

*Tra le limonaie di
Limone sul Garda*

Un percorso tra storia e cultura

Comune di Limone sul Garda



Domenico Fava

*Amidst the lemon houses of
Limone sul Garda*

A historical and cultural journey

Limone sul Garda



Limone all'inizio del Novecento.
Limone in the early 20th century.



Comune di Limone sul Garda



Town of Limone sul Garda

L'osservatore che approda per la prima volta sulla sponda bresciana del Garda esprime immediato interesse verso le tante costruzioni, di grandezza diversa ma molto simili, che si affacciano sul lago e di cui non conosce il motivo della presenza. Vecchie fortificazioni, ruderi di abitazioni particolari o forse fabbricati destinati all'agricoltura? Vera ammirazione oggi, così come cinquant'anni fa, od ancor di più, quando Limone e l'alto lago erano certamente meno frequentati.

L'attenzione aumenta quando all'indomani dal suo arrivo, in una fresca mattinata soleggiata e con il vento che fastidioso scompiglia i capelli, può vedere più da vicino e toccare con mano un ambiente unico. Dopo aver superato anfratti e risalito anguste scale, si ritrova al cospetto di piante cariche d'agrumi, con le muraglie che d'incanto tolgono le folate: il nostro visitatore s'accorge che fra quei muri i raggi del sole diventano più vigorosi.

Questo accade anche alla limonaia del *Castèl* dove, dopo i lavori di restauro, l'apertura giornaliera è diventata una bella realtà. A breve verrà opportunamente illuminata, per favorire visite serali che si preannunciano molto significative.

Ed in virtù dell'interesse che cresce di giorno in giorno, è stato rafforzato l'impegno dell'Amministrazione comunale ottenendo, a livello gardesano, l'inserimento della struttura nella Rete Museale Alto Garda e proponendo, a livello locale, una sorta di percorso che, oltre alla stessa del *Castèl* (ove è stata anche ridipinta la "Madonna dei Limoni"), abbraccia altre limonaie, come quella del *Tesöl* o quella del Parco Villa Boghi. Quest'ultima è stata realizzata di recente su un paio di terrazze già in passato adibite ad agrumeto; qui si possono ammirare bellissime foto ed apprendere notizie sull'agrumicoltura, con interessanti pannelli

The visitor arriving for the very first time on the Brescian shore of Lake Garda is immediately struck by the many similar constructions of various dimensions facing the lake and by their mysterious purpose. Are they old fortifications, the remains of unusual dwellings, or perhaps farm buildings? These structures are just as admired today as they were more than a half century ago, when Limone and the upper lake area were certainly less famous as tourist spots.

The interest increases the day after his arrival, on a cool, sunny morning with a brisk breeze tousling his hair, when he can take a closer look at this unique place. After negotiating winding recesses and climbing narrow steps, he finds himself standing before citrus trees laden with fruit, with towering columns acting as sentinels and walls that magically block the gusts of wind. Our visitor also realizes that the sun's rays feel hotter within these walls.

This also happens at the recently restored *Castèl* lemon house, which is open daily for visits and will soon be illuminated at night, making spectacular evening visits possible.

Due to this growing interest, the town Administration has created a "museum" itinerary with not only the *Castèl* lemon house (where the "Madonna of the Lemons" was repainted), but also the *Tesöl* and Villa Boghi Park lemon houses.

The last one was recently built on several terraces that were used as citrus groves in the past. Here you can admire beautiful photographs and learn more about citrus farming through interesting botanical and mythological info panels kindly on loan from the town of Riva del Garda, the Autonomous Province of Trento, the Province Agency for Environmental Protection, and the Tridentino Museum of Natural Science.



a tema botanico e mitologico, gentilmente concessi in uso da Comune di Riva del Garda, Provincia Autonoma di Trento, Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente, Museo Tridentino di Scienze naturali.

Molte delle iniziative intraprese sono state realizzate con la compartecipazione di idee e di risorse della Regione Lombardia (Assessorati all'Agricoltura e alle Culture, Identità e Autonomie), nonché della Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano, Ente che da tempo ha recuperato, in territorio di Tignale, anche la limonaia del *Pra dela fam*.

Già a Limone sono state illuminate la limonaia della *Nùa* e parte di quella della *Garbéra*; a breve verranno pure illuminate quelle di *Reamòl* e del Torrione, i cui privati hanno in corso lavori di ripristino. Commissionando la presente pubblicazione, l'Amministrazione comunale ha inteso rafforzare il significato storico, tradizionale e culturale di queste costruzioni, affinché possano contribuire alla ulteriore valorizzazione del territorio benacense.

Joseph Fava
Vicesindaco

Many projects have been prepared with the contribution of ideas and resources of the Lombardy Region (the Agricultural and the Culture, Identity and Autonomy Councilors) and also Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano, the organization responsible for restoring the *Pra dela fam* lemon house in Tignale.

Lighting has been installed at the *Nùa* lemon house and in part of the *Garbéra* lemon house in Limone sul Garda. The *Reamòl* lemon house and the Torrione lemon house, which is currently being restored by its private owners, will also be lit shortly.

By commissioning this publication, the town administration wants to underline the historical, traditional and cultural significance of these structures and promote the natural beauty of Limone.

Joseph Fava
Deputy Mayor

Villa Boghi





Gli agrumi dall'Oriente al Garda

Gli agrumi sono originari della Cina e dell'India, da dove si diffusero in tutto il mondo. La loro comparsa in Europa si fa coincidere con l'arrivo degli Arabi, intorno al Mille; alcuni studiosi ritengono che la Sicilia sia stata la prima regione italiana a coltivarli, “probabilmente sotto l'influenza islamica prima e normanna poi”¹.

Sul Garda furono portati dalla Riviera ligure nel corso del sec. XIII dai frati del convento di San Francesco di Gargnano. Dal loro giardino, che ancora a fine Ottocento era detto “*primo*, perché fu il primo fabbricato e coltivato”², si diffusero a Toscolano e Maderno.

Nel settembre 1464 l'antiquario veronese Felice Feliciano scrisse che Toscolano era “luogo non solo lieto e profumato degli effluvi floreali dei rosai e delle fioriture purpuree, ma ombreggiato altresì, per ogni parte, dai rami frondosi di limoni e di cedri”³; nel 1483, anche Marin Sanudo riferì di “*zardini de zedri, naranzari et pomi damo*” presenti lungo la Riviera⁴.

Nel Cinquecento Bongianni Grattarolo annotò: “Ha nella riva del lago per forse dieci miglia da Salò a Gargnano molti giardini, che di amenità non cedono a quei che scrissero i poeti di Atlante, di Alcino, e dell'Hesperidi, copiosi in ogni stagione dell'anno di tutti quei pomi ch'hanno la scorza d'oro”⁵.

Citrus fruits from the Orient to Garda

Citrus fruits originate in China and India, but can be found around the globe. They first arrived in Europe with the Arabs around the year 1000. Several scholars believe that Sicily was the first Italian region to grown them, “probably under the Islamic influence first, and then under the Normans”¹.

Citrus fruits were brought from the Liguria Riviera to Lake Garda during the 13th century by the monks of the San Francesco Monastery of Gargnano. From their garden, which still at the end of the 19th century was called the “*first*, because it was the first structure and cultivation”², citrus fruit trees later spread to Toscolano and

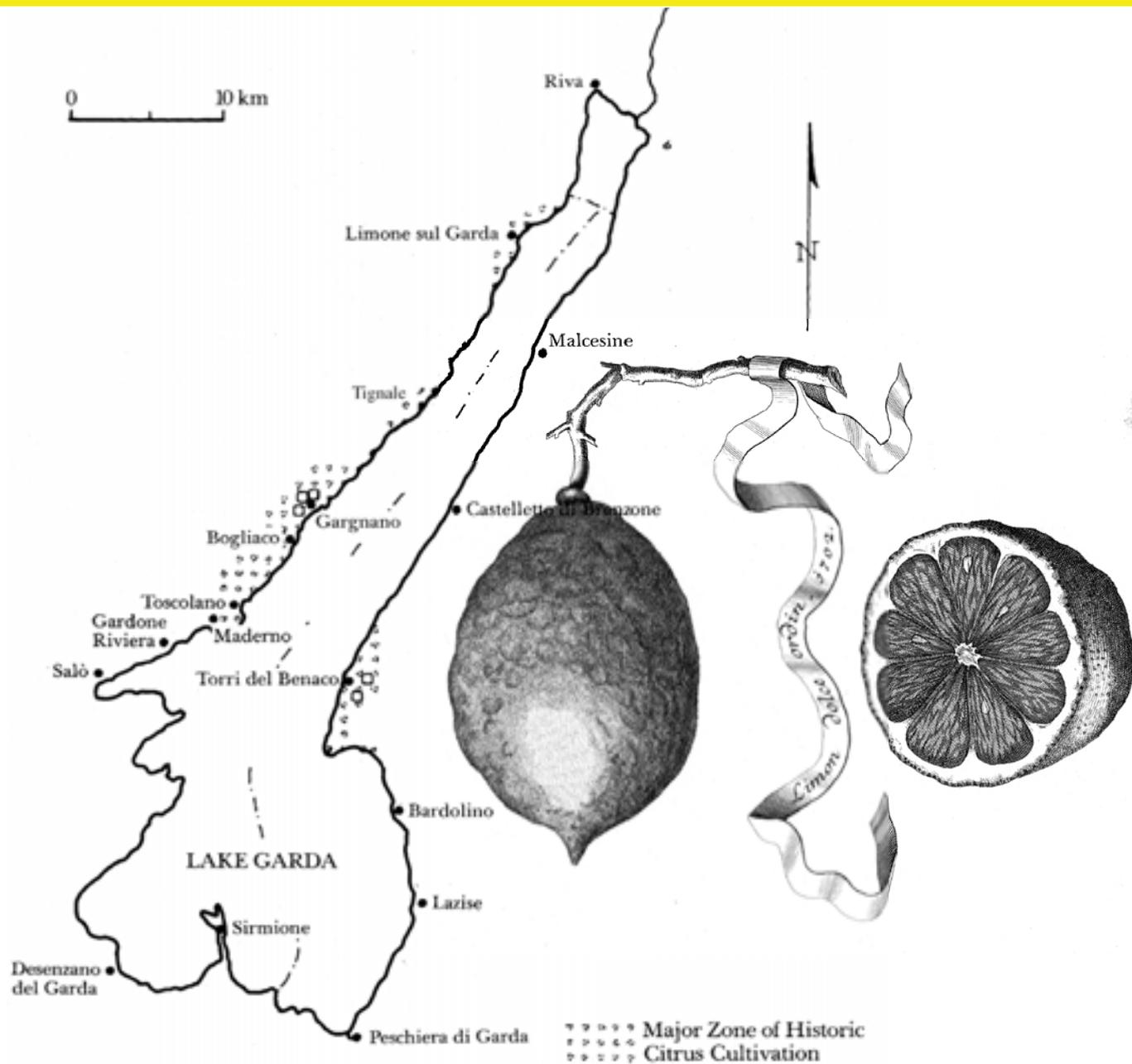


Foglie e frutti d'agrumi scolpiti sul capitello di una colonna del chiostro di San Francesco, a Gargnano (sec. XIII).

Citrus fruits and leaves sculpted on the capital of a column in the San Francesco cloister in Gargnano (13th century).

Maderno. In September 1464 antiquies dealer Felice Feliciano from Verona wrote that Toscolano was “a place that was not only delightful and scented with the floral fragrance of roses and purple flowers, but also shaded everywhere by leafy branches of lemons and citrons”³. In 1483 even Marin Sanudo mentioned “*zardini de zedri, naranzari et pomi damo*” (gardens of lemons, oranges and apples) along the coasts⁴.

In the 16th century Bongianni Grattarolo wrote, “For nearly ten miles along the lake, from Salò to Gargnano, there are many gardens whose amenities do not pale in comparison with what the poets wrote of Atlantis, Alcino, and the Hesperides, full in every season of the year of all those fruits with the golden peel”⁵.





I limoni a Limone

Sicuramente la coltura agrumicola era praticata a Limone già dai primi anni del Seicento. Lodovico Bettoni (1770-1828), nel suo *Diario*, fa risalire al 1610 un primo impianto di limoni nel giardino della *Garbéra*. In un quadro datato 1658, custodito nella canonica della parrocchiale e raffigurante Sant'Antonio abate, con sullo sfondo Limone, compaiono i pilastri di una limonaia. Ma fu nella seconda metà del Seicento, con l'arrivo della famiglia Bettoni, che la coltivazione e il commercio dei limoni diedero un'improvvisa accelerazione alla poverissima economia limonese. Il merito fu di Carlo Bettoni e dei suoi figli Giacomo, Gian Domenico ed Arcangelo che acquistarono terreni in località *Garbéra*, *Se* e *Reamòl* per ampliarvi i giardini esistenti e costruirne di nuovi.

Lemons in Limone

Citrus fruits were grown in Limone already in the early 17th century. Lodovico Bettoni (1770-1828) stated in his diary that the first lemon grove was planted in a garden of *Garbéra* in 1610. A painting from 1658 displayed in the rectory of the parish church portrays Saint Anthony Abbot with Limone sul Garda and the pillars of a lemon house in the background.

But it was in the second half of the 17th century, with the arrival of the Bettoni family, that the cultivation and sale of lemons gave a sudden boost to the poor Limone economy. The merit goes to Carlo Bettoni and his sons Giacomo, Gian Domenico and Arcangelo, who bought land in *Garbéra*, *Se* and *Reamòl* to expand existing gardens and build new ones.



Limone in un particolare del quadro di Sant'Antonio, del 1658, custodito nella canonica della parrocchiale; a sinistra della chiesa è visibile una limonaia.

Limone in a detail of the painting from 1658 of Saint Anthony found in the parish church rectory; a lemon house can be seen to the left of the church.



Limone all'inizio del Novecento.

Limone in the early 20th century.

Il nome Limone

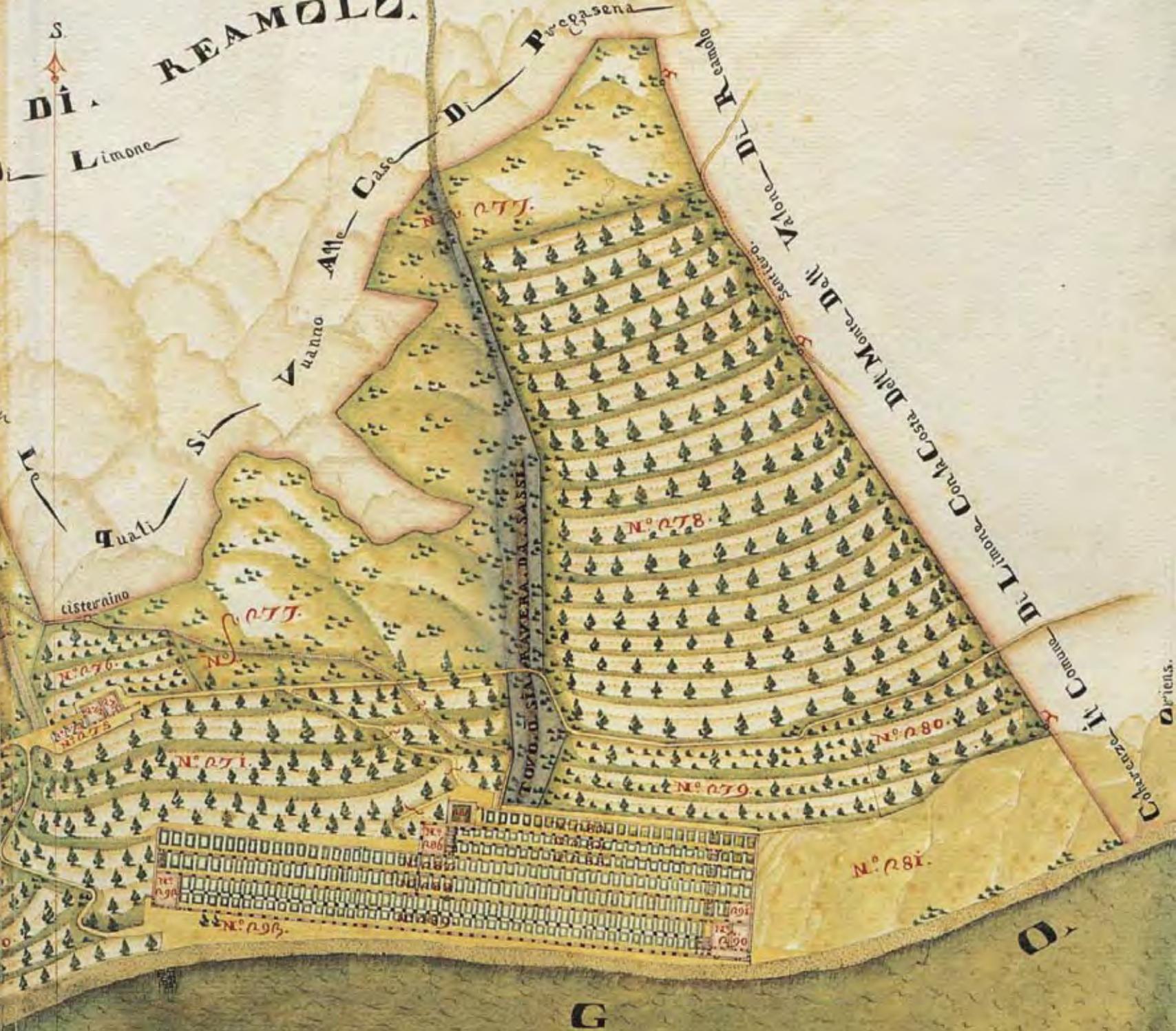
Fin dal sec. X in molti documenti appare il nome Limon, spesso trasformato in Limonum, Limono e Limone. Secondo alcuni il nome deriva da *limen* = confine o da *lima* = fiume. Non si tratta comunque di derivati dal fitonimo limone, ma "piuttosto di riflessi di un'antica voce di origine celtica *limo*, *lemos*, 'olmo'".

Il nome del paese è stato Limone San Giovanni dal 1863; con il 1904 ha assunto quello attuale di Limone sul Garda.

The name Limone

The name Limon - often transformed into Limonum, Limono and Limone - appears on many documents already in the 10th century. According to some people, the name derives from *limen*, which means border, or *lima*, which means river. It therefore does not come from the word lemon, but "derives from an ancient Celtic word, *limo* or *lemos*, which means elm."

The town was named Limone San Giovanni since 1863, and acquired its current name - Limone Sul Garda - in 1904.



Mappa della limonaia di Reamol del perito Giovanni Battista Nolli nell'“Iconografia de' beni stabili de' Signori Fratelli De' Bettoni”, del 1724-1725.

Map of the Reamol lemon house by surveyor Giovanni Battista Nolli in the “Iconografia de' beni stabili de' Signori Fratelli De' Bettoni”, from 1724-1725.



La struttura della limonaia

L'acqua di un ruscello, una valletta riparata, il declivio di un poggio, la vicinanza al lago erano prerogative importanti nella costruzione di un giardino di limoni, comunemente chiamato limonaia e, in dialetto, *sàrdi*.

Spesso strutturata su più ripiani (*còle*), collegati da scale in pietra, poteva avere dimensioni assai varie. Una massiccia muraglia la chiudeva da tre parti, garantendone l'esposizione verso est-sud est; in posizione centrale, o ad una delle estremità, si trovava il casello (*casèl*), che fungeva da deposito dei materiali di copertura.

Il tetto, spiovente all'indietro, s'appoggiava sui pilastri, legati tra loro, o con la muraglia, da grossi puntoni di castagno, del diametro di circa 30-40 cm, detti sparadossi (*sparadòs*); perpendicolarmente a quelli, in cinque-sei linee tra loro parallele, erano fissati con chiodi altri travi più sottili, i cantéri (*cantér*).

In vista dei primi freddi, a novembre si cominciava a coprire la limonaia: assi (*as*) per il tetto e, per il fronte solare, assi di mezzo (*mesì*), vetrate (*envédriàe*) e portiere (*üsére*), appositamente numerate.

Le assi erano in abete, spesse 3 cm, larghe circa 20 cm e lunghe 5-6 m. Se ne accostavano due, se ne posava sopra una terza e si chiodavano insieme lungo la linea dei travetti più piccoli. Sul fronte solare si procedeva alla copertura sfruttando come orditura le tre travi in larice (*filaröle*), tra loro parallele, inserite nei pilastri della stessa *còla*, a tre livelli, bloccate ad un'estremità in una pietra ad incastro (*préa da filaröla*). Tra un pilastro e l'altro si fissavano in genere 5-6 assi di mezzo, 2-3 vetrate e 2 portiere.

Le tavole di mezzo, lunghe 5-7 m e larghe 20-25 cm, erano costituite da due assi sovrapposte, inchiodate, una più stretta dell'altra in modo da formare una controbattuta; erano fissate alle *filaröle* con cavicchi (*cavìc' o biröi*), in legno, lunghi circa 10-12 cm, inseriti nell'*ocèl* delle *cavicie*.

Le vetrate, lunghe circa 5-7 m e larghe 50 cm, erano formate da un telaio e da traversine in legno di abete che facevano da supporto ai vetri; venivano appoggiate sempre per il lungo ai *mesì* e fermate con assicelle (*paserèle o galèc'*), in legno, girevoli intorno ad un chiodo.

Le portiere, lunghe circa 5-7 m e larghe circa 50 cm, erano sem-



Pilastri, *filaröle*, *sparadòs* e *cantér*.



The lemon house



Pillars, *filaröle*, *sparadòs* and *cantér*.

Water from a stream, a sheltered valley, a gently sloping hill, and proximity to the lake were the fundamental requirements for building an enclosed lemon garden called lemon house or *sardì* in the local dialect.

Often built on several terraces (*còle*), linked by stone stairs, these structures came in many different sizes. A massive wall enclosed it on three sides to ensure an eastern-southeastern exposure. At its center or on one of its extremities was the *casèl*, a shed for storing roofing materials.

The roof, which slanted toward the back, was supported by pillars connected by walls or large chestnut rafters called *sparadòs* that were 30 to 40 centimeters in diameter. Other smaller beams called *cantèr* were nailed in five or six parallel lines perpendicular to the *sparadòs*.

The lemon house was covered when the first frosts arrived in November. Wide planks called *as* were laid on the roof, while narrower planks called *mesì*, glass windows (*envèdriàe*), and specially numbered doors (*üsére*) were installed on the facade.

The fir wood planks used on the roof were about 5 to 6 meters long, 20 centimeters wide and 3 centimeters thick. Two planks were laid side by side, and a third was laid on top of the two; all were nailed along the line of the smaller beams. A frame was constructed on the front using three larch beams called *filaröle* that were inserted, in parallel, into the pillars of the shed on three levels. They were blocked at one end by a stone that fit into a slot (*préa da filaröla*). Five to six wood planks, two to three glass panes, and two doors were installed between one pillar and another.

The planks used on the front, which were 5 to 7 meters long and 20 to 25 centimeters wide, were composed of two overlapping planks that were nailed together (one was narrower than the other to form a sort of ledge) These were attached to the *filaröle* with wooden pins (*cavìc' or biröi*), about 10-12 centimeters long, inserted into slots.

The glass windows on the front, which were between 5 and 6 meters tall and 50 centimeters wide, were formed by a fir wood frame and crosspieces that held the glass panes in place. These windows were



Particolare del fronte solare di una limonaia, con *mesì*, *envédriàe* e *üsére*.
Detail of the glass front of a lemon house, with *mesì*, *envédriàe* and *üsére*.

plici tavole accostate in piano e unite con chiodi su tre assicelle trasversali; provviste di cardini, erano apribili.

A novembre la serra doveva essere ben chiusa. Per tappare (*stüpinàr*) ogni fessura si utilizzava dell'erba fatta seccare (*pàbol*). Il proverbio imponeva: “*A Sànta Caterina, stüpinà, stüpinà!*”, a significare che il giorno di Santa Caterina, il 25 novembre, l'operazione doveva essere ultimata.

Il limone, pianta e frutto, soffre quando ci si avvicina alla temperatura di 0°; in tal caso non restava che *fogàr*, cioè accendere dei fuochi lungo i terrazzi, con pezzi di legno, frasche e rami.

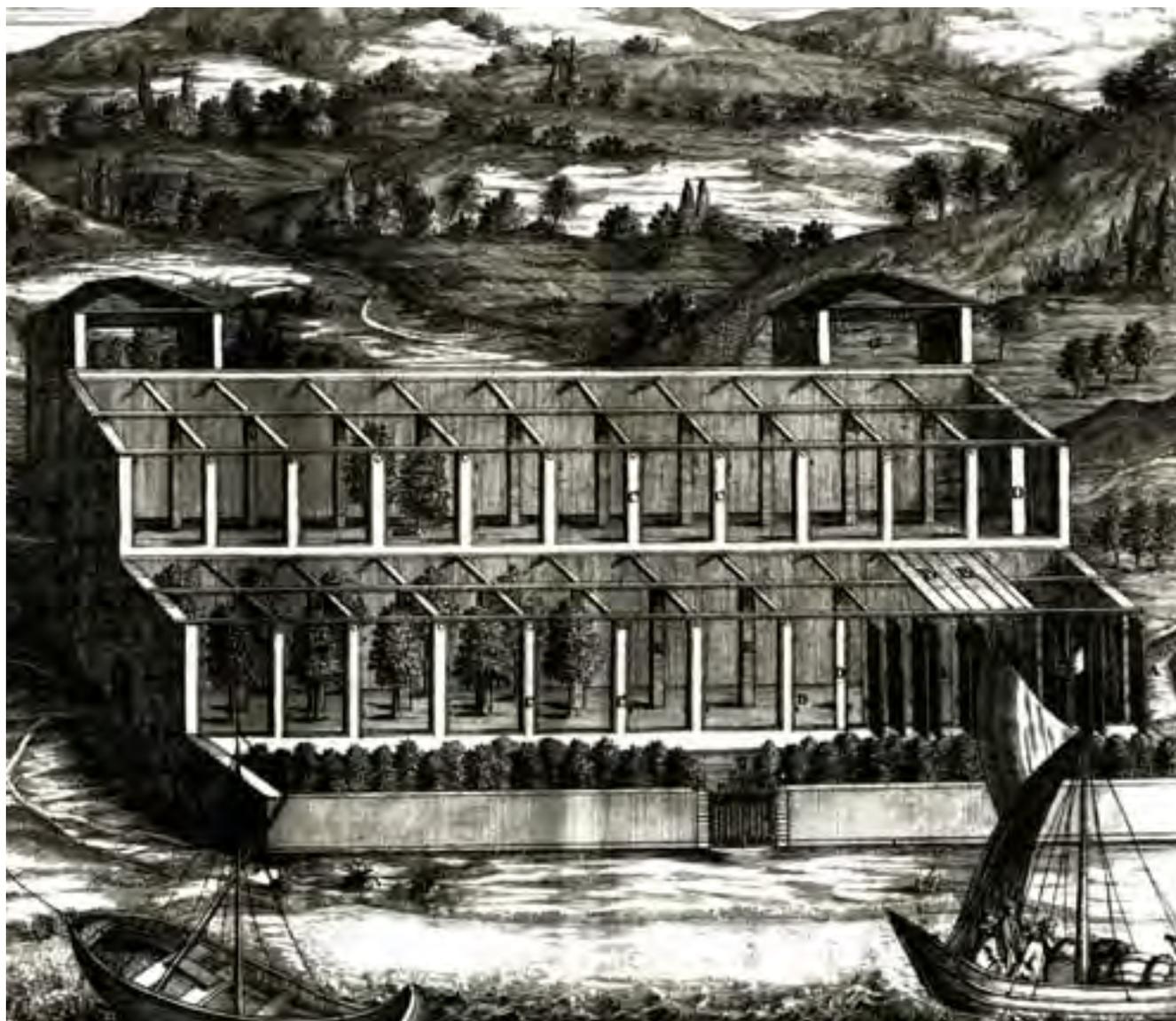
propped up against the *mesì* planks and held into place by wood pieces (*paserèle* or *galèc'*) that pivoted on a nail.

The doors, which were between 5 to 7 meters tall and about 50 centimeters wide, were simple planks laid side by side and nailed to three crosspieces. They also had hinges so they could be opened. The lemon house had to be closed against the cold in November. Dry grass (*pàbol*) was used to seal (*stüpinàr*) all gaps. An old proverb said “*A Sànta Caterina, stüpinà, stüpinà!*” (By Saint Caterina's, seal them!), meaning the sealing process had to be completed by November 25th, which was the feast day of the saint.

The lemon tree and its fruit suffer when the temperature nears 0 degrees Celsius (32 degrees Fahrenheit). If that happened, the only remedy was *fogàr* (lighting fires with kindling, branches and leaves) all along the terraces.



Chiodi per le assi.
Nails for the planks.



Una limonaia del Garda (incisione da J.C. Volkamer, 1708).

A lemon house of Garda (engraving by J.C. Volkamer, 1708).



La coltivazione dei limoni

Ogni pianta nella serra aveva a disposizione una superficie di circa 16-20 metri quadrati, detta campo (*cap*) o campata (*campàa*); era il numero dei campi a definire l'estensione di un giardino. Già nel Cinquecento Agostino Gallo dettava alcune regole per la coltivazione dei limoni, raccomandando che le piante disponessero di un terreno grasso e ripulito dai sassi, che il letame fosse steso prima di zappare e con la limonaia ancora scoperta⁶. Oltre che concimare, si doveva tener pulito il terreno dall'erba, vangare, potare, irrigare, coprire e scoprire la serra. La raccolta (*spicànda*) dei frutti era fatta a mano, stando su appositi scalini o treppiedi; i limoni venivano posti in un sacco (*grümüal*) in pelle d'animale.

I limoni fioriscono più volte all'anno. Alla prima fioritura di maggio fanno seguito quelle più moderate dei mesi estivi e autunnali. I frutti di maggio sono meno lisci e rotondi di quelli di giugno e luglio. Sono questi i frutti migliori, mentre sono meno pregiati quelli d'agosto. Fioritura e raccolta proseguono, ridotte, anche in settembre ed ottobre.

Tenendo conto della produzione di un decennio, una pianta in piena attività forniva mediamente, nelle due principali raccolte di maggio e giugno, 500-600 limoni.

Molteplici erano gli usi cui erano destinati gli agrumi. Agostino Gallo scrisse che "si cavano denari non pochi da tutte le sorti delle piante... da i fiori de cedri per mangiarli nelle insalate, e per conservarli nell'aceto, o per condirli col mele, o col zucchero; anco da quelli degli aranci e de gli altri simili per far delle acque nanfe pretiosissime. ...degli immaturi si fanno molti conditi delicati, come anco de gli aranciotti si fanno delle corone belle da vedere, e molto grate da odorar. Et i maturi, e belli si sa quanto sono in prezzo ne i conviti, nel confettarli, nel darli a gl'amalati, e nel ponerli nelle medicine... Et oltra che si cavano danari delle scorze de gli aranzi per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli aranciotti e il pane speziato"⁷.

Ricercata era l'acqua di cedro, prodotta a Salò dalla seconda metà del sec. XVIII per iniziativa di Antonio Bonardi e, dal 1840, di Luigi Patuzzi.



La raccolta dei limoni.

Lemon picking.



Growing lemons



La raccolta dei limoni.

Lemon picking.

Each tree in the lemon house had an available surface area of between 16 and 20 square meters that was called a plot (*cap* or *campàa*). The number of plots determined the size of a garden. Already in the 16th century Agostino Gallo established several rules for growing lemons, recommending that the plants have rich gravel-free soil and that fertilizer be spread before the soil was hoed and the lemon house was still uncovered⁶. Besides fertilizing, the soil had to be weeded and hoed, the trees had to be pruned and irrigated, and the lemon house had to be covered and uncovered.

The lemons were picked (*spicànda*) by hand while pickers stood on special ladders or three-legged stools, and were then placed in a leather sack (*grümiàl*).

Lemon trees flower several times a year, first in May then throughout the summer and fall. The fruits of May are not as smooth and round as the fruits of June and July. These are the best fruits, while the lemons grown in August are considered less valuable. The trees bloom and fruit is also picked, but in minor quantity, in September and October. Taking into account the production over a decade, one tree in full production supplied between 500 and 600 lemons, on average, during the two main harvests of May and June.

Citrus fruits were used for many things. Agostino Gallo wrote “a good amount of money can be made from many parts of the plants. . . citron blossoms can be eaten in salads or preserved in vinegar to be served with honey or sugar; even orange blossoms can be used for making superb scented waters. . . unripe fruit is used for many delicate condiments, and tiny oranges are used to make wreaths that are beautiful to look at and delightful to smell. The ripe fruit is valued for eating, making preserves and is given to the sick and also used in medicines. . . even orange peels are sold for making good pickled fruit relish, orange juice, *paradello* focaccias, liqueur and spiced bread”⁷.

Citron water, which was first produced in Salò in the second half of the 18th century by Antonio Bonardi and has been made by Luigi Patuzzi since 1840, was also quite popular.



J. Wolfgang Goethe e le limonaie di Limone

Famosa è la descrizione delle limonaie di Limone che J. Wolfgang Goethe, passando in barca da Torbole a Malcesine, tracciò nel *Viaggio in Italia*; d'un colpo il paese, i suoi giardini e i limoni entrarono nelle pagine della letteratura mondiale:

13 settembre 1786

Il mattino era magnifico, un po' nuvoloso, ma, al levar del sole, calmo. Passammo davanti a Limone, con i suoi giardini a terrazze su per il pendio dei monti; uno spettacolo di ricchezza e di grazia. L'intero giardino consta di file di bianchi pilastri quadrangolari che sono collocati ad una certa distanza l'uno dall'altro, su per il declivio del monte, a gradini. Sopra questi pilastri sono collocate delle robuste pertiche per coprire, in inverno, gli alberi che crescono negli intervalli. La lentezza della traversata favoriva l'osservazione e la contemplazione di questo piacevole spettacolo⁸.

J. W. Goethe and the lemon houses of Limone

In his diary, *Travels in Italy*, J. Wolfgang Goethe mentioned the lemon houses of Limone that he saw during a boat trip from Torbole to Malcesine on Lake Garda. This famous description immediately brought the town, its gardens and lemons to the attention of the international literary world:

September 13, 1786

“The morning was magnificent: a bit cloudy, but calm as the sun rose. We sailed past Limone, with its terraced gardens perched on the hill slopes: it was a spectacle of abundance and grace. The entire garden is composed of rows of square white pillars topped by heavy beams to cover the trees that grow during winter. The slow crossing made it possible to better observe and contemplate this pleasing spectacle”⁸.



Limone in una xilografia apparsa nel 1889 su “Über Land und Meer. Deutsche Illustrierte Zeitung”.

Limone in a xylograph that appeared in 1889 in “Über Land und Meer. Deutsche Illustrierte Zeitung”.



Limone all'inizio del Novecento.
Limone in the early 20th century.



Il commercio dei limoni

Una volta spiccati, i limoni venivano scelti e suddivisi secondo la grossezza; c'erano *fini*, *sopraffini*, *scarti*, *scartarelli* e *cascaticci*, con destinazione differente: *fini*, *sopraffini* e i migliori degli *scarti* l'Ungheria, il Tirolo e i paesi vicini, "lasciando con quei della quarta in Italia i loro fratelli meno eletti, mentre gli ultimi di rado varcano il confine della provincia"¹.

Così si potevano avere varie denominazioni: limoni *fini* uso Polonia, *fini* uso Ungheria, *fini* uso Russia, *sopraffini* uso Austria, *sottofini* uso Vienna, *scarti* mercantili, *scarti* uso Milano, etc., cui corrispondeva un prezzo diversificato, che si fissava per centinaia.

I limoni venivano incartocciati e disposti in casse di legno; ognuna ne poteva contenere da 500 a 1.000. Si richiedeva particolare cura anche per il loro trasporto, dal quale dipendeva il buon esito dell'operazione commerciale. Il carico e lo scarico dovevano essere eseguiti con una certa delicatezza, perché la merce non subisse colpi e quindi non deteriorasse. Il pericolo era più grave ovviamente per le destinazioni più lontane. Il commercio verso nord seguiva la via di Torbole e Nago in direzione Bolzano, dove esisteva una piazza di smistamento¹⁰; avvantaggiato dal minor costo del trasporto rispetto ai limoni genovesi e del Sud Italia, prendeva prevalentemente la via della Germania, del nord Europa e della Russia.

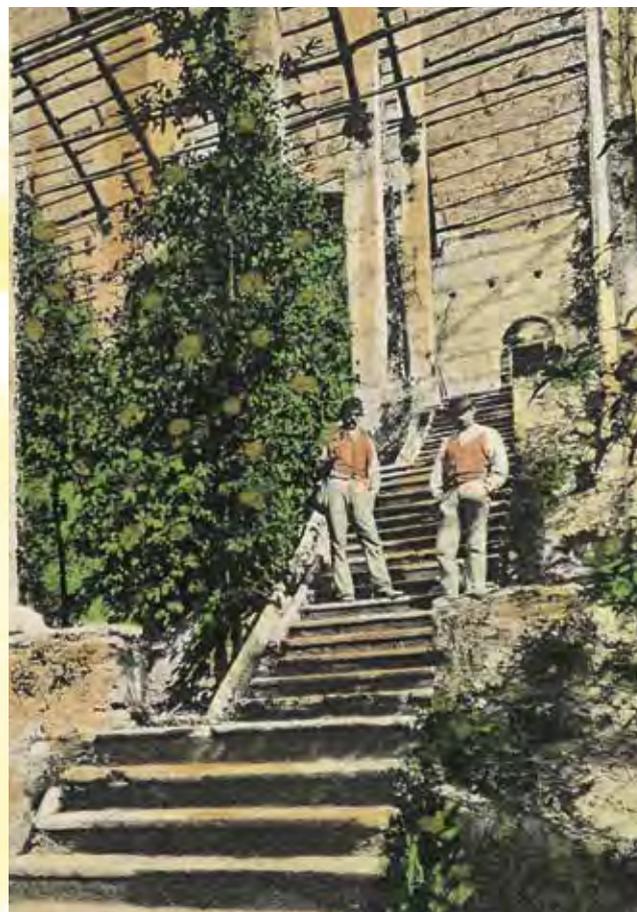
Gian Domenico Bettoni agli inizi del Settecento fondò in Bogliaco la ditta "G. Francesco Bentotti" per il commercio dei limoni¹¹. Essa aveva agenti sparsi ovunque, in Italia e in Europa nord orientale. Nell'Archivio Bettoni sono custoditi i registri, il carteggio tra la ditta e i suoi rappresentanti, i bilanci, le lettere con i nomi dei ricevitori, da Vienna a Praga, Cracovia, Varsavia, Leopoli, Ulma, Costanza, Trieste, Milano, etc.

Dal Settecento il litorale a nord di Salò, a quasi 46° di latitudine, divenne la zona di coltivazione di agrumi più settentrionale al mondo¹².

Il limone del Garda era apprezzato per le sue qualità "medicinali", per l'"acidezza", l'"aromatica fragranza del succo e della corteccia", il "suo durar fresco più a lungo d'ogni altro"; a ciò si aggiungevano la sottigliezza e la lucentezza della scorza, la

forma più rotonda, che facevano raddoppiare o triplicare il prezzo rispetto a quello dei limoni di altre zone d'Italia.

Secondo Lodovico Bettoni, proprio Limone dava il "limone modello"; nella lettera della ditta Bentotti a Giuseppe Della Casa del 10 dicembre 1846 si descrive la merce come la migliore, precisando: "Io vi servo con limoni di Limone, che sono più grossi, e più colloriti".





The lemon trade

Once the lemons were picked, they were sorted according to size (*fine*, *superfine*, *second-rate*, *rejects*, and *overly ripe*) and different destinations. The *fine*, *superfine*, and best of the *second-rate* lemons went to Hungary, Tyrol and nearby countries, “leaving in Italy the second-rates and rejects, which were rarely sold outside the province”⁹.

Thus, lemons were given various names: *fine* lemons for Poland, *fine* lemons for Hungary, *fine* lemons for Russia, *superfine* lemons for Austria, *superfine* lemons for Vienna, *rejects* for commercial purposes, *rejects* for Milan, etc. Each type had a different price, which was given for one hundred lemons.

Lemons were wrapped in tissue paper and placed in wooden crates: each could hold between 500 and 1,000 lemons. Transportation also had to ensure that the product arrived in good condition at destination, so crates were loaded and unloaded carefully to prevent lemons from bruising and deteriorating in quality. Shipping the fruit to the most remote destinations was the biggest hazard: fruit traveling north went by way of Torbole and Nago to Bolzano, where there was a sorting station¹⁰. Because they cost less to ship compared to lemons from Genoa and Southern Italy, Limone’s citrus fruits were mainly shipped to Germany, Northern Europe and Russia.

In the early 18th century, Gian Domenico Bettoni founded the “G.

Francesco Bentotti” company in Bogliaco for the lemon trade¹¹. It has agents throughout Italy and Northeastern Europe. The Bettoni archive has the registry books and correspondence between the company and its agents, as well as balance sheets and letters with the names of recipients from Vienna, Prague, Krakow, Warsaw, Lviv, Ulm, Konstanz, Trieste, Milan, etc.

Since the 18th century, the coastal area north of Salò, at the latitude of 46 degrees, became the northernmost area in the world for growing citrus fruits¹².

The Garda lemon was appreciated for its “medicinal” qualities, its “acidity”, the “aromatic fragrance of its juice and peel”, and its “freshness that lasts longer than any other”. Its thin, shiny peel and rounder shape were also preferred. As a result, Garda lemons cost two to three times more than lemons from other areas of Italy.

According to Lodovico Bettoni, Limone grew the “perfect lemon”. A letter dated December 10, 1846, from the Bentotti company to Giuseppe Della Casa, described the goods as being the best, and pointed out, “I am sending you lemons from Limone, which are the largest and have the best color.”



Casse per il trasporto dei limoni.
Lemon crates.



Una statistica sulla produzione dei limoni

Dal 1834 al 1840 le *spicànde* alla *Garbéra* e a *Reamòl* fecero registrare i seguenti dati:

	1834	1835	1836	1837	1838	1839	1840
1 ^a spicànda	161.550	220.600	25.633	79.151	70.525	85.092	101.350
2 ^a spicànda	72.675	206.512	32.170	48.990	96.456	68.020	77.225
3 ^a spicànda	-	137.847	65.531	50.017	96.000	-	41.475
4 ^a spicànda	591.705	72.767	66.636	80.780	126.605	-	19.775
5 ^a spicànda	142.350	40.137	79.018	45.352	129.600	67.265	11.660
6 ^a spicànda	89.500	12.320	62.640	39.000	149.849	101.100	5.375
7 ^a spicànda	-	13.950	29.005	15.200	222.704	107.506	2.280
8 ^a spicànda	88.650	-	23.809	13.025	117.584	7.700	9.310
Totale	1.146.430	704.133	384.442	371.515	1.009.323	436.683	268.460

Pesanti furono gli effetti della gommosi, una malattia che, a partire dal 1855, si diffuse nei giardini del Garda provocando il crollo della produzione e del commercio. Dal 1871 al 1879 il prezzo di 100 limoni “mercantili” passò da L. 6,14 a L. 5,14, quello di 100 “non contabili”, cioè di seconda scelta, da L. 2,34 a L. 2,41.





Limonaie nel primo Novecento, a San Rocco e al Castèl.

Lemon groves in the early 20th century in San Rocco and Castèl.

La crisi

Nella seconda metà dell'Ottocento a Limone la superficie ad agrumeto era calcolata in 6,59 ettari. La produzione della prima spiccanda del 1874 ammontava a 76.000 limoni; il raccolto del 1876 fu definito “appena una sesta parte di quello del 1875”, quello del 1878 “scarso ed inferiore a quello dello scorso anno”, quello del 1879 “avuto per base la media del prodotto che si otteneva nell'epoca in cui non vi era malattia nelle piante si può calcolare di 50 per cento”. Nel 1879, per l'inchiesta agraria, si stimava la produzione di 550.000 limoni, 8.000 arance e 3 q di cedri.

A cavallo tra Ottocento e Novecento la produzione agrumaria cominciò a risentire in modo irreversibile della crisi, determinata, oltre che dalla concorrenza dei limoni delle regioni meridionali, prodotti a costi irrisori, e dalla scoperta dell'acido citrico sintetico, dalle “forti spese di manutenzione” delle serre. La spinta alla coltivazione, che per decenni era rimasta integra, si andava esaurendo. D'altra parte era impossibile riconvertire le limonaie, a causa della loro stessa particolare struttura, in nuclei economici più congeniali, se non a prezzo di una nuova mentalità e di ulteriori investimenti.

Il prezzo dei limoni diminuì considerevolmente. Per i limoni “mercantili” dei Bettoni si passò da L. 5,77 ogni cento nel 1892 a L. 2,31 nel 1897 a L. 1,83 nel 1908; per i “non contabili” rispettivamente da L. 2,94 a L. 1,39 a L. 1,554. Lo stato di crisi era evidente!

The crisis

There were 6.59 hectares of citrus groves in Limone by the second half of the 19th century. The first harvest of 1874 amounted to 76,000 lemons, the 1876 harvest was “just one sixth of what was harvested in 1875”, and the 1878 harvest was “scarce and less than the previous year.” The 1879 harvest was “50% that of an average harvest when the plants were not sick”.

An agricultural survey in 1879 estimated that production amounted to 550,000 lemons, 8,000 oranges, and 3 quintals of citrons. At the turn of the 20th century, the citrus production in Limone began to suffer from the crisis caused by competition from southern regions (whose production costs were extremely low), by the discovery of synthetic citric acid, and also by the “high maintenance costs” of the lemon houses.

The demand for Limone lemons, which remained stable for decades, began to diminish. Due to their particular structure, it would also have been impossible to reconvert the lemon houses into more economically viable businesses unless local inhabitants changed their mentality and were willing to make additional investments.

The price of lemons dropped. Bettoni's “*commercial*” lemons went from 5.77 lire for 100 in 1892 to 2.31 lire in 1897 and 1.83 lire in 1908, while “bulk” lemons went from 2.94 lire to 1.39 lire and 1.554 lire. Clearly, the sector was in crisis!



“Limoni, prego, limoni del Garda!”

Il 1929 fu l'anno dell'avvio dei lavori di costruzione della “Gardesana occidentale”. Dall'ottobre 1931, rompendo il secolare isolamento, l'arteria mise in comunicazione Limone con Gargnano e Riva del Garda: sembrava prospettarsi un avvenire migliore per il paese.

In effetti con la strada prese lentamente avvio il fenomeno turistico, anche se in forma occasionale e limitata.

E per i limoni prodotti si idearono nuove modalità di commercializzazione: molti allestirono nelle piazzole lungo la strada, sotto gli strapiombi di roccia, all'ombra di olivi e cipressi, treppiedi e carretti per esporre e vendere mazzi di limoni ed arance agli automobilisti in transito.

“Buy your Garda lemons here!”

Construction on the Gardesana Occidentale road began in 1929. Centuries of isolation ended in October 1931 when the road was inaugurated and finally linked Limone with Gargnano and Riva del Garda. The future looked much brighter for the town.

Afterwards, tourism gradually increased, although it was still very limited and sporadic.

People thought up of new ways to sell the local lemons. Many set up tables and parked their carts along the road, beneath the towering cliffs and in the shade of olive and cypress trees, to display and sell lemons and oranges to people driving on the road.



Giacomo Fava vende “*màse de limù*” sulla Gardesana.

Giacomo Fava sells “*màse de limù*” on the Gardesana road.



Marcello Dagnoli con i limoni verso *Reamòl*.

Marcello Dagnoli with the lemon trees near *Reamòl*.

Viaggiando per i saliscendi o sbucando dai meandri delle gallerie... una macchia di colore giallo ci attrae ogni tanto.

Una piccola carrettella, un uomo o un adolescente scamiciati; talvolta robuste contadinotte in chiari vestiti di cotone che leggono il "Grand Hotel", aspettando pazienti la sosta del forestiero.

Le carrette inghirlandate di cedri, aranci e limoni hanno un che di aereo e mediterraneo. Mettono gioia solo a vederle come i grappoli di palloni colorati alla fiera di Milano. Sembrano pronte a spiccare il volo verso le assolate cime dell'Altissimo o del monte Baldo.¹³

As we ride up and down the hills and emerge from the winding tunnels...our eyes are occasionally drawn to splashes of yellow: a small cart with a bare-chested man or boy, and sometimes a plump farm girl in a light cotton dress, reading the "Grand Hotel" magazine and patiently waiting for strangers to stop.

The carts full of citrons, oranges and lemons have something airy and Mediterranean about them. The cheerful sight resembles bunches of colorful balloons at the Milan Expo, ready to take flight towards the sunny peaks of the Altissimo or Baldo mountains.¹³



Le limonaie: un patrimonio da salvare

Le limonaie, ineguagliabile patrimonio storico ed architettonico del Garda, restano oggi a documentare un passato di lavoro e di fatica. Per salvaguardarle sono stati promossi interventi significativi: a Tignale la Comunità Montana dell'Alto Garda ha ristrutturato nel 1985 tre *còle* del giardino del *Pra dela fam*; a Limone l'Amministrazione comunale ha rimesso in pristino nel 2004 le limonaie del *Castèl* e di Villa Boghi. Restauri sono stati attuati o progettati anche a Toscolano Maderno e a Gardone Riviera.

Lemon houses: a heritage to save

The lemon houses, which are an incomparable historical and architectural legacy of Lake Garda, are vestiges of a laborious and productive past. Several major projects have been launched to preserve them. The Comunità Montana dell'Alto Garda restored three *còle* terraces of the *Pra dela fam* lemon house in Tignale in 1985, and the city of Limone restored the *Castèl* and Villa Boghi lemon houses in 2004. Restoration projects are underway or pending also in Toscolano Maderno and Gardone Riviera.



La limonaia del *Pra dela fam*.
The *Pra dela fam* lemon house.





La limonaia del *Pra dela fam* a Tignale

Al *Pra dela fam*, minuscola striscia di terra sul lago tra le foci dei torrenti Piovere e Baès, con atto del 27 luglio 1754 la famiglia Parisini di Gargnano venne in possesso del terreno su cui fece costruire un primo giardino, oggi denominato “Giardino vecchio”; nel 1850 vi aggiunse, esposto più a sud, il “Giardino nuovo”, su otto *còle*.

I due giardini del *Pra*, unitamente a quello appena più a nord denominato *Àngerer* o *Àngber*, sempre di proprietà Parisini, produssero limoni fino al primo Novecento. Poi il “Giardino vecchio” fu abbandonato a se stesso; dalla metà degli anni Sessanta anche l’*Àngber* e il “Giardino nuovo” vissero stagioni incerte.

I proprietari cercarono soluzioni alternative, ma senza successo. Nel 1985, per iniziativa della Comunità Montana dell’Alto Garda, sono stati recuperati 75 campi del “Giardino nuovo”; attualmente vi sono in produzione un centinaio di agrumi, di cui 66 limoni.

The *Pra dela fam* lemon house in Tignale

According to a document dated July 27, 1754, the Parisini family of Gargnano bought land at *Pra dela fam*, a tiny strip of land along the lake between the mouths of the Piovere and Baès Torrents, where they built their first garden, now called the “Old Garden”. In 1850 they added the “New Garden”, further south, that covered eight terraces.

The two gardens of *Pra*, together with the one further north called *Àngerer* or *Àngber*, which was always owned by the Parisini family, produced lemons until the early 20th century. The Old Garden was later abandoned and in the mid-sixties the *Àngber* and “New Garden” also experienced periods of crisis.

The owners unsuccessfully sought alternative solutions. In 1985, the Comunità Montana dell’Alto Garda restored 75 plots of the “New Garden”, planted with about one hundred citrus plants, including 66 lemon trees.

La limonaia del *Pra dela fam* è aperta al pubblico tutti i mercoledì, dalle ore 15 alle 17; da aprile ad ottobre è visitabile anche il sabato dalle ore 15 alle 17 e la domenica dalle ore 10 alle 12.

The *Pra dela fam* lemon house is open to the public every Wednesday, from 3:00 to 5:00 p.m. From April to October, it is also open from 3:00 to 5:00 p.m. on Saturday and from 10:00 a.m. to 12:00 p.m. on Sunday.



La limonaia di *Sopino*.
The *Sopino* lemon house.



La limonaia della *Nua*.
The *Nua* lemon house.



La limonaia del *Tesöl*

Il *Tesöl* è una località a ridosso del monte *Preàls*, a circa 2 km dal centro di Limone. Accanto allo stipite della porta che dal giardino dei limoni dà nella casa posta a sud, si leggono ancora la data “1740” e la sigla “L.C.V.”.

Verso il 1820 la limonaia passò in proprietà dalla famiglia Bertelli al conte Giacomo Ferrari; essa era costituita da 107 campi, distribuiti su sei *còle* per una superficie di 1.221 mq; l’acqua era garantita dal *fiüm del Tesöl*, che la lambisce a sud.

Al *Tesöl*, presso il fratello Giuseppe, occupato come giardiniere, nel 1818 arrivò da Gargnano Luigi Comboni; dal suo matrimonio con Domenica Pace nacque il missionario Daniele Comboni (1831-1881), Vescovo e Vicario dell’Africa centrale, fondatore dell’Opera del Buon Pastore (1867) e dell’Istituto delle Pie Madri della Nigrizia (1872), proclamato Santo il 5 ottobre 2003 da papa Giovanni Paolo II.

The *Tesöl* lemon house

Tesöl is a town that sits below the *Preàls* mountain and is about 2 kilometers from downtown Limone. The date “1740” and the initials “L.C.V.” can still be seen next to the jamb of the door leading from the lemon garden to the house.

The Bertelli family sold the lemon house to Count Giacomo Ferrari in 1820. The property was composed of 107 *campa’* plots, distributed over six *còle* (terraces) for a total surface area of 1,221 square meters. The supply of water was guaranteed by the *Tesöl River*, to the south.

In 1818, Luigi Comboni arrived at *Tesöl*, where his brother Giuseppe worked as a gardener. Luigi married Domenica Pace, who later gave birth to their son Daniele (1831-1881), the missionary, bishop and vicar of Central Africa and founder of the Work of the Good Shepherd (1867) and the Institute of the Pious Mothers of Nigrizia, the Comboni Missionary Sisters (1872). Daniele Comboni was proclaimed a Saint by Pope John Paul II on October 5, 2003.





La limonaia del *Tesöl*.
The *Tesöl* lemon house.



La limonaia del *Castèl* all'inizio del Novecento.
The *Castèl* lemon house in the early 20th century.



Veduta aerea
della limonaia
del *Castèl*
(2001).

Aerial view
of the *Castèl*
lemon house (2001).

La limonaia del *Castèl*

A nord ovest del centro storico, addossata alle rocce della *Mughèra*, la limonaia del *Castèl* è oggi solo una parte della grande struttura produttiva che, un tempo, dalla valle della Mura, da via delle Pozze e da via Castello giungeva alla valletta della *Màndola*. Il giardino, che ha una superficie di mq 1.633, è diviso perpendicolarmente in due parti dal *cùen dela Marche'sàna*, su cui è costruito il *cas'èl* principale, a più piani: nella parte meridionale, si estende per un tratto su un'unica *còla*, per un altro su tre; nella parte a settentrione è su quattro *còle*, che confinano verso nord con il *valèt del Castèl*, su cui è costruito un altro piccolo *cas'èl*.

La sua costruzione risale al primo Settecento. È evidente tuttavia che la limonaia ha subito nel tempo vari rimaneggiamenti. La data "15 aprile 1786", ancora visibile in un pozzetto di raccolta dell'acqua, potrebbe riferirsi alla costruzione o all'adeguamento delle canalette nelle *còle*. Altri interventi si realizzarono per alzare e spostare dei pilastri, per elevare le muraglie e per aumentare la superficie di calpestio ed il numero dei piani del *cas'èl*.

Passata dalla famiglia Amadei, ai Bertoni, ai Patuzzi e, nell'Ottocento, ai Girardi e ai Polidoro, con atto del 19 giugno 1926 la limonaia

fu acquistata da Giuseppe Segala (1889-1975), ritornato a Limone dall'America, dopo anni di duro lavoro come minatore; nel gennaio 1995 è stata acquisita dall'Amministrazione comunale.

Tre sono stati gli interventi edilizi attuati: il primo nel 1997 per la costruzione di un muro, la sostituzione di *sparadòs* e *cantèr* e la pulizia delle *còle*; il secondo nel 1999 per il rifacimento del tetto di un *cas'èl*; il terzo nel 2002-03, grazie ad uno specifico contributo della Regione Lombardia nell'ambito del "Piano di sviluppo rurale 2000-2006", per il recupero conservativo di due *cas'èi* e di due *còle*.

Il *cas'èl* centrale funge da collegamento tra i terrazzi ed è attrezzato come centro museale-didattico. In tutte le *còle* ci sono delle canalette per l'irrigazione delle piante; l'acqua proveniva dal torrente San Giovanni attraverso la condotta della *Calmèta*, risalente al primo Settecento.

Nella limonaia, inaugurata il 22 luglio 2004, sono in produzione una settantina di agrumi (cedri, limoni, aranci dolci ed amari, chinotti, bergamotti, pompelmi, mandarini e kumquat).

The *Castèl* lemon house

The *Castèl* lemon house, which is northwest of the old town center and stands against the rocky wall of the *Mughèra* mountain, is just a portion of the large lemon grove that once stretched from the Mura valleys, Via Pozze and Via Castello to the *Màndola* valley. The garden, which covers an area of 1,633 square meters, is divided perpendicularly into two parts by the *cùen dela Marcheù àna*, on which the main *casèl* is built on several levels. It extends to the south, in part, on a single terrace and on three in another section. To the north it is divided on four *còle* terraces that border to the north with the *valèt del Castèl*, on which another small *casèl* is built. It was built in the early 18th century, but has clearly undergone remodeling over the years. The date “April 15, 1786” can still be seen on a water trough, which might refer to the construction of the structure itself or of the irrigation channels on the terraces. Other projects raised or moved the pillars and increased the surface area and the number of levels of the *casèl*. Over the years, the lemon house was owned in turn by the Amadei, Bertoni, Patuzzi, and, in the 19th century, the Girardi and Polidoro families. On June 19, 1926, Giuseppe Segala (1889-1975) bought it after returning from the United States, where he worked as a miner. In January 1995, the city of Limone bought the lemon house. It has undergone renovation three times: during the first project, completed in 1997, a wall was built, a *sparadòs* and *cantèr* were replaced, and the *còle* terraces were cleaned. During the second project in 1999, the roof of a *cas'èl* was repaired. During the third, in 2002-2003, two *casèi* and two *còle* were restored thanks to contributions from the Lombardy Region through the Plan of Rural Development 2000-2006. The main *casèl* connects the terraces and serves as a museum and educational center. All the *còle* terraces have irrigation channels for the trees. The water came



L'interno della limonaia del *Castèl* (2004).

Inside the *Castèl* lemon house (2004).

from the San Giovanni Torrent through the *Calmèta* duct built in the early 18th century. The lemon house, which was inaugurated on July 22, 2004, has more than seventy citrus trees (citrons, lemons, sweet and bitter oranges, chinotto oranges, bergamots, grapefruits, tangerines and kumquats).

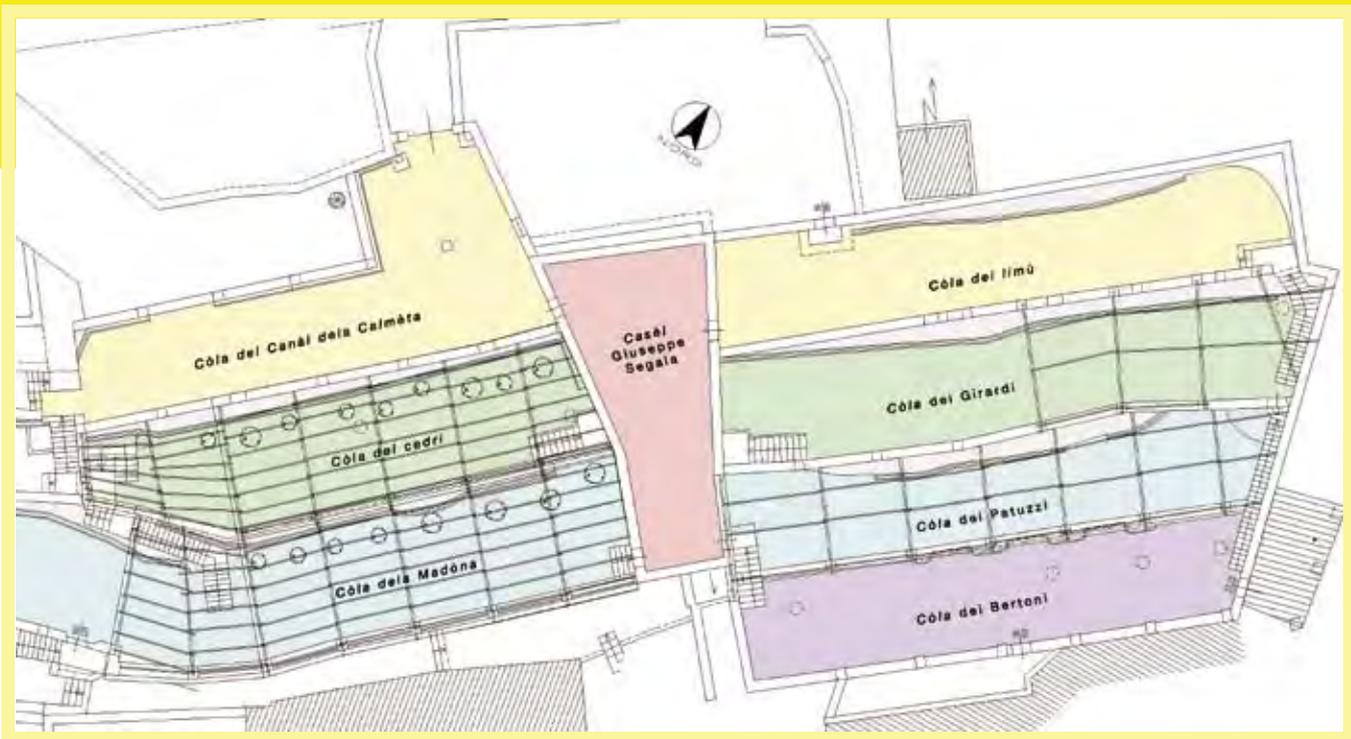
La limonaia del *Castèl* è aperta al pubblico da aprile ad ottobre tutti i giorni, dalle ore 10 alle 18; per gli altri mesi informazioni e prenotazioni al tel. 0365.954008, in orario d'ufficio.

The *Castèl* lemon house is open daily to the public, from 10:00 a.m. to 6:00 p.m., from April to October. For other months or for more information and reservations, please call 0365-954008 during office hours.



La limonaia del *Castèl* (2005).

The *Castèl* lemon house (2005).



Pianta della limonaia del *Castèl* con la denominazione delle *còle*.

Layout of the *Castèl* lemon house, with an indication of the various *còle* terraces.



La limonaia del *Castèl* vista da via Rovina (2005).

The *Castèl* lemon house seen from Via Rovina (2005).



La limonaia della *Garbéra*.
The *Garbéra* lemon house.



La limonaia di *Reamò*.
The *Reamò* lemon house.



La limonaia di Villa Boghi (2006).

The Villa Boghi lemon house (2006).

La limonaia di Villa Boghi

La limonaia inserita nel parco di Villa Boghi, allo svincolo del lungolago dalla Gardesana, è una costruzione del primo Novecento. Consta di sette campate, esposte verso sud.

I pilastri e i materiali di copertura sono nuovi; le sette piante di limone sono state messe a dimora nel 2004.

Sul retro del giardino è stata allestita un'area espositiva con pannelli sulla storia e sulle caratteristiche degli agrumi.

La limonaia di Villa Boghi è aperta al pubblico tutti i giorni, dalle ore 9 alle 21.

The Villa Boghi lemon house

The lemon house in the garden of Villa Boghi, which is at the junction of the lakefront boulevard and the Gardesana road, was built in the early 20th century. It has seven plots with a southern exposure. The pillars and roofing materials are new, and the seven lemon trees were planted in 2004.

There is an exhibit area at the back of the garden, with panels illustrating the history and characteristics of the citrus fruit.

The Villa Boghi lemon house is open to the public daily, from 9:00 a.m. to 9:00 p.m.



La limonaia di Villa Boghi (2006).
The Villa Boghi lemon house (2006).



Note

- ¹ V. FORTE, *Il limone*, Bologna 1983, p. 3.
- ² L. BETTONI, *L'agricoltura nei contorni del Lago di Garda*, Milano 1877, p. 12.
- ³ V. BERTAZZONI, *Benaco, Mincio, laghi di Mantova*, in AA. VV., *Goethe-Stendhal. Mito e immagine del lago di Garda tra Settecento e Ottocento*, Genève 1988, p. 7.
- ⁴ M. SANUTO, *Itinerario di Marin Sanuto per la terraferma veneziana nell'anno MCCCCLXXXIII*, Padova 1847, p. 88.
- ⁵ B. GRATTAROLO, *Storia della Riviera di Salò*, (ristampa e note a cura di P. BELOTTI, G. LIGASACCHI, G. SCARAZZINI), Salò-Arco 2000, p. 66.
- ⁶ A. GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia 1584, pp. 147-148.
- ⁷ *Ibidem*, pp. 143-144.
- ⁸ J.W. GOETHE, *Viaggio in Italia*, Torino 1965, p. 76.
- ⁹ L. BETTONI, *La coltivazione degli agrumi nella Riviera del lago di Garda*, in "Commentari dell'Ateneo di Brescia per l'anno 1877", Brescia 1877, p. 70.
- ¹⁰ Accenno a questa direttrice commerciale è anche in C. MOZZARELLI, G. OLMI (a cura di), *Il Trentino nel Settecento fra Sacro Romano Impero e antichi stati italiani*, Bologna 1985, pp. 854-855.
- ¹¹ L. BETTONI, *Memorie della famiglia Bettoni da Brescia*, p. 14.
- ¹² Sul tema delle limonaie sul Garda si vedano: F. CRESCINI, *Quel che fu e quel che resta dei giardini benacensi*, Roma 1965; D. FAVA, *I limoni a Limone sul Garda*, Tremosine 1985; M. TREBESCHI, D. FAVA, *Limone sul Garda. Il territorio, la società, l'economia di un borgo dell'Alto lago*, Brescia 1990, pp. 105-111; G. CIGOGNETTI, *Le limonaie*, in "Atlante del Garda. Uomini, vicende, paesi", III, Brescia 1992, pp. 107-114; A. CAZZANI, L. SARTI, *Le limonaie di Gargnano. Una vicenda, un paesaggio*, Brescia 1992; D. FAVA, M. TREBESCHI, *I Bettoni e l'agricoltura gardesana. Le limonaie a Limone*, in V. ZAMBONI (a cura di), *Carlo Bettoni. Economia e cultura nella "Magnifica Patria" del XVIII secolo*, Brescia 1994, pp. 53-93; D. FAVA, *Limonaie e limoni a Limone sul Garda*, Brescia 2005.
- ¹³ L. IMBRIANI, *Cedri, limoni e lauri del Garda*, in 8^a settimana velica internazionale del Garda. Riva del Garda 7-12 luglio 1958, Riva del Garda 1958.

Si ringraziano:

Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano
Provincia di Brescia
Regione Lombardia

Per i pannelli all'interno della limonaia di Villa Boghi:

- Comune di Riva del Garda,
Assessorato alla Cultura, Museo Civico;
- Provincia Autonoma di Trento,
Assessorato all'Urbanistica e Ambiente;
- Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente,
Settore Informazione e Qualità dell'Ambiente,
Villino Campi Riva del Garda;
- Museo Tridentino di Scienze Naturali;

Foto: Domenico Fava, Roberto Veronesi, Rinaldo Codogni, Mauro Pini.

Stampa: Grafica 5 - Arco.

Footnotes

- ¹ V. FORTE, *Il limone*, Bologna 1983, page 3.
- ² L. BETTONI, *L'agricoltura nei contorni del Lago di Garda*, Milan 1877, page 12.
- ³ V. BERTAZZONI, *Benaco, Mincio, laghi di Mantova*, in AA. VV., *Goethe-Stendhal. Mito e immagine del lago di Garda tra Settecento e Ottocento*, Genève 1988, page 7.
- ⁴ M. SANUTO, *Itinerario di Marin Sanuto per la terraferma veneziana nell'anno MCCCCLXXXIII*, Padova 1847, page 88.
- ⁵ B. GRATTAROLO, *Storia della Riviera di Salò*, (ristampa e note a cura di P. BELOTTI, G. LIGASACCHI, G. SCARAZZINI), Salò-Arco 2000, page 66.
- ⁶ A. GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia 1584, pages. 147-148.
- ⁷ *Ibidem*, pages. 143-144.
- ⁸ J.W. GOETHE, *Viaggio in Italia*, Turin 1965, page 76.
- ⁹ L. BETTONI, *La coltivazione degli agrumi nella Riviera del lago di Garda*, in "Commentari dell'Ateneo di Brescia per l'anno 1877", Brescia 1877, p. 70.
- ¹⁰ Mention of this trading route also appears in C. MOZZARELLI, G. OLMI (a cura di), *Il Trentino nel Settecento fra Sacro Romano Impero e antichi stati italiani*, Bologna 1985, pages 854-855.
- ¹¹ L. BETTONI, *Memorie della famiglia Bettoni da Brescia*, page 14.
- ¹² On the topic of lemon houses of Garda, please see: F. CRESCINI, *Quel che fu e quel che resta dei giardini benacensi*, Rome 1965; D. FAVA, *I limoni a Limone sul Garda*, Tremosine 1985; M. TREBESCHI, D. FAVA, *Limone sul Garda. Il territorio, la società, l'economia di un borgo dell'Alto lago*, Brescia 1990, pages 105-111; G. CIGOGNETTI, *Le limonaie*, in "Atlante del Garda. Uomini, vicende, paesi", III, Brescia 1992, pages 107-114; A. CAZZANI, L. SARTI, *Le limonaie di Gargnano. Una vicenda, un paesaggio*, Brescia 1992; D. FAVA, M. TREBESCHI, *I Bettoni e l'agricoltura gardesana. Le limonaie a Limone*, in V. ZAMBONI (a cura di), *Carlo Bettoni. Economia e cultura nella "Magnifica Patria" del XVIII secolo*, Brescia 1994, pages. 53-93; D. FAVA, *Limonaie e limoni a Limone sul Garda*, Brescia 2005.
- ¹³ L. IMBRIANI, *Cedri, limoni e lauri del Garda*, in 8^a settimana velica internazionale del Garda. Riva del Garda 7-12 luglio 1958, Riva del Garda 1958.

We wish to thank:

Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano
The Province of Brescia
The Lombardy Region

For the panels and exhibit displays inside the Villa Boghi lemon house:

- The Culture Department and Civic Museum
of Riva del Garda;
- The Urban Planning and Environmental Department
of the Autonomous Province of Trento;
- The Provincial Agency for Environmental Protection,
the Environmental Information and Quality Sector,
and Villino Campi of Riva del Garda;
- The Tridentino Museum of Natural Science;

Photo: Domenico Fava, Roberto Veronesi, Rinaldo Codogni, Mauro Pini.

Print: Grafica 5 - Arco.



Edizione a cura di / Published by:

Comune di Limone sul Garda - 2006

Tel. 0365.954008 - Fax 0365.954366 - info@visitlimonesulgarda.com - www.visitlimonesulgarda.com