

Gardenia

Fortunella hindsii

Sotto: un kumquat (*Fortunella margarita*) nel giardino di Villa Necchi Campiglio, a Milano, dove il 18 e 19 febbraio si svolge Agrumi. Pagina a lato: un ritratto di Giuseppe Barbera, docente di Coltivazioni arboree all'Università di Palermo e autore di questo articolo.



Gardenia



Fortunella margarita

kumquat

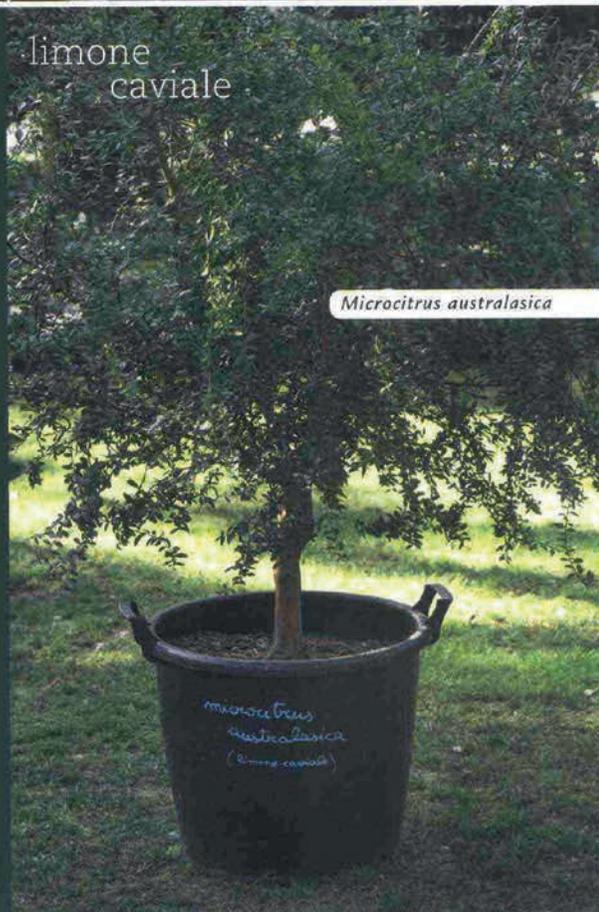
LE NOSTRE PROPOSTE

DI GIUSEPPE BARBERA
FOTO DI DANIELE CAVADINI



1

limone
caviale



Microcitrus australasica

Un mondo di agrumi

Sono gli alberi da frutto più coltivati, con una lunga storia alle spalle e decine e decine di specie e varietà. Scopriamoli a Milano, a Villa Necchi, in un fine settimana loro dedicato

Gardenia

La storia degli agrumi inizia nelle regioni tropicali asiatiche ai piedi dell'Himalaya. Per milioni di anni vede protagonista una natura in continua evoluzione. Piccoli alberi e minuscoli frutti lucenti attraggono animali curiosi e affamati, molto prima di interessare gli uomini, che però ne fecero presto oggetto di scambi, doni preziosi, omaggi alle divinità. Dinastia dopo dinastia, l'entusiasmo delle corti imperiali cinesi è sostenuto dalle lodi dei poeti per una biodiversità strabordante che ancora oggi è protagonista assoluta di arti e lettere. L'origine delle specie coltivate solo da pochi anni è fatta risalire a tre specie dette "pure": il cedro, il mandarino e il pomelo. Queste facilmente si incrociano tra loro distinguendosi in innumerevoli dimensioni, forme e colori, prova di una esuberanza genetica che l'uomo usa e incrementa promuovendo ibridazioni, accorgendosi di mutazioni, sfruttando l'influenza dei caratteri ambientali. Se gli agrumi più resistenti all'aridità prenderanno la via dell'Australia con frutti digitati che solo da poco anche qui si coltivano con il pretenzioso nome di caviale vegetale, saranno i velieri e le carovane a trasportare piante che avranno uno straordinario successo.

Tra storia e mito

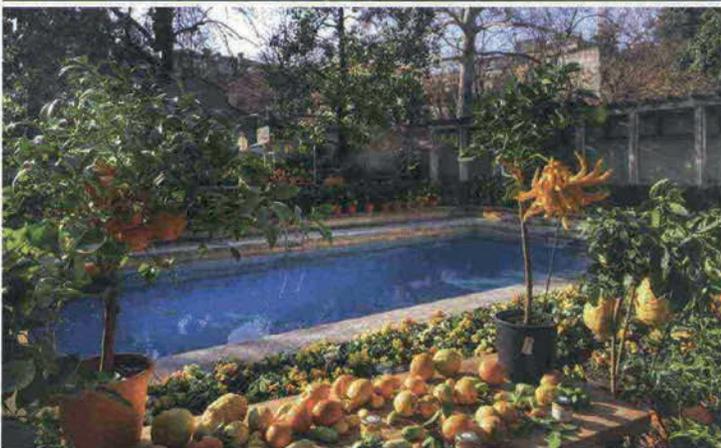
Oggi, come gruppo, gli agrumi sono gli alberi da frutto più coltivati al mondo e la loro presenza non è salda solo nella realtà agricola ma affonda profonde radici nell'immaginario, partecipando ai miti più illustri. Il cedro si è ritenuto che fosse il frutto che Ercole a compimento delle sue fatiche rubò agli dei nel giardino delle ninfe Esperidi, impresa così celebre che darà ai frutti di tutte le specie agrumicole il nome di esperidi: non semplici bacche come quelle, carnose e polpose, dei loro consimili. Cedri si è anche ritenuto fossero i frutti "di bell'aspetto" che ristorarono il popolo ebraico dopo avere attraversato il deserto, celebrati adesso nella "festa dei tabernacoli". Ma oltre i miti, la storia dice che furono gli esploratori di Alessandro Magno a segnalare a Teofrasto, allievo di Aristotele, la presenza in Media, l'antica Persia, di alberi profumati e capaci di fiorire più volte. Fu l'occasione per trasportarli prima in Grecia e poi a Roma. Recenti indagini genetiche dimostrano che, oltre al cedro, i Romani conoscessero anche il limone e ciò toglie- →



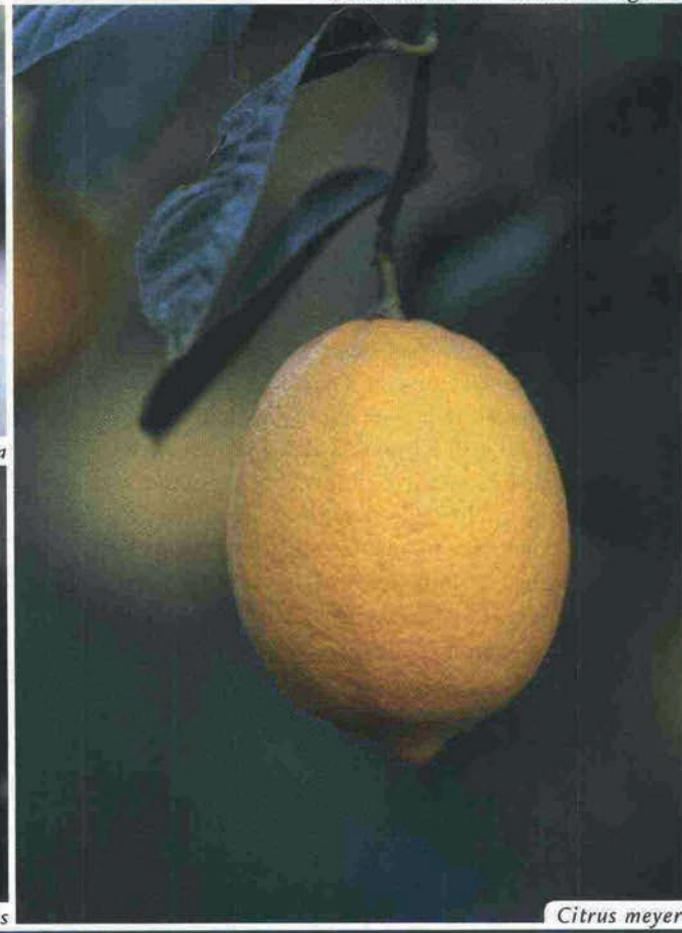
Eremocitrus glauca



A destra: Davide Chiaravalli, titolare della Floricoltura Chiaravalli, con sede a Monza, specializzata nella coltivazione di agrumi, presso la quale sono in vendita anche esemplari di grandi dimensioni. Sotto: Villa Necchi durante una passata edizioni di Agrumi.



Gardenia



Gardenia

rebbe il primato della sua introduzione nel Mediterraneo agli Arabi, ai quali però non può essere tolto il merito, intorno al X secolo, di aver importato l'arancio amaro. Sul modello paesaggistico di quelli persiani, i giardini andalusi e siciliani si meritano la qualifica di "paradisiaci". Il successo di frutti e alberi così speciali supera i confini delle coste mediterranee per addentrarsi nelle regioni del Nord. Aranciere, limonaie e cedraie accompagnano da allora le ville aristocratiche. Se non basta coltivarli in spalliere protette da muri, coltivati in vaso si chiudono in serra per esporli d'estate nei *parterre* dei giardini. Gli esempi più illustri sono quelli fiorentini degli anni del Rinascimento, quando il piacere dei sensi si accompagna al desiderio di conoscenza: si raccolgono agrumi ovunque possibile: frutti buoni da mangiare ma anche bizzarri, mostruosi a vedersi: è una gioia collezionarli e ammirarli.

Bellezza e salute

Tra i nuovi frutti è anche, dalla fine del Quattrocento, l'arancio dolce. Si ritiene che merito della sua introduzione sia dei portoghesi, che perciò daranno il nome del loro Paese a una antica varietà ma di certo, prima ancora dei loro viaggi in India, già genovesi e siciliani lo conoscevano. Nel 1487 a Palermo un atto notarile dà conto di *arangiis dulcibus*. Dalle terre mediterranee sarà solo alla fine del Settecento che grandi quantità di agrumi giungeranno sui mercati internazionali e financo in America. Tre ragioni concorrono: la navigazione a vapore, la ferrovia e prima ancora la scoperta di quanto (grazie alla vitamina C) siano indispensabili avversari della terribile malattia dello scorbuto che, a ogni viaggio, dimezzava gli equipaggi delle navi. Nel 1810 arrivano nel Mediterraneo anche i mandarini: il loro successo cresce negli anni e sono oggi idonei ai consumi moderni: porzioni monodoso e facili da sbucciare. Con aranci e limoni danno bellezza alle terre mediterranee e sostengono i loro mercati. Il destino degli agrumi mediterranei è divenuto però incerto. Concorrenze internazionali e cambiamenti climatici aprono spazi a nuove colture esotiche. Il futuro è affidato non solo agli agrumicoltori ma agli amanti dei giardini e ai consumatori. Non dimentichiamo che nelle terre mediterranee un agrumeto è chiamato giardino e che "mangiare è un atto agricolo" e che anche attraverso le scelte sui mercati si possono salvare i paesaggi utili e belli degli agrumi. ✱

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra: una pianta di *Citrus lumia 'Pyriformis'*, varietà che matura grandi frutti ornamentali, dalla buccia spessa.

A destra. Libro *Agrumi* di Giuseppe Barbera.

Sotto. Uno scorcio del giardino di Villa Necchi durante la mostra.

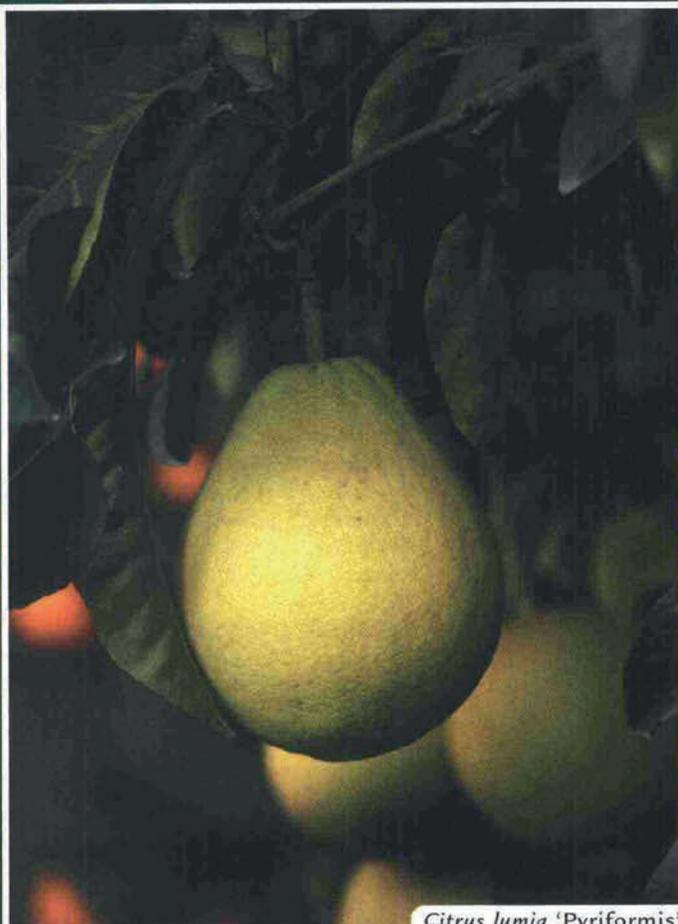
1. Frutto di limone caviale (*Microcitrus australasica*).



Appuntamento a Milano, per scoprire il variegato mondo degli agrumi

Il 18 e 19 febbraio il FAI, Fondo per l'Ambiente Italiano, organizza a Villa Necchi Campiglio, a Milano, l'undicesima edizione di "Agrumi. Saperi e sapori dal Mediterraneo". Occasione per conoscere il patrimonio di biodiversità rappresentato da cedri, aranci, mandarini, limoni, chinotti, pompia (un raro agrume di origine sarda) e tantissimi altri; acquistare piante, frutti, miele, birre aromatizzate, profumi, cosmetici e decori; assistere alla presentazione del libro *Agrumi. Una storia del mondo*, scritto da Giuseppe Barbera, docente di Coltivazioni arboree all'Università di Palermo e autore di questo articolo; ammirare la collezione storica di agrumi delle serre comunali della Villa Reale di Monza, illustrata dal suo curatore Gabriele Cristini, e l'esposizione di opere della pittrice Fernanda Paternò Castello di Cárcaici dedicate agli agrumi. INFO: tel. 02 76340121, www.villanecchicampiglio.it

Gardenia

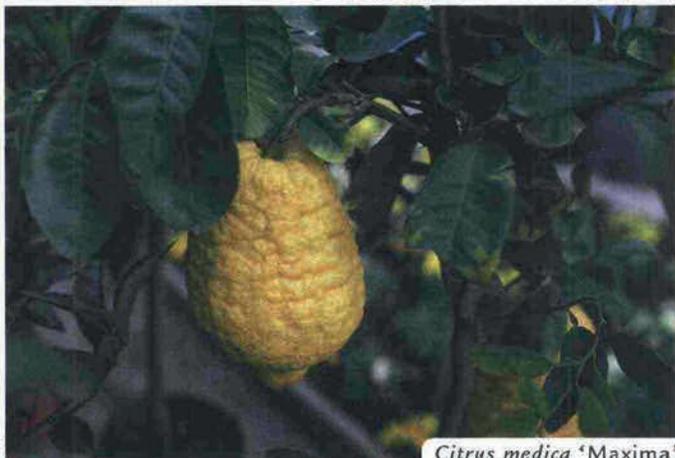


Citrus lumia 'Pyriformis'



tacle

Citrus sinensis x *Citrus clementina*



Citrus medica 'Maxima'

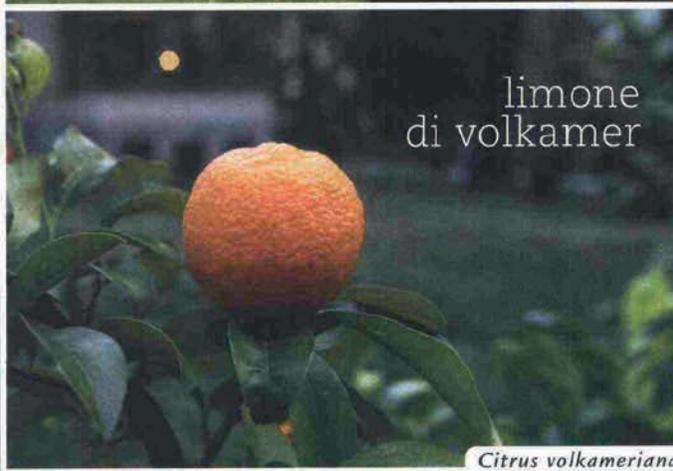


1



cedrato
di Firenze

Citrus limonimeditica 'Florentina'



limone
di volkamer

Citrus volkameriana