



## L'economia del limone nel XIX e XX secolo in Costiera

### Amalfitana

Nel XIX e XX secolo il limone assume grande valore economico e sociale per la Costa d'Amalfi. All'alba dell'Ottocento l'apertura dei mercati esteri, in particolare inglesi e nordamericani, offre un'opportunità senza precedenti per il rilancio della limonicoltura della Costa d'Amalfi dopo la crisi avvenuta nel XVIII secolo. All'inizio del XIX secolo i limoni cominciano ad essere esportati in modo continuo ed intensivo, sulla scia di commercianti genovesi che operavano in Sicilia e a Sorrento che avevano stabilito relazioni commerciali con i nuovi mercati d'oltremare oltre un secolo prima. Le destinazioni principali sono il mercato inglese e il Nord Europa. Sin dal 1795 la Gran Bretagna determina una impetuosa crescita della domanda di limoni a vantaggio della propria Marina Militare che richiede obbligatoriamente il succo di limone come profilassi contro lo scorbuto; nel 1830, invece, si apre il mercato nordamericano e iniziano a svilupparsi relazioni commerciali con gli Stati Uniti, favorite dall'esenzione del dazio di importazione sui limoni del 1832 e da un seguente trattato economico emanato nel 1846 che incentiva l'esportazione dei limoni. A partire dal 1850 ha inizio una stupefacente opera di trasformazione del paesaggio: vigne, oliveti, carrubeti, boschi vengono distrutti per poter innalzare i terrazzamenti (piccole estensioni di terreno sorrette da muri a secco, collegate da ripide scalinate e irrigate da ingegnosi sistemi di irrigazione) ove saranno piantati numerosi limoneti per poter fronteggiare al meglio le ingenti richieste dei mercati internazionali. Il Catasto Napoleonico, attivato nel 1809 e aggiornato nel 1860, ci comunica che nel 1866 l'estensione dei limoneti va da 21,88 ettari a 23; successivamente quest'ultima sembra duplicarsi, raggiungendo 250,18 ettari. Nel medesimo anno, si registra che a Maiori il territorio occupato dai limoneti passa da 4,5 ettari a 134; a Ravello da 1,9 ettari si sfiorano i 72; a Minori da 12,4 ettari si raggiungono i 77; ad Amalfi da 0,57 ettari a 61; a Cetara da 0 ettari a 47. Maiori e Minori primeggiano tra tutti i paesi della costa per la maggiore estensione assoluta dei limoneti della Costa d'Amalfi: la prima dedica ad essi il 64% della superficie agraria disponibile; nella seconda, giungono a coprire addirittura il 78,6% del terreno coltivabile. Il massimo sviluppo dei limoneti si ha, tuttavia, tra il 1875 e il 1890, ma proseguirà anche negli anni successivi: nel 1908 gli ettari di terreno adibiti alla coltivazione del limone sono 481, con poche piante di arance, mandarini, cedri e pompelmi. Con la riscoperta del limone una parte rilevante del reddito dell'intera area commerciale compresa tra Amalfi e Cetara organizza la propria economia intorno alla vendita dei limoni, che diventano inevitabilmente una icona della Costiera Amalfitana: le produzioni, sia a carattere artigianale che industriale, tipiche della tradizione amalfitana sono altamente influenzate dall'espansione della limonicoltura e lambiscono vari settori dell'economia della Costa. Le attività

di confezionamento, imballaggio e trasporto dei limoni coinvolgono intere generazioni di famiglie, tanto che le predette occupazioni diventano un vero e proprio rito familiare. Dopo la raccolta, che va da luglio a settembre, i limoni sono disposti con la massima delicatezza nelle sporte, ceste di cedro o più comunemente di castagno caratterizzate da un rivestimento di tela di sacco, la bomboniera o accoppiatura, che ha la funzione di preservare i frutti durante il trasporto, una fase alla quale si dedicano prettamente le donne: madri, mogli, figlie, sorelle, ricurve sotto pesanti sporte di limoni (il cui peso oscilla generalmente tra i 50-60 kg) sacrificano quotidianamente la delicatezza e la fragilità dei loro corpi per guadagnarsi da vivere e mantenere marito e figli. Per alleviare il peso, applicano sulla nuca un cuscino di spugna e stoffa, il cosiddetto ciuffo o cercine e avvolgono i piedi nelle mappine (calzature fatte di stracci legati con lo spago). Ancora oggi tante donne maioresi, come Luigia Savino (nota come Luigella), Rachele Fariello e Anna Apicella (recentemente intervistate in un videoclip realizzato a cura di Giancarlo Barela) rievocano i ricordi di una fanciullezza e di una gioventù dedite esclusivamente al lavoro e ai sacrifici e molti componimenti poetici in vernacolo, come 'La ballata della trasportatrice a spalla' di Giuseppe Di Bianco e 'e' furmechelle' di Giuseppe Di Lieto, si impegnano a celebrare e a divulgare ulteriormente la grandiosità dal punto di vista fisico e morale di queste donne. I limoni, giunti a valle, sono selezionati singolarmente secondo calibro (misura del diametro) e qualità. Questa operazione richiede minuziosa scrupolosità, considerando che un minimo danneggiamento del frutto potrebbe comprometterne la qualità: a tal proposito, è una operazione affidata alle mani di donne e bambini che quotidianamente e obbligatoriamente debbono tagliare le unghie e indossare guanti di cotone. Infine, i frutti vengono disposti in casse di pioppo (divenute obbligatorie dal 1928 secondo le regole tradizionali riprese dal Decreto Ministeriale del 18 aprile 1928 'Norme Speciale Tecniche per l'Esportazione di Agrumi') della capacità di 300 esemplari o 360 per le taglie più piccole: il legno di pioppo per la realizzazione delle casse è scelto con la massima cura perché contribuirà alla stagionatura e alla conservazione del frutto oltre ad essere tra i più economici, leggeri e facili da lavorare. I limoni sullo strato superiore sono avvolti singolarmente in veline monocrome di carta che spesso ritraggono il logo della azienda produttrice: lo scopo di quest'ultime (che non solo presentano la sigla del produttore, ma anche personaggi tipici della cultura campana e della tradizione costiera), assieme alle locandine pubblicitarie, è attirare l'attenzione del cliente nel momento in cui il prodotto sarà battuto all'asta nei mercati. Visto che i frutti posti negli strati inferiori non sono avvolti nelle veline come quelli in superficie, la clientela potrebbe credere erroneamente che soltanto quelli posti in prima fila siano di qualità superiore: per evitare tali episodi, sulla cassa è spesso stampata una espressione inglese che garantisce la qualità integrale e non parziale del suo contenuto. Le casse sono chiuse con coperchi dello spessore di 4-5 mm (dovendo essere molto elastici per rendere minima la compressione dei frutti) e tre cerchi di legno di castagno sulle quali viene impresso il logo dell'azienda produttrice con la vernice tramite l'utilizzo di traforati metallici. I battelli e i vaporette che approdano sulle nostre coste per rifornirsi di limoni impiegano circa 45 giorni per trasportare le merci da un continente all'altro: con l'introduzione del vapore e con l'utilizzo di navi che si servono di tale fonte di energia si ha un notevole aumento della quantità di limoni esportati ed una maggiore rapidità e sicurezza sulla data di arrivo. Per ogni meta commerciale vengono assegnate altrettante casse, che si distinguono in base al calibro, al peso e alla qualità del contenuto: per Londra sono destinate quelle contenenti circa 420 limoni di prima e di seconda scelta (da 19 a 22 centimetri di circonferenza) con un peso lordo di 105 kg.; per New York, invece, le casse sono da 300 frutti di prima, seconda e terza scelta di una circonferenza da 17 a 29 centimetri; altre casse contenenti limoni di prima qualità sono dirette verso Parigi, Liverpool e Bristol. Lo scarto, che oscilla fra il 6 e il 10% viene venduto sul mercato locale. Per quanto riguarda il prezzo, nel 1865 mille limoni di primissima scelta (equivalenti a 250 kg) valgono quattro ducati, pari a 17 lire. Tra il 1880 e il 1888 la predetta quantità di limoni ha un

prezzo medio variabile tra le 50 e le 80 lire con punte che raggiungono le 1000 lire. Non bisogna dimenticare che non tutti i battelli sono destinati a raggiungere i mercati europei e americani, molti infatti trasportano le merci solo a Napoli: a Minori, sono rimasti nella storia i battelli Jolanda, Vittoria, Rachele e Fortuna (delle quali si serviva un certo Giuseppe 'o Casiere, esportatore ad ampio raggio) che salpavano abitualmente alle ore 20, per poter sfruttare il vento levantuolo di Salerno e la tramontana di Castellamare giungendo a Napoli ai primi chiarori dell'alba; al ritorno si sfruttava ancora la tramontana fino a Punta Campanella. Bisogna considerare che la strategia di vendita attuata da numerose ditte esportatrici è piuttosto sofisticata e mira a distribuire il prodotto nel tempo, anche fuori stagione, in modo da aumentare la redditività dell'economia: a tal proposito, i limoni vengono raccolti ancora verdi, anticipando in questo modo la piena maturazione, e conservati al fresco in ambienti siti all'interno dei limoneti stessi; il trasporto al magazzino di lavorazione avviene solo al momento ritenuto adatto alla vendita. Questo sistema evita l'eccesso di offerta nei periodi in cui c'è picco di produzione e permette, dunque, di mantenere costanti i rapporti commerciali con i clienti stranieri durante l'arco dell'anno. La percentuale di limoni destinata all'esportazione aumenta negli anni: nel 1871, l'Italia esporta il 24% della produzione agrumaria; nel 1878 il 40% e nel 1895 arriva addirittura al 53%. Il mercato principale in termini di volumi di vendita è quello britannico, seguito da quello nordamericano, caratterizzato però da una certa instabilità dovuta alla politica commerciale degli U.S.A. Nel 1897 le autorità americane scelgono di introdurre una tariffa protezionistica, la Dingley (disposta per difendere gli agrumi della California e della Florida dalla concorrenza straniera) elevando il dazio sulle importazioni di limoni da 2,75 lire a 11 lire al quintale. Un provvedimento di tale misura determina una contrazione nella quota di limoni della Costa d'Amalfi destinati al mercato nordamericano: prendendo in considerazione che nel 1866 il 50% salpava verso il porto di New York, sul finire del secolo la percentuale si riduce al 30%. Nel 1909 il protezionismo americano diventa ancora più evidente, portando il dazio a 16,5 lire al quintale. Le condizioni favorevoli all'esportazione dei limoni permangono anche nei primi decenni del XX secolo: 52.000 quintali lordi sono venduti a Londra, 6.000 a Liverpool e 15.000 al mercato nordamericano. Questo periodo di benessere economico è, però, molto breve: le difficoltà nelle esportazioni si sommano infatti ad una crisi di sovrapproduzione con difficoltà nel collocamento del prodotto nell'atteso della messa in commercio: i libri contabili della più antica ditta esportatrice di limoni della Costiera Amalfitana, la ditta Luigi Reale di Maiori, costituiscono una cronaca fedele dell'andamento del mercato in quegli anni; si riesce a superare la minaccia rappresentata dalla gommosi, malattia comparsa negli agrumeti siciliani già nel 1862; il flagello viene combattuto ricorrendo alla tecnica dell'innesto e utilizzando per questo scopo l'arancio amaro, che risulta essere di gran lunga più resistente del fungo. Nel 1914, con lo scoppio della prima guerra mondiale vi è una drastica riduzione del commercio internazionale e, tra l'altro, comporta la perdita anche di alcuni mercati, come quello della Germania. Nei difficili anni del primo dopoguerra ovunque in Italia si registra un sottile calo della produzione di limoni, passati da 5.278.000 quintali del periodo 1910-1914 ai 4.331.000 del 1920-1924. La crisi ha modo di esprimersi anche in Costiera con una brusca diminuzione dei limoneti dai 481 ettari del 1908 ai 370 del 1929: questo momento di crisi viene successivamente superato grazie alla ripresa della domanda estera del mercato inglese, francese, tedesco e americano. Negli anni Trenta, al decadimento di alcune attività manifatturiere (come quella della pasta) si contrappone un commercio movimentato del limone: Maiori e Minori concentrano da soli quasi la metà della produzione di limoni amalfitani che, fino allo scoppio della seconda guerra mondiale rappresentano la prima forma di ricchezza per la popolazione locale. Con la fine degli anni '30 si conclude la fase di espansione della limonicoltura amalfitana, che tuttavia declinerà lentamente a partire dal secondo dopoguerra. Il potenziamento dei limoneti in altri paesi del Mediterraneo (come la Spagna) e l'immediato avvio sui mercati i limoni extraeuropei (quali Stati Uniti, Sud Africa e

Argentina) provoca un aumento dell'offerta che tende a far discendere la curva dei prezzi. Ne consegue una progressiva difficoltà a collocare i prodotti amalfitani sul mercato estero: l'esportazione, che già nel 1950 si era ridotta a 9.627 quintali, scende a 45 quintali nel 1961 e scompare del tutto negli anni successivi. Si chiude così il sipario di un'epoca d'oro che ha visto protagonista un frutto che inciso nel profondo la storia economica e sociale della Costa d'Amalfi, ancora oggi nota nel mondo come il paese dei limoni.

Luigi Reale #sentierodeilimoni #minori #maiori #salerno #campania #italia #costieraamalfitana #Ravello #lavallegeilimonicostadamalfi