02
2015
SECONDA SERIE

RI-VISTA

Ricerche per la progettazione del paesaggio

ISSN 1724-6768
2015
FIRENZE UNIVERSITY PRESS

RI-VISTA

Ricerche per la progettazione del paesaggio
Rivista scientifica digitale semestrale
dell'Università degli Studi di Firenze
seconda serie

Research for landscape design
Digital semi-annual scientific journal
University of Florence
second series

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE
DIDA DIPARTIMENTO DI ARCHITETTURA

Fondatore
Giulio G. Rizzo

Direttori scientifici I serie
Giulio G. Rizzo (2003-2008)
Gabriele Corsani (2009-2014)

Direttore responsabile II serie
Saverio Mecca

Direttore scientifico II serie
Gabriele Paolinelli

Anno XIII n. 2/2015
Registrazione Tribunale di Firenze
n. 5307 del 10.11.2003

ISSN 1724-6768

COMITATO SCIENTIFICO
Daniela Colafranceschi (Italia)
Christine Dalnoky (France)
Pompeo Fabbri (Italia)
Enrico Falqui (Italia)
Roberto Gambino (Italia)
Gert Groening (Germany)
Hassan Laghai (Iran)
Jean Paul Métailié (France)
Valerio Morabito (Italia / USA)
Carlo Natali (Italia)
Carlo Peraboni (Italia)
Maria Cristina Treu (Italia)
Kongjian Yu (Cina)

REDAZIONE
Debora Agostini, Gabriele Corsani, Elisabetta Maino, Emanuela Morelli,
Michela Moretti, Emma Salizzoni, Antonella Valentini

CONTATTI
Ri-Vista. Ricerche per la progettazione del paesaggio on-line: www.fupress.net/index.php/ri-vista/
ri-vista@dida.unifi.it
Ri-Vista, Dipartimento di Architettura
Via della Mattonaia 14, 50121, Firenze

in copertina
Neri Holmen Nicholas, *La trebbiatura*, Volterra 2014. Una mietitrebbia al lavoro nelle campagne attorno a Volterra.

© The Author(s) 2015
La presente opera, salvo specifica indicazione contraria, è rilasciata nei termini della licenza
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International
(CC BY-SA 4.0: https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode).

progetto grafico
Laboratorio
Comunicazione e Immagine
Dipartimento di Architettura
Università degli Studi di Firenze

© 2015
DIDA Dipartimento di Architettura
Università degli Studi di Firenze
via della Mattonaia, 14
50121 Firenze

CC 2015 **Firenze University Press**
Università degli Studi di Firenze
Firenze University Press
Borgo Albizi, 28, 50122 Firenze, Italy
www.fupress.com

Indice

Editoriale
Paesaggi dal e verso il cibo 5
Elisabetta Maino

La ricetta di Jean Giono.
Rammendi di paesaggi rurali 8
Gabriele Corsani

Il paesaggio agrario dell'alto Garda bresciano e i suoi prodotti storici: un patrimonio da recuperare e valorizzare 18
Alberta Cazzani

Geografie del cibo in Emilia Romagna.
Culture alimentari e prodotti tipici 42
Marzia Marchi

Urban Agriculture in Thessaloniki.
An academic project meets reality 60
Eleftheria Gavrilidou, Holm Kleinmann, Eleni Oureilidou, Sarantis G.Z. Zafeiropoulos

Architetture dei paesaggi commestibili 86
Claudio Zanirato

Notizie | News

Moving Forest di Expo 2015 102
Michela Moretti

Paesaggio e Agricolture.
I Convegni nazionali AIAPP verso IFLA 2016 112
Emanuela Morelli

Una moltitudine di sguardi sulle identità geografiche del cibo 124

Il paesaggio agrario dell'alto Garda bresciano e i suoi prodotti storici: un patrimonio da recuperare e valorizzare

Alberta Cazzani
Politecnico di Milano, Dipartimento Architettura e Studi Urbani alberta.cazzani@polimi.it

02
2015

Abstract
Il paesaggio dell'alto Garda Bresciano è molto particolare: a un ambiente naturale di grande valore si affianca un lavoro di secolare trasformazione da parte dell'uomo per rendere possibili coltivazioni di pregio da cui ricavare prodotti rari e preziosi, nel passato molto ricercati, quali: limoni, cedri, olio di oliva e di alloro, vini e capperi. Gli alti costi di gestione e lo sviluppo turistico hanno provocato una perdita di interesse economico per l'agricoltura alto gardesana. Allo scopo di recuperare e sviluppare tali produzioni agro-alimentari di qualità e di valorizzare il territorio con attività di ricerca, didattiche e di promozione, è nata nel 2012 l'Associazione *Terre & Sapori d'alto Garda*. Riscoprendo e incrementando le coltivazioni agricole locali, mantenendo le varietà storiche, migliorando la qualità delle produzioni tipiche, si vogliono evidenziare le attuali potenzialità economico-produttive, oltre che storico-documentarie ed ecologico-ambientali di queste terre.

Parole chiave
Alto Garda bresciano, conservazione, agrumi, olio d'oliva, capperi, turismo e promozione.

Abstract
The landscape of the Brescian Upper Garda area is particular: a pristine natural environment side by side with ancient transformation work carried out by man to facilitate cultivation of rare and precious products, that in the past were very valuable, such as lemons, citrus, olive and laurel oil, wine and capers. High production costs and the development of tourism have reduced the economic competitiveness of agriculture in the Upper Garda region. Terre & Sapori d'alto Garda *is an association which was founded in 2012 with the purpose of recovering and developing agro-food production, as well as to valorise the local landscape through research, didactic and promotion activities. The programme's mission is to rediscover and increase the production of local agricultural products, maintaining historical varieties and improving the quality of the local typical products, and through this to underline the agricultural potentialities of the region in addition to its cultural-historical and ecological-natural values.*

Keywords
Brescian Upper Garda, preservation, citrus, olive oil, capers, tourism and promotion.

Received: August 2015 / Accepted: October 2015
© The Author(s) 2015. This article is published with Creative Commons license CC BY-SA 4.0 Firenze University Press.
DOI: 10.13128/RV-17586 - www.fupress.net/index.php/ri-vista/

Il paesaggio storico dell'alto Garda Bresciano

La sponda occidentale del Lago di Garda, da Salò a Limone – grazie a particolari condizioni climatiche e geomorfologiche – presenta un'eccezionale ricchezza di flora e di colture agricole mediterranee già celebrate da M.Agostino Gallo nel 1569, così paragonate a quelle delle Riviere liguri o meridionali: "habbiamo detto assai de' giardini, & de gli horti, mi pare che conseguentemente parliamo de' cedri, de' limoni & de' gli aranci; [...] Non aspettate già da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che vengono, nelle riviere di Genova, di Napoli, & d'altri paesi prossimi al Marleone. [...] Ma ben vi narrerò de gli arbori, & de' frutti che vengono solamente in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo privi di felici aeri, che hanno quelle provincie, nientedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della natura, la quale ci hà donato nella nostra Riviera Salodiana siti maravigliosi: I quali, perché sono acanto à quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno veder'al mondo, che vi è (se tanto si può dire) il Paradiso delle delitie" (Gallo, 1569, p. 143).

La struttura geomorfologica del territorio dimostra, cosi, la particolare idoneità della Riviera dell'alto Garda bresciano alle colture di tipo mediterraneo: infatti la presenza di una barriera di roccia calcarea bianca e nuda a ridosso della zona coltivata garantisce la protezione dai venti e produce un effetto di accumulo di calore nelle ore di sole. Il grande e profondo specchio d'acqua contribuisce a ridurre le escursioni termiche e il clima che ne risulta è particolarmente mite, data la latitudine dei luoghi. Inoltre la geologia della zona giustifica la possibilità di creare una struttura terrazzata destinata all'impianto di olivi, di viti e specialmente di agrumi e assicura acqua sufficiente per l'irrigazione oltre a un terreno adatto, leggero e drenato.

Alle condizioni climatiche e geomorfologiche favorevoli a specie di tipo mediterraneo si è aggiunta fin dal XV secolo un'intensa attività costruttiva per modificare il territorio per renderlo adatto all'impianto di colture agricole pregiate quali viti, olivi e agrumi che garantivano, in epoche in cui i trasporti non erano ancora sviluppati, una notevole rendita economica.

A proposito di quanto il paesaggio gardesano sia un paesaggio costruito, in cui finalità produttive ed estetiche si sovrappongono inscindibilmente, Lorenzo Ercoliani nel 1846 scriveva: "la Riviera di Salò [...] Questo angusto terreno per sua natura ghiaioso, [...] sarebbe sterile se l'umana industria non avesse trovato modo di far riparo agli inconvenienti della posizione e di trar partito dalla medesima, mutando quella balza, per sè infeconda, in una delle più fertili e, per dir tutto in una parola, in un giardino. Sul lago di Garda è questa la plaga che

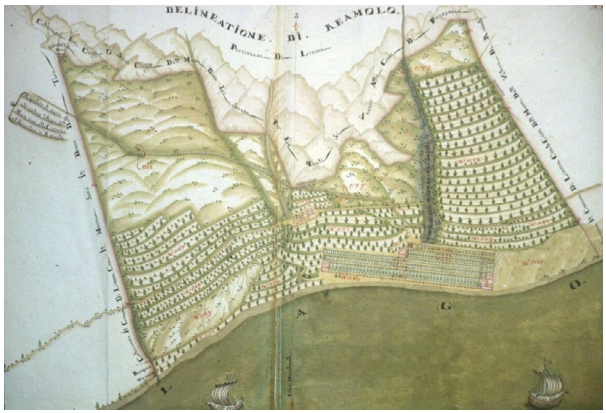

Fig. 1 – Giambattista Nolli, *Delineatione di Reamolo*, cabreo, 1725 (collezione privata): in questa mappa privata riferita a territori in Comune di Limone ben si legge la complessità costruttiva del paesaggio agrario gardesano. Si riconoscono le monumentali serre delle limonaie connesse a terreni terrazzati coltivati a oliveto con associazione con vigneti, alberi di alloro e aree prative e boscate.

Fig. 2 – Le limonaie, altamente caratterizzanti il paesaggio dell'alto Garda bresciano in una cartolina di Limone della fine dell'Ottocento. Si nota la forte relazione tra le limonaie, gli oliveti e il piccolo nucleo storico (collezione Valerio Arosio).

pagina a fronte

Fig. 3 – Limone, veduta attuale: si notano ancora alcuni resti del vasto sistema delle limonaie ora in gran parte scomparse o profondamente alterate dall'estesa espansione urbana, soprattutto destinata a strutture turistico-ricettive, che ha caratterizzato gli ultimi decenni (foto di Alberta Cazzani).

meglio si presta alla coltivazione degli agrumi, che qui è tutto, perché i limoni della Riviera di Salò vincono in qualità tutti gli altri limoni d'Italia [...] L'area ove si coltivano i cedri, i limoni e gli aranci è detta giardino [...] Da Salò a Gargnano i giardini si avvicendano quasi senza interruzione, e, dove alcuna ve n'ha, il terreno è coltivato a viti, a olivi, a gelsi, a lauri. Quest'ultima pianta alligna colà spontanea, non abbisogna di cura" (Ercoliani, 1846, pp. 171-173).

Il paesaggio che ne deriva è un paesaggio essenzialmente sempreverde altamente caratterizzato non solo dalla presenza di specie arboree arbustive atipiche per queste latitudini, ma anche per le tipologie d'impianto e per gli elementi strutturali ad esse necessarie. Infatti, come riporta Giuseppe Solitro nel 1897: "Di tutte le forme esterne, la vegetazione è quella che dà il carattere principale di un paese, essa è sempre in armonia colla sua struttura plastica, [...] qui sul Benaco soltanto dispiega la pompa della sua magnificenza e costringe all'ammirazione. Ulivi e allori e cedri e limoni e oleandri crescono e vivono vicini, tanto diversi l'uno dall'altro pel contrasto del colore, per la forma e gli istinti, ma pure stretti insieme da secoli. Sono essi, l'ulivo, il cedro, il limone e l'alloro che imperano sulla porzione più bella della regione del Benaco, essi che le conferiscono dignità e fama di terra privilegiata, che le danno la perenne ghirlanda che non conosce inverno" (Solitro, 1897, p. 148).

Per oliveti e vigneti, spesso in coltivazione congiunta, venivano predisposti terrazzamenti per rettificare le ripide pendici con muri a secco, per poter porre a dimora le piante in filari, ma indubbiamente la coltura agricola più particolare e caratteristica dell'alto Garda bresciano è l'agrumicoltura, introdotta fin dal XIII secolo (forse – come vuole la tradizione – dai

frati del convento di San Francesco di Gargnano), ben descritta a partire dal XV secolo da numerosi autori, quali Sanuto, Gallo, Grattarolo, Tanara, Cattaneo e anche dallo Scamozzi[1]. I frutti preziosi e ricercati giustificavano la costruzione di manufatti architettonici unici al mondo, le limonaie, grandi serre in muratura che nei mesi invernali venivano chiuse e coperte con assi in legno, per poter permettere l'impianto in piena terra di piante di limone e, in minor quantità, di cedri e aranci che non sopportano temperature inferiori a zero gradi e quindi necessitano di protezioni nei mesi freddi[2].

Queste grandi serre a base rettangolare sono costruite su lunghi terrazzamenti. Le opere in muratura, realizzate in pietra a secco consistono in alti muraglioni perimetrali (spessi 40-60 cm e alti 8-10 metri) che le chiudono su tre lati e in pilastri di pietra alti fino a 10 metri, di sezione quadrata, realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi di legno. Da novembre a marzo, quando il clima più freddo poteva arrecare danni alla coltura, le limonaie venivano coperte con un tetto di assi di legno e chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate.

Attorno alle limonaie ruotava il lavoro e la perizia di molte persone, così come tutta la cultura artigiana e rurale di intere generazioni, che dal commercio di limoni, aranci e cedri traevano i benefici di una economia fino alla fine del XIX secolo fiorente, basata sull'unicità e sull'ottima qualità del prodotto. Alla metà del XIX secolo, epoca del massimo sviluppo, quasi 50 ettari erano destinati all'agrumicoltura, con circa 35.000 piante produttive e una media annuale di 15-20 milioni di limoni raccolti per l'esportazione. Tale coltura era diffusa soprattutto lungo la fascia costiera dei Comuni di Gargnano, Limone e Maderno.

pagina a fronte
Fig. 4 – Gargnano: una delle poche limonaie gardesane ancora conservate e mantenute secondo le tecniche tradizionali qui nella versione invernale, chiusa e coperta per proteggere le piante di agrumi dal freddo (foto di Alberta Cazzani).

Fu necessario progettare tutto il territorio intorno alle limonaie: con l'impianto di filari di cipresso per riparare dal vento, proteggere dalla caduta dei massi dalle ripide pendici dei monti soprastanti ed ombreggiare le cisterne per l'acqua limitando l'evaporazione a causa dei raggi solari; cercando acque sorgive o sfruttando l'acqua del lago; creando una struttura viaria per consentire una comoda accessibilità a tutte le limonaie e infine realizzando infrastrutture commerciali di supporto[3].
La produzione di limoni sulla Riviera ebbe una flessione dopo il 1860 a causa di una serie di ragioni, quali il diffondersi di una grave malattia, la "gommosi", la concorrenza del prodotto meridionale in seguito all'Unificazione del Regno d'Italia, la scoperta per ottenere l'acido citrico chimicamente, gli alti costi dei materiali e della mano d'opera.
La crisi dell'agrumicoltura ha evidentemente portato al graduale abbandono delle limonaie: il venir meno della complessa e continua manutenzione ha provocato il diffondersi del degrado e una conseguente riconversione a nuovi usi, non sempre agricoli, con interventi spesso di notevole trasformazione e alterazione dei caratteri storici.

L'analisi della cartografia e della documentazione storica permette di individuare le forti integrazioni esistenti tra i diversi tipi di economie agricole presenti sulla Riviera (l'agrumicoltura era sempre connessa con vigneti, oliveti, coltivazioni di lauro, boschi da taglio e castagneti) e le infrastrutture urbane (rete viaria e idrica, edifici rurali di servizio, ville e giardini). Il paesaggio storico gardesano si può quindi definire quale risultato di una vera composizione progettuale, fortemente costruito per permettere coltivazioni che a queste latitudini rappresentavano una notevole risorsa economica, poiché il portare qui la produttività tipica delle aree mediterranee garantiva una grande rendita.

Rispetto all'agrumicoltura che richiedeva complesse opere ed elevatissimi costi di costruzione e manutenzione, una superficie più estesa era destinata all'olivicoltura introdotta pure in tempi molto antichi e presente in tutto il territorio alto gardesano. Anche per l'impianto degli oliveti fu necessaria una notevole opera di trasformazione e antropizzazione del paesaggio: i versanti nel corso dei secoli sono stati modellati in ciglioni o in terrazzamenti con muri in pietra a secco per poter al meglio sfruttare i caratteri geo-morfologici locali. Le piante, messe a dimora lungo le terrazze, venivano fatte crescere in altezza per sfruttare al massimo la superficie di terreno resa idonea all'impianto.
Pur non essendo una coltivazione intensiva – anche per i considerevoli costi di realizzazione – gene-

ralmente associata al prato, alla vite, agli allori, ad altri alberi da frutto oltre che al bosco, l'olivicoltura era molto redditizia: infatti la produzione d'olio d'oliva, destinato in parte all'esportazione, raggiunse nel XIX secolo anche i 3.000 quintali/anno nel solo Comune di Gargnano.

In proposito va ricordato che gli oliveti alto gardesani hanno sicuramente origini antichissime, anche se non è con precisione documentata la data di introduzione della coltivazione dell'olivo sul Garda[4]. Marin Sanuto nel suo *Viaggio per la terra ferma veneziana* del 1483 riporta che tra Salò e Maderno "si cavalca sempre per olivari, pareno boschi" (Sanuto, 1483), evidenziando una coltivazione già ampiamente diffusa e produttiva. Bongiani Grattarolo nel 1599 scrive che gli ulivi del Benaco "contendono di antichità coi marmi dei primi Romani" e precisa che sulla Riviera di Salò "ci si colgono poi Olive di cui si spremono Ogli più purgati, e più odorosi, che quei di Piceno, di Ficione, di Venapro e di Atene medesima, non solo per acconciar l'insalate, o per friggere i Pesci, e molte altre vivande: ma per le medicine... Massimamente quel che viene spremuto dall'olive prima che si facciano bollire, al qual dicono oglio Vergine, ...del color dell'oro liquefatto... E se ne colgono tante di Olive che bastano per sé e per le Città e Territori vicini, e per mandarne in molti altri luoghi della Italia e della Germania ancora: massimamente per le corti de' Principi, che se ne servono più che di oglio di altri Paesi che sia, e come delli suoi. Perché in fatto, come delle sue viti sono molte le sorti, quelle de gli Olivi non sono meno, conciosia che se ne nominano, Casalici, Raze, Gargnani, Cacatopi, Favaroli, Compostini, i quali fanno quelle buone Olive che si confettano in salamoia" (Grattarolo, 1599, p. 29).

Ancora relativamente alle diverse varietà di olivi col-

pagina a fronte
Fig. 5 – Una antica limonaia a Gargnano, di cui ancora si conserva parzialmente la struttura architettonica, riutilizzata storicamente a oliveto (foto di Alberta Cazzani).

tivate nell'alto Garda, Giuseppe Solitro riporta che: "Degli ulivi si contano più varietà, la differenza delle quali poco si rileva dal tronco e dalle foglie a chi non sia di quest'albero dotto conoscitore o pratico lavoratore; più invece dal frutto, che diverso si mostra in ogni specie" (Solitro, 1897, pp. 161-162), evidenziando che "attualmente [...] sulla riva occidentale del Benaco le varietà più comuni sono: il *gargnà,* la *casaliva* e il *miol* ed anche queste non sempre mescolate ma a zone, secondo la qualità del terreno. Noto che al *gargnà* coi nuovi innesti si sostituisce generalmente la varietà *casaliva,* perché riconosciuta più sicura e resistente" (Solitro, 1897, p. 163). Giuseppe Solitro precisa inoltre che *gargnà* e *casaliva* sono le specie migliori per bontà del prodotto e che "il *miol* copre intiere colline – dà frutto piccolissimo, da cui il suo nome, ma di qualità pregiata e ricca d'olio" (Solitro, 1897, p. 163) e relativamente all'olio gardesano commenta che: "L'olio che possono dare le olive della nostra regione è veramente squisito, tale da poter vantaggiosamente gareggiare coi migliori delle altre regioni italiane" (Solitro, 1897, p. 179).
Descrivendo gli oliveti della Riviera gardesana ancora Giuseppe Solitro cita in modo specifico il Comune di Limone, particolarmente rinomato anche per la diffusa presenza di limonaie. Infatti: "degli oliveti della regione benacense merita speciale menzione quello di Limone San Giovanni, così rigoglioso, così bel coltivato, così abbondante di pingui e saporosissime olive, che davvero può essere preso a modello dagli olivicoltori della nostra regione. Della bellezza e fecondità sue ha gran merito l'esposizione felice di quella privilegiata parte della Riviera occidentale, non che la bontà del terreno, ma assai più credo le cure diligentissime e intelligenti di quei coltivatori che, sotto la direzione di esperti proprietari, sanno ottenere miracoli" (Solitro, 1897, p. 186).
Le complesse opere di impianto e gestione di un oliveto alto gardesano erano quindi assai onerose e oggi la complicata e difficile manutenzione – esclusivamente manuale – risulta molto costosa. La raccolta delle olive in un antico oliveto altogardesano è particolramente difficoltosa e richiede l'uso di una tradizionale scala a pioli ad unica asta, lo *scalì*, lunga fino a 15 metri per poter raggiungere le fronde delle alte piante di olivo. Lo *scalì,* storicamente in legno, ora in metallo, serve oltre che per la raccolta, anche per per le operazioni di potatura degli olivi.

Come sopra evidenziato in consociazione con gli oliveti si impiantavano spesso porzioni destinate alla viticoltura. Va in proposito rilevato che sulla sponda occidentale del Garda i vigneti hanno origini molto antiche ed erano sicuramente già molto apprezzati dai Romani, come riporta Giuseppe Solitro: "nel primo secolo di Cristo già il nostro vino era famoso

Fig. 6 – Una antica limonaia – qui chiusa per l'inverno – restaurata nel 2014 con particolare attenzione ai caratteri architettonici e materici storici (foto di Alberta Cazzani).

pagina a fronte

Fig. 7 – L'interno della limonaia restaurata nel 2014 in versione invernale, quando la struttura è chiusa e coperta. Sono state messe a dimora piante di agrumi con particolare riguardo alle tecniche agricole tradizionali e alla scelta di varietà gardesane storiche (foto di Alberta Cazzani).

e figurava tra i primi sulle mense dei ricchi Romani, col nome di *vino Retico,* caro soprattutto all'imperatore Augusto" (Solitro, 1897, p. 221). I vini gardesani vengono celebrati anche dallo storico Polibio e dagli scrittori latini Tito Livio, Plinio il Vecchio e Catullo[5]. I vigneti – come già ricordato – erano raramente coltivati in modo esclusivo e più frequentemente associati ad aratorio, prato, olivi e allori, con una coltivazione di tipo promiscuo. Sempre Giuseppe Solitro infatti evidenzia: "la vite contende per largo spazio all'olivo la supremazia della nostra regione: in pochi luoghi gli sta sotto, qualche volta lo vince, più spesso con lui divide lo spazio e gli vive accanto e d'intorno compagna amorosa" (Solitro, 1897, p. 218). Le viti – coltivate in filari, a spalliera o a festone, lungo i muri di terrazzamento – venivano sostenute preferibilmente con pali di castagno scelto sia per la facilità di lavorazione che per la durata. Risultava meno praticata la tradizione di far crescere le viti sorrette da alberi da frutto o da gelsi. Lungo il periodo di dominio della Serenissima sul Garda Bresciano (1426-1797) la coltivazione degli agrumi e degli olivi sicuramente predomina sull'impianto dei vigneti che nel corso del XIX secolo risultano pesantemente colpiti da diverse malattie (nel 1852 compare l'oidio, nel 1883 la peronospora e nel 1905 la filossera). La valorizzazio-

ne e l'espansione della viticoltura gardesana si hanno dalla fine degli anni Sessanta con l'entrata in vigore della denominazione di origine controllata e un intenso lavoro di ricerca di qualità e di ottimizzazione delle tecniche di coltivazione e di selezioni dei vitigni più idonei. Tale riscoperta e sviluppo di vigneti e di vini di eccellenza si riferisce prevalentemente ai territori del basso Garda e della Valtenesi, mentre nell'alto Garda bresciano i vigneti restano delle coltivazioni minori e isolate, spesso associate a orti, oliveti e frutteti, con produzioni ad uso quasi esclusivamente famigliare. Manca ancora un progetto di recupero e di promozione che possa evidenziare le più idonee modalità di impianto e selezionare le varietà più adatte per la produzione di vini di alta qualità che possano rivalutare questa coltura storica.

Preme ricordare che lungo il litorale alto gardesano, oltre alle più celebrate agrumicoltura, olivicoltura e viticoltura, di una certa importanza era anche la coltivazione dell'alloro (*Laurus nobilis*), pianta autoctona spesso presente negli oliveti e nei boschi, dalle cui bacche veniva estratto per ebollizione un pregiato olio medicinale, esportato soprattutto in Austria, Germania e Svizzera. La produzione, riferita a Gargnano, si aggirava – alla fine dl XIX secolo – sui 300 quintali di olio all'anno.

A ulteriore dimostrazione delle condizioni climatiche particolarmente favorevoli, la sponda bresciana dell'alto Garda vanta anche l'esclusiva presenza dei capperi, celebrati già dal Cinquecento da Agostino Gallo e da Bongiani Grattarolo. Non risulta però documentato da quando questa essenza tipicamente mediterranea popoli la Riviera di Salò.

I capperi gardesani crescono spontaneamente in rustici cespugli, in prevalenza nei muri in pietra a secco di limonaie e oliveti. *Capparis spinosa* e *Capparis rupestris* sono le specie di capperi spontaneamente

pagina a fronte
Fig. 8 –Uno storico oliveto altogardesano: le alte piante di olivi sono distribuite lungo terrazzamenti sostenuti da muri a secco e sono affiancate da piante di alloro, dalle cui bacche un tempo si estraeva un famoso e pregiato olio medicinale (foto di Alberta Cazzani).

pagine 30-31
Fig. 9 – La raccolta delle olive gardesane avviene spesso ancora mediante l'uso dello storico contenitore, il *grümiàl*, costituito da un telaio in legno e da un recipiente vero e proprio realizzato in pelle di pecora o di asino. Fissato alla vita del raccoglitore permette facili spostamenti sullo *scalì*, necessari per consentire rapidità nella raccolta (foto di Davide Ardigò).

più diffuse che d'estate producono pregiati boccioli e frutti.
I piccoli boccioli ancora chiusi venivano raccolti delicatamente a mano, trattati con il sale, fatti asciugare e conservati secondo la tradizione sotto olio di oliva o sotto sale si consumavano per insaporire piatti a base di pesce, carne, insalate. Si coglievano anche i piccoli frutti (in dialetto denominati *sochéte*) con una porzione di gambo: conservati in salamoia risultavano ottimi per arricchire insalate e primi piatti.

Il paesaggio alto gardesano oggi: problematiche e potenzialità

Il paesaggio agrario alto gardesano risultava quindi caratterizzato da produzioni pregiate e rinomate che garantivano una ricca e fiorente economia. Tale situazione muta considerevolmente dalla fine del XIX secolo e a seguito dei profondi cambiamenti socio-economici del XX secolo che hanno in modo significativo coinvolto e modificato questo territorio. Varie e diversificate sono le cause, come l'aumento dei costi della manodopera (di notevole impatto per territori di difficile accessibilità e che non possono essere coltivati con l'ausilio di mezzi meccanici); nuove scoperte nel campo farmaceutico che hanno fatto perdere preziosità agli agrumi e all'alloro; il dilagare di gravi malattie che hanno drammaticamente colpito le piante di limone e di vite; la concorrenza degli agrumi del meridione (che possono essere prodotti più economicamente dato il clima che ne consente la coltivazione senza protezioni invernali); la competizione con l'olivicoltura meridionale ed estera che presenta minori costi di impianto e di gestione, soprattutto nelle fasi di raccolta; la fine dei privilegi daziari che avevano protetto i prodotti della Riviera destinati all'estero, oltre all'incremento dei trasporti e ad un intenso sviluppo turistico.
Si arriva così ad una progressiva diminuzione della produzione agricola locale, soprattutto degli agrumi e delle viti, ma anche delle olive, e ad uno spostamento della manodopera dall'agricoltura al settore artigianale-industriale e a quello turistico. Indubbiamente l'olivicoltura risulta la coltivazione storica ancora maggiormente praticata e rappresenta una rendita economica significativa, malgrado gli alti costi di gestione per le difficoltose operazioni di potatura, concimazione e raccolta. Diversi e distribuiti nei paesi della costa sono gli oleifici che raccolgono e spremono le olive.
Gli insediamenti turistici – sia con strutture alberghiere e turistico-ricettive che con la costruzione di seconde case – si sono principalmente sviluppati lungo la fascia costiera e questo ha comportato uno spopolamento e una conseguente marginalizzazione dell'entroterra. I problemi di tutela e conservazione del paesaggio agrario e naturale sono dunque

pagina a fronte
Fig. 10 – Una antica limonaia gardesana, riconvertita a vigneto e giardino. Sugli alti muri di terrazzamento si notano numerosi e folti cespugli di capperi i cui pregiati boccioli e frutti insaporiscono molti piatti tradizionali (foto di Alberta Cazzani).

molteplici: lungo la costa di controllo delle continue espansioni e trasformazioni edilizie e di valorizzazione delle risorse storiche-architettoniche oltre che agricolo-culturali, nell'entroterra di salvaguardia di particolari, preziosi e fragili habitat e di recupero di attività agro-silvo-pastorali per una migliore fruibilità e gestione del territorio[6].

Il paesaggio agrario storico – malgrado la recente urbanizzazione e le conseguenti trasformazioni urbane e territoriali – risulta però ancora parzialmente conservato e si possono notare le numerose tracce delle limonaie – vero emblema dell'alto Garda bresciano, talvolta riconvertite ad altre destinazioni agricole – connesse a oliveti terrazzati, a vigneti in filare, a boschi, a laureti e ad una vegetazione tipicamente mediterranea con cipressi, capperi, mirti, oleandri, palme, agavi e altri arbusti decorativi.

Risulta in proposito auspicabile che si definiscano modalità di tutela attiva e di gestione di questo complesso sistema paesistico, proponendo delle ipotesi di riuso compatibili con la conservazione dei caratteri tipologici e architettonici storici. Solo con interventi mirati al recupero e alla manutenzione di un paesaggio storicamente così intensamente costruito, si potrà sperare in un recupero razionale ed economicamente accettabile di un sistema territoriale particolare e unico al mondo, prima che degrado, trasformazioni e alterazioni lo cancellino.

Interventi di conservazione e valorizzazione del paesaggio agrario non possono prescindere dal recupero e dalla promozione delle coltivazioni e dei prodotti agricoli che hanno storicamente generato questo stesso paesaggio e dalla diffusione di attività turistiche e commerciali maggiormente consapevoli dei valori tradizionali locali.

La valorizzazione dei prodotti tipici: l'associazione *Terre & Sapori d'alto Garda*

Come già ricordato diversi progetti di recupero e valorizzazione si sono riferiti alla produzione vitivinicola del basso Garda e della Valtenesi e fin dal 1997 è stata riconosciuta la denominazione di origine protetta dell'olio del Garda che specifica al suo interno tre aree geografiche, il DOP Garda Bresciano, il DOP Garda Orientale e il DOP Garda Trentino[7].

Negli ultimi anni le tematiche relative alla riscoperta e alla promozione delle produzioni locali e di qualità hanno avuto una notevole diffusione e anche nell'alto Garda diverse sono state le aziende, le cooperative, le strutture commerciali e ricettive, i ristoranti e i produttori che hanno dimostrato un particolare impegno nella lavorazione, commercializzazione e promozione della tradizione gastronomica tipica[8].

Pareva però importante maggiormente evidenziare la relazione paesaggio-prodotti e in particolare promuovere delle attività non esclusivamente com-

merciali, ma prioritariamente finalizzate alla conservazione e valorizzazione dell'eccezionale patrimonio culturale alto gardesano che è il risultato di una secolare e straordinaria opera di antropizzazione. Proprio con tali scopi nel 2012 è sorta l'associazione di promozione sociale *Terre & Sapori d'Alto Garda* finalizzata a salvaguardare e valorizzare il paesaggio agrario gardesano e la piccola produzione agroalimentare artigianale di qualità che ne deriva; a proteggere e promuovere le produzioni tipiche di agrumi, olivi, allori, capperi, viti; a divulgare nell'Alto Garda, dove il valore aggiunto è caratterizzato dalla presenza del parco regionale Alto Garda Bresciano, una coscienza ecologica-ambientale, non fine a se stessa, ma come punto di partenza per incrementare una nuova economia eco-sostenibile[9].

Gli obiettivi dell'associazione sono quindi quelli della riscoperta e dello sviluppo del paesaggio agrario alto gardesano e della diffusione della conoscenza e del recupero dei prodotti tipici locali e della cultura enogastronomica. È ormai risaputo che territorio e prodotto sono strettamente legati: da paesaggi di qualità derivano prodotti di qualità e viceversa.

Come si legge nello Statuto costitutivo, per raggiungere i propri scopi sociali l'associazione intende: salvaguardare, tutelare e valorizzare il territorio e il patrimonio agricolo, ambientale, storico e le tradizioni locali dell'alto Garda bresciano, anche in collaborazione degli enti preposti; valorizzare la produzione agricola dei soci, garantendo la qualità e la genuinità dei prodotti dagli stessi conferiti, anche mediante la gestione diretta di strutture e di terreni; promuovere la creazione e la gestione di un laboratorio di trasformazione dove i soci possano conferire la propria produzione di prodotti agricoli (anche se si tratta di piccole quantità); prevedere accordi di collaborazione per divulgare la distribuzione dei prodotti; diffondere la conoscenza e l'apprezzamento presso i con-

pagina a fronte
Fig. 11 – Una storica limonaia di cui si conservano i caratteristici muri di terrazzamento, riusata dagli inizi del Novecento a oliveto, vigneto e orto (foto di Alberta Cazzani).

sumatori dei prodotti agroalimentari tipici; promuovere il recupero di ambiti prativi-pascolivi e di boschi e oliveti in stato di abbandono a fini agronomici piuttosto che naturalistici-paesaggistici; sostenere la conservazione e la manutenzione dei caratteri costruttivi e delle modalità di impianto tradizionali, anche recuperando antiche varietà agronomiche; divulgare obiettivi e risultati attraverso uno specifico sito web, oltre che con la pubblicazione di prospetti e di articoli e la partecipazione a fiere ed eventi. Si prevede inoltre di favorire e definire progetti didattici, corsi e visite guidate, coinvolgendo esperti delle tecniche agricole tipiche dell'alto Garda, del settore enogastronomico e della storia del paesaggio agrario locale; svolgere attività di ricerca scientifica e tecnica anche in collaborazione con Università, enti e associazioni pubblici e privati, cooperative e consorzi gardesani, professionisti – con particolare riferimento a quanti già impegnati nella lavorazione, commercializzazione e promozione del prodotto gardesano di qualità – per favorire il progresso dei metodi e dei mezzi di conduzione agricola e di produzione, anche svolgendo le pratiche e attività necessarie al riconoscimento della denominazione di origine e/o dell'indicazione geografica tipica e/o della denominazione comunale, ai sensi della vigente disciplina nazionale e comunitaria. Si intendono inoltre realizzare percorsi di educazione al gusto e alla tradizione eno-gastronomica dell'alto Garda presso le scuole e i consumatori anche con specifici corsi, stage, eventi e incontri pubblici.

Ai 16 Soci fondatori si sono aggiunti negli anni quasi un centinaio di soci ordinari che hanno condiviso obiettivi e le prime attività della associazione. Si tratta di coltivatori, hobbysti, amanti del paesaggio, della cultura e della tradizione gardesana che intendono prendersi cura attivamente di questo eccezionale patrimonio, ognuno secondo le proprie capacità, legati da entusiasmo e da spirito di collaborazione e dalla consapevolezza dell'importanza di riunire la fornitura di produzioni molto limitate e la disponibilità di appezzamenti di piccole dimensioni per ottenere risultati considerevoli sia quantitativamente che qualitativamente.

Terreo&Sapori d'alto Garda ha ricavato la propria sede sociale e laboratorio di lavorazione a Villa di Gargnano dove i soci possono conferire la propria produzione di prodotti agricoli, anche se di quantità ridotta, in particolare per ora olive (per estrarre olio extra vergine di oliva o per conservarle sotto sale), capperi, miele, piccoli frutti (in particolare lamponi per realizzare un condimento agrodolce) e agrumi per produrre marmellate e in futuro liquori. Per tutti i prodotti lavorati dalla associazione devono essere garantite modalità di coltivazione che escludano trattamenti chimici e prevedano il solo uso di prodotti am-

messi anche nelle coltivazioni biologiche certificate. Tali prodotti vengono trasformati secondo ricette tipiche gardesane, confezionati e messi sul mercato. Ai soci viene riconosciuto un pagamento per il prodotto conferito e uno sconto sull'eventuale acquisto del prodotto finito.

Il bilancio dei primi tre anni di attività risulta positivo. Per ora ci si è occupati della produzione – presso un frantoio locale – di olio extra vergine derivato dalla spremitura meccanica e a bassa temperatura esclusivamente di olive di antiche varietà locali, selezionate in purezza per la produzione di olio monocultivar di *Gargnà* o di *Casaliva*. Nello specifico la varietà *Casaliva*, famosa fin dal XVI secolo risulta particolarmente apprezzata per il tipico sapore fruttato dell'olio che se ne ricava.

Le olive, raccolte nel primo autunno e spremute entro 24 ore per limitarne il grado di acididità, sono lavorate secondo specifici disciplinari per salvaguardare le caratteristiche chimiche e organolettiche e per garantire la genuinità e bontà di un prodotto dal sapore esclusivo e dal profumo fruttato. Lo speciale microclima, l'ambiente di qualità e la latitudine a cui si trovano gli olivi, rendono questo olio in purezza particolarmente pregiato. Acquistando questo olio si contribuisce quindi a conservare e valorizzare gli storici oliveti e a mantenerne le antiche varietà, incentivando una produzione locale e tradizionale.

In particolare per quanto riguarda il *Gargnà* – storica varietà citata già dal Cinquecento, così legata al territorio da portare – in forma dialettale – lo stesso nome del Comune di Gargnano – sarebbe importante definire un progetto di recupero per evitarne il completo abbandono e il rischio di scomparsa dagli oliveti gardesani. Infatti a causa delle caratteristiche tipiche di questa *cultivar*, quali il portamento assurgente che rende complessa la gestione dell'equilibrio vegeto-produttivo della potatura e della raccolta delle olive, unito al fatto che la produzione non è costante nel tempo, spesso le piante di questa varietà vengono trascurate se non addirittura tagliate e sostitute con altre varietà alloctone che garantiscono una più costante produzione, ma che risultano estranee al paesaggio locale. Promuovere e recuperare oliveti storici in cui sono ancora presenti piante di *Gargnà* significa valorizzare la storia locale, il gusto, il legame con il territorio, la tipicità ed evitare l'abbandono e talvolta anche la perdita di alberi monumentali.

Oltre all'olio extra vergine di oliva in purezza l'associazione produce capperi conservati sotto sale: i boccioli e i piccoli frutti possono essere conferiti dai soci che ancora li raccolgono dietro pagamento di un prezzo stabilito ogni anno. La raccolta dei capperi – come già evidenziato – è lunga e difficoltosa, essendo esclusivamente manuale e particolar-

Fig. 12 – Marmellata di limoni d'alto Garda prodotta da *Terreo-Sapori d'alto Garda* ulilizzando solo limoni locali e non trattati con lo scopo di riscoprire e valorizzare la coltivazione degli agrumi (foto di Alberta Cazzani).

mente scomoda, dovendo raggiungere – anche con l'impiego di lunghe scale – questa essenza murale e rupicola che preferisce i muri esposti in pieno sole. Date queste difficili condizioni i capperi gardesani non vengono più raccolti come un tempo e i capperi anche localmente venduti provengono spesso dal sud Italia o da altri paesi del bacino Mediterraneo dove le operazioni di raccolta risultano più confortevoli e quindi meno costose, perché le piante crescono in terra. L'Associazione si sta quindi impegnando nella valorizzazione dei capperi dell'alto Garda in quanto ingrediente presente in molti piatti tradizionali locali, anche organizzandone la raccolta presso diverse proprietà.

Come evidenziato l'agrumicoltura ha rappresentato la coltivazione più particolare dell'alto Garda ed è oggi ormai quella meno praticata. *Terreo-Sapori d'alto Garda* ritiene che sia fondamentale recuperare gli agrumi ancora presenti e incentivarne la diffusione. A tale scopo, oltre a ritirare agrumi non trattati dai soci per produrre marmellate di limone e arance amare, l'associazione ha organizzato lo scorso aprile una manifestazione – *Giardini d'Agrumi* – proprio dedicata alla riscoperta e alla valorizzazione degli agrumi e delle limonaie di Gargnano.
Nello specifico si è allestita una mostra nel magnifico chiostro di San Francesco, fulcro dell'evento, consistente nella esposizione di agrumi gargnanesi provenienti dalle poche limonaie ancora attive e tradizionalmente mantenute e da alcune limonaie oggi riconvertite a giardini o a orti.
L'obiettivo è stato quello di evidenziare che tante sono ancora le piante di agrumi che caratterizzano il paesaggio locale e che ancora sono presenti diverse varietà, da quelle storiche e tradizionalmente molto diffuse come il limone madernina, il limone lunario, l'arancio amaro, il famoso Cedro di Salò, lime e limette, a varietà più recentemente introdotte, quali il pompelmo, il kumquat, il cedro di Diamante e altri ibridi moderni di provenienza lontana, coltivati per una piccola produzione locale e/o a scopo decorativo. Gli agrumi gargnanesi, gentilmente forniti da una trentina di proprietari di giardini, sono stati esposti riportando il nome scientifico e il nome di chi li aveva messi a disposizione.
Questa esposizione ha evidenziato come sarebbe opportuno che in futuro apposite ricerche scientifiche possano esaminare nel dettaglio il patrimonio genetico degli agrumi della Riviera di Salò, stu-

pagina a fronte
Fig. 13 – I 150 piatti su cui erano esposti gli agrumi gargnanesi di diverse varietà in occasione della manifestazione *Giardini d'Agrumi* organizzata da *Terreo-Sapori d'alto Garda* nell'aprile 2015 dedicata alla riscoperta e valorizzazione degli agrumi e delle limonaie di Gargnano (foto di Alberta Cazzani).

diarne l'esatta tassonomia, oltre che – consultando l'antica bibliografia agrumicola – la storia colturale e culturale[10]. Risulterebbe quindi significativo promuovere la quantità e la diversità degli agrumi oggi presenti su questo territorio, sperando di riscoprire e valorizzare il patrimonio tradizionale e di divulgare anche altre varietà o cultivar che qui ben potrebbero crescere e produrre.
Sempre nel chiostro si sono anche esposti una selezione degli attrezzi agricoli di una straordinaria collezione locale, con particolare riferimento agli attrezzi un tempo utilizzati nelle operazioni di manutenzione delle limonaie gardesane e altri oggetti e documenti riferiti alle storiche distillerie di Gargnano che producevano liquori e distillati a base di agrumi.
La manifestazione ha inoltre visto il coinvolgimento dei bambini delle scuole elementari di Gargnano e di Monte Gargnano con specifici laboratori didattici. La mostra del chiostro è stata anche affiancata da un percorso che ha accompagnato i visitatori a scoprire giardini privati dove venivano e vengono ancora coltivati gli agrumi con l'obiettivo di evidenziare come il paesaggio delle limonaie sia ancora oggi ricco e variegato, Anche se molte limonaie non sono più attive e hanno perso alcune delle loro componenti architettoniche, restano una testimonianza altamente caratterizzante Gargnano e la Riviera di Salò. L'esperienza di visita è stata anche arricchita da laboratori di approfondimento dedicati alle tecniche di coltivazione degli agrumi e alle pratiche di innesto e da una conferenza divulgativa inerente le limonaie dell'alto Garda e gli antichi agrumi.
La manifestazione ha avuto un grande successo, non solo per una significativa presenza di turisti, ma anche per una grande partecipazione di locali e un attivo contributo da parte di molti volontari, dimostrando l'importanza di coinvolgere e sensibilizzare chi vive nell'alto Garda e chi visita questi territori per recuperare e promuovere i prodotti tradizionali insieme al patrimonio culturale e al paesaggio ad essi connessi.

La riscoperta dei sapori tipici, oltre che delle tradizioni locali e degli antichi mestieri possono creare un forte volano turistico che l'alto Garda deve riuscire a gestire nel migliore dei modi.
Importante sarà in proposito il rapporto di reciproca collaborazione tra *Terreo-Sapori d'alto Garda* ed altre associazioni e comitati locali con analoghe finalità con il Parco dell'Alto Garda Bresciano e i consorzi turistici perché risulta necessario rendere omogeneo il linguaggio turistico al fine di pubblicizzare la stessa immagine dell'alto Garda. Lo scopo è quello di favorire un turismo veramente a misura d'uomo, alleato dell'ambiente e attento alle peculiarità

locali. Si tratta di una sfida culturale rispetto al vecchio modello di sviluppo turistico che anche sul lago di Garda ha comportato profonde e spesso irreversibili trasformazioni finalizzate ad un immediato guadagno, spesso a discapito della conservazione del territorio. Il turismo non deve quindi essere solo una attività economica-produttiva, ma va considerato come un settore che, oltre a procurare svago e ricreazione, deve essere in grado di offrire anche cultura e formazione, al fine di offrire una esperienza di visita più completa e di elevare e promuovere la persona nella sua interezza.

Note

[1] Numerose sono le pagine (dalle Relazioni dei Rettori Veneti in Terraferma del XV-XVII secolo, a quelle dei viaggiatori del XVIII-XIX secolo, dei trattatisti di agricoltura e arte dei giardini) che descrivono le limonaie, fortemente caratterizzanti il paesaggio gardesano che costituiva, tra l'altro, il primo luogo di incontro del mondo tedesco con il Mediterraneo: anche Goethe nel 1786, durante il suo *Viaggio in Italia*, scrisse: "i Giardini [...] disposti a forma di terrazza, piantati di limoni, hanno un aspetto d'ordine e di ricchezza. Tutto il giardino è adorno di pilastri bianchi e quadrati, messi in fila, situati a una certa distanza gli uni dagli altri, in guisa che, come una scala, si elevano gradatamente sulla montagna".

[2] Per notizie più dettagliate relativamente alla struttura architettonica, agli elementi componenti, alle tecniche costruttive, agli impianti tecnici e alle necessarie opere di manutenzione e gestione delle limonaie, oltre che alle origini, sviluppo e decadenza dell'agrumicoltura gardesana, si vedano in particolare: Bettoni 1877, Bettoni 1879, Cazzani, Sarti 1992, 1997, Cazzani (a cura di) 1999, Fava 2005, Gallo 1569, Solitro 1897.

[3] A tal proposito nel 1840 i produttori di agrumi fondano a Gargnano, centro dell'agrumicoltura gardesana, la *Società Lago di Garda* finalizzata alla raccolta, cernita e commercializzazione di questo prezioso prodotto: la rete commerciale era tale che gli agrumi del Garda venivano esportati non solo negli stati Austriaci e Tedeschi, ma fino in Ungheria, Bulgaria e Russia. La stessa Società si dedicò anche alla produzione e vendita dei preziosi oli di alloro e di oliva. Allo scopo furono costruiti prima un'ampia sala – in riva al lago – per la cernita dei limoni e poi un edificio per la lavorazione delle bacche di alloro e successivamente l'oleificio. Con riferimento alle origini e allo sviluppo della *Società Lago di Garda*, si vedano in particolare: Erculiani 1940, Samuelli 1883, Cazzani, Sarti 1992, 1997, Cazzani 1997

[4] Ringrazio Davide Ardigò per aver condiviso con me i suoi studi e progetti relativi all'olivicoltura alto gardesana e per i riferimenti bbliografici suggeritemi.

[5] Per puntuali riferimenti alla viticoltura gardesana si rimanda in particolare alla ricerca condotta da Domenico Fava, Bruno Festa e Antonio Foglio coinvolgendo gli studenti delle scuole elementari e medie del Distretto Scolastico di Salò: Fava, Festa, Foglio (a cura di), 2001.

[6] Va in proposito ricordato che tutta la Riviera alto Gardesana e il relativo entroterra, per una superficie di circa 380 kmq sono compresi nel perimetro del Parco Regionale alto Garda Bresciano, istituito con Legge Regionale n.58 del 15 settembre 1989. Il territorio del Parco si estende quindi dalla riva della sponda occidentale del lago di Garda per il tratto da Salò a Limone sul Garda e, comprendendo le vaste aree dell'entroterra, arriva fino alla catena montuosa dolomitica che sfiora i 2000 metri di quota. Il Parco è quindi caratterizzato da una molteplicità di configurazioni orografiche e di condizioni naturali, con forti contrasti geologici, climatici, vegetazionali e ambientali, oltre che economici e sociali. Il Parco – attraverso i suoi strumenti di pianificazione e di gestione – dovrebbe quindi costituire una importante risorsa per una tutela attiva finalizzata al recupero e alla valorizzazione del complesso sistema paesistico-territoriale alto gardesano.

[7] Per quanto riguarda il DOP Garda Bresciano "le olive da cui si ricava l'olio costituiscono l'espressione delle cultivar Casaliva,

Frantoio e Leccino, presenti da sole o congiuntamente per almeno il 55 per cento, cui possono concorrere anche altre varietà, ma in misura non superiore al 45%". Non viene quindi citata una varietà tradizionalmente molto diffusa lungo la riviera bresciana, il *Gargnà*, dalle caratteristiche rustiche che ancora ben caratterizza i panorami alto gardesani e che ha come particolarità di portare il nome dialettale del Comune di Gargnano. Per approfondimenti sull'olio DOP Garda e su progetti ad esso correlati si rimanda a: Caricato, 2007; Belotti et al., 2012.

[8] Pare importante citare un ulteriore importante progetto per la valorizzazione dei prodotti alto Gardesani che è stato realizzato a partire dal 2005 dalla Comunità Parco alto Garda Bresciano in collaborazione con il GAL Garda Valsabbia, nell'ambito di un processo di certificazione ambientale e grazie a un contributo europeo Leader+. Il progetto ha avuto come esito la definizione del *Marchio di qualità del Parco alto Garda bresciano* con specifico riferimento anche ai prodotti tipici agroalimentari e artigianali. La definizione della metodologia e la conseguente presentazione e sensibilizzazione del progetto hanno portato alla pubblicazione del bando e alla successive valutazione delle domande presentate per arrivare al riconoscimento della adesione del marchio delle prime aziende e strutture nel 2008, tra cui compaiono alcuni soggetti particolarmente attivi nelle produzioni agroalimentari alto gardesane quali la Latteria Turnaria di Tignale e la Cooperativa Alpe del Garda.

[9] L'associazione di promozione sociale *Terre & Sapori d'alto Garda* ha sede a Villa di Gargnano, via Ponte 56. Per maggiori dettagli si veda: www.terresapori.it.

[10] In proposito è per esempio risaputo che fino al XIX secolo la produzione agrumicola gardesana era prevalentemente di limoni che si esportavano nel Nord ed Est Europa e che i cedri venivano prevalentemente venduti agli Ebrei che li utilizzavano durante la tradizionale cerimonia dei Tabernacoli o lavorati dalle distillerie locali per la produzione di rinomati liquori.

Fonti bibliografiche

AA.VV. 1997, *La chiesa di San Francesco e la Società Lago di Garda a Gargnano*, Grafo, Brescia, pp. 67-91.

Belotti E., Bertazzi A., Conte L., et altri 2012, *Progetto OLIGAR. Olio extra vergine di Oliva Garda DOP. Valorizzare il prodotto per tutelare consumatori e produttori,* Litocenter, Piazzola sul Brenta/Padova.

Bettoni L. 1877, *La coltivazione degli agrumi nella Riviera del Lago di Garda*, in "Commentari dell'Ateneo di Brescia per l'anno 1877", Tipografia Apollonio, Brescia.

Bettoni L. 1879, *L'Agricoltura nei contorni del Lago di Garda*, Tip. Bernardoni di C.Rebeschini, Brescia.

Caricato L. 2007, *Extra Vergini del Garda. Istruzioni per l'uso,* DOP Garda, s.l.

Cazzani A., Sarti L. 1992, 1997, *Le limonaie di Gargnano. Una vicenda, un paesaggio*, Grafo, Brescia.

Cazzani A., 1997, *La Società Lago di Garda: uno storico fulcro dell'economia gardesana*, in: Cazzani A., Chiesi R., De Leonardis F., Gaetarelli F., Lucchini D., *La chiesa di San Francesco e la Società Lago di Garda a Gargnano,* Grafo, Brescia pp. 67-91.

Cazzani A. (a cura di) 1999, *Giardini d'agrumi. Cedri, aranci e limoni nel paesaggio agrario italiano*, Grafo, Brescia.

Ercoliani L. 1846, *Guida al lago di Garda esposta in una passeggiata*, A. Bonfanti, Milano.

Erculiani G. 1940, *La Società Lago di Garda*, R.Codignola, Brescia.

Fava D., Festa B., Foglio A. (a cura di) 2001, *Viti, vini e vignaioli del Garda bresciano,* Grafo, Brescia.

Fava D. 2005, *Limonaie e limoni a Limone sul Garda*, Grafo, Brescia.

Gallo A. 1569, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, G.Percaccino, Venezia, (ristampa anastatica Forni, Sala Bolognese, 1978).

Grattarolo B. 1599, *Historia delle Riviera di Salò,* V.Sabbio, Brescia (ristampa Ateneo di Salò, Salò,1978).

Samuelli T. 1883, *Origine della Società Lago di Garda*, Tip. Conter, Salò.

Sanuto M. 1483, *Itinerario per la terraferma veneziana nell'anno 1483*, Tipografia del Seminario, Padova, 1847.

Solitro G. 1897, *Benaco*, Gio Devoti Editore, Salò.