

... di nuovo a bordo



Il Limone ha fatto la sua comparsa in Penisola Sorrentina fin dall'epoca romana, quale pianta ornamentale in una delle tante ville marittime della zona.

Notissimo nella Sicilia dei Normanni, deve a questo popolo la sua diffusione dalle nostre parti, quando cominciò ad essere apprezzato anche per le sue qualità aromatiche, salutari e culinarie, e dove ancora nel 1500 Torquato Tasso ne apprezza la grande generosità:

*Coi fiori eterni eterno il frutto dura
e mentre spunta l'un l'altro matura.*

Ma la sua coltivazione intensiva e razionale si deve ai Gesuiti, che a partire dal XVII secolo realizzano a Massa Lubrense un fondo murato chiamato 'Il Gesù', destinandolo quasi interamente alla coltivazione del limone, un fondo intrigante ed affascinante che ancora ai primi del Novecento incanta Gabrielle D'Annunzio:

Ero sbigottito come se fossi penetrato in un labirinto inimmaginabile.

I tronchi parevano scolpiti nella pietra delle grotte segrete.

Il fiore era come la spuma da cui nasce la carne immortale.

L'ombra era quasi acquatile, modulata dal canto morente di non so qual sirena bandita dal mare

Questo modello di azienda agricola a conduzione religiosa fu poi trapiantato prima a Napoli, con la realizzazione della tenuta Terracina, e poi a S Agnello, con il fondo della Cocumella.

Ben presto tanti privati, acquisite dalla vicina Amalfi le tecniche di coltivazione importate fin dal tempo delle Repubbliche Marinare all'Oriente e spronati dal successo dei Gesuiti, diedero vita alla più grande trasformazione paesaggistica della nostra terra, il cui suolo fu profondamente dissodato ed i cui declivi furono in larga parte terrazzati per ospitare questa nobile piantagione.

Ma il limone è pianta delicata, e la Penisola sorrentina è lontana dalla fascia microclimatica adatta alla sua produzione. Ed ecco allora attivarsi l'acume e l'ingegno dei nostri contadini che realizzano i pergolati con le 'pagliarelle', una rivoluzionaria invenzione che porterà ad ottenere una super produzione e soprattutto una qualità di prodotto mai ottenuta al mondo.

E così, se nel settecento si importano dalla piana di Catania, ed in particolare da S. Agata di Militello, quelle piante tanto care ai Normanni, ai primi dell'Ottocento, grazie anche alla floridissima flotta mercantile che vanta Piano di Sorrento e Meta, si esporta il frutto in quantità industriali, al punto che l'intera economia locale si 'tinge di giallo'.

Grazie poi a numerose famiglie di possidenti terrieri ed imprenditori, il limone ... comincia a viaggiare ben al di là del Mediterraneo. Avvolto in carta velina merlettata e

custodito in piccoli forzieri di legno, giunge in tutto il Nord Europa e nel Nord America.

I bastimenti a vela e poi a vapore, sono soprattutto quelli dei coraggiosi armatori Astarita e Ciampa, ma non mancano compagnie inglesi ed olandesi a compiere viaggi regolari verso i maggiori porti europei ed americani.

L'epopea del limone termina negli anni cinquanta, ma ancora oggi è considerato il simbolo della nostra terra, in particolare del territorio di Massa Lubrense, ove si concentra oltre il 50% dell'intera produzione dell'area sorrentina, e dove prevale il pregiato 'Femminello comune' o 'Massese'.

Qui, coraggiosi agricoltori, rinunciando a più semplici e remunerativi guadagni, conducono questi straordinari giardini, autentici monumenti all'ingegno e alla passione per la natura della nostra gente.

Grazie poi alla Sagra di Massa Lubrense, giunta alla XXXIII edizione, da quest'anno il limone, ... torna di nuovo a bordo. Con la MSC, riprende a solcare quei mari, a percorrere quelle rotte che per oltre un secolo lo videro indiscusso protagonista del commercio internazionale, al punto da essere quotato anche nelle borse di Londra e a New York.

Il successo del limoncello e il rilancio di immagine ottenuto con questa iniziativa, siamo sicuri porterà nuova gloria al Principe degli agrumi, l'ineguagliabile 'Limone di Massa'.

S.R.