

Limoni e olio al 46° parallelo nord

Sul versante bresciano del lago di Garda, tra Salò e Limone, da secoli sopravvivono le coltivazioni di agrumi più settentrionali della Terra. I primi a cogliere i leggendari “pomi d’oro” del giardino delle Esperidi e a trasportarli dalla Liguria sulle sponde del Garda furono verosimilmente i frati del convento di San Francesco a Gargnano alla fine del XIII secolo, come suggeriscono i bassorilievi sui capitelli del chiostro raffiguranti gli agrumi tra pesci, fiori e uccelli. Dal XVII secolo, pescatori e barcaioli del lago, tentati da questi frutti gialli come il sole, cominciarono a improvvisarsi architetti e giardinieri, e riuscirono nel miracolo di avviare l’agrumicoltura a latitudini record (l’habitat climatico del limone è tra il 40° parallelo nord e il 40° parallelo sud). Un miracolo avvenuto grazie all’invenzione delle limonaie, che non sono altro che delle imponenti serre che hanno scritto la storia e il paesaggio di questa porzione del lago di Garda. Le serre proteggevano così i preziosi frutti dalle gelate invernali. Una volta raccolti, gli agrumi venivano fatti salire su barche fino a Torbole a nord del lago e poi in carrozza per il Nord Europa e la corte di San Pietroburgo. Purtroppo quest’idillio terminò a metà dell’Ottocento a causa di vari fattori. Dapprima un’epidemia (la gommosi del 1855), poi un evento storico (l’Unità d’Italia nel 1861 con la conseguente eliminazione dei dazi doganali dal sud al nord) e infine una scoperta (l’acido citrico sintetico, che dal 1890 fu prodotto su scala industriale come cura per lo scorbuto). Questi tre eventi segnarono il declino del mito del “giardino delle Esperidi” sul lago di Garda.

Oggi, percorrendo la statale da Salò verso Riva, non tutto sembra perduto. A Gargnano, Tignale e Limone sul Garda, tra le limonaie dimenticate o convertite in abitazioni e giardini privati, tre “fuochi” restano accesi come si usava un tempo, quando nelle serre i giardinieri facevano i falò per riparare le piante dal freddo dell’inverno: è l’amore degli uomini a tenere viva la tradizione.

Basta guardarsi intorno per accorgersi che il territorio di Gargnano è caratterizzato dalle limonaie. Nonostante l’onnipresenza dell’agrumo, bisogna però precisare che il toponimo Limone non deriva dal frutto, ma probabilmente dal celtico *limo* o *lemos* (“olmo”) o dal latino *limen*, “confine” (tra i territori di Brescia e di Trento). Quando arriverete quassù e vedrete il lago blu e la catena dei monti innevati, capirete cos’è il Paradiso. Se le limonaie sono soprattutto su questa sponda del lago di Garda, nel tratto tra Salò e Limone, è grazie a un eccezionale microclima: d’inverno, quando a Riva nevicata qui piove.

Tra Gargnano e Campione di Tremosine, la via della Gardesana costeggia una delle limonaie più spettacolari del lago: sullo sfondo delle alte falesie di roccia dell’altopiano di Tignale, all’improvviso appare la struttura del “Pra de la Fam”. Il toponimo rimanda con probabilità a un terreno che rende poco, infertile, anche se la leggenda narra che a causa dei forti venti che spesso

spiravano nel golfo di Tignale, i barcaioli locali erano costretti a sostare in questa insenatura arida fino a quando la burrasca non cessava, patendo la fame, da qui il nome “Pra de la Fam”.

Ad aggiungere fascino alla più vasta limonaia visitabile del Garda – circa 5mila metri quadrati di superficie che in primavera sono invasi dal persistente profumo delle zagare – c’è il fatto che prima del 1931 il Pra de la Fam fosse raggiungibile solo via lago, dai pescatori e barcaioli che tiravano in secca le barche e stendevano le reti.

Anche l’olio lì dove non te lo aspetti

L’olio del “Garda Trentino” (DOP) ha la peculiarità di essere prodotto anche lui nei territori più a nord del mondo, oltre il 46° parallelo. Se vi state chiedendo come sia possibile, la risposta è semplice: anche qui, come per i limoni, è il microclima a provocare il miracolo. In inverno l’acqua del Garda si raffredda lentamente, regalando ai terreni circostanti un clima mite e temperato. Se a questo si aggiunge l’alternanza di venti temperati e freddi, si capisce perché l’olivicoltura qui risale ai Romani, che ci piantarono i primi ulivi già 2000 anni fa. Esistono diverse varietà di olive presenti in questo territorio ma quella più pregiata è la Casaliva, una varietà autoctona che dà un olio delicato, dal profumo di mandorla, carciofo ed erbe selvatiche.