Le limonaie di Maderno

Indirizzo: territorio del comune di Maderno
Tipologia generale: serre in muratura per la coltivazione dei limoni
Configurazione strutturale: campi terrazzati chiusi con muri su tre lati e protetti d'inverno con assi e vetrate
Epoca di costruzione: XVI-XIX secolo
Condizione giuridica: proprietà privata e pubblica
Compilatore: Domenico Fava, Gianfranco Ligasacchi
Fotografie ed elaborazioni: Domenico Fava, Gianfranco Ligasacchi
Scheda aggiornata al: giugno 2017

Abstract
La sponda bresciana dell'Alto Garda è caratterizzata da originali strutture in muratura con alte muraglie e filari di pilastri. Sono le serre di agrumi, localmente dette cedraie o viridari (secc. XIII-XVI) e più recentemente limonaie o giardini di agrumi, che nel momento del loro massimo sviluppo, a metà Ottocento, contavano tra Salò e Limone più di 23.000 campi - ogni campo ospitava una pianta di agrumi - su una superficie di 47 ettari. Oggi queste serre sono in gran parte abbandonate e diroccate ma in tempi recenti si è assistito ad un recupero, a volte funzionale spesso meramente estetico, di queste strutture, sia da parte delle istituzioni locali che dei privati proprietari.

La coltivazione degli agrumi è documentata a Maderno nell'inventario dei beni dell'episcopato bresciano prodotto in occasione della ricognizione ordinata dal vescovo Berardo Maggi l'anno 1279. Tra i beni del patrimonio fondiario, in un sito vicino al brolo del vescovo[1], è registrata *unam peciam terre ortive* [confinante con la] *via per quam itur ad cedrarium*, e poco oltre *Tomana reddit unam galetam oley de una domo cum curia secum tenente* [nei confini] *a mane brolum episcopatus, a sero via, a monte tenet ab episcopatu Jacobus Oraboni et a meridie via cedrarii*[2]. A Gargnano alcuni capitelli delle colonne del chiostro del convento di San Francesco (seconda metà sec. XIII) sono ornati di frutti e foglie di limone, e ai francescani la tradizione fa risalire la loro prima introduzione sul Garda.
Nel secolo XV la coltivazione era diffusa soprattutto a scopo ornamentale. Ne accennarono poeti, scrittori e viaggiatori: Giovanni Pontano[3], Felice Feliciano, nel 1464 a Toscolano, trovò il «luogo non solo lieto e profumato degli effluvi floreali dei rosai e delle fioriture purpuree, ma ombreggiato altresì, per ogni parte, dai rami frondosi di limoni e di cedri»[4]; nel 1483 Marin Sanuto fu impressionato dai numerosi «zardini de zedri, naranzari, et pomi damo infiniti: lochi, concludendo, amenissimi, gentili et soavi, da sir habitati sempre»; a proposito di Toscolano annotò: «uno P. Francesco di Fossato à una caxa bellissima, et soave di zedri et granati, giardini molti excelenti»[5].

1 Con buona approssimazione è il giardino del palazzo del Vescovo, poi passato ai Gonzaga, oggi l'area del supermercato al margine della quale si trova, ben conservata, la limonaia *Elena*.
2 Archivio storico diocesano di Brescia, fondo Mensa, *Designamento dei contribuenti in pievato di Maderno per l'anno 1279,* b. 4, c. 1^{v}.
3 G. PONTANO, *De hortis Hesperidum, sive de cultu citriorum*, Venezia 1761.
4 V. BERTAZZONI, *Benaco, Mincio, laghi di Mantova*, in AAVV, *Goethe-Stendhal. Mito e immagine del lago di Garda tra Settecento e Ottocento*, Genève 1988, p. 7.
5 M. SANUTO, *Itinerario di Marin Sanuto per la Terraferma veneziana nell'anno MCCCCLXXXIII*, Padova 1847, p. 88.

Della coltivazione in serre e del commercio dei limoni abbiamo testimonianze dagli scrittori del Cinquecento. Il Grattarolo cita «l'Alemanni [che] nella sua georgica scrive così:

> Contra l'uso commun d'ogn'altra pianta
> Vengon lieti e felici al soffiar d'Ostro
> Nemici d'Aquilon, sì che conviene
> Ch'al suo freddo spirar muraglia, o tetto
> Faccian riparo[6]».

E Silvan Cattaneo: «tengon li cedri in buonissimo terreno, ben coltivati e coperti d'inverno» e «dove l'orto era, gli fece un bellissimo giardino di cedri e di limoni, ponendo nella spelonca, già abitazion del buon romito, l'asino suo che d'indi spediva a portar al mercato a Salò li frutti del giardino a vendere»[7].

E nel corso del Cinquecento la coltivazione dei limoni a Maderno, luogo favorito insieme a Gargnano dal clima, dall'esposizione e dall'abbondanza dei ruscelli per l'irrigazione, ebbe un forte impulso: «Maderno è castello nobile, del quale una parte è posta sul lido del Benàco, in una piaggia che dalle radici del monte si estende fin alle chiarissime sue acque ed una altra parte va verso il colle salendo, dov'è la maggior parte delle abitazioni molto belle ed ornate, con giardini amenissimi di cedri, aranzi e limoni, da fontane quasi tutti irrigati»[8] e lungo questa fascia collinare, alle spalle dell'abitato, si sviluppò la coltivazione intensiva degli agrumi, sia in broli circondati da muri, misti a piante, sia in viridari protetti con «copertumine pro assisis»[9] nella stagione fredda. Nel 1596 a Maderno sono censiti 11 viridari «citronivi, naranzivi e limonivi», 67 orti o broli con piante di agrumi e altre piante, quasi tutti circondati da muri e 34 appezzamenti di terra con piante di agrumi miste ad altre, di solito olivi e viti e in qualche caso con piante di lauro o gelso[10].
Alla fine del '500 Maderno era il principale centro di produzione di limoni della Riviera: «Maderno […] è situato sotto la più clemente aria del paese, dove perciò è la magior copia dei giardini di tutta la Riviera»[11].
Nel Seicento la coltivazione si espanse, soprattutto a Gargnano, ed anche i provveditori di Salò, nelle loro relazioni a Venezia, facevano riferimento alla produzione dei limoni. Leonardo Valier nel 1606 annotava che la Riviera, mentre scarseggiava di «biave» a causa del suolo inadatto, vantava tuttavia una grossa risorsa nella produzione di vino e olio e che «nelle rive et coste di Maderno, Toscolano et altre terre in quella parte verso Riva di Trento si ritrovano formati con arte et spesa giardini ameni et delitiosi con gran copia di frutti di tutte le sorti, et specialmente naranzi, limoni et cedri, de quali tanti se ne raccogliono ch'essendo condotti nell'Alemagna et in quei luoghi superiori apportano perciò grossissimo utile ai patroni, onde li terreni vagliono sino scudi 200 il campo, vendendosi non a ragion di campo ma a ragion d'arbori»[12].

Fino alla fine del Settecento gli agrumi del Garda erano esportati in mezza Europa grazie anche alla favorevole politica di Venezia. Con l'avvento del regno lombardo-veneto le cose cambiarono in

6 L. ALAMANNI, *La coltivazione*, libro V, Firenze, 1546, in Bongianni Grattarolo, *Historia della Riviera di Salò,* Venezia, 1599.
7 S. CATTANEO, 1552, *Dodici giornate di ricreazione*, Venezia, 1745.
8 *Ibidem*.
9 Archivio d'antico regime del comune di Maderno, inventario Lonati, b. XCIII, *Estimo 1565*.
10 Salò, Archivio della Comunità di Riviera, estimo di *Maternum cum summa* dell'anno 1596, b. 165, fasc. 65.
11 Archivio d'antico regime del comune di Maderno, inventario Lonati, b. LIX, *Discorso sul vicariato di Maderno*, c. 27v.
12 A. TAGLIAFERRI (a cura di), *Relazioni dei rettori veneti in Terraferma, vol. X, Provveditorato di Salò, Provveditorato di Peschiera*, Milano, 1978, p. 42.

peggio: più volte si sollecitò attenzione da parte del governo di Vienna, ma con scarsi risultati. Poi, nel 1855, si manifestò la gommosi, una malattia che in poco tempo portò alla rovina delle piante: «sgorgava, specialmente al piede, una gomma più liquida e viscosa della resina già conosciuta, la quale infiltrandosi nel terreno cadeva sulle radici, le faceva spelare e marcire producendo un odore puzzolente. Senza radici, od in isproporzione con la ramatura e con la fronda, la pianta prontamente periva»[13].
La malattia si diffuse, la produzione crollò; intere famiglie rimasero sul lastrico. Lodovico Bettoni calcolò che la produzione dei limoni sul Garda era scesa da 16 a 12 milioni. Negli anni abbondanti si erano toccati i 18 e i 20; attorno al 1866 soltanto 2-3 milioni.
Alla Società Lago di Garda, costituita nel 1839 tra i piccoli produttori di Gargnano e dintorni, furono consegnati 5.202.408 limoni nel 1862, solo 2.700.000 nel 1863 nonostante l'aggiunta di nuovi soci, meno di un milione nel 1864[14]. Il prezzo d'un giardino scese da 100 e 150 mila lire a 6 e 8 mila.
Per i rimedi contro la gommosi si andò a tentoni; si provarono anche spolverature di polvere di carbone e di zolfo, «si sostituì al letame di stalla il vegetale ed il minerale, si asportò il vecchio terreno, sospetto d'infezione, si ripiantarono a nuovo con allievi giovani e sani interi giardini»[15].
Sembrò dare risultati soddisfacenti il metodo escogitato dal madernese Francesco Elena. Egli, notando che l'arancio amaro era rimasto immune dalla malattia, pensò di innestarvi il limone; la pratica si diffuse e diede buon esito[16].
Nel 1877 Lodovico Bettoni calcolava in Riviera circa 30.000 campate coltivate a limoni, così distribuite: quattordici ventesimi nel Comune di Gargnano, tre in quello di Maderno, due e mezzo in quello di Limone San Giovanni, e mezzo in quello di Toscolano. «Il prezzo di ogni campata veniva valutato a L. 260, le spese di manutenzione ordinaria si calcolano a L. 8 per campo annue, e per ogni campo 500 limoni mercantili, il cui prezzo può calcolarsi a L. 4 ogni cento. Vi sono però piante che portano dai due a tre mila limoni, e si diede il caso che taluna ne desse quattro mila e più. Più volte un giardino, per esempio, di cento campate ha dato i centotrentamila limoni, e per alcuni anni di seguito. Si avrebbe dunque sul capitale di lire 7.800.000 l'interesse del 6 per cento abbondante e la rendita totale nitida salirebbe in media a lire 390.000»[17].
Non molto differente il calcolo fatto da Stefano Jacini: ettari 26,70 di limonaie a Gargnano, 6,61 a Limone, 6,04 a Maderno, 0,88 a Tignale; 3,64 a Toscolano, 0,03 a Tremosine, 2,75 a Gardone Riviera, 0,05 a Portese, 0,69 a Salò[18].

La struttura della limonaia

L'acqua di un ruscello, una valletta riparata, il declivio di un poggio, la vicinanza al lago erano prerogative importanti nella costruzione di una limonaia (nel dialetto *limunéra* o *śardì*). Spesso strutturata su più terrazzamenti (*còle*), collegati da scale in pietra, era chiusa da una massiccia muraglia da tre parti, garantendo l'esposizione verso est-sud est; in posizione centrale, o ad una delle estremità, si trovava il casello (*caśèl*), che fungeva da deposito dei materiali di copertura.

13 L. BETTONI, *L'agricoltura nei contorni del Lago di Garda,* Milano, 1877, pp. 25-30.
14 L. BETTONI, *Sulla nuova malattia gommosa degli agrumi e sul modo di curarla*, in "Commentari dell'Ateneo di Brescia per gli anni 1862, 1863, 1864", Brescia 1866, p. 176; BETTONI, *L'agricoltura* cit., pp. 21-22.
15 F. MARASINI, *Gargnano sul Garda con brevi considerazioni sulle condotte mediche*, Brescia 1880, pp. 33-34.
16 G. SOLITRO, *Benaco*, Salò, 1897, pp. 211-212.
17 L. BETTONI, *L'agricoltura cit*, p. 21.
18 S. JACINI, *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. VI, t. I, Roma 1882, p. 393.

Il tetto, spiovente all'indietro, s'appoggiava sui pilastri, legati tra loro o con la muraglia, da grossi puntoni di castagno, del diametro di circa 30-40 cm, detti sparadossi (*sparadòs*); perpendicolarmente a quelli, in cinque-sei linee tra loro parallele, erano fissati con chiodi altre travi più sottili, i canteri (*cantér*).
In vista dei primi freddi, a novembre si cominciava a coprire la limonaia: assi (*as*) per il tetto e, per il fronte solare, assi di mezzo (*meṡìi*), vetrate (*vétri da ṡardì*) e uscere (*üsére*), appositamente numerate. Sul fronte solare si procedeva alla copertura sfruttando come orditura le tre travi in larice (*filaröle*), tra loro parallele, inserite nei pilastri della stessa *còla*, a tre livelli, bloccate ad un'estremità in una pietra ad incastro (*préa da filaröla*). Tra un pilastro e l'altro si fissavano in genere 5-6 assi di mezzo, 2-3 vetrate e 2 portiere.
Le tavole di mezzo, lunghe 5-7 m e larghe 20-25 cm, erano costituite da due assi sovrapposte, inchiodate, una più stretta dell'altra in modo da formare una controbattuta; erano fissate alle *filaröle* con cavicchi in legno (*cavìc'*). Le vetrate, lunghe circa 5-7 m e larghe 50 cm, erano formate da un telaio e da traversine in legno di abete che facevano da supporto ai vetri; venivano appoggiate sempre per il lungo ai *meṡìi* e fermate con assicelle in legno (*paserèle*), girevoli intorno ad un chiodo. Le portiere, lunghe circa 5-7 m e larghe circa 50 cm, erano semplici tavole accostate in piano e unite con chiodi su tre assicelle trasversali; provviste di cardini, erano apribili.
A novembre la serra doveva essere ben chiusa. Per tappare ogni fessura (*stüpinà*) si utilizzava dell'erba fatta seccare (*pàbol*). Il proverbio imponeva: «*A Santa Caterìna, stüpìna, stüpìna!*», a significare che il giorno di Santa Caterina, il 25 novembre, l'operazione doveva essere ultimata.
Il limone, pianta e frutto, soffre quando ci si avvicina alla temperatura di 0°; in tal caso non restava che *fogà*, cioè accendere dei fuochi lungo i terrazzi, con pezzi di legno, frasche e rami.

La coltivazione dei limoni

Ogni pianta nella serra aveva a disposizione una superficie di circa 16-20 metri quadrati, detta campo (*cap*) o campata (*campàa*); era il numero dei campi a definire l'estensione di un giardino. Già nel Cinquecento Agostino Gallo dettava alcune regole per la coltivazione dei limoni, raccomandando che le piante disponessero di un terreno grasso e ripulito dai sassi, che il letame fosse steso prima di zappare e con la limonaia ancora scoperta[19]. Oltre che concimare, si doveva tener pulito il terreno dall'erba, vangare, potare, irrigare, coprire e scoprire la serra. La raccolta dei frutti (*spicànda*) era fatta a mano, stando su appositi scalini o treppiedi; i limoni venivano posti in un sacco in pelle d'animale (*grümiàl*).
I limoni fioriscono più volte all'anno. Alla prima fioritura di maggio fanno seguito quelle più moderate dei mesi estivi e autunnali. I frutti di maggio sono meno lisci e rotondi di quelli di giugno e luglio. Sono questi i frutti migliori, mentre sono meno pregiati quelli d'agosto. Fioritura e raccolta proseguono, ridotte, anche in settembre ed ottobre. Tenendo conto della produzione di un decennio, una pianta in piena attività forniva mediamente, nelle due principali raccolte di maggio e giugno, 500-600 limoni.

19 A. GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, Venezia, 1584, p. 144.