



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

GIORNATA DI STUDIO

**SCIENZA, TECNICA, CULTURA E ARTE.
GIORNATA DI STUDIO SUGLI AGRUMI**

Martedì 20 gennaio 2026

Raccolta dei Riassunti

PRESENTAZIONE

Nel mondo dell'agricoltura nazionale gli agrumi rappresentano un gruppo di piante di notevole interesse e sono coltivate in specifici territori, in particolare del sud Italia alimentando un interessante commercio.

A fronte di questa considerazione economico-agraria gli agrumi si sono prestati, da sempre, a molte digressioni. Possiamo citare un nome per tutti, Giuseppe Barbera, che, docente di Coltivazioni arboree con una straordinaria predisposizione alla affabulazione, ha, con grande maestria, unito la competenza specifica agli aspetti culturali nel suo "Agrumi, una storia del mondo". In questa nostra Giornata i valori culturali e artistici sono particolarmente sottolineati, partendo dalle Hesperides di Giovanni Battista Ferrari (1646) dotata di un eccezionale apparato iconografico di notevole valore artistico; fu anche il primo trattato scientifico dedicato agli agrumi. L'Accademia dei Georgofili possiede alcuni pregiatissimi quadri di Bartolomeo Bimbi e alcune sue importanti opere pittoriche, dedicate agli agrumi, verranno descritte. Si concluderà con le considerazioni sulla attuale coltivazione degli agrumi e sulla loro singolare storia genetica.

PROGRAMMA

Ore 10.00 – **Apertura dei lavori**

AMEDEO ALPI, Vice Presidente Accademia dei Georgofili

Ore 10.20 – **Relazioni**

LUCIA TOMASI TONGIORGI - Accademia dei Georgofili

Tra arte e scienza: Hesperides di Giovanni Battista Ferrari, un testo seicentesco sugli agrumi

MARIA ADELE SIGNORINI - Accademia dei Georgofili

Gli agrumi di Bartolomeo Bimbi: tra fascino principesco e agrobiodiversità

ALESSANDRA GENTILE - Presidente Sezione Sud Ovest Accademia dei Georgofili

STEFANO LA MALFA - Accademia dei Georgofili, Università degli Studi di Catania

La storia degli agrumi, un viaggio di piante, frutti e geni

ALBERTO TINTORI - Vivai Oscar Tintori

Note in margine al libro "Il viaggio degli agrumi in Italia"

Ore 12.00 - **Chiusura dei lavori**

TRA ARTE E SCIENZA: HESPERIEDES DI GIOVANNI BATTISTA FERRARI, UN TESTO SEICENTESCO SUGLI AGRUMI

Lucia Tomasi Tongiorgi - Accademia dei Georgofili

Nel panorama italiano del XVII secolo al prolifico gesuita/scrittore/naturalista Giovanni Battista Ferrari si deve un importante trattato sugli agrumi, pubblicato in latino a Roma nel 1646, (*Hesperides, sive de malorum aureorum cultura et usu*), nel quale l'autore ordinava la grande varietà dei 'mala aurea', soffermandosi sulla descrizione e sulla classificazione delle specie.

L'opera era arricchita da ben 120 tavole disegnate ed incise dai più importanti pittori e incisori presenti nella città papale, tra i quali Guido Reni, Pietro da Cortona, Francesco Albani e Friderich Greuter.

Accanto alla puntuale descrizione e all'artistica raffigurazione di otto varietà di cedri, cinquanta di limoni e diciassette di aranci, l'autore volle accludere nel trattato anche una serie di raffinate tavole di soggetto mitologico allusive a favole antiche e moderne incentrate sugli agrumi.

Le *Hesperides* si impongono come uno dei testi più significativi di quel complesso interagire tra arte e scienza che ha segnato il Seicento e rappresenta uno straordinario esempio di una sensibilità del tutto nuova per l'ambiente naturale e di un inedito rapporto interattivo tra conoscenze scientifiche e immagine.

In 17th-century Italy, the prolific Jesuit/writer/naturalist Giovanni Battista Ferrari wrote an important treatise on citrus fruits, published in Latin in Rome in 1646 (Hesperides, sive de malorum aureorum cultura et usu), in which the author classified the wide variety of "mala aurea", focusing on the description and classification of the species.

The work was enriched by 120 plates drawn and engraved by the most important painters and engravers in the papal city, including Guido Reni, Pietro da Cortona, Francesco Albani and Friderich Greuter.

Alongside the detailed description and artistic depiction of eight varieties of citrons, fifty of lemons and seventeen of oranges, the author also included in the treatise a series of refined plates with mythological subjects alluding to ancient and modern fables centred on citrus fruits.

Le Hesperides stands out as one of the most significant texts of the complex interaction between art and science that marked the 17th century and represents an extraordinary example of a completely new sensitivity to the natural environment and an unprecedented interactive relationship between scientific knowledge and image.

GLI AGRUMI DI BARTOLOMEO BIMBI, TRA FASCINO PRINCIPESCO E AGROBIODIVERSITÀ

Maria Adele Signorini - Accademia dei Georgofili

Tra '400 e '500 si afferma una visione scientifico-filosofica che riconosce nel mondo un'organizzazione in rigide gerarchie di origine divina: come le classi sociali, anche i cibi avevano un rango. Bulbi e radici, crescendo sottoterra, erano destinati al popolo; la frutta, portata in alto sui rami, era riservata ai nobili. In questo contesto, la frutta si trasformò da alimento in *status symbol*.

Tra tutti, gli agrumi divennero già in epoca rinascimentale i frutti più ricercati, grazie non tanto al loro pregio alimentare, quanto ad aspetti come il valore ornamentale, i molti usi in medicina e profumeria, i significati simbolici, la preziosità legata alle cure colturali richieste.

Tra i principi europei, i Medici furono particolarmente appassionati di agrumi, nel solco di una tradizione familiare in cui la passione per le piante e le scienze naturali si intreccia con il mecenatismo artistico e vede molti granduchi strettamente legati sia a botanici che a pittori.

Cosimo III, instancabile nella ricerca di fruttiferi da impiantare nei propri possedimenti, ebbe come botanico di corte Pier Antonio Micheli, autore tra l'altro di una lista delle varietà di frutti a disposizione della mensa granducale.

C'è una stretta corrispondenza tra le liste di Micheli e le 12 grandi tele pomologiche eseguite dal pittore di corte Bartolomeo Bimbi tra i 1696 e il 1715.

Di queste, ben 4 sono dedicate agli agrumi per un totale di 116 tipologie descritte, a dimostrazione della speciale predilezione del granduca per questi frutti.

Una simile biodiversità celebrata sulle tele, in linea con l'estetica barocca che apprezza l'eccezionale e la meraviglia, permetteva a Cosimo di esaltare la magnificenza del principe e la potenza e benevolenza divina, di cui tale varietà era espressione; ma era anche funzionale a un'esigenza di documentazione scientifica coerente con il pensiero settecentesco, e alla necessità di fissare uno standard di riferimento per le varietà conosciute e commerciate all'epoca.

Between the 15th and 16th centuries, a dominant scientific-philosophical paradigm organized the natural world into rigid hierarchies of divine origin. Just as society was stratified into classes, foodstuffs were assigned a specific rank: bulbs and roots, growing underground, were destined for the populace, while fruit, borne high on branches, was reserved for the aristocracy. Within this framework, fruit transcended its nutritional function to become a status symbol.

By the Renaissance, citrus fruits had emerged as the most sought-after. Their prestige derived not primarily from their dietary value, but from their ornamental appeal, their applications in

pharmacology and perfumery, their complex symbolism, and the exclusivity associated with the specialized cultivation they demanded.

Among the European princes, the Medici were especially fond of citrus fruits, in line with a familial passion for natural sciences integrated with artistic patronage which saw a close collaboration between Grand Dukes, botanists, and painters.

Cosimo III, a tireless collector of fruit trees for his estates, appointed Pier Antonio Micheli as court botanist, who documented the vast array of fruit cultivars available to the Grand Ducal table. A precise correlation exists between Micheli's inventories and the twelve monumental pomological canvases executed by court painter Bartolomeo Bimbi between 1696 and 1715. Notably, four of these paintings are dedicated to citrus, documenting 116 distinct varieties - clear evidence of the Grand Duke's predilection for these species.

Such a huge biodiversity, immortalized on paintings, resonated with the Baroque aesthetic of wonder. This visual record allowed Cosimo to project princely magnificence and celebrate divine power and benevolence; it also fulfilled the Enlightenment-era requirement for systematic scientific documentation, and at the same time it was intended to establish a definitive taxonomic standard for the varieties known and traded at the time.

LA STORIA DEGLI AGRUMI, UN VIAGGIO DI PIANTE, FRUTTI E GENI

Alessandra Gentile - Presidente Sezione Sud Ovest Accademia dei Georgofili
Stefano La Malfa - Accademia dei Georgofili, Università degli Studi di Catania

La storia degli agrumi è molto complessa a causa di diversi motivi che includono la loro complessa origine genetica e la lunga storia di diffusione che ha intersecato le rotte di migrazione degli uomini sino ad epoche recenti. Ciò ha fatto sì che oggi la coltivazione di queste specie riguardi una ampia fascia latitudinale in tutti e cinque continenti dove gli agrumi forniscono frutti, apprezzati anche per le proprietà salutistiche, ma anche diversi coprodotti. Il fascino di queste piante trova poi riscontro nell'utilizzo ornamentale di molte delle specie, coltivate anche in ambienti diversi da quelli tradizionali, come piante in vaso.

Con il commercio e le migrazioni, gli agrumi hanno quindi attraversato, assieme agli uomini, continenti e civiltà. I mercanti arabi introdussero il cedro e l'arancio amaro nel bacino del Mediterraneo, mentre l'arancio dolce arrivò più tardi, probabilmente grazie agli scambi tra Europa e Oriente nel Medioevo. Le grandi esplorazioni del XV e XVI secolo portarono gli agrumi nel Nuovo Mondo, dove trovarono condizioni ideali per diffondersi ulteriormente.

Ma l'origine di queste specie è davvero molto complessa, poiché dal punto di vista genetico, gli agrumi rappresentano un caso affascinante di ibridazione. Molte specie coltivate non sono "pure", ma il risultato di complessi incroci tra poche specie originarie. Studi genetici recenti hanno permesso di ricostruire queste parentele, chiarendo che la maggiorparte di quelle che oggi consideriamo specie derivano in massima parte da incroci spontanei, avvenuti soprattutto nell'areale primordiale di origine (Sud-Est asiatico, tra l'India nord-orientale, la Cina meridionale e l'arcipelago malese), tra specie fondatrici o ancestrali quali il cedro (*Citrus medica*), il pummelo (*C. maxima*) e un mandarino (*C. reticulata*). Da queste poche specie primitive, attraverso incroci naturali e selezioni operate dall'uomo, è nata la grande varietà di agrumi che conosciamo oggi e che ha portato alla selezione di frutti più dolci, profumati e idonei al consumo fresco e alla trasformazione. Raccontare oggi questa storia evolutiva significa ripercorrere tappe fondamentali del legame profondo tra le piante e gli uomini, e indagare i diversi ambiti culturali nei quali questo rapporto si esprime.

The history of citrus fruits is very complex due to several factors, including their complex genetic origin and the long history of their spread, which has intersected with human migration routes up to recent times. As a result, the cultivation of these species today spans a wide latitudinal range across all five continents, where citrus fruits provide not only fruit —also appreciated for their health-promoting properties— but also various by-products. The appeal of these plants is further reflected in the ornamental use of many species, which are cultivated even in environments different from their traditional ones, such as potted plants.

Through trade and migration, citrus fruits therefore traveled across continents and civilizations together with humans. Arab merchants introduced citron and bitter orange into the Mediterranean

basin, while sweet orange arrived later, probably through exchanges between Europe and the East during the Middle Ages. The great explorations of the 15th and 16th centuries brought citrus fruits to the New World, where they found ideal conditions to spread further.

*However, the origin of these species is extremely complex, since from a genetic point of view citrus represents a fascinating case of hybridization. Many cultivated species are not “pure” but rather the result of complex crosses among a few original species. Recent genetic studies have made it possible to reconstruct these relationships, clarifying that most of what we nowadays consider species largely derive from spontaneous crosses, occurring mainly in the primordial area of origin (Southeast Asia, between northeastern India, southern China, and the Malay Archipelago), among ancestral species such as citron (*Citrus medica*), pummelo (*C. maxima*), and one mandarin (*C. reticulata*). From these few primitive species, through natural hybridization and human selection, the great diversity of citrus fruits we know today emerged, leading to the selection of sweeter, more aromatic fruits suitable for fresh consumption and processing. Telling this evolutionary history today means retracing fundamental stages of the deep relationships between plants and humans, and exploring the different cultural contexts in which these relationships are expressed.*

NOTE IN MARGINE AL LIBRO "IL VIAGGIO DEGLI AGRUMI IN ITALIA"

Alberto Tintori - Vivai Oscar Tintori

Quante volte vi è capitato, osservando una vecchia fotografia, di percepire un sapore aspro o un profumo di zagara? Vi siete mai chiesti perché, assaggiando le scorze d'arancia, vi appaia nella mente il volto di una persona? Avete fatto caso a quanto limoni, cedri e arance contribuiscano al "colore" dei ricordi? Nell'istante esatto in cui aprirete questo libro, capirete. Nella vita di ognuno gli agrumi hanno impresso una traccia silenziosa ma indelebile: un gusto, un'esperienza tattile, persino la spiacevole sensazione di uno schizzo negli occhi mentre si sbuccia un mandarino.

Potrete non accorgervene, ma in questi attimi si racchiude la memoria di una vita intera, poiché dietro un frutto si celano non solo pratiche e saperi tramandati da generazioni, ma anche il nostro passato: sfogliando queste pagine, rivivrete quella calda estate in Campania, dorata dai limoni e dal Sole del Tirreno; oppure scoprirete che quell'odore frizzante, così intenso nelle notti di un fine maggio ligure, altro non era che la fragranza dei fiori d'arancio, trasportata dai venti primaverili.

Questo è un viaggio fra gli agrumeti d'Italia, le loro storie e curiosità locali: una mappa per capire quanto la presenza degli agrumi sia multiforme e radicata nella nostra cultura, dalle grandi piantagioni ai vasi sulle nostre terrazze.

Have you ever wondered why the scent of orange blossoms or the taste of lemon peel can trigger a memory or bring to mind the face of a person? Citrus fruits impress a silent but indelible mark on our life: a taste, a tactile experience, a perception of affection. Often unbeknownst to us, these fleeting moments contain the memory of a lifetime, for behind the fruit lie not only practices and knowledge passed down through generations, but also our own past. This text is a journey through the citrus groves of Italy aimed to discover their history and local peculiarities, as well as a map illustrating how multifaceted and deeply engrained citrus fruits are in the Italian culture, from the large plantations to the jars on our windowsills.

[illegible]

[illegible]