

Des citrons et de l'huile au 46^e parallèle nord

Sur la rive ouest¹ du lac de Garde, entre Salò et Limone, survivent depuis des siècles les cultures d'agrumes les plus septentrionales de la Terre. Les premiers à cueillir les légendaires « pommes d'or » du jardin des Hespérides et à les transporter depuis la Ligurie jusqu'aux rives du lac de Garde furent vraisemblablement les frères du couvent de San Francesco à Gargnano à la fin du XIII^e siècle, comme le suggèrent les bas-reliefs sur les chapiteaux du cloître représentant² les agrumes parmi des poissons, des fleurs et des oiseaux. Depuis le XVII^e siècle, des pêcheurs et des bateliers du lac, tentés par ces fruits jaunes comme le soleil, commencèrent à s'improviser architectes et jardiniers et réussirent le miracle de lancer l'agrumiculture à des latitudes record (l'habitat climatique du citronnier se situe entre le 40^e parallèle nord et le 40^e parallèle sud). Un miracle réalisé grâce à l'invention des orangeries, qui ne sont rien d'autre que d'imposantes serres qui ont écrit l'histoire et le paysage de cette partie du lac de Garde. Les serres protégeaient ainsi les précieux fruits des gelées hivernales. Une fois récoltés, les agrumes étaient chargés sur des bateaux jusqu'à Torbole au nord du lac et puis sur des charrettes vers l'Europe du Nord et la cour de Saint-Pétersbourg. Malheureusement cette idylle prit fin à la moitié du XIX^e siècle à cause de divers facteurs. D'abord une épidémie (la gommose de 1855), puis un événement historique (l'Unité italienne en 1861 avec l'élimination consécutive des droits de douane du sud au nord) et enfin une découverte (l'acide citrique de synthèse, qui à partir de 1890 fut produit à échelle industrielle comme traitement contre le scorbut). Ces trois événements marquèrent le déclin du mythe du « jardin des Hespérides » sur le lac de Garde.

Aujourd'hui, lorsqu'on parcourt la nationale depuis Salò en direction de Riva, on a l'impression que tout n'est pas perdu. A Gargnano, Tignale et Limone sul Garda, parmi les orangeries oubliées ou converties en habitations et jardins privés, trois « foyers³ » restent allumés comme on le faisait

¹ L'adjectif « bresciano » (« relatif à la ville de Brescia ») n'a pas d'équivalent en français. Ici, il permet simplement de donner une première indication géographique du lieu où poussent les agrumes en faisant référence à la grande ville la plus proche, Brescia, qui est à l'ouest du lac de Garde.

² Attention ! En français, un participe présent ne prend la marque du pluriel que lorsqu'il a une valeur d'adjectif (ex. : « nous avons des professeurs exigeants »). Si le participe présent est suivi d'un COD, il a une valeur de verbe et reste alors au singulier (ex. : « nous faisons des travaux exigeant une grande minutie »). Ici, le participe présent « représentant » a une valeur de verbe puisqu'il a un COD (« les agrumes »), et il reste donc au singulier. En italien, qu'il ait valeur d'adjectif ou de verbe, un participe présent (à ne pas confondre avec un *gerundio*) s'accorde avec le nom auquel il se réfère (« i bassorilievi » ici).

³ Le mot « fuochi » est entre guillemets dans le texte pour indiquer qu'il ne s'agit pas de vrais feux mais de trois foyers (dans le sens de « maisons »), trois domaines donc, qui continuent à cultiver des citrons. En italien, le mot « fuoco » peut avoir le sens de « focolare », c'est-à-dire « foyer », avec les mêmes sens que le français « foyer », qui sont : le feu lui-même, le lieu de la maison où l'on allume le feu (pour se chauffer ou pour cuisiner), et la maison où demeure une famille.

autrefois, quand dans les serres les jardiniers faisaient des feux de bois⁴ pour protéger les plantes du froid de l'hiver : c'est l'amour des hommes qui maintient vivante la tradition.

Il suffit de regarder autour de soi pour s'apercevoir que les orangeries sont la caractéristique du territoire de Gargnano. Malgré l'omniprésence de l'agrumes, il faut toutefois préciser que le toponyme Limone ne vient pas du fruit mais dérive probablement du celte *limo* ou *lemos* (« orme ») ou du latin *limen*, « frontière » (entre le territoire de Brescia et celui de Trento). Quand vous arriverez là-haut et verrez le lac bleu et la chaîne des monts enneigées, vous comprendrez ce qu'est le Paradis. Si les orangeries se trouvent surtout sur cette rive du lac de Garde, dans la zone entre Salò et Limone, c'est grâce à un micro-climat exceptionnel : l'hiver, quand il neige à Riva, ici il pleut.

Entre Gargnano et Campione di Tremosine, la route de la Gardesana longe l'une des orangeries les plus spectaculaires du lac : avec en toile de fond les hautes falaises rocheuses du haut-plateau de Tignale, apparaît soudain la structure du « Pra de la Fam ». Le toponyme renvoie sans doute à un terrain peu productif, infertile, même si la légende raconte qu'à cause des vents forts qui soufflaient souvent dans le golfe de Tignale, les bateliers locaux étaient contraints de faire halte dans cette anse aride jusqu'à ce que la bourrasque ne cesse, en souffrant de faim, d'où le nom « Pra de la Fam ».

⁴ Un *falò* est un feu de bois en plein air. On traduit par « feu de joie » quand ce feu est allumé lors de fêtes de villages (traditionnellement, pour la Saint-Jean, au moment du solstice d'été), sinon on traduit par « feu de bois » - ou simplement « feu », si le contexte fait bien comprendre que c'est un feu contrôlé et non accidentel.