



# WONDER GARDA

Limoni e  
Limonaie

LAGO DI  
**GARDA**  
LOMBARDIA



[www.gardalombardia.it](http://www.gardalombardia.it)  
[www.in-lombardia.it](http://www.in-lombardia.it)



01	<b>Storia</b>	p. 2
02	<b>Accenni Botanici</b>	p. 4
03	<b>Prodotti</b>	p. 6
04	<b>Le limonaie da visitare</b>	p. 8

# STORIA

Il Garda, da sempre considerato il Mediterraneo del nord, è terra di limoni e agrumi fin dal 13° secolo, quando i frati Francescani di Gargnano li misero a dimora in grandi vasi di terracotta in seguito ai rapporti stretti con la repubblica serenissima che dal 1426 domina il Lago. Raffigurazioni in bassorilievo di agrumi sui capitelli del chiostro del convento di San Francesco, a Gargnano testimoniano l'inizio di anni importanti per la coltivazione degli agrumi sulle rive del Garda. Con piccoli accorgimenti per riparare le piante posizionandole in esposizione sud e coperte dai venti del nord hanno iniziato ad acclimatarsi perfettamente, producendo ottimi frutti. Da qui piano piano la pratica si è espansa non restando più nei limiti famigliari ma imponendosi come pratica agricola imprenditoriale diffusa su tutto il territorio da Salò a Limone. Nascono così

gli ambienti di coltivazione detti Limonaie, che erano terrazzamenti di terreno riparati a nord dai monti ed esposti a sud verso i raggi del sole che naturalmente li riscaldavano in ogni stagione. Dato però che il Garda è situato sopra il 45° parallelo, gli inverni possono essere rigidi e le temperature avvicinarsi allo zero, si è pensato quindi di costruire alte colonne in pietra che da novembre a marzo si utilizzavano per montare strutture in legno e vetro che permettevano di riparare le coltivazioni proprio nel momento più delicato della produttività poiché cariche di frutti da raccogliere. Tra il 1840 ed il 1850 fu il periodo più florido della coltivazione dei limoni, con una produzione annua di circa 12 milioni di frutti. Si diceva che una pianta di limoni bastasse a sfamare un'intera famiglia. Nacquero così figure specializzate in agrumicoltura e botani-

ca, venditori ed esportatori che diedero vita ad uno dei più importanti commerci dal Garda verso il centro-nord Europa. Infatti, per la vicinanza alle vie di comunicazione, libere dai dazi di passaggio poiché tutto era governato dall'impero austroungarico, raggiungevano rapidamente le corti nobili di Austria, Germania, Ungheria, Russia. Da sempre gli agrumi sono riconosciuti per il loro alto contenuto vitaminico, importantissimo per il benessere durante il periodo invernale, e come conservante per la sua acidità. Le bucce e le foglie utilizzate per aromatizzare cibi e bevande o ambienti estralendo oli essenziali. Si contano circa 40 ettari produttivi in quegli anni, numeri enormi se si considera la scarsa quantità di terreni pianeggianti e la breve distanza tra l'acqua del lago e le pendici dei monti.



# ACCENNI BOTANICI

Di origine asiatica il limone arriva in Italia grazie agli arabi ed ai commerci con Venezia, che con la sua dominazione influenzò moltissimo la cultura locale. La varietà autoctona del Garda è denominata "Madernina" albero che produce frutti tondeggianti, succosi e molto profumati, con la buccia sottile ottima per realizzare gustose ricette. L'albero coltivato era a fusto singolo e raggiungeva un'altezza di circa 4-5mt, una particolare struttura in legno detta "Castèl" (castello) aiutava la pianta a restare dritta, i rami appesantiti dai frutti potevano essere legati e nel momento della raccolta, si poteva appoggiare la scala in modo stabile senza rischiare di rompere i preziosi rami, che anche l'anno successivo dovevano ricominciare la produzione. Essendo arrivati ad importanti quantità di

alberi sul territorio, giardinieri specializzati nella coltivazione, riuscivano attraverso particolari conoscenze acquisite nel tempo, a far fruttificare le piante circa 4-6 volte per anno, raggiungendo raccolti che si aggiravano attorno a 12 milioni di pezzi per anno. Grazie alle sue qualità organolettiche, la varietà "Madernina" coltivata sul Garda era la più apprezzata dal mercato, in quanto il succo prodotto alla spremitura, ha una caratteristica e particolare nota dolciastra e non troppo acida come i limoni amalfitani. Questa varietà stava però scomparendo e ci sono voluti anni di ricerche botaniche per recuperarla e tornare ad assaporarne i frutti. Infatti, in seguito all'unità d'Italia e l'eliminazione dei dazi doganali con il resto del paese, i Limoni amalfitani e liguri ebbero la meglio, per via

dei bassi costi produttivi. Le Limonaie, avevano notevoli costi di gestione, poiché da novembre a marzo di ogni anno, si dovevano montare e smontare le coperture in legno e vetro. Un lavoro faticoso e lungo che vedeva impiegate centinaia di persone per giorni che si distribuivano sul territorio ad armeggiare con scale, chiodi e martelli, ricomponendo le strutture come un gigantesco puzzle. Per questo anche i frutti poi dovevano essere venduti ad un prezzo più alto rispetto a quelli coltivati senza necessità di protezione invernale. attrezzi ed utensili impiegati dai giardinieri specializzati, vennero costruiti appositamente per soddisfare le loro esigenze. Le Limonaie, erano del tutto particolari e differenti da qualsiasi altro ambiente agricolo dell'epoca. Dopo il 1850 le piante furono

aggredite da un parassita detto "gommosi" che decimò le piante e costrinse i produttori a sospendere la coltivazione. In quello stesso periodo le guerre di indipendenza portarono all'unità d'Italia e all'abolizione dei dazi doganali per il commercio. Si concluse quindi l'epoca d'oro degli agrumi del Garda e il paesaggio costellato di questi giardini cambiò radicalmente. Molte serre furono lasciate decedere o murate ed utilizzate come abitazione. Oggi però quel patrimonio storico di immenso valore è stato in parte recuperato e alcuni proprietari di Limonaie hanno lavorato sodo per restaurare e rendere fruibile a tutti preziosi angoli magici del territorio gardesano lombardo.





## PRODOTTI

Dalla coltivazione di agrumi ne derivano ottimi prodotti in modo particolare marmellate, confetture, sia dolci che leggermente speziate per essere consumate in una dolce colazione o in abbinamento a selezionati formaggi locali.

Il Limoncello un liquore che soddisfa sempre il fine pasto per il suo gusto caldo e avvolgente, lo si può trovare in diverse versioni in base al produttore che lo prepara. Così come altri liquori derivati dagli agrumi esempio di eccellenza il "Cedrino". Sempre parlando di cedri non possiamo trascurare "Tassoni". Azienda conosciuta in tutto il mondo per aver sfruttato la presen-

za degli agrumi in particolare del cedro sul lago di Garda. Partita come una "spezieria" (negozio di spezie), in centro a salò nel 1748, acquisì la licenza di farmacia nel 1793, e nel 1884 divenne laboratorio farmaceutico, suddividendo la linea di distilleria da quella di farmacia, dando l'impulso a quello che sarà il prodotto di punta dell'azienda; "l'Acqua di tutto Cedro", infuso di acqua e cedro. Nel 1921 il prodotto viene reso sciroppo con la dicitura "Cedrata Tassoni" nome in cui ormai tutti riconosciamo l'identità della bottiglietta in vetro trasparente senza etichetta con il solo tappo a corona che riporta il marchio

Tassoni. Solo nel 1950 allo sciroppo viene addizionata la soda, il liquido così è analcolico, dolce e dissetante, pronto per essere bevuto senza aggiungere altri ingredienti. Vedendo l'interesse del mercato crescere rispetto agli ingredienti a km0, alcuni coltivatori dell'alto Garda, si sono organizzati per salvaguardare e far conoscere il risultato della produzione degli agrumi, costituendo la cooperativa Terre & Sapori. Potete trovare i prodotti nel loro punto vendita a Gargnano dove avrete la possibilità di degustare e acquistare varie identità locali.

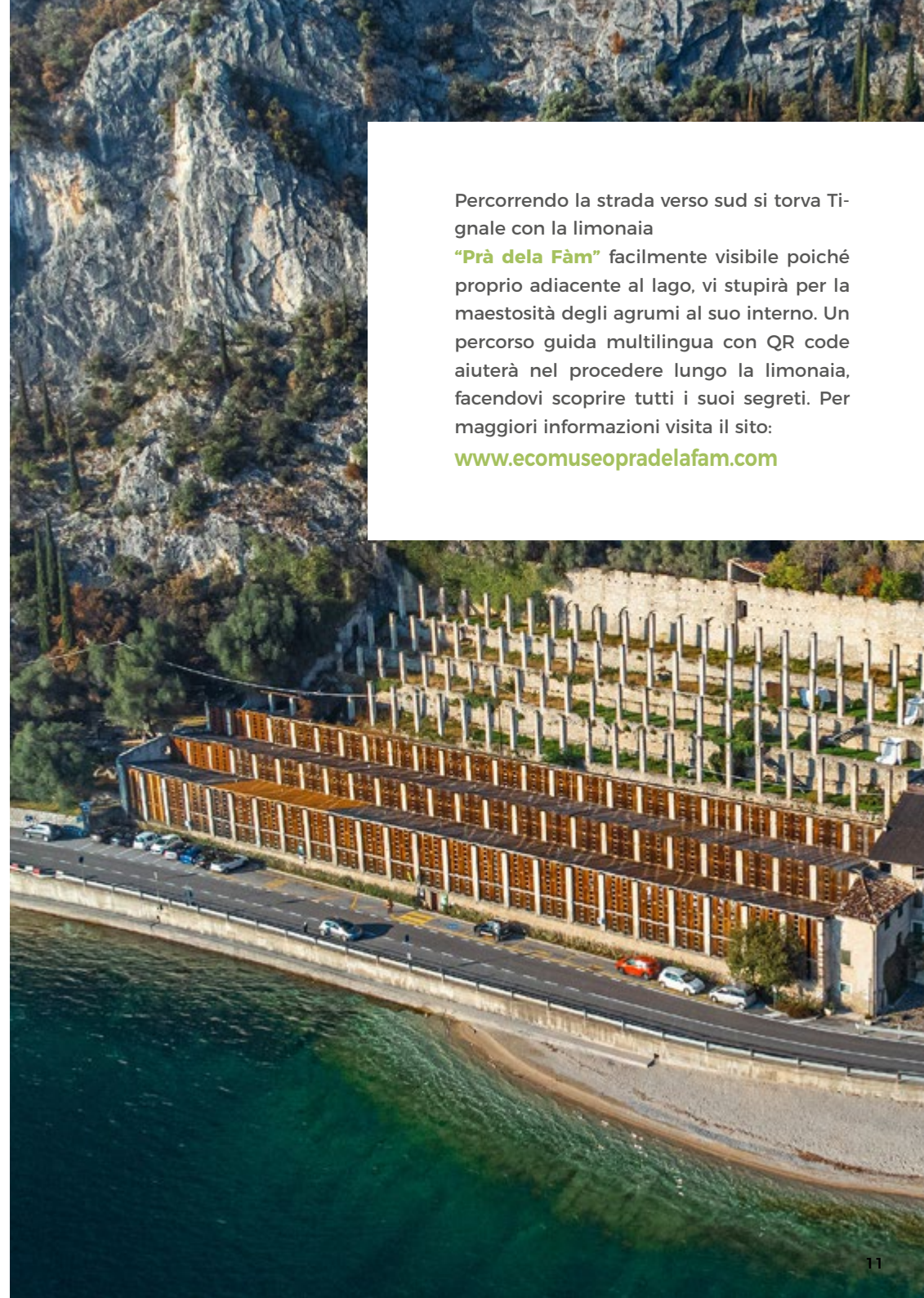
# LE LIMONAIE DA VISITARE

Da qualche anno è possibile esplorare dal vivo questo esclusivo patrimonio storico recuperato e valorizzato sia dai comuni che da privati. Una panoramica sui siti aperti e regolarmente visitabili, partendo dalla più a nord quella a nord, ovvero a Limone sul Garda con la **Limonaia del Castèl** (del castello). Situata in centro al paese di Limone, si raggiunge seguendo bellissime mattonelle decorate con limoni che vi indicheranno il percorso. Sono circa 100 gli agrumi protagonisti del luogo, con i loro colori e profumi regaleranno indimenticabili scorci durante la visita al giardino.

Per maggiori informazioni visita il sito:

[www.visitlimonesulgarda.com](http://www.visitlimonesulgarda.com)





Percorrendo la strada verso sud si torva Tignale con la limonaia

**“Prà dela Fàm”** facilmente visibile poiché proprio adiacente al lago, vi stupirà per la maestosità degli agrumi al suo interno. Un percorso guida multilingua con QR code aiuterà nel procedere lungo la limonaia, facendovi scoprire tutti i suoi segreti. Per maggiori informazioni visita il sito:

[www.ecomuseopradelafam.com](http://www.ecomuseopradelafam.com)

Il paese di Gargnano ancora oggi ha molte limonaie private, ma solo una visitabile, quella detta **“La Malòra”**, della famiglia Gandossi, in via Libertà,2.

Restauro con amore e passione in ogni dettaglio dai proprietari, cercando di mantenere intatta la struttura originale in pietra ed i componenti di legno per la copertura invernale. Un lavoro minuzioso e lungo che saprà incantarvi. Per terminare la visita in bellezza è possibile degustare i prodotti ottenuti dalla coltivazione della varietà originale presente sul Garda detta “Madernina”.

[www.limonaialamalora.it](http://www.limonaialamalora.it)



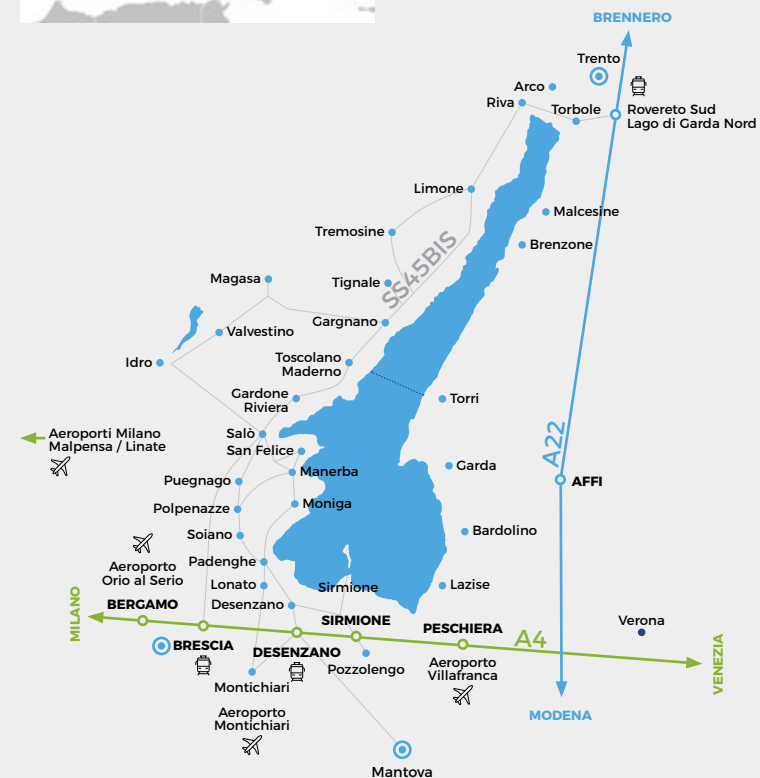




Scopri altre curiosità  
e informazioni dettagliate  
su nostro sito web



## COME ARRIVARE



Testi: Archivio Consorzio "Lago di Garda - Lombardia"

Foto: Consorzio Lago di Garda Lombardia, partner di progetto, Stefano Maraggi.

Edizione 2023.

Tutti i diritti sono riservati. Vietata la riproduzione anche parziale.



[info@gardalombardia.com](mailto:info@gardalombardia.com)  
[www.gardalombardia.it](http://www.gardalombardia.it)

Seguici su

