 9, p. 58.

24. *Annali universali di Statistica, Economia Pubblica, Storia, Viaggi e Commercio*, vol. 59, p. 23.

25. *Giornale del viaggio nella Svizzera, fatto da Angelo Querini senatore veneziano, nel 1777, descritto dal dottore Girolamo FESTARI DI VALDAGNO*, tipografia di Giuseppe Picotti, Venezia 1835, pag. XXX e 82, cit. in *Biblioteca Italiana o sia Giornale di Letteratura, Scienze ed Arti compilato da varj letterati*. Tomo LXXIX. Anno ventesimo, Luglio, Agosto e Settembre 1835, p. 98.

ne file di bergamotti, di aranci amari, con tanta buona volontà si mantengono con encomiabile spirito da collezionista vecchi vasi cotti in antiche fornaci milanesi o cusiane; aleggia ancora uno spirito, pallida fantasima di quello che animò a inizio Ottocento gli scambi tra Giberto V Borromeo Arese e Ottaviano Targioni Tozzetti²⁶; ma che forse non pareggia e comprende appieno - né è da farne colpa ad alcuno - l'antico *senso culturale* di un tale *senso culturale*. Un senso che attende ancora di essere riscoperto da qualcuno che saggiamente abbia letto i testi di antichi scrittori di cose classiche, e di giardini di Alcina e Calipso.

Cannero

«Cannero ist kein fremdenüberlaufener kurort. Kein kurdirektor, keine kurbusik, kein hotelgepräge fälschen die Natur. Die freundlichen Gaststätten und Pensionen im Ort und überm Ort fügen sich organisch in die landschaft. Die Bucht von Cannero is nordgeschützt. Sein clima ist das mildeste am See, ein Rivieraklima. Im winter ist der Schnee ein seltner Stundengast, das Eis ist unbekannt. Blütenübersät stellt sich der Frühling ein. Im Commer bringt der Bergwind kühlung. Der herbst scheint ausgeschaltet, an seiner Stelle eine meltentrückte stille Pracht des Martinsommers»²⁷.

Sulla scia di tanti che scrissero di Cannero²⁸, vennero anche d'Oltralpe per stabilirsi e

26. Negli anni Venti dell'Ottocento Ottaviano Targioni Tozzetti e Giberto V Borromeo Arese si scambiano con grande frequenza semi di essenze rare e desiderate. Tra esse agrumi, quali *Citrus Aurantium Bizzarria*, *Citrus* arancia a foglia di salvia, *Citrus* arancio grosso di Napoli, *Citrus* arancio scannellato, *Citrus* arancio de Gigante, *Citrus medica limon* Limone di Paradiso, pomo d'Adamo, peretone, peretta lunga, peretta scannellata, o Spadafora, Limone Ballottino, Ponzino di Napoli, Teresiano piccolo di sugo dolce, Lima dolce di Spagna, Limone di Gazza, Cedro di Salò, Teresiano grosso, *Citrus medica*, Cedro Coronato (cfr al riguardo L. PARACHINI - C.A. PISONI, *Un cartocetto di semi. Collezionismo botanico in casa Borromeo e arrivi di semenze e piante rare (sec. XIX-XX)*, in «Il Giardino italiano e Verbanese giardino di idee e di piante», Atti dei convegni di Verbania Pallanza 30 agosto 2003-4 settembre 2004, Magazzeno Storico Verbanese, Comune di Verbania, Compagnia de' Bindoni, Germignaga-Verbania 2005, pp. 149-150.

27. «Cannero non è secondo a nessun altro luogo di cura. Nessuno direttore di stabilimento terapeutico, nessuna orchestra, nessuna organizzazione alberghiera falsificano la natura. I piacevoli ristoranti e pensioni nel luogo e nei dintorni si inseriscono organicamente nel paesaggio. La baia di Cannero è riparata dal Nord. Il suo clima è il più mite che si ritrovi sul lago, davvero un clima da Riviera. In inverno, la neve è un ospite raro, il ghiaccio è sconosciuto. La primavera si presenta nel rigoglio delle fioriture. In estate, il vento di montagna rinfresca. Quando l'autunno sembra spegnersi, cede il suo posto allo splendore silenzioso dell'estate di San Martino» (F. MULLER-PARTENKIRCHEN, *Cannero. Geschichten von drunter*. Lipsia 1930, p. 9).

28. A partire dallo strausato Morigia: «Canero [è terra] assai bella, e vistosa, posta alla riva del lago, in una piacevole, e vaga pianura, la quale è tutta piena d'arbori fruttiferi, e massime di cedri, aranci, e limoni, e altri delicati frutti. Oltre, che quivi ci sono grandissima copia di vigne, dove si cavano delicatissimi e soavi vini, e massime de' bianchi dalle viti piantate a' colli che ragguardano al mezzo giorno» (P. MORIGIA, *Historia del lago Maggiore...*, Milano 1603, s.v.), e passando dall'altrettanto citato Vagliano: «Sopra l'abitato si mirano con diletto fioriti giardini, spalliere d'agrumi, e

metter - inchiostro su carta - le proprie impressioni e i propri mondi di sentire circa il dolce villaggio: qui è Fritz Muller Partenkirchen, che mantenne uno dei più cospicui giardini poco sopra la provinciale che da Cannobio mette a Cannero, poco oltre la Gardanina. Cannero forse, più di qualsiasi altro luogo verbanese, eccezion fatta per le Isole fortunate, godette e gode davvero di un microclima da Riviera talmente eccezionale, da consentire fin dal Cinquecento coltivazioni rare e pregiate di agrumi e olivi.

Veniva notato già dalle relazioni e dalle pubblicazioni ottocentesche che la posizione geografica del villaggio dona agli appezzamenti coltivati un clima favorevole «particolarmente nell'inverno, essendo esposto a mezzodì, e protetto dalle montagne perlocché viene il territorio ad essere come in un seno». Già nel 1519 il locale feudatario, Ludovico Borromeo, cautelava da «robarie et devastatione de zardini che ogni dì se fanno nel borgo de Canobio et sua jurisdictione et ancho a Canero»; si vietava l'entrare nei giardini altrui, riservati «sì per piacere e recreatione de chi sono che li ha edificati, sì anche per sua Signoria»; si proibiva altresì l'«amover fructo de qualunque sorte», pena 10 ducati ciascuno e per ogni volta e, in caso di mancato pagamento della multa, tre tratti di corda; stessa pena era riservata a chi pur conoscendo i nomi dei colpevoli non li avesse denunciati²⁹.

Purtroppo, se da un canto felice è la posizione del luogo, tanto che a partire dal solito Morigia la serie degli scrittori di lago non mancarono mai di notarne i pregi giardinistici³⁰, non altrettanto felice è la messe di dati archivistici che si possono produrre, soprattutto a raffronto del ricco raccolto documentario che - come visto - consente l'archivio Borromeo per le Isole.

Eppure, grazie a passate ricerche³¹, si può ricostruire almeno una statistica, preziosa per dati e implicazioni.

orti ameni, che presentano alle tavole, imbandite dal lusso magnifico, i cavoli fiori, ed ogn'altro verzone più peregrino, e singolare in ogni tempo, mercé il beneficio del sole, che tutto il dì indora que' colli vezzezzati da Zefiri, difesi da' geli del settentrione. Ascendendo in alto poi si vedono sul monte vigneti feraci di vendemie, che ne' loro Albani, non invidiano il pregio de' vini preziosi della Toscana, famosi nel nostro continente, con questo vantaggio, che conservandosi più anni, si fanno migliori» (VAGLIANO, *Le Rive...*, cit., pp. 87-88).

29. AA.VV., *Amor di Pianta*, cit., pp. 32-33.

30. Piace ricordare qui la descrizione del Verbano, e di Cannero in particolare contenuta negli *Annali universali di Statistica, Economia Pubblica, Storia, Viaggi e Commercio*, vol. 59, p. 23: «Piacevole è la veduta del lago Maggiore: è un catino che si presenta recinto di monti quasi tutti verdeggianti di piante, colline amene e placide, ridenti di vigneti: nel seno più grande ove sbocca la Toce sono tre isole spettanti alla casa Borromeo, [segue la solita serie di lodi al golfo Borromeo]; presso ad esse quella de' "Pescatori", gremita di poveri casolari, sicché presentano e il lusso del secolo incivilito e la semplicità della rozza natura. Vi è poi un'altra isoletta presso Palanza. Intorno alle varie sponde sono molti popolosi paesi e ville deliziose, e verso Canaro, ove il clima è dolcissimo, germogliano gli olivi, gli agrumi in piena terra».

31. S. MONFERRINI, *Frammenti di storia di Cannero fra Settecento ed Ottocento*, in *Cannero Riviera tra Lago e Monti. Storia di una terra e di una parrocchia*, Alberti Libraio, Verbania 2003, pp. 288-289.

Il particolare clima cannerese e uno sfruttamento intelligente del suolo, terrazzato intensivamente sulle pendici dei monti, permise una cospicua ed efficace coltivazione di agrumi, cedri, aranci e limoni. Nel 1811³² si ebbe un raccolto di 6050 frutti per una stima di 242 lire; nel 1812 il raccolto cresceva a 12000 e 960 lire. Ovviamente, inverni miti o rigidi condizionavano il successo o la povertà dei raccolti seguenti. Come fa notare Sergio Monferrini in un proprio studio, «anche nel 1858 si lamentò una scarsa produzione perché il freddo aveva danneggiato le piante. Se il tempo si manteneva buono poteva essere qualche malattia a creare problemi ma la situazione era attentamente monitorata per poter intervenire in tempo³³. La produzione di agrumi raggiunse livelli ragguardevoli: nel 1892 vi erano 150 piante di aranci e 500 di limoni, che davano una produzione di 75000 arance e 2500 limoni».

Una descrizione di questi giardini terrazzati ci viene dalla stima dei beni di Tommaso Ludovico Bottacchi (*Bottacco*), del valore di oltre 14.000 lire, con il suo *giardino della capella*, tutto cintato e con una porta d'ingresso, *consistente in cinque piani con spalere d'agrumi e muraglie di sostegno*, dotato di una cisterna *per il condotto dell'acqua* e con una struttura di assi di legno *per coperto di detti agrumi*, che erano così riparati dalle intemperie: tavolati e coperti, posticci e precari che avevano una storia lunga e replicavano moduli il cui uso era invalso nelle limonaie del Garda, o - in più grande stile - nelle coperture invernali delle terrazze isolate del golfo borromeo.

La qualità degli agrumi canneresi veniva riconosciuta a inizio Ottocento anche da casa Borromeo: la coltivazione degli ulivi era tanto importante che ancora nel 1802 se ne faceva commercio: per i giardini dell'Isola Bella e dell'Isola Madre furono acquistate «50 piantelle... provviste da diversi di Canero». E ancora, commerci, ma questa volta di cedrati, erano segnalati nel pieno Ottocento, allorché il 9 luglio 1859 casa Borromeo acquistava 4 piante cedrati da un 'G. Bottacchi' del nostro piccolo borgo lacustre, per fr.[anchi] 51.12.6.5.

Una tale presenza di primizie non sfuggiva, giusto in quegli anni, a un acuto osservatore e intraprendente commerciante, Luigi Boniforti; il quale aveva ben modo di censire, nel suo giro lungo intorno al Verbano, le pesche più squisite, che abbondavano nel territorio di Lesa³⁴; gli agrumi maturavano e si coltivavano meglio a Belgirate, Isola Bella, Cannero e Brissago³⁵; un giudizio andato poi rafforzandosi, per

32. I dati del 1811 e 1812 si riferiscono a Cannero con Trarego e Viggiona.

33. Nel 1879 ad esempio l'ing. Pietro Selletti richiedeva al sindaco Gaetano Giovannelli se avesse ricevuto un suo studio sulla malattia detta fumas che colpiva gli agrumi.

34. Tributiamo un sentimento di calda amicizia a Mario Kaelin, per la collaborazione appassionata con cui nelle pagine del Magazzino Storico Verbanese ha ricostruito con pazienza e attenzione la saga dei Rodi, coltivatori e commercianti di frutta tra Lesa e Basilea a partire dalla fine dell'Ottocento. Con i Rodi, a Basilea, agirono nel commercio vari altri tra cui si ricordano, ancora grazie alle ricerche di Mario Kaelin, Carlo e Giovanni Morellini.

35. L. BONIFORTI, *Per laghi e per monti* (ediz. 1871), p. 64.

Cannero, al volgere del secolo decimonono³⁶:

«A vedere le belle piantagioni di ulivi, i boschetti di aranci, le fitte spalliere di limoni e cedri, le siepi di mirti e gelsomini di che mostrasi sempre mai verdeggianti questa plaga felice, ben torna il dire col Bertolotti che “il seno di Cannero per la dolcezza del clima vince quel di Lenno sul Lario, e per poco cede a quello di Gargnano sul Benaco”»...

Tale giudizio condivideva e ratificava Augusto De Domenech³⁷ nella quadrilingue *Guida...* pubblicata da Roi di Luino nel 1910:

«L'assenza completa di nebbie e di umidità, un'aria costantemente pura, secca e balsamica, fanno di Cannero il soggiorno ideale raccomandato, soprattutto nell'inverno, dalle autorità mediche ai convalescenti, ai deboli ed agli ammalati di petto e delle vie respiratorie. Citeremo a questo proposito l'opinione autorevole di Paolo Mantegazza³⁸: “Cannero è una piccola riviera di Genova, incastonata come una perla in quel monile di vigneti e di ville che è la riva destra del lago Maggiore. A far l'elogio del suo clima delizioso, mite nell'inverno e poco mutabile, basterebbero gli agrumi che vi crescono in piena terra come in patria, basterebbero i molti ottuagenari che vedonsi camminare pei sentieri dei monti vispi e gagliardi”».

E ancora oggi in qualche dolce e inattesa sera di fine ottobre o inizio novembre, che non cessa di stupire gli ospiti stranieri appassionati della terra cannerese, sembra di veder replicato il miracolo che Fritz Muller-Partenkirchen delinea nelle proprie



CANNERO
La parte nord del paese ed i giardini d'aranci.

1910. Il prof. De Domenech nella *“Guida illustrata. Ricordo di Cannero, Lago Maggiore”* propone un'immagine di Cannero con *“i giardini di aranci”*.

36. L. BONIFORTI, *Per laghi e per monti* (ediz. 1891), p. 101.

37. Augusto Domenech fu francese residente a Cannero, e autore della fortunata guida pubblicata da Roi a Luino e F.A. Brockhaus a Lipsia, sotto il titolo (italiano) di *«Il lago Maggiore e le vallate circostanti. Guida illustrata pubblicata sotto la direzione del prof. A.D.; edizione italiana per il dott. Felice Bezzio»* (edizioni contemporanee in inglese, francese e tedesco). La “direzione” dell'impresa si trovava a Cannero (come si legge nella prefazione, e come si deduce – pur con la variante “Cannobio” – dall'articolo de *«La Stagione Varesina»* dell'11 settembre 1910). Schede di segnalazione nel sito sociale del Magazzeno Storico Verbanese, sez. Monografie.

38. ... la cui madre, Laura Solera Mantegazza, aveva casa a Cannero: si spiega la raccomandazione appassionata del figlio per i luoghi...



pagine, laddove parla dell'estate di San Martino³⁹:

«Einmal hab' ich meinen Martin schlafen sehn. So friedlich ging sein Atem; kastanienmiege hingen ihm ums haupt. Zitronen und Orangen glühten auf an seinen Lenden. Eukalyptusbäume standen ihm zu fussen. Und vor der lagerstätte hielten treu und still Zypressen ihre dunkle Macht. Ach, das wir auch so schlafen dürsten einst nach unsrer letzten Reise».

Attorno al 1940 la Pro Cannero promuove la località come “rinomata stazione climatica” in uno **speciale chiudilettera** disegnato da P. Chiodoni sul quale campeggia un **albero di agrumi**.

Appunti per altri giardini di agrumi nelle terre nostre tra basso Ticino, Cusio e Novarese

Non paia al cortese lettore soverchia pretesa metter mano ad un inizio di catalogo dei giardini d'agrumi che marcarono il Verbano, il Cusio e il Novarese: non son queste pagine vaso adatto per deporvi simili frutti, né è il presente tempo giusto per aspettar che maturino; pure, siano note utili a chi volesse iniziare un censimento, che da troppo si sente esser reclamato come utile. Iniziamo con un frettoloso spoglio del Vagliano, giuntandovi qualche altro cenno che viene da testi e conoscenze dirette.

Una considerazione si impone sopra tutte. Furono specialmente le nobili case, i possidenti e gli arricchiti a dotarsi di agrumeti, in particolar modo tra Seicento e Settecento. Il catalogo parziale dei luoghi è quindi presto fatto: a Besozzo soggiornavano i Castellesozzo e i Besozzi⁴⁰, e ancor loro a Brebbia⁴¹; in ossequio ad una ben più antica costumanza repubblicana, Brissago Svizzera non aveva feudatari, epperò non risultava povera di agrumeti, a dir del Boniforti⁴²; del pari, Maccagno regia (differen-

39. «Ho visto il mio Martino addormentarsi una volta. Così dolce è il suo alitare; il suo respiro si insinua nelle chiome dei castagni. Limoni e aranci ne hanno profumato i fianchi. Gli alberi di eucalipto gli si sono parati dinnanzi. Silenziosi e solidi cipressi han fatto recinto al suo potere oscuro. Oh, se potessimo dormire così noi pure al tempo del nostro ultimo viaggio» (F. MULLER-PARTEN-KIRCHEN, *Cannero* ..., cit., p. 153).

40. «Questo luogo è assai civile, e viene abitato da molti nobili. Vi si vede alzato un antico castello, e molti comodi e puliti palagi con vaghi prospetti e deliziosi giardini, ripieni di squisite frutta [...] Sta questo borgo in alto sito, come prencipe de' sobborghi, situato in ameno colle, gli bagnano il piede acque limpide di corrente fiumana, e ricco di fonti, e d'altre delizie terrene» (VAGLIANO, *Le rive...*, cit., p. 304).

41. VAGLIANO, *Le rive...*, cit., p. 304.

42. Boniforti: «Oltrepassata la Valmara, dopo un lungo tratto di selvaggi burroni e deserte scogliere, sur un promontorio guardato dal sole con amore costante, e di costanti aure soavi lietamente ravvivato, primo della italiana Elvezia ci si fa incontro il paese di Brissago. In ben dodici piccole terre si divide, e a mo' di ventaglio si disperge su pel dorso del monte ricco di pampinosi tralci, di fronzute macchie, e di fresche acque cadenti. La maggiore di quelle terre siede più presso al lago: qui è la chiesa parrocchia-

temente da quella imperiale, abituata a star sotto il tallone dei Mandelli prima, dei Borromei dopo, ma comunque non priva di chi era tra i borghesi appassionato di agrumi⁴³, aveva trovato chi vi installava, da *novatore* delle tecniche industriali di vaste risorse, giardini di delizie dove ovviamente non potevano mancare spalliere di aranci amari e cedrati⁴⁴.

Non doveva star indietro Luino⁴⁵, in cui sospetto l'esistenza di un piccolo giardino di agrumi posseduto dai Marliani, a dar retta la cura con cui si badava a disegnare il giardino formale nella mappa del catasto teresiano a inizio Settecento; certamente ricco di aranci e melangoli era il giardino morigio di Frino⁴⁶, di cui scioglieva lodi il solito don Giovan Giuseppe; forse qualche arancio attecchiva a Porto Valtravaglia, residenza dei Porto e degli Zamarra, dove al tempo del Vagliano «gorgolia[va]no deliziose fontane perenni, freddissime nella state, nel verno tiepide, che di continuo sorgendo, [erano] a chi le usa[va] molto salubri»⁴⁷.

Ritornando in Sponda Grassa, se il Vagliano non menziona espressamente coltivazioni di agrumi nel Pallanese⁴⁸, nel discorrere che pure il buon ecclesiastico fa di Suna possiamo ben sospettare celarsi un'altra menzione a giardini di tali frutti. Le ricerche condotte in modo non sistematico da Sergio Monferrini in Archivio di Stato

le, d'antica struttura, con terrazzo all'ingiro leggiadramente alberato di annosi cipressi. Accanto alla medesima si declinano in fascio le più pulite abitazioni componenti il capoluogo del comune; fra le quali fanno assai vaga mostra alcuni moderni palazzuoli, fiancheggiati da pomiferi orti, da verzieri e giardini pieni d'agrumi, di lucenti magnolie e d'aranci dorati, che ivi crescono all'aperto aere a mo' de' più rigogliosi alberi natii, e vi mantengono un perpetuo verde con soavissimi olezzi» (BONIFORTI, *Il Lago Maggiore e Dintorni, Corografia e Guida*, Torino e Milano s.d. [ma 1858], pp. 162-165).

43. «Viene corteggiato questo luogo da' colli ameni, e piacevoli, dotato di molte vigne fertili, che producono vini preziosi, indorati i suoi tralci tutto di dai rai del sole, ferace d'ogni specie di frutta, olive, melangoli, spalliere di cedri, lime, ed in spezie i giardini del moderno paroco sig. Gio. Battista Savoia, soggetto nella sua professione a niun secondo» (VAGLIANO, *Le rive...*, cit., p. 392).

44. «Fabbricarono in questo luogo i Crena casamenti molto comodi con quarti signorili, e nobili appartamenti, deliziosi giardini cinti d'alte mura, lunghi viali co' prospetti da nobile, spalliere di cedri, limoni, e melangoli, e d'ogni specie di frutta. Fontane perenni, peschiere, e pergolati con viti delle più eccellenti di quello Stato» (VAGLIANO, *Le rive...*, cit., p. 396).

45. «La sua campagna è delle più ampie, che faccia pompa delle costiere del lago, altrettanto coltivata, quanto fertile, che dona ogni specie di frutta» (VAGLIANO, *Le rive...*, cit., p. 370).

46. «Il sito è sì ameno, e delizioso, ch'oltre alla vaghezza dell'architettura, vi si domina gran parte del lago; vien servita da fioriti giardini, prospetti, e logge di molta spesa, perché tutti contesti di marmi. Ivi si vedono l'opere dell'amenità villereccia. Ortalie, acquedotti, alte spalliere di cedri, aranzi lime, gelsomini, fontane perenni, lagune, ed in somma deliziose grandezze d'ogni maniera» (VAGLIANO, *Le rive...*, cit., p. 93).

47. VAGLIANO, *Le rive...*, cit., pp. 354, 356.

48. Vero è che «l'amenio eremo de' padri Capuccini» era dotato di «umile, ma comodo cenobio, tenuto con somma pulizia; vaste ortalie in forma quadra, giardini fioriti, lunghi viali co' loro prospetti»; e per altro, la zona non mancava di luoghi piacevoli: «alle falde di detta campagna s'inalza il Monte Rosso, famoso per le vigne, ed altri frutti, bagnandole i piedi un rigagno dell'acque del fiume Toce, ed a capo di questi siti si vedono spaziose praterie con verdi pascoli co' quali sempre più abbonda il paese d'ogni bene» (VAGLIANO, *Le rive...*, cit., p. 173).

di Novara hanno permesso infatti di appurare l'esistenza, a fine Settecento, nella frazione verbanese, di almeno un orto con spalliere di agrumi⁴⁹. E spalliere di agrumi punteggiavano anche i giardini dell'Alto Verbano svizzero, dove gli inverni non sono sempre miti. A Minusio, il politico e patriota italiano Angelo Brofferio (1802-1866) aveva fatto edificare su disegno dell'architetto Moraglia la villa "La Verbanella" (poi demolita nel 1980); capo dell'opposizione democratica, fondatore della "Voce del Deserto" (giornale diffuso clandestinamente in Piemonte) e della "Voce della Libertà", il Brofferio vi ospitò esuli, patrioti, ospiti illustri, tra cui Cavour, Dumas, Garibaldi. Scriveva del complesso il Boniforti: «A suo dispendio, e per suo amore fu ivi eretto dai fondamenti, or son pochi anni, il bel fabbricato, e venne apparecchiato il delizioso giardino, dove alla bellezza delle festive aiuole gremite d'ogni maniera di fiori, e piene di agrumi e d'esotiche piante in breve tempo cresciute a meravigliosa prosperità, s'intreccia un edenico frutteto con ricco verziere, che decisamente non ha pari in tutti i dintorni del lago sì per la copia, che per la matura squisitezza e la voluminosa particolarità de' suoi doni»⁵⁰.

Fuori dal Verbano non si stava indietro con la passione per gli agrumi; le ville di campagna del Cusio erano dotate di limonaie e serre⁵¹; anche qui è tutto da redigere un catalogo di giardini e agrumeti, per cui facciamo voti che colti amici di quelle terre mettano presto mano ad una meritoria e indispensabile opera e ne traggano sapidi e non amari frutti. Segnalo solo, quando piacesse notarlo, che uno dei numi tutelari dell'architettura neoclassica oriundo di quelle parti, Giuseppe Zanoia, nel 1811 non resisteva egli stesso alla tentazione di costruirsi un giardino di agrumi nella dimora avita di Omegna, e otteneva propaggini di agrumi dall'illustre Giovan Battista Rossi capogiardiniere dei Borromeo all'Isola Bella poi destinato alla gloria della direzione del parco di Monza⁵². Piace ancora ricordare la villa-castello Tornielli

49. Il notaio Ippolito Poroli fu dottor Carlo Giuseppe di Suna vende a Carlo Giovanni Rossi fu Giovanni Antonio di Suna un orto con spalliere di agrumi e *suo coperto entrostante* nella regione *Contrada di sopra di Suna* al numero 322 della Mappa Teresiana, come gli spettava dalla divisione col fratello del 28 novembre 1794, per 625 lire di Piemonte, da pagare in tre rate con l'interesse del 4,5% (Novara, Archivio di Stato di Novara [ASNo], Notarile, Notaio Michele Imperatori, Minutario 12682, atto 1796 feb 04. Segnalazione in Magazzino Storico Verbanese, Acta, Fontes, scheda 18360 a c. di Sergio Monferrini).

50. L. BONIFORTI, *Per laghi e per monti* (ediz. 1871), pp. 193-194.

51. Sul Cusio, villa Nigra a Miasino possiede ancora una imponente limonaia settecentesca, che forma un corpo di fabbrica aggiunto al complesso con lo scopo di ricovero invernale delle piante un tempo collocate nel giardino all'italiana durante la buona stagione. Devo alla cortesia degli amici Fiorella Mattioli Carcano e Valerio Cirio un ricordo di alcuni altri palazzi e ville che possedettero *citronaie* sul Cusio: Villa Tarsis, Palazzo Bossi, Palazzo Gemelli, a Orta, Palazzo Ferrari Ardicini a Gozzano; e l'elenco potrebbe ovviamente estendersi.

52. «Il giardiniere Rossi mi ha chiesto il permesso, che gli ho accordato, d'andare ad Omegna per la piantagione d'alcuni frutti nel giardino di detto s.r Canonico intendendomi però dopo terminati li suoi travagli; e in quest'occasione trasporterà colà tre provanelle d'agrumi di cotesto giardino» (ABIB, Stabili nei luoghi, Isola Bella, Addobbi e Mobili, lettera 1811 nov 9, ora in copia in ABIB, Stabili nei luoghi, Isola Bella, Corrispondenza d'Agenzia, Agente Polli, Giovanni Battista, mitt. Borromeo Arese Giberto V, 1811 nov 09).

a Fara, famosa dal Settecento per i giardini e le collezioni di agrumi: «Il Castello di Fara è il più bello e delizioso del Novarese, con giardino fatto a ripiani, scalinate, grotte, statue et altri ornati tutti di vivo, con spagliere e boschetti d'agrumi e più di trecento piante di cedri e limoni e vasi di fiori, et ha dentro il recinto una vigna a ronco che rende, un anno con l'altro, brente venti di vino del più perfetto. Attorno al Castello di Fara c'è un roccolo di 40 moggia di vigna»⁵³. Una passione per gli agrumi, quella della vasta e diffusa prosapia dei Tornielli, che veniva da lungi; già nel pieno Seicento un padre gesuita uscito dalla casata, Giuseppe Francesco, si permetteva di consigliare un esperto quale il conte Vitaliano VI Borromeo, su quale fossero le piante di miglior qualità tra gli aranci (prevaleva il «narancio di Portogallo» e il «limoncino della Cina») e il modo ideale di conservare alla perfezione gli innesti durante i lor viaggi verso la destinazione⁵⁴.

Non vien di certo completezza statistica da questo ristretto numero di citazioni ed esempi di *borti* verbanesi, cusiani e di piana novarese, che furono, o sono ricchi di agrumi: se ne rimproveri chi ha steso le presenti note. Lo «si compatisca e corregga», al pari di quanto si faceva con i poveri *bortolani* seicenteschi, *onesti* sì, ma talora troppo avvezzi a maneggiar zappe e picchi, e a lavorar raso terra, senza accorgersi ahiloro che i saporosi frutti de' giardini di Alcina e Calipso nascon un poco più su, «sulle dorate chiome dell'arbori».

Sia dunque il presente un poco più che maldestro tentativo, condotto nelle Isole Borromee, a Cannero Riviera e in giro per terre verbanesi, cusiane e novaresi, al fine di ritrovare persistenti testimonianze di una storia botanica lunga, complessa e preziosa, che ha da venir finalmente riscoperta negli studi delle carte e sul terreno delle piantagioni.

53. Citazione da <http://www.mormile.net/Associazioni/CSFL/Quadernetto4.htm>, diritti riservati al Centro Studi Fara Langobardorum.

54. «Ill.mo sig.re p.ron col.mo. Ritornò da Milano Gio. Battista il giardiniero, e non toccata Arona mi lascia sospeso per non sapere quant'habbi operato per cercar i semi e radici fiorifere conform'al-la lista che nel partire di qua gli diedi. Hor occorrendomi di soggerir a v.ra S.ria ill.ma alcune cose scelte, che si devono procurare, di presente, prendo ardire di farlo immediatamente non mosso d'altro, che dal desiderio d'incontrar il gusto di v.ra S.ria ill.ma, servendola. Da Roma si potrebbe far venire la ginestra bianca, la rosa della Cina doppia, il gelsimino arabico giallo odoratissimo, il persico del fiore doppio, e 'l narancio di Portogallo, che tiene il primato fra tutti gl'agrumi, e limoncino della Cina, altri dicono di Napoli. Da Lione il ciregio, e 'l mandorlo del fiore doppio.

Se si potranno havere le piante, sarà il più spedito, altrimenti le verghette per gl'innesti, quali per conservare verdi, si ficcano tre, o quattro in un pomo sugoso, e racchiusi in una scattola si mantengono freschi per un mese. Di cipolle, e radici non faccio hora motto non essendone il tempo, ma ne farò una lista assai stesa per la prossima estate. Da Roma si avrà anch'il mughetto giallo, e ciclamino bianco naturale. Supplico v.ra S.ria ill.ma con la sua solita generosità a condonarmi se troppo m'avanzo. E facendole umilissima riverenza le prego di cuore da Nostro Signore l'aumento d'ogni felicità che desidera. Arona, 27 del 1665, Ind.mo in C.sto servo Gioseffo Francesco Tornielli della Compagnia di Giesù» (ABIB, Famiglia Borromeo, Vitaliano VI, Corrispondenza 1665, Mitt. Giuseppe Francesco Tornielli, padre gesuita, a Vitaliano VI Borromeo, 1665 gen 27).



Una cartolina degli anni 1960 “celebra” gli agrumi di Cannero Riviera



Agrumi canneresi - febbraio 2008

Gli agrumi del Granduca



Paolo Galeotti

curatore del giardino medicale di Castello (Firenze)

La coltivazione degli agrumi ha origini lontanissime, ed avrebbe avuto origine nel continente asiatico - in Indonesia, e nella Cina meridionale - non meno di 4.000 anni fa, intorno al 2.400 a. C..

Le più antiche indicazioni nella letteratura cinese e indiana vanno riferite appunto ad un periodo compreso fra gli anni 2.400 e 800 a.C. e, non a caso, l'India sembra essere ancora oggi la regione più ricca di forme selvatiche. Le specie di cui si hanno più menzioni sono il pummelo, *Citrus grandis*, già ricordato nell'opera cinese "il tributo di Yu" al tempo dell'Imperatore della Cina Ta Yu, intorno al 2200 a.C. anche se poco conosciuto e diffuso in Europa soltanto nel XII secolo, ed il cedro, del quale invece - forse per la sua utilizzazione nei riti religiosi - si è avuta una maggiore diffusione e conoscenza. Quest'ultimo fu infatti adottato dagli Ebrei per la cosiddetta "festa delle Capanne o dei Tabernacoli", già nel VI sec. a.C., diffondendosi intorno al III sec. a.C.; Virgilio fu il primo scrittore latino a menzionarlo.

Il cedro, dal quale deriva il nome del genere *Citrus*, fece la sua apparizione in Toscana già nell' XI sec., come riferito da Manni, il quale illustra un sigillo con l'impronta di tre cedri appartenente alla famiglia fiorentina dei Cedernelli.

Del limone sappiamo che era già presente in Italia nel I sec. a. C., dato che durante gli scavi archeologici dell'Insula 9 di Pompei, tra il 1951 e il 1952, sotto la direzione di



Il pummelo (*Citrus grandis*)



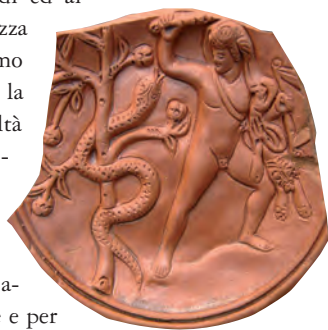
Cedri (*Citrus medica*) in un giardino cannerese -
febbraio 2008



Pompei, Casa del frutteto. Affresco con pianta di limoni (I secolo d.C.)

Amedeo Maiuri, venne alla luce nella “*Casa del Frutteto*” un affresco che raffigura una pianta di limone con ventuno frutti. Si deve invece risalire all’XI sec. per avere notizie dell’arancio amaro, che fu introdotto in Italia probabilmente dai Crociati, proveniente dalla Palestina, dove era stato diffuso dagli Arabi nel X sec., i quali a loro volta lo avevano importato dalle regioni più meridionali dell’Asia. Gli aranci amari ed i limoni si trovano coltivati in Toscana già nel 1300, come ci riferisce il botanico Targioni Tozzetti, mentre per l’arancio dolce si deve aspettare il XV sec., quando venne introdotto in Italia da Genovesi e Portoghesi.

Anche la mitologia è ricca di riferimenti agli agrumi: basti pensare al giardino delle Esperidi ed ai Pomi d’oro. Qualcuno ipotizza perfino che il pomo di Adamo ed Eva e quello che provocò la guerra di Troia fossero in realtà dei frutti di agrumi. Gli antichi avevano infatti scelto gli agrumi come simbolo di felicità e fertilità per i numerosi spicchi e semi presenti nel frutto chiamato ‘esperidio’; i fiori e i frutti d’arancio furono il dono di nozze di Giove a Giunone e per



Ercole nel giardino delle Esperidi lotta contro il drago Ladone per conquistare i preziosi frutti (ceramica romana)

questo il bouquet di fiori d’arancio è entrato nel costume del rito matrimoniale.

Nel XVI sec., con l’avvento al potere della famiglia Medici, iniziò a Firenze la coltivazione degli agrumi. Le varietà più rare e bizzarre divennero vanto collezionistico nobiliare e da Firenze la “moda” della coltivazione degli agrumi si diffuse in tutte le corti europee. Per tutto il XVII sec. gli agrumi dei Medici continuarono ad essere oggetto di interesse, come dimostrano le tele del pittore Bartolomeo Bimbi che bene ha raffigurato nei suoi dipinti la bellezza di questi frutti e l’uso che i nobili fiorentini ne facevano. A quell’epoca limoni, aranci,



Pittura di Bartolomeo Bimbi, 1715 circa, agrumi della collezione Medici

cedri e bergamotti avevano principalmente una funzione ornamentale, ma venivano anche usati per scopi medicinali ed ornamentali.

Il sapore e la sugosità della polpa nel Sei-Settecento non erano l'unica caratteristica apprezzata di quei frutti profumati, anzi, il loro aspetto ornamentale da esibirsi in giardino ma soprattutto in casa, nelle trionfali fruttiere e nelle ghirlande appese alle pareti, prevaleva in genere sulle considerazioni alimentari, anche se gli agrumi erano molto usati per l'estrazione di essenze e se ne facevano polveri “...da mescolare ai vini per ammazzare i vermi preservare dalla peste...”, oltre che condimenti per dare gusto alle bevande ed ai cibi.

Gli agrumi erano considerati un prezioso dono, un ricordo da offrire ad un nobile visitatore, un oggetto di scambio, per non parlare dei viaggi di ricerca che studiosi e raccoglitori intraprendevano per riuscire a scoprire - e spesso carpire - nuove ed originali varietà, dalle quali poter prelevare marze per arricchire così le raccolte e le collezioni europee. Come già detto è nel '600 che esplose la “*citromania*”, ossia la moda della coltivazione degli agrumi ornamentali ed in quel periodo non c'era famiglia nobile che non esibisse almeno una pianta di limone. Nel centro-nord Italia, già nel XV

sec., gli agrumi venivano coltivati vicino

ad alti muri, allevati a spalliera coper-

ti in inverno con tettoie e stuoie. Per

i limoni e gli aranci nel XVII sec.

verranno poi costruite costose

apposite serre, dette in Toscana

'*limonaie*' ed in Francia '*orangerie*'.

Ogni residenza nobile da quel

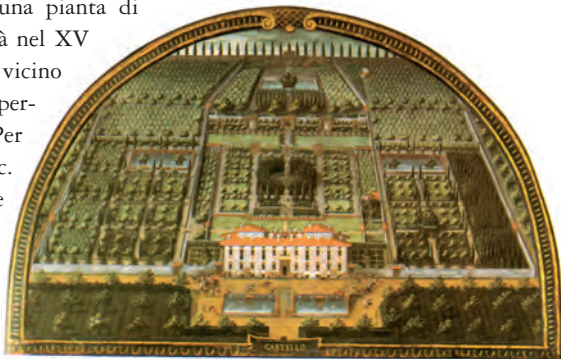
momento in avanti fu dotata del

proprio 'stanzone' per gli agrumi

dando vita ad una vera e propria

competizione fra collezionisti e

di conseguenza alla necessità di disporre di autentici cataloghi ed esatte classificazioni di specie e varietà.



Villa medicea di Castello dotata di limonaia,
in una lunetta di Giusto Utens (Museo Firenze com'era)

Il primo a classificare gli agrumi fu un padre gesuita senese, Giovan Battista Ferrari, che nel 1646 pubblicò a Roma il trattato “*Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usu*”; questo trattato fu seguito nel 1676 da quello intitolato “*Nederlantze Hesperides*” dell'olandese Commelyn, il quale nel giardino botanico di Amsterdam raccolse la più bella collezione di agrumi che il clima dell'Europa settentrionale permettesse di coltivare.

Fu poi la volta del tedesco J.C. Volkamer, che nel 1708 - 1714 pubblicò a

Norimberga un trattato in due volumi arricchiti da preziose incisioni ed intitolato “*Nürnbergische Hesperides*”.

A questi seguirono diversi altri trattati e relative classificazioni: si deve ad esempio allo svedese Carlo Linneo la creazione del genere *Citrus*, che fu inserito nella sua opera “*Species Plantarum...*” edita a Stoccolma nel 1753; altri interessanti studi sugli agrumi furono quelli del conte savonese Giorgio Gallesio che nel 1811 pubblicò a Parigi il suo “*Traité du Citrus*” seguito nel 1818 da quello di Risso e Poiteau “*Histoire naturelle des orangers*”.

Dovrà però passare oltre un secolo per arrivare al lavoro sulla sistematica del genere *Citrus* dell'americano Swingle, pubblicato nel volume “*Citrus Industry*” di Webber nel 1948, lavoro che sarà poi seguito da quello del giapponese Tanaka nel 1954.

È interessante sottolineare che la coltivazione degli agrumi in vaso è una specialità tutta italiana, tant'è vero che il nostro Paese ospita una delle più vaste ed importanti collezioni d'Europa e forse del mondo, una raccolta di veri e propri ‘pezzi d'antiquariato’ vegetali, rappresentata dalla collezione medicea di Castello ed in piccola parte da quella di Boboli a Firenze. Questa collezione riveste un particolare interesse storico-botanico e comprende circa mille piante in vaso, fra grandi e piccole, secolari e recenti, ma sempre di immenso valore per la loro discendenza dalle cultivar medicee.



Veduta dei giardini con agrumi in vaso della villa medicea di Castello

La sua coltivazione in vasi di terracotta dell'Impruneta (una località fuori Firenze famosa proprio per questa particolare attività artigianale), anche di notevoli dimensioni, ornati da fregi e stemmi di epoca granducale, le varietà rare che la compongono, le bizzarrie e le mostruosità dei suoi frutti fanno sì che questa collezione possa essere considerata assolutamente unica nel suo genere, una vera e propria 'Galleria degli Uffizi', un 'Louvre' degli agrumi. Le piante durante l'inverno vengono poi ricoverate nelle limonaie, per poi essere esposte da aprile ad ottobre negli spazi appositi del giardino formale; le operazioni di trasporto dei vasi di agrumi da fuori a dentro e viceversa sono così complesse che richiedono oltre un mese di lavoro di diversi giardinieri.



Villa medicea di Castello, agrumi coltivati in grandi vasi di terracotta dell'Impruneta

Nel corso di questo secolo, purtroppo, la collezione granducale ha subito gravi danni, con la conseguente perdita di parte delle pregiate cultivar medicee: durante la I° Guerra Mondiale (1915/18), le limonaie di Castello furono infatti adibite ad Ospedale militare ed i giardinieri furono così costretti a lasciare le piante all'aperto per diversi inverni, tanto che le piante sopravvissute ancora portano i segni di quel tragico periodo.

Andò fortunatamente meglio agli agrumi di Boboli quando, durante l'alluvione di Firenze del 1966, la limonaia fu utilizzata per il ricovero delle opere d'arte danneggiate e le piante furono provvisoriamente ricoverate sotto il loggiato degli Uffizi.

Ancora oggi le collezioni di agrumi dei giardini medicei sono seguite con amore e dedizione da giardinieri specializzati, che li coltivano secondo metodi tradizionali tramandati da una generazione all'altra e gelosamente custoditi, sebbene le contingenze economiche degli ultimi anni ne rendano sempre più difficile il mantenimento ottimale.

BIBLIOGRAFIA:

Il presente contributo costituisce un estratto del volume:

Paolo Galeotti - Giorgio e Sergio Tintori, *Gli agrumi ornamentali. Consigli dalla tradizione dei contadini giardinieri*, Firenze, 2005.



Alcuni esemplari di agrumi della collezione della Villa medicea di Castello

Gli agrumi ornamentali. Consigli per la coltivazione



Giorgio Tintori
vivaista

Mi sento orgoglioso di essere stato chiamato a questo convegno a presentare il lavoro della nostra azienda.

Abbiamo fatto una prima visita nel mese di novembre e abbiamo visto la meravigliosa realtà di Cannero Riviera che ci ha motivati a cercare di dare del nostro meglio, con l'obiettivo di aiutarvi in quello che noi riteniamo possibile: migliorare questa vostra realtà.

Avete una situazione che è molto particolare, molto invidiabile perchè, così al nord avere la possibilità di mantenere le piante in piena terra è una cosa che non è certo frequente.

Quindi, fino ad ora in questo convegno si è “volato molto alto”, si è parlato di una cultura degli agrumi che viene da molto lontano e che è stata simbolo ed emblema delle grandi famiglie principalmente italiane, ma non solo italiane. Ora si cercherà invece di “volare molto più basso” perchè è un contadino che parla della coltivazione delle piante.

La nostra è una azienda familiare, partita con i miei genitori. Mia madre è ancora attiva nell'azienda, mentre mio padre purtroppo ci ha lasciati. Io e mio fratello siamo da sempre impegnati in questa attività ed ora anche le ultime generazioni della famiglia sono coinvolte.

L'azienda è composta da tre siti: la prima è la sede dove c'è anche il giardino degli agrumi, la seconda è un corpo unico di 15000 mq che è stato costruito nel 1996 e infine c'è una serra sempre di 15000 mq, la Wandanna che abbiamo in affitto. La sede è composta dallo showroom e dal giardino degli agrumi che presenta oltre duecento varietà di agrumi provenienti da tutto il mondo.

All'interno dello showroom sono esposti i prodotti, ma anche libri, calendari, concimi, terriccio: abbiamo voluto mettere a disposizione della nostra clientela, oltre alle piante, anche tutto ciò che può servire alla coltivazione degli agrumi.

La serra degli esemplari ospita invece le specie tipiche della Toscana in vasi di terracotta che risalgono agli inizi della nostra attività. Sono piante che hanno oltre quarant'anni e che hanno un valore veramente elevato.

Poi ci sono le piccole piante di limone lavorate a spalliera.

Le nostre linee di prodotti comprendono: per la categoria “Serra degli agrumi” le piante di agrumi; invece in “Cura e cultura” ci sono i concimi e il terriccio per agrumi, i libri e i calendari e il servizio al cliente; ovvero la nostra azienda si rende dispo-

nibile anche per servizi a domicilio come rinvasi o potature, ecc.

Poi abbiamo il reparto “Gusto e sentimento” che propone Marmellate e Mieli agli agrumi e specialità alimentari selezionate e infine c’è anche il settore “Fragranze” che propone profumi e saponi agli agrumi ma anche carte e biglietti da regalo.

Una nostra simpatica ed utile realizzazione è anche il calendario della “Chioccia Cocca”, nel quale sotto forma di fumetto, vengono proposte per ogni mese le operazioni da fare per mantenere bene gli agrumi.

Abbiamo inoltre una collaborazione con Slowfood, in quanto siamo sostenitori di un presidio Slowfood e quindi nel nostro showroom sono presenti anche prodotti di questa organizzazione.

A soli 3 km da noi c’è il paese di Buggiano Castello, un piccolo borgo in cui la presenza degli agrumi in giro per i giardini delle case è molto visibile e l’agrumo viene utilizzato anche come verde pubblico.



Alcune immagini dell'azienda vivaistica “Tntori”

Si darà ora una dimostrazione pratica di alcune lavorazioni importanti da conoscere per chi coltiva agrumi.

Realizzazione di un innesto

Su una piantina di questo tipo si hanno diverse possibilità di realizzare un innesto.

In questo periodo (fine febbraio), in cui la pianta non è in vegetazione, non si può fare l'innesto a corona perchè la buccia non si stacca dal legno, ma si può fare l'innesto per approssimazione detto anche "a bacio".

Si deve prendere la marza della varietà che vogliamo innestare, indurita ma non troppo vecchia. L'ultima estremità del ramo non va bene per questa operazione, ma si adopera quella che viene un po' prima.

Si fa la marza a becco d'oca lasciando tre o quattro gemme.

Poi si incide la corteccia della pianta che dobbiamo innestare e nella parte bassa dell'incisione si fa una piccola tacchettina che serve per sostenere la marza prima di essere legata. Si inserisce la marza, poi si prende un gommino o una rafia e si lega in modo molto stretto. Bisogna far combaciare da un lato il taglio della buccia della pianta con quello dell'innesto. In questo modo avviene lo scambio e si realizza la saldatura.

Esiste anche un altro metodo per innestare gli agrumi, ovvero la realizzazione dell'innesto a spacco. La marza non si fa più come prima a becco d'oca, ma che abbia la zeppa da una parte e dall'altra.

Poi si apre al centro la zona che abbiamo tagliato, si inserisce la zeppa, e anche in questo caso bisogna stare attenti a mettere la buccia sull'esterno, che vada a combaciare con il taglio della buccia della pianta. Anche in questo caso si lega l'innesto alla pianta con una rafia e l'operazione di innesto è completata.

Ma c'è un'altra operazione importante da fare. Infatti la marza con il passare del tempo potrebbe asciugare e quindi non attecchire alla pianta su cui è stata innestata. Allora si mette sopra all'innesto un cappuccio fatto con un sacchetto di plastica e sopra ancora un sacchetto di carta per ripararlo dal sole e infine lo si chiude ermeticamente di modo che non entri aria all'interno. Dopo 20-25 giorni, se viene fatto in un periodo che la pianta è già in vegetazione, si può aprire il sacchetto e andare a vedere se ha attecchito.

Nel primo caso, in cui l'innesto viene fatto lungo il tronco ed è difficile apporre un cappuccio all'innesto, si può ottenere lo stesso risultato avvolgendo la plastica attorno al tronco e legando la plastica sotto e sopra all'innesto e mettendolo in ombra.

Realizzazione di una spalliera per agrumi

Ora mostrerò come realizzare una spalliera con piante in vaso, ma la stessa cosa si può fare in terra, oppure se le piante sono lungo dei mura-glioni si può fare anche direttamente sul muro.

In quest'ultimo caso, affinché la spalliera si conservi bene nel tempo, dopo aver ben riempito la parete dovremo periodicamente potare la spalliera tenendo corta la vegetazione. Questo perché se lasciamo allungare troppo i rami questi mettono in ombra la parte retrostante la quale si impoverisce e defoglia.

Per realizzare la spalliera si usano dei tubicini di rame e, con viti che si chiamano collarini, si posizionano a un intervallo di quaranta-cinquanta centimetri. Su questi tubi si lega la pianta.

Nel caso del vaso si conficcano i primi due bambù nella terra del vaso stesso, poi si appoggia in orizzontale a questi due altri bambù che vengono fermati tramite delle mollette e così via si procede a posizionarli alla distanza di 40 cm. Quando si inizia a predisporre una spalliera ci si deve preoccupare poco della parte alta e invece bisogna riempire bene la parte bassa. Quando ci sono due rami a v da attaccare, è bene farli divergere dalla parte opposta a quella da cui partono dal tronco altrimenti si "sciancano". Inoltre i rami forti si possono piegare in orizzontale mentre quelli deboli è meglio attaccarli in verticale.

Per quanto riguarda il classico albero a forma libera, per avere una pianta che parte folta, sia che questa sia alta oppure a cespuglio, il sistema è sempre quello di accorciare i rami forti, quelli che scappano, e in più bisogna dare luce all'interno delle fronde.

La potatura

Per fare questo lavoro ci sono dei periodi. Innanzitutto la fisiologia degli agrumi è diversa da quelle delle piante a foglia caduca, le quali nel periodo invernale possono essere potate quanto si vuole, tanto la ripartenza vegetativa primaverile ci sarà comunque perché hanno le riserve nelle radici. Invece gli agrumi hanno le riserve di nutrimento nel fogliame e nei piccoli rami. Allora non si devono impoverire gli agrumi da quando termina la fase vegetativa, fino a quando non riprende la fase vegetativa. Nel periodo invernale infatti ingialliscono di più le foglie perché il frutto assorbe molta energia dalle foglie. La potatura si fa dunque in genere in aprile e maggio.



Giorgio Tintori dà dimostrazione della realizzazione di una spalliera di limoni nel corso del convegno

Recupero della biodiversità degli agrumi.

Strategie e metodi di valorizzazione



Gabriele Loris Beccaro

Ricercatore, Dipartimento di Colture Arboree dell'Università degli Studi di Torino

Introduzione

La biodiversità rappresenta un enorme patrimonio in termini di specie, razze, cultivar ed ecotipi variamente distribuiti nei differenti ecosistemi. La moderna società direttamente o indirettamente è legata a tale diversità che risulta sempre più essere sinonimo di salvaguardia di ambiente, salute, benessere e sicurezza alimentare. Esistono tre livelli in cui si estrinseca la biodiversità. Si può parlare infatti di differenziazione degli ecosistemi, di numerosità delle specie ed infine di variabilità genetica all'interno della singola specie. Tutti questi livelli sono ugualmente importanti e, nel corso degli anni, hanno subito in misura analoga una marcata depauperazione. In ambito agricolo, per millenni, le popolazioni hanno cercato di migliorare le produzioni coltivando differenti specie ed ecotipi favorendo la diversificazione alimentare e la stabilizzazione culturale. Questo ingente patrimonio è però andato incontro ad un fenomeno di erosione favorito da numerose cause quali l'antropizzazione rapida di nuove aree a seguito della crescita demografica; la specializzazione colturale esasperata, l'accentuato sfruttamento delle risorse, l'inadeguata conoscenza degli ecosistemi e degli equilibri che li regolano, l'inquinamento ambientale e l'espansione dei consumi. La perdita di variabilità genetica non interessa solamente i paesi industrializzati né si limita ad alcune aree geografiche ma, negli ultimi 50 anni, ha iniziato a coinvolgere tutti i continenti ed in misura preoccupante i paesi in via di sviluppo.

Numerose sono le proposte di strategia globale di salvaguardia della diversità biologica a livello locale, nazionale ed internazionale, tutte basate su alcuni assunti principali:

- **Sviluppo di una coscienza e di una politica di conservazione** che non prenda in considerazione solamente gli aspetti biologici e naturalistici del problema ma si soffermi anche sull'elaborazione di politiche economiche di sostegno;
- **Coinvolgimento delle popolazioni locali** in qualità di conoscitori degli ecosistemi, delle modalità d'uso e di gestione delle risorse e delle tradizioni;
- **Rafforzamento ed estensione dei mezzi di conservazione** attraverso l'evoluzione del concetto di conservazione *ex-situ*, *in-situ*, *on-farm* e l'implementazione di banche dati e di sistemi d'informazione;

- **Rafforzamento delle capacità umane di utilizzare la diversità biologica in modo sostenibile** con l'aumento della diffusione e divulgazione delle conoscenze sulla biodiversità tra la popolazione per evitare un appiattimento culturale dovuto in larga misura all'effetto della globalizzazione delle abitudini alimentari;

- **Pianificazione nazionale e cooperazione internazionale** in quanto ciascun paese può da solo intraprendere politiche di salvaguardia del proprio patrimonio genetico ma i meccanismi che realmente possono portare ad un cambiamento nel modo di considerare la biodiversità passano attraverso programmi e messa in atto di strategie a livello internazionale.

Si può quindi affermare che la strada da percorrere per rallentare il processo di erosione genetica sembra essere oggi non solo il superamento delle cause che la determinano ma la **conservazione della diversità attraverso un suo utilizzo appropriato e duraturo**. Questo rappresenta un'esigenza della frutticoltura e più in generale dell'agricoltura moderna alla ricerca di sistemi produttivi a minor impatto sull'ambiente, caratterizzati da limitati input esterni, che non inquinino le falde, mantengano la fertilità del suolo, assicurino la salubrità delle produzioni e dell'ambiente.

L'Italia rappresenta, grazie alle peculiarità pedo-climatiche e alla conformazione geografica, un interessante centro d'origine e di diversificazione della variabilità genetica. Negli anni però l'uso sempre più esteso di sistemi agricoli avanzati ma convenzionali e l'introduzione di cultivar nuove caratterizzate da una grande uniformità genetica di base hanno eroso il patrimonio locale di specie, ecotipi ed endemismi.

Il problema dell'impoverimento del patrimonio genetico delle piante da frutto è oggetto di attenzione da parte del mondo tecnico-scientifico italiano da decine di anni e numerosi sono stati i tentativi di soluzione al problema principalmente attraverso la riscoperta del germoplasma locale e la successiva costituzione di campi collezione per conservare la biodiversità "salvata". Questo lavoro, seppure encomiabile in linea di principio, è stato realizzato da enti pubblici o privati spesso in modo non esaustivo, frazionato e poco coordinato a livello nazionale. Per completare la salvaguardia della biodiversità si impone pertanto la realizzazione di *data base* ed inventari, collegati in rete per far conoscere ai ricercatori e agli operatori delle diverse realtà studiate la ricchezza genetica in collezione, finalizzati ad eventuali collaborazioni e scambi di germoplasma.

Salvaguardia e conservazione del germoplasma degli agrumi di Cannero Riviera

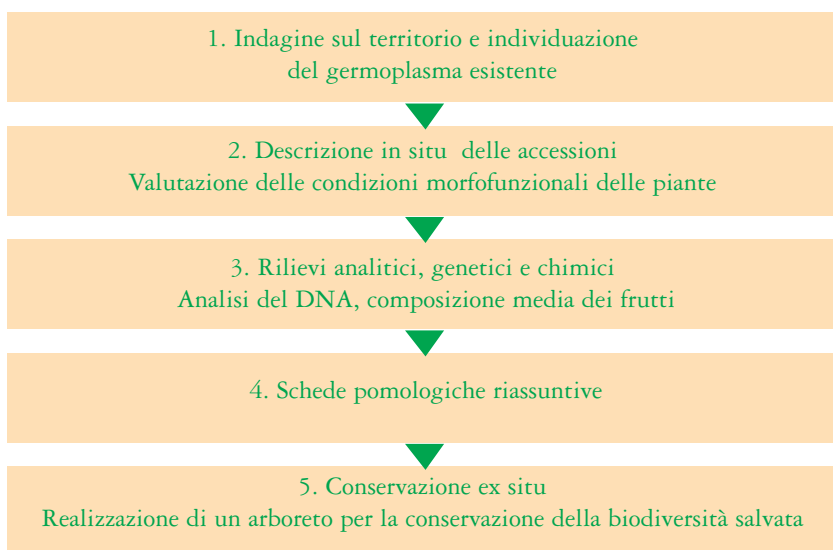
Per evitare la perdita della variabilità genetica di numerose specie arboree, fin dall'inizio degli anni '80, ricercatori del Dipartimento di Colture Arboree dell'Università

degli Studi di Torino hanno esplorato il territorio piemontese e nazionale per l'individuazione, la descrizione in situ e la conservazione ex situ di vecchie cultivar ed accessioni, specialmente negli areali di antica tradizione culturale e nei siti di collezione "informale" della biodiversità agraria (orti, giardini e frutteti familiari).

La presente relazione descrive i percorsi che in questi anni sono stati seguiti in primis per il recupero e quindi per la valorizzazione (culturale e di filiera, culturale, turistico-ricreativa) di alcune importanti specie arboree in Piemonte e, in base al know-how su queste maturato, verranno suggerite alcune strategie di valorizzazione della biodiversità degli agrumi di Cannero.

Il lavoro di caratterizzazione e recupero della variabilità genetica locale si svolge in diverse fasi, sintetizzate alla figura 1.

Fig. 1. Linee metodologiche adottate per la salvaguardia e la conservazione del germoplasma frutticolo



Tali fasi comprendono:

a - Ricerca bibliografica - Attingendo alle fonti bibliografiche si svolgono indagini sulla consistenza e sull'evoluzione varietale nel tempo del germoplasma locale. Ove possibile per ciascuna accessione individuata è posta attenzione alle descrizioni e citazioni presenti nelle principali pomologie per quanto riguarda gli agrumi.

b - Individuazione e reperimento del germoplasma - L'esplorazione del territorio avviene spesso con l'aiuto di frutticoltori locali, testimoni e conoscitori del patrimonio varietale locale. La localizzazione delle singole piante è effettuata mediante sistema GPS (*global positioning system*) per ottenere una cartografia dettagliata sulla quale collocare ogni esemplare. Il GPS è un sistema di posizionamento estremamente preciso perché basato sull'individuazione di coordinate determinate attraverso satelliti. Tutte le piante individuate sul territorio sono posizionate mediante tale sistema su una mappa in modo da ritrovare ed identificare con sicurezza gli esemplari. Il posizionamento degli alberi mediante GPS permette di realizzare cartografie delle aree in cui le piante sono situate.

c - Classificazione e analisi genetica - La classificazione degli agrumi è particolarmente complessa e molto spesso diversi Autori presentano in bibliografia opinioni controverse. Con il termine "agrumi" si intendono piante coltivate appartenenti alla famiglia delle Rutaceae, sottofamiglia Aurantioideae. Ne fanno parte i seguenti generi (di cui vengono indicate alcune delle specie più diffuse):

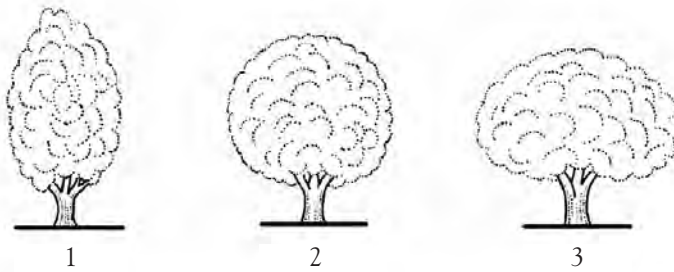
- *Citrus*: arancio, limone, pompelmo, mandarino, pomelo, cedro, clementina, bergamotto, chinotto, combava, limetta, arancio amaro, mandarancio, mapo, lipo, lice;
- *Fortunella* (Kumquat): *Fortunella crassifolia*, *Fortunella bindsii*, *Fortunella japonica*, *Fortunella margarita*, *Fortunella obovata*, *Fortunella polyandra*;
- *Poncirus*: *P. trifoliata*

Sebbene la sottofamiglia comprenda solo tre generi e diciotto specie geneticamente stabili, esistono molte mutazioni naturali, evidenti sia nell'infiorescenza come nei frutti. L'azione antropica ha poi sviluppato numerosissimi ibridi, alcuni dei quali con caratteristiche non durevoli, a scopi ornamentali. La complessità e la variabilità delle forme (fenotipi) degli agrumi ne rende quindi spesso assai difficile la classificazione (Fig. 2).

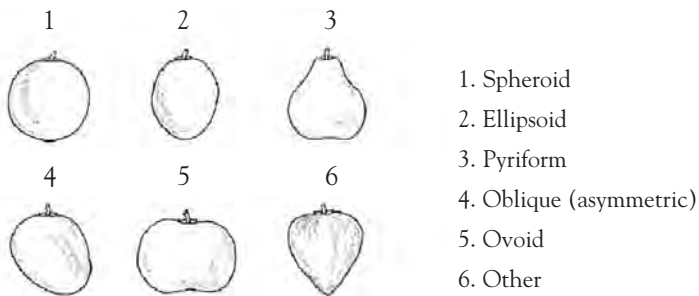
Per fare fronte a tale difficoltà vengono oggi utilizzate con successo le analisi molecolari, impiegate nella caratterizzazione varietale di numerose specie arboree da frutto: tali tecniche sono adottate al fine di studiare non solo le cultivar di maggior importanza commerciale bensì anche quelle coltivate in aree marginali o in via di estinzione, per recuperare e valorizzare il ricco germoplasma locale e salvaguardare la biodiversità ancora esistente nelle specie coltivate.

Con le tecniche di biologia molecolare, che non sono influenzabili dai fattori ambientali, è possibile studiare il genotipo di ciascun individuo analizzando particolari zone del DNA chiamate "marcatori molecolari" che consentono di identificare un individuo come appartenente ad una specifica cultivar, definendone l'impronta genetica (*fingerprinting*). Tra i numerosi marcatori molecolari oggi disponibili, i microsatelliti (o SSR, *simple sequence repeats*) risultano particolarmente affidabili per la caratte-

a. Habitus



b. Forma del frutto



c. Morfologia del frutto

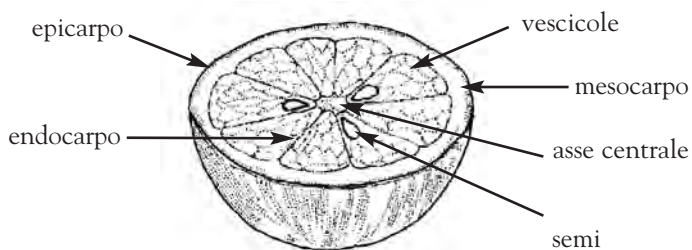


Fig. 2 Alcuni caratteri morfologici osservati nella caratterizzazione varietale degli agrumi

rizzazione varietale. Essi sono brevi sequenze di DNA, presenti in diverse zone (*loci*) del genoma; per lo stesso *locus* il numero di volte in cui tale sequenza è ripetuta può essere diverso da un individuo all'altro e, quindi, permette di definire il profilo di DNA caratteristico di ciascuna cultivar. I microsatelliti, amplificati con la tecnica PCR (*Polymerase Chain Reaction*), presentano dunque un elevato livello di polimorfismo dovuto alla variabilità nel numero di volte con cui la regione ripetuta compare. La sequenza, per esempio, può essere ripetuta nello stesso individuo 5 volte nella regione del cromosoma di origine materna e 7 volte nella regione del cromosoma omologo proveniente dal parentale maschile. Le differenti lunghezze creano allelismo e gli alleli vengono facilmente distinti mediante elettroforesi, perché la loro velocità di migrazione è funzione della lunghezza della sequenza di DNA.

A partire dalla raccolta di campioni (foglie e gemme) dalle piante di agrumi di Cannero si potrebbe quindi estrarre il DNA genomico, caricare i campioni amplificati su un sequenziatore di DNA ed analizzarli mediante software abbinato al sequenziatore automatico presente presso il Dipartimento di Colture Arboree. I risultati consentiranno di individuare peculiarità e variabilità del gemoplasma agrumicolo locale.

d - Conservazione *ex situ* - Il materiale genetico così individuato può essere messo a dimora in campi collezione *ex situ*. Le piante (solitamente 3 per accessione) sono in generale allevate in forma semilibera e la gestione degli impianti può essere condotta secondo principi di basso impatto ambientale.

e - Rilievi - Sulle piante in collezione, annualmente, si possono effettuare rilievi morfologici della pianta e dei frutti, finalizzati a fornire una descrizione approfondita del germoplasma locale.

Un lavoro di descrizione approfondito comprende i seguenti rilievi:

1) Caratteri vegetativi, riproduttivi e fenologia della pianta:

-Vigoria

-Portamento

-*Habitus* vegeto produttivo

-Epoca ed entità dell'antesi

-Epoca di maturazione

2) Caratteri pomologici:

-Pezzatura

-Forma, simmetria e

3) Parametri analitici e organolettici dei frutti

-colore, residuo secco rifrattometrico, pH ed acidità titolabile, contenuto in sostanze antiossidanti e di interesse nutraceutico.

Il lavoro di ricerca permetterà di ricavare una banca dati (cartacea ed informatizzata) sulle principali accessioni di agrumi reperite in Cannero Riviera ed un primo *screening* delle stesse per ciò che riguarda le potenzialità di reintroduzione in coltura.

La valorizzazione del germoplasma locale

Le proposte di conservazione e salvaguardia della biodiversità degli agrumi, così come degli altri fruttiferi, passano anche attraverso la sua utilizzazione, superano il concetto di custodia passiva, spesso di difficile realizzazione, e ricercano gli obiettivi di diversificazione colturale, tipicizzazione di prodotti locali, ampliamento dell'offerta e di tutela dell'ambiente naturale.

Il germoplasma locale, pur non avendo diffusione competitiva con le altre entità coltivate intensivamente, è infatti una realtà interessante a livello territoriale, con una certa potenzialità di sviluppo. Il rinnovato interesse per la messa in coltura di ecotipi locali è infatti legato alla crescente richiesta da parte dei consumatori di prodotti tipici a cui si attribuiscono caratteri di genuinità, salubrità e bontà (sapori e profumi non convenzionali). Tali produzioni sovente rientrano in circuiti commerciali differenti da quelli della grande distribuzione e seguono canali alternativi quali la vendita diretta in azienda, mercati locali, fiere o sagre. In questo contesto si possono inserire i vecchi genotipi di agrumi che rappresentano un mercato di nicchia suscettibile di un certo incremento, anche e soprattutto in considerazione del crescente successo dell'attività vivaistica collegata al settore degli agrumi ornamentali (Figg. 3 e 4).

Industria vivaistica



Frutto



Utilizzazione industriale e artigianale, sottoprodotti

Valenze turistico-ricreative

Fig. 3. Multifunzionalità della filiera produttiva degli agrumi: le molteplici potenzialità della risorsa comprendono lo sviluppo dell'industria vivaistica, l'utilizzazione del frutto, la produzione di trasformati artigianali ed industriali

Fig. 4. La filiera produttiva industriale legata al frutto comprende una vasta gamma di prodotti e sottoprodotti

LE MOLTEPLICI POTENZIALITÀ DELLA RISORSA

PRODOTTI



FRUTTO

(specie, cultivar)

SUCCHI

TRASFORMATI ARTIGIANALI

(marmellate, bitter, liquori, cosmetici e profumeria)

SOTTOPRODOTTI



MANGIMI E COMPOST

(scorze, membrane, semi...)

OLIO ESSENZIALE

POLPE

SCORZE

SUCCO POLPA

(recupero in lavaggio controcorrente, qualità>per colore, sapore, contenuti in limonina e pectine)

SUCCO DI SCORZA

Conclusioni

La ricerca finalizzata alla salvaguardia e valorizzazione del germoplasma degli agrumi può permettere di focalizzare l'attenzione su alcune cultivar ed ecotipi locali che possano dimostrare di essere idonei ad una valorizzazione economica e di essere adatte alla coltura tradizionale in ecosistemi di nicchia.

Uno studio approfondito può mettere in luce le potenzialità produttive legate all'applicazione di moderne tecniche agronomiche in sintonia con l'ambiente ed in relazione alla tipologia di commercializzazione ipotizzata.

Uno studio approfondito e supportato da una consistente attività di ricerca sul territorio potrebbe fornire inoltre informazioni utili per giungere all'ottenimento dei riconoscimenti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) atti a difendere e valorizzare le produzioni tipiche e locali.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV., 1994 - *Elenco delle cultivar Autoctone Italiane*. Carlo Delfino editore - Sassari, 370 pp.

AA.VV., 1992 - *Atti del Congresso su Germoplasma Frutticolo, Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche*, Alghero, 720 pp.

AA.VV., 1996 - *Atti II Convegno Nazionale Biodiversità e produzioni biologiche*.

Spina S., 1985 - *Trattato di agrumicoltura*. Edagricole, 542 pp.

Bounous G., Peano C., Beccaro G. L., 2002. *Strategie di salvaguardia e valorizzazione della biodiversità frutticola in Piemonte*. *Annali Acc. Agr. Torino*. Vol. 143: pp. 117-125.

Alcuni siti Internet sulla biodiversità

www.biodiv.org

www.cnr.it

<http://corsica.corse.inra.fr/sra/sra.htm>

www.eucarpia.org

www.fao.org

www.inea.it/isf

www.ipgri.cgiar.org

www.regione.piemonte.it

www.worldbank.org

www.upov.it

Finito di stampare
in occasione della II edizione
dell'iniziativa “Gli agrumi di Cannero Riviera”
7 marzo 2009