

COMUNE DI MASSA



Medaglia d'Oro al Merito Civile



COMUNE DI MASSA
(PROVINCIA DI MASSA-CARRARA)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

del

LIMONE MASSESE

Prodotto De.Co. del Comune di MASSA

LOGO De.Co. del prodotto

1. PREMESSA

Il disciplinare di produzione vuole definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (de.Co) "Limone Massese" per la produzione e la commercializzazione del prodotto e quindi si intende costituire un riferimento per gli operatori del settore.

2. BREVE RICERCA STORICA

Nel territorio massese la coltivazione delle arance e dei limoni, attestatasi fin dalla prima metà del 1300, non rappresenta nulla di straordinario visto che in quello stesso secolo era già diffusa in varie parti della Toscana e della Liguria. Non si esclude invece la presenza di altri tipi di agrumi, come i cedri, fin dal III secolo d.C., infatti vari cronisti medievali nei loro scritti ne fanno esplicita menzione. Propagatisi nel Mediterraneo con gli Arabi, gli aranci ed i limoni trovarono accoglienza in varie parti d'Italia, specialmente laddove il clima ne agevolava la coltivazione.

Inizialmente la coltivazione dell'arancio ebbe più fortuna rispetto a quella del limone, infatti in questo periodo e per molti decenni in seguito, il limone non riuscì ad avere una penetrazione nel territorio. La menzione dell'arancio ricorre in quel periodo in diplomi, estimi, gabelle, ecc. Gli estimi a Massa (1398) segnalano solo gli aranci e forniscono dati che mettono in risalto quanto fosse intenso in quel periodo il commercio di questo agrume.

Il maggior insediamento delle arance rispetto ai limoni è dovuto al fatto che questi ultimi venivano utilizzati solo per scopi farmaceutici e non come accade oggi che vengono usati anche nella gastronomia.

Gli agrumi massesi, limoni ed aranci crescevano in colture promiscue, entrando di fatto a far parte delle campagne, collocandosi tra le coltivazioni tradizionali dell'olivo, della vite, dei cereali e dei legumi. Tutto questo avvenne per il fatto che la coltivazione degli agrumi traeva (e trae) profitto soprattutto dalla località in cui viene eseguita ed il territorio massese era ed è perfetto per questo tipo di coltura perché beneficia di un clima mite e soleggiato per gran parte dell'anno, protetto dal freddo e dai venti, ed è servito da acque irrigue che sono di fondamentale importanza per la coltivazione degli agrumi.

Ancora più estesa e più ricca risulta l'agricoltura nel 1500 dove non esisteva più un solo tipo di arancio o limone, ma si iniziava ad averne varie qualità. I primi a promuovere la coltivazione di agrumi in questo periodo furono i Malaspina (nobili che governavano il paese). Infatti oltre ad aver fatto allignare molte piante di agrumi fra le mura del castello, disposero che venisse allestita una "piazza degli aranci" che nella denominazione precorre quella apposta nel 1800 alla grande piazza nel centro città.

A metà del secolo XVI, la nascita di Massa Cybea determina, col formarsi di un agglomerato urbano più consistente ed attivo, un'apprezzabile spinta economica a tutto il paese. L'agricoltura se ne avvantaggiò a tal punto che sorsero parecchi orti attorno alle case ed ognuno di essi annoverava ortaggi, alberi da frutto e soprattutto limoni. Anche i declivi collinari di Massa acquistarono una fisionomia diversa: al posto della vegetazione originaria crebbero olivi, vigne ed agrumeti.

Leandro Alberti, frate domenicano, inquisitore e geografo nell'Italia del Cinquecento, nella sua "Descrittione di tutta Italia", dipinse il paesaggio tardo-rinascimentale di Massa come caratterizzato principalmente dalla presenza di agrumi. È soprattutto ai piedi del monte Brugiana, dove sorgono i paesi di Ripa, Castagnetola, e Lavacchio che si individuano le zone più

propizie per la coltivazione degli agrumi: tali colture infatti godevano condizioni ideali di sviluppo e crebbero in pieno rigoglio spandendosi tutto attorno, digradando giù fino a sfiorare le rive del fiume Frigido. Gli agrumi quindi furono già nel 1500 una nota di colore del paesaggio massese, diventando una coltura intensiva anche se non proprio specializzata.

Le ville ducali dei Cybo tra agrumi e marmo erano caratterizzate da grandi giardini in cui i Duchi profusero l'ornamentazione marmorea fatta di balaustre, gradinate, busti, statue, nicchie, archi, colonne ecc che si sposava mirabilmente con la smagliante verzura degli agrumi.

Nel 1600 la medicina, la gastronomia e l'arte dolciaria attingevano alle risorse offerte dalle scorze, dal succo e dai semi degli agrumi. Oltre ad essere usati per migliorare e decorare i pasti, gli agrumi venivano utilizzati anche per creare essenze curative profumate, cucinare i comuni canditi e produrre conserve. Proprio per questi molteplici impieghi, si può affermare che tra le piante da frutto, gli agrumi erano i più apprezzati e sicuramente i più vantaggiosi.

Nel 1700, sotto lo stimolo della vicina Carrara, anche Massa si avviò all'escavazione dei marmi, che schiuse alla comunità le prime incerte prospettive di un futuro benessere e di conseguenza l'agricoltura ne fu coinvolta. Con la grande pressione demografica si ebbe una sempre maggior richiesta di terre da lavorare, tanto che la metà del secolo è caratterizzata da una fase di bonifica e di sfruttamento intensivo delle terre. L'attivarsi della vita agricola locale diede maggior respiro alla coltura degli agrumi. I proprietari terrieri iniziarono ad abbattere castagni ed olivi sostituendoli con agrumi. In questo periodo, i limoni fruttavano in media dai 7 agli 8 paoli ma, a seconda delle stagioni, l'incasso poteva arrivare fino ai 12 paoli.

Tale lucroso commercio fu però interrotto dalla terribile gelata del 1782 che sterminò tutte le piante, mandando in rovina un raccolto che quell'anno sarebbe potuto essere copiosissimo.

Agli inizi del 1800 gli agrumi si presentarono sia come coltura specializzata, sia come coltura promiscua, quest'ultima meglio corrispondente alla forma mentis dell'agricoltore che mirava ad assicurarsi nei propri territori l'autosufficienza. A differenza degli agrumeti siciliani molto estesi, a Massa il contadino aveva a che fare con l'esiguità del territorio, con la ristrettezza dei propri campi e con la posizione dei terreni. La superficie investita da agrumi non andava oltre un tratto dai pendii collinari volti al sole, che degradavano verso il Frigido. La fascia dei terreni posti nelle vicinanze della città favorite da condizioni climatiche molto particolari, erano idonee all'insediamento agrumicolo.

Il resto della superficie agraria era invece adibito ad altre coltivazioni, parti delle quali tese a soddisfare il fabbisogno locale (viticoltura, frumento, granturco etc.) In questo periodo, erano molto numerose le colture ortive associate agli agrumi (orto con agrumi), erano in minor numero gli orti costituiti solo ed esclusivamente di agrumi (orto di agrumi), mentre vi era un numero abbastanza elevato di orti d'agrumi combinati alla vite 10 (seminativo vitato con agrumi), molto scarsi erano gli orti d'agrumi vitati e i vigneti con gli agrumi. Infine quasi pari a zero erano gli oliveti in cui vi si potevano trovare degli agrumi: uno a Castagnola e l'altro a Turano. All'inizio di questo secolo, più precisamente nel 1819, venne piantata una doppia fila di aranci dolci ad ornamento della principale piazza della città. L'idea nacque dalla volontà della cittadinanza di mostrare al "forestiero", attraverso l'albero più fascinoso della zona, la benignità del clima locale. Verso la metà del 1800, l'agrumicoltura si poteva considerare in una prospettiva positiva.

Primeggiava la produzione dei limoni, seguita da quella degli aranci, mentre era in fase di introduzione il mandarino. In questo periodo erano due in sostanza le specie di limoni coltivati a scopi commerciali: i limoni nostrali, cioè di Massa, detti anche "del verno" o "scorzoni" che maturavano da novembre a marzo e i limoni di San Remo o "sanremini", in maturazione a

settembre. I caratteri specifici del limone massese erano: la buccia grossa che lo rendeva buono da candire, l'aroma agro e la lunga durata. Il limone di San Remo era invece noto per la sua buccia sottile e per la sua abbondanza di succo. Venivano coltivate anche alte varietà di limoni, ma non vengono prese in considerazione, in quanto o erano prodotte in quantità insufficiente o perché al di sotto della misura mercantile. Per quanto riguarda l'arancio invece, benché abbastanza buono, era assai meno coltivato del limone, in quanto veniva venduto ad un prezzo decisamente inferiore. In questo periodo gli agrumi, così come gli ortaggi, venivano ceduti sulla spiaggia di Massa, ai padroni dei bastimenti liguri e toscani che li vendevano a Livorno, a Genova e a Marsiglia. Partite di agrumi si smerciavano anche ai mulattieri lombardi che, caricandoli sulle loro bestie, li trasportavano in diverse piazze della Lombardia.

Gli anni immediatamente successivi all'unificazione d'Italia non portarono ad un aumento della produzione agrumaria. Anzi, in questo periodo, le condizioni dell'agricoltura apuana non erano rosee: l'estremo frazionamento delle proprietà, la miseria della classe contadina, i metodi antiquati di coltivazione e la mancanza di capitali da investire nel miglioramento dei fondi rappresentavano altrettanti ostacoli all'avanzamento agricolo. Alla frutticoltura nuoceva soprattutto la frequenza dei furti campestri, a causa dei quali era impensabile coltivare agrumi se non in orti recintati o in terreni vigilati dalla costante presenza del proprietario. La situazione restò invariata fin quando non si dischiusero nuove prospettive, con lo sviluppo dei mezzi di comunicazione più avanzati. Gli allacciamenti ferroviari che furono attuati qualche anno dopo, aprirono nuovi mercati agli agrumi massesi, che sulla scia del marmo di Carrara, poterono trovare sbocco anche in Austria, Germania ed in altre regioni nordiche, sebbene la maggior parte dei prodotti fosse ancora assorbita dai mercati circostanti. Favorevole all'agricoltura fu il Comizio Agrario di Massa, istituito nel 1866 che, oltre a svecchiare le pratiche agricole, diffuse nuovi metodi e nuove tecniche atte a far progredire l'agricoltura. Il Comizio creò un Bolletino che impartiva consigli ai lavoratori dei campi, pubblicava interessanti memorie sulle principali colture della campagna massese. Nello stesso anno l'agrumicoltura ricevette impulso anche dalle iniziative personali del prefetto di Massa Carrara, il siciliano Carmelo Agnetta, il quale si adoperò molto a promuovere l'incremento dei limoneti, convinto che "...il limone di Massa fosse per la durata, per il profumo e la bellezza delle forme il migliore in Italia". Egli però trovava che la coltura di tale prodotto fosse ostacolata dalla lentezza con cui crescevano gli alberelli, al contrario di quelli siciliani, rapidissimi alla crescita. Per rimediare all'inconveniente effettuò nella sua proprietà massese di Castagnetola scambi di innesti fra limoni di Massa e quelli di Sicilia.

Un sensibile incremento quantitativo si verificò nel primo quindicennio del Novecento, sebbene tale sviluppo sia da mettere in rapporto col generale progresso dell'economia italiana maturato fra la fine del 1800 e il primo decennio del 1900. A promuovere l'avanzamento dell'agricoltura apuana, concorse anche la Cattedra Ambulante d'Agricoltura che fu istituita nel 1904. Quest'ultima, riprendendo il programma del Comizio Agrario, svolse opera d'insegnamento a livello pratico-sperimentale per inculcare fra i lavoratori della terra metodi razionali di coltivazione, aprendo la strada all'impiego dei concimi chimici e all'istituzione di consorzi agrari. La produzione di agrumi negli anni che precedettero la prima guerra mondiale risultò pressoché raddoppiata rispetto a quella di fine 1800 ed ancor più aumenterà nel decennio 1920-1930, quando si toccheranno cifre mai prima raggiunte in rapporto all'area in cui fino ad allora era contenuta l'agrumicoltura.

Il 1900 vide crescere d'importanza l'arancio, che, dopo il 1929 anno della nevicata che assestò un colpo gravissimo alla produzione agrumaria, scavalcò il limone. A fargli guadagnare terreno intervennero varie circostanze: innanzitutto il valore commerciale che andava acquistando

come genere di frutta a consumo popolare e poi altri fattori di minor conto. L'arancio resisteva di più al freddo e prometteva un guadagno relativamente più sicuro.

Oggi l'arancio come coltura ha subito una fortissima contrazione, messo definitivamente in crisi dall'agguerrita concorrenza meridionale manifestatasi circa dieci anni dopo il secondo dopoguerra, grazie allo straordinario sviluppo dei mezzi di trasporto, l'arancio è stato poi falciato dalle gelate del 1956 e 1963 e dall'espansione edilizia che ha rarefatto le sue aree vitali. Oggi il limone lo si può trovare nelle zone che da secoli sono destinate alla coltura degli agrumi: Ripa, Castagnetola, Lavacchio ed in piccole percentuali entra a far parte del commercio locale, non hanno più un valore economico significativo come accaduto in passato, ma vengono utilizzati prevalentemente per abbellire il paesaggio di cui ne è la caratteristica e ne fa parte integrante.

SCHEDA PRODOTTO

a) descrizione generale

Il limone può essere rotondo oppure ovale. La buccia è costituita da uno strato esterno rugoso, raramente liscio e da uno strato interno spugnoso chiamato albedo che può essere più o meno spesso. Il colore esterno va dal giallo leggermente più chiaro ad un giallo intenso, mentre l'interno è bianco. La buccia non è edibile allo stato fresco ma è di notevole importanza nello sfruttamento industriale del prodotto. Il frutto sbucciato è costituito da spicchi avvolti ciascuno nella stessa membrana a protezione di un insieme di particelle filiformi assai succose. I semi sono alloggiati all'interno degli spicchi e sono molto coriacei. Non essendo in alcun modo commestibili negli allevamenti si producono preferibilmente di varietà prive di semi. Il contenuto è formato da acido citrico, acido ascorbico (vitamina C) acido malico e sali minerali.

Tipologie di limone massese: non è possibile circoscrivere e identificare quelle che sono le varietà che in maniera netta contraddistinguono il "limone massese", è però chiaro che esistono piante che sono allevate da decenni nell'areale di produzione di cui al punto B e che vengono propagate in maniera agamica preservando quindi le singole cultivar che negli anni sono state selezionate. Ciò che quindi identifica come "massese" questa produzione è primariamente l'utilizzo di piante che siano originarie di questo areale e che quindi siano state generate da materiale genetico prelevato localmente da piante madri che a loro volta sono cresciute localmente. Non possono pertanto essere considerati come "massesi" ai fini di questo disciplinare piante di vivaio messe direttamente a dimora in queste zone geografiche. Possono altresì essere ammesse piante da vivaio utilizzate solamente come portainnesti sui quali siano stati innestati dei nesti prelevati da piante madri locali.

Per scopi puramente indicativi si possono comunque riportare di seguito quelle che sono le varietà più diffuse e allevate localmente:

Primofiore sono i frutti raccolti a partire dal 1 ottobre fino al 14 aprile e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino

Forma: ellittica

Pezzatura: da media a grossa

Peso dei frutti: non inferiore a 100 gr

Polpa: di colore verde chiaro o giallo citrino

Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34% e con acidità > 6%

Grado Brix della polpa: > 7%

Bianchetto o Maiolino (o limone primaverile) sono i frutti raccolti a partire dal 15 aprile al 30 giugno e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: giallo chiaro

Forma: ellittica o ovoidale

Pezzatura: grossa

Peso dei frutti: non inferiore a 100 gr

Polpa: di colore giallo

Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 30% e con acidità > 5,5%

Grado Brix della polpa: > 6,5%

Verdello (o limone d'estate) sono i frutti raccolti a dal 1 luglio al 30 settembre e che rispondono alle seguenti caratteristiche:

Colore della buccia: verde chiaro

Forma: ellittica - sferoidale

Pezzatura: medio-grossa

Peso dei frutti: non inferiore a 100 gr

Polpa: di colore giallo citrino

Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità > 5,5%

Grado Brix della polpa: > 6%

b) area di produzione

La zona di produzione del limone a marchio De.Co. Limone Massese: oggi il limone comprende l'ambito amministrativo del territorio del Comune di Massa, a partire dalle zone che da secoli sono destinate alla coltura degli agrumi: Ripa, Castagnetola, Lavacchio e altre zone pedemontane del territorio di Massa più riparate dai venti del Nord (vedi Rocca, Volpigliano, ecc.).

Le condizioni pedoclimatiche ed ambientali di coltura dei limoni destinati al marchio De.Co. Limone Massese devono risultare idonee ad ottenere produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione.

c) coltivazione e raccolta

Il sistema di coltivazione deve essere quello tradizionalmente adottato nella zona. I sestri d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente atti a mantenere un perfetto equilibrio di sviluppo della pianta ed a non modificare le caratteristiche del prodotto.

Le operazioni colturali, per la gestione tecnica convenzionale e le modalità di raccolta, devono essere quelle previste in ogni buona pratica agricola. Queste buone pratiche si riferiscono alla gestione del suolo, agli interventi di concimazione, all'irrigazione ed alla difesa.

La raccolta deve essere effettuata a mano. Il distacco dei frutti deve essere effettuato con ausilio delle forbicine da raccolta per il taglio del peduncolo.

La raccolta va fatta direttamente dalla pianta secondo i metodi tradizionali ad un livello di sviluppo dei frutti tale da garantire una buona qualità organolettica ed estetica degli stessi.

E' ammesso che il colore dei frutti sia variabile in funzione alle condizioni pedo-climatiche, in funzione alle varie fioriture e della particolare epoca di raccolta.

La coltivazione del limone massese necessita della creazione di un settore o di alcune piante interne alla propria produzione che vengono selezionate come “banca genetica” per preservare nel tempo le cultivar che le condizioni climatiche e l’uomo hanno selezionato nel corso dei decenni passati. Da tali piante sarà poi possibile prelevare il materiale genetico di propagazione.

d) Impieghi / proprietà e caratteristiche note del prodotto

In particolare il limone è un frutto che merita attenzione per chi vuole prendere in serio esame una cura nutrizionale naturalistica, è infatti un concentrato di sostanze biologicamente attive, un perfetto integratore della alimentazione.

Dovrebbe essere mangiato intero, maturo perché le sostanze salutari che lo caratterizzano si concentrano progressivamente verso la buccia (bisogna però evitare i limoni trattati con conservanti tossici, quali il difenile).

L’azione del limone costituisce un potente disinfettante dell’apparato digerente. Le vitamine della buccia e l’olio essenziale in essa contenuto apportano una somma di benefici disinfettanti ed energetici, mentre il contenuto salino del succo reintegra il potassio, placa la sete, previene l’attacco dei bacilli tifoidei, persino del colera.

e) Consumo / commercializzazione del prodotto

In caso di vendita diretta e/o commercializzazione è obbligatorio indicare a caratteri leggibili e visibili sull’imballaggi (ad esempio sacchetti) la dicitura limone massese ed il logo de.co. del prodotto.

SPECIFICARE MEGLIO

f) Controlli e sanzioni

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è su più livelli:

dal produttore:

- Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg.(UE) 852 / 853 del 2004.
- Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178 / 2002.

Dalla commissione deco che si avvale della collaborazione di una struttura di controllo CCIAA: a tale commissione o alla struttura di controllo i singoli produttori dovranno comunicare le modalità di prelievo del materiale genetico di propagazione ed il suo utilizzo (origine, periodo di prelievo, zona di conservazione, quantità, periodo di innesto, zona di innesto, ecc...).

Al momento dell’iscrizione di un produttore alla De.co è necessario comunicare il numero di piante di limone massese che si possiedono, la superficie interessata e la località con identificativi catastali. Ogni variazione di tale consistenza dovrà essere comunicata alla suddetta commissione.

Uso improprio di logo e denominazione.

g) Logo e immagine del prodotto

Il presidente della Commissione Comunale De. Co.
