



Agrumi di Riviera e di frontiera. Il fascino dei tempi lunghi della Storia

## Descrizione

«Qui tocca anche a noi poveri la nostra parte di ricchezza ed è l'odore dei limoni» **Eugenio Montale, «I Limoni»**

«È stato un tempo lungo, lunghissimo, 700 anni, in cui il territorio di frontiera tra Sanremo e Nizza era un gigantesco giardino di agrumi. Cinquanta km di orti e campi e giardini coltivati, e fiori e frutti colorati (e verde, giallo del limone, arancio dell'arancio, e bianco dei fiori). Dal medioevo a metà 800 tutto era agrume.

## Tutto è turismo

Milioni di frutti. Milioni. Solo a Nizza 10 milioni di arance all'anno. Sanremo 27 milioni di limoni. Undici milioni a Mentone, dai limoni di prima classe ai limoni di quinta classe, con tanto di statistiche, a inizio 800. Proprio se vogliamo fare una stima imperfetta e indicativa diciamo che in 50 km si raccolgono 70- 80 milioni di frutti all'anno. Anche 100.

## Un oceano di agrumi da trasportare

Così l'esportazione verso il nord Europa e barche, navi di ogni tipo, e modalità di conservazione. Casse di legno e carta che avvolge i singoli limoni o arance, botti di legno per il succo dei frutti di limone spremuti, quelli più piccoli e di seconda scelta. Un albero di limone o arancio ha mediamente la vita di un uomo: allora generazioni di alberi e di giardinieri e potature mai finite e innesti, un fiorire oltre che di agrumi, di attività varie, di commerci e di vivai. Nel 1336 il delfino Umberto di Savoia passa da Nizza e compra 20 alberi di arancio, come souvenir.

E poi regolamenti comunali, ciascun comune ne ha uno e ci sono Magistrati eletti dal Sindaco che controllano la raccolta e il commercio, ci sono ordinanze comunali e statuti insomma di tutto e di più. E barche tante in rada, piccole e grandi, con il loro carico di agrumi e poi- non poteva mancare- contrabbando perché bisogna pagare il dazio per pochi metri da un comune all'altro, compreso il certificato obbligatorio del sindaco che ne certifica la provenienza e la qualità.

Barche che, bordeggiando bordeggiando, arrivano fino a Marsiglia da dove partono i bastimenti carichi di agrumi per i porti del Nord Europa: Bordeaux, Anversa, Copenhagen e suâ€™™ suâ€™™ fino in Russia (per la festa dei Tabernacoli) . E poi chicche in questo mare di colori: i limoni di XXmiglia resistono di piÃ¹ al viaggio perchÃ© piÃ¹ agri, quelli della qualitÃ  detta â€œbignettaâ€• appassiscono ma non marciscono e si conservano in bontÃ  piÃ¹ degli altri.

### **Ventimiglia produce 3,5 milioni di limoni**

E vai con Bordighera e i 9 Capitoli sui limoni del 1776 (documento inedito scoperto da chi scrive negli archivi dipartimentali di Nizza, serie M 377) con 4 persone scelte ogni anno nel mese di aprile come magistrati dei limoni ( capitolo 1) e piÃ¹ avanti nella lettura scopri che ci sono anelli in ferro per misurare i limoni (chissÃ  chi li ha ancora in cantina â€!?). I diametri degli anelli: â€œanelu grossu Â» con 54 mm di diametro, Â« anelu de Mentunâ€• con 51, â€œespezinâ€• 47, e anelu â€œminutoâ€•35. Ospedaletti, nel suo piccolo produce 2 milioni di limoni, e ringrazia la bontÃ  del suo clima, e lo stemma della cittÃ  vede un leone appoggiato a un albero di limone, dâ€™™oro in campo azzurro.

E infine Sanremo senza dubbio il mercato agrumario piÃ¹ importante dallâ€™™ undicesimo al diciannovesimo secolo. Nello statuto del 1582 apprendiamo che il Comune monopolizza la raccolta e la vendita per ricavare i fondi necessari per lâ€™™ ampliamento del porto. â€œÃˆ noto, e manifesto, che tutto il luogo di S Remo si mantiene delli frutti, quali ivi nascono, e che Ãˆ il maggiore, e principal negotio, che ivi si faccia massime di cetroni, e limoni, e senza quello luogo se nâ€™™ anderia distrutto e rovinatoâ€•.

### **Tanto per dare unâ€™™idea della sua rilevanza**

E del 1662 Ãˆ il â€œRicorso al Serenissimo Senato della comunitÃ  di S Remo contro Bernardo Portelli per lâ€™™ acquisto di 27 milioni di limoni, a condizioni diverse da quelle stabilite dagli statuti. Ventisette 27 milioni di limoni lâ€™™anno â€! per 10 anni: ecco la proposta del mercante veneziano per monopolizzare il mercato, con lâ€™™ esclusiva dellâ€™™ esportazione in Gran Bretagna, Fiandre, Olanda, Italia del nord. Ma il tutto fallisce, per una sorta di sommossa popolare.

### **Gilet jaunes dellâ€™™epoca!**

Tanto per rimanere in tema cromatico. In sostanza Ãˆ unâ€™™opera collettiva, una oceanica opera di tutti: tutti fanno raccolta e coltivazione di agrumi: uomini-donne-bambini . Lâ€™™aria che respirano sa di agrumi, nellâ€™™aria odore di limoni, e cosÃ  capisci Montale ! Non a caso anche il simbolo di Mentone Ãˆ un albero di limoni con frutti dâ€™™oro su fondo verde, e nel mese di febbraio ancora oggi câ€™™ la grande festa popolare dei limoni con lâ€™™ esposizione degli agrumi e con i carri a tema, sfilata che risale al 1935. E ancora curiositÃ  , rabastando dalla lettura noiosissima e al tempo stesso interessantissima dei regolamenti, che allora erano vita di tutti i giorni.

### **I limui a cascia**

Limoni alla â€œtedescaâ€• raccolti verdi senza picciolo, confezionati in casse legate e inchiodate, detti anche â€œlimui a casciaâ€• avvolti in carta speciale, e imballati poi nelle casse appunto. Limoni alla

---

«œcaravana»• con picciolo, ma non buoni per lâ€™™esportazione. In piÃ¹ câ€™™Ã” il commercio dellâ€™™agro fatto con limoni scartati perchÃ© non entrano nei diametri, limoni per succo usato per le bevande, la tintura dei tessuti e in medicina come emostatico e diuretico â€” e avanti cosÃ¬ che le attivitÃ  si moltiplicano.

E poi i grandi nemici che si manifestano, e si chiamano gelate e malattie. Gelate, grande incognita: la prima citazione di gelata Ã” del 1470, poi quella successiva del 1609. Sembrerebbe cosÃ¬ che il 500 sia stato un secolo mite. Monterumici, lo studioso che ci tramanda le notizie statistiche di gelo, grandine o neve, ci segnala che nel 1709 la gelata fu talmente storica da far passare molte coltivazioni da agrumi ad olivo, almeno a Sanremo. La siccitÃ  Ã” altrettanto temuta e lâ€™™irrigazione era regolata a Sanremo da 3 deputati eletti.

### Tutti temi che sembrerebbero attuali, nÃ©™est-ce pas?

Per non parlare delle malattie. Parliamo infine anche di religione, della Stagione dei cedri allâ€™™ebrea che si svolgeva dal 1 agosto al 15 ottobre. Quando i cedri prendono la via della Germania. Sono per la festa dei Tabernacoli o delle Capanne, come si chiamava la grande festa autunnale degli ebrei, detta anche festa della Raccolta perchÃ© segnava il termine dei lavori campestri, e dove i cedri venivano appesi alle foglie di palma. Poi il buio. A metÃ  800 la luce si Ã” spenta. Poi vennero gli inglesi e iniziÃ² il Turismo. Anche la floricoltura, ma tutto avrÃ  il respiro breve dei tempi moderni. Agrumi di Riviera e di frontiera: che fascinazione il tempo lungo della storia, altro che tweet!





default watermark

(in memoria del prof. Giovanni Rebora)

*Eraldo Mussa*

**CATEGORY**

1. blog
2. Primo Piano

**POST TAG**

1. blog
2. Giovanni Rebora

3. I Limoni
4. limoni
5. Montale
6. Nizza
7. Riviera
8. Sanremo
9. ventimiglia

### **Categoria**

1. blog
2. Primo Piano

### **Tag**

1. blog
2. Giovanni Rebora
3. I Limoni
4. limoni
5. Montale
6. Nizza
7. Riviera
8. Sanremo
9. ventimiglia

### **Data di creazione**

14/04/2023

### **Autore**

mussa

default watermark