

# INTEMEVION



# INTEMEVION

cultura e territorio

n. 13 (2007)

# INTEMELION

n. 13 (2007)

**cultura e territorio**

Quaderno di studi dell'Accademia di cultura intemeliana

*Direttore:* Giuseppe Palmero

*Comitato di redazione*

Fausto Amalberti  
Alessandro Carassale  
Alessandro Giacobbe  
Beatrice Palmero


*Comitato scientifico*


Mario Ascheri (Università degli Studi di Roma 3 - Università degli Studi di Siena)  
Laura Balletto (Università degli Studi di Genova)  
Fulvio Cervini (Università degli Studi di Firenze)  
Christiane Eluère (Direction des Musées de France, C2RMF, Paris)  
Werner Forner (Università degli Studi di Siegen - Germania)  
Sandro Littardi (pittore)  
Luca Lo Basso (Università degli Studi di Genova)  
Philippe Pergola (Laboratoire d'Archéologie Médiévale Méditerranéenne,  
C.N.R.S., M.M.S.H, Aix-en-Provence)  
Silvano Rodi (Ispettore onorario del Ministero per i Beni e le Attività Culturali)  
Paolo Aldo Rossi (Università degli Studi di Genova)  
Fiorenzo Toso (Università degli Studi di Sassari)  
Rita Zanolla (Cumpagnia d'i Ventemigliusi)

*Segreteria del Comitato scientifico:* Beatrice Palmero

*Editing:* Fausto Amalberti

Recapito postale: Via Ville 30 – 18039 Ventimiglia (IM) – tel. 0184356294

 <http://www.intemelion.it>

 [redazione@intemelion.it](mailto:redazione@intemelion.it)



Pubblicazione realizzata sotto il Patrocinio dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Ventimiglia e della Civica Biblioteca Aprosiana e con il contributo della "Cumpagnia di Ventemigliusi".

## Contributo alla storia degli agrumi nell'estremo Ponente ligure

Lo scopo di questo breve saggio è quello di mettere a disposizione dello studioso di geografia storica una serie di dati e notizie per ciò che riguarda il recente passato agrumicolo dell'area intemelica. Non ci soffermeremo tanto sugli aspetti normativi relativi al controllo pubblico o privato di tale risorsa, per i quali si rimanda ad altri testi<sup>1</sup>, quanto

---

<sup>1</sup> Nell'attesa di un mio specifico lavoro sull'argomento, nella fattispecie un saggio scritto insieme con Luca Lo Basso, ricercatore presso l'Università di Genova, e Piero Vernassa, dal titolo provvisorio *Sanremo, giardino di limoni*, che potrebbe uscire contemporaneamente a questo contributo, rimando a G. FELLONI, *Commercializzazione e regime agrario: gli agrumi di Sanremo nel XVII e XVIII secolo*, in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX. Studi dedicati a F. Borlandi*, Bologna 1977, pp. 937-954; E. MUSSA, *Gli agrumi nell'estremo Ponente ligure (1110-1843)*, in «Rivista Ingauna e Intemelica», n.s., XXXIX/1-2 (1984), pp. 29-47, e a *Le citron de Menton*, Mentone 2005; inoltre, si possono consultare due interessanti tesi di laurea, realizzate attraverso la trascrizione e l'analisi di documenti conservati presso la Sezione di Archivio di Stato di San Remo (SASSR): E. BALBO, *Contributi alla geografia storica degli agrumi nel Sanremese*, rel. Massimo Quaini, Università di Genova, a.a. 1971-72; P. VERNASSA, *Produzione e commercio degli agrumi nel territorio di Sanremo tra il Seicento e l'Ottocento*, rel. Paola Massa, Università di Genova, a.a. 1986-87. Come si evince da tali studi, a Mentone, Bordighera, Coldirodi e San Remo, almeno fino alla metà del XIX secolo, vigilava il mercato agrumario un Magistrato, poi Commissione, cioè un organo collegiale di controllo nell'ambito del Comune; diversamente, a Ventimiglia abbiamo solo notizia di una società, esperienza peraltro di breve durata, costituita dai più importanti proprietari di agrumeti nel 1795 (Sezione di Archivio di Stato di Ventimiglia, *Archivio notarile, notaio 15, Andrea Battaglia*, filza 81, atto 90, 3 settembre 1795). Per altre informazioni, sia sulla produzione che sul commercio di questi generi, nonché sulle specie un tempo coltivate nel contado intemelio-matuziano, tra cui bergamotti, chinotti e, più di recente, mandarini, si veda A. RISSO, *Essai sur l'histoire naturelle des orangers, bigaradiers, limettiers, cedratiers, limoniers ou citronniers, cultivés dans le département des Alpes Maritimes*, Paris 1813 (n.e. 2001); ID., *Histoire naturelle des principales productions de l'Europe meridionale et particulièrement de celles des environs de Nice et des Alpes Maritimes*, Paris 1826; A. RISSO - G. POITEAU, *Histoire naturelle des orangers*, Paris 1822; G. GALLESIO, *Traité du citrus*, Paris 1811 (n.e. 2001); M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*,

piuttosto, attraverso tavole statistiche, sull'andamento della produzione e del commercio dei limoni nei centri di Ventimiglia, Bordighera e Coldirodi durante il secolo XIX, sfiorando talvolta nel Novecento.

Un settore importante dell'economia rivierasca, quello degli agrumi, che affondava le sue radici nel tardo Medioevo e che venne bruscamente abbandonato a motivo, *in primis*, della crescente concorrenza nazionale (o, per meglio dire, dell'Italia meridionale) ed estera e, secondariamente, dell'espansione in zona del comparto floricolo proprio negli ultimi anni del periodo qui in esame. L'agrumicoltura locale, dicono le fonti, si basava principalmente sulla coltivazione del limone e, in misura minore, del cedro<sup>2</sup>, dell'arancio a frutti dolci<sup>3</sup> e dell'arancio a frutti amari<sup>4</sup>. In particolare, i limoni di Ventimiglia godevano di un'ottima rinomanza, dal momento che, si legge in una cronaca ottocentesca:

---

Savona 1973, pp. 126-144; C. GARNERO MORENA, *L'origine e le vicende del paesaggio agrumicolo della Provenza orientale e della Liguria*, in *Giardini d'agrumi. Limoni, cedri e aranci nel paesaggio agrario italiano*, a cura di A. CAZZANI, Brescia 1999, pp. 73-82; A. MANIGLIO CALCAGNO, *Il giardino di agrumi in Liguria*, in *Il giardino delle Esperidi. Gli agrumi nella storia, nella letteratura e nell'arte*, Atti del V Colloquio internazionale, Centro studi giardini storici e contemporanei (Pietrasanta 13-14 ottobre 1995), a cura di A. TAGLIOLINI e M. AZZI VISENTINI, Firenze 1996, pp. 217-224. Infine, per una serie di dati non solo statistici relativi alle numerose società di limonicoltori nate, nella seconda parte dell'Ottocento, dopo l'abrogazione dei vari regolamenti comunali, fonte preziosa sono i libretti manoscritti conservati presso l'Archivio di Stato di Imperia (ASI), *U.T.E., commissioni censuarie*, sc. 10 e 33.

<sup>2</sup> La fortuna della pianta è da mettere in relazione al progressivo diffondersi delle comunità ebraiche nell'Europa mediterranea e centro-settentrionale: ciò a motivo del valore simbolico del frutto, elemento centrale e quindi indispensabile nella "Festa delle capanne" (il rituale di "sukkot", plurale di "sukkah", che vuole dire, per l'appunto, capanna) o "Festa dei tabernacoli", che si celebra in autunno, durante il mese di Tishri, subito dopo il giorno dell'espiazione e del digiuno, lo Yom Kippur (cfr. P. LASZLO, *Storia degli agrumi*, Roma 2006, pp. 24-25). Di cedri della Riviera vi era un grande smercio in estate, tuttavia il raccolto complessivo a stento riusciva a soddisfare la forte domanda di questo frutto da parte degli Ebrei italiani e del Nord Europa.

<sup>3</sup> Quello più diffuso nell'agro intemelio è detto "portogallo", a motivo di un suo presunto trasferimento dalle terre lusitane all'Italia intorno alla seconda metà del XVI secolo (cfr. F. CALABRESE, *La favolosa storia degli agrumi*, Palermo 1998, pp. 101-107).

<sup>4</sup> Il tradizionale "citrone", il cui impianto in Liguria è databile a non prima del XII-XIII secolo (si veda G. GALLESIO, *Traité du citrus cit.*, p. 255, e anche A. RISSO, *Histoire naturelle cit.*, I, p. 343).

«sono nella massima parte di qualità “bignetta”, hanno maggior quantità di agro, e nelle lontane spedizioni resistono più al viaggio, impassiscono nel trasporto ma non marciscono come succede non poche volte a quelli di altri paesi e si conservano sempre in bontà più degli altri»<sup>5</sup>.

Nell'agro intemelio gli agrumeti si addensavano prevalentemente nella fascia pedecollinare costiera prossima al mare, in appezzamenti chiamati “horti” o giardini che costituivano le tessere di un complesso mosaico di consociazioni. Coltivati, di preferenza, “a bosco”, erano irrigati mediante fossi artificiali, i cosiddetti “aquarezzi” o “beodi”, che permettevano l'afflusso dell'acqua dai torrenti.

I frutti sia del limone che dell'arancio dolce o forte erano, in senso commerciale, suddivisi in due grandi categorie, i «mercantili» e i «minuti», classificazione che, innanzitutto, si prefiggeva lo scopo di distinguere dalle altre la merce di qualità prevenendo le eventuali obiezioni del compratore in merito alla sua selezione. Per tale ragione, i primi, alienati in gran numero, dovevano essere privi di difetti troppo evidenti ma soprattutto avere dimensioni superiori al diametro dell'anello o degli anelli di cui erano equipaggiati i raccoglitori<sup>6</sup>; i secondi, inferiori alla “misura”, venivano di solito spremuti insieme con gli «scarti» dei «mercantili» per ottenere un succo, l'«agro», che rappresentava un articolo d'esportazione assai richiesto<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> Istituto Internazionale di Studi Liguri di Bordighera, *Notizie storiche e statistiche della città di Ventimiglia*, ms. della Biblioteca G. Rossi (1806), coll. Ro I A2 (34). Testimonianze coeve ci informano delle qualità di limoni diffuse nell'agro mentonese, in definitiva le stesse che riscontriamo in quello di Ventimiglia: «Il s'agit tout d'abord des “bignettes” (bignetta), qui produisent des fruits à peau lisse et fine, très juteux. La seconde espèce donne les “sériesqués” (lerisca o seriesco), à peau épaisse et lisse, qui contiennent une moindre quantité de jus que les précédents. La troisième qualité, assez peu courante à Menton, est celle des “bullotins” (bollotino). Les fruits sont infiniment plus gros que les précédentes variétés, leur écorce est très épaisse et la peau raboteuse. Ils ont peu de jus» (*Le citron de Menton* cit., p. 18).

<sup>6</sup> Cfr. G. FELLONI, *Commercializzazione e regime agrario* cit., p. 943. Nel Fondo privato Canepa di San Remo è stato possibile reperire un calibro per la loro taratura con impressa la data del 1844. Gli anelli conservati presso la collezione privata e fabbricati nel medesimo anno sono di quattro tipi e grandezze diversi: “grossu” di 54 mm. di diametro, “de Mentun” di 51 mm., “spezin” di 47 mm. e “minuto” di 35 mm.. L'utilizzo degli stessi, e di conseguenza anche il prezzo dei limoni, ubbidiva alle variabili stagionali e all'epoca di raccolta.

<sup>7</sup> Lo si comprende già bene dalla lettura dei *Capitoli per la fabbrica dell'agro*, redatti a San Remo nel 1683, di cui una copia si trova in Archivio di Stato di Genova,

I limoni «mercantili» destinati ai mercati più lontani erano colti «alla tedesca», vale a dire piuttosto acerbi, con la rosetta verde, preferibilmente «bozzi, cioè con brotto, ossia con frondi unite al picciuolo»<sup>8</sup>, oppure senza il ramoscello con foglie attaccato; dopo essere stati avviluppati uno alla volta in una speciale carta velina atta a conservarli in buono stato nonché a favorirne una lenta maturazione durante il viaggio, i frutti venivano confezionati in casse di legno di faggio foderate con la medesima carta, legate ed inchiodate, della capienza di circa 500 pezzi<sup>9</sup>. Al contrario, i limoni «mercantili» detti «alla caravana» o «bianchi», raccolti quasi o del tutto maturi, venivano smerciati nei porti delle Riviere o delle nazioni mediterranee circonvicine, non richiedevano un particolare confezionamento per percorsi così brevi ed, anzi, sovente erano trasportati sciolti nella stiva delle navi<sup>10</sup>.

I limoni «alla tedesca» vennero dappprincipio ulteriormente suddivisi in “italiani”, “francesi” e “alemanni”, a seconda della nazionalità dell’acquirente e della loro probabile destinazione; tuttavia, con de-

---

*Archivio segreto*, busta paesi 305. Il prodotto, fabbricato spremendo i limoni negli appositi «sciacatori», fu, tra Sei e Ottocento, largamente usato sulle navi come cura atta a prevenire malattie dovute a carenza di vitamina C quale si dimostrò poi lo scorbuto. Inoltre, sempre per fini commerciali, «si produce una quantità di acqua distillata di fior di arancio; dalle foglie si estrae l’olio; tale preparazione è fatta da privati e da profumieri la maggior parte per proprio uso e dai farmacisti per uso del loro esercizio» (D. MONTEMURICI, *Notizie statistiche, geografiche ed agricole sul Circondario di Sanremo*, Treviso 1881, p. 28).

<sup>8</sup> SASSR, *Comune di Sanremo*, Serie III, sc. 14/78, *Capitoli per la raccolta degli agrumi e palme*, 27 settembre 1823, art. 19. È stato fatto giustamente notare che il distacco o mantenimento del picciolo «poteva rappresentare una qualche sorta di garanzia circa la freschezza e la qualità del prodotto» (G. FELLONI, *Commercializzazione e regime agrario* cit., p. 944).

<sup>9</sup> Questa carta, con cui erano avvolti con cura i limoni detti «atti alla cassa», veniva fabbricata a Genova utilizzando la stoppa del cordame delle navi inutilizzato e incatramato; la sua particolare composizione consentiva l’assorbimento dell’umidità superflua dei frutti e un rilascio graduale della stessa se questi si disseccavano troppo. Identico era il modo di imballare le arance, come si legge in *Osservazioni di un socio dell’Accademia dei Georgofili fiorentini sopra la coltivazione degli agrumi e dell’utilità che da essi ne ricavano vari popoli della Riviera di Genova, e di Monaco*, Venezia 1780, p. 31.

<sup>10</sup> Pure «quelli con difetti non adatti alla cassa li mandano solo a Marsiglia e Livorno» (*Ibidem*, p. 29). La distinzione in frutti «alla tedesca» e «alla caravana» vigeva sia per i limoni sia per le arance dolci od agre e seguiva le stesse modalità nella cernita e nell’imballaggio.

creto del Parlamento sanremese del 23 maggio 1683 fu abolito l'uso del termine "alemanni" mantenendo solo quello di "francesi" per i carichi spediti oltralpe<sup>11</sup>. Inoltre, notiamo che ben tre erano le epoche del raccolto di tali frutti, fissate, sembra, almeno dalla prima metà del Seicento: i migliori, in quanto ritenuti di qualità superiore anche perché più succulenti e dunque resistenti al meglio a indesiderate corruzioni durante i lunghi viaggi verso il Nord Europa, erano colti dal 1° novembre al 20 marzo e prendevano il nome di "primo fiore"; quelli staccati dai rami nei mesi di aprile, maggio e giugno, comunque buoni, di "secondo fiore", mentre gli ultimi, dal 1° luglio a tutto settembre, di "autunnali" o "verdame" ("settembrini" in settembre-ottobre) a motivo della scorza color verde pallido, spessa, rugosa, che conteneva un sugo poco abbondante. Categoria a sé facevano sovente le "testasse", pezzi generalmente di grosse dimensioni e con buccia di un certo spessore, prodotti dalla varietà limone seriesco o di Genova<sup>12</sup>.

Nei paesi di Bordighera e Coldirodi, così come a San Remo, dove era in vigore una precisa normativa che vincolava tutti i coltivatori, la raccolta degli agrumi si effettuava solo «alla posta» o tramite le «poste», squadre stipendiate dal Comune formate da un sensale, che soprintendeva a tutte le operazioni e svolgeva le mansioni più delicate<sup>13</sup>, un numero variabile di collettori, che "misuravano" i limoni con gli anelli, alcune donne e un garzone, cioè la manovalanza che portava i

<sup>11</sup> SASSR, *Comune di Sanremo*, Serie I, sc. 57, reg. 81.

<sup>12</sup> Cfr. A. RISSO, *Essai sur l'histoire naturelle* cit., pp. 72-73.

<sup>13</sup> Il sensale, in quanto funzionario pubblico, secondo i *Capitoli* del 1668 doveva annotare in un registro tutti i frutti raccolti distinti per genere, «far pubblicare grida» così da preavvisare i proprietari degli orti dell'arrivo delle «poste», avviare le medesime e vigilare personalmente che tutti osservassero le direttive e, infine, riscuotere dai mercanti il prezzo concordato deducendo per sé e per la Comunità, prima di versare ai produttori il dovuto, una somma prefissata, di cui una parte era trattenuta in pagamento del proprio lavoro, e un'altra, più consistente, con il valore di gabella (sulla graduale trasformazione della figura del sensale, nel Cinquecento e per almeno i primi tre decenni del Seicento nient'altro che un semplice intermediario privato tra venditore e compratore, si rimanda ai numerosi regolamenti agrumari di San Remo, Coldirodi e Bordighera conservati presso la SASSR). Nel XIX secolo, abolita definitivamente la tassa suddetta o «censaria», i sensali e la «gente di posta» percepiranno rispettivamente un regolare stipendio e una mercede giornaliera fissa, prassi per altro condizionata alla particolare contingenza.

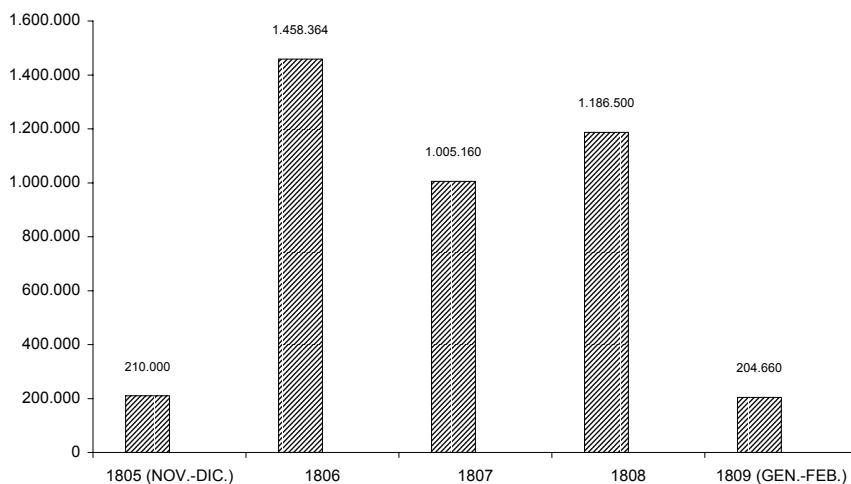


carichi al “mucchio” per la conta definitiva. Ogni “giro” doveva sempre ricominciare da dove era terminato il precedente toccando con ordine e regolarità costante tutte le valli comprese nei confini della municipalità. Un sistema apparentemente semplice che, ad eccezione di Ventimiglia, «assicurò alle imprese produttrici un reciproco equilibrio, elaborato senza sussidi dottrinari, per il bisogno immediato di opporre alle pressioni dei commercianti un cartello *sui generis* dei produttori»<sup>14</sup>.

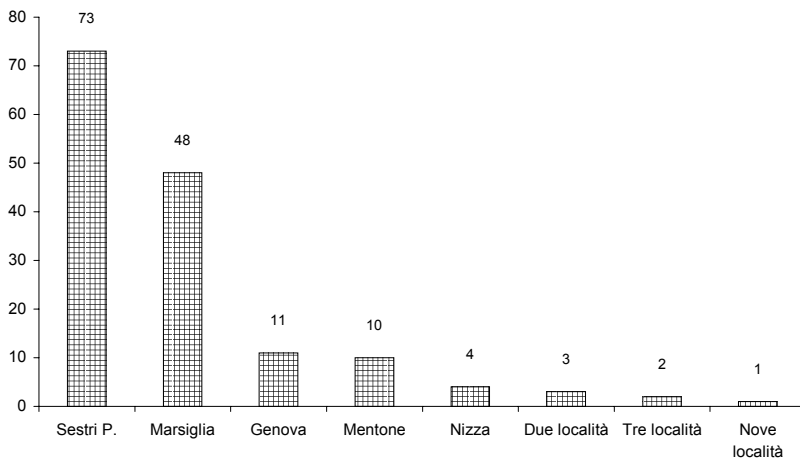
---

<sup>14</sup> G. FELLONI, *Commercializzazione e regime agrario* cit., p. 954.

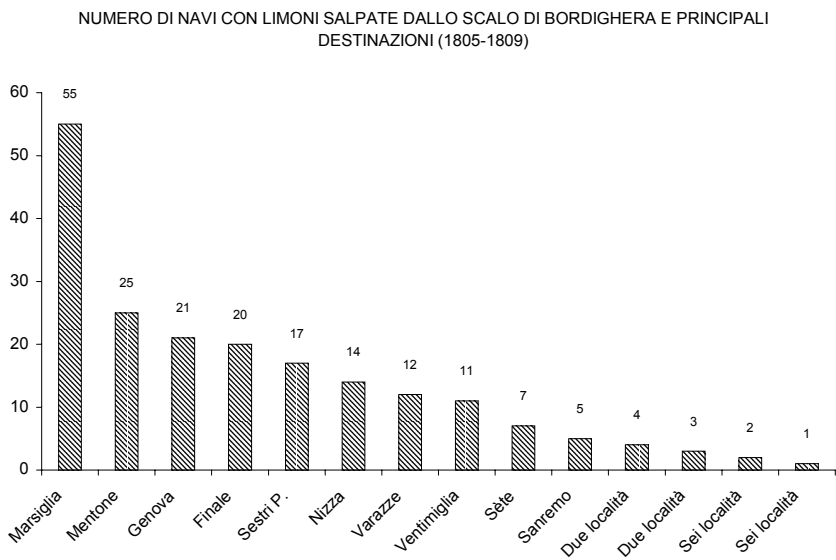
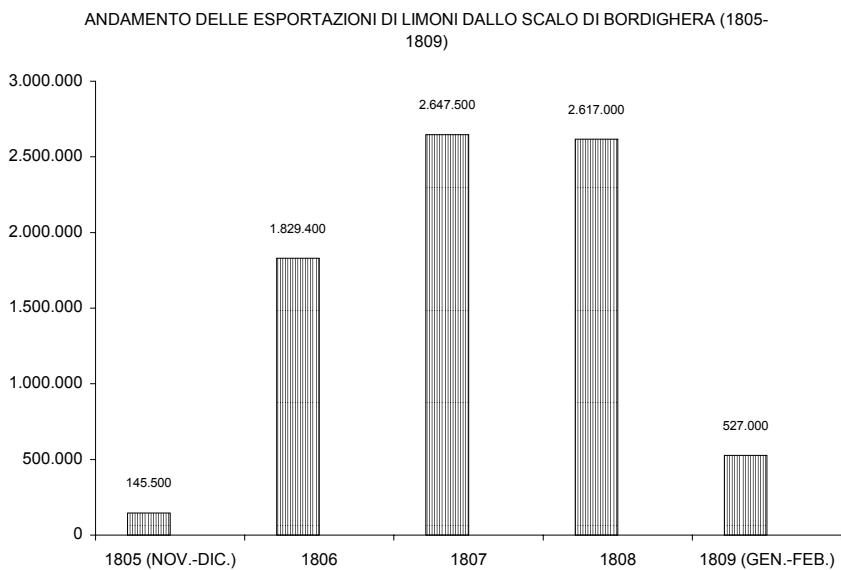
ANDAMENTO DELLE ESPORTAZIONI DI LIMONI DALLO SCALO DI VENTIMIGLIA (1805-1809)



NUMERO DI NAVI CON LIMONI SALPATE DALLO SCALO DI VENTIMIGLIA E PRINCIPALI DESTINAZIONI (1805-1809)

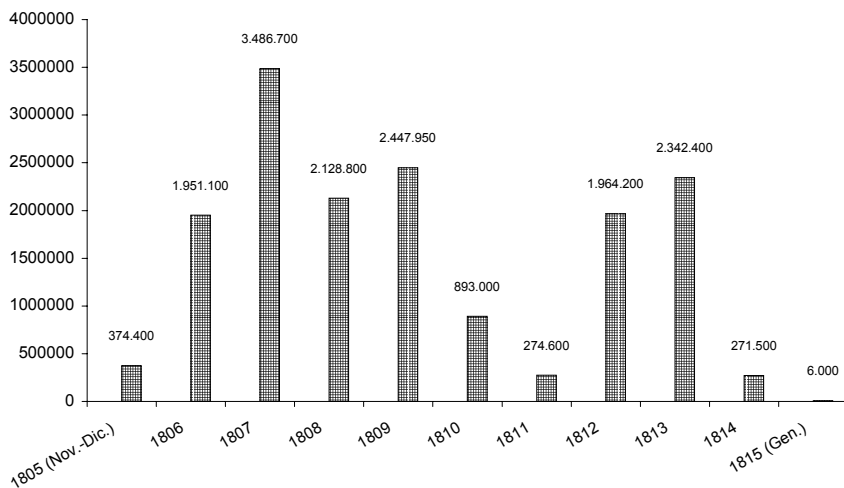


Fonte: SASSR, *Sottoprefettura*, sc. 57/192.

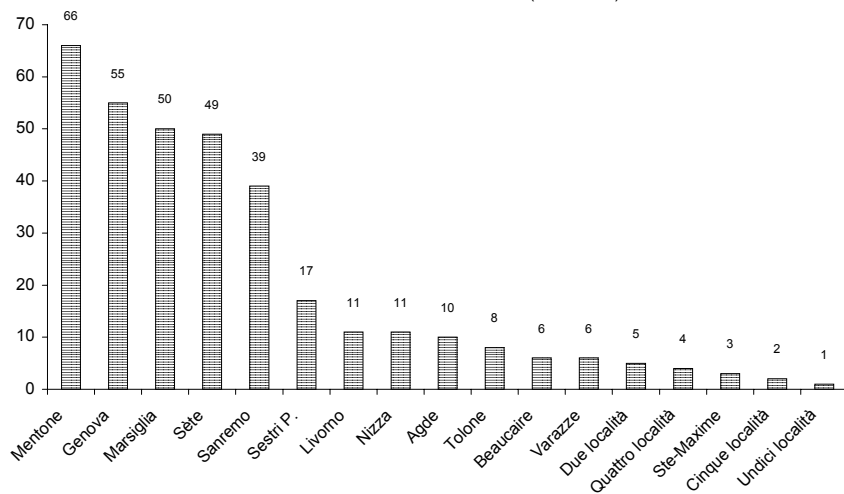


Fonte: SASSR, *Sottoprefettura*, sc. 57/191.

ANDAMENTO DELLE ESPORTAZIONI DI LIMONI DALLO SCALO DI OSPEDALETTI -  
COLDIRODI (1805-1815)

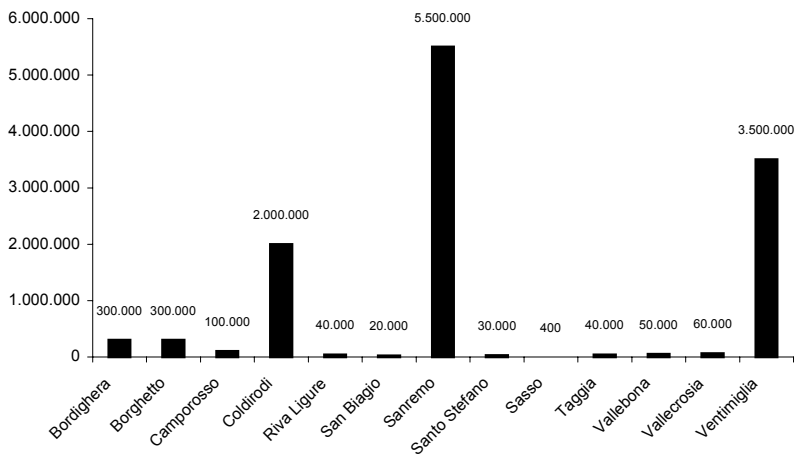


NUMERO DI NAVI CON LIMONI SALPATE DALLO SCALO DI OSPEDALETTI - COLDIRODI  
E PRINCIPALI DESTINAZIONI (1805-1809)



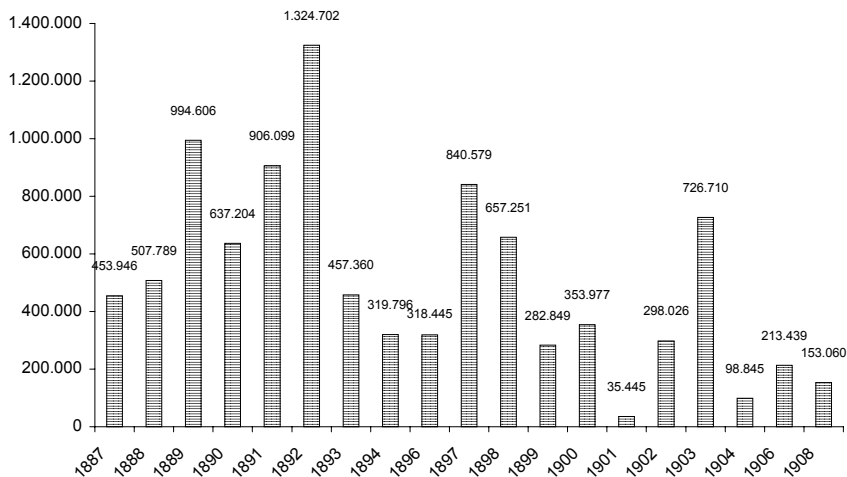
Fonte: SASSR, *Comune di Coldirodi*, sc. 101/637 e 101/638.

PRODUZIONE DI LIMONI NEL CIRCONDARIO DI SANREMO (1881)



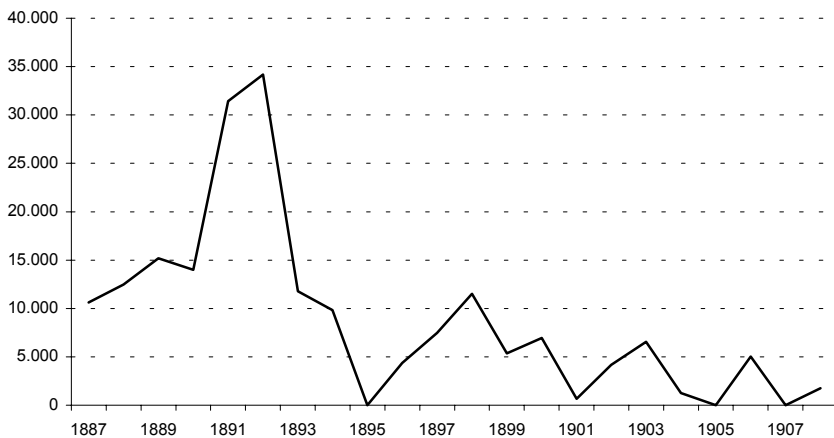
Fonte: D. MONTEMURICI, *Notizie statistiche, geografiche ed agricole sul Circondario di Sanremo*, Treviso 1881.

LIMONI VENDUTI DALLE SOCIETA' DEL COMUNE DI COLDIRODI (1887-1908)

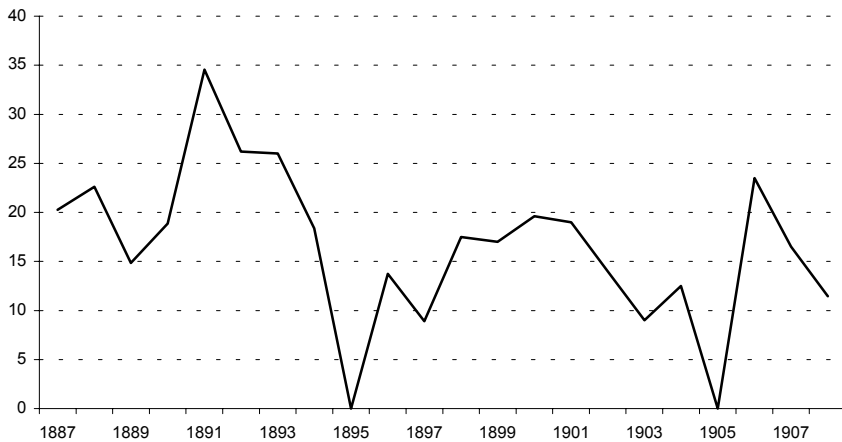


Fonte: ASI, *U.T.E., commissioni censuarie*, sc. 10 e 33.

RICAVO ANNUALE IN LIRE DEI LIMONI VENDUTI DALLE SOCIETA' DI COLDIRODI (1887-1908)

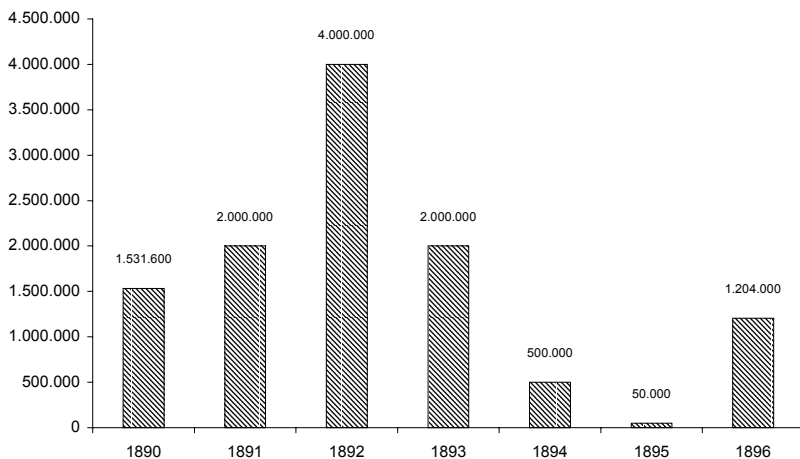


PREZZO MEDIO ANNUALE (IN LIRE) IL MIGLIAIO DEI LIMONI VENDUTI A COLDIRODI (1887-1908)



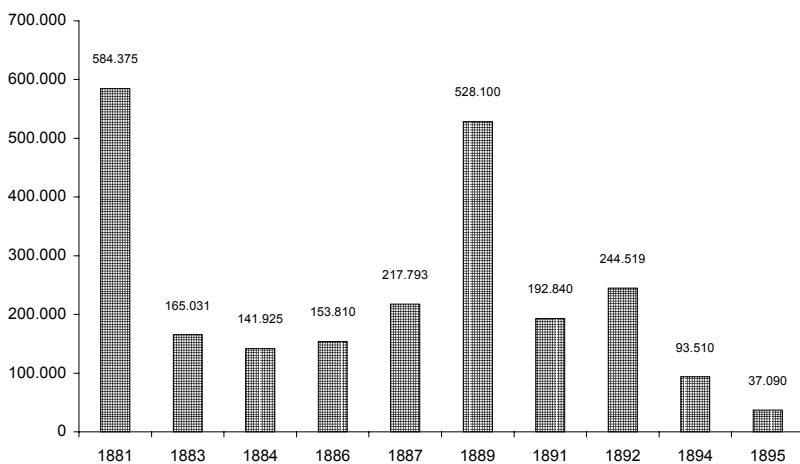
Fonte: ASI, U.T.E., commissioni censuarie, scc. 10 e 33.

LIMONI PRODOTTI A COLDIRODI (1890-1896)



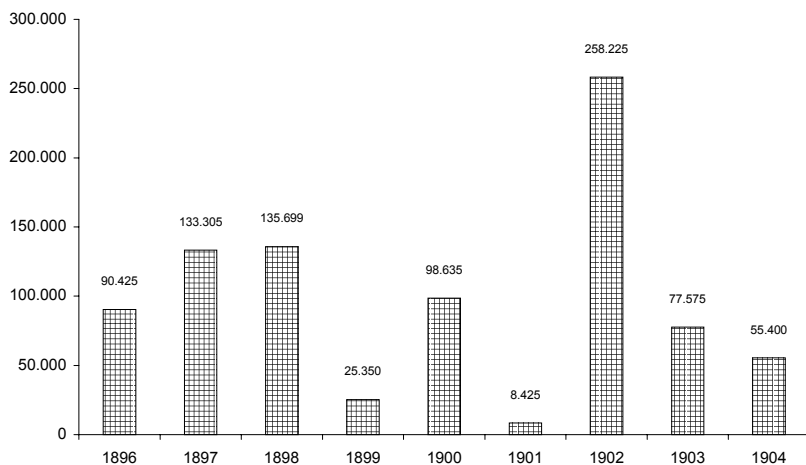
Fonte: SASSR, *Comune di Coldirodi*, sc. 86/572 bis.

LIMONI VENDUTI DALL'AZIENDA BIANCHERI E PRODOTTI NEGLI ORTI DI VENTIMIGLIA (1881-1895)

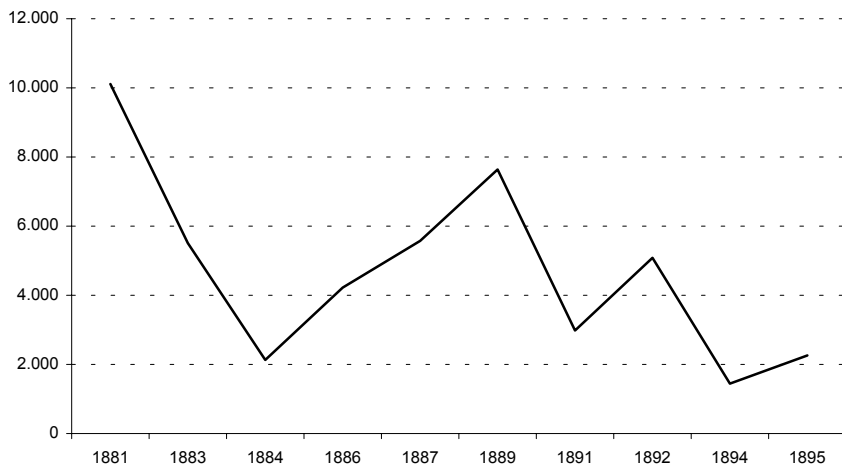


Fonte: Fondazione Sella di Biella, *Archivio Sella, Fondo Biancheri*, scc. 2 e 3.

LIMONI VENDUTI DALL'AZIENDA BIANCHERI E PRODOTTI NEGLI ORTI DI VENTIMIGLIA  
(1896-1904)



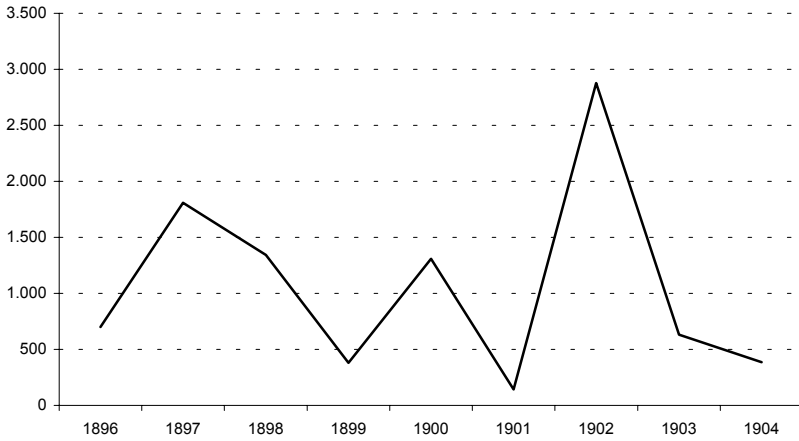
RICAVO ANNUALE IN LIRE DEI LIMONI VENDUTI DALL'AZIENDA BIANCHERI (1881-1895)



Fonte: Fondazione Sella di Biella, *Archivio Sella, Fondo Biancheri*, scc. 2 e 3.

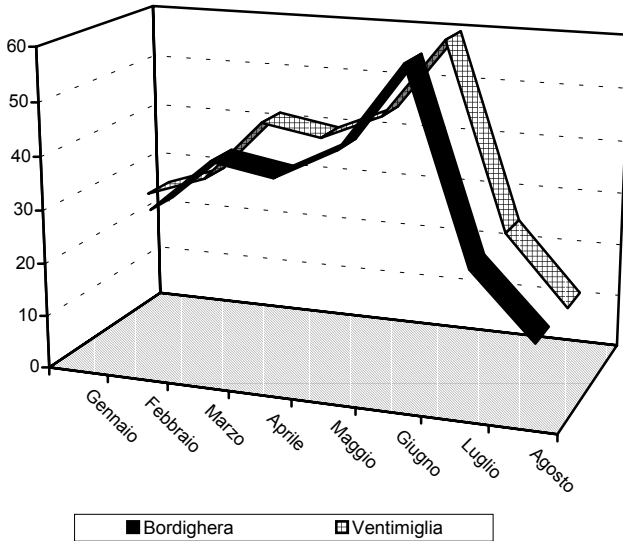


RICAVO ANNUALE IN LIRE DEI LIMONI VENDUTI DALL'AZIENDA BIANCHERI (1896-1904)



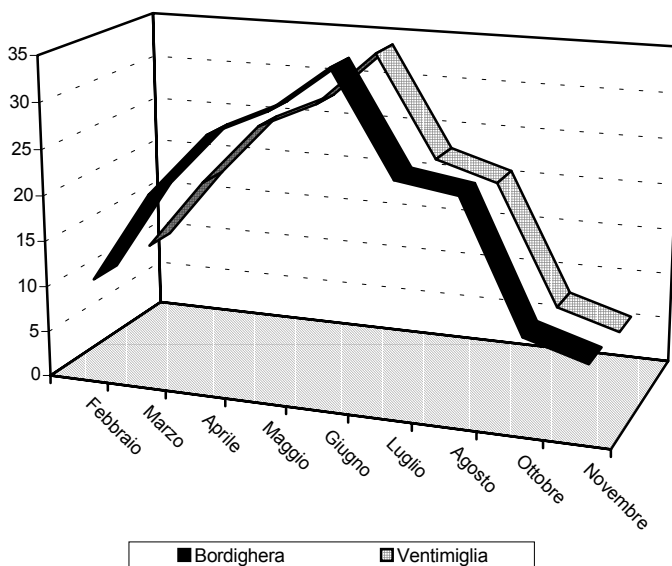
Fonte: Fondazione Sella di Biella, *Archivio Sella, Fondo Biancheri*, sc. 2 e 3.

PREZZO MEDIO MENSILE (IN LIRE) IL MIGLIAIO DEI LIMONI VENDUTI A BORDIGHERA E VENTIMIGLIA (1870)



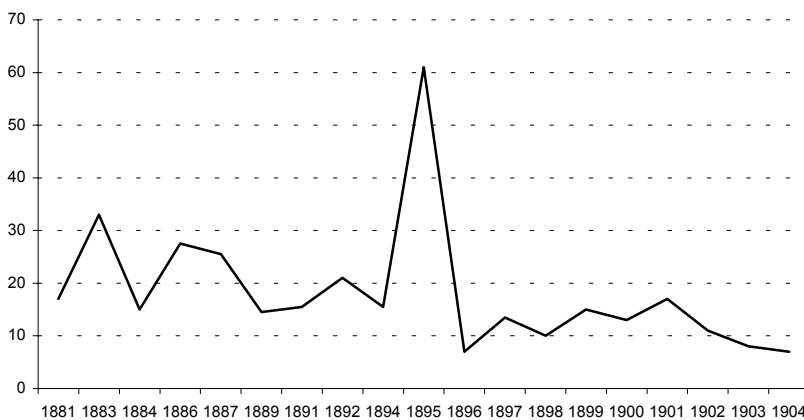
Fonte: *La Liguria agricola*, anno I (1870).

PREZZO MEDIO MENSILE (IN LIRE) IL MIGLIAIO DEI LIMONI VENDUTI A BORDIGHERA E VENTIMIGLIA (1871)



Fonte: *La Liguria agricola*, anno II (1871).

PREZZO MEDIO ANNUALE (IN LIRE) IL MIGLIAIO DEI LIMONI VENDUTI A VENTIMIGLIA (1881-1904)



Fonte: Fondazione Sella di Biella, *Archivio Sella, Fondo Biancheri*, sc. 2 e 3.

## INDICE

### Studi

- BEATRICE PALMERO, *Gli Agostiniani e la Magnifica Comunità di antico regime. Spunti di ricerca a margine dell'anno aprosiano* 7
- MARCO MARTIGNONI, *La cristianizzazione della Liguria alla luce dei dati archeologici: proposta per una revisione tra vecchie ipotesi e nuove linee di indagine* 25
- DANIELE LOMBARDI, *Scarpe, pelli e cuoio della Riviera Ligure nella Roma tardomedievale: nuovi spunti di ricerca* 61
- LUCA LO BASSO, *Tra Santo Stefano e l'Europa. Le attività commerciali di Giovanni Battista Filippi attraverso la documentazione privata (1762-1771)* 83
- ALESSANDRO CARASSALE, *Contributo alla storia degli agrumi nell'estremo Ponente ligure* 111
- FAUSTO AMALBERTI, *Soldano 1857: dalla vecchia alla nuova parrocchiale* 127

### Archivio della memoria

- LUIGINO MACCARIO, *Tempi d'autunno* 157

### Cronache e strumenti

- PHILIPPE PERGOLA, *Nuove prospettive transfrontaliere e mediterranee per l'Istituto Internazionale di Studi Liguri?* 169
- ANDREA CAPANO, *Liguria linguistica. Dialettologia, storia della lingua e letteratura nel Ponente* 181

*finito di stampare  
nel 2007  
brigati glauco  
via isocorte, 15  
tel. 010714535  
16164 genova-pontedecimo*