

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il canarone cannerese: un legame lungo 5 secoli quello tra gli agrumi e la 'Nizza del Lago Maggiore'

Redazione Varese News · Monday, March 25th, 2019

Il canarone cannerese: un legame lungo 5 secoli quello tra gli agrumi e la 'Nizza del Lago Maggiore' Mercoledì il Comune si è recato a Roma per portare il suo canarone all'Arancera di San Sisto dove si sta allestendo una collezione di tutti gli agrumi italiani

La 'Nizza del Lago Maggiore', così la comunità cannerese di cuochi e camerieri a Londra chiamava nei primi del '900 la propria cittadina, anche per segnalare agli inglesi il clima mite e 'mediterraneo' che la caratterizza. L'associazione 'Pro Londra per Cannero' raccoglieva soldi che spediva a chi era rimasto a casa perchè acquistasse nuove piante di agrumi, a dimostrazione di quanto sia duraturo ed importante il rapporto che lega questi frutti agli abitanti.

Come è noto Cannero è il luogo più a nord d'Italia in cui gli agrumi crescono in piena terra, il **canarone** è un limone cedrato caratteristico del posto. *"Gli agrumi in vaso, nelle serre, possono sopravvivere ovunque, mentre nel terreno hanno bisogno di adeguate condizioni ambientali e il nostro microclima lo permette. Il canarone è un frutto autoctono che abbiamo solo noi -ci spiega Susanna Donini del Comune di Cannero".* Mercoledì 19 marzo, a pochi giorni di distanza dalla chiusura de "Gli agrumi di Cannero Riviera", la manifestazione con cui da 12 anni Cannero celebra i propri frutti, il Comune si è recato a Roma per portare il suo canarone all'**Arancera di San Sisto** dove si sta allestendo una collezione di tutti gli agrumi italiani e *"dove ci sarà anche il canarone mediceo, che pur avendo lo stesso nome è diverso dal nostro"*.

Gli agrumi sono arrivati sul lago con la famiglia **Borromeo** (nel cui stemma è presente il cedro). Cedri, limoni, mandarini e arance erano frutti rari ed esotici e carichi di significati simbolici che adornavano nel rinascimento i giardini delle residenze nobiliari. *"Probabilmente -spiega Donini- qualche giardinere che lavorava alla limonaia dei castelli di Cannero o sull'Isola Madre trapiantò a Cannero le prime piantine"*. In questi anni il Comune si è impegnato costantemente per rivalorizzare i suoi agrumi, producendo anche delle marmellate. *"Nel disciplinare stanno entrando anche i privati che grazie ad un regime fiscale agevolato possono vendere i loro frutti a chi li vuole trasformare o utilizzarli come ingrediente aromatico"*. Ad esempio realizzando una birra o un gin pregiato.

Una vera e propria "istituzione" in fatto di agrumi canneresi è la coltivatrice e collezionista **Fiorangela Minoletti**. Ogni anno accoglie i visitatori de "Gli agrumi di cannero riviera" nel suo giardino rigoglioso e curatissimo e illustra, con un entusiasmo e una passione fuori dal comune, la storia e le caratteristiche di questi frutti. E' lei che ci ha riferito della 'Pro Londra' e di altri

aneddotti.

“Qui quasi nessuno andava a comprare limoni e arance -dice- perchè tutti in giardino avevano delle piante. Negli ultimi anni si era persa un po’ la consapevolezza riguardo a questi frutti, quindi 14 anni fa andai dal sindaco e gli dissi: perchè non facciamo qualcosa con questi begli agrumi? Il sindaco contattò due esperti e poi l’università. Il primo anno della mostra, io ed un altro ragazzo chiedemmo i frutti a tutti i canneresi, ognuno portò un sacchetto con gli agrumi del proprio giardino, quando li aprirono rimasero tutti sorpresi dalla varietà degli agrumi presenti. Gli agrumi -prosegue- ci hanno sempre caratterizzato anche turisticamente, sono uno dei nostri punti di forza, i turisti arrivano dalla Svizzera e dalla Germania e trovano le arance, come in Sicilia. Oggi anche i quotidiani tedeschi e svizzeri dedicano spazio a questa nostra manifestazione”. E che gli agrumi fossero una risorsa che i canneresi hanno sempre cercato di tutelare lo dimostra la lettera allarmata che negli anni ‘20 la Pro Loco di Cannero spedì al Ministero per segnalare un ragnetto che infestava le piante chiedendo soluzioni.

“Nei secoli scorsi gli agrumi non arrivavano dalla Sicilia e le donne prendevano il gerlo e il giorno di Santa Lucia andavano a vendere i frutti al mercato a Suna e il mercoledì a Luino. Nella memoria popolare – ci racconta ancora Fiorangela- è rimasta questa signora, la ‘Tanina’, che la notte di Natale passava per le strade del paese e lasciava sui davanzali delle arance, un dono squisito per tutti i bambini di Cannero”.

This entry was posted on Monday, March 25th, 2019 at 12:00 pm and is filed under [Primo piano](#), [Verbano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.