

MUSEUMS TOUR

LIMONE E LE SUE TRADIZIONI

Limone und seine Traditionen

Limone and its traditions



Comune
di Limone sul Garda



visittimonesulgarda

CONSORZIO
TURISTICO
LIMONESE



TAPPEINER.

Limone e le sue tradizioni

Limone und seine Traditionen
Limone and its traditions

1

MUSEO DEL TURISMO
MUSEUM ÜBER DEN TOURISMUS
MUSEUM OF TOURISM

10

2

LIMONAIA "DEL CASTÈL"
DAS ZITRONENGWÄCHSHAUS "DEL CASTÈL"
THE LEMON HOUSE "DEL CASTÈL"

16

3

MUSEO DEI PESCATORI
DAS FISCHEREIMUSEUM
THE FISHING MUSEUM

48

4

MOSTRA DELL'OLIO DI OLIVA
OLIVENÖL AUSSTELLUNG
OLIVE OIL EXHIBITION

54

5

MISSIONARI COMBONIANI
COMBONI MISSIONARSENTRUM
COMBONI MISSIONARY CENTRE

68

Una passeggiata sulle orme della storia e delle tradizioni

Tipo itinerario: passeggiata
Difficoltà: facile
Tempo di percorrenza: 2 ore
Distanza: 3 km (andata e ritorno)

Auf den Spuren von Geschichte und Tradition

Wegart: Spaziergang
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Zeit: 2 Std
Entfernung: 3 Km (Hin und Zurück)

Follow the footsteps of history and traditions

Route type: walk
Level: easy
Time: 2 h
Distance: 3 km round trip

1

Pag. 10/15

MUSEO DEL TURISMO MUSEUM ÜBER DEN TOURISMUS MUSEUM OF TOURISM



Nell'ex Palazzo municipale, sul lungolago, si trova il **"Museo del turismo"**, con uno spazio espositivo dedicato all'evoluzione socio-economica che ha caratterizzato Limone nel corso del Novecento. Una saletta è stata dedicata anche alla scoperta della Apolipoproteina A1-Milano.

Im ehemaligen Rathaus an der Seeuferstrasse befindet sich das **"Museum über den Tourismus"** mit einem Ausstellungsbereich, der der sozialen und wirtschaftlichen Entwicklung Limones im Laufe des 20. Jahrhunderts gewidmet ist. Ein Raum des Museums wurde auch zur Entdeckung des Apolipoproteins A1-Milano gewidmet.

The first stop on our itinerary in following Limone's historical and traditional footsteps is the **"Museum of Tourism"**. It is located in the former Town Hall on the lake promenade and contains an exhibition dedicated to Limone's socio-economic development throughout the twentieth century. An exhibition space has also been dedicated to the discovery of Apolipoprotein A1.



2

Pag. 16/47

LIMONAIA "DEL CASTÈL"

DAS ZITRONENGEWÄCHSHAUS "DEL CASTÈL" THE LEMON HOUSE "DEL CASTÈL"



Raggiunta piazza Garibaldi, si sale al cuore del paese, il **"Castèl"**, con la sua caratteristica scalinata in pietra e con le case abbracciate alla roccia. Qui, a riprova dell'abilità e della tenacia propria di chi ha saputo sottrarre alla natura il poco terreno disponibile per coltivarlo, si trova la caratteristica limonaia, del primo Settecento. Entrando da via Orti attraverso l'antica stalla, si ha l'impressione di tuffarsi in un ritaglio di storia d'altri tempi tra il verde degli agrumi e l'ombra dei pilastri che si innalzano verso il cielo.

Vom der Piazza Garibaldi aus, steigt die Strasse zum Herzen des Ortes, dem **"Castèl"**, mit seiner charakteristischen Steinstrasse und den an die Felsen geklammerten Häusern an. Als Beweis für die Fähigkeit und Hartnäckigkeit der Einwohner, die der Natur den wenigen Boden für den Anbau zu entlocken vermochten, befindet sich hier der charakteristische Zitronengarten von Anfang des 18. Jahrhunderts. Beim Betreten der Anlage von der Via Orti aus, durch den ehemaligen Stall, erhält man den Eindruck, umgeben vom Grün der Zitrusgewächse im Schatten der zum Himmel strebenden Pfeiler in frühere Zeiten zurückversetzt zu sein.

From Piazza Garibaldi work your way up through the old town centre to the **"Castèl"** area. It is a quaint village with stone stairs and houses that cling to the rocks. You will come across a traditional lemon grove dating from the early eighteenth century. This is just one example of the skill and tenacity of those who struggled to make the most of what little terrain was available from nature in order to cultivate it. Entering from Via Orti through the ancient stables, it is almost as though you can hear the voices of the people who used to work among the plants and in the shadows of the white pillars that point up to the sky, voices that patiently teach their children the tasks that would soon become theirs.

3

MUSEO DEI PESCATORI DAS FISCHEREIMUSEUM THE FISHING MUSEUM

Pag. 48/53



Proseguendo in direzione della chiesa Parrocchiale, che sembra proteggere con il suo maestoso campanile l'abitato, si imbecca Via Fontana e Via Cortili. Scendendo infine la suggestiva scalinata di Via Porto Ragni si raggiunge il "Museo dei Pescatori", che raccoglie oggetti, foto, materiale vario inerente al tradizionale mestiere legato al lago.

Weiter in Richtung der Pfarrkirche, die mit ihrem majestätischen Glockenturm das Dorf zu beschützen scheint, nimmt man die Via Fontana und die Via Cortili. Schließlich gelangt man über die eindrucksvolle Treppe der Via Porto Ragni zum "Fischerei Museum", in dem Gegenstände, Fotos und diverses Material zum traditionellen Handwerk am See ausgestellt sind.

Continuing towards the parish church, which seems to protect the village with its majestic bell tower, take Via Fontana and Via Cortili. Finally, descending the picturesque staircase of Via Porto Ragni, you reach the "Fishermen's Museum" which houses objects, photos and various materials related to the traditional lake-based trade.

4

MOSTRA DELL'OLIO DI OLIVA OLIVENÖL AUSSTELLUNG OLIVE OIL EXHIBITION

Pag. 54/67



L'itinerario prosegue verso la periferia del paese e l'oliveto. Si percorre il lungo lago in direzione Spiaggia Colà imboccando il comodo sentiero che costeggia il fiume San Giovanni, il quale porta al ponte Via Fol, vicino all'oleificio della **Cooperativa Possidenti Oliveti**. Qui, da novembre a gennaio, si moliscono le olive per ottenere uno dei più pregiati oli DOP del lago di Garda. Si può assaggiare l'olio, vedere la piccola mostra fotografica ed assistere alla proiezione di un filmato.



Der Rundgang führt weiter zum Ortstrand und zum Olivenhain. Entlang der Seepromenade in Richtung Spiaggia Colà den bequemen Weg nehmen, der am Fluss "San Giovanni" entlangführt. Man geht bergauf zur Brücke auf die Via Fol und erreicht die Ölmühle der landwirtschaftlichen Genossenschaft (**Cooperativa Possidenti Oliveti**). Hier werden von November bis Januar die Oliven gepresst, aus denen eines der wertvollsten Olivenöle DOP des Gardasees gewonnen wird. Den Besucher erwarten Ölverkostung, Fotoausstellung und Filmvorführung.

The route continues towards the outskirts of the village and the olive grove. Follow the lake promenade towards Spiaggia Colà, taking the easy path that runs alongside the San Giovanni river, which leads to the "Via Fol" bridge and the entrance to the olive mill belonging the **Cooperativa Possidenti Oliveti**. From November to January olives are pressed and made into one of the best DOP oils found on Lake Garda. You can also taste the oil and look at the photograph exhibition and film.

5

Pag. 68/73

MISSIONARI COMBONIANI COMBONI MISSIONARSZENTRUM COMBONI MISSIONARY CENTRE



Lungo via Campaldo, tra i terrazzamenti degli olivi centenari, si raggiunge il Tešöl, dove si trovano la casa natale di **San Daniele Comboni**, la stalla, trasformata in cappella, la limonaia e l'oliveto. Grazie all'ausilio di immagini, suoni, musica e oggetti provenienti dall'Africa, in una sala al piano terra è proposto un percorso multimediale sulla vita, il sogno e la passione missionaria di Daniele Comboni dal titolo "Nel cuore dell'Africa con l'Africa nel cuore". È disponibile una sala di proiezioni e di consultazione dei siti internet dedicati alla missione e ai Comboniani; un bookshop permette ai visitatori di approfondire le tematiche con libri, video e cd.



Auf der Via Campaldo, zwischen Terrassen mit jahrhundertealten Olivenbäumen, gelangt man nach "Tešöl", wo sich das Geburtshaus von **Hl. Daniele Comboni**, der in eine Kapelle umgewandelte Stall, der Zitronengarten und Olivenhain befinden. Mit Bildern, Klängen, Musik und Objekten aus Afrika, werden in einem Raum im Erdgeschoss das Leben, der Traum und die missionarische Berufung von Daniele Comboni in der multimedialen Ausstellung "im Herzen Afrikas mit Afrika im Herzen" dargestellt. Darüber hinaus gibt es einen Raum für Filmvorführungen mit Internetzugang zu den Webseiten der Mission und der Combonianer. Im Bookshop findet der Besucher weiterführende Bücher, Videos und CDs.

By walking along Via Campaldo through the centuries-old olive groves you will reach Tesöl. In this area you will find the birth place of **St. Daniele Comboni**, a woodshed that was later transformed into a chapel, a lemon and olive grove. The room on the ground floor provides visitors with a multimedia experience entitled "in the heart of Africa, with Africa in the heart". It uses images, sounds, music and objects from Africa to illustrate the life, dreams and missionary passion of Daniele Comboni. There is a room available for projections, which has internet access to sites dedicated to his mission and to the Combonian Brothers. A bookshop allows visitors to discover more through books, videos, CDs and souvenirs.



**Su richiesta il Consorzio Turistico
Limonese organizza passeggiate
con accompagnatore.**

•
**Der Tourismusverband von Limone
organisiert auf Anfrage
geführte Spaziergänge.**

•
**Guided walks are organised by
the Tourist Board of Limone
on request.**

I N F O



visitlimonesulgarda

CONSORZIO
TURISTICO
LIMONESE

T +39 0365 91 89 87

T +39 0365 95 47 20

www.visitlimonesulgarda.com



IL TURISMO, UNA RISORSA PER LIMONE



Costruita la strada Gardesana (1929-1931), che ha permesso il collegamento con Gargnano e con Riva, Limone è diventato nella seconda metà del Novecento uno dei centri turistici più frequentati del lago di Garda. Molteplici sono stati i fattori che hanno influito sullo sviluppo: la posizione sul lago, la morfologia del territorio, la caratteristica conformazione del centro storico, le condizioni climatiche, l'attivismo degli abitanti, l'attenzione degli Amministratori pubblici. In poco più di cinquant'anni si è assistito all'apertura di campeggi e affittacamere, poi alla nascita di locande, alberghi, appartamenti, residence, bar, ristoranti e negozi che hanno trasformato il volto del paese e la vita della gente. Il turismo, quasi unicamente straniero, è oggi in pratica l'unica attività economica di Limone.

UN "MUSEO" PER DOCUMENTARE IL CAMBIAMENTO

Proprio per raccogliere documenti, immagini, testimonianze, etc. in qualsiasi modo relativi alla nascita e allo sviluppo del turismo, l'Amministrazione comunale, in collaborazione con il Consorzio turistico Limonese, ha promosso la costituzione, nell'ex Palazzo municipale, in via Comboni n. 3, del "Museo del Turismo". In particolare la ricerca e la raccolta di documentazione riguardano: manifesti, depliant, prezziari, filmati, fotografie, cartoline, articoli di giornali, inserzioni pubblicitarie, atti amministrativi comunali e sovracomunali, calendari delle manifestazioni, libri, guide di viaggio, lettere, souvenirs.

Oltre che Limone in generale, la ricerca e la raccolta di documentazione riguardano anche i singoli esercizi turistici, gli operatori del settore (imprenditori, dipendenti, collaboratori, etc.), amministratori, turisti, etc. Particolare attenzione è riservata anche al nostro concittadino, San Daniele Comboni, ed alla scoperta dell'apoproteina A1 Milano. Per il Museo, che dovrà crescere via via, tutti possono collaborare fornendo materiale e testimonianze. Il nuovo museo, completamente rinnovato, è stato inaugurato nel marzo 2011.

UNA MOSTRA FOTOGRAFICA



È stata allestita una mostra fotografica per documentare il cambiamento socio-economico dalla pesca e dall'agricoltura al turismo; ad essa è riservata gran parte dello spazio espositivo ricavato al primo piano dell'ex Palazzo municipale. In una saletta sono esposti alcuni pannelli dedicati alla navigazione sul Garda ed al piroscifo "Italia".

INGRESSO LIBERO

Aperto tutti i giorni, dal **21.03** al **01.11**
dalle ore **10:00** alle ore **22:00**

Per informazioni:

>T +39 0365 95 47 20 in orario di Ufficio
www.visitlimonesulgarda.com

1 MUSEUM ÜBER DEN TOURISMUS

DER TOURISMUS, EINE RESSOURCE FÜR LIMONE



Nach dem Bau der Gardesana-Straße (1929-1931), die eine Verbindung mit Gargnano und mit Riva hergestellt hat, wurde Limone in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts eines der besuchtesten Touristenzentren des Gardasees. Zahlreiche Faktoren haben diese Entwicklung beeinflusst: die Position am See, die Morphologie der Umgebung, die charakteristische Beschaffenheit des historischen Zentrums, die klimatischen Bedingungen, der Tätigkeitsdrang der Einwohner und die Sorgfalt der öffentlichen Verwaltung. In etwas mehr als fünfzig Jahren konnte man der Öffnung von Campingplätzen und Zimmervermietungen beiwohnen, dann der Entstehung von Gasthäusern, Hotels, Wohnungen, Apartmenthäusern, Residence, Bars, Restaurants und Geschäften, die das Wesen des Dorfs und das Leben der Einwohner geändert haben. Der Tourismus, der nahezu ausschließlich aus dem Ausland kommt, stellt heute praktisch die einzige wirtschaftliche Tätigkeit Limones dar.

EIN "MUSEUM", UM DIE ÄNDERUNGEN ZU DOKUMENTIEREN

Eben um Dokumente, Bilder, Zeugnisse, usw. zu sammeln, die sich auf irgendeine Weise auf das Entstehen und die Entwicklung des Tourismus beziehen, hat die Gemeindeverwaltung, in Zusammenarbeit mit dem Tourismuskonsortium Limone, die Gründung des "Museums über den Tourismus" im früheren Gemeindegebäude in Via Comboni Nr. 3 angeregt. Insbesondere beziehen sich die Suche und die Sammeltätigkeit auf: Plakate, Prospekte, Preislisten, Filme, Photographien, Ansichtskarten, Zeitungsartikel, Werbeanzeigen, Schriftstücke der Gemeinde und höherer Ebenen, Veranstaltungskalender, Bücher, Reiseführer, Briefe, Souvenirs. Neben Limone im Allgemeinen betreffen die Suche und das Sammeln von Unterlagen auch die einzelnen Tourismusbetriebe, die im Bereich des Tourismus Tätigen (Unternehmer, Angestellte, Mitarbeiter, usw.), Verwalter, Touristen, usw. Besondere Aufmerksamkeit wurde auch des Heiligen Daniele Comboni und der Entdeckung des Apoproteins A1 Milano geschenkt. Beim Museum, das nach und nach wachsen muss, können alle mitarbeiten, indem sie Materialien und Zeugnisse zur Verfügung stellen. Das neue Museum, völlig renoviert, wurde im März 2011 eröffnet.

EINE FOTOAUSSTELLUNG

Hier befindet es sich eine Fotoausstellung, die die gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Änderungen, vom Fischfang über die Landwirtschaft hin zum Tourismus, belegen soll: ihr wurde ein Großteil des Ausstellungsraums vorbehalten, der im ersten Stockwerk des ehemaligen Gemeindepalastes gewonnen wurde. Ein Teil des Raumes wurde also mit Tafeln zu den Gardaseeschiffsfahrten und dem Dampfer "Italia" eingerichtet.

EINTRITT FREI

Geöffnet jeden Tag, vom **21.03** bis **01.11**,
von **10:00** bis **22:00** Uhr

Für Information bitte zur amtlichen Uhrzeiten

>T +39 0365 95 47 20 anrufen

www.visitlimonesulgarda.com



1 MUSEUM OF TOURISM

TOURISM, A RESOURCE FOR LIMONE



Following construction of the Gardesana road (1929 - 1931) Limone became connection to Gargnano and Riva del Garda. Thus, in the second half of the twentieth century Limone became one of the most frequented tourist locations on Lake Garda. Many different factors influenced the development of the town: its position on the lake, the natural contours of the territory, the characteristic conformation of the historical centre, the climate, the dynamism of the inhabitants and the attention paid by the public administration. In slightly less than fifty years camp sites and boarding houses opened, this was followed by the appearance of bed and breakfasts, hotels, apartments, bars, restaurants and shops, all of which transformed the face of the town and the life of the people. Tourism, almost solely foreign tourism, is nowadays practically the only economic activity in Limone.

A CENTRE TO DOCUMENT THE DEVELOPMENT OF LIMONE'S TOURISM

Precisely for the purpose of collecting documents, images, testimonies, etc., which in some way refer to the birth and development of tourism, the municipal administration has opened The Museum of Tourism, in via Comboni 3. In particular, the research and collection of documentation includes posters, brochures, price lists, films, photographs, post cards, newspaper articles, advertisements, event programmes, statistics, books, travel guides, degree theses, letters, souvenirs, municipal administration and other government acts. Besides Limone in general, the research and collection of documentation is also concerned with individual tourist establishments, sector businessmen (entrepreneurs, employees, collaborators, etc.) administrators, experts, tourists, etc. Particular attention is also dedicated to our citizen, St. Daniele Comboni, and the discovery of the apo-protein Milan A1. Anyone can cooperate with us by contributing materials and testimonies to the Museum in order to help it develop. After complete renovation the museum was inaugurated in March 2011.



A PHOTOGRAPHIC SHOW

A photographic show has been prepared to exhibit Limone's socio-economic change; from a fishing and agricultural village to tourist location. Much of the exhibition space on the first floor of the former municipal building is dedicated to this display. There is also an exhibition room that is equipped with panels to illustrate Lake Garda's boat history and the paddle streamer Italia.

FREE ADMISSION

It is daily open from **21.03** until **01.11**,
from **10:00 a.m.** to **10:00 p.m.**

For information please call >T +39 0365 95 47 20 during regular office hours

www.visitlimonesulgarda.com

2 LA LIMONAIA DEL CASTÈL

I LIMONI... A LIMONE

Sicuramente la coltura agrumicola era praticata a Limone già dai primi anni del Seicento. Lodovico Bettoni (1770-1828), nel suo Diario, fa risalire al 1610 un primo impianto di limoni nel giardino della Garbéra. In un quadro datato 1658, custodito nella canonica della parrocchiale e raffigurante Sant'Antonio abate, con sullo sfondo Limone, compaiono i pilastri di una limonaia. Ma fu nella seconda metà del Seicento, con l'arrivo della famiglia Bettoni, che la coltivazione e il commercio dei limoni diedero una improvvisa accelerazione alla poverissima economia limonese. Il merito fu di Carlo Bettoni e dei suoi figli Giacomo, Gian Domenico ed Arcangelo che acquistarono terreni in località Garbéra, Se e Reamòl per ampliarvi i giardini esistenti e costruirne di nuovi.



GLI AGRUMI DALL'ORIENTE AL GARDA

Gli agrumi sono originari della Cina e dell'India, da dove si diffusero in tutto il mondo. La loro comparsa in Europa si fa coincidere con l'arrivo degli Arabi, intorno al Mille; alcuni studiosi ritengono che la Sicilia sia stata la prima regione italiana a coltivarli, "probabilmente sotto l'influenza islamica prima e normanna poi". Sul Garda furono portati dalla Riviera ligure nel corso del sec. XIII dai frati del convento di San Francesco di Gargnano. Dal loro giardino, che ancora a fine Ottocento era detto "primo, perché fu il primo fabbricato e coltivato", si diffusero a Toscolano e Maderno. Nel settembre 1464 l'antiquario veronese Felice Feliciano scrisse che Toscolano era «luogo non solo lieto e profumato degli effluvi floreali dei rosai e delle fioriture purpuree, ma ombreggiato altresì, per ogni parte, dai rami frondosi di limoni e di cedri»; nel 1483, anche Marin Sanudo riferì di "zardini de zedri, naranzari et pomi damo" presenti lungo la Riviera. Nel Cinquecento Bongianini Grattarolo annotò: "Ha nella riva del lago per forse dieci miglia da Salò a Gargnano molti giardini, che di amenità non cedono a quei che scrissero i poeti di Atlante, di Alcinoò, e dell'Hesperidi, copiosi in ogni stagione dell'anno di tutti quei pomi ch'hanno la scorza d'oro".



LA STRUTTURA DELLA LIMONAIA

L'acqua di un ruscello, una valletta riparata, il declivio di un poggio, la vicinanza al lago erano prerogative importanti nella costruzione di un giardino di limoni, comunemente chiamato limonaia e, in dialetto, sardi.

Spesso strutturata su più ripiani (còle), collegati da scale in pietra, poteva avere dimensioni assai varie. Una massiccia muraglia la chiudeva da tre parti, garantendone l'esposizione verso est-sud est; in posizione centrale, o ad una delle estremità, si trovava il casello (casèl), che fungeva da deposito dei materiali di copertura.

Il tetto, spiovente all'indietro, s'appoggiava sui pilastri, legati tra loro, o con la muraglia, da grossi puntoni di castagno, del diametro di circa 30-40 cm, detti sparadossi (sparadòs); perpendicolarmente a quelli, in cinque-sei linee tra loro parallele, erano fissati con chiodi altri travi più sottili, i cantèri (cantér). In vista dei primi freddi, a novembre si cominciava a coprire la limonaia: assi (as) per il tetto e, per il fronte solare, assi di mezzo (mesi), vetrate (envèdriàe) e portiere (üsère), appositamente numerate. Le assi erano in abete, spesse 3 cm, larghe circa 20 cm e lunghe 5-6 m. Se ne accostavano due, se ne posava sopra una terza e si chiodavano insieme lungo la linea dei travetti più piccoli.

Sul fronte solare si procedeva alla copertura sfruttando come orditura le tre travi in larice (filaròle), tra loro parallele, inserite nei pilastri della stessa còla, a tre livelli, bloccate ad un'estremità in una pietra ad incastro (préa da filaròla). Tra un pilastro e l'altro si fissavano in genere 5-6 assi di mezzo, 2-3 vetrate e 2 portiere.

Le tavole di mezzo, lunghe 5-7 m e larghe 20-25 cm, erano costituite da due assi sovrapposte, inchiodate, una più stretta dell'altra in modo da formare una controbattuta; erano fissate alle filaròle con cavicchi (cavic' o biröi), in legno, lunghi circa 10-12 cm, inseriti nell'ocèl delle cavicie. Le vetrate, lunghe circa 5-7 m e larghe 50 cm, erano formate da un telaio e da traversine in legno di abete che facevano da supporto ai vetri; venivano appoggiate sempre per il lungo ai mesi e fermate con assicelle (paserèle o galèc'), in legno, girevoli intorno ad un chiodo.

Le portiere, lunghe circa 5-7 m e larghe circa 50 cm, erano semplici tavole accostate in piano e unite con chiodi su tre assicelle trasversali; provviste di cardini, erano apribili. A novembre la serra doveva essere ben chiusa. Per tappare (stupinàr) ogni fessura si utilizzava dell'erba fatta seccare (pàbol). Il proverbio imponeva: "A Sànta Caterina, stüpina, stüpina!", a significare che il giorno di Santa Caterina, il 25 novembre, l'operazione doveva essere ultimata. Il limone, pianta e frutto, soffre quando ci si avvicina alla temperatura di 0°; in tal caso non restava che fogàr, cioè accendere dei fuochi lungo i terrazzi, con pezzi di legno, frasche e rami.



LA COLTIVAZIONE DEI LIMONI

Ogni pianta nella serra aveva a disposizione una superficie di circa 16-20 metri quadrati, detta campo (cap) o campata (campàa); era il numero dei campi a definire l'estensione di un giardino. Già nel Cinquecento Agostino Gallo dettava alcune regole per la coltivazione dei limoni, raccomandando che le piante disponessero di un terreno grasso e ripulito dai sassi, che il letame fosse steso prima di zappare e con la limonaia ancora scoperta.

Oltre che concimare, si doveva tener pulito il terreno dall'erba, vangare, potare, irrigare, coprire e scoprire la serra. La raccolta (spicànda) dei frutti era fatta a mano, stando su appositi scalini o treppiedi; i limoni venivano posti in un sacco (grümüal) in pelle d'animale. I limoni fioriscono più volte all'anno. Alla prima fioritura di maggio fanno seguito quelle più moderate dei mesi estivi e autunnali. I frutti di maggio sono meno lisci e rotondi di quelli di giugno e luglio.

Sono questi i frutti migliori, mentre sono meno pregiati quelli d'agosto. Fioritura e raccolta proseguono, ridotte, anche in settembre ed ottobre. Tenendo conto della produzione di un decennio, una pianta in piena attività forniva mediamente, nelle due principali raccolte di maggio e giugno, 500-600 limoni. Molteplici erano gli usi cui erano destinati gli agrumi.

Agostino Gallo scrisse che «si cavano denari non pochi da tutte le sorti delle piante... da i fiori de cedri per mangiarli nelle insalate, e per conservarli nell'aceto, o per condirli col mele, o col zucharo; anco da quelli degli aranci e de gli altri simili per far delle acque nanfe pretiosissime...degl'immaturo si fanno molti conditi delicati, come anco de gli arancietti si fanno delle corone belle da vedere, e molto grate da odorar. Et i maturi, e belli si sa quanto sono in prezzo ne i conviti, nel confettarli, nel darli a gl'amalati, e nel ponerli nelle medicine...

Et oltra che si cavano danari delle scorze de gli aranzi per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arancietti e il pane speciato». Ricercata era l'acqua di cedro, prodotta a Salò dalla seconda metà del sec. XVIII per iniziativa di Antonio Bonardi e, dal 1840, di Luigi Patuzzi.

IL COMMERCIO DEI LIMONI

Una volta spiccati, i limoni venivano scelti e suddivisi secondo la grossezza; c'erano fini, sopraffini, scarti, scartarelli e cascaticci, con destinazione differente: fini, sopraffini e i migliori degli scarti l'Ungheria, il Tirolo e i paesi vicini, "lasciando con quei della quarta in Italia i loro fratelli meno eletti, mentre gli ultimi di rado varcano il confine della provincia".

Così si potevano avere varie denominazioni: limoni fini uso Polonia, fini uso Ungheria, fini uso Russia, sopraffini uso Austria, sottofini uso Vienna, scarti mercantili, scarti uso Milano, etc., cui corrispondeva un prezzo diversificato, che si fissava per centinaia. I limoni venivano incartocciati e disposti in casse di legno; ognuna ne poteva contenere da 500 a 1.000.

Si richiedeva particolare cura anche per il loro trasporto, dal quale dipendeva il buon esito dell'operazione commerciale. Il carico e lo scarico dovevano essere eseguiti con una certa delicatezza, perché la merce non subisse colpi e quindi non deteriorasse. Il pericolo era più grave ovviamente per le destinazioni più lontane. Il commercio verso nord seguiva la via di Torbole e Nago in direzione Bolzano, dove esisteva una piazza di smistamento; avvantaggiato dal minor costo del trasporto rispetto ai limoni genovesi e del Sud Italia, prendeva prevalentemente la via della Germania, del nord Europa e della Russia.

Gian Domenico Bettoni agli inizi del Settecento fondò in Bogliaco la ditta "G. Francesco Bentotti" per il commercio dei limoni. Essa aveva agenti sparsi ovunque, in Italia e in Europa nord orientale. Nell'Archivio Bettoni sono custoditi i registri, il carteggio tra la ditta e i suoi rappresentanti, i bilanci, le lettere con i nomi dei ricevitori, da Vienna a Praga, Cracovia, Varsavia, Leopoli, Ulma, Costanza, Trieste, Milano, etc.

Dal Settecento il litorale a nord di Salò, a quasi 46° di latitudine, divenne la zona di coltivazione di agrumi più settentrionale al mondo. Il limone del Garda era apprezzato per le sue qualità "medicinali", per l'"acidità", l'"aromatica fragranza del succo e della corteccia", il "suo durar fresco più a lungo d'ogni altro"; a ciò si aggiungevano la sottigliezza e la lucentezza della scorza, la forma più rotonda, che facevano raddoppiare o triplicare il prezzo rispetto a quello dei limoni di altre zone d'Italia.

Secondo Lodovico Bettoni, proprio Limone dava il "limone modello"; nella lettera della ditta Bentotti a Giuseppe Della Casa del 10 dicembre 1846 si descrive la merce come la migliore, precisando: "Io vi servo con limoni di Limone, che sono più grossi, e più colloriti".



LA CRISI

Nella seconda metà dell'Ottocento a Limone la superficie ad agrumeto era calcolata in 6,59 ettari. La produzione della prima spiccanda del 1874 ammontava a 76.000 limoni; il raccolto del 1876 fu definito "appena una sesta parte di quello del 1875", quello del 1878 «scarso ed inferiore a quello dello scorso anno», quello del 1879 "avuto per base la media del prodotto che si otteneva nell'epoca in cui non vi era malattia nelle piante si può calcolare di 50 per cento». Nel 1879, per l'inchiesta agraria, si stimava la produzione di 550.000 limoni, 8.000 arance e 3 q di cedri.

A cavallo tra Ottocento e Novecento la produzione agrumaria cominciò a risentire in modo irreversibile della crisi, determinata, oltre che dalla concorrenza dei limoni delle regioni meridionali, prodotti a costi irrisori, e dalla scoperta dell'acido citrico sintetico, dalle "forti spese di manutenzione" delle serre. La spinta alla coltivazione, che per decenni era rimasta integra, si andava esaurendo.

D'altra parte era impossibile riconvertire le limonaie, a causa della loro stessa particolare struttura, in nuclei economici più congeniali, se non a prezzo di una nuova mentalità e di ulteriori investimenti. Il prezzo dei limoni diminuì considerevolmente.

Per i limoni "mercantili" dei Bettoni si passò da Lire 5,77 ogni cento nel 1892 a Lire 2,31 nel 1897 a Lire 1,83 nel 1908; per i "non contabili" rispettivamente da Lire 2,94 a Lire 1,39 a Lire 1,554. Lo stato di crisi era evidente!



LIMONI, PREGO, LIMONI DEL GARDA!

Il 1929 fu l'anno dell'avvio dei lavori di costruzione della "Gardesana occidentale". Dall'ottobre 1931, rompendo il secolare isolamento, l'arteria mise in comunicazione Limone con Gargnano e Riva del Garda: sembrava prospettarsi un avvenire migliore per il paese. In effetti con la strada prese lentamente avvio il fenomeno turistico, anche se in forma occasionale e limitata. E per i limoni prodotti si idearono nuove modalità di commercializzazione: molti allestirono nelle piazzole lungo la strada, sotto gli strapiombi di roccia, all'ombra di olivi e cipressi, treppiedi e carretti per esporre e vendere mazzi di limoni ed arance agli automobilisti in transito

LE LIMONAIE: UN PATRIMONIO DA SALVARE

Le limonaie, ineguagliabile patrimonio storico ed architettonico del Garda, restano oggi a documentare un passato di lavoro e di fatica. Per salvarle sono stati promossi interventi significativi: a Tignale la Comunità Montana dell'Alto Garda ha ristrutturato nel 1985 tre còle del giardino del Pra dela fam; a Limone l'Amministrazione comunale ha rimesso in pristino nel 2004 le limonaie del Castèl e di Villa Boghi. Restauri sono stati attuati o progettati anche a Toscolano Maderno e a Gardone Riviera.



LA LIMONAIA DEL TEŠÖL

Il Tešöl è una località a ridosso del monte Preàls, a circa 2 km dal centro di Limone. Accanto allo stipite della porta che dal giardino dei limoni dà nella casa posta a sud, si leggono ancora la data "1740" e la sigla "L.C.V.". Verso il 1820 la limonaia passò in proprietà dalla famiglia Bertelli al conte Giacomo Ferrari; essa era costituita da 107 campi, distribuiti su sei còle per una superficie di 1.221 mq; l'acqua era garantita dal fiùm del Tešöl, che la lambisce a sud. Al Tešöl, presso il fratello Giuseppe, occupato come giardiniere, nel 1818 arrivò da Gargnano Luigi Comboni; dal suo matrimonio con Domenica Pace nacque il missionario Daniele Comboni (1831-1881), Vescovo e Vicario dell'Africa centrale, fondatore dell'Opera del Buon Pastore (1867) e dell'Istituto delle Pie Madri della Nigritia (1872), proclamato Santo il 5 ottobre 2003 da San Giovanni Paolo II.

2 LA LIMONAIA DEL CASTÈL

LA LIMONAIA DI VILLA BOGHI

La limonaia inserita nel parco di Villa Boghi, allo svincolo del lungolago dalla Gardesana, è una costruzione del primo Novecento. Consta di sette campate, esposte verso sud. I pilastri e i materiali di copertura sono nuovi; le sette piante di limone sono state messe a dimora nel 2004.



LA LIMONAIA DEL CASTÈL A LIMONE SUL GARDA

A nord ovest del centro storico, addossata alle rocce della Mughèra, la limonaia del Castèl è oggi solo una parte della grande struttura produttiva che, un tempo, dalla valle della Mura, da via delle Pozze e da via Castello giungeva alla valletta della Màndola.

Il giardino, che ha una superficie di mq 1.633, è diviso perpendicolarmente in due parti dal cùen dela Marchesàna, su cui è costruito il casèl principale, a più piani: nella parte meridionale, si estende per un tratto su un'unica còla, per un altro su tre; nella parte a settentrione è su quattro còle, che confinano verso nord con il valèt del Castèl, su cui è costruito un altro piccolo casèl. La sua costruzione risale al primo Settecento.

È evidente tuttavia che la limonaia ha subito nel tempo vari rimaneggiamenti. La data "15 aprile 1786", ancora visibile in un pozzetto di raccolta dell'acqua, potrebbe riferirsi alla costruzione o all'adeguamento delle canalette nelle còle.

Altri interventi si realizzarono per alzare e spostare dei pilastri, per elevare le muraglie e per aumentare la superficie di calpestio ed il numero dei piani del casèl. Passata dalla famiglia Amadei, ai Bertoni, ai Patuzzi e, nell'Ottocento, ai Girardi e ai Polidoro, con atto del 19 giugno 1926 la limonaia fu acquistata da Giuseppe Segala (1889-1975), ritornato a Limone dall'America, dopo anni di duro lavoro come minatore; nel gennaio 1995 è stata acquisita dall'Amministrazione comunale.

Tre sono stati gli interventi edilizi attuati: il primo nel 1997 per la costruzione di un muro, la sostituzione di sparadòs e cantér e la pulizia delle còle; il secondo nel 1999 per il rifacimento del tetto di un casèl; il terzo nel 2002-03, grazie ad uno specifico contributo della Regione Lombardia nell'ambito del "Piano di sviluppo rurale 2000-2006", per il recupero conservativo di due cas'èi e di due còle. Il casèl centrale funge da collegamento tra i terrazzi ed è attrezzato come centro museale-didattico. In tutte le còle ci sono delle canalette per l'irrigazione delle piante; l'acqua proveniva dal torrente San Giovanni attraverso la condotta della Calmèta, risalente al primo Settecento.

Nella limonaia, inaugurata il 22 luglio 2004, sono in produzione una settantina di agrumi (cedri, limoni, aranci dolci ed amari, chinotti, bergamotti, pompelmi, mandarini e kumquat).



ENTRATA € 2,00

Ingresso bambini fino a 10 anni gratuito

Contributo destinato alle spese di mantenimento e valorizzazione della Limonaia.

La Limonaia del Castèl è aperta al pubblico tutti i giorni

dal 21.03 al 23.05 e dal 28.09 al 01.11 dalle ore 10:00 alle ore 18:00,

e dal 24.05 al 27.09 dalle ore 10:00 alle ore 22:00.

Possibilità di visite guidate - T +39 0365 95 40 08 in orario di ufficio

www.visitlimonesulgarda.com

2 DAS ZITRONENGWÄCHSHAUS DEL CASTÈL

DIE ZITRONEN... VON LIMONE

Mit Sicherheit wurden Zitrusfrüchte in Limone bereits Anfang des 17.

Jahrhunderts angebaut. Lodovico Bettoni (1770-1828) legt in seinem Tagebuch das Jahr des ersten Zitronenanbaus im Garbéra-Garten mit 1610 fest. In einem Gemälde aus dem Jahre 1658, das im Pfarrhaus der Pfarrei hängt und den Hl. Mönch Antonius darstellt, können wir im Hintergrund Limone und die Stützpfähle eines Zitronengartens erkennen. Mit der Ankunft der Familie Bettoni in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts entstanden die ersten Zitronenplantagen für den Handel, die der bis dato ärmlichen Wirtschaft von Limone einen unvorhergesehenen Auftrieb geben sollten. Diesen Aufschwung verdankt Limone insbesondere Carlo Bettoni und seinen Söhnen Giacomo, Gian Domenico und Arcangelo, die in den Ortschaften Garbéra, Se und Reamòl Land kauften, um die vorhandenen Zitronenplantagen zu erweitern und neue Gärten anzulegen.

DIE ZITRONENGÄRTEN IM OSTEN DES GARDASEES

Die aus China und Indien stammenden Zitrusfrüchte sind überall auf der Welt

verbreitet. Um das Jahr Eintausend wurden sie von den Arabern in Europa eingeführt, und einige Geschichtsforscher vertreten die Auffassung, daß Sizilien die erste Region Italiens gewesen sei, die "wahrscheinlich unter zunächst islamischem und später normannischem Einfluß" die ersten Zitrusplantagen anlegte. Im XIII. Jahrhundert brachten Mönche des Klosters des Hl. Franziskus in Gargnano die ersten Zitrusfrüchte von der ligurischen Riviera zum Gardasee. Von ihrer Plantage aus, die noch gegen Ende des 19.

Jahrhunderts als "die erste" galt, "da es sich um die erste angelegte und kultivierte Zitronenplantage handelte" verbreitete sich der Anbau von Zitrusfrüchten in Toscolano und in Maderno. Im September 1464 beschrieb Antiquitätenhändler Felice Feliciano Toscolano aus Verona wie folgt: "Ein Ort, der sich nicht nur des Duftes von Rosengärten und purpurfarbener Blüten erfreut sondern zudem überall beschattet wird von den dicht belaubten Zweigen der Zitronen- und Zitronatbäumen", während Marin Sanudo im Jahre 1483 von "zardini de zedri, naranzari et pomi damo" (Gärten mit Zitronen, Apfelsinen und Adams Äpfeln berichtet, die er überall am Ufer antraf. Im 16. Jahrhundert dagegen notierte Bongiani Grattarolo: "Am etwa 10 Meilen lagen Seeufer zwischen Salò und Gargnano gibt es zahlreiche Gärten, die nicht weniger schön und anmutig wirken als die, mit denen die Dichter einst Atlas, Alcinoos und die Hesperiden besaßen; üppig in jeder Jahreszeit mit allen jenen Früchten von goldener Schale"



DIE STRUKTUR DER ZITRONENPLANTAGEN

Wichtige Voraussetzungen für die Anlage der Zitrusplantagen, im Italienischen als 'Limoiaia' und im einheimischen Dialekt als sardi bezeichnet, sind die

Präsenz eines Wildbaches, ein gut vor Wind geschütztes Tal mit sanft abfallenden Hügeln sowie die Nähe des Sees. Die auf mehreren Terrassen (Còle) angelegten und über Steintreppen miteinander verbundenen Gärten konnten von recht unterschiedlicher Größe sein.

Diese Plantagen wurden an drei Seiten durch massive Mauern geschützt, während die Sonnenaussetzung gegen Ost / Südost gewährleistet war. In der Mitte oder auch an einem der äußeren Bereiche der Gärten lag das sog. 'Casello' (Casèl), in dem die Planen und Netze zur Abdeckung der Plantage aufbewahrt wurden.

Das nach hinten abfallende Dach dieses Gebäudes ruhte auf stämmigen, miteinander verschnürten oder mit dem Mauerwerk verankerten Pfeilern aus Kastanienholz mit einem Durchmesser zwischen 30 und 40 cm, die im Italienischen als Sparadossi (Sparadòs) bezeichnet werden; im rechten Winkel zu diesen Stützpfeilern wurden in fünf bis sechs parallel verlaufende Reihen mit Nägeln befestigte Pfähle gesetzt, die 'Cantèri' (Cantér) genannt werden. An den ersten kalten Tagen im November begann man, die Plantage abzudecken; dazu benutzte man für das Dach Holzplanken (As) und für die der Sonne ausgesetzten Bereiche Verschlüsse aus Holz (Mesi) oder Glasscheiben (Envèdriàe) und Türen (Üsère), die durchnummeriert wurden. Für die Holzverschlüsse wurden 3 cm starke, etwa 20 cm breite und 5 - 6 m lange Bretter aus Tannenholz verwendet. Auf diesen paarweise aneinander gelegten Brettern wurde ein drittes Brett angebracht, und die so gebildete Einheit wurde mit den kleineren Streben der Linie vernagelt.

Die Sonnenseite schützte man mit einem aus drei Balken aus Lärchenholz (Filaròle) gebildeten Verschlag, die parallel angebracht und auf drei Höhen in die Pfeiler der Terrasse (Còla) eingesetzt wurden; diese Struktur wurde an einem Ende mit einem eingesetzten Stein (Prèa da filaròla) blockiert.

Zwischen den Stützpfeilern brachte man in der Regel fünf oder sechs Bretter sowie zwei oder drei Glasscheiben an und setzte zwei Türen ein. Die 5 - 7 m langen und 20 - 25 cm breiten Zwischenverschlüsse bestanden aus zwei übereinander angebrachten und miteinander vernagelten Holzbrettern, von denen eines schmaler als das andere war und eine Art Anschlag bildete; diese wurden mit den Lärchenholzbalken (Filaròle) mit ca. 10 - 12 cm langen Pflöcken (Cavicchi bzw. Cavic' oder auch Biröi) aus Holz verpfropft, die in die Ocèl der Cavicie eingesetzt wurden. Die 5 - 7 m langen und 50 cm breiten Glaswände bestanden aus einem Rahmen mit Querstreben aus Tannenholz; sie wurden immer auf an die Holzverschlüsse (Mesi) gesetzt und mit kleinen Stäben aus Holz (Paserèle oder Galèc') befestigt, die um einen Nagel gedreht werden konnten. Die Türen schließlich waren 5 - 7 m hoch und etwa 50 cm breit und bestanden aus einfachen, jeweils mit drei Querstreben vernagelten Holztafeln, die zum Öffnen und Schließen mit Türangeln versehen wurden.

Im November mußte die Plantage gut geschützt werden. Um alle Öffnungen zu verschließen (stupinàr), benutzte man getrocknetes Gras (Pàbol), daher die lokale Redensart "A Sànta Caterina, stùpina, stùpina!", die darauf hinweist, daß der Vorgang des Zustopfens am 25. November, dem Tag der Hl. Katharina, abgeschlossen sein mußte. Die Zitrone, sowohl die Pflanze als auch die Frucht, leidet, wenn sich die Temperatur auf 0° C zubewegt; in diesem Fall bleibt keine andere Lösung, als auf den Terrassen mit Holzstücken, Laub und Zweigen Feuer anzulegen (fogàr).

2 DAS ZITRONENGWÄCHSHAUS DEL CASTÈL

DER ZITRONENANBAU

Für jede Pflanze der Plantage stand eine ca. 16 - 20 qm große Fläche zur Verfügung, die als 'Campo' (Cap) oder 'Campata' (Campàa) bezeichnet wird; die Anzahl dieser 'Felder' macht die Größe der Plantage aus. Bereits im 16. Jahrhundert legte Agostino Gallo einige Regeln zum Zitronenanbau fest und empfahl, die Pflanzen auf einem fetten Boden ohne Steine zu setzen, und diesen vor dem Umpflügen und vor der Abdeckung der Plantage zu düngen. Abgesehen vom Düngen muß der Boden von Unkraut und Gras befreit und umgegraben werden; anschließend müssen die Pflanzen beschnitten, bewässert und abgedeckt bzw. erneut aufgedeckt werden. Die Obsternte (Spicànda) wurde von Hand mit Hilfe von Leitern und dreibeinigen Gestellen ausgeführt; die gepflückten Zitronen wurden in Säcke (Grümüäl) aus Tierfellen gelegt. Zitronen blühen mehrmals im Jahr. Der ersten Blüte im Mai folgt eine weniger ausgeprägte Blüte im Sommer und im Herbst.

Die Maifrüchte sind weniger rund und haben eine rauere Schale als die im Juni und Juli blühenden Früchte; sie sind die qualitativ besten Früchte, während die im August geernteten Zitronen als weniger edel gelten. Die Blüte und die Ernte ziehen sich, wenngleich in einem reduzierten Umfang, bis in den September und Oktober hinein. Schaut man auf die Produktion im Zeitraum von zehn Jahren, so lieferte eine Pflanze in den beiden wichtigsten Monaten der Ernte (Mai und Juni) im Durchschnitt 500 bis 600 Zitronen. Die Zitrusfrüchte wurden für die verschiedensten Zwecke verwendet. Agostino Gallo berichtet: "...alle Pflanzenarten sind erhebliche Geldquelle... Zitronatblüten werden für Salate, zum Einlegen in Essig oder zum Kondieren mit Honig oder Zucker verwendet; aus den Blüten von Apfelsinen und verwandtem Obst bereitet man edles Orangenblütenwasser, aus den unreifen Früchten zarte Gewürze und aus den kleinen Orangen dekorative, schön anzusehende, angenehm duftende Kronen.

Die schönen reifen, bei Festessen besonders geschätzten Zitrusfrüchte werden Kranken als Medizin verabreicht... und selbst die Schalen der Orangen verwandelt man zu Geld, indem man sie für schmackhafte Senfsoßen, Orangenlimonade, Paradelli, Arancieti und Gebäck verwendet." Das in Salò in der zweiten Hälfte des XVIII. Jahrhunderts auf Anlaß von Antonio Bonardi und später, ab 1840, von Luigi Patuzzi produzierte Zitronatwasser war allgemein sehr geschätzt.

DER HANDEL MIT ZITRONEN

Bei der Ernte wurden die Zitronen nach ihrer Größe in die Klassen fine, sopraffine, scarto, scartarello und cascaticcio geordnet; die Zitronen der Klassen fini und sopraffini sowie die besten Früchte der Klasse scarto waren für den Export nach Ungarn, Tirol und in den naheliegenden Ortschaften bestimmt, wobei man "die Früchte der vierten Klasse und ihre weniger noblen Verwandten in Italien verkaufte, während die letzte Klasse nur selten über die Grenzen der Provinz ausgeführt wurden." Daher ergaben sich folgende Klassifikationen: fine zur Ausfuhr nach Polen, fine zur Ausfuhr nach Ungarn, fine zur Ausfuhr nach Russland, sopraffine zur Ausfuhr nach Österreich, sottofini zur Ausfuhr

nach Wien, scarto als Handelsware, scarto zum Verkauf in Mailand, etc. mit jeweils unterschiedlichem Preis, der pro Hundert Zitronen festgelegt wurde.

Das Obst wurde in Papier verpackt und in Holzkisten gelagert; jede Kiste enthielt zwischen 500 und 1000 Zitronen. Besondere Umsicht kam dem Transport zu, der einen ausschlaggebenden Faktor für den Erfolg des Handelsgeschäfts darstellte.

Um die Qualität der Früchte nicht durch Stöße zu beeinträchtigen, mußten Auf- und Abladung mit besonderer Vorsicht erfolgen. Je ferner das Ziel des Transport war, umso größer waren natürlich die entsprechenden Risiken. Der Handel in Richtung Norden erfolgte über Torbole, Nago und Bozen mit seinem Obstmarkt; durch die im Vergleich zu aus Genua oder Süditalien stammenden Zitronen niedrigeren Transportkosten waren die besten Voraussetzung für die Ausfuhr nach Deutschland, Nordeuropa und Rußland gegeben. Anfang des 18. Jahrhunderts gründete Gian Domenico Bettoni in Bogliaco die auf den Zitrushandel spezialisierte Firma 'G. Francesco Bentotti', die so gut wie überall in Italien sowie in Nord- und Osteuropa Handelsvertreter hatte. Im Archiv der Firma Bettoni werden heute noch die Eintragungen und Unterlagen zur Korrespondenz zwischen dem Unternehmen und seinen Handelsvertretern sowie die Bilanzen und der Schriftverkehr mit der Anschrift der Empfänger aufbewahrt, die u.a. in Wien, Prag, Krakau, Warschau, Leopoli, Ulm, Kostanz, Triest und Mailand saßen. Ab dem 17. Jahrhundert war das Seeufer im Norden von Salò (das beinahe dem 46. Breitengrad entspricht) das nördlichste Anbaugebiet für Zitrusfrüchte der ganzen Welt. Die Zitronen des Gardasees wurden für ihre 'medizinischen' Qualitäten und für ihre 'Säure', das 'fruchtige Aroma des Safts und der Schale' sowie für 'die längere Dauer ihrer Frische geschätzt'; dazu kamen die Feinheit und Leuchtkraft der Schale und die runde Form, Faktoren, die den Zitronen des Gardasees den doppelten oder sogar dreifachen Preis der aus anderen Gegenden Italiens stammenden Früchte einbrachten. Lodovico Bettoni zufolge entstand in Limone ein wahres 'Modell für den Zitronenhandel'; in einem an Giuseppe Della Casa gerichteten Schreiben der Fa. Bentotti vom 10. Dezember 1846 wird die Zitronenlieferung mit folgenden Worten als 'beste Ware' angepriesen: "Ich bin Ihnen mit Zitronen aus Limone dienlich, den größten und farbenprächtigsten aller."



DIE KRISE

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts belief sich die Zitronenanbaufläche in Limone auf 6,59 Hektar. Bei der ersten Ernte im Jahre 1874 wurden 76.000 Zitronen gezählt, während die Ernte des Jahres 1876 als "gerade ein Sechstel der Ernte von 1875" und die von 1878 als "mager und unter der des Vorjahres" bezeichnet wurden. Der Ertrag von 1879 "entsprach dem Durchschnitt der Ernte in den Jahren, als die Pflanzen noch nicht von der Krankheit befallen waren, die 50% der Produktion betraf." 1879 belief sich die Produktion lt. einer landwirtschaftlichen Erhebung auf 550.000 Zitronen, 8.000 Orangen und 3 Doppelzentner Zitronat. Zwischen dem 19. und dem 20. Jahrhundert begann die Zitrusproduktion auf irreversible Weise die Krise zu verspüren, die durch die aus Süditalien stammenden und zu wesentlich niedrigeren Kosten produzierten Zitrusfrüchte, durch die Entdeckung der künstlichen Zitronensäure sowie durch die 'hohen Kosten zur Instandhaltung der Gewächshäuser' bedingt war. So fehlte dem Anbau, der sich über viele Jahrzehnte halten konnte, schließlich der Antrieb. Andererseits war es mangels einer Änderung der Grundhaltung und weiterer Investitionen aufgrund der Struktur der Plantage nicht möglich, die Zitronenanlagen in wirtschaftlich günstigere Einheiten zu unterteilen. So fielen die Zitronenpreise. Der Preis für die Klasse 'Handelsware' der Familie Bettoni fiel von 5,77 Lire pro 100 Stk. im Jahre 1892 auf 2,31 Lire im Jahre 1908 und auf 1,83 Lire im Jahre 1908, und bei den schlechteren Qualitäten von 2,94 auf 1,39 oder auf 1,554 Lire. Die Krise war offensichtlich.



ZITRONEN, ABER BITTE VOM GARDA!

1929 begannen die Arbeiten zur Anlage der 'westlichen Seeuferstraße' (Gardesana occidentale), und im Oktober 1931 wurde mit der Verbindungsstraße zwischen Limone und den Ortschaften Gargnano und Riva del Garda eine über Jahrhunderte lange Isolation beendet, so daß alle Voraussetzungen für eine günstigere Zukunft von Limone bestanden. In der Tat strömten, wenngleich nur gelegentlich und in bescheidenen Zahlen, nach und nach immer mehr Besucher in die Ortschaft. Auch die Formen des Zitronenhandels sollten sich ändern. Viele begannen, auf den Plätzen neben der Straße, unter Felsvorsprüngen und im Schatten von Oliven und Zypressen Stände aufzubauen, um den Vorbeifahrenden Zitronen und Orangen anzubieten.



DIE ZITRONENGÄRTEN, EIN SCHATZ, DER GESCHÜTZT WERDEN MUSS

Die Zitronengärten des Gardasees sind ein einzigartiges Patrimonium der Kultur und des Landschaftsbildes, das auch heute noch von einer Zeit der Arbeit und der Mühe berichtet.

Um dieses Gut zu wahren, wurden mehrere wichtige Initiativen angesetzt. In Tignale restaurierte die Berggemeinschaft des oberen Garda 1985 drei Terrassen der Zitronenplantage Pra dela fam; in Limone veranlaßte die Gemeindeverwaltung im Jahre 2004 die Restauration der Zitronengärten des Castèl und der Villa Boghi. Ebenfalls restauriert oder geplant wurden Zitronengärten in Toscolano Maderno und in Gardone Riviera.



DER ZITRONENGEWÄCHSHAUS VON TEŠÖL

Tešöl ist eine am Fuße des Berges Preàls gelegene und ca. 2 km von Limone entfernte Ortschaft. An der Pforte des südlich im Zitronengarten gelegenen Hauses lesen wir das Datum 1740 und die Buchstaben L.C.V.. Gegen 1820 ging das Eigentum des Gartens von der Familie Bertelli an den Grafen Giacomo Ferrari über. Die Plantage bestand damals aus 107 'Feldern' (Campi) auf sechs Terrassen (Còle) mit einer Gesamtfläche von 1.221 qm, die vom im Süden angrenzenden Fluß Fium del Tešöl bewässert wurden.

Im Tešöl wohnte, bei seinem als Gärtner beschäftigten Bruder Giuseppe im Jahre 1818 der aus Gargnano stammende Luigi Comboni; aus seiner Ehe mit Domenica Pace stammt der Missionar Daniele Comboni (1831 - 1881), Bischof und Vikar von Zentralafrika und Gründer der Stiftung 'Opera del Buon Pastore' (1867) und des Instituts 'Pie Madri della Nigrizia' (1872), der am 5. Oktober 2003 von Papst Johannes Paul II. heilig gesprochen wurde.

DER ZITRONENGARTEN DER VILLA BOGHI

Der Zitronengarten im Park der Villa Boghi (an der Kreuzung mit der Seeuferstraße Gardesana) stammt aus dem frühen 20. Jahrhundert. Er besteht aus sieben 'Campate' in Südlage. Die Pfeiler und Materialien zur Abdeckung der Pflanzen sind neu; die sieben Zitronenpflanzen wurden 2004 gesetzt.



DER ZITRONENGARTEN DEL CASTÈL IN LIMONE SUL GARDA

Nordwestlich der Altstadt, am Fuße des Mughèra, liegt der Zitronengarten del Castèl. Er gehört zu einer großen

Anlage, die sich einstmals vom Mura-Tal über die Via delle Pozze und die Via Castello bis zum kleinen Màndola-Tal ausdehnte.

Die insgesamt 1.633 qm große Plantage wird im rechten Winkel vom Cùen dela Marchesàna in zwei Gelände unterteilt, auf denen der Casèl mit mehreren Terrassen angelegt wurde; der südliche Teil des Gartens erstreckt sich über eine einzige Terrasse (Còla) und ein zweites Gelände über drei Terrassen; der nördliche Teil der Plantage dagegen, auf vier Terrassen, grenzt gegen Norden an das Valèt del Castèl an; hier befindet sich ein weiteres kleines Casèl.

Die Plantage wurde Anfang des 17. Jahrhunderts angelegt, im Laufe der Zeit jedoch mehrmals verändert. Das auf einem Brunnen noch sichtbare Datum '15. April 1786' könnte sich auf den Bau oder den Umbau der Kanäle zur Bewässerung der Terrassen (Còle) beziehen.

Im Zuge weiterer Arbeiten wurden die Stützpfeiler erhöht und versetzt und die Mauern sowie die begehbare Fläche und die Anzahl der Pflanzen des Castèl erhöht. Nachdem der Garten der Familie Amadei in den Besitz der Familien Bertoni, anschließend Patuzzi und im 19. Jahrhundert der Familien Girardi und Polidoro kam, wurde er mit Akt vom 19. Juni 1926 Giuseppe Segala (1889 - 1975) überschrieben, der nach vielen Jahren der harten Arbeit im Bergwerk aus Amerika nach Limone zurückgekommen war. Im Januar 1995 wurde der Garten von der Gemeinde erworben. Hier wurden drei Bauarbeiten durchgeführt. 1997 wurden eine Mauer errichtet, die Sparadòs und Cantér ersetzt und die Terrassen gesäubert; 1999 erhielt ein Casèl ein neues Dach und zwischen 2002 und 2003 konnten zwei Cas'èi und zwei Còle dank eines Beitrags der Region Lombardei im Rahmen des 'Plans zur Entwicklung der ländlichen Gebiete 2000 - 2006' restauriert werden.

Das mittlere "Casèl" dient der Verbindung der Terrassen und wurde als didaktisches Museum eingerichtet.

Alle Terrassen werden von Kanälen zur Bewässerung der Pflanzen durchzogen. Das aus dem Wildbach San Giovanni stammende Wasser fließt durch den Anfang des 18. Jahrhunderts angelegten Calmèta-Kanal. Im am 22. Juli 2004 eingeweihten Zitronengarten werden etwa 70 Zitrusfrüchte angebaut (Zitronat, Zitronen, Süß- und Bitterorangen, Chinotto-Orangen, Bergamotten, Pampelmusen, Mandarinen und Kumquat).



EINTRITTSPREIS: EURO 2,00

Kinder bis 10 Jahre alt: frei

Dieser Ertrag ist zur Finanzierung von Instandhaltung und Aufwertung des Zitronengewächshauses

Das Zitronengewächshaus del Castèl ist täglich geöffnet nach den folgenden Zeiten:
vom 21.03 bis 23.05 und vom 28.09 bis 01.11 von 10:00 bis 18:00 Uhr,
und vom 24.05 bis 27.09 von 10:00 bis 22:00 Uhr.

Geführte Besichtigungen sind möglich

**INFO T. +39 0365 95 40 08 zur amtlichen Uhrzeit,
www.visitlimonesulgarda.com**



2 THE CASTÈL LEMON HOUSE

LEMON IN LIMONE

Citrus fruits were grown in Limone already in the early 17th century. Lodovico Bettoni (1770-1828) stated in his diary that the first lemon grove was planted in a garden of Garbéra in 1610. A painting from 1658 displayed in the rectory of the parish church portrays Saint Anthony Abbot with Limone sul Garda and the pillars of a lemon house in the background. But it was in the second half of the 17th century, with the arrival of the Bettoni family, that the cultivation and sale of lemons gave a sudden boost to the poor Limone economy. The merit goes to Carlo Bettoni and his sons Giacomo, Gian Domenico and Arcangelo, who bought land in Garbéra, Se and Reamòl to expand existing gardens and build new ones.



CITRUS FRUITS FROM THE ORIENT TO GARDA

Citrus fruits originate in China and India, but can be found around the globe. They first arrived in Europe with the Arabs around the year 1000. Several scholars believe that Sicily was the first Italian region to grown them, "probably under the Islamic influence first, and then under the Normans." Citrus fruits were brought from the Liguria Riviera to Lake Garda during the 13th century by the monks of the San Francesco Monastery of Gargnano. From their garden, which still at the end of the 19th century was called the "first, because it was the first structure and cultivation", citrus fruit trees later spread to Toscolano and Maderno. In September 1464 antiques dealer Felice Feliciano from Verona wrote that Toscolano was "a place that was not only delightful and scented with the floral fragrance of roses and purple flowers, but also shaded everywhere by leafy branches of lemons and citrons." In 1483 even Marin Sanudo mentioned "zardini de zedri, naranzari et pomi damo" (gardens of lemons, oranges and apples) along the coasts. In the 16th century Bongianni Grattarolo wrote, "For nearly ten miles along the lake, from Salò to Gargnano, there are many gardens whose amenities do not pale in comparison with what the poets wrote of Atlantis, Alcino, and the Hesperides, full in every season of the year of all those fruits with the golden peel."





2 THE CASTÈL LEMON HOUSE

THE LEMON HOUSE

Water from a stream, a sheltered valley, a gently sloping hill, and proximity to the lake were the fundamental requirements for building an enclosed lemon garden called lemon house or *sardi* in the local dialect. Often built on several terraces (*còle*), linked by stone stairs, these structures came in many different sizes.

A massive wall enclosed it on three sides to ensure an eastern-southeastern exposure. At its center or on one of its extremities was the *casèl*, a shed for storing roofing materials. The roof, which slanted toward the back, was supported by pillars connected by walls or large chestnut rafters called *sparadòs* that were 30 to 40 centimeters in diameter.

Other smaller beams called *canter* were nailed in five or six parallel lines perpendicular to the *sparadòs*.

The lemon house was covered when the first frosts arrived in November. Wide planks called *às* were laid on the roof, while narrower planks called *mesi*, glass windows (*envèdriàe*), and specially numbered doors (*üsére*) were installed on the facade. The fir wood planks used on the roof were about 5 to 6 meters long, 20 centimeters wide and 3 centimeters thick.

Two planks were laid side by side, and a third was laid on top of the two; all were nailed along the line of the smaller beams.

A frame was constructed on the front using three larch beams called *filaröle* that were inserted, in parallel, into the pillars of the shed on three levels. They were blocked at one end by a stone that fit into a slot (*préa da filaröla*). Five to six wood planks, two to three glass panes, and two doors were installed between one pillar and another.

The planks used on the front, which were 5



to 7 meters long and 20 to 25 centimeters wide, were composed of two overlapping planks that were nailed together (one was narrower than the other to form a sort of ledge) These were attached to the *filaröle* with wooden pins (*cavìc' or biröi*), about 10-12 centimeters long, inserted into slots. The glass windows on the front, which were between 5 and 6 meters tall and 50 centimeters wide, were formed by a fir wood frame and crosspieces that held the glass panes in place.

These windows were propped up against the *mesi* planks and held into place by wood pieces (*paserèle or galèc'*) that pivoted on a nail. The doors, which were between 5 to 7 meters tall and about 50 meters wide, were simple planks laid side by side and nailed to three crosspieces.

They also had hinges so they could be opened. The lemon house had to be closed against the cold in November. Dry grass (*pàbol*) was used to seal (*stupinàr*) all gaps. An old proverb said "A Sànta Caterina, stüпина, stüпина!" (By Saint Caterina's, seal them!"), meaning the sealing process had to be completed by November 25th, which was the feast day of the saint. The lemon tree and its fruit suffer when the temperature nears 0 degrees Celsius (32 degrees Fahrenheit). If that happened, the only remedy was *fogàr* (lighting fires with kindling, branches and leaves) all along the terraces.





2 THE CASTÈL LEMON HOUSE

GROWING LEMONS

Each tree in the lemon house had an available surface area of between 16 and 20 square meters that was called a plot (cap or campàa). The number of plots determined the size of a garden. Already in the 16th century Agostino Gallo established several rules for growing lemons, recommending that the plants have rich gravel-free soil and that fertilizer be spread before the soil was hoed and the lemon house was still uncovered. Besides fertilizing, the soil had to be weeded and hoed, the trees had to be pruned and irrigated, and the lemon house had to be covered and uncovered.

The lemons were picked (spicànda) by hand while pickers stood on special ladders or three-legged stools, and were then placed in a leather sack (grümüàl). Lemon trees flower several times a year, first in May then throughout the summer and fall.

The fruits of May are not as smooth and round as the fruits of June and July. These are the best fruits, while the lemons grown in August are considered less valuable.

The trees bloom and fruit is also picked, but in minor quantity, in September and October. Taking into account the production over a decade, one tree in full production supplied between 500 and 600 lemons, on average, during the two main harvests of May and June. Citrus fruits were used for many things. Agostino Gallo wrote "a good amount of money can be made from many parts of the plants... citron blossoms can be eaten in salads or preserved in vinegar to be served with apples or sugar; even orange blossoms can be used for making superb scented waters...unripe fruit is used for many delicate condiments, and tiny oranges are used to make wreaths that are beautiful to look at and delightful to smell. The ripe fruit is valued for eating, making preserves and is given to the sick and also used in medicines... even orange peels are sold for making good pickled fruit relish, orange juice, paradello focaccias, liqueur and spiced bread".

Citron water, which was first produced in Salò in the second half of the 18th century by Antonio Bonardi and has been made by Luigi Patuzzi since 1840, was also quite popular.

THE LEMON TRADE

Once the lemons were picked, they were sorted according to size (fine, superfine, second-rate, rejects, and overly ripe) and different destinations.

The fine, superfine, and best of the second-rate lemons went to Hungary, Tyrol and nearby countries, "leaving in Italy the second-rates and rejects, which were rarely sold outside the province." Thus, lemons were given various names: fine lemons for Poland, fine lemons for Hungary, fine lemons for Russia, superfine lemons for Austria, superfine lemons for Vienna, rejects for commercial purposes, rejects for Milan, etc.

Each type had a different price, which was given for one hundred lemons. Lemons were wrapped in tissue paper and placed in wooden crates: each could hold between 500 and 1,000 lemons. Transportation also had to ensure that the product arrived in good condition at destination, so crates were loaded and unloaded carefully to prevent lemons from bruising and deteriorating in quality. Shipping the fruit to the most remote destinations was the biggest hazard: fruit traveling north went by way of Torbole and Nago to Bolzano, where there was a sorting station.



Because they cost less to ship compared to lemons from Genoa and Southern Italy, Limone's citrus fruits were mainly shipped to Germany, Northern Europe and Russia. In the early 18th century, Gian Domenico Bettoni founded the "G. Francesco Bentotti" company in Bogliaco for the lemon trade. It has agents throughout Italy and Northeastern Europe. The Bettoni archive has the registry books and correspondence between the company and its agents, as well as balance sheets and letters with the names of recipients from Vienna, Prague, Krakow, Warsaw, Lviv, Ulm, Konstanz, Trieste, Milan, etc. Since the 18th century, the coastal area north of Salò, at the latitude of 46 degrees, became the northernmost area in the world for growing citrus fruits.

The Garda lemon was appreciated for its "medicinal" qualities, its "acidity", the "aromatic fragrance of its juice and peel", and its "freshness that lasts longer than any other". Its thin, shiny peel and rounder shape were also preferred. As a result, Garda lemons cost two to three times more than lemons from other areas of Italy. According to Lodovico Bettoni, Limone grew the "perfect lemon". A letter dated December 10, 1846, from the Bentotti company to Giuseppe Della Casa, described the goods as being the best, and pointed out, "I am sending you lemons from Limone, which are the largest and have the best color."



2 THE CASTÈL LEMON HOUSE

THE CRISIS

There were 6.59 hectares of citrus groves in Limone by the second half of the 19th century. The first harvest of 1874 amounted to 76,000 lemons, the 1876 harvest was "just one sixth of what was harvested in 1875", and the 1878 harvest was "scarce and less than the previous year." The 1879 harvest was "50% that of an average harvest when the plants were not sick". An agricultural survey in 1879 estimated that production amounted to 550,000 lemons, 8,000 oranges, and 3 quintals of citrons.

At the turn of the 20th century, the citrus production in Limone began to suffer from the crisis caused by competition from southern regions (whose production costs were extremely low), by the discovery of synthetic citric acid, and also by the "high maintenance costs" of the lemon houses. The demand for Limone lemons, which remained stable for decades, began to diminish.



Due to their particular structure, it would also have been impossible to reconvert the lemon houses into more economically viable businesses unless local inhabitants changed their mentality and were willing to make additional investments. The price of lemons dropped.

Bettoni's "commercial" lemons went from 5.77 Lire for 100 in 1892 to 2.31 Lire in 1897 and 1.83 Lire in 1908, while "bulk" lemons went from 2.94 Lire to 1.39 Lire and 1.554 lire. Clearly, the sector was in crisis!



BUY YOUR GARDA LEMONS HERE!

Construction on the Gardesana Occidentale road began in 1929. Centuries of isolation ended in October 1931 when the road was inaugurated and finally linked Limone with Gargnano and Riva del Garda. The future looked much brighter for the town. Afterwards, tourism gradually increased, although it was still very limited and sporadic.

People thought up of new ways to sell the local lemons. Many set up tables and parked their carts along the road, beneath the towering cliffs and in the shade of olive and cypress trees, to display and sell lemons and oranges to people driving on the road.



2 THE CASTÈL LEMON HOUSE

LEMON HOUSES: A HERITAGE TO SAVE

The lemon houses, which are an incomparable historical and architectural legacy of Lake Garda, are vestiges of a laborious and productive past. Several major projects have been launched to preserve them. The Comunità Montana dell'Alto Garda restored three còle terraces of the Pra dela fam lemon house in Tignale in 1985, and the city of Limone restored the Castèl and Villa Boghi lemon houses in 2004. Restoration projects are underway or pending also in Toscolano Maderno and Gardone Riviera.



THE TEŠÖL LEMON HOUSE

Tešöl is a town that sits below the Preàls mountain and is about 2 kilometers from downtown Limone. The date "1740" and the initials "L.C.V." can still be seen next to the jamb of the door leading from the lemon garden to the house. The Bertelli family sold the lemon house to Count Giacomo Ferrari in 1820. The property was composed of 107 campà' plots, distributed over six còle (terraces) for a total surface area of 1,221 square meters. The supply of water was guaranteed by the Tešöl River, to the south. In 1818, Luigi Comboni arrived at Tešöl, where his brother Giuseppe worked as a gardener. Luigi married Domenica Pace, who later gave birth to their son Daniele (1831-1881), the missionary, bishop and vicar of Central Africa and founder of the Work of the Good Shepherd (1867) and the Institute of the Pius Mothers of Nigrizia, the Comboni Missionary Sisters (1872). Daniele Comboni was proclaimed a Saint by Pope John Paul II on October 5th, 2003.

THE VILLA BOGHI LEMON HOUSE

The lemon house in the garden of Villa Boghi, which is at the junction of the lake front boulevard and the Gardesana road, was built in the early 20th century. It has seven plots with a southern exposure. The pillars and roofing materials are new, and the seven lemon trees were planted in 2004.

THE CASTÈL LEMON HOUSE IN LIMONE SUL GARDA

The Castèl lemon house, which is northwest of the old town center and stands against the rocky wall of the Mughèra mountain, is just a portion of the large lemon grove that once stretched from the Mura valleys, Via Pozze and Via Castello to the Màndola valley. The garden, which covers an area of 1,633 square meters, is divided perpendicularly into two parts by the cùen dela Marchesàna, on which the main casèl is built on several levels. It extends to the south, in part, on a single terrace and on three in another section. To the north it is divided on four còle terraces that border to the north with the valèt del Castèl, on which another small casèl is built. It was built in the early 18th century, but has clearly undergone remodeling over the years.

The date "April 15th, 1786" can still be seen on a water trough, which might refer to the construction of the structure itself or of the irrigation channels on the terraces. Other projects raised or moved the pillars and increased the surface area and the number of levels of the casèl. Over the years, the lemon house was owned in turn by the Amadei, Bertoni, Patuzzi, and, in the 19th century, the Girardi and Polidoro families. On June 19th, 1926, Giuseppe Segala (1889 - 1975) bought it after returning from the United States, where he worked as a miner. In January 1995, the city of Limone bought the lemon house. It has undergone renovation three times: during the first project, completed in 1997, a wall was built, a sparadòs and cantér were replaced, and the còle terraces were cleaned.

During the second project in 1999, the roof of a casèl was repaired. During the third, in 2002-2003, two cas'èi and two còle were restored thanks to contributions from the Lombardy Region through the Plan of Rural Development 2000 - 2006. The main casèl connects the terraces and serves as a museum and educational center. All the còle terraces have irrigation channels for the trees. The water came from the San Giovanni Torrent through the Calmèta duct built in the early 18th century. The lemon house, which was inaugurated on July 22nd, 2004, has more than seventy citrus trees (citrons, lemons, sweet and bitter oranges, chinotto oranges, bergamots, grapefruits, tangerines and kumquats).

ENTRANCE FEE: EURO 2,00

Children until 10 years old: free

This earning is used in helping the maintenance and increasing the value of the Lemon House

The Lemon House del Castèl is open every day at the following times:

from 21.03 until 23.05 and from 28.09 until 01.11 from 10:00 a.m. until 06:00 p.m.,
from 24.05 until 27.09 from 10:00 a.m. until 10:00 p.m.

Guided visits are possible

INFO: T. +39 0365 95 40 08 during regular office hours

www.visitlimonesulgarda.com

Limonaiia sotto le Stelle

Zitronengewächshaus unter den Sternen
Lemon garden under the stars

Possibilità di visita alla Limonaiia del Castèl
e dalle ore 20:00 musica e degustazione
limoncello.

🇪🇸 *Besichtigung des Zitronengewächshauses
"del Castèl": nach 20:00 Uhr ist
Live-Musik und Limoncello Verköstigung
im Eintrittspreis enthalten.*

🇬🇧 *Take some time to visit the lemon grove
"del Castèl". From 8:00 p.m. the entrance
price includes music entertainment and
limoncello tasting too.*

3 - 17	giugno	(Juni / june)
1 - 8 - 22 - 29	luglio	(Juli / july)
5 - 12 - 19 - 26	agosto	(August)
2 - 16	settembre	(September)

20:00 ▶ 23:00

ARTE NEI VICOLI

KUNST IN DEN ALTSTADTGASSEN
ART IN THE ALLEYS

Esposizione e vendita di quadri e sculture
Ausstellung und Verkauf von Bildern und Skulpturen
Exhibition and sale of paintings and sculptures

Tutti i martedì dal 5 maggio al 15 settembre 2026
Jeden Dienstag vom 5. Mai bis 15. September 2026
Every Tuesday from 5th May until 15th September 2026

10:00 ▶ 18:00

3 MUSEO DEI PESCATORI

L'Amministrazione Comunale di Limone sul Garda ha voluto realizzare questo Museo dei Pescatori per tenere viva nella memoria la storia dei "vecchi mestieri" e "tradizioni" degli abitanti di questo paese. Limone sul Garda, una volta piccolo borgo legato alla semplice economia rurale della coltivazione di olivi e alla pesca, passato poi, nel 1700, all'attività della costruzione delle limonaie e alla coltivazione degli agrumi, si è trasformato, grazie a molte condizioni favorevoli, all'impegno continuo dei suoi abitanti, all'attenzione dei suoi Amministratori, nell'attuale centro turistico fra i più importanti del Lago di Garda e conosciuto ormai in tutta Europa.

Il Museo dei Pescatori è ubicato in centro storico in Via Porto Ragni. All'interno di questa strada piccola e suggestiva, tipica dei centri storici antichi, il visitatore può così scoprire in un unico spazio le antiche abitudini rurali e apprezzare lo sviluppo e la trasformazione economica di questo ex borgo di pescatori.

Il Museo dei Pescatori raccoglie oggetti, foto, materiale vario inerente al tradizionale mestiere legato al lago; il tutto è stato generosamente donato da familiari di ex-pescatori e dai pescatori dell'Associazione, che hanno in tale modo contribuito attivamente alla realizzazione dello stesso per ricordare una parte importante della storia di Limone sul Garda.

LA PESCA

A Limone la fascia costiera presenta alcune spiagge ghiaiose rinomate da secoli per la fregola (fréga) delle alborelle (àole); proprio per la loro perizia in questo tipo di pesca, gli abitanti di Limone erano e sono ancora soprannominati Pica àole. Le foci dei torrenti San Giovanni e Pura furono invece i luoghi più noti per la pesca dei carpioni; la descrissero fin dal Medioevo scrittori e poeti. Anche Giuseppe II, in incognito, venne appositamente a Limone nel 1765 per assistervi.

La fama della redditività della pesca dei carpioni si diffuse su tutto il Garda: ne nacquero dispute tra i pescatori limonesi e forestieri, risolte da Venezia nel 1745 con la riserva di 40 pertiche di lago. Ancora nei primi anni del Novecento operavano in paese due compagnie di pescatori: la "Compagnia vecchia", rappresentata da Carlo Martinelli e Giuseppe Tosi, e la "Compagnia nuova", rappresentata da Giacomo Fava.

Oltre alle alborelle e ai carpioni si pescavano anguille, persici, lucci, trote, cavedani, etc. Nel 1932 le licenze professionali di pesca erano 36, nel 1968 nove, nel 2007 due.

LA BÌSSA

La tipica barca dei pescatori di Limone è la bisa (biscia), così denominata per la forma longilinea e l'agilità nelle manovre; ha due punte (pùnta e cùl), fondo piatto, dimensioni che variano da 7,20 a 7,60 m. in lunghezza e da 1,20 a 1,40 m. in larghezza.

È dotata di scalmi (fùrcole), in legno d'ulivo, in posizione asimmetrica, per consentire la remata (vóga) sia di due persone che di una sola, in piedi; ha un albero (èrbol) per issarvi la vela.



ENTRATA GRATUITA

Il Museo dei Pescatori è aperto al pubblico dal 21.03 al 01.11 dalle ore 10:00 alle ore 22:00

Per informazioni:

Tel. +39 0365 95 47 20 in orario di ufficio

www.visitlimonesulgarda.com

3 DAS FISCHEREIMUSEUM

Die Gemeindeverwaltung von Limone hat dieses Fischereimuseum realisiert, um die Geschichte der "alten Berufe" und der "Traditionen" der Einwohner dieses Ortes lebendig zu erhalten. Limone sul Garda, einst kleine Ortschaft mit einer einfachen Landwirtschaft an Olivenanbau und Fischfang gebunden, im 1700 wurde auf den Bau der Zitronengewächshäuser und des Anbaues den Zitrusfrüchten übergegangen. Danach, dank vieler guten Bedingungen, die ständige Herausforderung seiner Einwohner, die Aufmerksamkeit seiner Gemeindeverwaltern, wurde es zu dem aktuellen touristischen Ziel, das eines der wichtigsten des Gardasees und bereits in ganzen Europa bekannt ist. Das Fischermuseum befindet sich im historischen Zentrum in der Via Porto Ragni, der kleinen und malerischen Straße, die typisch für die antiken Altstädte ist, um den Besuchern die Möglichkeit zu geben, in einem einzigen Raum die alten ländlichen Bräuche zu entdecken und die Entwicklung und den wirtschaftlichen Wandel dieses ehemaligen Fischerdorfes zu würdigen. Das Fischer-Museum sammelt Gegenstände, Fotos, Material, der traditionellen Berufe des Sees betreffend. Alles wurde von den Familien der Ex-Fischer und von Fischern der Vereinigung großzügig geschenkt, die aktiv an der Realisierung des Museums teilgenommen haben, um an einen sehr wichtigen Teil der Geschichte von Limone sul Garda zu erinnern.

DER FISCHFANG

In Limone weist der Küstenbereich einige Kiesstrände auf, die seit Jahrhunderten für das Abbläichen (fréga) der Weißfische (alborelle - dialektal àole) bekannt sind; eben wegen ihrer Fertigkeit in dieser Fischereiart trugen und tragen die Bewohner Limones nach wie vor den Übernamen Pica àole (Weißfischfänger). Die Mündungen der Wildbäche San Giovanni und Pura waren hingegen vor allem für den Gardaseeforellenfang bekannt; diesen haben seit dem Mittelalter Schriftsteller und Dichter beschrieben. Auch Joseph II. kam 1765 inkognito eigens nach Limone, um dem Ereignis beizuwohnen. Der Ruhm der Einträglichkeit des Fangs der Gardaseeforellen verbreitete sich am gesamten Gardasee: zwischen den Fischern aus Limone und auswärtigen Fischern kam es daher zu Streitigkeiten, die in Venedig 1745 durch die Fischereirechte für 40 Seeabschnitte geschlichtet wurden. Noch in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts waren im Dorf zwei Fischergruppen tätig: die "alte Kompanie", vertreten durch Carlo Martinelli und Giuseppe Tosi, und die "neue Kompanie", vertreten durch Giacomo Fava. Neben den Weißfischen und den Gardaseeforellen wurden Aale, Flussbarsche, Hechte, Forellen, Döbel, usw. gefischt. Im Jahre 1932 gab es noch 36 Berufsfischerlizenzen, 1968 waren es noch neun, 2007 ist noch zwei verblieben.



DIE BISSA

Das typische Boot der Fischer aus Limone ist die bisa (biscia, d.h. Natter), so genannt aufgrund seiner schlanken Form und seiner Manöviereigenschaft; es hat zwei Spitzen (pùnta und cùl), einen flachen Boden und Ausmaße, die in der Länge von 7,20 bis 7,60 m, in der Breite von 1,20 bis 1,40 m reichen. Es ist mit Ruderauflagen (fùrcole) aus Olivenholz in asymmetrischer Position ausgestattet, um das Rudern (vòga) sowohl zwei Personen als auch nur einer stehenden Person zu ermöglichen; auch verfügt es über einen Mast (èrbol), an dem das Segel gehisst werden kann.



EINTRITT FREI

Das Fischereimuseum ist täglich,
vom 21.03 bis 01.11, von 10:00 bis 22:00 Uhr geöffnet

Für Information bitte zur amtlichen

Uhrzeiten Tel. +39 0365 95 47 20 anrufen

www.visitlimonesulgarda.com



3 THE FISHING MUSEUM

The local council of Limone sul Garda decided to open the Fishing Museum in order to remind us of the history of the town's old trades, crafts and traditions. Limone sul Garda used to be a small village very much based on a simple rural economy of olive growing and fishing. In the 1700s it turned its attention to the construction on the lemon groves and the cultivation of citrus fruits. Thanks to many favourable conditions, the hard work of its inhabitants and the devotion of the council, Limone sul Garda has become one of the most important tourist locations on Lake Garda and is now known throughout all of Europe.

The Fishermen's Museum is in the historic center in Via Porto Ragni, the small and picturesque street typical of ancient historical centers, to facilitate visitors who can discover in a single space the ancient rural customs and appreciate the development and economic transformation of this former fishing village. The Fishing Museum holds a collection of objects, photos and various materials connected to the traditional trades of the lake. All of this has been generously donated by former fishing families and from the fisherman who belong to the association who have in some way actively contributed to the production of the museum which reminds us of a very important part of Limone sul Garda's history.

FISHING

The coastal area of Limone features several pebbly beaches renowned for centuries for the spawning - frèga, or àole, in the local dialect. Precisely because of their skill in this type of fishing, the inhabitants of Limone are still called Pica àole ("bleak hangers"). On the other hand, the estuaries of the streams San Giovanni and Pura were most renowned for Lake Garda's carp fishing. Writers and poets have described these events since medieval times. Even Emperor Joseph II came to Limone incognito in 1765, in order to watch the event. The fame and profitability of carp fishing spread throughout Lake Garda. There used to be disputes between fishermen from Limone and from other areas.

These were settled in 1745 with the reservation of 40 perches on the lake. During the initial years of the twentieth century there were still two groups of fishermen operating in Limone: the "Old Company", represented by Carlo Martinelli and Giuseppe Tosi, and the "New Company", represented by Giacomo Fava. In addition to bleak and carp, eels, perch, pike, trout and chub were also fished, as well as other species. In 1932, there were 36 professional fishing licenses in Limone. In 1968 there were nine and in 2007 there were two.

THE BISSA

The typical Limone fishing boat is called the bisa (biscia viz grass snake). It was given this name because it is long and slim and easy to manoeuvre. It has two points, (pùnta and cùl - head and tail) and a flat bottom. It ranges from 7.20 to 7.60 m in length and from 1.20 m to 1.40 m in width. The boat is equipped with olive wood oarlocks (fùrcole) which are positioned asymmetrically to permit rowing (vòga) by one or two persons standing upright. It also has a mast (èrbol) suitable for the hoisting of a sail.



ADMISSION FREE

The fishing museum is daily open
from 21.03 until 01.11, from 10:00 a.m. until 10:00 p.m.

For information please call

Tel. +39 0365 95 47 20 during regular office hours

www.visitlimonesulgarda.com

4 MOSTRA DELL'OLIO DI OLIVA

OLIVI E OLIO: UN PO' DI STORIA

L'olivicoltura sul Garda si sviluppò col Medioevo, anche se non mancano testimonianze sporadiche della presenza dell'olivo in epoca più antica.

Noccioli di olive risalenti all'ultimo periodo di Roma repubblicana sono stati infatti rinvenuti nell'area palafitticola del Bor, presso Pacengo; a Malcesine è venuta alla luce, unitamente a molte monete romane dell'epoca dell'imperatore Massenzio (inizi del sec. IV), una pietra da frantoio con scannellature laterali per la raccolta dell'olio. I documenti più antichi sulla pianta cara a Minerva sono numerosi a partire dal sec. VIII.

La produzione fu valorizzata, ancor prima che a scopo alimentare, probabilmente per gli usi liturgici: l'olio veniva usato per somministrare i sacramenti e per mantenere accese le lampade ai tabernacoli delle chiese.

Espliciti riferimenti all'oliveto di Limone sono della metà del Cinquecento, quando Silvan Cattaneo, descrivendo un suo viaggio sul lago compiuto verso il 1550 annotò: "Passammo innanzi ad una bella terricciuola, che a guisa di semiteatro in un angolo tra la montagna e il lago è situata, chiamata Limone... ha vicino, ed intorno a sé, ascendendo sul collicello che la circonda, un vago e fertilissimo bosco di ulivi, li più belli, spessi e fronduti che sian in que' contorni, e che non mai fallano, ma sempre verdi e morbidi e sempre carichi di uliva si veggiono al dovuto tempo, con una fonte al sommo di questo colle, che tutti gli irriga e bagna e, quantunque il sito sia stretto, pur la natura fedelissima e prodiga donatrice gli ha fatto dono di tre grandissimi privilegi e grazie, il primo dandogli il luogo abbondantissimo di olio, di modo che più ne raccolgono in quel poco di terreno gli abitanti che in tre volte tanto altrove non si fa, e migliore e più saporito...".

E non è perciò un caso che nel 1595 a Limone si contassero 20 torchi da olio! Per tutto il Seicento l'olio rappresentò per l'Alto Garda il prodotto più pregiato.

Ne fanno fede le molteplici attenzioni dei provveditori di Salò, soprattutto per cercare di riscuotere i dazi per Venezia. La maggior parte dell'olio prendeva la via della Germania, sfuggendo ad ogni controllo fiscale.

Nella sua Relazione presentata al Senato veneto nel dicembre 1659, il provveditore Niccolò Gritti lamentava che, degli 11-12.000 ducati di dazio che si sarebbero dovuti riscuotere, solo 3810 finivano nelle casse statali: i 229 torchi da olio sparsi nei Comuni della Riviera erano evidentemente poco controllabili! Così si finì col far contare gli olivi di ogni paese ed imporre un dazio di due soldi per pianta: pur in mezzo a molti malumori, ci si garantì in questo modo da un'evasione massiccia.



Poi venne il grande freddo del 1709: gelarono perfino le acque del lago e anche a Limone morirono migliaia di olivi, con danni irreparabili per i piccoli proprietari e i miseri contadini.

Il freddo si ripresentò più volte nel corso del secolo, alternandosi al "bisól", la mosca olearia, altro "nemico" contro il quale non c'era rimedio.

Degli olivi di Limone scrisse Pietro Emilio Tiboni nel 1859: "L'oliveto, che dalle sponde del lago poggia verso la parte settentrionale fino presso a' dirupi, e verso occidente distendesi fino all'inculto vallone di Bine, e quindi sino al ponte di Burdole, vicino di Ustecchio, è il più ferace dei dintorni, e getta moggia di olio, l'uno con l'altro anno, 420, che moltiplicano pesi bresciani 4095. Quest'olio si per la postura degli olivi sì per la diligentissima coltivazione torna il più delicato e migliore della Riviera".

4 MOSTRA DELL'OLIO DI OLIVA

LA COOPERATIVA TRA I POSSIDENTI DI OLIVETI

Alla fine della prima Guerra mondiale l'olivicoltura limonese fece un salto di qualità. Il 29 novembre 1919 ventotto piccoli proprietari, guidati dal parroco don Giovanni Morandi, costituirono una Società anonima denominata "Cooperativa tra i possidenti di oliveti" allo scopo di molire le olive presso un unico frantoio sociale. Il 4 dicembre 1925, la Cooperativa acquistò in via Campaldo - già contrada del Lupo - l'immobile, in precedenza utilizzato come cartiera, per adibirlo ad oleria.

Per la turbina che doveva muovere le molazze fu costruito il canale di derivazione dell'acqua dal torrente San Giovanni, in parte ancora esistente. Da allora, l'oleificio ha via via migliorato la struttura produttiva, mantenendo tuttavia le caratteristiche tradizionali della lavorazione a freddo con le molazze in pietra. La produzione di olio extra vergine spremuto a freddo D.O.P., proveniente dagli oliveti dei 450 soci, si mantiene oggi su livelli di nicchia.



A SAN MARTÌ S'ENDRÌSA'N PÉ LE SCALÌ

L'olivo richiede particolari cure di coltivazione: bisogna arare e zappare il terreno, concimare e potare ogni due anni, tenere costantemente libero il terreno dalle erbacce, irrigare quando la calura è insistente.

Si comincia a "góer" ai primi di novembre, tanto che un antico proverbio limonese ancora dice: "A San Martí s'endrìsa'n pé le scalì". È infatti tradizione che l'11 novembre, giorno di San Martino, si prepari e si drizzi lo scalino, la tipica scala usata per raggiungere anche le chiome più alte, un'unica asta con una lunga serie di pioli ad una trentina di centimetri uno dall'altro.

Lo scalino, di diversa lunghezza, viene prima conficcato a terra e, poi, fissato con una corda ad un ramo, mentre sul terreno vengono stesi dei teli per le olive sfuggite dalle mani del raccogliatore. Proprio in considerazione della morfologia del terreno, con stretti e continui ripiani terrazzati, e dell'altezza notevole delle piante, tutto il lavoro viene svolto ancora e soltanto manualmente.

Il contadino, tenendo con una mano il ramo, sfila con l'altra le drupe, tirandole verso di sé e riponendole nel "grumiàl", un recipiente in genere di pelle animale che si tiene legato alla cintola. In giornata le olive vengono raccolte in cassette e portate al frantoio. Da una pianta si possono raccogliere dai 10 agli 80 kg di olive; la resa in olio varia dal 15 al 25 % del peso delle olive.

LE CARATTERISTICHE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "GARDA BRESCIANO D.O.P."

La Cooperativa Possidenti Oliveti di Limone sul Garda produce l'olio extravergine di oliva "Garda bresciano d.o.p." proveniente dalla sponda occidentale del Garda, dove Limone è situato, dalle olive dei soci raccolte a mano da piante selezionate delle tipiche qualità Casaliva e Frantoio.

L'olio ha il riconoscimento della origine sicura, protetta e certificata; è quindi di qualità superiore, con caratteristiche organolettiche e sensoriali che corrispondono ai seguenti requisiti: Colore dal verde al giallo; Odore di fruttato medio o leggero; Sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante; Acidità massima totale 0,5 g / 100 g di olio; Numero perossidi > = 12 meq O₂ / kg; Acido oleico > = 72% Le olive sono frante con macine in pietra entro cinque giorni dalla raccolta. La polpa passa dalle molazze alla gramoladosatrice e alle presse idrauliche, dove avviene la spremitura. L'olio si separa per centrifugazione e, dopo essere passato attraverso il filtro a cotone, è raccolto nel contenitore di stoccaggio, pronto per l'imbottigliamento.

Tutta la lavorazione è eseguita a freddo in quanto, durante il processo estrattivo, la temperatura del prodotto non supera i 27° C. All'olio extravergine di oliva "Garda Bresciano d.o.p." vengono riconosciute genuinità e qualità antiossidanti. Per la sua caratteristica qualità di leggerezza e aroma fruttato medio leggero è particolarmente indicato per la maggior parte dei piatti, in particolare per il pesce alla brace, le carni rosse alla griglia, le zuppe e le verdure, sia cotte che crude. Nel maggio 1999 l'olio extravergine di oliva prodotto a Limone è stato definito "la più grande sfiziosità" di "Cibus Mediterraneo", il salone professionale dell'alimentazione della Fiera del Levante di Bari dedicato ai prodotti tipici che si distinguono per genuinità e tradizione.

ENTRATA GRATUITA

Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti s.a.c.

25010 Limone sul Garda (BS) - Via Campaldo, 10

T+39 0365 95 44 46

www.cooperativaagricolalimonesulgarda.it • e-mail: coopoliveti@libero.it

Si consiglia una visita al frantoio della Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti in via Campaldo n. 10, dove dal 01.04 al 09.10, dalle ore 10:00 alle ore 12:00 e dalle ore 16:00 alle ore 18:00 - nei giorni di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì - è allestita una mostra dell'olio extravergine di oliva con proiezione di un video della molitura delle olive, con assaggio prodotti e visita all'oleificio.



4 OLIVENÖL AUSSTELLUNG

OLIVENHAINE UND ÖL: EIN WENIG GESCHICHTE

Der Olivenanbau am Gardasee hat sich im Mittelalter entwickelt, auch wenn es nicht an vereinzeltten Zeugnissen für das Vorhandensein von Olivenbäumen in früheren Epochen fehlt. Olivenkerne, die auf die letzten Jahre des Republikanischen Rom zurückreichen, wurden nämlich im Pfahlbautengebiet des Bor bei Pacengo gefunden.

Außerdem haben Funde in Malcesine zusammen mit zahlreichen römischen Münzen aus der Zeit des Kaisers Massenzio (Anfang des 4. Jhs.) einen Ölmühlenstein mit seitlichen Rillen für den Abfluss des Öls ans Tageslicht gebracht. Antike Dokumente über die der Göttin Minerva treue Pflanze, werden ab dem 8. Jahrhundert zahlreich.

Die Produktion wurde seinerzeit nicht so sehr zu Lebensmittelzwecken als wahrscheinlich vielmehr für den liturgischen Gebrauch aufgewertet: das Öl gelangte bei der Erteilung der Sakramente und für die Lampen in den Tabernakeln der Kirchen zur Anwendung. Ausdrückliche Hinweise auf den Olivenhain in Limone stammen aus der Mitte des 16. Jahrhunderts, als Silvan Cattaneo um 1550 in der Beschreibung seiner Reise an den Gardasee bemerkte: "Wir kamen an einer schönen Gegend vorbei, die wie ein Halbtheater in einem Eck zwischen dem Berg und dem See gelegen ist, Limone genannt... in ihrer Nähe und um sie, den sie umgebenden Hügel empor, hat sie einen reizvollen und äußerst fruchtbaren Olivenwald, die schönsten, dichtesten und laubreichsten Olivenbäume, die es in dieser Gegend gibt, und die nie vergehen, sondern die man stets grün und weich und zur rechten Zeit immer mit Oliven beladen sieht, mit einer Quelle auf dem Gipfel dieses Hügels, die alle bewässert und durchfließt, und wie eng die Stelle auch sein mag, die Natur, allertreueste und großzügige Spenderin, hat ihr drei enorme Privilegien und Wohlgefalligkeiten geschenkt, das erste, indem sie ihr einen an Öl überreichen Ort gegeben hat, sodass die Einwohner auf diesem kleinen Stück Erde mehr ernten als andersorts bei drei Ernten zustande kommt, und besser und wohlschmeckender..."

Es handelt sich daher nicht um einen Zufall, wenn man 1595 in Limone 20 Ölmühlen zählte! Das ganze 17. Jahrhundert lang stellte das Öl für den oberen Gardasee das wertvollste Produkt dar. Dies bezeugt die übermäßige Aufmerksamkeit der Steuerinspektoren aus Salò, vor allem beim Versuch, den Zoll für Venedig einzuziehen.

Ein Großteil des Öls machte sich nämlich auf den Weg nach Deutschland und entzog sich dadurch jeder Steuerkontrolle. In seinem im Dezember 1659 beim venetischen Senat eingereichten Bericht beschwerte sich der Inspektor Niccolò Gritti darüber, dass von den 11-12.000 Dukaten, die als Zoll einkassiert werden müssten, nur 3.810 in den Staatskassen landeten: die 229, über die Gemeinden des Küstenstrichs verstreuten Ölmühlen ließen sich offensichtlich nur sehr schwer kontrollieren! So kam es dazu, dass die Olivenbäume eines jeden Orts gezählt und ein Zoll von zwei Hellern pro Pflanze auferlegt wurde: auch wenn dies verbreitete Unzufriedenheit schaffte, schützte man sich auf diese Weise vor einer massiven Steuerhinterziehung.



Dann kam der große Kälteeinbruch des Jahres 1709: sogar der See war von einer Eisdecke überzogen und in Limone starben tausende Olivenbäume ab, mit irreparablen Schäden für die Kleinbesitzer und die mittellosen Bauern.

Die Kälte trat im Laufe des Jahrhunderts mehrfach wieder auf und wechselte sich mit dem "bisól", der Olivenfliege ab, ein weiterer "Erzfeind", gegen den es keine Mittel gab. Über die Olivenbäume in Limone schrieb Pietro Emilio Tiboni im Jahre 1859: "Der Olivenhain, der vom Seeufer zur nördlichen Seite hin nahezu bis zu den steilen Felsen hinauf reicht und sich nach Westen bis zur unbebauten Talmulde von Bine ausbreitet und von dort bis zur Brücke von Burdole, bei Ustecchio, ist der fruchtbarste der Umgebung und ergibt 420 Scheffel Öl, von Jahr zu Jahr mehr, was 4095 Gewichtseinheiten aus Brescia entspricht. Dieses Öl ist sowohl aufgrund der Lage der Olivenbäume als auch wegen der sorgfältigen Bebauung das erlesenste und beste des Küstenstrichs."

4 OLIVENÖL AUSSTELLUNG

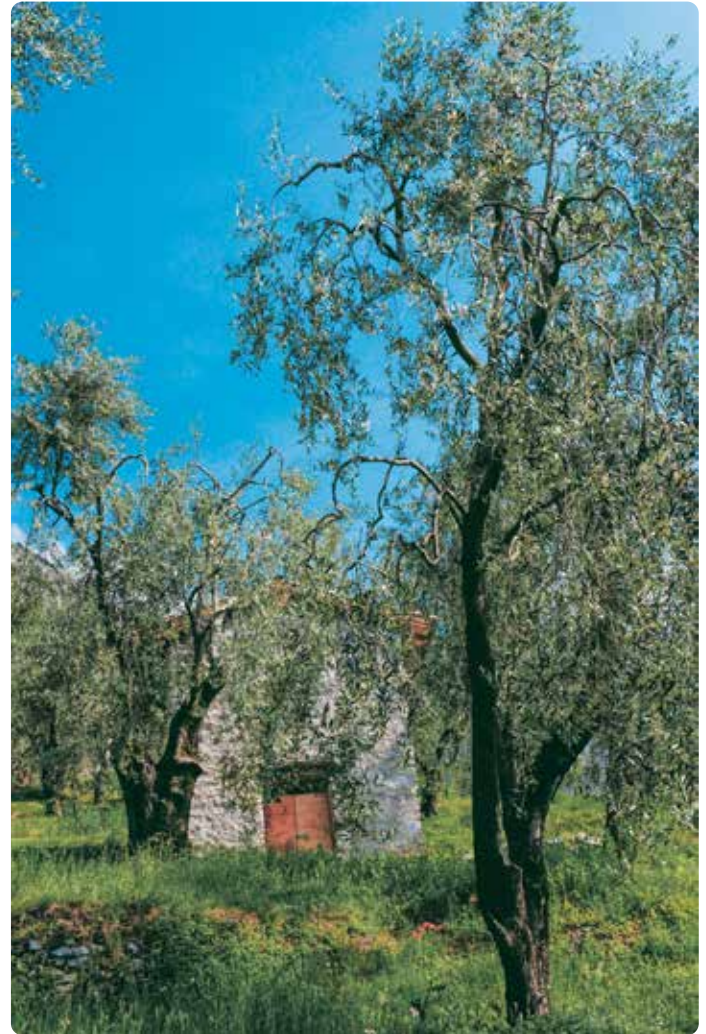
DIE GENOSSENSCHAFT DER OLIVENHAINBESITZER

Am Ende des Ersten Weltkrieges machte der Olivenanbau in Limone einen Qualitätssprung. Am 29. November 1919 gründeten achtundzwanzig Kleinbesitzer, unter der Führung des Pfarrers Don Giovanni Morandi, ein Konsortium mit der Bezeichnung "Genossenschaft der Olivenhainbesitzer", das den Zweck verfolgte, alle Oliven in einer einzigen Genossenschaftsmühle zu pressen. Am 4. Dezember 1925 erwarb die Genossenschaft in der Via Campaldo - einst Viertel des Wolfs (contrada del Lupo) - das zuvor als Papierfabrik dienende Gebäude, um es als Ölmühle zu verwenden. Für die Turbine, die die Mühlsteine bewegen sollte, wurde ein Wasserkanal vom Wildbach San Giovanni abgeleitet, der zum Teil noch existiert. Seither hat die Ölmühle die Produktionsstruktur nach und nach verbessert, dabei aber die traditionellen Merkmale der Kaltpressung mit Mühlsteinen beibehalten. Es handelt sich auch heute noch um eine Nischenproduktion von kaltgepressten nativen Olivenöl D.O.P., zu der ca. 450 Kleingesellschafter beitragen.



A SAN MARTÌ S'ENDRÌSA'N PÉ LE SCALÌ

Der Anbau des Olivenbaums macht eine besondere Pflege erforderlich: der Boden ist zu pflügen und umzuhacken, alle zwei Jahre muss der Baum gedüngt und beschnitten werden, der Boden muss ständig von Unkraut freigehalten werden und bei beharrlicher Hitze ist Bewässerung nötig. Anfang November beginnt man zu ernten (góer) und ein altes Sprichwort aus Limone lautet noch immer: "A San Marti s'endrìsa'n pé le scali" ("Zu Sankt Martin werden die Leitern auf die Füße gestellt"). Es gehört nämlich zur Tradition, dass am 11. November, dem Tag des Hl. Martin, die typische Leiter vorbereitet und aufgestellt wird, mit der auch die höchsten Baumkronen erreichbar sind, eine einzige Stange mit einer langen Reihe von Sprossen, die jeweils ca. dreißig Zentimeter voneinander entfernt sind. Die unterschiedlich lange Leiter wird zuerst in die Erde gerammt und dann mit einem Seil an einem Ast befestigt, während man auf dem Boden Netze ausbreitet, um jene Oliven einzusammeln, die den Händen des Sammlers entgleiten. Aufgrund der Bodenmorphologie, mit schmalen, wiederholten Terrassenstufen, und der beachtlichen Höhe der Bäume, erfolgt die gesamte Arbeit nach wie vor ausschließlich von Hand. Der Bauer hält mit der einen Hand den Ast, streift mit der anderen die Steinfrüchte ab, zieht sie zu sich hin und legt sie im "grumiàl" ab, ein normalerweise aus Tierleder angefertigter Behälter, der am Gürtel befestigt wird. Am selben Tag werden die Oliven in Kisten gesammelt und zur Ölmühle gebracht. Von einem Baum kann man von 10 bis 80 kg Oliven ernten; der Ölertrag erreicht 15 bis 25% des Olivengewichts.



4 OLIVENÖL AUSSTELLUNG

DIE MERKMALE DES EXTRA NATIVEN OLIVENÖLS "GARDA BRESCIANO D.O.P."

Der Genossenschaft der Olivenhainbesitzer Limones (Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti) herstellt das extra native Olivenöl "Garda bresciano d.o.p." stammend aus den Oliven der Westküste des Gardasees, wo auch Limone liegt.

Die Oliven den Genossenschaftler sind aus von Hand von auserwählten Bäumen der typischen Sorten Casaliva und Frantoio geernteten. Dem Öl wurde die sichere, geschützte und bescheinigte Ursprungsbezeichnung zuerkannt, es ist somit von gehobener Qualität, mit organoleptischen und sensorische Merkmalen, die folgende Eigenschaften aufweisen: Farbe von grün bis gelb; Mäßiger oder leichter fruchtiger Geruch; Fruchtiger Geschmack mit leichter Bitter- und Pikantempfindung; Maximale Gesamtsäure 0,5 g / 100 g Öl; Anzahl Peroxyde $> = 12$ meq O₂ / kg; Ölsäure $> = 72\%$.

Die Oliven werden innerhalb von fünf Tagen ab der Ernte mit Mühlensteinen gepresst. Das Fruchtfleisch gelangt dann von den Mühlensteinen zur Knetmaschine und zu den hydraulischen Pressen, für die Pressung. Das Öl wird durch Zentrifugierung abgesondert, rinnt durch einen Baumwollfilter und wird im Lagerungsbehälter, fertig zum Abfüllen, gesammelt.

Hier haben wir es immer mit einer Kaltverarbeitung zu tun, da die Temperatur des Produkts während des Extraktionsverfahrens 27°C nicht überschreitet. Am extra nativen Olivenöl "Garda Bresciano d.o.p." werden vor allem seine Reinheit und die antioxydierenden Eigenschaften geschätzt. Wegen seines kennzeichnenden Merkmals der Leichtigkeit und des mittelleichten fruchtigen Aromas eignet es sich besonders für einen Großteil der Gerichte, insbesondere für auf Holzglut gebratenen Fisch, für rote Fleischarten vom Grill, Suppen und Gemüse, sowohl gekocht als auch roh. Im Mai 1999 erklärte man das in Limone hergestellte extra native Olivenöl zur "größten Kostbarkeit" der "Cibus Mediterraneo", einer Lebensmittelausstellung im Rahmen der Messeveranstaltung Fiera del Levante in Bari, die typischen Produkten gewidmet ist, die sich durch Natürlichkeit und Tradition auszeichnen.



EINTRITT FREI

Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti s.a.c.

25010 Limone sul Garda (BS) - Via Campaldo, 10

T+39 0365 95 44 46

www.cooperativaagricolalimonesulgarda.it · coopoliveti@libero.it

Ein Besuch in der Ölmühle ist sehr empfehlenswert. Die Mühle, welche von der Genossenschaft der Olivenhainbesitzer Limones (Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti) betrieben wird, befindet sich in der Via Campaldo n. 10. Das sich hier befindende Olivenölmuseum ist wie folgt geöffnet: vom 01.04 bis 09.10 von 10:00 bis 12:00 Uhr und von 16:00 bis 18:00 Uhr an den folgenden Tagen: Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag. Der Besuch beinhaltet das Museum, eine Bildvorführung des Mahlvorganges, den Besuch der Mühle sowie eine Kostprobe der Produkte.



4 OLIVE OIL EXHIBITION

OLIVES AND OIL: A BIT OF HISTORY

Olive growing on Lake Garda developed in the medieval period. However, there is sporadic testimony of olives grown here in more ancient times. Olive seeds dating from the late Roman Republican period were discovered in the pile-dwelling area of Bor, near Pacengo in Malcesine.

An olive millstone with lateral channels for the collection of oil came to light, together with many Roman coins dating from the time of the Emperor Massenzio (at the beginning of the 4th century). There are many old documents on the plant that was so dear to Minerva dating from the 8th century.

The production was most probably for liturgical uses before it was used for the food purposes as the oil was originally used to administer sacraments and keep lamps in church tabernacles lit. Explicit references to the olive orchard of Limone were made in the mid-sixteenth century by Silvan Cattaneo.

He described the trip he made on the lake in about 1550 and remarked: "We are passing in front of a beautiful little village called Limone, which sits in an amphitheatre-like hollow between the mountain and the lake... nearby and around the village grows a hazy and extremely fertile wood of the most beautiful, thick and leafy olive trees in the area, which climb up the surrounding hillside uninterruptedly; the trees are always green, soft and loaded with olives, which come into view as we pass, with a spring at the summit of this hill that irrigates and waters them and, although the site is narrow, prodigious and faithful mother nature has endowed it with three magnificent privileges and gifts: first by giving the place abundant oil, to the extent that the inhabitants gather three times more in that small terrain than anywhere else, and it is better and tastier as well..."

So it is not by chance that in 1595 there were 20 oil presses in Limone! Throughout the seventeenth century, oil was the Upper Garda's most prized product. The great attention paid to Limone oil by the quartermasters of Salò is testimony of this, especially when it came to collecting the duty to be paid to Venice.

Most of the oil was exported to Germany, escaping any fiscal control. In his Report presented to the Veneto Senate in December 1659, quartermaster Niccolò Gritti complained that of the 11-12,000 ducats of duty that should have been collected, only 3,810 ended up in the state coffers.

The 229 oil presses that spread throughout the municipalities of the Riviera were evidently difficult to control! Eventually, it was decided to count the olive trees in each village and impose a duty of two silver coins for each plant: albeit with some bad temperedness, mass tax evasion was thus avoided. Then the great cold of 1709 took its toll.



Even the waters of the lake froze over and thousands of olive trees died in Limone as well as other places, with irreparable damage to the small landowners and poor farmers. There were several very cold years during the course of the century, which were alternated with the "bisól", the oil fly - the other great "enemy" against which there was no remedy. In 1859 Pietro Emilio Tiboni wrote about the olive trees in Limone: "The olive grove, which from the shores of the lake rests toward the northern part up to praecipies and towards the west extends up to the uncultivated valley of Bine and then up to the bridge of Burdole, near Ustecchio. It is the most fruitful in the surroundings".





4 OLIVE OIL EXHIBITION

COOPERATIVES AMONG THE OLIVE GROVE OWNERS

At the end of the First World War, Limone's olive growing made a leap forward in terms of quality. On 29th November 1919, twenty-eight small landowners, guided by the Parish Priest don Giovanni Morandi, established a Company called "Cooperative among Olive Growers". The purpose of this group was to mill their olives at a single cooperative press. On 4th December 1925, the Cooperative purchased a building in via Campaldo that had previously been used as a paper mill, to turn it into an oil press, which was already contrada di Lupo. Part of the canal that draws water from the stream San Giovanni, which was built for the turbine in order to move the millers, still exists today. Since then, the oil press has gradually improved its production facilities, although it has maintained the traditional characteristics of cold processing with stone millers. Today the production of cold pressed extra virgin olive oil D.O.P., supported by about 450 small proprietors, has reached niche levels.



A SAN MARTÌ S'ENDRÌSA'N PÉ LE SCALÌ (ON SAINT MARTIN'S DAY PUT THE LADDERS UP)

Olives require special care during cultivation. The terrain must be ploughed, weeded and fertilised and the plants must be pruned every two years. The terrain must be kept constantly free of weeds and irrigated when the heat is intense. Picking - "góer" starts around the beginning of November. There is even an ancient Limone proverb that says: "A San Marti s'endrìsa'n pé le scali" [On Saint Martin's day put the ladders up]. According to tradition, on the 11th of November, Saint Martin's day, the typical ladder used to reach the crown of the tallest trees is put up. It is a single pole with a long series of rungs, spaced thirty centimetres apart. A small ladder of a different length is first placed in the earth and then fixed to a branch with a copper wire. Meanwhile the canvases are spread out on the ground to catch the olives that slip through the picker's fingers. Precisely in consideration of the morphology of the terrain; its continuous narrow terraces and the considerable height of the plants, all of the work is still done entirely by hand. The farmer holds onto the branch with one hand and pulls off the olives with the other, pulling them towards himself and placing them in the "grumiàl", a leather sack that is tied to the picker's belt. On the day the olives are harvested, they are collected in crates and taken to the press. One plant can produce from 10 to 80 kg of olives; the yield in oil varies from 15 to 25% of the weight of the olives.

THE CHARACTERISTICS OF THE "BRESCIAN GARDA D.O.P. EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL"

The cooperative Society "Cooperativa Possidenti Oliveti" produces the "Brescian Garda d.o.p." extra-virgin olive oil that comes from the western shores of Lake Garda, where Limone is situated. The Associate's olives are gathered by hand from selected plants with typical "Casaliva" and "Frantoio" qualities. The oil is recognised because of its definite, protected and certified origin. It is therefore of superior quality, with organoleptic and sensorial characteristics that correspond to the following prerequisites: Colour from green to yellow; Average or lightly fruity odour; Fruity taste with a light bitter and spicy sensation; Maximum total acidity 0.5 g / 100 g of oil; Peroxide number > = 12 meq 02 / kg; Oleic acid > = 72%.

The olives are pressed with stone presses within five days of harvest. The pulp goes from the millers to the crushing machine and then to the hydraulic presses to be pressed. Oil is separated by centrifugation and after passing through the cotton filter it is collected in the storage container ready for bottling. All processing is performed cold inasmuch as; during the process of extraction the product temperature never exceeds 27° C. "Garda Brescian d.o.p. extra-virgin olive oil is recognised for its genuineness and anti-oxidizing qualities. Because of its characteristic quality of lightness and average to light fruity aroma, it is particularly suitable for most dishes, especially for barbecued fish, grilled red meats, soups and vegetables cooked or raw. In May 1999, the extra-virgin olive oil produced in Limone was defined as "the greatest extravagance" of "Cibus Mediterraneo", by the professional food salon Fiera del Levante in Bari, dedicated to typical products that stand out for naturalness and tradition.



ADMISSION FREE

Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti s.a.c.

25010 Limone sul Garda (BS) - Via Campaldo, 10

T+39 0365 95 44 46

www.cooperativaagricolalimonesulgarda.it · coopoliveti@libero.it

We recommend a trip to the oil mill at the "Cooperativa Agricola Possidenti Oliveti" in Via Campaldo, 10. There is a permanent exhibition of our extra-virgin olive oil and a video that explains how the mill works. You will also have the opportunity to taste some of our products. It is open from 01.04 until 09.10, Monday to Friday from 10:00 a.m. to 12:00 a.m. and from 4:00 p.m. to 6:00 p.m.

5 CENTRO COMBONIANO

CENTRO COMBONIANO IL "TEŠÖL"

È un onore per la nostra cittadina aver dato i natali a San Daniele Comboni (15 marzo 1831), fondatore degli Istituti Comboniani, perciò riteniamo che il Centro Comboniano del "Tešöl" meriti una visita, sia per capire l'importanza dell'istituzione missionaria da lui ideata, che per apprezzare la serenità ispirata da questo luogo così caratteristico.

Per realizzare il suo grande sogno ed obiettivo **"Salvare l'Africa con l'Africa"**, Comboni non esitò a coinvolgere tutta la Chiesa, poiché era convinto che la sua fosse "opera di Dio". Si trattava di un'impresa audace per quei tempi, supportata da un'incrollabile fede e da un amore che non conosceva frontiere, che lo portò più volte a rischiare la vita durante le varie spedizioni missionarie che intraprese.

Le difficoltà che incontrò sul suo cammino non lo fermarono e, fedele al suo motto **"O Nigrizia o Morte"**, proseguì nel suo intento fondando nel 1867 "l'Istituto per le Missioni della Nigrizia" e nel 1872 l'Istituto delle "Pie Madri della Nigrizia". Nell'opera apostolica per il popolo africano spese tutte le sue energie e morì, stroncato dalle febbri e dalle fatiche, a Khartoum (Sudan) il 10 ottobre 1881.

L'attività degli Istituti missionari da lui fondati proseguì con successo e circa un secolo dopo nacquero l'Istituto Secolare Missionarie Comboniane nel 1969 ed i Laici Missionari Comboniani nel 1990. Per le sue virtù eroiche e la sua opera missionaria, Daniele Comboni venne beatificato a Roma da Papa Giovanni Paolo II nella Basilica di San Pietro il 17 marzo 1996 e fatto Santo il 5 ottobre 2003.

Al Centro Comboniano del "Tešöl" avrete l'opportunità di approfondire quanto concerne la vita di San Daniele Comboni e di visitare la sua **Casa Natale** consistente nella semplice cucina, nell'adiacente camera da letto dei genitori, adornata con le lettere loro dirette da Comboni, nella soprastante camera da letto dei figli collegata alla cucina da una scala in legno; **nella chiesetta**, ricavata dalla vecchia legnaia, sotto la casa natale, potrete vedere l'altare in legno d'olivo, il tabernacolo in ferro battuto e le opere lignee dello scultore altoatesino Paolo Mussner (la Sacra Famiglia, il crocifisso, ed il leggio), mentre nel piccolo ma interessante **"Museo delle Curiosità"** sono esposti vari reperti, per lo più di origine animale, raccolti nel corso degli anni dai Missionari in ogni angolo del mondo.

Per approfondire la conoscenza stessa di San Daniele c'è la possibilità di visitare il Percorso **Multimediale** (vedi riquadro). A completamento della visita consigliamo una passeggiata nel caratteristico **parco-giardino**: un'oasi di tranquillità che offre una stupenda vista su Limone e il lago di Garda.



PERCORSO MULTIMEDIALE: " NEL CUORE DELL'AFRICA CON L'AFRICA NEL CUORE"

il piano della "Rigenerazione dell'Africa con l'Africa"; la sofferenza e la morte; la continuazione della sua opera attraverso la Famiglia Missionaria Comboniana. Tutto ciò riassume la vita e la passione di uno dei grandi missionari che si donò totalmente alla promozione degli africani. Un uomo coraggioso e innovatore. Una storia che continua a sorprendere.



MOSTRA: SALVARE L'AFRICA CON L'AFRICA

La grande fiducia che San Daniele Comboni riponeva nelle donne e negli uomini africani, ci spinge a cercare oggi la verità e l'attualità di questo suo piano missionario. Attraverso dei pannelli, presentiamo le vite di donne e uomini africani che hanno preso in mano la loro vita, la vita del loro paese e quindi del mondo intero. Si tratta di guardare l'Africa con "gli occhi della fede" quelli con cui la guardò e l'amò Comboni e scorgervi i talenti che la sua gente porta in sé.

PARCO, CHIESETTA, CASA NATALE, MUSEO DELLE CURIOSITÀ:

Aperto tutti i giorni, nei seguenti orari: dalle ore 9:30 alle ore 20:30.

PERCORSO MULTIMEDIALE E MOSTRA: Entrata Euro 2,00

Orario apertura: tutti i giorni, fuorché il lunedì, dal 01.04 al 31.10 dalle ore 9:30 alle ore 12:00 e dalle ore 15:00 alle ore 18:30.

Dal 01.11 al 31.03: prenotare per telefono o via mail.

PER VISITE DI GRUPPO E ALTRE INFORMAZIONI:

Tel. (+39) 0365 95 40 91 in orario di Ufficio,

oppure inviare un messaggio a combonianilimone@gmail.com

Per ulteriori informazioni: www.combonianilimone.it

5 COMBONI MISSIONARSENTRUM DIE "TEŠÖL" GEDENKSTÄTTE DER COMBONI MISSIONARE

Es ist eine große Ehre für unser Städtchen, das Geburtshaus von Hl. Daniele Comboni (geb. 15. März 1831), den Gründer der Comboni Institute, beherbergen zu dürfen. Bei einem Besuch im "Tešöl" haben Sie die Möglichkeit sein Lebenswerk verstehen zu können.

Vor allen Dingen aber, gibt es Ihnen einen Einblick in die Bedeutung der Comboni Institute. Spüren Sie die Ausgeglichenheit dieses charakteristischen Ortes. Um seinen großen Traum zu vollziehen, **"Afrika durch Afrika zu retten"** hat Comboni nicht gezögert, die katholische Kirche miteinzubeziehen, denn er war überzeugt "im Namen Gottes" zu handeln. Dies war ein gewagtes Unternehmen zur damaligen Zeit, welches aber durch seinen Glauben und seine Liebe für diesen Kontinent ständig gestärkt wurde.

Für Comboni gab es keine Grenzen, nicht einmal, als sein eigenes Leben auf dem Spiel stand, denn viele seiner Missionen in das Herz Afrikas waren sehr riskant.

Die Schwierigkeiten, die er überwinden musste, waren unheimlich viele. Aber trotzdem folgte er seinem Ruf und blieb seinem Motto **"Nigrizia oder Tod"** treu. Nigrizia bedeutet soviel wie: von afrikanischer Abstammung. Sein Motto gleicht seiner Lebenseinstellung Afrika durch Afrikaner zu missionieren und zu helfen.

Dieser Weg führte ihn zur Gründung des Instituts für die Mission von Zentralafrika, heute „Comboni-Missionare“ genannt (1867) und des Institutes der Frommen Mütter des Negerlandes, heute „Comboni-Missionsschwestern“ genannt (1872). In seinem apostolischen Werk für Afrika steckte er seine ganze Energie und machte es zu seinem Lebenssinn.

Am 10. Oktober 1881 stirbt Daniele Comboni in Khartoum (Sudan) hinweggerafft bei den Fiebern und den körperlichen Strapazen für seine geliebtes Afrika. Die Aktivitäten der Institute der Comboni-Missionare gingen erfolgreich weiter und fast ein Jahrhundert später wurde das Seculäre Institut der Comboni Missionare gegründet (1969), gefolgt bei dem Comboni Missionsinstitut für Laien (1990). Für seine heldenhaften Tugenden und seinen unermüdlichen Einsatz in seinem Missionsswerk, wurde Daniele Comboni am 17. März 1996 von Papst Johannes Paul II in der Peterskirche zu Rom selig gesprochen und am 5. Oktober 2003 heiliggesprochen.

Im "Centro Comboni "Tešöl" können Sie sich einen Eindruck des Lebenswerkes Daniele Combonis machen und Folgendes besichtigen: **sein Geburtshaus**, jene einfache Wohnstätte seiner Eltern, besteht aus einer heimlichen Wohnküche (Stube), dem Elternschlafzimmer, geschmückt mit den Briefen, die Comboni seinen Eltern aus Afrika sand, und dem darüberliegenden Kinderzimmer. In der kleinen **Gedächtniskapelle** unter dem Geburtshaus, welche an der Stelle des ehemaligen Holzschuppens errichtet wurde, können Sie den aus Olivenholz geschnitzten Altar und das schmiedeeiserne Tabernakel sowie die Werke (die Heilige Familie, das Kreuz und das Pult) des Südtiroler Holzschnitzers Paul Mussner bewundern. In dem kleinen naheliegenden aber interessanten **"Museum der Kuriosität"** sind viele Fundstücke meisten davon aus tierischen Ursprung ausgestellt. Sie kommen aus aller Welt und wurden bei den Missionaren gebracht. Um das Leben und die Geschichte des Heiligen Daniele Comboni besser kennenzulernen, ist die Besichtigung der **Multimediale Ausstellung** zu empfehlen (siehe unten). Nach der Besichtigung ist ein Spaziergang im **umliegenden Park** sehr zu empfehlen, um das typische Landschaft des Gardasees zu bewundern. Sie können auch von den höher gelegenen Aussichtspunkten ein atemberaubendes Panorama haben.

MULTIMEDIA-AUSSTELLUNG: "IM HERZEN AFRIKAS MIT AFRIKA IM HERZEN"

Die Comboni Missionare und Missionarinnen aus Limone sul Garda, laden zu einem Besuch in ihrem Zentrum in "Tešöl" ein, das die Möglichkeit anbietet, ihren Gründer, den Hl. Daniele Comboni, in einer fünfteiligen Multimedialen-Ausstellung kennen zu lernen: Ursprünge des Hl. Daniele Comboni in Limone; seine Begegnung mit Afrika; der Plan der "Erneuerung Afrikas durch Afrika"; Leiden und Tod; Weiterführung seines Werkes durch die Familie der Comboni Missionare. Dies fasst die Geschichte, das Leben und die Berufung eines der größten Missionare, der sein Leben für Afrikaner geopfert hat. Ein mutiger Mann mit neuen Ideen. Eine Geschichte, die immer wieder überraschen kann.



AUSSTELLUNG: AFRIKA MIT AFRIKA ZU RETTEN

Das große Vertrauen, welches der Hl. Daniele Comboni in den afrikanischen Frauen und Männer gesetzt hat, bringt uns heute dazu, die Wahrheit und Aktualität eines Missionsprojekt zu suchen. Mit der Hilfe einiger Infotafeln, möchten wir den Alltag der Frauen und Männer Afrikas darstellen, und somit wie sie ihr Leben, ihr Land- und das Weltleben gesteuert haben. Es handelt sich darum, Afrika mit den Augen des Glaubens zu betrachten, wie Daniele Comboni dieses Land sah und liebte, damit es auch für uns möglich wird, die Talente dieser Leute zu sehen und schätzen.

GARTEN, KAPELLE, GEBURTSHAUS, MUSEUM DER KURIOSITÄTEN:

Geöffnet jeden Tag, nach den folgenden Zeiten: von 9:30 bis 20:30 Uhr

MULTIMEDIA-AUSSTELLUNG UND AUSSTELLUNG: Eintrittspreis Euro 2,00

Geöffnet jeden Tag, außer Montags, nach den folgenden Zeiten:

Vom 01.04 bis 31.10: von 9:30 bis 12:00 Uhr und von 15:00 bis 18:30 Uhr.

Vom 01.11 bis 31.03: vorzureservieren.

FÜR GEFÜHRTE BESICHTIGUNGEN, AUSKUNFTEN USW.

bitte zur amtlichen Uhrzeit T +39 0365 95 40 91 anrufen
oder eine E-mail an: combonianilimone@gmail.com zuschicken.

Für weitere Informationen: www.combonianilimone.it



5 COMBONI MISSIONARY CENTRE

THE "TEŠÖL" CENTRE OF THE COMBONI MISSIONARIES

It is a great honour for our little village that St. Daniel Comboni, the founder of the Institutes for Comboni Missionaries, was born in Limone. For this reason we suggest a visit to the "Tešöl", where you can gain a greater understanding of his life and work. Or you can simply relax in the special and calm atmosphere present in this area. His dream was to **"Save Africa through Africa"** and to make his dream come true he did not hesitate to involve the whole Church. He was convinced that his dream could only become a reality through the hand of God. In those times this was seen as a bold undertaking, but his unshakeable faith and love, which knew no boundaries, led him to take high risks during his expeditions.

the difficulties he found on his way did not stop him and his motto **"Africa or Death"**, and finally motivated him to found the "Institute for the Missions in Central Africa" (Comboni Missionaries) in 1867 and the "Institute of the Pious Mothers of the Negroes" (Comboni Missionary Sisters) in 1872. These apostolic missions took all his strength and eventually his life and on 10th October 1881 he died in Khartoum (Sudan) of malaria and fatigue. The activities of the institutes he founded continued with much success and in 1969, nearly one hundred years later, the female Institute of the Secular Comboni Missionaries was founded. In 1990 the Comboni Lay Missionaries also came to life. Daniel Comboni was beatified by the Pope John Paul II in Saint Peter's Cathedral in Rome on 17th March 1996 for his work and canonised on 5th October 2003. In "Tešöl" you can visit Daniel Comboni's **Birth House**.

It is a very simple abode which consists of a kitchen, a master bedroom, where you will find some of the letters he wrote to his parents from Africa, and a children's bedroom. **The chapel** under the Birth House was built later and replaced the family's wood store. There is an altar made of olivewood, two smith ironworks (tabernacle and candelabrum) and some wooden artefacts carved by the famous South Tyrolean artist Paul Mussner who also made the Holy Family, the Holy Cross and the Lectern. In the small but interesting **"Museum of Curiosities"** you will find a number of minerals and items of animal origin, which were brought here by various Comboni Missionaries from all over the world. We also recommend you to visit the characteristic **park** that surrounds the chapel and the Birth House. A little further up you can admire one of the most marvellous views over Limone and Lake Garda.

MULTIMEDIA-EXHIBITION: "IN THE HEART OF AFRICA, WITH AFRICA IN THE HEART"

The Comboni Missionaries of Limone sul Garda welcome you to the "Tešöl" centre. You have the opportunity to get to know their founder, Saint Daniele Comboni, by means of a multimedia exhibition divided into 5 parts: Saint Daniele Comboni's origins in Limone; His encounter with Africa; His plan to "Regenerate Africa through Africa"; Suffering and death; Continuation of his work through the Comboni Missionary Family. This experience helps visitors to discover the life and passion of one of the great missionaries. He dedicated his life to the peoples of Africa and was a brave and innovative man, it is a story that continues to surprise.



EXHIBITION: SAVE AFRICA THROUGH AFRICA

The great trust that Saint Daniele Comboni put in African women and men, draw us today in search of the truth and the validity of his missionary project today. Through the use of some panels, we present the life of some outstanding women and men who have had great influence over their country people and Africa as a whole and cannot be ignored by the rest of the world. The exhibition invites us to look at Africa through the eyes of faith, which were the ones of Comboni, who loved the African peoples and could see and appreciate their talents.

PARK, CHAPEL, BIRTH HOUSE AND MUSEUM OF CURIOSITY:

Open every day: 9:30 - 20:30.

MULTIMEDIA EXHIBITION AND ADJACENT EXHIBITION: Entrance Euro 2,00

Open every day, except Mondays:

from 01.04 to 31.10, from 9:30 until 12:00 and from 15:00 until 18:30;

from 01.11 to 31.03 on reservation.

FOR RESERVATIONS, GUIDED TOURS AND MORE INFORMATION

please call: +39 0365 95 40 91 during office hours

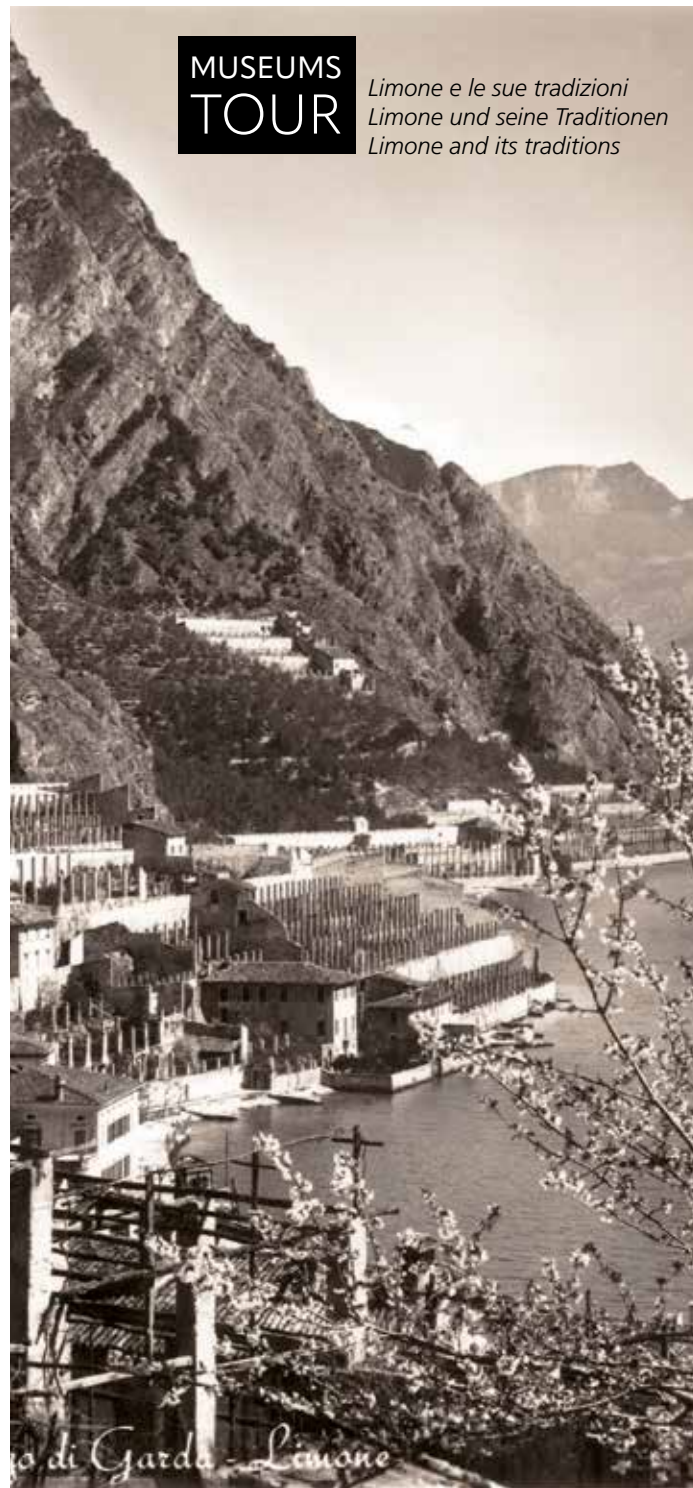
or send a message to: combonianilimone@gmail.com

For further information: www.combonianilimone.it



MUSEUMS TOUR

Limone e le sue tradizioni
Limone und seine Traditionen
Limone and its traditions



o di Garda - Limone



visitlimonesulgarda

CONSORZIO
TURISTICO
LIMONESE

Via IV Novembre, 29/L

➤T +39 0365 95 47 20

limone@visitlimonesulgarda.com
marketing@visitlimonesulgarda.com

www.visitlimonesulgarda.com



**Comune
di Limone sul Garda**

Via IV Novembre, 25

➤T +39 0365 95 40 08

info@visitlimonesulgarda.com

www.comune.limonesulgarda.bs.it



BANDIERA LILLA



@visitlimonesulgarda