

I GEORGOFILI

Quaderni

2026-II



**GIORNATA DI STUDIO SUGLI AGRUMI:
SCIENZA, TECNICA, CULTURA E ARTE**

20 gennaio 2026

Società  Editrice Fiorentina

Con il contributo di



FONDAZIONE
CR FIRENZE



DGBIC
DIREZIONE GENERALE
BIBLIOTECHE E ISTITUTI CULTURALI

Copyright © 2026
Accademia dei Georgofili
Firenze
<http://www.georgofili.it>

Proprietà letteraria riservata

Supplemento a «I Georgofili. Atti della Accademia dei Georgofili»
Anno 2026 - Serie VIII - Vol. 23 (202° dall'inizio)

ISSN 0367-4134

Direttore responsabile: Paolo Nanni

SOCIETÀ EDITRICE FIORENTINA
via Capo di Mondo, 78 - 50136 Firenze
info@sefeditrice.it - www.sefeditrice.it

ISBN 978-88-6032-875-5

Indice

AMEDEO ALPI <i>Introduzione</i>	7
LUCIA TONGIORGI TOMASI <i>Tra arte e scienza: «Hesperiedes» di Giovanni Battista Ferrari, un testo seicentesco sugli agrumi</i>	9
MARIA ADELE SIGNORINI <i>Gli agrumi di Bartolomeo Bimbi, tra fascino principesco e agrobiodiversità</i>	17
ALESSANDRA GENTILE, STEFANO LA MALFA <i>La storia degli agrumi: un viaggio di piante, frutti e geni</i>	31
ALBERTO TINTORI <i>Una storia di famiglia</i>	51

AMEDEO ALPI¹

Introduzione

¹ Vicepresidente dell'Accademia dei Georgofili

Come è accaduto frequentemente per colture di grande successo e diffusione nell'area mediterranea, anche per gli Agrumi si ripete un noto meccanismo: originari dall'Oriente sono stati introdotti da noi dove, apprezzati inizialmente come ornamento, sono poi divenuti di largo uso alimentare per le qualità molto versatili dei loro frutti.

Le campagne militari di Alessandro Magno, avvenute nel quarto secolo a.C., fecero conoscere il cedro quanto meno alla Grecia, innescando il lungo cammino mediterraneo di questa specie e di altre simili come il pummelo, l'arancio amaro, il mandarino, il limone. Cammino di grande successo, se ha ragione, come io penso che l'abbia, Giuseppe Barbera, noto professore di Coltivazioni Arboree a Palermo e valente scrittore, che ha dato un titolo emblematico a un suo libro di successo: *Agrumi. Una storia del mondo*. Un commento che si legge su questo volume dichiara: «Esistono dei frutti che hanno cambiato la storia del mondo: sono al centro di miti greci, pagine bibliche e leggende orientali».

Trascinati e convinti da queste constatazioni, abbiamo voluto organizzare in Accademia una giornata dedicata a questo gruppo di piante e che si è deliziosamente snodata in piacevoli e molto colte dissertazioni letterarie e artistiche, scientifiche, tecniche, con testimonianze di vita imprenditoriale vissuta in questo ambito. I nostri relatori, Lucia Tomasi Tongiorgi, Maria Adele Signorini, Alessandra Gentile, Stefano La Malfa e Alberto Tintori, hanno interpretato il loro ruolo nel modo migliore offrendoci una rappresentazione concreta di quanto feconda possa essere la combinazione delle "due culture", scientifica e umanistica, così radicata nella storia dei Georgofili.

LUCIA TONGIORGI TOMASI¹

Tra arte e scienza: *Hesperiedes* di Giovanni Battista Ferrari, un testo seicentesco sugli agrumi

¹ Accademia dei Georgofili

Singolare personaggio nel panorama italiano del XVII secolo fu Giovanni Battista Ferrari, umanista, naturalista, conoscitore di lingue orientali, poligrafo ed esperto di giardinaggio. Tra i suoi innumerevoli scritti di argomento eterogeneo, erudito ed enciclopedico, cito solo un trattatello sui giochi, tra i quali il gioco del ponte pisano e il calcio fiorentino.

Senese di nascita, entrò nella Compagnia di Gesù nel 1602 e diventò professo nel 1621, ricoprendo le cattedre di ebraico e di retorica al Collegio Romano per 28 anni. Fu figura emblematica nella cerchia degli intellettuali romani che facevano capo alla famiglia Barberini, in stretto rapporto con i cardinali Francesco e Antonio e col collezionista e antiquario Cassiano dal Pozzo, accademico dei Lincei e promotore di ricerche scientifiche su quello che allora era detto “il gran libro della natura”. Secondo il dettame dell’apprendimento facile e utile che l’età barocca aveva mutuato da Orazio, molte delle opere di Ferrari ambivano a proporsi come strumenti di “diletto” e, al contempo, di insegnamento.

Nel vivace contesto culturale romano il Gesuita rivolse energie e interessi al mondo della natura, in particolare alla botanica e ai giardini. Fu infatti consigliere “orticolo” della famiglia Barberini, possessori di celebri giardini sul Colle del Quirinale che ospitavano molte piante rare ed esotiche.

Nel 1633 Ferrari pubblicò il suo primo trattato in latino dedicato al cardinale Francesco Barberini: *De Florum Cultura*, un’opera che si proponeva come un raffinato manuale sui giardini, sui fiori e sulla coltura delle piante. Nella dilatata struttura dell’opera, a digressioni precettistiche sull’allestimento di un giardino, a novità, curiosità floreali si mescolavano digressioni mitologiche, offerte col linguaggio denso di metafore e similitudini caratteristico del gusto del suo tempo (il giardino è definito, ad esempio, con metafora “bel-

lica”: «alloggiamento delle fiorite schiere»). Bellissimo l'apparto iconografico dell'opera dovuto a pittori e incisori famosi allora operanti nella città papale, a partire dal frontespizio che presenta la dea Flora all'ingresso dei giardini Barberini fino alle tavole floreali, ai progetti di aiuole, vasi di fiori e strumenti di giardinaggio (Ferrari, 1633; Ferrari, 1638; Tongiorgi Tomasi, Ferrari, 1986; Tongiorgi Tomasi, 2001).

Nel 1646 Ferrari pubblicava, sempre a Roma e in latino, le *Hesperides, sive de malorum aureorum cultura et usu* nel quale cercava di mettere ordine nella grande varietà dei “mala aurea” cioè degli agrumi, soffermandosi (alla luce delle ancora assai vaghe conoscenze del tempo) sulla descrizione, nomenclatura, classificazione e tassonomia delle specie. A questi temi erano unite istruzioni sulla coltivazione, sulle tecniche di alloggiamento nei giardini in piena terra e nei vasi, su potatura, irrigazione, non mancando di offrire informazioni sugli usi curativi e culinari degli agrumi. Ma il trattato si offriva anche come una eruditissima disamina della storia, dei miti e leggende relativi ai “pomi d'oro” che hanno segnato la storia dell'umanità (Freedberg, 1989).

Pubblicata in folio, in dimensioni più grandi rispetto a *Flora*, l'opera, composta da circa 500 pagine, godette di immediata fortuna, anche per il superbo apparato iconografico di 120 tavole che la arricchiva, cui contribuirono uno scelto drappello di pittori di punta sulla scena romana che fornirono, come vedremo più specificatamente, i disegni delle tavole, mentre ad altrettanto celebri incisori – Friederich Greuter e Cornelis Bloemaert, Camillo Cungi – spettò il compito di tradurre i disegni in incisioni.

A supporto dell'opera che costituì la fatica più impegnativa del Gesuita, stava una delle menti più avvertite del panorama culturale capitolino, il linco Cassiano dal Pozzo che non solo gli segnalava notizie sugli agrumi, ma lo aiutò nell'arduo e oneroso processo editoriale dell'opera che, pur mantenendo il carattere precettistico, si configurava come un tentativo di redigere un vero e proprio trattato di storia naturale. Il testo rifletteva il contemporaneo panorama sugli studi della natura ormai in sintonia con quel complesso di idee, studi, sperimentazioni e immagini che ebbero come fulcro l'Accademia dei Lincei, fondata nel 1603 da Federico Cesi e inizialmente protetta dai Barberini, cui afferì lo stesso Galilei e che costituì, proprio tramite Cassiano dal Pozzo, un punto di assoluto riferimento per lo stesso Ferrari.

Seguendo la metodologia enciclopedica tracciata dai grandi naturalisti cinquecenteschi – da Fuchs ad Aldrovandi, da Gessner a Belon – ma anche in sintonia con il pensiero linco, nel suo trattato Ferrari fa convivere l'osservazione diretta del dato naturale con l'erudizione e con l'insegnamento degli antichi autori classici (Plinio in particolare), cui accosta le notizie of-

ferre dai viaggiatori – il mondo andava facendosi sempre più “globalizzato” – dovute in gran parte ai suoi confratelli gesuiti, missionari in India, Cina, Brasile.

Non sappiamo se Ferrari abbia conosciuto *Agricoltura de jardines* (1592) del cappellano Gregorio de los Rios, un agronomo spagnolo che aveva trattato a lungo sugli agrumi, ma certo si valse, citandoli, sia del *De Citrio, cedro et citro commentarium* (1544) del poligrafo umanista Celio Calcagnini, sia del poema didascalico redatto in esametri latini agli inizi del Cinquecento del poeta napoletano Giovanni Pontano (*De Hortis Hesperidum*, 1502?) che affrontava con profusione di dettagli una serie di tematiche sull’origine e sulla loro acclimatazione nell’area partenopea. Al di là delle numerose digressioni mitologiche e liriche (l’affettuoso ricordo della moglie estinta), l’opera di Pontano si offriva già come un utilissimo strumento per agricoltori e giardinieri, con istruzioni relative alla semina, alla potatura e agli innesti. Un altro importante testo, questa volta fiorentino, rimasto però manoscritto (e non sappiamo se Ferrari ne avesse avuto notizia) è costituito dall’*Agricoltura Sperimentale* del frate agostiniano Agostino del Riccio, dove nel quindicesimo capitolo vengono descritti undici soggetti (Firenze, Biblioteca Nazionale).

Se ovviamente riconducibile alla eclettica cultura del tempo, va sottolineato come le *Hesperides* costituiscano una prima ricognizione scientifica sugli agrumi, che vengono suddivisi in tre specie (cedri, aranci e limoni), una impostazione che continuerà ad essere seguita anche da altre opere successive: quella del botanico olandese Jan Commlin (*Nederlantze Hesperides*, 1676) e del tedesco Georg Christopher Volckamer (*Nürbergische Hesperides*, 1708), fino a quando l’agronomo Giorgio Gallesio nel suo *Traité du citrus* (1811), studiando l’estrema variabilità degli agrumi («varietà distinte»), ne concepì una più moderna classificazione.

Dedicato alla città natale di Siena, Ferrari divise l’opera in quattro libri: il primo è dedicato all’introduzione all’argomento, mentre i successivi a Egle, Aretusa e Espertusa, le ninfe protettrici rispettivamente del cedro, del limone e dell’arancio. Il discorso prende inizio dal mito dell’“Orto delle Esperidi” situato ai limiti dell’Occidente (si riteneva presso lo Stretto di Gibilterra) e difeso dal drago dalle cento teste, dove Ercole espletò l’undicesima fatica, cogliendo i favolosi frutti. Ed è proprio alla figura di Ercole che si riferisce il frontespizio del volume dove domina la possente figura di Ercole colto in atto di ricevere il dono dei frutti dalle mani delle tre mitiche fanciulle (fig. 1). Il complesso disegno della scena fu concepito da Pietro Berrettini, detto Pietro da Cortona, uno dei più illustri artisti del tempo, e tradotto quindi in incisione dall’altrettanto celebre incisore Johannes Friederich Greuter.



Fig. 1 FERRARI, *Hesperides*, Frontespizio



Fig. 2 FERRARI, *Hesperides*, Limon S. Remi

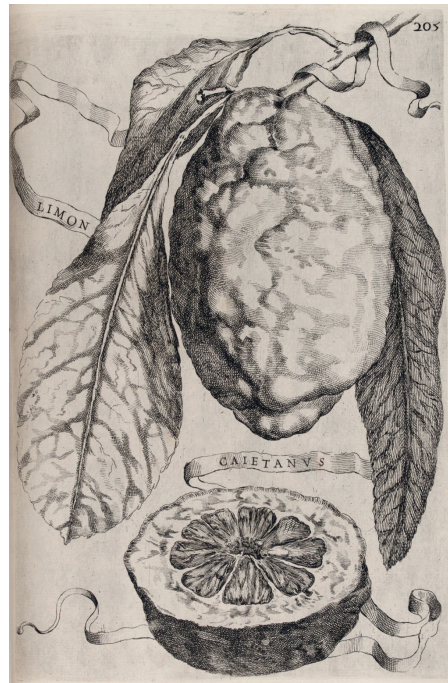


Fig. 3 FERRARI, *Hesperides*, Limon Caietanus



Fig. 4a e 4b V. LEONARDI, *Pomum Adami Reginum*

All'uscita in stampa delle *Hesperides*, le conoscenze sul genere *Citrus* si erano in Europa notevolmente accresciute, così che l'opera si configurò come uno studio inteso a mettere ordine sulle aurantiacee, raccogliendo e, soprattutto, ampliando, quanto i naturalisti precedenti avevano potuto osservare. Vi si trovano pertanto descritte con grande cura e con un linguaggio assai preciso otto varietà di cedri, cinquanta di limoni e diciassette di aranci (figg. 2 e 3).

Le tavole preparatorie per la stampa che illustravano le molteplici varietà di frutti erano state disegnate e colorate a tempera dal pittore naturalistico Vincenzo Leonardi, scolaro dell'incisore Antonio Tempesta, che aveva diffusamente operato per Federico Cesi e per gli accademici lincei e che viene elogiato dal gesuita nel testo («dum vera fingis»: tu che dipingi il vero; p. 69). L'artista presenta i frutti da più punti di vista e secondo schemi molto variati, proprio al fine di evidenziarne forme e volumi: se i frutti sono sempre circondati da mossi nastri e cartigli che ne recano il nome, in taluni casi sono sezionati per mostrarne la morfologia interna, mentre in altri casi appaiono completati dal fogliame. Leonardi indugia in particolare nella resa della superficie degli epicarpi, spesso corrugati e bernoccoluti, che vengono enfatizzati nelle tavole a stampa (figg. 4a e 4b).

La precisione del linguaggio visivo dell'artista si adegua perfettamente con quello letterario del gesuita, concorrendo ambedue a offrire immagini il più possibile aderenti alla realtà.

Come già detto, per rendere più attraente la sua opera, l'autore, accostando l'oraziano "utile" al "dolce", volle inserire nell'apparto iconografico una serie di favolette mitologiche e di storie di sua invenzione riferite agli agrumi. Sulla scorta delle *Metamorfosi* di Ovidio, racconta perciò mirabili trasformazioni di personaggi d'invenzione che si mutano in alberi di agrumi. Un certo Armonillo si muta, ad esempio, per volere di Apollo, in un limone digitato (tavola su disegno di Andrea Sacchi incisa da Bloemaert), mentre Tirsenia, madre dello stesso Armodillo, si trasforma anch'essa in un albero di limone (la tavola, disegnata da Francesco Romanelli, fu incisa dallo Bloemart).

In quattro tavole Ferrari propose poi un preciso riferimento ad alcune località della penisola, celebri per la produzione di agrumi: una – opera di Francesco Albani – illustra la triade delle Esperidi che, trasportate su una conchiglia trainata da tritoni, approda alle rive del Tevere, portando in dono i frutti. In una seconda, disegnata da Nicolas Poussin, le stesse ninfe offrono un paniere di agrumi alle divinità del Lago di Garda; in una terza, opera di Guido Reni, le Ninfe sovrintendono all'impianto di alberi di limoni sulla riviera di Genova, mentre in una quarta Giovanni Lanfranco le raffigura mentre sbarcano nel Golfo di Napoli che presenta sullo sfondo il Vesuvio col caratteristico pennacchio (fig. 5).

Non mancano poi tavole che illustrano serre e strumenti finalizzati alla cura degli agrumi ed esempi di edifici dove ricoverare le piante nella stagione invernale.

In piena età barocca, allorché l'abnorme, il curioso e il mostrifico segnavano il gusto contemporaneo (si pensi al motivo ricorrente di «natura ludit»), Giovanni Battista Ferrari non potè non avvertire (e testimoniare) il fascino di alcune anomalie teratologiche che si verificavano con frequenza nel genere *Citrus*. Si veda, ad esempio, il *Limon Striatus Amalphitanus* (fig. 6) o quello che «ne include un altro» che testimoniano l'ammirazione di fronte a una natura come sorgente inesauribile di forme inattese e imprevedibili. È lo stesso stupore che un poeta marinista contemporaneo – Giacomo Lubrano – esprime in un sonetto dal titolo *Cedri fantastici variamente figurati negli orti reggiani*, di cui cito solo alcuni versi: «Rustiche frenesie, sogni fioriti / deliri vegetali odorosi / capricci de' giardini, Protei frondosi / e di ameno furor cedri impazziti...» (Lubrano, 1690, p. 45).

D'altra parte, proprio a Firenze nel 1644, aveva suscitato grande meraviglia la "Bizzarria" comparsa nel giardino della Villa Panciatichi, che fu descritta da svariati naturalisti, tra i quali Francesco Redi e che era stata cantata anche in una poesia intitolata *Il cedroarancio* dal letterato/scienziato e accademico della Crusca Carlo Roberto Dati (Dati, 1813).



Fig. 5 FERRARI, *Hesperides*, *Le ninfe Esperidi giungono al porto di Napoli*

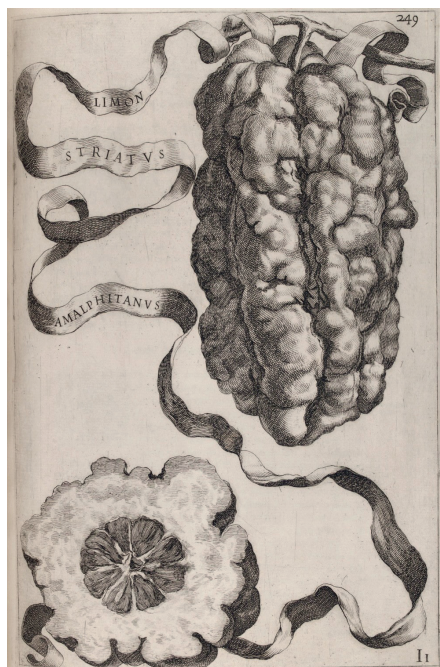


Fig. 6 FERRARI, *Hesperides*, *Limon Striatus Amalphitanus*

Giovanni Battista Ferrari fu dunque una figura emblematica nella vita intellettuale seicentesca romana, attraversata dal pensiero e dalla pratica sperimentale dei Lincei e dalla “rivoluzione galileiana” ed estremamente vivace e innovativa, anche in ambito botanico e agronomico. Il gesuita senese fu infatti capace di instaurare uno stretto dialogo tra la sua profonda erudizione (classica e contemporanea) con una consapevolezza del mondo della natura del tutto nuova, ora esaminata non solo con dettagliata empiria, ma descritta verbalmente con una lingua puntuale e presentata a livello visivo da tavole non solo fedeli al dato naturale, ma anche affascinanti sotto il profilo estetico.

Le *Hesperides* si impongono insomma come uno dei testi più significativi di quel complesso interagire tra arte e scienza che ha segnato il Seicento e costituisce dunque uno straordinario esempio di una sensibilità del tutto nuova che non solo si confronta con l’ambiente naturale, ma instaura anche un rapporto interattivo e fruttuoso tra cultura, notazione verbale e immagine.

BIBLIOGRAFIA

- DATI C.R. (1813): *Il cedranancio veglia di Carlo Roberto Dati accademico della Crusca*, Firenze.
- FERRARI GB. (1633): *De florum Cultura*, Roma.
- FERRARI GB. (1646): *Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usu*, Roma.
- FREEDBERG D. (1997): BALDINI E., *Citrus Fruit*, London.
- FREEDBERG D. (1989): *From Hebrew and garden to oranges and lemons. Giovanni Battista Ferrari and Cassiano dal Pozzo in Cassiano dal Pozzo. Atti del Seminario di Studi*, a cura di F. Solinas, Roma, pp. 37-72.
- LUBRANO G. (1690): *Scintille poetiche, o'poesie religiose e morali*, Napoli.
- TONGIORGI TOMASI L., FERRARI A. (1986): *Botanica barocca* in *La Gazzetta del Bibliofilo*. 'FMR', V, 17.
- TONGIORGI TOMASI L. (a cura di) (2001): *G.B. Ferrari. Flora ovvero cultura di fiori*, Firenze.

MARIA ADELE SIGNORINI¹

Gli agrumi di Bartolomeo Bimbi, tra fascino principesco e agrobiodiversità

¹ Accademia dei Georgofili

LA GERARCHIA NATURALE E SOCIALE DEL CIBO

In un contributo di alcuni anni fa, lo studioso di storia dell'alimentazione Massimo Montanari riportava un paradigma filosofico-scientifico consolidatosi tra il XV e il XVI secolo, fondato sulla corrispondenza ontologica tra regimi alimentari e stratificazione sociale (Montanari, 1991). Nella visione del tempo, entrambi sono organizzati in ranghi definiti, disposti secondo una scala gerarchica di origine divina. Nei cibi, al livello infimo della scala si trovano quelli che in natura crescono in basso, più vicino al terreno come rape, cipolle e altre radici e organi ipogei. Questi sarebbero *per natura* destinati ai livelli più bassi della scala sociale e quindi a contadini e popolo minuto. Salendo sulla scala gerarchica, si arriva ai cibi che crescono più in alto: i prelibati frutti, portati su rami protesi verso il cielo e destinati all'alimentazione dell'aristocrazia. Trattandosi di un ordinamento di origine divina, "scritto" per così dire nel disegno stesso della natura, non sono ammesse trasgressioni: mangiare cibi destinati a un'altra classe sociale non solo costituisce un atto eversivo, ma è anche rischioso per la salute. I delicati stomaci degli aristocratici non sarebbero in grado di digerire i rustici cibi adatti all'alimentazione del popolo; e i contadini, dal canto loro, non troverebbero sufficiente sostanza nei cibi raffinati destinati all'aristocrazia, come conferma la nota novella popolare raccolta e pubblicata all'inizio del '600 da Giulio Cesare Croce che ha per protagonista il contadino Bertoldo (Croce, 1606): assunto a corte, dove si ciba di alimenti troppo raffinati, Bertoldo deperisce, fino a morire «con aspri duoli / per non poter mangiar rape e fagioli», come recita l'epitaffio sulla sua tomba.

L'evidenza iconografica conferma tale ripartizione. Negli affreschi del *Ciclo dei mesi* di Torre Aquila a Trento sono illustrate le attività svolte da contadini

e nobili nei diversi mesi dell'anno. Da uno studio sulle presenze vegetali nel ciclo pittorico (Costanzo, tesi di laurea inedita), è facile cogliere una profonda differenza tra le piante associate a ciascuna classe sociale, in particolare per quanto riguarda quelle destinate all'alimentazione. Nell'affresco dedicato a settembre è raffigurata una contadina intenta a raccogliere rape, mentre nella scena del mese di agosto compaiono alcune dame della nobiltà che passeggiano davanti a un pomario pieno di frutti¹.

È in questo contesto di pensiero che già a partire dal XV secolo la frutta evolve da semplice alimento a vero e proprio *status symbol* riservato alle classi privilegiate.

Un caso emblematico è rappresentato dal dipinto di Alessandro Allori (1571) nello *Studiolo di Francesco I* a Palazzo Vecchio a Firenze, in cui è raffigurata la sfida tra Antonio e Cleopatra su chi dei due riuscisse ad allestire il banchetto più costoso². La gara fu vinta dalla regina, che sciolse la preziosissima perla di un suo orecchino in una coppa di aceto, per poi berla. Ma è interessante notare che nel lussuoso banchetto allestito su una mensa in cui mancano carni, cacciagione o dolci, troneggia la frutta, eletta a bene di lusso estremo.

L'EGEMONIA DEGLI AGRUMI, "FRUTTI PERFETTI": TRA ESOTISMO, VIRTÙ E SIMBOLI

All'interno della categoria dei frutti, gli agrumi si affermano precocemente come i frutti principeschi per eccellenza, quelli che potremmo definire "i frutti perfetti". È interessante notare come tale prestigio si consolidi in un periodo in cui come frutta da mensa gli agrumi non mostravano ancora particolare pregio. Quando i Della Robbia li inserivano nei festoni vegetali che incorniciavano molte loro opere, o quando Sandro Botticelli dipingeva un boschetto di aranci alle spalle di Venere nella *Primavera*, si ritiene che nel territorio italiano fossero conosciuti solamente tre agrumi: il cedro, quello di più antico arrivo, la cui presenza nell'area mediterranea è testimoniata già in Teofrasto; il limone, introdotto in epoca romana; l'arancio amaro, arrivato verosimilmente intorno all'XI secolo. L'arancio dolce arriverà in Sicilia solo negli ultimi anni del XV secolo, e nelle regioni dell'Italia centrale ben più tardi³. Questo significa tra l'altro che gli aranci alle spalle di Venere nella *Primavera* non possono che

¹ Per immagini dei due affreschi citati: <https://it.wikipedia.org/wiki/Ciclo_dei_mesi>.

² Per un'immagine del dipinto: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Alessandro_allori,_banchetto_di_cleopatra,_1570-73_ca._02.jpg>.

³ Sull'argomento, vedi fra i tanti Barbera, 2023.

essere aranci amari; identità confermata peraltro dal pittore, che nel dipinto ritrae il dettaglio morfologico del picciolo alato delle foglie che come è noto consente di distinguere l'arancio amaro da quello dolce.

Seppure cedri, limoni e aranci amari non costituissero una gamma di frutta da mensa particolarmente ricca e invitante, ciò non impedì che già dal Quattrocento gli agrumi raggiungessero un successo destinato a durare secoli, riconducibile a una pluralità di fattori.

L'aura esotica. Si ritiene attualmente che le diverse varietà di agrumi derivino da tre sole specie ancestrali: cedro (*Citrus medica* L.), pomelo (*C. grandis* L.) e mandarino (*C. reticulata* Blanco), tutte originarie di un'area tra India, Cina e Indocina. Da lì i diversi agrumi sono arrivati nei secoli a più riprese in Europa e nel bacino Mediterraneo, seguendo le rotte commerciali della via della seta, della giada, delle spezie. La maggior parte dei frutti da mensa conosciuti e coltivati in epoca rinascimentale provenivano da regioni più vicine: anche quelli arrivati dal continente asiatico erano originari di aree più prossime all'Europa, come l'Asia sud-occidentale o centrale. Solo pochissimi, come pesche e albicocche, erano arrivati da terre così remote.

La diversità. Fin da subito gli agrumi sono stati caratterizzati da un'eccezionale varietà di morfologie, caratteristiche organolettiche e altro, come risultato della facilità di ibridazione, della presenza di fenomeni di apomissia, della relativa frequenza di mutazioni spontanee, e della sensibilità del fenotipo alle condizioni ambientali, cosicché a condizioni diverse possono corrispondere aspetti diversi, soprattutto dei frutti. Ad accrescere il fascino, la non rara occorrenza di forme considerate mostruose di diversa origine, che saranno poi particolarmente apprezzate in epoca barocca. Tra queste la "biz-zarria", oggi ritenuta una chimera d'innesto, e i limoni di aspetto abnorme in seguito all'attacco del cosiddetto acero delle meraviglie (*Eriophyes sheldoni* Ewing, 1937).

Il pregio ornamentale. Il fogliame sempreverde lucido rivaleggia con quello di altre sempreverdi apprezzate nei giardini, come l'alloro; i fiori candidi o appena sfumati di violetto, hanno un profumo soave quanto quello del gelsomino, sono spesso rifiorenti e in molti casi sono presenti insieme ai frutti maturi; i quali a loro volta permangono a lungo sulla pianta, creando suggestivi contrasti cromatici con la chioma fogliosa. Frutti che con le loro forme regolari, simmetriche, quasi perfette, e i decisi colori solari privi di sfumature risultano particolarmente attraenti.

L'uso alimentare. Certamente, già in epoca rinascimentale gli agrumi erano anche conosciuti come piante alimentari. Più che come frutta da mensa, trovavano impiego come condimento e aromatizzante, uso che oggi è sostanzialmente limitato al limone, ma in passato coinvolgeva anche altri agrumi, come l'arancio amaro. I frutti o le loro scorze potevano essere confettati o canditi, come avviene comunemente ancora oggi in particolare con il cedro.

L'uso in profumeria e medicina. Al pari di molte piante alimentari, anche gli agrumi furono inizialmente apprezzati soprattutto per l'impiego in profumeria e farmacia. Grazie soprattutto al loro contenuto in oli essenziali, gli agrumi hanno da sempre un ruolo da protagonisti nella produzione di profumi: a partire da quelli più noti come l'acqua di colonia e il neroli – ricavati rispettivamente del bergamotto e dai fiori di arancio amaro – sono innumerevoli i profumi che tuttora annoverano fra i componenti principali essenze ricavate da queste piante. Frutti e altre parti della pianta hanno trovato impiego in numerose pratiche mediche, che in passato sconfinavano talvolta nella stregoneria, ma che in gran parte sono state confermate e ampliate dalla ricerca fitoterapica contemporanea. Né va dimenticato che grazie al contenuto di acido ascorbico (vitamina C) dei loro frutti, gli agrumi consentirono di sconfiggere lo scorbuto che aveva decimato i marinai nei viaggi d'esplorazione del XVI e XVII secolo. La fama di piante salutari continua ad accompagnarli anche in epoca contemporanea: è opinione comune che mangiare agrumi “faccia bene”, grazie soprattutto al contenuto di vitamine e antiossidanti che aiuta a prevenire e curare infezioni microbiche e malattie degenerative.

La serbevolezza. Una componente non secondaria del successo degli agrumi va ricercata anche nel fatto che questi frutti mantengono a lungo il loro aspetto senza ammaccarsi o marcire. Questa caratteristica era certo apprezzata dal punto di vista del pregio ornamentale, sia come piante da giardino che per la realizzazione di decorazioni; ma ebbe sicuramente importanza anche nel commercio e negli scambi fra nobili e regnanti.

Il valore simbolico. I molti significati simbolici attribuiti agli agrumi attraverso i secoli sono nella quasi totalità di segno positivo⁴. Il cedro – talvolta confuso nella simbologia con il biblico cedro del Libano, forse a causa dell'intenso profumo che caratterizza entrambi – condivide molti rimandi simbolici con il limone; tra questi salvezza, misericordia, vita eterna, fedeltà in amore,

⁴ Per i significati simbolici associati agli agrumi, vedi fra gli altri Levi D'Ancona, 1977; Cattabiani, 1996.

riferimenti a Cristo e a Maria, all'albero della conoscenza. L'arancio (amaro e dolce), con i suoi frutti sferici arancioni che evocano l'immagine del sole al tramonto, ha suggerito un accostamento alle Esperidi, le ninfe che vivono ai confini occidentali del mondo. Da lì è derivata l'identificazione con aranci dei magici pomi dorati protagonisti di molti miti, a cominciare da quello che racconta di Zeus che da questo albero trae il rametto fiorito da donare a Era nel giorno delle nozze, dando in tal modo origine alla simbologia nuziale dei fiori d'arancio che è tuttora parte della nostra tradizione. Per inciso, vale forse la pena osservare che una simile identificazione è del tutto improbabile, visto che al momento della nascita dei miti classici l'arancio non era ancora conosciuto nell'area mediterranea. Dalla simbologia nuziale dell'arancio derivano riferimenti simbolici a castità e purezza, da cui il rimando a Maria. È stato ricondotto anche all'arancio l'albero della conoscenza, da cui il richiamo al peccato originale, alla lussuria, alla caduta e cacciata, alla successiva redenzione; i frutti dell'arancio amaro rimandano all'amarezza dell'amore.

La fragilità. Accanto alle caratteristiche positive fin qui elencate, è probabile che uno dei motivi del fascino di questi frutti sia da ricercare in un aspetto di apparente debolezza. Gli agrumi non sono piante rustiche; necessitano piuttosto di cure, in particolare nelle regioni come la Toscana, dove le condizioni climatiche sono ai limiti della loro possibilità di sopravvivenza. In queste zone la loro coltivazione è stata resa possibile grazie all'adozione di tecniche culturali come l'uso di contenitori e la predisposizione di ricoveri e di interventi sui terreni (limonaie, *orangeries*, terrazzamenti protetti e altro), che hanno lasciato segni durevoli sulle architetture e sul paesaggio. Tuttavia, è questa intrinseca fragilità che rende preziosi agrumi, al pari di un bicchiere di cristallo che è bello e fragile, e proprio perché fragile è prezioso e ricercato.

I MEDICI E LE PIANTE. LA TRIADE GRANDUCA, BOTANICO, PITTORE

A partire almeno dal Rinascimento la passione per gli agrumi, "frutti perfetti", si diffonde tra nobili e regnanti di tutta Europa, ma trova la sua massima espressione nella dinastia dei Medici.

Sembra suggerirlo anche il ritratto di Giovanni di Bicci di Alessandro Allori (1585) conservato alla Galleria degli Uffizi, dove il capostipite del ramo principale della famiglia è ritratto accanto a una pianta di cedro⁵. Il frutto,

⁵ Per un'immagine del dipinto: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Alessandro_Allori,_Giovanni_di_Averardo_de%27_Medici,_detto_Bicci,_circa_1585_-FG.jpg>.

chiamato *malon medikon* già da Teofrasto nel IV secolo a.C., è *Citrus medica* L. nell'attuale nomenclatura; e in questo epiteto si è cercato uno dei motivi della predilezione della casa Medici per gli agrumi. È noto tuttavia che il termine non ha alcun rapporto né con la medicina né con la casa granducale; quanto piuttosto con la Media, regione della Persia che costituì una delle tappe nel viaggio degli agrumi dall'Oriente verso l'area mediterranea. C'è chi ritiene che la fascinazione medica per queste piante avrebbe avuto origine invece nella forma sferica dei frutti, che ricordavano le "palle" dello stemma di famiglia; ma anche questa appare una spiegazione poco verosimile. Quali che ne siano le ragioni, è un fatto che la passione per gli agrumi ha caratterizzato tutte le generazioni dei granduchi toscani, innestandosi sul più generale interesse della casa medicea per le piante.

Anche la passione per il mondo vegetale ha attraversato tutte le generazioni dei granduchi, esprimendosi in una particolare attenzione nei confronti della botanica e delle scienze naturali in genere. Alcuni granduchi, oltre a essere essi stessi cultori e studiosi di botanica, furono affiancati dai più grandi scienziati delle piante dell'epoca; a cominciare da Cosimo I, che chiamò in Toscana il grande Luca Ghini, padre della botanica moderna e fondatore a Pisa nel 1543 del primo orto botanico accademico al mondo.

I Medici furono anche cultori delle scienze delle piante applicate, e quindi di agronomia, frutticoltura, coltivazioni in genere, introduzione e acclimatazione di specie esotiche, collezionismo botanico. Né mancarono di dedicarsi all'istituzione e cura di giardini, come conferma la recente inclusione (2013) nel patrimonio mondiale dell'UNESCO, insieme alle ville, anche di alcuni giardini medicei.

Questa passione per le piante ebbe tratti di un mecenatismo che fu pari e in qualche momento anche superiore alla più nota passione della casa medicea per l'arte e gli artisti; e i due aspetti si trovarono spesso strettamente intrecciati, in un incontro tra culture scientifica e umanistica di cui oggi sentiamo spesso la mancanza. Arte e scienza furono a tal punto integrati fra loro, che in quasi tutte le generazioni di Medici è possibile individuare una triade costituita da granduca, botanico e pittore (Nepi, Signorini, 2008).

COSIMO III, MICHELI, BARTOLOMEO BIMBI

È questo il caso anche della generazione di Cosimo III (1642-1723), che a partire dal 1670 resse il granducato per oltre cinquant'anni a cavallo fra il XVII e il XVIII secolo, in un periodo in cui la dinastia medicea si stava ormai avviando verso la decadenza. Oltre a essere persona assai devota, al limite

del bigottismo, il granduca fu un grandissimo appassionato di piante e di botanica, come attesta anche Francesco Redi che lo definisce «della botanica non solamente fautore ma studiosissimo»⁶. Per tutta la durata del suo lungo granducato, Cosimo si adoperò in ogni modo nella ricerca di esemplari di piante coltivate: semi e bulbi per i giardini delle ville, ma soprattutto alberi da frutto da impiantare nei campi, in particolare intorno alle ville di Castello e Petraia. Il suo attivismo nel procurarsi esemplari e marze di fruttiferi senza badare a spese fu a tal punto instancabile, da apparire oggi quasi maniacale. Ciò che però è interessante per noi contemporanei è che non si accontentò di possedere questa ingente quantità di risorse vegetali: volle anche che venisse documentata.

In questo Cosimo fu affiancato dal secondo membro della triade: il botanico Pier Antonio Micheli (1679-1737). L'autodidatta studioso vallombrosano fu un osservatore attento della natura, un descrittore e un catalogatore scrupoloso. Assunto dal granduca come aiuto del curatore dei giardini botanici di Pisa e Firenze con l'incarico di incrementarne le collezioni, Micheli ebbe anche il compito di procurare esemplari, in particolare di alberi da frutto, da impiantare nei possedimenti granducali. Tra i materiali lasciati da Micheli c'è un *corpus* di 71 volumi di manoscritti, conservati presso la Biblioteca di Scienze dell'Università di Firenze. Tra questi, un manoscritto illustrato (Ms. 48)⁷, con la *Lista di tutte le frutta che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla Mensa dell'Altezza Reale del Serenissimo Granduca di Toscana*. Il documento, ricco di preziose informazioni, trova un'interessante corrispondenza con l'attività del terzo membro della triade di questa generazione Medici: il pittore Bartolomeo Bimbi (1648-1729).

Grazie anche alla sua formazione da miniaturista, Bimbi fu un artista attento e abile nella raffigurazione della natura, descritta nei più minuti dettagli. A Micheli e Bimbi Cosimo affidò il compito di catalogare tutto ciò che l'agricoltura produceva nei possedimenti medicei, l'uno in forma essenzialmente scritta, l'altro su tela. Si devono a Bimbi i numerosi quadri in cui sono ritratti gli esemplari eccezionali (per dimensioni, produttività, stagionalità o altro), che venivano portati a corte da campi e pomari del contado, forse con la speranza di una ricompensa (Casciu, 2008), essendo a tutti nota la passione del sovrano per le piante. Sulla tela, all'immagine si accompagna un cartiglio o didascalia che riporta il motivo dell'eccezionalità dell'esemplare, il luogo

⁶ Citato in Strocchi, 1982.

⁷ Il manoscritto è consultabile on line all'indirizzo <https://scienza.toscana.it/risorsa/lscheda/manoscritto-ms-48-mss-vi-pamichelii-enrarplanttomix-cl21-aurantium-cesarus-composito-manoscritti-micheli-biblioteca-di-scienze-botanica-universita-degli-studi-di-firenze-firenze-era-cristiana-1733-1736-stimata/MANUS/MS/d81fb093-3e91-4dd7-a54a-580593fe641c>

di raccolta e le altre notizie essenziali, in tal modo trasformando un semplice ritratto di natura in un vero e proprio documento.

Ma Cosimo andò oltre la documentazione dell'eccezionalità, e concepì l'ambizioso progetto di far ritrarre a Bartolomeo Bimbi tutte le varietà dei frutti che all'epoca si potevano trovare nei campi dei possedimenti granducali, in un'operazione che in certo modo trasferisce su tela le liste di Micheli. In seguito a questo incarico, tra il 1696 e il 1715 videro la luce le dodici tele pomologiche di grandi dimensioni, destinate dal granduca al Casino della Topaia presso la villa di Petraia⁸.

Questi quadri, oggi conservati nel Museo della natura morta di Poggio a Caiano, esercitano tuttora su chi osserva un notevole fascino, riuscendo a trasmettere una sensazione di maestosa bellezza e insieme di sobria, domestica quotidianità, forse più vicina al gusto artistico contemporaneo rispetto alla sovrabbondanza di certe nature morte barocche, in cui troneggiano ricche composizioni traboccanti di fiori e frutti.

Anche nel caso delle tele pomologiche, l'importanza documentale dei dipinti risiede nel fatto che in ciascun quadro l'artista non si limita a ritrarre con accuratezza gli esemplari di ciascuna varietà, mostrandone con chiarezza le caratteristiche morfologiche distintive; ma li accompagna con numeri di riferimento che rimandano a una legenda in forma di cartiglio o altro, in cui è riportato il loro nome.

Nel 1696 viene terminato il primo dipinto, con le varietà di fichi; seguiranno le mele (1696), le susine (1699), le ciliegie e ciliegie acide (1699), le pere (1699), le pesche e le albicocche illustrate insieme in un'unica tela (1700), seguite da due grandi tele con le uve da vino e da mensa (1700), e infine da ben quattro tele dedicate alle varietà di agrumi (1715).

Nel far dipingere a Bimbi queste grandi pitture, il devotissimo Cosimo avrà certo inteso di celebrare la potenza e benevolenza divina; tuttavia, in una simile diversità culturale che è prodotto del lavoro umano più che espressione della multiforme varietà della natura, si può leggere anche la manifestazione della potenza e magnificenza del principe, che tale varietà poteva avere a disposizione.

⁸ Per alcuni esempi delle tele pomologiche di Bimbi: fichi (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644522>>); mele (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900742591>>); susine (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644521>>); ciliegie (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644520>>); pesche e albicocche (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644518>>); uva (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900644529>>); agrumi (<<https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900742587>>).

Tra i tratti dei dipinti è senz'altro presente anche il già citato gusto barocco per la meraviglia e l'eccezionalità; eccezionalità che in questo caso non risiede nelle caratteristiche del singolo esemplare, quanto nell'enorme diversità che sembra quasi trascinare dalle tele.

Ma accanto a questa attenzione barocca per la meraviglia, è possibile cogliere in questi dipinti anche un'esigenza di documentazione scientifica e di catalogazione, che rimanda già a un approccio settecentesco di tipo illuminista, quando l'esigenza di descrivere e classificare la sovrastante diversità della natura diventa anche un modo per riuscire a dominarla.

C'è infine un aspetto che non va trascurato. Esporre su tela le caratteristiche dei frutti di ciascuna varietà accompagnate dal nome di questa significa legare in modo biunivoco una morfologia a un nome. In questo modo si viene a creare una sorta di standard di riferimento contro le ambiguità tassonomiche e le frodi commerciali, messo in luce già dal biografo di Bimbi Saverio Baldinucci (Baldinucci, 1725-1730 ca.):

[Poiché Cosimo III aveva fatto fare il casino della Topaia vicino ai campi di Castello per riposarvi mentre visitava vigne e frutteti, pieni di] «tutte le sorti di frutta, di agrumi, d'uve e fiori che finora si son potute trovare, sì di naturali come anche di stravaganti e bizzarri aborti della natura, così volle che [il casino] restasse tutto adorno di quadri rappresentanti dal vivo le stesse cose. Non solo perché, in caso della mancanza delle piante originali, restassero sempre vive nella memoria di ciaschedun dilettante le forme e i colori d'ogni specie de' frutti loro, ma eziandio perché noti si facessero distintamente i veri nomi, già variamente confusi, delle medesime, colle loro copie e iscrizioni».

LA PERDITA DI BIODIVERSITÀ

Le grandi tele pomologiche di Bimbi costituiscono, a distanza di secoli, una preziosa testimonianza delle specie e cultivar (o più genericamente: tipologie) di fruttiferi coltivate in Toscana all'epoca di Cosimo III. Dall'osservazione dei quadri emerge l'evidente predominanza degli agrumi, a cui non solo sono dedicate ben quattro tele su un totale di dodici⁹, ma che risultano anche quelli che mostrano la maggiore biodiversità, con 116 tipologie illustrate. Seguono le pere con 115, le uve con 72, le mele con 59, i fichi con 51, le susine con 39, le pesche con 36, le ciliegie (dolci e acide) con 32, le albicocche con 9. Alla luce delle considerazioni premesse sopra, una simile prevalenza non desta

⁹ Come detto, delle altre tele due sono dedicate alle uve, una a ciascuna degli altri tipi di frutti, escluse pesche e albicocche, raffigurate insieme in un unico quadro.

sorprese. Risulta invece almeno in parte inaspettata l'abbondanza relativa dei diversi agrumi, che nelle 116 tipologie raffigurate vede la predominanza dei limoni con 59, suggerendo un uso più vario e diffuso di questi frutti rispetto a quello attuale; seguono arance amare (13), arance dolci (10), cedri (10), cedrati (7), lime (4), bergamotti (3), chinotto (1), arancio cedrato (1), altri (4), oltre a 4 tipologie anonime, cioè prive di riferimenti a nomi. Le identificazioni sono quelle proposte, pur in diversi casi in modo dubitativo, da Baldini, Rossi, Bassi, Giannini (1982), in un pregevole volumetto edito dal CNR nel 1982 e dedicato alle tele pomologiche di Bimbi (Baldini, Bellini, Fiorino, Pisani, Scaramuzzi, 1982).

Nella medesima pubblicazione sono riportate alcune interessanti considerazioni sulla biodiversità frutticola a cavallo tra la fine del XVII sec. e l'inizio del XVIII, raffrontata con quella attuale. A proposito delle pere, viene notato che delle 115 varietà illustrate da Bimbi nella tela a loro dedicata¹⁰, all'epoca (1982) era stato possibile reperirne solamente 17. Fatta salva la possibilità di ritrovarne qualcun'altra con ulteriori indagini mirate, queste osservazioni mostravano che oltre l'85% del patrimonio di biodiversità documentato nei quadri risultava all'epoca scomparso.

A giudizio degli estensori della pubblicazione, considerazioni analoghe potevano essere fatte per gran parte degli altri tipi di frutti. Né c'è da credere che oggi, a distanza di quarant'anni, le cose vadano meglio. Questa drammatica riduzione di biodiversità può essere espressa anche nel modo seguente: una grande quantità di combinazioni genetiche selezionate nel corso dei secoli per caratteristiche organolettiche dei frutti, stagionalità, rusticità, resistenza a avversità e parassiti, e altro, risultavano perdute per sempre. Si aggiunga che quelle varietà di frutti – quelle combinazioni di geni – erano state selezionate e trasmesse localmente, in aree spesso ristrette (una valle, una collina) attraverso le generazioni, insieme alle relative tecniche agronomiche, al modo di gustare, cucinare e conservare i frutti, a storie e tradizioni legate a ciascuna varietà, con un accumulo di conoscenze che non è solo tecnica, ma cultura. Averle perdute significa aver perduto parte della cultura e memoria di intere comunità.

L'argomento della drastica riduzione di biodiversità frutticola e più in genere colturale è vasto e complesso, e non è questa la sede per approfondirlo; ma certamente tra i molti fattori alla base del fenomeno un posto di primaria importanza spetta ai cambiamenti legati all'avvento dell'agricoltura di tipo intensivo dipendente dai combustibili fossili, con i relativi apporti di energia sotto forma di lavorazioni e meccanizzazione, colture protette, uso di fertiliz-

¹⁰ Nei manoscritti di Pier Antonio Micheli sono descritte 230 varietà di pere, di cui 128 raffigurate nel manoscritto.

zanti chimici e fitofarmaci, conservazione e trasporto; nonché al complesso di fenomeni legati alla cosiddetta globalizzazione¹¹.

Se la perdita di diversità riguarda gran parte dei frutti ritratti da Bimbi, nell'ambito degli agrumi, il discorso è almeno apparentemente diverso.

Per questo tipo di frutti non è stata fatta in occasione della pubblicazione del volumetto curato da Baldini e colleghi una ricerca di corrispondenza tra le varietà ritratte nelle tele di Bimbi e quelle ancora reperibili in Toscana. È tuttavia possibile fare qualche sommaria considerazione, da prendere con molta cautela, considerandola come una semplice indicazione di massima. Come si è visto, Bimbi ritrae 116 cultivar o tipologie diverse; in un bel volume di recente uscita (Fanucci e Tintori, 2025) ne sono riportate 48: quindi apparentemente anche nel caso degli agrumi sembra di assistere a una notevole perdita di biodiversità. Va tuttavia sottolineato che scopo del libro non era quello di fare un censimento di tutte le varietà conosciute, bensì di raccontare le storie legate a quelle ritenute più caratteristiche per ciascuna regione italiana. Dalla consultazione in rete del catalogo online del vivaio Tintori¹², risultano in effetti disponibili circa 500 diverse varietà, di cui oltre la metà relative a specie conosciute e coltivate in Toscana già alla fine del XVII secolo; quindi, senza considerare quelle arrivate dopo come mandarini, clementini, pompelmi, e altri.

Pur con tutte le cautele del caso nel considerare questi dati, sembra dunque che per gli agrumi la perdita di biodiversità sia stata decisamente inferiore rispetto a quella di altri fruttiferi, e che sia tuttora disponibile una biodiversità molto elevata. Cercando i possibili motivi di questa differenza, non si può non considerare che tuttora gli agrumi non sono considerati frutti come gli altri. Chi va a comprare una pianta di arancio o di limone non lo fa con lo stesso spirito con cui compra un pero o un susino da impiantare nel campo o nel pomario. Quella pianta di limone o di arancia sarà destinata piuttosto al giardino, dove troverà posto accanto alle piante fiorite nelle vicinanze di casa. Sarà seguita, curata, osservata, forse in qualche caso mostrata con orgoglio agli amici, talvolta collezionata.

In definitiva, si può affermare che tre secoli e più dopo le tele di Bimbi e la passione di Cosimo III, per chi li sa apprezzare gli agrumi sono ancora delle piante speciali.

Ancora oggi: i frutti perfetti.

¹¹ Sull'argomento, con esplicito riferimento alla biodiversità nei dipinti di Bimbi, si veda anche: Camilli, Celani, Nepi, Signorini, 2016.

¹² <www.oscartintori.it/categoria-prodotto/serra-degli-agrumi> (gennaio 2026).

BIBLIOGRAFIA CITATA

- BALDINI E., BELLINI E., FIORINO P., PISANI P.L., SCARAMUZZI F. (1982): *Agrumi frutti e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo*, CNR, Firenze (stampa: Parretti grafiche).
- BALDINI E., ROSSI F., BASSI V., GIANNINI E. (1982): *Agrumi*, in *Agrumi frutti e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo*, a cura di E. Baldini, E. Bellini, P. Fiorino, P. L. Pisani, F. Scaramuzzi, CNR, Firenze.
- BALDUCCI F. (1725-1730 ca.): *Bartolomeo Bimbi*, in *Vite di artisti dei secoli XVII-XVIII*, BNCF, Fondo Palatino ms. 565. Ediz. a cura di A. Matteoli, De Luca, Roma (1975).
- BARBERA G. (2023): *Agrumi. Una storia del mondo*, Il Saggiatore, Milano.
- CAMILLI F., CELANI J., NEPI C., SIGNORINI M. A. (2016): *Agrobiodiversità: fra arte e scienza*, «Scienze e ricerche», 41, pp. 20-28. <https://ita.calameo.com/read/0039248173fc-c0f3b47bf>
- CASCIU S. (2008): *Allestimenti di nature morte nelle ville medicee al tempo di Cosimo III: il caso della villa di Topaia*, in *Stravaganti e bizzarri. Ortaggi e frutti dipinti da Bartolomeo Bimbi per i Medici*, a cura di S. Casciu, C. Nepi, Edifir, Firenze.
- CATTABIANI A. (1996): *Florario. Miti, leggende e simboli di fiori e piante*, Arnoldo Mondadori ed., Milano.
- COSTANZO F. (ined.): *Aspetti botanici nel ciclo dei mesi di Torre Aquila*, Tesi di laurea in Scienze dei beni culturali, a.a. 2007-2008, Rel. S. Tamanini, Correl. A. Galli, M.A. Signorini.
- CROCE G. C. (1606): *Le sottilissime astutie di Bertoldo*, Pandolfo Malatesta editore, Milano.
- FANUCCI P., TINTORI A. (2025): *Il viaggio degli agrumi in Italia. Percorsi e curiosità di coltivare regionali. Con una parte sulla cura degli agrumi in vaso*, Leo Olschki ed., Firenze.
- LEVI D'ANCONA M. (1977): *The Garden of the Renaissance*, Leo Olschki ed., Firenze.
- MONTANARI M. (1991): *Scienza delle piante e cultura alimentare*, «Museologia Scientifica», VIII, 1991 (1992): pp. 259-270.
- NEPI C., SIGNORINI M.A. (2008): *'Forme e colori d'ogni specie di frutti'. Bartolomeo Bimbi e la tradizione pomologica e botanica alla corte medicea*, in *Mito, arte e scienza nella Pomologia italiana*, a cura di E. Baldini, CNR, Roma.
- STROCCHI M. L. (1982): *Bartolomeo Bimbi pittore naturalista alla corte di Cosimo III Medici*, in *Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi*, a cura di E. Baldini, F. Scaramuzzi, CNR, Firenze.

ABSTRACT

Bartolomeo Bimbi's citrus fruits. Princely charm and agrobiodiversity. Between the 15th and 16th centuries, a rigid socio-natural hierarchy dictated food consumption: while roots were for the populace, fruit - symbolizing high status - was reserved for the aristocracy. By the Renaissance, citrus fruits emerged as the ultimate prestige symbols due to their ornamental beauty, pharmacological uses, symbolic meanings and even the exclusive cultivation they required.

The Medici family epitomized this passion, blending scientific inquiry with artistic patronage. Cosimo III was a prolific collector of fruit trees, working closely with court botanist Pier Antonio Micheli to document the Grand Ducal cultivars. This botanical census directly informed the work of painter Bartolomeo Bimbi, who, between 1696 and 1715, produced twelve monumental canvases. Four of these were dedicated exclusively to citrus, depicting 116 distinct varieties.

This extraordinary visual record served different purposes. It resonated with Baroque Magnificence: it evoked wonder, celebrating divine benevolence and the Grand Duke's power. It fulfilled scientific documentation, anticipating Enlightenment ideals by providing a systematic taxonomic record of the biodiversity known at the time. It established a definitive taxonomic standard for the era's pomological knowledge.

A comparison between the varieties portrayed by Bimbi and those known today suggests a lower loss of biodiversity compared to what is observed in other types of fruit.

ALESSANDRA GENTILE¹, STEFANO LA MALFA¹

La storia degli agrumi: un viaggio di piante, frutti e geni

¹ Accademia dei Georgofili, Università di Catania

INTRODUZIONE

Gli agrumi costituiscono il comparto frutticolo più importante e più diffuso nel mondo. La loro coltivazione e il loro impiego hanno una storia millenaria e hanno determinato la costituzione di un germoplasma ricchissimo che non ha eguali in altre piante da frutto. A livello più generale le varie specie che compongono il variegato settore degli agrumi sono state oggetto, sin dai tempi più remoti, di diffusione e di spostamento dai luoghi di origine. Esse inoltre hanno attratto l'attenzione non solo a fini produttivi, ma anche ornamentali o di semplice curiosità, dando anche origine a una autonoma branca della più generale pomologia, detta citrologia (Baldini, 1997). Sono pertanto numerosi gli elementi che consentono di investigare la loro storia come un lungo viaggio, nel senso più pieno: non solo viaggio fisico o geografico, quindi, ma anche biologico, genetico e culturale quale percorso di incontro e di contaminazione, di scoperta e di scambio tra civiltà diverse. La loro storia evolutiva e colturale è infatti il risultato, o risulta legata, a spostamenti di uomini, frutti, semi, piante o parti di essa, di "incontri" sfociati in ibridazioni tra specie "originarie", prima, e successivamente, tra specie derivate, loro varietà, e talora tra generi diversi. Ciò è avvenuto anche attraverso interventi umani consapevoli e inconsapevoli, che hanno contribuito a un continuo processo di modificazione genetica e di riassortimento e riarrangiamento dei caratteri. Dall'Asia sud-orientale al bacino del Mediterraneo, fino al Nuovo Mondo, gli agrumi hanno accompagnato la storia delle civiltà, divenendo simboli di potere, bellezza, profumo e identità territoriale.

È oggi acclarato che i centri primari di origine degli agrumi si collocano in un'area compresa tra i 10 e i 25 gradi di latitudine Nord, in particolare nel

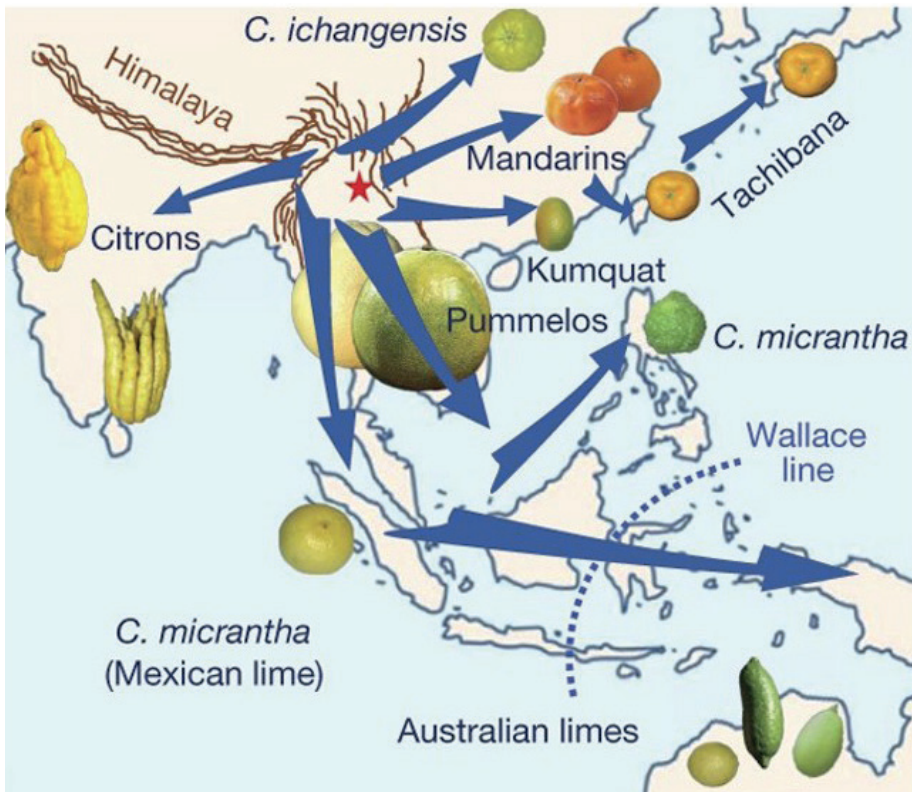


Fig. 1 Rotte primordiali di diffusione delle specie di agrumi a partire dal centro di origine: il triangolo formato dall'India nord-orientale, dal Myanmar settentrionale e dallo Yunnan nord-occidentale. La stella rossa indica la posizione del fossile di «*C. linczangensis*» (modificata da Wu et al., 2018)

Sud-Est asiatico. La loro attuale diffusione planetaria, che si estende fino ai 40 gradi di latitudine Nord e Sud, è invece il risultato di una lunga storia evolutiva e di dispersione. Studi paleobotanici e genomici convergono nell'indicare una fase di radiazione evolutiva nel tardo Miocene, seguita da una diversificazione più recente nel Pliocene, con espansione verso l'Australia (fig. 1) (Wu et al. 2018).

Il ritrovamento del fossile di *Citrus linczangensis* nello Yunnan, risalente al tardo Miocene, rappresenta un punto di riferimento fondamentale per la datazione della speciazione del genere *Citrus* (Xie et al., 2013). A partire da un antenato comune, le linee evolutive degli agrumi si sono differenziate attraverso processi di selezione naturale, isolamento geografico e successivi eventi di unione.

TASSONOMIA, COMPLESSITÀ FILOGENETICA DEL GENERE CITRUS E RUOLO DELLA GENOMICA

La tassonomia degli agrumi è storicamente complessa e dibattuta. Le due principali classificazioni, quella di Swingle e quella di Tanaka, differiscono in modo sostanziale nel numero di specie riconosciute: 16 per Swingle (tra cui 6 *Papeda*; fig. 2), oltre 160 per Tanaka. Questa discrepanza riflette la difficoltà di applicare il concetto classico di specie a un gruppo caratterizzato da elevata interfertilità, frequenti ibridazioni, apomissia nucellare e alta incidenza di mutazioni somatiche. Alla luce delle moderne analisi genomiche, la maggior parte dei generi tradizionalmente separati (con l'eccezione del *Poncirus*) tende oggi a essere ricondotta al genere *Citrus*.

Secondo l'impostazione classica di Barrett e Rhodes (1976), le cosiddette "specie vere" degli agrumi coltivati sono tre: il cedro (*C. medica* L.), il mandarino (*C. reticulata* Blanco) e il pummelo (*C. grandis* (L.) Osbeck). Da queste entità ancestrali, attraverso incroci naturali e selezione, hanno avuto origine la maggior parte delle specie oggi coltivate, come arancio dolce, limone, pompelmo e numerosi ibridi complessi.

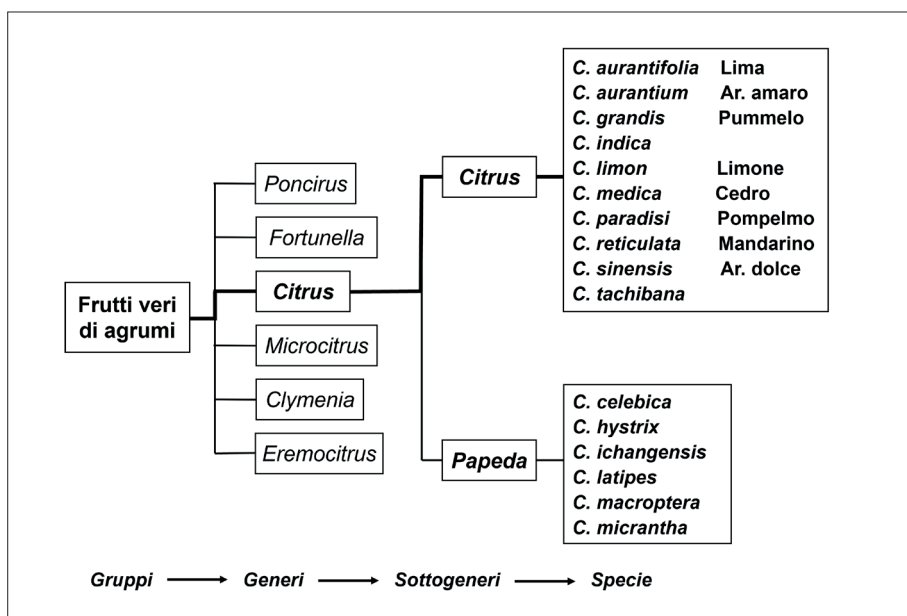


Fig. 2 Posizione tassonomica degli agrumi e principali specie secondo la classificazione proposta da Swingle (1967)

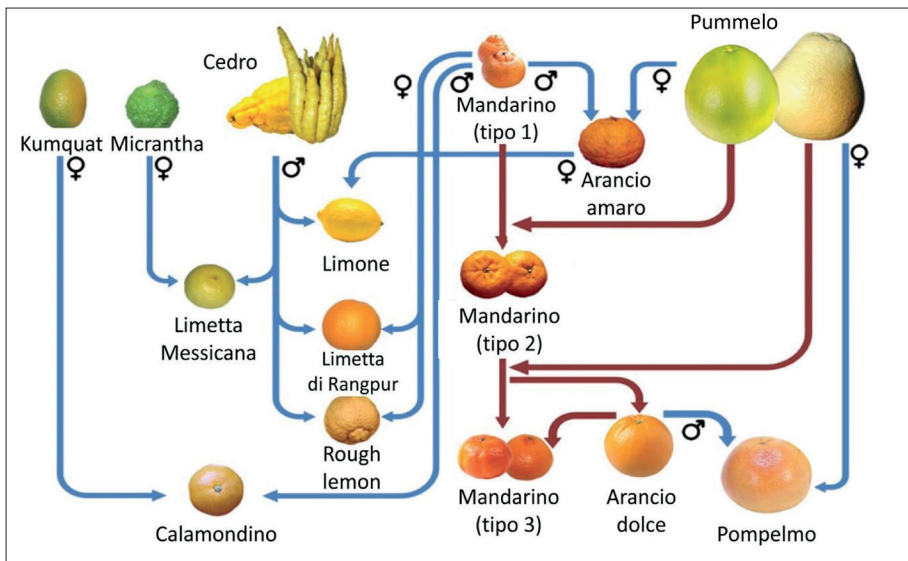


Fig. 3 Schema dell'origine delle principali specie agrumicole a partire dalle specie considerate fondatrici (modificata da Wu et al., 2018)

Le moderne analisi genomiche, come quelle riportate da Wu et al. (2018), ma in continua evoluzione anche alla luce di un sempre crescente numero di genomi sequenziati (Nakandala et al., 2025), hanno confermato e raffinato questo modello, evidenziando il contributo genomico relativo delle specie ancestrali nelle diverse cultivar moderne. Questi studi hanno permesso di chiarire l'origine ibrida di molte specie e di comprendere meglio i meccanismi alla base della loro variabilità. I rapporti intercorrenti tra le specie ancestrali e le principali specie derivate, e in particolare di quelle di interesse agronomico sono schematizzati nella figura 3.

Nel contempo, va ricordato come l'intenso lavoro di genomica sulle diverse specie, con il sequenziamento di alcuni genomi e di specifiche varietà, rende concreta la possibilità di identificare con precisione geni target che possono essere utili per il miglioramento di caratteri di interesse agronomico, o di marcatori molecolari. Questo ambito di ricerca risulta molto utile per la caratterizzazione e gli studi filogenetici, per la gestione efficiente delle risorse genetiche, finalizzate alla conservazione *ex situ* (anche sotto forma di *core collection*), per l'identificazione varietale lungo l'intera filiera anche ai fini della tracciabilità di prodotto, e per la selezione assistita da marcatori per rendere più efficienti i processi di breeding.

LA BIODIVERSITÀ DEGLI AGRUMI, PARTICOLARITÀ ED EVIDENZE SCIENTIFICHE

La principale caratteristica biologica alla base della biodiversità di questo variegato gruppo è rappresentata dalla compatibilità sessuale che caratterizza i diversi generi, *Citrus*, e i principali generi affini (in particolare i generi *Poncirus* e *Fortunella*, qui menzionati per le loro caratteristiche agronomiche). Tale caratteristica ha portato alla costituzione, per via naturale o per mano dell'uomo, di numerosi ibridi, tra i quali meritano di essere menzionati soprattutto i citrange (*C. sinensis* x *P. trifoliata*) il cui utilizzo quali portinnesti è risultato fondamentale nelle principali aree agrumicole del mondo per risolvere il problema della *Tristeza*, malattia da virus particolarmente distruttiva.

A essere interfertili sono anche le specie e le cultivar del genere *Citrus*. Ciò ha dato origine a popolazioni di natura gamica caratterizzate da elevata eterozigosi; la propagazione per seme, di frequente utilizzata, ha quindi da un lato amplificato il livello di variabilità esistente, e dall'altro ha contribuito a complicare il tentativo dei tassonomi, di ieri e di oggi, di una univoca classificazione. Durante il loro sviluppo i semenzali possono peraltro presentare caratteri di giovanilità (spinescenza soprattutto) che ulteriormente aumenta il grado di variabilità. Tale fenomeno riguarda non solo i semenzali di origine zigotica ma anche quelli derivati a seguito dell'estrinsecarsi, all'interno di molte specie, di un fenomeno di apomissia che porta alla formazione, nell'ambito di un unico seme, di embrioni sovrannumerari di origine nucellare (Albertini e Gentile, 2025).

Contribuiscono poi alla biodiversità agrumicola, sia le mutazioni, la cui selezione contribuisce all'assortimento varietale nelle principali specie, arancio dolce *in primis* (fig. 4), sia l'insorgenza di chimere sintetiche o autogene (nel caso di sviluppo di mutazioni settoriali) (fig. 5) (Seminara et al., 2023). Le chimere sintetiche sono piuttosto rare, mentre quelle autogene, più frequenti hanno da sempre attratto la curiosità dei citrologi e sono state spesso raffigurate nelle loro opere.

La variabilità morfologica degli agrumi, soprattutto a livello di variazioni dell'esperidio (nome con il quale si indica la particolare bacca degli agrumi) si esprime poi con numerose forme con frutti digitati, fetiferi o gemelli che si formano con una certa regolarità e possono essere determinate da cause genetiche o da fattori esterni (epigenetici) che, a un occhio inesperto, possono essere tra loro confusi. Ad esempio, è diversa l'origine dei frutti digitati del Cedro "mano di Budda" (fig. 6) che rappresenta una varietà apprezzata in ambito vivaistico ornamentale, da quella dei frutti digitati che compaiono, soprattutto nel limone, a seguito delle infestazioni del cosiddetto acaro delle meraviglie (*Aceria sheldoni* Ewing) (fig. 7). Interessante notare come il Ferrari nel descrivere l'*Aurantium distortum* evidenzia che le "mostruosità" presenti in natura sono tanto apprezzate nei frutti quanto aborrite nel caso riguardino

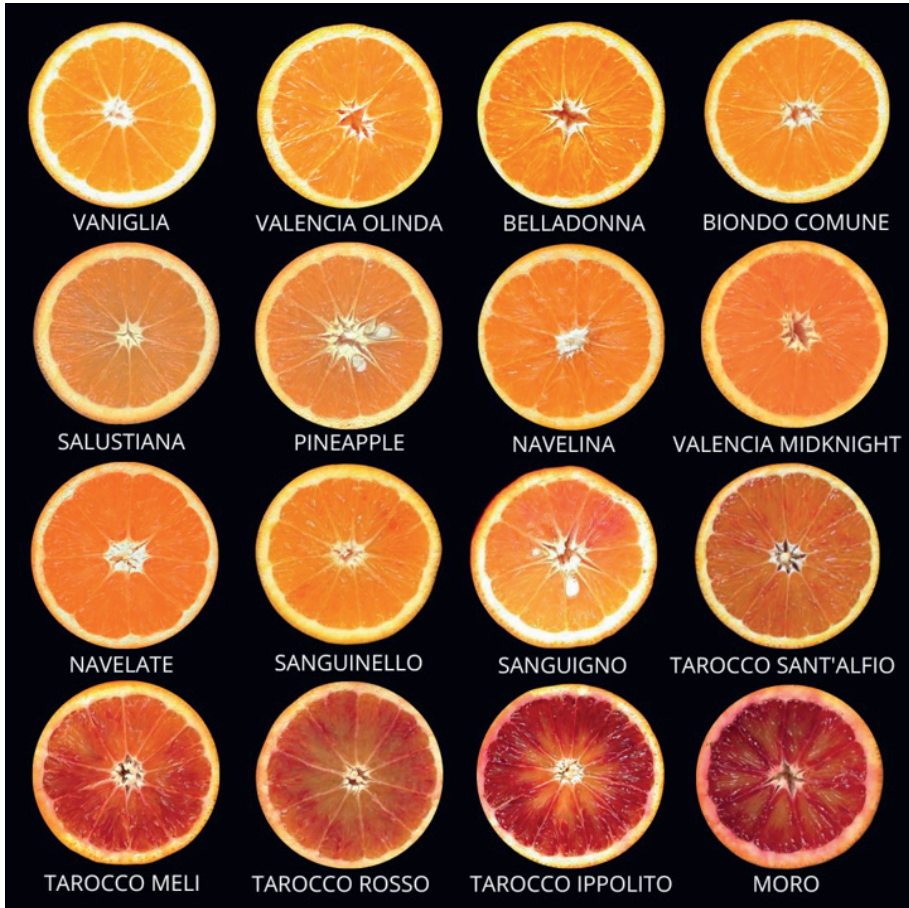


Fig. 4 Variabilità fenotipica nell'arancio dolce (ripresa da Seminara et al. 2023)

gli animali e l'uomo (*abortus et mostra in animantibus plerumque horremus, amamus in pomis*) (Ferrari, 1646).

Con riferimento ai frutti definiti *fetiferi*, questi derivano cioè dallo sviluppo di un secondo ordine di carpelli. Tale fenomeno è spesso poco evidente in quanto la *sincarpia* si limita allo sviluppo di un piccolissimo secondo frutticino (es. in alcuni mandarini), mentre è invece una costante degna di nota nelle arance del gruppo Navel (fig. 8). Una ulteriore fonte di variabilità nella morfologia dei frutti può essere rappresentata dall'epoca di sviluppo degli stessi, che in virtù del più o meno frequente e intenso fenomeno della rifioritura (che porta alla formazione di frutti fuori stagione) può determinare la presenza nella stessa pianta di frutti con caratteristiche differenti, come accade ad



Fig. 5 *Chimera settoriale di arancio dolce*



Fig. 6 *Frutto della varietà di cedro "Mano di Buddha"*



Fig. 7 *Frutto di limone con malformazioni determinate dall'attacco di «Aceria sheldoni»*

esempio nel caso del limone, nella quale alcune cultivar sono particolarmente soggette a questo fenomeno. Dal punto di vista agronomico questa caratteristica viene utilizzata nel limone per la produzione di frutti fuori stagione (i cosiddetti "verdelli") grazie anche a una tecnica agronomica (forzatura) che consiste nell'indurre una fioritura estiva attraverso la temporanea sospensione dell'irrigazione. La rifioritura è un carattere molto apprezzato nella valutazione della attitudine ornamentale delle diverse varietà utilizzate soprattutto per la produzione di agrumi allevati in contenitore. Da questo punto di vista la cultivar di limone Lunario è una delle varietà maggiormente prodotte.



Fig. 8 *Frutti di arancio Washington Navel*



Fig. 9 *Frutti di arancio affetti da HLB (in basso), a confronto con frutti sani*

Negli agrumi la variabilità può dipendere anche dallo stato fitosanitario che può determinare l'insorgenza di "forme" di alterazioni a carico di foglie e di frutti. Emblematici in tal senso sono i sintomi determinati della malattia di origine batterica (ad oggi non presente nel nostro Paese) nota con il termine di Huanlongbing o Greening e che ha causato ingentissimi danni all'agrumicoltura di diversi paesi asiatici e del continente americano (fig. 9).

DIFFUSIONE DEGLI AGRUMI DAL CENTRO DI ORIGINE VERSO IL MEDITERRANEO

La storia di diffusione degli agrumi è ovviamente strettamente interconnessa con quella delle rotte degli uomini. Le conquiste di Alessandro Magno, la Diaspora, l'espansione dell'Islam, le Crociate, e in ultimo l'epoca delle grandi navigazioni e della scoperta dell'America sono solo alcuni dei grandi avvenimenti che occorre tenere a mente per ricostruire, sia pure per sommi capi, la diffusione di queste specie, dal lontano oriente verso altre aree caratterizzate da condizioni ambientali compatibili con il loro sviluppo. L'arrivo di queste specie nel bacino del Mediterraneo, attraverso il Medio Oriente, e successivamente nel continente americano non ha interrotto, e anzi in molti casi ha dato una nuova spinta alla loro evoluzione con introduzioni prima, e scambi "di ritorno" poi, che continua sino ad epoche recenti.

Con riferimento alla introduzione degli agrumi nell'areale mediterraneo occorre però precisare che le motivazioni alla base dell'interesse verso queste piante, le cui virtù sono state considerate fin dai tempi antichi da narratori e scrittori, erano quasi esclusivamente di natura ornamentale e per l'utilizzo in farmacopea. Bisognerà aspettare alcuni secoli prima che gli agrumi dispiegassero il loro potenziale di utilizzo in coltivazione per la produzione di frutti e, successivamente il loro valore a fini alimentari dando vita alle filiere produttive che oggi conosciamo.

Del resto, i primi rapporti commerciali permanenti tra Oriente e Occidente si stabilirono grazie alle conquiste di Alessandro Magno (356-323 a.C.). È interessante notare come, sebbene sia verosimile che il cedro e altri agrumi fossero presenti in alcune regioni sotto il dominio di Alessandro Magno essi non furono considerati interessanti e per questo poco presi in considerazione. Solo il cedro, la cui coltivazione era abbastanza diffusa ed era conosciuto con il nome di "mela della Media" (*malus medica*) o "mela della Persia" (*malus persicae*) venne tenuto in qualche considerazione a quell'epoca e fu introdotto in Grecia da dove si può supporre che a poco a poco abbia raggiunto altre regioni limitrofe.

La figura 10 rappresenta le principali rotte di diffusione degli agrumi verso l'Occidente ed è interessante notare come le prime specie a raggiungere l'areale del mediterraneo (cedro, arancio amaro e limone) lo abbiano fatto attraverso la terraferma; bisogna attingere alle fonti scritte di numerosi autori arabi del Medio Oriente per avere riferimenti più precisi sugli utilizzi del cedro, dell'arancio amaro (utilizzato come febbrifugo e antireumatico) e del limone, in ogni caso mai citati come frutti per il consumo fresco. La diffusione degli agrumi in Occidente procede di pari passo con il consolidamento dell'islamismo, e acquisisce progressiva importanza nelle zone di maggiore influsso della

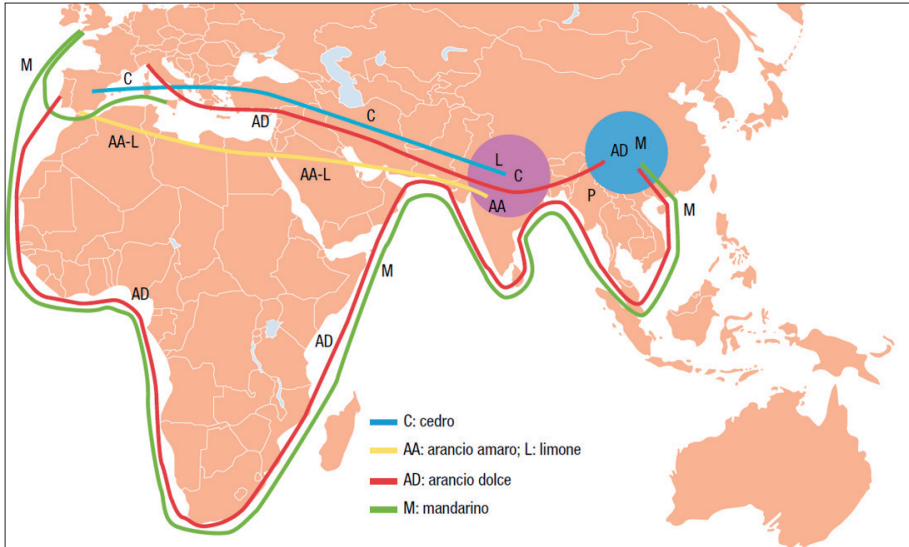


Fig. 10 *Aree di origine delle principali specie agrumicole e loro percorso di diffusione verso il mediterraneo (ripreso da Inglese e Tribulato, 2012)*

dominazione araba, come ad esempio in Andalusia, la zona più lontana dalla loro area di origine dove, seguendo consolidate rotte commerciali l'arancio amaro prima e il limone poi, sarebbero arrivati attraverso il Nord Africa (Barbera, 2023).

L'INTERESSE VERSO GLI AGRUMI NEL TARDO MEDIOEVO E NEL RINASCIMENTO

Per lunghi anni l'interesse verso gli agrumi rimane quindi quello codificato nei trattati di agricoltura degli autori arabi. Riferimenti agli agrumi si trovano poi soprattutto nelle opere che trattano di medicina o di viaggi e geografia. Nel tardo Medioevo, l'interesse verso gli agrumi crebbe in modo significativo in Europa, cominciando lentamente a intrecciare quel connubio tra coltivazione, utilizzo in ambito medico, commercio, arte e simbolismo che accompagnerà il fascino di queste piante e dei loro frutti sino a nostri giorni.

Ambienti elettivi di diffusione divennero i giardini monastici, gli orti e i giardini dei palazzi aristocratici, e le regie corti. Nel pensiero medico medievale, influenzato dalla tradizione greco-araba, gli agrumi erano apprezzati per le loro proprietà rinfrescanti, digestive, antisettiche, mentre in cucina l'uso restava limitato sebbene prestigioso per aromatizzare carni, condimenti e bevande destinate alle élite.

In epoca rinascimentale, l'interesse per gli agrumi muta, si amplia e si difonde. Si iniziarono a studiarne la coltivazione in modo sistematico e, nelle corti italiane, soprattutto a Firenze, gli agrumi divennero simboli di ricchezza e di potere con la creazione di giardini di agrumi e delle prime limonaie, strutture architettoniche pensate per proteggere le piante durante l'inverno.

Nell'arte rinascimentale, gli agrumi compaiono in affreschi, nature morte e decorazioni di giardini con diverse declinazioni simboliche tra le quali l'eternità (per il carattere perenne delle foglie). L'arancio e il limone assurgono a simboli di giardino ideale, spazio ordinato e colto, in contrasto con la natura selvaggia. I frutti di queste piante poi, grazie allo sviluppo dei traffici mediterranei, iniziarono a circolare anche come beni di lusso: frutti freschi, canditi, essenze profumate e acque aromatiche. Possedere e mostrare agrumi era segno di status sociale elevato e di apertura culturale; tutto ciò rappresenta il preludio al ruolo economico che gli agrumi avrebbero assunto nei secoli successivi.

Contributi di altri studiosi, in questo stesso volume, delineano in dettaglio l'opera di molti autori e in particolare di quella di Giovanbattista Ferrari e di Bartolomeo Bimbi. A questi contributi si rimanda per una compiuta analisi delle opere pubblicate nel corso del Rinascimento e fino al XIX secolo. Molte di queste opere, che riproducevano i frutti prodotti nelle collezioni delle ville patrizie, non hanno solo notevole valore artistico, ma anche scientifico nella misura in cui gli autori hanno curato sia la descrizione che l'inquadramento botanico. Una esauriente rassegna di cinque secoli di tassonomia agrumicola è stata pubblicata da Baldini ed evidenzia gli aspetti di biodiversità che hanno prevalentemente interessato i citrologi del passato (Baldini, 2004). In questa sede desideriamo soltanto citare per sommi capi gli autori di alcune importanti opere sugli agrumi e sulla loro variabilità che hanno apportato il loro contributo tra il XVI e il XIX secolo: il già citato Ferrari, autore del primo trattato sugli agrumi in Italia; Cassiano dal Pozzo, naturalista, che ha curato un ricco "museo cartaceo" (Freedberg e Baldini, 1997); Volkamer, autore di una ponderosa opera in tedesco; Bimbi pittore presso la corte dei Medici; Micheli, la cui opera inedita riporta il primo disegno di un'arancia a polpa rossa; Gallesio autore del *Traité du Citrus* (1811) e dell'inedito "atlante citrologico"; Risso e Poiteau che hanno pubblicato l'*Histoire naturelle des oranges* (Risso e Poiteau, 1818); Targioni Tozzetti autore di numerose tavole a colori raffiguranti varietà di agrumi diffuse al tempo (Targioni Tozzetti, 1831).

Oggi la ricca biodiversità degli agrumi continua ad essere sempre più utilizzata con finalità ornamentali, le cui massime espressioni si hanno nella produzione di piante per alberature stradali e, soprattutto, nelle piante in vaso da appartamento o da giardino che alimentano una ragguardevole attività vivai-



Fig. 11 *Coltivazione di agrumi ornamentali in vaso (a) e particolare della produzione della varietà limone Rosso (b)*

stica (fig. 11 a e b). La produzione di piante ornamentali in vaso, un tempo limitata a pochi genotipi, oggi tende ad arricchirsi di nuovi genotipi selezionati per le loro caratteristiche decorative (Crescimanno e Sottile, 2007).

IL BACINO MEDITERRANEO, UN CENTRO DI DIVERSIFICAZIONE SECONDARIA DEGLI AGRUMI

L'arrivo degli agrumi nel bacino del Mediterraneo non ha interrotto il loro processo evolutivo. Al contrario, questa regione ha rappresentato un importante centro di diversificazione secondaria, favorendo la comparsa di nuove specie, varietà e tipicità locali. Il Mediterraneo è divenuto una vera e propria terra di accoglienza, in cui fattori ambientali, culturali e antropologici hanno contribuito alla selezione di agrumi di elevata qualità.

In Italia si concentrano esempi emblematici di questa diversificazione: il bergamotto e il cedro in Calabria, il cedro calabrese, il chinotto ligure, la pompia sarda, le arance pigmentate siciliane e il limone sfusato amalfitano. Queste tipicità rappresentano non solo un patrimonio genetico, ma anche culturale ed economico di grande valore, come testimoniano anche i diversi prodotti a marchio (tab. 1).

Arancia del Gargano IGP
Clementine del Golfo di Taranto IGP
Clementine di Calabria IGP
Limone Femminello del Gargano IGP
Limone Interdonato Messina IGP
Arancia di Ribera DOP
Arancia Rossa di Sicilia IGP
Bergamotto di Reggio Calabria – Olio Essenziale DOP
Limone Costa d'Amalfi IGP
Limone dell'Etna IGP
Limone di Rocca Imperiale IGP
Limone di Siracusa IGP
Limone di Sorrento IGP

Tab. 1 *Elenco dei prodotti a marchio DOP/IGP di agrumi in Italia*

Come detto, il limone, il cedro e l'arancio amaro furono i primi agrumi conosciuti nel Mediterraneo. Non è certo quando l'arancio dolce fece la sua comparsa, ma certamente la sua introduzione si ebbe grazie ai navigatori portoghesi o genovesi. Interessante è comunque notare come un primo riferimento sulla presenza dell'arancio dolce in Sicilia è del 1541, anno in cui viene pubblicato a Napoli il *De agricultura opusculum* di Antonio Venuto da Noto. Rappresenta il primo trattato dedicato esclusivamente agli alberi da frutto, scritto, nella prima edizione, in dialetto siciliano e successivamente tradotto nella *principal lingua toscana*. Venuto tratta di ben 25 specie, diffuse in Sicilia ed elencate in ordine alfabetico. La lunga lista comincia proprio con l'*arangio*, definito da Venuto «principe e signore de tutti arbori», quasi a presagire il successo che questa specie avrebbe riscontrato nei secoli a venire.

IL CLEMENTINE: UN IBRIDO MODERNO DI SUCCESSO

Il clementine costituisce un esempio interessante di innovazione varietale e del potenziale di diversificazione degli agrumi nel bacino del Mediterraneo. Si tratta infatti di un ibrido naturale tra mandarino e arancio dolce, isolato all'inizio del Novecento in Algeria da piante ottenute da una semina "di fortuna". Successivamente riconosciuto come *Citrus clementina*, il clementine è geneticamente instabile e caratterizzato da un'elevata frequenza di mutazioni, che hanno dato origine a numerosi cloni differenziati per epoca di maturazione e caratteristiche qualitative. L'origine di questa specie va ricondotta alla presenza di numerosi agrumi nei giardini e nei frutteti dell'area mediterranea che sono andati incontro a processi di ibridazione. È stato in particolare ricostruito (Curk et al., 2022) che in Algeria, padre Clément (Vincent Rodier, 1839-1904), propagava per seme gli agrumi, in particolare mandarini, sfruttando la poliembrionia nucellare, e ottenendo quindi piante *true to type*. Tuttavia, padre Clément, ottenne anche piante diverse, evidentemente originatesi da embrioni non nucellari, e quindi per fecondazione. In particolare una di queste piante produsse agrumi diversi dal mandarino, caratterizzati da maturazione precoce e con buccia dal deciso colore aranciato man mano che la maturazione progrediva nella stagione invernale. Fu la Società di Orticoltura di Algeri che, agli inizi del '900, chiamò questa varietà "Clementine". Solo successivamente studi filogenetici e filogenomici hanno dimostrato che il clementine deriva dall'ibridazione di *C. reticulata* var. *deliciosa* × *C. × aurantium* var. *sinensis* (Nicolosi et al., 2000; Wu et al., 2014; Curk et al., 2015; Oueslati et al., 2017; Ollitrault et al., 2012). Da

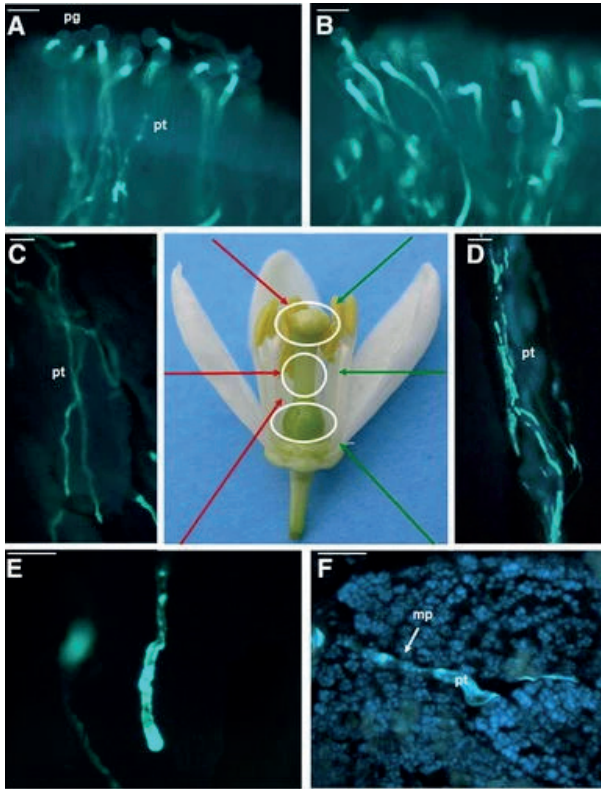


Fig. 12 *Crescita del tubetto pollinico in clementine 'Comune' (autoincompatibile, A, C, E) e 'Monreal' (autocompatibile, B, D, F), 48 ore dopo l'autoimpollinazione. Si nota come la crescita del tubetto pollinico (pt) nella combinazione autoincompatibile è inibita lungo lo stilo a seguito della deposizione di callosio a livello dell'apice (E); al contrario nella combinazione autocompatibile il tubetto pollinico ha attraversato l'apertura del micropilo (mp) dell'ovulo per fecondarlo. Tutte le sezioni sono state colorate con blu di anilina (scala 50 μm). Ripreso da Distefano et al., 2009*

questo ibrido iniziale sono state selezionate numerose cultivar con significativa diversità fenotipica. La principale caratteristica del clementine è la sua sterilità (autoincompatibilità) per cui i frutti, in assenza di polline “estraneo”, si formano per partenocarpia e sono apireni. Questo carattere assume anche importanza per lo studio dei meccanismi di riconoscimento del polline e della sterilità, considerato che l’interesse commerciale per i mandarini risiede principalmente nella assenza di semi nei frutti (*seedlessness*). Analisi istologiche, biochimiche, fenologiche e molecolari hanno consentito di verificare il meccanismo di riconoscimento biochimico polline/pistillo (fig. 12), di identificare regioni genomiche coinvolte nel carattere, e di prevedere la risposta di numerosi genotipi di agrumi anche in condizioni di temperatura non ottimale durante lo sviluppo del fiore (Distefano et al., 2009; 2011; 2012; Bennici et al., 2019). Tale approccio di studio integrato può fornire conoscenze utili per l’applicazione anche di metodi di miglioramento genetico quali le Tecniche di Evoluzione Assistita, TEA (Bennici et al., 2024; 2026).

SCENARIO ATTUALE DELL'AGRUMICOLTURA E SFIDE FUTURE

L'agrumicoltura moderna si confronta con sfide complesse: cambiamento climatico, nuove emergenze fitosanitarie, necessità di sostenibilità economica e ambientale, ampliamento dell'offerta sul mercato e tutela dell'autenticità delle produzioni. Allo stesso tempo, il settore mostra una notevole capacità di innovazione, grazie all'integrazione tra ambiti diversi della ricerca tra i quali la genetica, attraverso utilizzo di biotecnologie, la gestione agronomica, sempre più improntata all'adozione di tecniche di precisione, la gestione in postraccolta del prodotto, l'utilizzo di molti coprodotti anche attraverso approcci di economia circolare, e la valorizzazione del legame dei diversi prodotti con l'ambito territoriale.

A livello globale un problema fitosanitario particolarmente grave è rappresentato dalla malattia nota come Huanglongbing (HLB) o greening, ad oggi non presente in Europa, ma che ha devastato l'agrumicoltura di molti dei principali Paesi agrumicoli (Cina, Stati Uniti, Brasile). Causata da batteri del genere *Candidatus Liberibacter* e trasmessa da insetti vettori come *Diaphorina citri* e *Trioza erytreae*, la malattia causa riduzione della produzione, scadimento della qualità dei frutti ed è di difficile controllo con mezzi chimici o agronomici. In aggiunta l'assenza di fonti di resistenza in specie appartenenti al genere *Citrus* rende complesso lo sviluppo di nuove strategie di miglioramento genetico.

In Italia il settore agrumicolo rappresenta uno dei comparti più rilevanti e identitari dell'agricoltura nazionale, anche per il forte legame con i territori, in particolare mediterranei, ove si concentrano le coltivazioni delle principali specie. Nonostante i punti di forza, molti dei quali strettamente legati alla disponibilità di un ampio germoplasma in grado di assicurare l'ottenimento di prodotti di qualità per le diverse specie, il settore attraversa una fase complessa, caratterizzata da criticità strutturali e competitive. L'elevata frammentazione aziendale, i costi di produzione determinati anche dalla particolare congiuntura economica degli ultimi anni, la concorrenza da parte di altri Paesi sia europei che extraeuropei, il cambiamento climatico con la maggiore incidenza di fenomeni di particolare intensità, l'insorgenza di nuove malattie e la recrudescenza di altre di difficile controllo, rappresentano le principali problematiche. A ciò si aggiunge il fatto che le esigenze del mercato sono sempre più difficili da riscontrare, sia in termini di richiesta di qualità dei frutti, che della disponibilità di prodotto per periodi prolungati. Nel contempo, soprattutto da parte della GDO è sempre più pressante la richiesta di un prodotto che mantenga le caratteristiche organolettiche maggiormente apprezzate dal consumatore (es. dolcezza o pigmentazione). Appare chiaro come l'innovazione

varietale e il miglioramento genetico rappresentino pertanto strumenti indispensabili, attraverso i quali può veramente essere valorizzato il patrimonio di biodiversità che gli agrumi esprimono. Storicamente, infatti, l'agrumicoltura italiana si è avvantaggiata della presenza di un numero piuttosto elevato di cultivar, spesso contraddistinte per adattabilità a specifiche condizioni pedoclimatiche e, nel contempo, per buone caratteristiche qualitative dei frutti. La presenza delle diverse cultivar in aree particolarmente vocate (aree costiere per il limone, la piana di Catania per l'arancia rossa, areale di Ribera (AG) per le arance Navel, aree della Calabria e della Basilicata per il clementine, e altre ancora) è alla base della qualità dei prodotti che oggi viene riconosciuta, quantomeno sul mercato nazionale. Va anche ricordato che la sostenibilità del processo produttivo in agrumicoltura è strettamente legata alla scelta del portinnesto, spesso unico mezzo agronomico per il superamento di avversità o per garantire adattabilità in specifici contesti. Per questo specifico settore le innovazioni genetiche sono giunte soprattutto dall'estero (emblematico il caso dei citrange e degli altri ibridi con il *Poncirus trifoliata*, che hanno consentito di salvare l'agrumicoltura mondiale dal virus della Tristeza degli agrumi), ma è importante che anche l'Italia continui a investire nel miglioramento genetico e nella selezione in campo di nuovi portinnesti, mantenendo anche un raccordo con le analoghe iniziative internazionali.

La condizione di vocazionalità ambientale sopra richiamata comunque non è immutabile, come dimostrano anche le difficoltà determinate di recente da eventi climatici avversi di particolare impatto (siccità ed eventi ciclonici *in primis*) nonché la concreta minaccia legata alla diffusione di malattie, anche emergenti, tra le quali particolare preoccupazione suscita il citato greening (HLB) i cui vettori sono già presenti in Europa. Il settore della ricerca ha oggi piena consapevolezza che la possibilità di fronteggiare questa devastante malattia risiede, oltre che nelle misure di prevenzione che vedono impegnati in primo luogo i Servizi Fitosanitari, per scongiurare l'introduzione di questo e di altri organismi nocivi, nei progressi che il miglioramento genetico potrà fare per l'individuazione e il trasferimento di fonti di resistenza. È per questo motivo, anche al fine di scongiurare il reiterarsi di errori del recente passato, che un notevole impegno viene profuso dal punto di vista della divulgazione delle conoscenze sulla malattia, sui vettori, sulle misure di prevenzione con specifici progetti di ricerca e altre iniziative. Lo scenario dell'agrumicoltura mediterranea si trova oggi di fronte a sfide che travalicano l'impatto sulle singole aree produttive ed è pertanto importante che vi sia una stretta collaborazione tra ricercatori di diversi Paesi. In tale contesto la sedicesima edizione dell'International Citrus Congress, che sarà ospitata in Sicilia a marzo del 2028, sarà l'occasione per un momento di confronto qualificato tra ricercatori

e operatori della filiera e anche il momento per valorizzare l'agrumicoltura del nostro Paese e la multifunzionalità che ha storicamente espresso.

BIBLIOGRAFIA

- ALBERTINI E., GENTILE A. (2025): *Dalla curiosità botanica alla tecnologia agricola del futuro: l'apomissia*, Georgofili INFO. Notiziario di informazione a cura dell'Accademia dei Georgofili, 10 settembre 2025.
- BALDINI E. (2004): *Cinque secoli di Pomologia Italiana*, Bologna.
- BALDINI E. (1997): *Scienza e arte nella citrologia italiana*, Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici. Memorie e Rendiconti, Serie IV, vol. VII.
- BARBERA G. (2023): *Agrumi: Una storia del mondo*, Il Saggiatore.
- BARRETT H.C., RHODES A.M. (1976): *A numerical taxonomic study of affinity relationships in cultivated Citrus and its close relatives*, Systematic Botany.
- BENNICI S., DISTEFANO G., LAS CASAS G., DI GUARDO M., LANA G., PACINI E., ... & GENTILE A. (2019): *Temperature stress interferes with male reproductive system development in clementine (Citrus clementina Hort. ex Tan.)*, «Annals of Applied Biology», 175(1), pp. 29-41.
- BENNICI S., POLES L., DI GUARDO M., PERCIVAL-ALWYN L., CACCAMO M., LICCIARDELLO C., ... & LA MALFA S. (2024): *The origin and the genetic regulation of the self-compatibility mechanism in clementine (Citrus clementina Hort. ex Tan.)*, «Frontiers in Plant Science», 15, 1360087.
- BENNICI S., ALQUÉZAR B., CARMONA L., DISTEFANO G., GENTILE A., & PEÑA L. (2026): *Silencing of a glycosyltransferase-like protein in citrus reduces male and female fertility impacting seed development in self-pollinated fruit*, «Frontiers in Plant Science», 16, 1629727.
- CRESCIMANNO F., & SOTTILE F. (2007): *Gli agrumi ornamentali tra arte e scienza. In Nuove frontiere dell'arboricoltura italiana* (pp. 407-420), Gruppo Perdisa Editore.
- CURK F., ANCILLO G., OLLITRAULT F., PERRIER X., JACQUEMOUD-COLLET J.P., GARCIA-LOR A., ... & OLLITRAULT P. (2015): *Nuclear species-diagnostic SNP markers mined from 454 amplicon sequencing reveal admixture genomic structure of modern citrus varieties*, «PloS one», 10(5), e0125628.
- CURK F., LURO F., MINUTO G., NIEDDU G. (2022): *Gli agrumi del Nord del Mediterraneo*, Éditions Alain Piazzola, Ajaccio, Francia.
- DISTEFANO G., LAS CASAS G., CARUSO M., TODARO A., RAPISARDA P., LA MALFA S., ... & TRIBULATO E. (2009): *Physiological and molecular analysis of the maturation process in fruits of clementine mandarin and one of its late-ripening mutants*, «Journal of Agricultural and Food Chemistry», 57(17), 7974-7982.
- DISTEFANO G., GENTILE A., & HERRERO M. (2011): *Pollen-pistil interactions and early fruiting in parthenocarpic citrus*, «Annals of Botany», 108(3), pp. 499-509.
- DISTEFANO G., HEDHLY A., LAS CASAS G., LA MALFA S., HERRERO M., & GENTILE A. (2012): *Male-female interaction and temperature variation affect pollen performance in Citrus*, «Scientia Horticulturae», 140, pp. 1-7.
- FERRARI J.B. (1646): *Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usu libri quatuor*, Romae, Sumptibus Hermanni Scheus.

- FREEDBERG D., BALDINI E. (1997): *The paper museum of Cassiano Dal Pozzo. Citrus fruit*, Harvey Miller Publishers.
- NAKANDALA U., FURTADO A. & HENRY R.J. (2025): *Citrus genomes: past, present and future*, «Horticulture Research», 12(5), uhaf033.
- NICOLOSI E., DENG Z.N., GENTILE A., LA MALFA S., CONTINELLA G. & TRIBULATO E. (2000): *Citrus phylogeny and genetic origin of important species as investigated by molecular markers*, «Theoretical and Applied Genetics», 100(8), pp. 1155-1166.
- OLLITRAULT P., TEROL J., GARCIA-LOR A., BÉRARD A., CHAUVEAU A., FROELICHER Y., ... & TALON M. (2012): *SNP mining in C. clementina BAC end sequences; transferability in the Citrus genus (Rutaceae), phylogenetic inferences and perspectives for genetic mapping*, «BMC genomics», 13(1), 13.
- OUESLATI A., SALHI-HANNACHI A., LURO F., VIGNES H., MOURNET P. & OLLITRAULT P. (2017): *Genotyping by sequencing reveals the interspecific C. maxima/C. reticulata admixture along the genomes of modern citrus varieties of mandarins, tangors, tangelos, orangelos and grapefruits*, «PloS one», 12(10), e0185618.
- RISSE A., POITEAU A. (1818): *Histoire naturelle des oranges*, Paris, Audot Libraire.
- SEMINARA S., BENNICI S., DI GUARDO M., CARUSO M., GENTILE A., LA MALFA S. & DISTEFANO G. (2023): *Sweet orange: evolution, characterization, varieties, and breeding perspectives*, «Agricoltura», 13(2), 264.
- TARGIONI TOZZETTI A. (1831): *Raccolta di fiori, frutti e agrumi*, Calamandrei e Compagni, Firenze.
- TRIBULATO E. & INGLESE, P. (2012): *Agrumi*, Coltura e cultura.
- XIE S., MANCHESTER S.R., LIU K., WANG Y. & SUN B. (2013): *Citrus linczangensis sp. n., a leaf fossil of Rutaceae from the late Miocene of Yunnan, China*, International Journal of Plant Sciences, 174(8), pp. 1201-1207.
- WU G.A., TEROL J., IBANEZ V., LÓPEZ-GARCÍA A., PÉREZ-ROMÁN E., BORREDÁ C., ... & TALON M. (2018): *Genomics of the origin and evolution of Citrus*, «Nature», 554(7692), pp. 311-316.

RIASSUNTO

La storia degli agrumi è molto complessa a causa di diversi motivi che includono la loro articolata origine genetica e la lunga storia di diffusione che ha intersecato le rotte di migrazione degli uomini sino ad epoche recenti. Ciò ha fatto sì che oggi la coltivazione di queste specie riguardi una ampia fascia latitudinale in tutti e cinque i continenti dove gli agrumi forniscono frutti, apprezzati anche per le proprietà salutistiche, ma anche diversi coprodotti. Il fascino di queste piante trova poi riscontro nell'utilizzo ornamentale di molte delle specie, coltivate anche in ambienti diversi da quelli tradizionali, come piante in vaso.

Con il commercio e le migrazioni, gli agrumi hanno quindi attraversato, assieme agli uomini, continenti e civiltà. I mercanti arabi introdussero il cedro e l'arancio amaro nel bacino del Mediterraneo, mentre l'arancio dolce arrivò più tardi, probabilmente grazie agli scambi tra Europa e Oriente nel Medioevo. Le grandi esplorazioni del XV e XVI secolo portarono gli agrumi nel Nuovo Mondo, dove trovarono condizioni ideali per diffondersi ulteriormente.

Ma l'origine di queste specie è davvero molto complessa, poiché dal punto di vista genetico, gli agrumi rappresentano un caso affascinante di ibridazione. Molte specie coltivate non sono "pure", ma il risultato di complessi incroci tra poche specie originarie. Studi genetici recenti hanno permesso di ricostruire queste parentele, chiarendo che la maggior parte di quelle che oggi consideriamo specie derivano in massima parte da incroci spontanei, avvenuti soprattutto nell'areale primordiale di origine (Sud-Est asiatico, tra l'India nord-orientale, la Cina meridionale e l'arcipelago malese), tra specie fondatrici o ancestrali quali il cedro (*Citrus medica*), il pummelo (*C. maxima*) e un mandarino (*C. reticulata*). Da queste poche specie primitive, attraverso incroci naturali e selezioni operate dall'uomo, è nata la grande varietà di agrumi che conosciamo oggi e che ha portato alla selezione di frutti più dolci, profumati e idonei al consumo fresco e alla trasformazione. Raccontare oggi questa storia evolutiva significa ripercorrere tappe fondamentali del legame profondo tra le piante e gli uomini, e indagare i diversi ambiti culturali nei quali questo rapporto si esprime.

ABSTRACT

The history of citrus fruits is very complex due to several factors, including their complex genetic origin and the long history of their spread, which has intersected with human migration routes up to recent times. As a result, the cultivation of these species today spans a wide latitudinal range across all five continents, where citrus fruits provide not only fruit – also appreciated for their health-promoting properties – but also various by-products. The appeal of these plants is further reflected in the ornamental use of many species, which are cultivated even in environments different from their traditional ones, such as potted plants.

Through trade and migration, citrus fruits therefore traveled across continents and civilizations together with humans. Arab merchants introduced citron and bitter orange into the Mediterranean basin, while sweet orange arrived later, probably through exchanges between Europe and the East during the Middle Ages. The great explorations of the 15th and 16th centuries brought citrus fruits to the New World, where they found ideal conditions to spread further.

However, the origin of these species is extremely complex, since from a genetic point of view citrus represents a fascinating case of hybridization. Many cultivated species are not "pure" but rather the result of complex crosses among a few original species. Recent genetic studies have made it possible to reconstruct these relationships, clarifying that most of what we nowadays consider species largely derive from spontaneous crosses, occurring mainly in the primordial area of origin (Southeast Asia, between northeastern India, southern China, and the Malay Archipelago), among ancestral species such as citron (*Citrus medica*), pummelo (*C. maxima*), and one mandarin (*C. reticulata*). From these few primitive species, through natural hybridization and human selection, the great diversity of citrus fruits we know today emerged, leading to the selection of sweeter, more aromatic fruits suitable for fresh consumption and processing. Telling this evolutionary history today means retracing fundamental stages of the deep relationships between plants and humans, and exploring the different cultural contexts in which these relationships are expressed.

ALBERTO TINTORI¹

Una storia di famiglia

¹ Vivai Oscar Tintori

Nel settembre 2025 la nostra azienda ha pubblicato con la prestigiosa casa editrice fiorentina Olschki un importante lavoro di ricerca sugli agrumi, un vero e proprio viaggio attraverso la penisola italiana ad opera di Paola Fanucci e supportato da Lucia Tongiorgi Tomasi: *Il Viaggio degli Agrumi in Italia. Percorsi e curiosità di cultivar regionali con una parte sulla cura degli agrumi in vaso*.

Si è trattato di una ricerca attraverso le regioni italiane che ha permesso di scoprire moltissime varietà di agrumi autoctoni dallo straordinario valore storico e di riportare al contempo alla luce un patrimonio di biodiversità citrina oramai dimenticato, ma che ha caratterizzato per anni sia l'economia che il territorio circostante.

Il volume è disponibile nell'edizione Olschki, inserita nella prestigiosa collana «Giardini e Paesaggio», e nell'edizione promossa dall'Azienda Oscar Tintori, arricchita dalla storia della famiglia e tradotta anche in lingua tedesca (fig. 1). Proprio nei Paesi nordici infatti la passione supera spesso le avverse condizioni climatiche e la curiosità sull'argomento risulta ancora oggi molto forte. Una sezione è stata dedicata inoltre all'aspetto tecnico con indicazioni molto dettagliate relative alla cura e alla manutenzione degli agrumi in vaso, frutto di un'esperienza diretta acquisita negli anni all'interno del nostro vivaio a supporto di tutti gli appassionati.

La stesura del volume mi ha fortemente coinvolto, riportandomi in qualche modo al passato e facendo riaffiorare alla mente molti ricordi di un periodo della mia vita quando, poco più che ventenne, iniziai a lavorare in maniera pressoché stabile nell'attività di famiglia. Lo straordinario boom economico degli anni Novanta del Novecento, vissuto all'interno dell'azienda, spesso anche con molteplici rinunce sul piano personale, ha segnato un momento importante nella mia formazione, regalandomi tuttavia soddisfazioni professio-



Fig. 1 *Le 3 edizioni del volume*

nali davvero memorabili. Sono stati anni in cui l'attività familiare iniziava ad assumere un carattere marcatamente imprenditoriale, dove non sono mancati scontri, talvolta anche intensi, ma costantemente supportati da una generazione sempre attenta nel trasmettere valori fondamentali ai più giovani. Mio padre Giorgio e mio zio Sergio, figli di Oscar, dai caratteri molto diversi ma uniti da un forte legame fraterno, sono riusciti negli anni a costruire un'azienda che, ormai giunta alla terza generazione, oggi conduco in collaborazione con mia cugina Lucia.

La nostra famiglia si dedica da generazioni alla coltivazione della terra: inizialmente attraverso la conduzione di un podere a mezzadria e la produzione agricola più tradizionale (fig. 2), poi a partire dagli anni Cinquanta, dopo l'acquisto a Pescia del terreno in via Tiro a Segno, esercitando la floricoltura (fig. 3).

L'assiduo appoggio materno di nonna Oliva (deceduta ultracentenaria) si è rivelato un supporto determinante nelle scelte innovative dei figli (fig. 4), non sempre condivise dal padre Oscar (fig. 5) che, oramai anziano, non avrebbe voluto mettere a repentaglio le certezze conquistate dopo una vita di duro lavoro.

Ricordo ancora il nonno con quelle sue mani ruvide impugnare la zappa, indaffarato a combattere le erbacce nell'orto di casa, con grande precisione e appassionato accanimento. Attraverso le sue semplici e costanti operazioni quotidiane riusciva a produrre verdura fresca per la famiglia durante tutto l'anno.

Il nonno non aveva molti hobby, era davvero un grande lavoratore; solo la domenica pomeriggio si concedeva qualche ora di svago e con la sua vespa



Fig. 2 La vecchia casa colonica e le tre piante di limone con la copertura invernale; sulla destra, in primo piano, le originarie serre in vetro e a fianco i primi vasi in terracotta per gli agrumi



Fig. 3 Produzione aziendale di garofani recisi preparati per la consegna

Piaggio 200 raggiungeva gli amici al Circolo del Cardino. Dal carattere chiuso e molto riservato, preferiva dedicarsi piuttosto alla sua vera grande passione: le piante di limoni che, stagione dopo stagione, curava amorevolmente aumentandone il numero a tal punto da creare non poche difficoltà durante il ricovero invernale. Con invidiabile maestria, si divertiva infatti a riprodurre



Fig. 4 Sergio (a sinistra) e Giorgio (a destra) con la madre Oliva Fontana Tintori



Fig. 5 Il capostipite Oscar Tintori



Fig. 6 *La storica spalliera di limone, alla parete sud della casa colonica di famiglia, oggi sede degli uffici aziendali*

piccole piantine dalla grande spalliera addossata alla parete meridionale della casa colonica per coltivarle poi in vaso (fig. 6).

Una passione tramandata ai figli, eredi diretti di quella esperienza che il nonno è riuscito a trasmettere, forse inconsapevolmente ma in modo determinante, tanto da indurli in seguito a trasformare l'hobby del padre in una vera e propria attività professionale.

L'incoraggiamento dell'architetto Alfredo Ratti, l'allora progettista della "Biennale del Fiore di Pescia", fornì un ulteriore e determinante impulso alle scelte aziendali: la decisione di esporre presso la manifestazione le piante coltivate dal padre, assieme alla produzione floricola di quei tempi, si rivelò un vero e proprio

successo e gli innumerevoli apprezzamenti del pubblico stimolarono i fratelli Tintori a investire nella produzione degli agrumi in vaso (fig. 7, fig. 8). Gli esemplari del nonno suscitavano davvero una notevole curiosità e, a mio avviso, fecero riemergere in molte persone ricordi legati ai profumi e ai sapori degli agrumi "di famiglia" che crescevano spesso intorno casa, ma che si erano andati affievolendo dal passare del tempo.



Figg. 7-8 *Stand con agrumi e fiori recisi presso una delle prime edizioni della "Biennale del Fiore di Pescia"*



Fig. 9 *Giardino di Villa Grabau, San Pancrazio (Lucca), con esemplari storici di limoni in vasi di terracotta*

Diventammo così inconsapevolmente una sorta di “riscopritori” e successivamente il punto di riferimento di una tradizione locale oramai quasi perduta, anche a causa delle mutate condizioni socioeconomiche e dell’abbandono delle campagne. In gran parte della Toscana infatti, per le rigide condizioni climatiche invernali, le piante venivano mantenute in caratteristici vasi di terracotta, potate secondo specifici canoni estetici – forse unici al mondo – e considerate “essenze vive” e non solo semplici “alberi da frutto”.

Nella nostra regione la singolare coltivazione degli agrumi è infatti espressione di una straordinaria cultura botanica che raggiunse il suo massimo splendore nel Rinascimento, quando le piante costituivano un elemento decorativo di assoluta rilevanza nell’arredo del giardino formale all’italiana (fig. 9).

A questo proposito, proprio a contatto con i contadini-giardinieri coetanei del nonno e custodi di una tradizione plurisecolare sulla coltivazione delle piante in vaso, mio padre Giorgio volle affinare alcune tecniche di potatura praticate da generazioni soprattutto nelle zone di Buggiano sulle colline della Valdinièvre, dove ancora oggi non è raro ammirare piante coltivate a spalliera o nei vasi di terracotta. Le carte catastali del paese, che risalgono al 1427, testimoniano infatti già in quegli anni la coltivazione di “orti di aranci” o più spesso “orti di melaranci”, con una produzione di una certa rilevanza anche



Fig. 10 *Centro produttivo aziendale e zona export in località "il Colle"*

dal punto di vista economico (cento arance, 10 soldi) negli spazi verdi intorno al Borgo di Buggiano Castello¹.

La trasformazione della produzione aziendale che dalla coltivazione del fiore reciso è passata a quella degli agrumi, si è dunque rivelata un'intuizione vincente, sebbene la sua realizzazione sia stata tutt'altro che semplice.

In quel periodo, infatti, la gran parte delle nozioni sulla coltivazione riguardava le piantagioni in piena terra a carattere industriale, per cui l'esperienza diretta risultò l'unica fonte di informazioni. Dopo innumerevoli tentativi, esperimenti, insuccessi sotto il profilo produttivo, negli anni Settanta del secolo scorso venne abbandonata definitivamente la floricoltura per dedicarsi completamente alla nuova attività che, fra gli anni Ottanta e Novanta, non tardò a mostrare i suoi frutti premiando il coraggioso cambiamento. Si rese infatti necessaria la costruzione di strutture più moderne triplicando la superficie coperta (fig.10), furono introdotti programmi gestionali e moderne tecniche di produzione con nuovi sistemi organizzativi anche grazie al prezioso supporto di mio fratello Stefano, sempre incline alle innovazioni.

¹ Cfr. Archivio di Stato di Firenze, Catasto 236, c.150v.

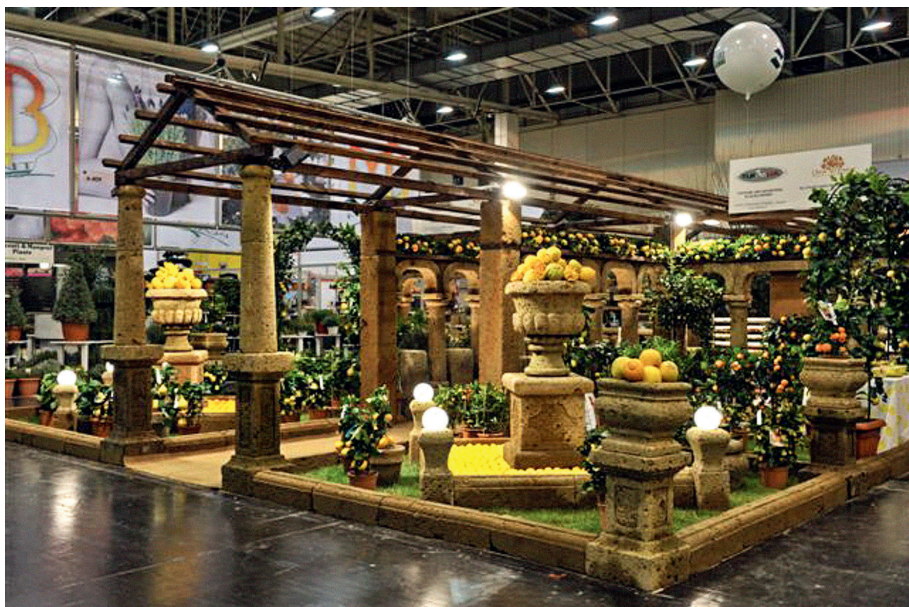


Fig. 11 *Stand realizzato insieme alla ditta Tufitalia di Civita Castellana (Viterbo) in occasione dell'Internationale Pflanzenmesse (IPM Essen) in Germania*

La qualità dei prodotti, l'affidabilità aziendale e la personale conoscenza delle lingue, maturata con studi ed esperienze dirette all'estero, permise la gestione di una forte espansione commerciale sui mercati internazionali, conquistando la fiducia dei più importanti interlocutori europei e italiani in ambito professionale. In un periodo senza cellulare, Internet e Social, dove le comunicazioni rapide avvenivano "via fax", le esposizioni di settore ricoprivano un ruolo determinante, non solo come trampolino di lancio dei prodotti aziendali, ma fungevano da vero e proprio punto d'incontro con clienti e colleghi, dando vita a preziosi momenti di confronto e condivisione comune, nonché a ore di svago davvero indimenticabili (fig. 11).

Oggi l'azienda (fig. 12), pur avendo conservato in parte le caratteristiche dell'impresa familiare, risulta notevolmente cambiata sia con un ridimensionamento delle superfici produttive sia nelle proprie attività concentrate, in particolar modo, sul mercato nazionale in ambito professionale e hobbistico.

La raccolta di oltre 500 varietà rare e insolite, collezionate negli anni anche con il contributo di molti specialisti e appassionati, ha dato vita, nel 2004 presso la sede aziendale, all'"Hesperidarium", un vero e proprio giardino botanico con varietà provenienti da tutto il mondo scaturito dalla sapiente progettazione dell'architetto Pier Carlo Noè (fig. 13). Si tratta di un percorso



Fig. 12 *Ingresso della sede aziendale*



Fig. 13 *Particolare dell'Hesperidarium*



Fig. 14 *Esemplari di limone a ricovero presso le nostre serre*

didattico-sensoriale di quasi duemila metri quadri, aperto al pubblico tutto l'anno, dove è possibile ammirare sia cultivar storiche provenienti dalle antiche collezioni mediche, sia varietà più moderne originarie delle zone australi².

Le quotidiane richieste del mercato ci stimolano ad aumentare continuamente sia il numero di rarità botaniche sia tutta una serie di prodotti e servizi fondamentali alla loro manutenzione, attraverso interventi sostenibili rispettosi dell'ambiente. Forti di una pluriennale esperienza, l'azienda mette a disposizione la professionalità di tecnici specializzati nella cura degli agrumi presso la propria sede e a domicilio: un servizio a carattere nazionale che riesce a soddisfare le richieste dei clienti più esigenti che sono spesso supportati anche nel ricovero invernale dei propri esemplari presso le nostre strutture (fig. 14).

Nel gennaio 2018 l'apertura dello shop *on-line* ha portato a un'ulteriore visibilità dei nostri prodotti, permettendoci di soddisfare le richieste di numerosi collezionisti provenienti dai più svariati Paesi europei attraverso una consegna capillare affidata a corrieri specializzati.

² Cfr. www.giardinodegliagrumi.it.

Oggi, con la pubblicazione di questo volume *Il Viaggio degli agrumi in Italia*, vorremmo rendere omaggio anche a tutti quei piccoli produttori o semplici appassionati le cui cure quotidiane hanno permesso la sopravvivenza di molte varietà autoctone in via di estinzione, dando luogo a una conservazione di biodiversità citrina davvero unica, ricca di cultura e di straordinarie tradizioni locali.

Agrumicoltori, contadini, agricoltori hanno per secoli compreso e gestito un suolo spesso molto fragile, avvalendosi di semplici ma sapienti pratiche agronomiche frutto di un'esperienza tramandata di generazione in generazione, rivelatasi determinante nella tutela del territorio. Muri a secco, ciglioni, canalette, rivoli, fossi, fondamentali a contrastare la spinta erosiva dell'acqua, modellano ancora oggi i pendii collinari in molte regioni italiane regalandoci scorci e suggestioni paesaggistiche avvolte da profumi e colori straordinari. Un lavoro spesso realizzato con la sola forza di braccia e gambe esperte, prezioso anche al mantenimento nel tempo di tradizioni produttive, culturali e gastronomiche uniche. È proprio la conservazione di una tradizione tanto legata al nostro territorio, unita a una grande passione per gli agrumi, che ci ha spinto a intraprendere una ricerca sulle varietà dimenticate nella consapevolezza di valorizzare un patrimonio citrino scarsamente conosciuto e certi anche di soddisfare un pubblico affezionato che quotidianamente ci supporta dando impulso al nostro lavoro.

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano: Amedeo Alpi e l'Accademia dei Georgofili; Paola Fanucci per la ricerca storico archivistica; Lucia Tongiorgi Tomasi per l'amichevole supporto nell'aver preso a cuore la cura del nostro volume e per averci messo in contatto con la casa Editrice Olschki; Daniele Olschki dell'omonima casa editrice fiorentina nella doppia veste di editore e di grande appassionato al mondo degli agrumi.

RIASSUNTO

Il presente contributo analizza l'evoluzione dell'agrumicoltura ornamentale italiana attraverso l'esperienza plurigenerazionale dell'Azienda Oscar Tintori, culminata nella recente pubblicazione del volume *Il Viaggio degli Agrumi in Italia* (Ed. Olschki, 2025), a cura di Paola Fanucci e con il supporto di Lucia Tongiorgi Tomasi. L'opera documenta una ricerca sistematica sulle cultivar regionali autoctone, finalizzata al recupero di un patrimonio di biodiversità citrina di straordinario valore storico e paesaggistico, spesso dimenticato.

Si ripercorre la transizione dell'azienda dalla floricoltura tradizionale alla specializzazione nel vivaismo agrumicolo in vaso, pratica che affonda le radici nella cultura botanica rinascimentale toscana e nelle collezioni medicee. Viene evidenziato il ruolo determinante della trasmissione del sapere empirico – dalle tecniche di potatura della Valdinievole alla gestione delle spalliere – integrato con le moderne esigenze del mercato internazionale e della sostenibilità ambientale.

L'azienda Oscar Tintori custodisce oggi oltre 500 varietà rare, collezionate negli anni, che hanno dato vita nel 2004 all'*Hesperidarium*, un percorso didattico-sensoriale dove si possono ammirare cultivar storiche delle antiche collezioni medicee e varietà più moderne provenienti dall'emisfero australe.

Si sottolinea inoltre l'importanza della figura dell'agricoltore-custode nel mantenimento dei manufatti rurali (muri a secco, ciglioni) e nella tutela del fragile equilibrio idrogeologico collinare, confermando come la valorizzazione delle tradizioni agronomiche locali sia fondamentale per la salvaguardia del territorio e della molteplicità citrina.

ABSTRACT

This article analyses the evolution of Italian ornamental citrus cultivation through the multigenerational experience of the Oscar Tintori nursery, culminating in the recent publication of *Il Viaggio degli Agrumi in Italia* ("The Journey of Citrus Fruits in Italy") (Ed. Olschki, 2025), edited by Paola Fanucci with Lucia Tongiorgi Tomasi. The book documents systematic research into native regional cultivars, with the aim of recovering an often-forgotten heritage of citrus biodiversity of extraordinary historical and landscape value.

The article retraces Oscar Tintori's transition from traditional floriculture to specialising in potted citrus tree cultivation, a practice that has its roots in Renaissance Tuscan botanical culture and the Medici collections. The book highlights the decisive role of communicating empirical knowledge – from Valdinievole pruning techniques to espalier management – integrated with the modern demands of the international market and environmental sustainability.

Today Oscar Tintori has over 500 rare varieties, collected over the years. In 2004 this gave rise to the 'Hesperidarium', an educational and sensory journey to admire historical cultivars from the ancient Medici collections and more modern varieties from the southern hemisphere.

The article also underlines the importance of the farmer-custodian in maintaining rural structures (dry stone walls, embankments) and protecting the fragile hydrogeological balance of the hillsides, confirming that promoting local agricultural traditions is fundamental for the protection both of the territory and of citrus diversity.

Finito di stampare
presso Tipografia Monteserra (Vicopisano - PI)
nel mese di maggio 2026

