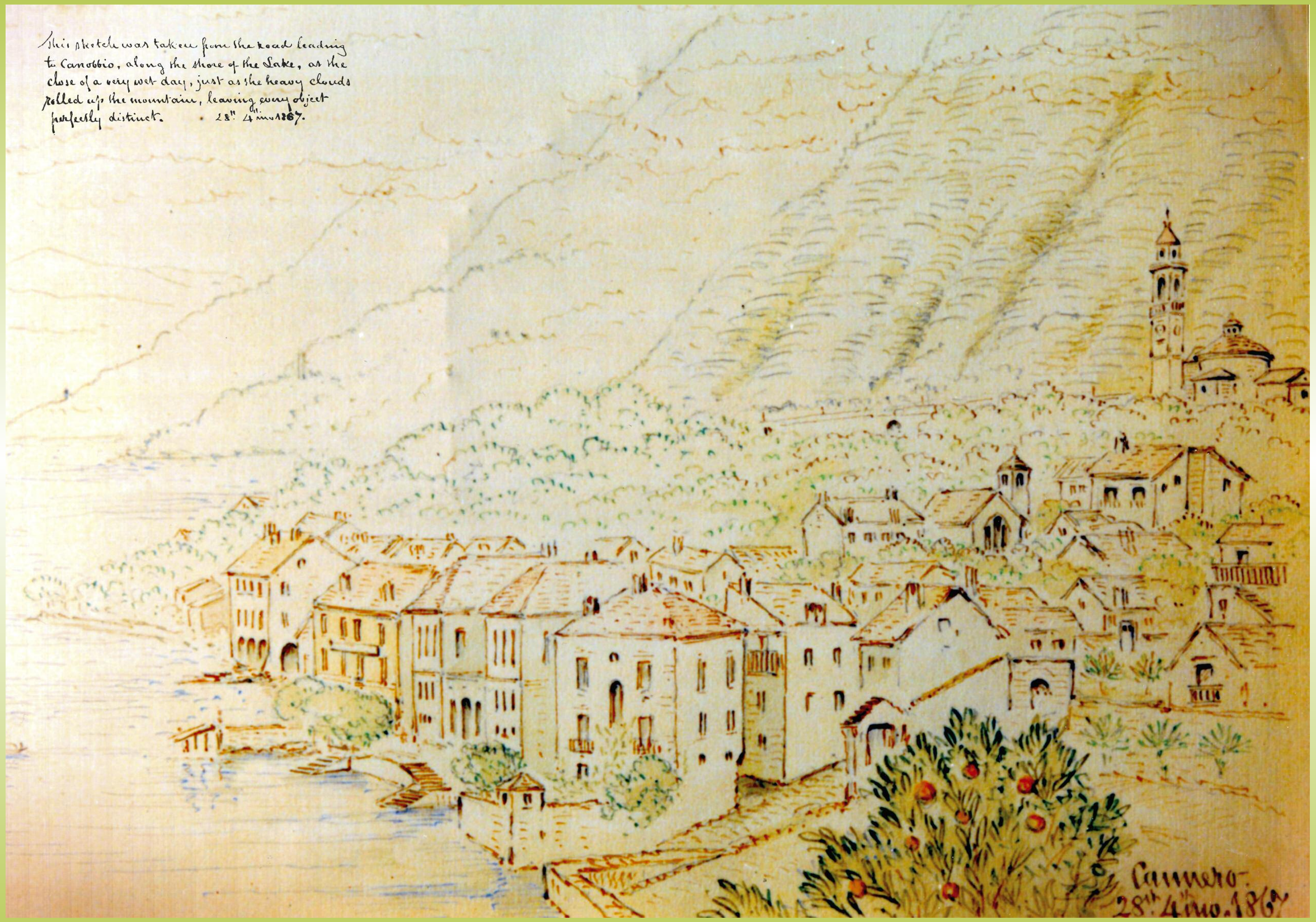


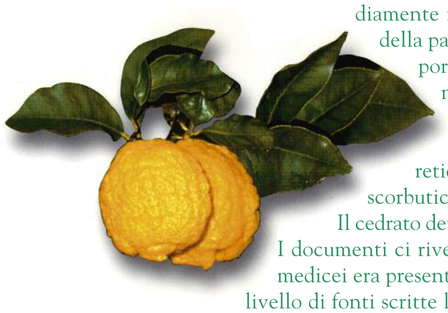
"Questo schizzo è stato eseguito dalla strada che porta a Cannobio, lungo la riva del lago, sul finire di un giorno molto umido, proprio come se le nuvole avessero avvolto la montagna, lasciando ogni oggetto perfettamente distinto", Acquarello di Mr Corbyn Barrows 1867 (per gentile concessione dell'Hotel Cannero).

Veduta di Cannero Riviera dalla strada che porta a Cannobio oggi (foto Giulio Donini)

Un agrume speciale con il nome di Cannero

Limone cedrato Canarone - Citrus limonimedica lush. “Canarone”

Storia e curiosità



Questa varietà, come tutti i cedrati, è il risultato di un’ibridazione tra limone e cedro. Dal cedro eredita le dimensioni (il peso di un limone cedrato si aggira mediamente intorno ai 500 grammi) e lo spessore della parte bianca (mesocarpo), mentre il sapore è simile a quello del limone. Dal limone, inoltre, eredita le innumerevoli proprietà nutrizionali. Ha infatti un effetto astringente, rinfrescante, diuretico, ed ha un’importante azione antiscorbutica.

Il cedrato detto “Canarone” ha una storia speciale. I documenti ci rivelano infatti che nei fiorenti giardini medicei era presente già dalla seconda metà del 1600. A livello di fonti scritte lo troviamo citato in due trattati: nel trattato di Volkammer del 1714 è definito come “Cedrato mostruoso di Fiorenza” e nella pubblicazione di Antonio Giuseppe Risso e Pierre-Antoine Poiteau (*Histoire naturelle des orangers*) del 1818 “Cedrato a frutto rugoso”. Il suo nome più popolare comunque rimane “Canarone” e da qui è scaturita una prima ipotesi sulla sua origine in terra piemontese: il suo nome deriverebbe dal toponimo antico di Cannero Riviera, che è appunto citato nei documenti medievali come “Canaro”. Tra l’altro in alcune lettere dell’archivio Borromeo si legge che la famiglia nel 1859 acquistò ben 4 esemplari di Canarone direttamente da Cannero per i propri giardini.

Esemplare di cedrato Canarone di Cannero Riviera

Le ipotesi di un’origine cannerese hanno trovato una prima conferma nelle analisi molecolari condotte dal Dipartimento di Colture Arboree dell’Università degli Studi di Torino sui cedrati verbanesi, a confronto con i fiorentini: il loro DNA è differente! Il Canarone parrebbe quindi una cultivar così antica e tipica di Cannero da poter aver preso il suo nome dalla terra in cui ha avuto origine.

Morfologia

Il cedrato Canarone è una pianta vigorosa, spinescente, con foglia grande, appuntita. Bocci bianchi disposti prevalentemente a gruppi, ma anche isolati. Frutti medio grandi, gialli, corrugati, con apice mammellonato (solco areolare intorno all’umbone).

Uso

I limoni cedrati possono essere consumati “al naturale”, in insalate ed anche in ricette più complesse. Sono ideali in particolare per preparare canditi, marmellate e liquori.

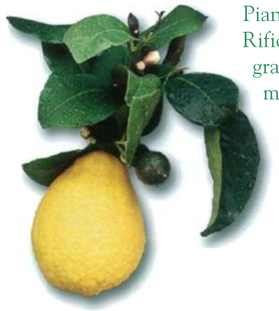
Specialità canneresi

A proposito di agrumi e specialità canneresi, è da ricordare che a Cannero Riviera è stato inventato e viene prodotto uno speciale the agli agrumi, il “bercencione”, concepito nei laboratori didattici delle Scuole Medie di Cannero, unisce al the l’aroma di diversi agrumi, da cui deriva il suo nome: BERgamotto + CEdro + araNCIO + limoNE.

I ragazzi delle Scuole Medie durante la realizzazione del the Bercencione ed il risultato finale.

Oltre al Canarone, il Parco degli Agrumi ospita un altro limone cedrato:

Limone cedrato rosso - Citrus limonimedica Lushington “Rubra”-



Pianta di buon vigore con foglie di color verde scuro. Rifiorente con bocci violacei. I frutti sono mediograndi, con forme ellissoidali fusiformi e buccia molto spessa piuttosto rugosa, di color arancio a maturazione.

Citron lemon Canarone: a special citrus with the name of Cannero-!

The citron lemon (*Citrus limonimedica* L.) is the result of a hybridisation between lemon and citron. From the citron comes the dimensions of the fruit and the thickness of the white part, whilst the taste is similar to that of the lemon. From the lemon, moreover, come the innumerable nutritional properties.

The citron called Canarone has a special history. Documents reveal that in 1600 it was already present in the gardens of the Medici family in Florence. The common name, Canarone, would appear to have derived from the old name for Cannero Riviera, Canaro. Amongst other indications, in some letters in the Borromeo archive one reads that the family in 1859 acquired 4 examples of Canarone directly from Cannero for their own gardens. The hypothesis of an origin at Cannero found a first confirmation in the molecular analysis conducted on the citron of Verbania in comparison with that from Florence: they have different DNA! The Canarone would appear therefore to be a cultivar so ancient and typical of Cannero to have taken the name of the area in which it originated.

The citron lemons can be eaten raw in salads and is also used in more complex recipes. They are ideal in particular for the preparation of candied fruit, jams and liqueurs.

Die Zedrat-Zitrone “Canarone”, eine spezielle Zitrusfrucht aus Cannero-!

Die Zedrat-Zitrone (*Citrus limonimedica* L.) ist eine Kreuzung zwischen Zitrone und Zitronatzitrone. Von letzterer stammen Größe und die dicke weiße Schicht, während der Geschmack der Zitrone ähnlich ist. Außerdem enthält sie die unzähligen Inhaltsstoffe der Zitrone.

Die Zedrat-Zitrone „Canarone“ hat eine besondere Geschichte. Den Dokumenten entnehmen wir, dass sie bereits in der zweiten Hälfte des 17. Jh. in den Gärten der Familie De‘ Medici in Florenz wuchsen. Ihr Name „Canarone“ scheint von der ursprünglichen Ortsbezeichnung Canaro für Cannero Riviera herzurühren. In einigen Briefen aus dem borromäischen Archiv liest man ferner, dass sie 1859 für ihre Gärten 4 Canarone-Pflanzen direkt aus Cannero bezogen hatten.

Für die Annahme, dass sie aus Cannero stammen, haben wir eine erste Bestätigung durch die Molekularanalysen erhalten: die DNA der hiesigen Zedrate ist anders als die der Florentinischen! Der Anbau der Canarone in Cannero muss also dort so üblich und typisch gewesen sein, dass sie dessen Namen annehmen konnte. Die Zedrat-Zitrone kann frisch in Salaten wie auch für weitere Gerichte verwendet werden. Sie eignen sich besonders, um Kandis, Marmeladen und Liköre herzustellen.