



SENTINELLE DEL GUSTO

KM ZERO

ALTO GARDA

IL BORGO DEI LIMONI

Tignale custodisce la memoria della produzione di questi agrumi grazie all'ecomuseo «Pra dela fam». Una tradizione antica che sopravvive tra le piante della storica limonaia e attraverso i prodotti della Latteria Turnaria

TESTO DI
SILVIA TROPEA MONTAGNOSI

FOTO DI
MARCO MAZZOLENI





«Già nel 1552 qui crescevano cedri, aranci e limoni e, a partire dal XVII secolo, per proteggere i frutti nei periodi invernali vennero costruite enormi serre formate da alte muraglie verso il lato della montagna».



62
63

«**I**l paese che non c'è». Tignale è così. Un borgo (quasi) invisibile. Che appare e scompare tra il lago e la montagna – siamo nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano – grazie a sei distinte frazioni (Aer, Gardola, sede del Comune, Oldesio, Olzano, Piovere e Prabione) – ognuna delle quali ha mantenuto intatto un centro storico con la chiesa e attorno le «landrùne», i vicoli coperti, che si insinuano tra le abitazioni. E così quando la strada panoramica che le collega se ne lascia alle spalle una, chiudendo con un po' di rimpianto un sipario, ecco che quasi per magia se ne apre subito un altro con scorci altrettanto affascinanti. Già questo basterebbe a giustificare una visita.

Ma a Tignale c'è altro. Tra una frazione e l'altra ci si imbatte anche nelle limonaie. Sono loro le tessere discretamente inserite nel paesaggio che contribuiscono ad arricchire il mosaico già ricco del «borgo invisibile». Al fine di tutelare e valorizzare questo patrimonio culturale nel 2011 è stato realizzato un ecomuseo che, recita la legge regionale con cui è stato istituito, mira alla «conservazione, e

alla valorizzazione dell'insieme di beni culturali, rappresentativi di un ambiente e dei modi di vita che lì si sono succeduti e ne accompagnano lo sviluppo». Una sorta di «museo esploso», senza muri, e interdisciplinare, frutto del «patto» tra istituzioni e popolazioni orgogliose e lungimiranti. Il risultato è un intreccio di percorsi tematici per raccontare il territorio da ogni punto di vista: ambientale e paesaggistico (Museo del parco e Centro visitatori del Parco Alto Garda Bresciano, l'Osservatorio naturalistico, le grotte di Tignale, l'area faunistica di Terzanèch), storico (le sei frazioni di Tignale, le fortificazioni della Prima guerra mondiale sul monte Cas e il sito archeologico

PAGINA A FRONTE: grazie al Comune di Tignale la storica limonaia «Pra dela fam» rimane aperta alle visite fino all'autunno: in questa immagine uno dei gruppi guidati da Domenico Fava, storico dell'Ecomuseo «Pra dela fam».

PAGINE PRECEDENTI: l'imponente complesso della limonaia del «Pra dela fam» vista dal molo del vecchio porto di Tignale.

SOPRA: la prima fioritura dei limoni ad aprile.

A FIANCO: la limonaia affaccia ora sulla Gardesana occidentale, ma un tempo il luogo era raggiungibile solo dal lago. Sulla destra il porto di Tignale dove da quest'anno, nella stagione estiva, attraccano i battelli della Navigazione lago di Garda.



di San Giorgio in Varolo), culturale (il santuario di Montecastello, la chiesa longobarda di San Pietro a Gardola, le chiese di San Marco a Piovere, di Santa Maria Assunta a Gardola e gli insediamenti eremitici di Tignale) – senza trascurare le tradizioni locali come il «Lambic» (la distilleria) di casa Bettanini a Prabione, ma soprattutto la limonaia «Pra dela fam».

È qui che uomo e natura si incontrano in un connubio felice quanto radicato nel tempo. La coltivazione di limoni si diffuse sulle rive del Garda bresciano grazie ai frati della religione di San Domenico in Toscolano e ai Francescani di Gargnano che li importarono dalla riviera ligure nel corso del XIII secolo. Il clima mite del lago, il terreno ricco di rocce che trattenevano e poi rilasciavano calore e la barriera naturale

ai venti freddi del Nord creata dalle montagne favorirono la loro diffusione. Si iniziò così a costruire le serre per le limonaie in modo da proteggere le piante durante il periodo invernale; quella tra Salò e Limone divenne la zona di coltura degli agrumi più a Nord del mondo. Fiorirono i commerci verso Germania, Austria, Polonia e Russia che compravano grossi quantitativi di limoni sia per la ricchezza di vitamina C, utile a combattere lo scorbuto, sia per l'acido citrico che rappresentava un ottimo conservante. Non solo: anche il trasporto risultava più veloce rispetto a quello dei limoni provenienti dal Sud e, quindi, più economico, dato che si dovevano attraversare meno Stati senza considerare che gli agrumi del Nord risultavano più duraturi, resistenti,



aromatici e profumati. La grande richiesta portò un cambiamento radicale: pescatori, allevatori e agricoltori si dedicarono alla coltivazione dei limoni e molte famiglie si trasferirono dall'entroterra ai luoghi di coltivazione dove il lavoro abbondava.

«È certo – conferma Domenico Fava, appassionato e competente storico della limonaia “Pra dela Fam” – che già nel 1552 qui crescevano cedri, aranci e limoni e, a partire dal XVII secolo, per proteggere i frutti nei periodi invernali vennero costruite enormi serre formate da alte muraglie verso il lato della montagna e, lungo i lati, pilastri, scale, mensole in pietra, portali, travi su cui da novembre a marzo si fissavano assi e vetrate». Nel 1750 a «Pra dela Fam» venne realizzato il «Giardino

vecchio» formato da 3 terrazze (in dialetto «còle») con 25 campi (i «cap»), tuttora attive, e da altre 5 che si trovano a Nord, attualmente abbandonate. Un secolo più tardi, nel 1850, venne acquistato anche il «Giardino nuovo», abbandonato dopo pochi anni. La superficie totale era di quasi 5.000 metri quadrati. Grazie ai due torrenti (il Baès e il Piovere) che scorrono ai lati della limonaia e a un ingegnoso sistema di canaline ancora perfettamente funzionante, veniva garantita un'irrigazione continua tanto che – come confermano i documenti dell'archivio storico del Comune di Tignale – nel 1837 le piante presenti sul territorio erano 600 e il raccolto annuale si aggirava sui 300.000 frutti.

Dopo l'Unità d'Italia con l'abolizione





A FIANCO: quella sul Garda bresciano ha rappresentato, un tempo, la coltura dei limoni più a Nord del mondo, sia per le particolari condizioni ambientali, ma anche per l'ingegnoso sistema di protezione dei giardini durante la stagione invernale. Gli snelli pilastri e le travi hanno la funzione di reggere assi e vetrate che prima dell'inverno vengono montati, per essere tolti a primavera.

delle dogane interne, e dopo la scoperta del procedimento per sintetizzare e produrre l'acido citrico, l'interesse commerciale per i limoni del Garda svanì in favore delle produzioni del Sud, meno costose. Inoltre, negli anni Trenta del Novecento, venne costruita la strada Gardesana che aprì le porte al turismo di massa in tutti i paesini rivieraschi, spostando la forza lavoro dalle limonaie alle strutture ricettive. In ricordo dei tempi antichi restarono solo alcuni coltivatori che vendevano sulla strada i limoni intrecciati con spago e foglie di alloro in bellissimi grappoli chiamati «picarele». La memoria, ma anche il presente, di questa antichissima produzione è raccontata dall'ecomuseo «Pra dela fam» (www.ecomuseopradelafam.com).

La limonaia è una delle poche che produce tuttora, non solo limoni, ma anche arance, kumquat, mandarini e pompelmi. Si coglie all'improvviso, lungo la Strada statale gardesana in località Porto di Tignale, tra le falesie dei monti che la sovrastano, le foci dei torrenti Piovere e Baés, i resti di un romitorio francescano, un campanile, l'orto degli olivi con la chiesetta, il lido e il porticciolo. È proprietà della famiglia Parisini, ma da anni è stata concessa in comodato al Comune di Tignale. Fu proprio il Comune, negli anni Ottanta del Novecento, a ristrutturarla e a rimetterla in funzione. Venne sistemata nuovamente nel 2007 e nel 2016. Durante l'estate la limonaia, raggiungibile anche con il traghetto, viene aperta ai turisti che con audioguide possono scoprirne la storia (a partire dal nome – «Prato della fame» – che evoca l'epoca in cui i pescatori trovavano qui riparo e restavano senza cibo in questa piccola insenatura irraggiungibile via terra fino a quando i venti contrari non cessavano o giravano), ma anche la particolare struttura e i metodi produttivi che ancora oggi, vengono utilizzati nella coltivazione degli agrumi.

Tutte le piante della limonaia, eccetto tre originarie, sono innestate su piante di arancio

66

67

I LUOGHI

Com'è fatta la limonaia

La serra del «Pra dela Fam» presenta gli elementi tipici delle limonaie del Garda: una massiccia muraglia che la protegge a ridosso della montagna; due muraglie laterali lungo i lati, otto terrazzamenti detti «còle», pilastri, travatura del tetto in legno, caselli per il deposito dei materiali di copertura invernale, una vasca per la raccolta dell'acqua, canalette per l'irrigazione, scale e mensole in pietra.

La muraglia, spessa circa 50 centimetri, è esposta a Sud-est per assicurare la massima esposizione ai raggi solari anche durante i mesi invernali. L'altezza varia dai 3 agli 8 metri, anche se nella parte anteriore raggiunge un'altezza massima di 2-3 metri. I pilastri sono tutti in pietrame legato con malta di calce. Su questi vengono fissati perpendicolarmente con dei chiodi altri puntoni chiamati «canter». Ai «canter» vengono inchiodate le assi di copertura del tetto. Ogni pilastro è collegato a quelli della stessa fila o alla muraglia da tre ordini di travi in abete, chiamati «filarole». Da marzo a novembre il materiale mobile per la copertura della serra viene accatastato in un apposito magazzino chiamato casale. Le operazioni di copertura iniziano a fine ottobre e richiedono l'impegno di numerosi operai.



La mappa del gusto

Sono molti gli aromi che si possono percepire in un limone: olio essenziale, erbaceo, limone fresco, canforaceo, canfora, legno, terpenico, resina, speziato, limone, prezzemolo, resina, floreale, solvente, pino.

In particolare l'analisi sensoriale non riguarda solo il succo, ma anche il frutto intero e quello smezzato. Per quanto riguarda il succo, i criteri di valutazione sono quattro: quanto piace, la vista (torbidità), tatto-gusto (dolce, acido, amaro, astringenza) e olfatto (intensità, floreale, agrumato, vegetale, speziato).

Tre quelli per il frutto smezzato: quanto piace, la vista (intensità del colore, spessore dell'albedo, la parte bianca spugnosa del limone); l'olfatto (intensità, floreale, agrumato, vegetale, speziato) e quattro per il frutto intero: quanto piace, vista (intensità del colore giallo, intensità del colore verde, uniformità colore, levigatezza), tatto (ruvidità, turgidità) e olfatto (intensità, floreale, agrumato, vegetale, speziato).



ILLUSTRAZIONE DI ALESSANDRO ADELIO ROSSI





A FIANCO: l'oliveto di Tignale è aperto tutto l'anno ed è di libero accesso. Può essere raggiunto percorrendo il sentiero n. 260. Le piante presenti sono corredate da cartelli che ne illustrano le principali caratteristiche.

amaro per renderle più resistenti alla malattia della gommosi, flagello che in passato decimò buona parte degli impianti. La prima fioritura è ad aprile, ne seguono altre fino a settembre. I frutti si raccolgono da aprile fino ad agosto utilizzando appositi scalini chiamati «scali» e in passato venivano riposti in un sacco in pelle animale detto «grumial». La raccolta è affidata agli addetti della Latteria Turnaria di Tignale, una realtà storica e solida che annovera ben 295 soci. Nella sede (in via XXIV maggio, 35), i limoni e gli altri agrumi vengono trasformati in marmellate, sciroppi, limoncino e in un fantastico olio agrumato. Nell'annesso laboratorio vengono confezionati anche una ottima giardiniera, confetture con diversi tipi di frutta, salse e creme. I soci inoltre conferiscono formaggi, vino e miele. I prodotti si possono acquistare esclusivamente nel bel negozio della sede oppure on line (www.latteriaturnaria.it).

Battista Berardinelli, presidente della Latteria e per numerosi anni sindaco di Tignale, ne racconta con trasporto la storia: «Istituita il 1° maggio 1904 da un piccolo gruppo di allevatori, grazie a un progetto stilato con il Parco dell'Alto Garda bresciano, negli anni Ottanta ha ripreso la sua attività. Nella struttura si trova un modernissimo frantoio a ciclo continuo a due fasi dove vengono conferite le olive di 14.000 piante di 200 proprietari-soci del territorio e un antico oliveto didattico. Tutto quanto prodotto in Latteria è biologico». È il caso dell'olio extravergine d'oliva bio ottenuto da un mix di diverse cultivar, ma ci sono anche i monovarietali di casaliva, leccino e grignane, oltre agli oli aromatizzati. Una menzione particolare va all'olio agrumato: è ottenuto spremendo insieme olive e limoni o arance e risulta molto fresco e profumato, con una leggera nota amara delle olive e un delicato sentore acido dei limoni. Un ulteriore esempio della ricchezza di questo territorio e di come si possa cogliere dove meno te l'aspetti.

SILVIA TROPEA MONTAGNOSI



**Migliorati
Gian Luca**
PAINTER

**Verniciature
Tinteggiature
Rivestimenti Plastici
Intonaci colorati
Grasselli di calce
Manutenzione legno**



**Castione della Presolana (Bg)
Via Belotti, 4
Tel. 0346 36067 - Cel. 335 5890697
gianluca.migliorati@alice.it**

www.miglioratigianluca.it