

Des citrons et de l'huile au 46^e parallèle nord

Sur la rive ouest¹ du lac de Garde, entre Salò et Limone, survivent depuis des siècles les cultures d'agrumes les plus septentrionales de la Terre. Les premiers à cueillir les légendaires « pommes d'or » du jardin des Hespérides et à les transporter depuis la Ligurie jusqu'aux rives du lac de Garde furent vraisemblablement les frères du couvent de San Francesco à Gargnano à la fin du XIII^e siècle, comme le suggèrent les bas-reliefs sur les chapiteaux du cloître représentant les agrumes parmi des poissons, des fleurs et des oiseaux. Depuis le XVII^e siècle, des pêcheurs et des bateliers du lac, tentés par ces fruits jaunes comme le soleil, commencèrent à s'improviser architectes et jardiniers et réussirent le miracle de lancer l'agrumiculture à des latitudes record (l'habitat climatique du citron se situe entre le 40^e parallèle nord et le 40^e parallèle sud). Un miracle réalisé grâce à l'invention des orangeries, qui ne sont rien d'autre que d'imposantes serres qui ont écrit l'histoire et le paysage de cette partie du lac de Garde. Les serres protégeaient ainsi les précieux fruits des gelées hivernales. Une fois récoltés, les agrumes étaient chargés sur des bateaux jusqu'à Torbole au nord du lac et puis sur des charrettes vers l'Europe du Nord et la cour de Saint-Pétersbourg. Malheureusement cette idylle prit fin à la moitié du XIX^e siècle à cause de divers facteurs. D'abord une épidémie (la gommose de 1855), puis un événement historique (l'Unité italienne en 1861 avec l'élimination consécutive des droits de douane du sud au nord) et enfin une découverte (l'acide citrique de synthèse, qui à partir de 1890 fut produit à échelle industrielle comme traitement contre le scorbut). Ces trois événements marquèrent le déclin du mythe du « jardin des Hespérides » sur le lac de Garde.

Aujourd'hui, en parcourant la nationale depuis Salò en direction de Riva, on a l'impression que tout n'est pas perdu. À Gargnano, Tignale et Limone sul Garda, parmi les orangeries oubliées ou converties en habitations et jardins privés, trois « foyers² » restent allumés comme on le faisait autrefois, quand dans les serres les jardiniers faisaient des feux de bois pour protéger les plantes du froid de l'hiver : c'est l'amour des hommes qui maintient vivante la tradition.

Il suffit de regarder autour de soi pour s'apercevoir que les orangeries sont la caractéristique du territoire de Gargnano. Malgré l'omniprésence de l'agrumes, il faut toutefois préciser que le toponyme

¹ L'adjectif « bresciano » (« relatif à la ville de Brescia ») n'a pas d'équivalent en français. Ici, il permet simplement de donner une première indication géographique du lieu où poussent les agrumes en faisant référence à la grande ville la plus proche, Brescia, qui est à l'ouest du lac de Garde.

² Le mot « fuochi » est entre guillemets dans le texte car il ne s'agit pas, bien sûr, de vrais feux comme on en faisait autrefois, mais de trois « maisons », trois domaines donc, qui continuent à cultiver des citrons. En italien, le mot « fuoco » peut aussi signifier « focolare », c'est-à-dire « foyer », avec les mêmes sens que le français « foyer », qui sont : le feu lui-même, le lieu de la maison où l'on allume le feu (pour se chauffer ou pour cuisiner), et la famille qui habite la maison.

Limone ne vient pas du fruit mais dérive probablement du celte *limo* ou *lemos* (« orme ») ou du latin *limen*, « frontière » (entre le territoire de Brescia et celui de Trento). Quand vous arriverez là-haut et verrez le lac bleu et la chaîne des montagnes enneigées, vous comprendrez ce qu'est le Paradis. Si les orangeries se trouvent surtout sur cette rive du lac de Garde, dans la zone entre Salò et Limone, c'est grâce à un micro-climat exceptionnel : l'hiver, quand il neige à Riva, ici il pleut.

Entre Gargnano et Campione di Tremosine, la route de la Gardesana longe l'une des orangeries les plus spectaculaires du lac : sur la toile de fond les hautes falaises rocheuses du haut-plateau de Tignale, apparaît soudain le domaine du « Pra de la Fam ». Le toponyme renvoie sans doute à un terrain peu productif, infertile, même si la légende raconte qu'à cause des vents forts qui soufflaient souvent dans le golfe de Tignale, les bateliers locaux étaient contraints de faire halte dans cette anse aride jusqu'à ce que la bourrasque ne cesse, en souffrant de faim, d'où le nom « Pra de la Fam ».

Ce qui ajoute un charme supplémentaire à la plus vaste orangerie visitable du lac de Garde – environ 5000 mètres carrés de surface envahis au printemps par le parfum persistant des fleurs de citronniers – c'est le fait que jusqu'en 1931 le Pra de la Fam n'était accessible que par le lac, par les pêcheurs et les bateliers qui tiraient leurs bateaux au sec et étendaient leurs filets.

De l'huile aussi, là où on ne s'y attend pas

L'huile du « Garda Trentino » (AOP) a la particularité d'être produite elle aussi dans les zones les plus au nord du monde, au-delà du 46° parallèle. Si vous vous demandez comment cela est possible, la réponse est simple : ici aussi, comme pour les citrons, c'est le micro-climat qui est à l'origine du miracle. En hiver, l'eau du lac se refroidit lentement, offrant ainsi aux terrains avoisinants un climat doux et tempéré. Si l'on ajoute à ça l'alternance de vents tempérés et froids, on comprend pourquoi l'oliviculture ici remonte aux Romains, qui plantèrent les premiers oliviers il y a 2000 ans déjà. Il existe différentes variétés présentes sur ce territoire mais la plus appréciée est la Casaliva, une variété autochtone qui donne une huile délicate, au parfum d'amande, d'artichaut et d'herbes sauvages.