

# Citrus Archive

El archivo donde florece el limonero

EULOGIO MARTÍN RODRÍGUEZ | @EulogioMR



384



**citrus\_archive**

Seguir

**Citrus Archive**  
Celebrating the history and traditions of Italian citrus through stories from small farms and kitchens.  
[www.citrusarchive.com](http://www.citrusarchive.com)



La fotógrafa inglesa, Sophia Massarella, hace unos años en la biblioteca del Museo Victoria & Albert de Londres dio por casualidad con la voluminosa obra del botánico jesuita del s. XVII Giovanni Battista Ferrari, *Hesperides, sive, De Malorum aureorum cultura et usu* (Hespérides, o el cultivo y uso de las Manzanas Doradas), un tratado sobre los cítricos, su taxonomía y un mosaico de anécdotas, recetas, remedios medicinales y costumbres, publicado en 1646, con unas magnificas ilustraciones de frutos, plantas, huertos o herramientas, que despertaron su interés por estas frutas, su forma de cultivarlas y su uso. Desde ese día se planteó la posibilidad de seguir los pasos de Ferrari con un proyecto fotográfico en línea (Instagram) y una web, Citrus Archive. Esta plataforma se transformará en un escaparate para que las pequeñas granjas inicien un comercio online de las frutas y sus productos elaborados con la clientela británica, lo que posibilitaría el mantenimiento de estas empresas tradicionales y familiares.



Es un viaje por los limoneros de toda Italia con el fin de redescubrir y contar la historia y las técnicas del cultivo en pequeñas explotaciones tradicionales. Del norte al sur, dando testimonio, con fotos y palabras, de la biodiversidad agrícola de Italia, aplicada a las innumerables variedades de cítricos que históricamente se han cultivado en este país mediterráneo. Cualquier visitante del norte de Europa que llega a Italia queda impresionado por los





campos de limoneros, así ocurrió a Hans Christian Anderson cuando visitó Italia en 1833 y escribió en una carta "Intenta imaginar el hermoso mar y una profusión de naranjos y limoneros... el paraíso está aquí".

Chinotto, naranja, limón, sfusato, naranjas sanguinas, naranjas amargas, bergamota, cidra... ¿Cuántos de vosotros conocéis o habéis comido alguno de estos cítricos? Durante casi un milenio, Europa solo conocía una variedad de limones y apenas se podía comer, la cidra de piel gruesa, de cascara rugosa y sin apenas zumo. Pero a pesar de todo, creció por toda la península italiana, hasta que fueron llegando otros cítricos. La historia y la cultura de Italia están ligadas a los cítricos, desde los griegos, pasando por los Medici o incluso hasta la mafia en el siglo pasado.

En el año 2019 la fotógrafa contactó con una veintena de granjas dispuesta a abrirle sus puertas y mostrar su trabajo, los secretos del cultivo y las anécdotas familiares. En el invierno, Massarella, deja Londres y vuela hasta el sur italiano para ver naranjas sanguinas y bergamotas; en verano fotografía los limones de Amalfi o del Lago Garda. A principios otoño, también, cuando los rabinos recolectan las cidras para la festividad del *Sucot*.

Una de sus primeras visitas fue a la Limonaia la Malora, en la costa del lago Garda, donde los monjes franciscanos introdujeron las plantaciones de limones en el siglo XIV. Al ser un clima frío, los limones se cultivan en las casas de limón (*limonaia*), para proteger los árboles durante el invierno. Son muros y columnas de piedra, que durante el invierno cubren techos y paredes con listones de madera que además se tapan con heno para resguardar los limoneros del frío y del viento; este proceso se llama *stupinatura*, también se colo-

can macetas de terracota con agua que hacen la vez de termómetros. Si se forma hielo en el agua, los Gandossi, saben que hace demasiado frío y encienden hogueras para calentar los árboles sin dañarlos (lo que me recuerda una escena de la película de Alfonso Arau de 1995 "Un paseo por las nubes", donde encienden lumbres entre los viñedos).

En Sorrento, donde el clima es más cálido, los árboles están protegidos en invierno por *pagliarelle*, una especie de esteras hechas con madera de castaño. En Il Giardino di Vigliano se sigue utilizando esta técnica, que otras explotaciones han sustituido por redes de plástico, que son más baratas.

El cultivo de los frutales está lleno de anécdotas. Como la del árbol repleto de fruta, que antes solo daba cinco o seis piezas por temporada. Un día el dueño salió con una sierra dispuesto a talar el árbol para plantar otro más productivo. Cuando su hermano lo vio, le pidió que le diera una oportunidad y al año siguiente dio una cosecha extraordinaria. Esta historia coincide con las instrucciones que daba Ibn al Awam en su *Tratado de Agricultura* del siglo XII que: "Si a pesar de los cuidados, un árbol no responde, la cura es muy simple 'Que dos hombres portando un hacha se aproximen al árbol y que uno de ellos diga 'Vamos a cortar este árbol, mientras el otro le suplica que no lo haga'. Después, el primero debe decir: '¡Pero si no da fruta!, a lo cual, el otro responderá: 'Este año lo hará, y si no, entonces eres libre de hacer lo que te plazca'".

Este trabajo supone un reconocimiento a las pequeñas explotaciones y a su trabajo, una puesta en valor de las técnicas tradicionales de cultivo que han pasado de generación de generación y que tienden a caer en el olvido en favor de la modernización y la globalización. ■