

L'ERBOLARIO
L O D I

Citrus





Frutti da Re

Tondi e perfetti, rappresentazione vegetale del sole, gli agrumi sono frutti ricchi e sontuosi.

Le loro incredibili potenzialità vitaminiche e nutrizionali furono intuite già in tempi antichissimi e spinsero all'usanza, ovunque diffusa, di riservare arance, mandarini e pompelmi ai banchetti di re e imperatori. Secondo il mito greco, i pomi aurei crescevano nel favoloso giardino delle Esperidi, al riparo da mani umane. Qui, prelibatezza agli dei riservata e dagli dei custodita, erano protetti dallo sguardo vigile di un drago dalle cento teste, mostro divino che solo Eracle, in una delle sue fatiche, seppe aggirare e vincere. Nella Cina lontana, fin dall'era precristiana, al servizio dell'imperatore lavorarono funzionari e burocrati il cui compito consisteva nel monitorare e riscuotere i tributi in agrumi che il popolo era tenuto a versare. In Europa, furono i Medici ad ispirare la passione che nel XVI secolo contagiò l'intero Vecchio Continente. Primi fra tutti, i principi fiorentini chiamarono aranci e limoni ad abbellire i viali della loro residenza, vezzo questo che venne ben presto introdotto in ogni corte europea e si tradusse nel fiorire ubiquo di orangerie e giardini d'inverno. Pare che il re Sole, Luigi XIV, oltremodo amasse le sue citroniere e limonaie e indicasse nelle bellezze dell'Orangerie che aveva fatto costruire a Versailles (la più grande al mondo ancor'oggi) una prova della natura divi-

na del suo mandato. Queste solo alcune delle testimonianze dell'aura di frutto aristocratico e prezioso che sempre aleggiò intorno agli agrumi. Ma senza allontanarci nei tempi e nei luoghi, possiamo pensare a come, fino all'avvento degli anni sessanta, tangerini, arance e limoni fossero una prelibatezza della quale si poteva godere solo a Natale, come addobbo dell'albero prima e come apice del banchetto natalizio poi.



La Cina, in origine

Non vi sono più dubbi sul fatto che patria natale degli agrumi sia l'Estremo Oriente. Qui infatti, gli studiosi concordano, sono nati e si sono evoluti i progenitori dai quali l'intero genere *Citrus* si è poi sviluppato. Originario dell'arcipelago malese è il Pomelo, frutto tondeggiante e dalle dimensioni inusitate (può pesare fino a dieci chili), dal quale derivano il Pompelmo e l'Arancio (per ibridazione con il Mandarinino). Nati in Cina sono invece i mandarini e tutti i loro consimili, mentre dall'India arriva il Cedro, *Citrus medica* dal quale sono in seguito discesi lime e limoni. Resta comunque la Cina dorata la culla della diffusione e della celebrazione degli agrumi fratelli del sole. Molto prima dell'inizio dell'era moderna, infatti, la cultura cinese aveva già perfezionato metodiche di "addomesticamento" e coltivazione di alberi da frutto, tra i quali faceva-

no bella mostra di sé aranci amari e mandarini. Le prime reminescenze riguardanti gli agrumi risalgono addirittura al tempo dell'imperatore Ta Yu (all'incirca 2200 a.C.), quando i pomi aurei, dal lontano Yangchou, venivano inviati come doveroso tributo alla corte imperiale. Come avrebbe poi fatto in tutto il mondo (basti pensare ai dipinti e agli affreschi dei pittori rinascimentali, da quelli del Veronese a quelli di Botticelli e del Beato Angelico, del Mantegna e di Tiziano), la bellezza struggente della pianta, dei suoi fiori e dei suoi frutti conquistò agli agrumi un ruolo centrale nelle arti e nella letteratura cinesi. Svariati riferimenti al Pomelo e allo Yuzo (antico agrume ancor oggi apprezzato in Cina e Giappone) si trovano nelle composizioni dei Cinque Canoni, l'espressione più alta e raffinata della letteratura cinese di un millennio, quello dal 1027 al 256 a.C. La prima monografia interamente riservata agli agrumi fu invece compilata, per mano di Han Yen-chih, nel 1178 d.C.; in essa vengono citate ben ventisette differenti varietà di agrumi, tra le quali spiccano aranci amari, mandarini e cedri.



Il Mondo, ben presto

Dalle pianure e dalle vallate dei luoghi di origine gli agrumi si diffusero ben presto al resto dell'Oriente e da qui la loro fama salpò al seguito

delle carovane dei commercianti, diretta ai quattro angoli del mondo. È plausibile che già i Babilonesi, e gli Assiri dopo di loro, fossero venuti a contatto, nelle regioni nordiche dell'India, con piante del genere Citrus. È invece certo che nel 327 a.C. Alessandro Magno, giunto a conquistare la Media e la Persia, trovò qui perfettamente ambientate piante di Cedro, la cui coltivazione non mancò poi di diffondere a tutto il mondo ellenico. Nella letteratura greca, da Teofrasto a Galeno, passando per Dioscoride e Plutarco, innumerevoli sono le citazioni riservate al frutto del cedro, quasi sempre appellato "Pomo della Media" o "della Persia". Il Cedro era noto anche ai Romani, che a loro volta per lungo tempo lo indicarono con il nome "Malus medica", solo più tardi sostituito con il termine Citrus. Scriveva nelle Georgiche Virgilio, poeta bucolico e fine conoscitore del mondo agreste: *"La Media dona i suoi aspri succhi e il sapore persistente del frutto salubre, del quale non vi è più efficace rimedio, qualora feroci matrigne abbiano avvelenato le tazze mescolandovi erbe e parole funeste, per venire in soccorso e scacciare dalle membra i neri veleni"*. Mosaici risalenti a diversi periodi storici testimoniano inoltre della dimestichezza dei romani con altri agrumi quali lime, limette e limoni. Viene invece attribuito agli arabi il merito di aver diffuso, nella penisola iberica prima e in Sicilia poi, la coltivazione dell'Arancio amaro, agrume che presso la cultura musulmana aveva da tempo assunto un altissimo valore ornamentale (a testimonian-



za di ciò, si erge la fiabesca Moschea di Cordova, costruita nel 900 d.C. e ornata di uno spettacolare “patio degli aranci”: diciannove file di aranci amari cioè, piantati a incorniciare le diciannove arcate d’ingresso). Furono infine i Portoghesi e i Genovesi, per vie separate ma simili, ad importare nel Mediterraneo l’Arancio dolce (*Citrus aurantium dulcis*). Con Vasco de Gama, nel 1498, il Portogallo scoprì l’India: nel diario di bordo di un fiorentino che prese parte alla gloriosa spedizione si legge: “sonvi (in India) melarancie assai, ma tutte dolci”. I mercanti di Genova, a loro volta, si imbarcarono nel *Citrus aurantium dulcis* sulle coste del Mar nero, dove erano soliti attendere le carovane provenienti dalla Cina e dall’India. Da qui, l’Arancio dolce fu esportato in Liguria, terra nella quale ancor oggi la coltivazione di agrumi è assai diffusa (uno per tutti, citiamo il Chinotto di Savona, che nel 1500 fu importato da un navigatore di ritorno dalla Cina ed è oggi Presidio Slow Food).



Un Bastimento carico carico di...

A di là della scoperta di nuove varietà di pomi d’oro, all’ambiente navale va anche il merito di aver intuito ed utilizzato diffusamente le proprietà

più strettamente medico-nutrizionali degli agrumi. A metà del millesettecento fu un medico della marina britannica, James Lind, a dimostrare, con quello che probabilmente fu il primo test clinico di tutti i tempi, l'efficacia preventiva degli agrumi contro lo scorbuto.

Con un esperimento del tutto empirico e quasi duecento anni prima che la molecola venisse sintetizzata e battezzata "Vitamina C", Lind intuì l'azione antiscorbutica dell'Acido ascorbico. Tale illuminazione giunse al medico scozzese dall'osservazione di un'usanza da secoli adottata dalla gente di mare: consumare cioè in abbondanza arance e limoni durante i lunghi viaggi (così facevano i navigatori arabi e portoghesi fin dal millequattrocento, così cominciarono a fare i marinai olandesi poco più tardi).

Gli studi di Lind suscitarono nella marina britannica la determinazione a rendere obbligatorio il consumo di succo di lime e limoni e accesero nei confronti degli agrumi un'attenzione scientifica da allora mai sopita. Con l'evolversi delle tecniche e dei saperi gli agrumi hanno infatti dimostrato di poter vantare una farmacopea davvero impressionante, comprendente, solo per citarne alcuni: acido citrico, acido ascorbico, acido folico, carotenoidi, flavonoidi, vitamine, licopeni e polifenoli.



Oro Liquido

Seducenti, con una fioritura gloriosa che arriva a contare, in una primavera, fino a 60.000 fiori su un unico albero, profumati, di un profumo inconfondibile e paradisiaco, e incredibilmente ricchi di principi che si celano nella polpa, nel succo, nella scorza e nelle foglie, gli agrumi entrano come dei re a far parte del giardino dell'Erbolario. La consistente quota di Naringina e Neoesperidina che essi contengono li trasporta nel gotha degli ingredienti cosmetici come sostanze tonificanti, rinfrescanti, protettive e capaci inoltre di mantenere le condizioni ottimali per la difesa del microcircolo cutaneo superficiale. Frizzantissima e solare, tonica e rasserenante, esotica e fruttata, la linea Citrus è caratterizzata da una vera macedonia di attivi, derivati tutti da frutti dorati del genere Citrus e in particolare da:

- Citrus paradisi, ovverossia Pompelmo rosa profumatissimo. Scoperto per la prima volta nelle Antille, il Pompelmo deve il suo suggestivo nome botanico all'inventiva di un reverendo che, nel redigere un libro dedicato alla flora delle Barbados, lo descrisse come una delle sette meraviglie dell'isola. Il profumo, il sapore e la sfericità perfetta del pompelmo colpirono a tal punto il reverendo che questi si spinse a formulare l'ipotesi di essersi imbattuto nel "frutto proibito dell'Eden" e a tale fantasia il Pompelmo deve l'appellativo di "paradisi". Aveva



ragione Oscar Wilde quando scriveva: “Un pompelmo è un limone che ha avuto un’opportunità e ne ha approfittato”!

- Citrus aurantifolia, il Lime dall’esotico sapore. La limetta, o Lime, cresce allo stato spontaneo in Birmania, in Malesia e in alcuni stati indiani. È un agrume molto diffuso nei paesi tropicali, dove il suo sapore acido e aromatico si è sostituito a quello del limone.

- Citrus medica Limonum, il Limone dai mille usi. Insieme al Cedro e al Lime il Limone è sempre cresciuto allo stato spontaneo sulle montagne della calda penisola indocinese e ai piedi dell’Himalaya. Non si sa se i caratteri genetici del Limone siano in questi luoghi ancestralmente indigeni, ma sembra più probabile che essi siano stati in origine introdotti dalla vicina Cina. Quel che è certo è che il Limone non viene mai citato nella letteratura cinese più antica, mentre della sua memoria vi è traccia nella cultura indiana precristiana.

Diffusosi in Italia sull’onda dell’incessante peregrinare degli antichi romani (alcune pitture di Pompei testimoniano della sua presenza fin dal primo secolo d.C.), il Limone fin dal medioevo divenne caratteristica peculiare del paesaggio italiano meridionale e suggerì a Goethe l’idea di battezzare il nostro bel paese “Terra dei limoni”.

- Citrus nobilis, comunemente detto Mandarino, forse l’agrume più anticamente coltivato. Nel quinto secolo dell’era cristiana, il suo frutto prelibato ispirò al poeta cinese Liu Hsun questi versi “Al mat-

tino del primo gelo / il giardiniere lo stacca e lo regala / il suo aroma si espande a tutti gli invitati / appena schiusa, la sua fragranza si riversa sulla gente”.

- Citrus aurantium var. amara, Arancia amara cioè, agrume amatissimo, non solo al giorno d’oggi, ma anche in tempi remoti. Basti pensare che nel terzo secolo a.C. il poetico Arancio amaro ispirò al poeta Sung Yu versi delicatissimi (*“L’albero preferito dagli uccelli per farci il nido”*) e che in Cina, già nell’anno mille, le arance amare venivano conservate nel miele, la loro buccia veniva posta tra la biancheria per profumare gli abiti e i petali delle zagare erano utilizzati per fabbricare incenso. È presso la cultura araba però che l’Arancio amaro ha vissuto il suo momento di massimo splendore, assunto a elemento ornamentale d’elezione. Scrisse il poeta ‘Abd ar-Rahman della sua Sicilia *“Le arance dell’isola sono simili a fiamme / brillanti tra rami di smeraldo / e i limoni riflettono il pallore di un / amante che ha trascorso la notte in lacrime / per il dolore della lontananza”*.



Acqua di Profumo

Note di Pompelmo Rosa, Lime
e Mandarino Giallo

Ha la forza rasserenante di frutti ridenti e solari quest'Acqua di Profumo frizzantissima. Ad ogni vaporizzazione la sua fragranza agrumata avvolgerà la persona, seguendone ovunque nell'arco della giornata il passaggio.

Bagnoschiuma Rinfrescante

Chiamati a dar vita alla schiuma consistente e freschissima di questo bagno, ad ogni lavaggio gli agrumi color del sole allieteranno lo spirito con la loro fragranza briosa, partecipando inoltre a mantenere a lungo nel tempo lo splendore della pelle. Accanto a tensioattivi dall'azione lavante delicata, lavorano infatti, in questa formulazione, estratti derivati da Pompelmo, Lime, Mandarino, Limone e Arancia amara ricchissimi in bioflavonoidi e in sostanze funzionali ad azione spiccatamente tonificante e protettiva.



Fluido Rinfrescante per il Corpo

Grazie alla consistenza leggera e all'inebriante profumazione agrumata, questo Fluido rinfrescante in ogni stagione si rivela coronamento ideale del bagno o della doccia. Le note frizzanti del suo bouquet aromatico ad ogni applicazione partecipano ad allietare lo spirito, mentre il mix numerosissimo delle sue sostanze funzionali si rivela vero e proprio banchetto per la pelle del corpo. Poche, veloci carezze bastano così ad assicurare all'epidermide il contributo nutriente ed elasticizzante di quattro differenti oli, nonché un'imprescindibile quota di idratazione e freschezza apportate dal Fattore Idratante Rinfrescante. Una macedonia di attivi, derivati tutti dal succo, dalle foglie e dalla scorza di agrumi succosi e vitaminici (Pompelmo rosa, Lime, Mandarino, Limone, Arancia amara), sostiene inoltre l'elasticità e lo splendore cutaneo, per una pelle sempre fresca e morbida al tatto. Grazie alla sua profumazione soave e alle sue doti rinfrescanti il prodotto grandemente sarà inoltre apprezzato da chiunque mal tolleri le soluzioni alcoliche e da chi poi, durante i mesi estivi, sia solito rinunciare all'abituale acqua di profumo.



Deodorante Rinfrescante

Con la sua sinfonia aromatica, dovuta in primis a note di Pompelmo rosa, Lime e Mandarino giallo, questo deodorante discretamente e a lungo veglierà sulla piacevolezza e sulla freschezza della persona. L'alleanza tra il Sodio usnato ricavato dal muschio delle querce (*Usnea barbata*) e la Vitamina E dai semi della Soja conferisce infatti al preparato la capacità di inibire con dolce efficacia lo sviluppo microbico e quindi il degradarsi del sudore, responsabile della comparsa dei cattivi odori. Una macedonia di attivi, derivati tutti da frutti ridenti del genere *Citrus*, ad ogni applicazione andrà inoltre ad assicurare alla pelle delicata della zona ascellare il sostegno importante di sostanze protettive e compattanti.

Sapone

Questo panetto di sapone ha il profumo soave e brioso dei Pompelmi più succosi e il colore verdissimo dei Lime vitaminici.





Fragranza per Legni Profumati

La verve frizzante e allegra degli agrumi inonderà le stanze di casa, grazie ai legni profumati che sono raffinato oggetto d'arredo e pratico profumatore d'ambiente insieme.



Con i fitocosmetici dell'Erbolario sei vicino all'ambiente e agli animali, a favore di uno sviluppo sostenibile. L'Erbolario infatti:

- si è dotato di un Sistema di Gestione Ambientale (certificazione UNI EN ISO 14001 nr. cert. 497-2002-AE-MIL-SINCERT DNV);
- utilizza esclusivamente energia elettrica da fonti rinnovabili;
- certifica tutte le sue attività agricole con ICEA (Istituto per la Certificazione Etica Ambientale), secondo il Reg. CE 834/07 dell'Agricoltura Biologica (codice operatore IT ICA C517);
- sostiene la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus;
- aderisce allo "Standard Internazionale" Stop ai Test su Animali. Tutti i suoi prodotti sono controllati da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica Ambientale) per LAV Lega Anti Vivisezione;
- contribuisce al finanziamento delle attività del FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano).

La sicurezza e l'efficacia dei prodotti dell'Erbolario sono certificate da test clinici supervisionati dall'Università di Pavia: formulati e preparati nel sito produttivo di Lodi, i nostri cosmetici vengono prodotti senza discriminazione né sfruttamento del lavoro.

Perché all'Erbolario pensiamo che la vera bellezza debba avere sempre un profilo etico.

L' E R B O L A R I O

Viale Milano, 74 - 26900 Lodi
Tel. 0371/4911 - Fax 0371/491411
www.erbolario.com