

Sommario

3 Introduzione

Per cominciare

4 Dove e quando: la storia
10 Più giardino che frutteto
13 Sulle vie del mercato

Le specie e le varietà

16 Conosciamoli meglio
20 L'arancio amaro
23 L'arancio dolce
28 L'arancio trifogliato
30 Il bergamotto
32 Il calamondino
34 Il cedro
37 Il chinotto
38 Le clementine
41 Il kumquat
42 Le limette

45 Il limone
51 Il mandarino
53 Il pompelmo
55 Meraviglie, rarità e curiosità varie

Coltivazione in vaso

59 Le valutazioni di base
62 Quello che serve
65 L'innaffiatura
68 La concimazione
70 Il rinvaso
72 La potatura
77 Il ricovero invernale
80 La riproduzione per innesto
85 La riproduzione per talea
87 Le malattie e i rimedi

93 Glossario
95 Indice analitico

*Si ringrazia il signor Davide Chiaravalli per i consigli e per la disponibilità dimostrata nella realizzazione di molte fotografie presso la Floricoltura Chiaravalli a Monza.
www.floricolturachiaravalli.altervista.org*

© 2019 Il Castello srl
Via Milano 73/75 – 20010 Cornaredo (MI)
Tel. 02 99762433
info@ilcastelloeditore.it – www.ilcastelloeditore.it

Foto a cura dell'autrice tranne:
123RF pp. 14, 56; Alamy pp. 24, 92; Massimo Lanza pp. 44, 58, 60, 75; O. de Bridiers p. 14; Giorgio Uccellini pp. 5a, 20, 21ab, 22m, 23, 24m, 25b, 26b, 29a, 35b, 36, 37, 38, 39a, 40, 41, 43, 46, 47, 48a, 49, 50, 51a, 53, 54, 57b, 59, 73, 74, 76; Shutterstock pp. 3, 13, 24, 28, 32, 57/66, 68, 73, 74, 78, 82/86

Illustrazioni: Marcella Grassi

Stampa: Sincromia - Roveredo in Piano (PN)

Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione, anche parziale, di testi, fotografie e disegni, sotto qualsiasi forma, per qualsiasi uso e con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopiatura sostitutiva dell'acquisto del libro, è rigorosamente vietata. Ogni inadempienza e trasgressione saranno perseguite ai sensi di legge.

Introduzione

Profumatissimi fiori di un bianco porcellana che risalta sul verde cupo del fogliame, frutti come piccoli soli accesi in pieno inverno, quando la natura intorno ha perso ogni colore, e un portamento elegante, un aspetto d'insieme festoso, di abbondanza e prosperità. Ovvero l'altra faccia degli agrumi: non solo preziosi e importanti alberi da frutto, ma piante di grande valore ornamentale, come del resto dimostra la loro storia. Ogni amante del verde vorrebbe averli nel proprio giardino o sul terrazzo se non fosse per quella fama di piante delicate e freddolose, che temono il gelo pungente e i temibili venti del Nord. Per coltivarli occorre dunque disporre di una serra, di un giardino d'inverno, di una limonaia? Certo aiuta, ma anche chi non possiede queste strutture può appagare il suo desiderio di allevare un limone, un kumquat, un arancio. L'importante è scegliere la varietà giusta, quella che meglio si adatta alle condizioni ambientali che siete in grado di offrirle, e in questo vi saranno di aiuto i consigli di un vivaista di fiducia. Poi toccherà a voi

prendervene cura, a cominciare dalle scelte di base: il vaso e il terriccio più adatti, le buone regole dell'innaffiatura e della concimazione, una corretta potatura per mantenere i vostri agrumi sempre in perfetta forma, e le cure mirate nel caso si ammalino. Il giardinaggio, si sa, richiede buon senso, pazienza e una grande capacità di accudimento, e questo è più che mai vero per gli agrumi, che vanno seguiti e curati con particolare attenzione. Vi potranno essere d'aiuto i consigli e le semplici regole di coltivazione che troverete nelle pagine di questo libro. Buona lettura!



Dove e quando: la storia

Sono presenti sulle nostre tavole, nei mercatini rionali e nei supermercati, nei giardini delle ville e sulle terrazze cittadine, nelle strade e nelle piazze di molte città mediterranee... Chi non conosce gli agrumi? Chi non apprezza i sapori, i colori, le proprietà nutritive di questi preziosi frutti? Ci sono così familiari da farci pensare che siano sempre esistiti, e in un certo senso, come vedremo, è proprio così.

UN REGALO DELL'ORIENTE

Sono stati numerosi gli studi, le ricerche, le analisi scientifiche eseguite per individuare l'area di origine degli agrumi. Non sempre le conclusioni sono state concordanti, tuttavia oggi si può affermare con un buon margine di certezza che i centri primari da cui iniziò la diffusione di queste piante coincidono con le regioni tropicali e subtropicali del Sudest asiatico, del Nordest dell'India, della Cina meridionale, della

Originario del Sudest asiatico, il pummelo (*Citrus grandis*, *Citrus maxima*) è stato segnalato per la prima volta in Europa nell'XI secolo. Cresce spontaneo sulle rive dei fiumi nelle isole Fiji e Tonga (Malesia). Il suo frutto può raggiungere il diametro di 30 cm e il peso di 9-10 kg.



penisola indocinese e dell'arcipelago malese. Qui, in un tempo molto lontano, diciamo circa 20-30 milioni di anni fa, in piena Era Terziaria, nacque un antenato da cui presero origine tre specie: il pummelo (*Citrus grandis* o *Citrus maxima*), il cedro (*Citrus medica*) e il mandarino (*Citrus reticulata*). Da questi tre capostipiti sono derivati, per selezione naturale, mutazioni spontanee, ibridazioni occasionali oppure operate dall'uomo, tutti gli agrumi che conosciamo oggi.

Un giardino di alberi d'arancio

"In piena primavera sulle sponde di un fiume

due grandi giardini piantati con migliaia di aranci.

Le loro folte foglie stanno spingendo le nubi a vergognarsi,

sulla ricchezza dei loro fiori caduti si cammina senza toccare la neve

Du Fu (712-770)



SOPRA: il cedro (*Citrus medica*) ha origini antichissime. Risulta infatti che fosse già conosciuto ai tempi della civiltà babilonese (circa 6.000 anni fa), come testimonia il ritrovamento di semi nella città di Nippur. A SINISTRA: il mandarino (*Citrus reticulata*) è uno degli ultimi agrumi arrivati in Europa, nel XIX secolo.

erano tenuti in tale considerazione che vennero create figure istituzionali con il compito esclusivo di controllare la loro coltivazione. E i frutti e i semi delle diverse specie venivano inviati a corte come tributi anche dalle regioni più remote dell'impero.

La Cina ha avuto un ruolo determinante nel diffondere la conoscenza degli agrumi e ne sono testimonianza gli scritti non solo di botanici, ma anche di poeti, nelle cui opere vengono citati aranci amari e dolci, mandarini, cedri, cedri digitati, aranci trifogliati... fino ad arrivare, nel 1178, all'importante monografia *Trattato degli aranci* di Han Yanzhi, un'opera completa in cui vengono minuziosamente descritte 27 varietà di agrumi, con approfondite informazioni su propagazione, tecniche colturali, conservazione e trasformazione dei frutti, malattie e impiego a scopo medicinale. Va sottolineato che, fino ad allora, in nessuna opera cinese viene citato il limone, che evidentemente non era ancora stato scoperto.

ALLA CORTE DELL'IMPERATORE

La più antica citazione sugli agrumi che conosciamo risale a circa 4.000 anni fa e compare nel testo cinese *Tributo di Yu*, di Yu Gong, dove vengono citati il mandarino e il pummelo. Altre testimonianze scritte ci parlano invece di kumquat, aranci e pummeli e ci rimandano ai tempi dell'imperatore Ta Yu (2205-2197 a.C.). Nelle corti imperiali cinesi gli agrumi erano considerati prodotti di grande valore ed

L'arancio amaro

Chiamato anche "arancio forte" o "melangolo", era uno degli agrumi più amati ai tempi delle prime aranciere. Oggi è ampiamente utilizzato come portinnesto e come pianta ornamentale in vaso. Grazie alla sua rusticità, nei climi non particolarmente rigidi può resistere all'aperto anche senza l'ausilio di coperture.



C'è quello comune e quello... con le corna

Antico ibrido, molto probabilmente tra il pummelo e il mandarancio, l'arancio amaro (*Citrus aurantium*) è un albero vigoroso, che può raggiungere i 10 metri di altezza, e dal portamento assurgente.

Ha **foglie** di colore verde intenso, ovate, appuntite all'apice e arrotondate alla base, provviste di un picciolo alato. All'ascella delle foglie, cioè nel punto in cui le foglie si inseriscono sui rami, sono presenti spine ben sviluppate. I **fiori** sono bianchi, intensamente profumati, simili a quelli dell'arancio dol-

ce; possono essere solitari o riuniti in mazzetti. I **frutti**, più piccoli di quelli dell'arancio dolce e di forma sferica, leggermente depressa ai poli, hanno buccia sottile e rugosa e polpa acida, amarognola e ricca di semi. Dalla buccia si ricavano ottimi canditi, dalla polpa una classica marmellata.

'Bouquet de Nice'

Varietà antica, probabilmente originaria di Pamplona (Spagna), di cui si hanno notizie a partire dal 1421.

✿ **Caratteristiche:** albero non particolarmente vigoroso, ma resistente al freddo, molto decorativo, con fogliame espanso, folto, di colore verde intenso, e poche spine corte. È rifiorente (la fioritura più importante è quella primaverile), i fiori sono piccoli e doppi, bianchi, molto profumati.

✿ **Frutti:** di colore arancione a completa maturazione, medio-piccoli, leggermente appiattiti, con buccia spessa; talora sono doppi, con un frutto più piccolo nascosto all'interno.



'Crispifolia'

Anche questa è una varietà antica, già presente nei giardini fiorentini nel XVII secolo.

✿ **Caratteristiche:** albero di dimensioni medio-piccole, abbastanza vigoroso e molto resistente al freddo. Le foglie, come indica chiaramente il nome, sono ricce o increspate, con picciolo privo di ali. I fiori sono bianchi e riuniti in mazzetti.

✿ **Frutti:** medio-piccoli, depressi ai poli, di colore giallo-arancione a completa maturazione.



'Salicifolia'

Varietà coltivata in Italia dal XVIII secolo.

✿ **Caratteristiche:** albero vigoroso, con rami che tendono a ricadere verso il basso. Le foglie sono lanceolate, lunghe e strette e ricordano nella forma quelle del salice (da cui il nome di arancio amaro a foglia di salice). È adatto alla coltivazione in vaso.

✿ **Frutti:** sferici, leggermente depressi ai poli, con la buccia piuttosto rugosa, di colore arancione vivo a completa maturazione.



'Amalphitanum'

Antica cultivar chiamata "Limone sfusato amalfitano" in riferimento alla forma allungata dei frutti e alla sua zona di diffusione, la Costiera amalfitana.

✿ **Caratteristiche:** pianta di medio vigore, non molto spinosa e poco rifiorente, dal portamento eretto, ha foglie leggermente arrotondate all'apice, di colore verde chiaro, e fiori sia solitari che disposti a gruppi.

✿ **Frutti:** di forma ellittico-allungata, più grandi di quelli del limone comune, con buccia liscia di colore dapprima verde chiaro e poi giallo citrino e polpa molto succosa e acida, con pochi semi.

**'Salicifolia'**

Cultivar molto ornamentale per la particolare forma delle foglie.

✿ **Caratteristiche:** pianta molto produttiva, poco vigorosa, con rami che tendono a ricadere verso il basso. Le foglie, di colore verde intenso, sono strette e allungate, molto simili a quelle del salice, da cui il nome 'Salicifolia'. I fiori, solitari o in gruppi, presentano forma e colore simili a quelli di tutti gli altri limoni.

✿ **Frutti:** medio-piccoli, con un "collo" pronunciato come i frutti della varietà 'Lunario'; la buccia è gialla e piuttosto spessa, la polpa è succosa.

**'Foliis Variegatis'**

Cultivar particolarmente decorativa per l'appariscente variegatura delle foglie.

✿ **Caratteristiche:** pianta dal portamento regolare, dalle foglie ellittiche provviste di picciolo privo di ali e variegata di giallo e verde. Fiorisce più volte nell'anno.

✿ **Frutti:** di forma ellissoidale più o meno allungata, con buccia gialla e polpa acida, molto succosa. Una cultivar affine, 'Foliis variegatis sanguineum', si riconosce per la presenza di alcune striature longitudinali di colore verde sulla buccia e per la polpa arancione pallido.

**Il mandarino**

Tra tutti gli agrumi è quello di più complessa e discussa classificazione. Secondo la più accreditata interpretazione, si tratterebbe non di un'unica specie, ma di un gruppo composto da più specie e dai loro ibridi nati spontaneamente o per mano dell'uomo.

**Il mandarino Avana
o del Mediterraneo**

Considerato il mandarino per antonomasia, *Citrus reticulata* var. *deliciosa* è originario della Cina, dove era ritenuto un frutto così prezioso da essere riservato alle classi più nobili (i 'Mandarini' appunto) da cui ha preso il nome. Per quanto riguarda l'Italia, è stato introdotto nel 1816 grazie al botanico Giuseppe Tineo, che lo fece piantare nell'Orto botanico di Palermo.

Il mandarino del Mediterraneo è un piccolo albero dal portamento rotondeggiante, alto 3-5 metri. Ha rami sottili e **foglie** di colore verde scuro, minuscole, strette e lanceolate, con

piccolo esile. I **fiori** sono bianchi, profumati, distribuiti sui rami singolarmente. I **frutti**, di forma globosa ma sensibilmente appiattiti ai poli, hanno buccia arancione, sottile e poco ade-

rente agli spicchi; la polpa è arancione-rossastra, succosa e dal gusto dolce e profumato, con numerosi semi. Questo mandarino è resistente al freddo e si presta alla coltivazione **in vaso**.

'Tardivo di Ciaculli'

È una mutazione spontanea del mandarino Avana, scoperta nella borgata omonima, situata nella Conca d'oro nei pressi di Palermo. Molto simile all'Avana, ha però frutti più piccoli, più dolci e aromatici, con pochi semi, che maturano tardivamente, tra febbraio e aprile, quando la produzione degli altri mandarini è ormai terminata. Abbastanza resistente al freddo, è molto ornamentale proprio per la lunga permanenza dei frutti sulla pianta. È un presidio Slow Food.



Quello che serve

I vasi sono la "casa" in cui i vostri agrumi trascorreranno la loro vita: dovete dunque sceglierli con cura, per quanto riguarda sia le dimensioni sia i materiali di cui sono fatti. Lo stessa attenzione va riservata al terriccio, l'indispensabile substrato da cui assorbiranno il nutrimento.

LA SCELTA DEL VASO

La scelta del contenitore è senza dubbio una questione di gusto personale: c'è chi ama certe forme piuttosto che altre, anche in funzione della collocazione e dell'ambientazione, oppure certi colori, ma per quanto riguarda i materiali prima di scegliere è opportuno tenere conto delle differenti caratteristiche e prestazioni.

❖ **Vasi di terracotta.** Il cotto è un materiale naturale che ha il pregio di essere **poroso**, consentendo scambi, sia pure limitati, tra il terriccio e l'ambiente esterno: lascia circolare l'ossigeno atmosferico, per cui le radici delle piante possono respirare, e fa evaporare rapidamente l'umidità. Proprio per quest'ultima caratteristica, i vasi in terracotta durante l'estate richiedono **innaffiature più frequenti**. Temono il gelo ed è quindi opportuno proteggerli, nel caso di temperature molto basse, avvolgendoli con tessuto-non tessuto o paglia. Pesanti, e quindi **stabili**, ma difficoltosi da spostare e poco resistenti agli urti, sono disponibili nelle forme più diverse, ma per gli agrumi è meglio optare per il semplice tronco di cono o le conche di gusto rinascimentale, decorate con festoni di fiori e frutti; alcuni vengono smaltati



e decorati esternamente: sicuramente ne guadagna l'estetica, ma si perde il prezioso requisito della porosità.

❖ **Vasi di plastica.** Più **leggeri**, e quindi più agevoli da spostare, meno costosi e più facili da pulire dei vasi in terracotta, non sono però traspiranti e trattengono l'umidità (attenzione ai ristagni, che provocano pericoli

marciumi); si può compensare questo difetto aumentando lo strato di materiale drenante da disporre sul fondo, in modo da garantire il rapido passaggio dell'acqua in eccesso verso il fondo del contenitore, dove si trovano i fori di drenaggio.

I vasi in plastica durano a lungo e **resistono al gelo**, ma non hanno capacità isolante per cui, soprattutto se piccoli, non offrono sufficiente protezione all'apparato radicale delle

Pro:
essendo porosi,
consentono alle radici
di respirare.

Contro:
temono il gelo,
sono difficoltosi da
spostare se di grandi
dimensioni, poco
resistenti agli urti.



Pro:
sono leggeri, poco
costosi, facili da pulire
resistono al gelo.

Contro:
trattengono l'umidità,
non hanno capacità
isolante, tendono
a surriscaldarsi.

piante; tendono a surriscaldarsi, soprattutto se di colore scuro, con il pericolo di ustioni alle radici. Questi contenitori non hanno certo la gradevolezza e il calore dei vasi in cotto, tuttavia quelli di nuova generazione sono molto migliorati sia nella foggia sia nei colori e nei decori.

❖ **Vasi di legno.** Anche il legno è un materiale naturale, elegante, esteticamente gradevole, e si presta alla realizzazione su misura di contenitori di qualsiasi forma e dimensione.

I trucchi del mestiere

- ❖ Attenzione alle misure del vaso: ricordatevi che gli agrumi hanno radici profonde e quindi richiedono contenitori di **altezza adeguata**. Quanto al diametro, deve essere proporzionato a quello della chioma: se infatti i rami sporgono eccessivamente rispetto al bordo del vaso, può diventare difficoltoso spostarlo.
- ❖ Prima di utilizzarli, lavate con

abbondante acqua i vasi di terracotta nuovi per rimuovere eventuali **sostanze dannose** per le piante, come alcuni tipi di sali. ❖ Se sulle pareti dei vasi di terracotta si formano aloni e incrostazioni di calcare, eliminateli con acqua e aceto, usando una spazzola dura. ❖ Uno dei difetti dei vasi di plastica, come abbiamo visto,



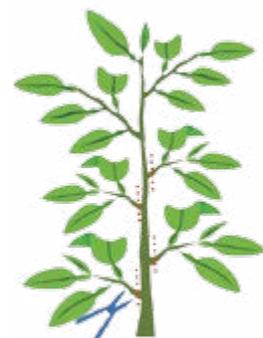
Pro:
lasciano respirare
le radici, non si
scaldano, mantengono
la giusta umidità.

Contro:
sono costosi e con
il tempo si deteriorano,
tendendo a marcire.

è la leggerezza; in caso di vento molto forte possono quindi rovesciarsi, provocando danni ai rami e facendo cadere i frutti. Un rimedio per evitare questo inconveniente è quello di **interrare** l'agrume in giardino con tutto il vaso nella bella stagione, per poi estrarlo e ricoverarlo in un luogo chiuso durante l'autunno e i mesi invernali.

Ad alberello

Per realizzare questa forma di allevamento, molto ornamentale, occorre partire da un portinneso che cresca ben dritto, innestando la varietà desiderata molto in alto, anche a 80-100 cm. La chioma va mantenuta nella forma globosa.



1 I punti di potatura per avviare la formazione della chioma nella classica forma globosa.



2 Via via che si formano, si eliminano i germogli ai lati del fusto e si pota la chioma.



3 Come si presenta nella sua forma finale un agrume potato ad alberello con chioma globosa.

Il ricovero invernale

Piante abbastanza rustiche, ma sensibili al freddo, gli agrumi hanno tuttavia buone capacità di adattamento e, con qualche accorgimento, possono vivere anche in zone ritenute difficili per la loro coltivazione.

L'AMBIENTE PIÙ ADATTO, LE REGOLE DA RISPETTARE

La necessità di riparare o meno gli agrumi nel corso dell'inverno dipende dalla zona di coltivazione. Nel Centro-Nord e dove la temperatura raggiunge o scende regolarmente sotto gli 0 °C, lo svernamento dovrebbe cominciare a **novembre** e concludersi verso metà **aprile**. Nel Sud-Italia è invece possibile lasciare gli agrumi in vaso all'aperto per tutto l'anno, preferibilmente al riparo di una tettoia che li protegga dalle brinate. Nel caso si dovesse verificare qualche settimana di freddo intenso, con temperature che sfiorano lo zero, conviene proteggere le piante avvolgendole con del **tessuto-non tessuto**, avendo cura di coprire anche il vaso per evitare che il freddo dan-

neggi le radici. In ogni caso, l'esposizione ideale è a **sud** o **ovest**: in questo modo gli agrumi saranno protetti dai venti di tramontana e potranno godere di un maggior numero di ore di sole.

Nel caso sia necessario il ricovero, vediamo quali caratteristiche deve avere il locale che ospiterà i nostri agrumi in vaso:

- ✿ deve essere **luminoso, ben aerato** (per evitare la formazione di muffe), con una temperatura di qualche grado sopra lo zero;

- ✿ non deve essere troppo riscaldato: quando il termosifone è acceso, infatti, l'aria diventa **troppo secca**; in queste condizioni, quasi tutte le varietà di agrumi tendono a perdere le foglie; fa eccezione il calamondino, che meglio

