

LA FLORICOLTURA NELL'ESTREMO PONENTE LIGURE: BREVE STORIA DI UN'AVVENTURA ESALTANTE.

Clima e coltivazione: un connubio felice.

Già nel corso del XVII e del XVIII secolo, l'estremo Ponente ligure appariva come **un autentico giardino**. Palme, limoni ed altri agrumi, sono oggi coltivati spesso per motivi ornamentali, mentre all'epoca erano parte integrante del reddito economico di queste aree. Ovviamente le felici condizioni climatiche hanno sempre favorito queste coltivazioni. L'aereo aspetto delle **palme**, il profumo penetrante degli **agrumi** hanno sempre impressionato i viaggiatori che si avventuravano in quest'angolo di Liguria.

Nel 1766 proprio il viaggiatore inglese Tobias Smollet rimase impressionato dal paesaggio dell'estremo Ponente ligure, nonché dalla possibilità di inviare in mezza Europa i **primi fiori recisi** (garofani in par-

ticolare), approfittando di alcuni accorgimenti per la conservazione.

L'Ottocento: nascita di una nuova risorsa.

A fine Ottocento i principali centri costieri dell'estremo Ponente ligure vengono colonizzati da esigenti ospiti stranieri. Ne consegue un prepotente **sviluppo economico** tale da attrarre immigrazione dall'entroterra tanto quanto dal resto d'Italia. **La costruzione della linea ferroviaria**, operante dal 1872, garantisce importanti possibilità di collegamento con il resto d'Europa e quindi l'invio più celere dei prodotti locali. Nel 1870 il Consiglio Agrario del Circondario di Sanremo individuava nella **floricoltura** un settore di certo **sviluppo**, anche in rapporto ad un clima che permetteva delicate coltivazioni in pien'aria.

Fino al 1870 erano presenti sul territorio le **coltivazioni di violetta** nella piana di Taggia e quelle delle piante aromatiche e della lavanda. Quest'ultima, praticata nell'entroterra, veniva utilizzata **nell'industria profumiera**, in relazione ad un legame con la vicina Francia. La coltivazione della **violetta**, peraltro, venne utilizzata per la produzione profumiera anche nell'estremo Ponente ligure, ad opera di Giovanni Battista Aicardi.

Il mito delle rose e dei giardini.

Le rose sono i primi fiori di grande qualità che vengono coltivati nell'estremo Ponente ligure con un successo immediato di proporzioni europee. Qualità del terreno e qualità del clima hanno favorito **l'impianto dei rosai**, seguendo la lezione dei primi floricoltori nizzardi e di quelli lombardi che si erano stabiliti in Riviera. Ne consegue il progressivo abbandono della coltura degli agrumi, nell'Italia unita ormai superata da quella siciliana, nonché dell'olivicoltura, facilmente sostituita dalla coltivazione più remunerativa dei fiori.

Contemporaneamente, molti ospiti stranieri, si impe-



gnavano nella costruzione di **parchi e giardini** presso le loro proprietà, collocando centinaia di piante esotiche. In alcuni casi questi spazi diventavano veri e propri laboratori botanici. E' ancora oggi famosissimo e molto visitato il **giardino botanico Hanbury**, che deve molto non solo ai suoi proprietari, ma anche al botanico tedesco **Ludovico Winter**, a sua volta iniziatore della produzione e del commercio floricolo.

Ludovico Winter (Heidelberg 1846 - Bad Nauheim 1912).

Giunge in Italia nel 1869, giovanissimo, ma già promettente studioso di botanica e giardiniere, voluto dai fratelli Daniel e Thomas Hanbury per la sistemazione e la direzione della loro nuova proprietà in località La Mortola di Ventimiglia. Fra il 1869 ed il 1875 Winter agisce in modo radicale all'interno dell'ampio parco della Mortola. Il risultato è uno dei più importanti, **forse il più importante giardino del Mediterraneo**, nel quale una incredibile varietà di essenze esotiche si affianca ad elementi della recuperata dimensione arborea locale. Nel 1875 Ludovico lascia gli Hanbury, ai quali peraltro doveva molto, ed inizia un'attività di **vivaista in proprio**, impegnandosi anche nel disegno e nella creazione di parchi e giardini, tanto privati quanto pubblici. L'esperienza maturata alla Mortola era senz'altro un ottimo viatico. La primitiva attività in proprio di Winter è quella della produzione dei **fiori recisi**, tanto che si può a buon diritto annoverare fra i pionieri della floricoltura locale.

Le sue specialità sono le rose, con l'introduzione di notevoli varietà, anche in relazione con il botanico Louis Isnart, le mimose e le cactacee e succulente. In

quest'ultimo caso la selezione ed il conseguente catalogo della disponibilità appare ricchissimo, anche con alcune nuove introduzioni. L'autentica **passione** di Winter era però costituita dalle **palme**. Winter ha un grandissimo merito in relazione alle tecniche di coltivazione, messa a dimora e commercializzazione delle palme. Non è un caso che anche nei giardini imperiesi a lui legati vi siano importanti presenze di palme, che potranno essere valorizzate con grande attenzione.

Fra i **vivai** attivati da Winter, infatti, vi è in primo luogo quello del **vallone del Sasso**, recentemente passato all'amministrazione comunale di Bordighera, con funzione di produzione e rappresentanza. Questo spazio è oggi un interessante laboratorio di ricerca per capire la dimensione produttiva di Winter in relazione alle piante esotiche ed alle palme in particolare. Altro vivaio era alla **Madonna della Ruota**, ma con caratteri di valorizzazione del paesaggio, come *show* dimostrativo per i clienti più importanti.

Louis Isnart.

Assieme a Winter, merita di essere ricordato Louis Isnart, nativo di Nizza (1863), valente botanico e giardiniere. La sua presenza a **Ospedaletti**, non lontano da Sanremo, è determinante. Viene infatti chiamato dalla Société Foncière Lyonnaise a dirigere i lavori relativi ai giardini ed alle passeggiate di Ospedaletti, centro che l'importante agenzia francese aveva lottizzato per farne una "**ville de saison**" di prim'ordine. Isnart è importante soprattutto per aver saputo **trasmettere ad un'intera generazione** di coltivatori locali le sue conoscenze in materia floricola.

Alcuni protagonisti della prima floricoltura.

Il coraggio della volontà. Si può sintetizzare in questo modo l'opera di alcuni **lungimiranti coltivatori** che hanno dato vita ad una **produzione agricola intensiva** lungo l'intero arco della Riviera. La dimensione della loro **sfida** si riscontra nella tradizionale ostilità della popolazione locale all'innovazione in campo agricolo. I pregiudizi degli anziani, infatti, erano difficili da superare, soprattutto di fronte al necessario espianto di limoni ed olivi. Fra le **maggiori aziende** si ricordano quelle della ditta Pin e Gullino, di Giuseppe Grossi, di Michele Natta, del cavalier Gio Batta Cepollina nella piana di Taggia. Praticamente ogni comune a ridosso della costa, all'inizio del Novecen-



to, aveva almeno un produttore di maggiore rilevanza. Si ricordano anche i **molti di origine straniera**, come Roberto Diem, tedesco, impegnato nella coltivazione e nella diffusione dell'Asparagus, un apprezzata fronda ornamentale. Allo stesso tempo Herrefold e Stern iniziano a sostenere la coltivazione delle **succulente**, particolarmente apprezzate dagli ospiti stranieri. La tradizione si rinnova con i produttori locali, tra i quali vanno ricordati Giovanni Allavena e Bartolomeo Pallanca. La "dinastia" Pallanca ha oggi creato un invidiabile quanto spettacolare **giardino esotico** dedicato in massima parte alla conoscenza delle piante grasse.

La selezione del garofano.

Una curiosità: il garofano, trascorso vanto della floricultura sanremese, è frutto di una accurata ricerca per selezionarne varietà rifioventi tutto l'anno. La pianta d'origine è il *Dianthus Caryophyllus*. Gli incroci e la selezione per giungere ad avere una pianta da coltivazione idonea sono legati all'impegno di centri di ricerca francesi, in particolare dell'area di Lione. Ne sono nati dunque diverse varietà, commercializzate a partire da metà Ottocento. Ben presto il garofano raggiunge gli Stati Uniti d'America e la Francia meridionale. Qui vengono compiute altre ricerche, affiancate da quelle operate lungo la Riviera ligure. Nasce quindi in Riviera, sostenuta anche dall'iniziale impegno dell'Isnart,

una ricchissima tradizione di "ibridatori", tra i quali inizialmente spiccano anche Paul Brauer e Cesare Sartoris. La ricerca si concentra soprattutto sui garofani e sulle rose. Gli ibridatori utilizzano tecniche genetiche per creare sempre nuove varietà, preziose e ricercate nel mutare dei colori e delle forme. A tutt'oggi è impossibile sapere quante siano le varietà di garofano effettivamente prodotte e commercializzate nel tempo.

L'importanza della formazione e dell'innovazione costanti nel tempo.

Il mondo agricolo è da sempre un ambito nel quale l'innovazione si afferma molto lentamente. Allo scopo di **migliorare la qualità dell'impegno dei coltivatori**, lo Stato italiano, nella seconda metà dell'Ottocento, crea i "Comizi Agrari", che divengono poi "Consorzi Agrari". Si istituiscono anche "**cattedre ambulanti**", ove importanti **specialisti in materie agrarie** si impegnano per portare le loro conoscenze direttamente a contatto dei coltivatori. A partire dal 1910 esistevano due sezioni provinciali per le "cattedre ambulanti": una a Porto Maurizio ed una a Sanremo. Comincia ad affermarsi, in quegli anni, uno dei più grandi personaggi legati all'evoluzione della floricultura locale, **Mario Calvino** (Sanremo 1875-1951).

Costui, valente botanico, si occupa della cattedra ambulante di Porto Maurizio e perfeziona la sua conoscenza delle piante esotiche muovendosi a lungo in tutto il mondo, dal Messico agli Stati Uniti, dal Brasile a Cuba. Qui, a Santiago, quale direttore della Stazione Sperimentale di Floricultura, ha un figlio, che diventerà celebre scrittore: **Italo Calvino**. La moglie di Mario Calvino era **Eva Marnelli**, apprezzata ricercatrice, collaboratrice e continuatrice del lavoro del marito.

Nel 1925 Mario Calvino inizia a dirigere la **Stazione Sperimentale per la floricultura**



“Orazio Raimondo” di Sanremo. E’ rimasto vivissimo il suo ricordo, in relazione all’impegno profuso per il miglioramento delle colture in tutto il territorio sanremese. Uso dei concimi, sistemi di irrigazione, lotta alle malattie delle piante, sono ancora oggi **temi di ricerca** importanti per l’Istituto sanremese. Di Mario Calvino erano celebri le sue arrabbiate nei confronti di chi non eseguiva a dovere il suo lavoro in campagna, soprattutto se legato alle sperimentazioni messe in atto nel centro di ricerca da lui diretto. Al tempo stesso, però, è stato **prodigo di consigli** disinteressati a tutti i coltivatori della Provincia, fino alla diffusione dei libri di agraria anche nei più piccoli paesi, ove i contadini erano meno propensi allo studio ed al miglioramento agricolo.

I mercati per la contrattazione e la vendita.

Contrattare: un’arcaica usanza tipicamente mediterranea. Connaturata all’agricoltore che vende le sue merci su di un mercato cittadino. Fatta propria anche dai **primi coltivatori di fiori**. L’arrivo della ferrovia e la possibilità di spedire in tal modo la propria produzione ha fatto sì che i **primi mercati dei fiori** fossero stabiliti non lontano dalle stazioni. Anche i capolinea

dei percorsi per i tram o per i carri a cavalli erano un ottimo punto per la collocazione di ambiti commerciali. Basti pensare alle piazze di **Taggia** ed ai suoi primi mercati legati alla vendita della violetta.

La ferrovia è stata in grado di attrarre subito il mercato di **Ospedaletti** nel 1894, cui segue quello di **Bordighera** nel 1898. Non esistevano regole precise: i coltivatori giungevano sulla piazza della stazione con i loro prodotti e vi sostavano anche l’intera giornata in attesa dei compratori. Solo più tardi vengono costruite strutture di accoglienza fisse. Peraltro, i centri di maggiore importanza, dotati di spazi adeguati, finiscono per avere il sopravvento e nel 1922 vengono inaugurate le maggiori strutture di **Ventimiglia** e di **Sanremo**. Quest’ultima era ubicata entro il cortile della caserma Umberto I, già convento della Visitazione, sotto l’attuale piazza Colombo. Tale struttura è stata distrutta da un bombardamento del 1944. La ricostruzione postbellica è stata pressoché immediata, anche se caratterizzata dalla dimensione di provvisoria. Si tratta di una struttura inserita nel pieno centro cittadino, presso la chiesa della Madonna degli Angeli. Alla fine degli anni Ottanta inizia la costruzione del nuovo mercato dei fiori, in valle Armea, concluso circa dieci anni dopo. Si tratta di uno dei centri più



moderni per il commercio floricolo. Vi si percepisce la dimensione della **grande esperienza dei produttori e dei commercianti locali** nella conoscenza dei fiori e delle piante ornamentali, tali da fare di Sanremo **uno dei principali centri di conoscenza del mercato florovivaistico mondiale.**

I FIORI A SANREMO LI PRODUCIAMO NOI.

Salve, siete entrati in uno spazio molto divertente e rivelatore: i fiori di Sanremo hanno anche un volto. Infatti abbiamo deciso di presentarVi chi produce i famosi fiori della Riviera. Abbiamo scelto alcuni floricoltori emblematici per ogni categoria di produzione. Anzi, sono anche pochi, rispetto alla quantità della produzione. La qualità è sempre altissima. Ci sono testi ed interviste molto divertenti. Scoprirete così la vita ed i sogni di persone che amano la terra, senza dimenticare l'alta specializzazione e la tecnologia che aiutano la produzione. Sono storie simpatiche, di gente venuta spesso da fuori Sanremo e che adesso si sente ligure nella passione lavorativa e nella sfida alla Natura. Ascoltate le loro parole, condividete le loro storie, perché aiutano a capire quanta umanità c'è in un fiore di Sanremo: un regalo che ha dei Valori.

La ditta Mastrilli: un presidio insostituibile per il territorio.

Incontrare i fratelli Mastrilli non è facile. Certo, la loro azienda si trova sulle alture di Sanremo, in un luogo piacevole ed appartato. Di solito, però, la famiglia Mastrilli è sempre al lavoro... Le rose sono il loro impegno, la loro passione. Tutto inizia con i nonni abruzzesi, i quali giungono a Sanremo dopo la seconda guerra mondiale. Mezzadria, piccola proprietà, il percorso è comune a tanti altri. Sergio Mastrilli decide, giovanissimo, di lavorare la terra, i fiori sono l'avvenire suo e della sua giovane famiglia. Dai garofani ai crisantemi si passa infine alle rose, fino all'attuale tipo di coltivazione, praticata su quasi un ettaro di terreno in gran parte in serra. Sono i fratelli Danilo e Manuele Mastrilli, l'ultima generazione, ad occuparsi ora dell'azienda a tempo pieno. Danilo accoglie con familiarità, ti fa sentire a casa, anche se la sua casa è la terra. L'orgoglio per le realizzazioni familiari è grande. C'è passione, ma anche applicazione tecnologica, come sempre per queste famiglie di floricoltori.

Le rose oggi vengono coltivate fuori suolo, con un apporto costante di irrigazione e di sostanze nutritive, pianta per pianta. Complessi meccanismi tecnico-elettronici regolano gli apporti vitali alle piante, nonché il clima medio all'interno delle serre. La qualità delle rose è altissima. Si punta su poche straordinarie qualità, fra cui la cosiddetta "rosa della pace", intitolata a Raissa Gorbaciova. Quello che più colpisce nel rapporto con i Mastrilli è l'attaccamento al lavoro ed alla terra, da cui dipende l'avvenire di una famiglia simpatica e coinvolgente. Danilo Mastrilli osserva con attenzione il mantenimento delle antiche "fasce" vicino alla sua proprietà e si domanda quale sarà il destino di questi terreni nei prossimi anni. I Mastrilli sono attenti al territorio, ne sono custodi e lo mettono sempre a frutto, pensando anche ad una piccola produzione di carciofo provenzale tipico per i mesi invernali.

Paola D'Alonzo.

Incontrare Paola D'Alonzo e capire il suo rapporto con il mestiere del floricoltore è un'esperienza illuminante. Non solo per la personalità attiva, dinamica e solare di Paola, ma anche per avere indicazioni in merito al futuro stesso della professione del floricoltore. Paola si impegna per fare della floricultura un impegno di alta specializzazione, innovativa, all'avanguardia, senza dimenticare i tempi e la ritualità della cura e della raccolta del prodotto. La formazione scolastica di Paola è di prim'ordine, culminata in una laurea di valore internazionale, spesa nei rapporti con il mondo floricolo dei Paesi Bassi. Qui ha vissuto per alcuni anni, a contatto con una diversa realtà produttiva. Ha deciso, con grande coraggio, di prendere in mano l'azienda di famiglia. Si trattava di una struttura assai tradizionale. Ne è stata mutato l'orientamento, a prezzo di investimenti, di sacrifici, di grande umiltà ed attenzione. Tutto quello che è stato imparato in giro per il mondo è stato messo in pratica. Oggi Paola cura l'Anthurium. Un meraviglioso fiore di origine tropicale, molto amato sui mercati, bisognoso di microclimi particolari. Una grande serra ad Ospedaletti è il regno più settentrionale dell'Anthurium in Italia (azienda Evanthura). Prima di entrarvi, lo sguardo spazia dalle colline del Ponente ligure fino alla distesa infinita del mare. All'interno trionfa la natura lussureggiante delle piante, punteggiate di tocchi floreali rossi, rosa e bianchi. Clima, irrigazione, cure sono controllati a

livello elettronico. Paola subito non dice nulla, lascia all'osservatore il suo sbalordimento. Si capisce che quella serra costituisce un suo orgoglio. In fondo, quella distesa floreale appaga una sua spiccata sensibilità artistica. Qui si fa "land art", altrove si cimenta con la scultura, con tutto quello che appare manualità, saper fare, in un rapporto con il tempo relativamente libero e scandito dalle piante e dai numerosi impegni. Paola si avvia a diventare, se non lo è già, un esempio. Il suo ruolo direttivo all'interno dell'associazione per i giovani agricoltori ne è una testimonianza. Il futuro di una floricoltura del "saper fare" è anche nelle sue mani.

Luciano Petrucci. L'inesauribile.

L'azienda di Luciano Petrucci rappresenta la forza della tradizione ed il coraggio dell'impegno lavorativo. La si deve cercare sulle alture di Bussana, in località Beuzi...su di un piano scosceso che si fa costone. Di fronte, i resti di Bussana Vecchia, ferita dal terremoto del 1887, simbolo di rinascita nell'artigianato artistico. Aria pura, sole, cielo terso da un lato, sudore, forza fisica, attenzione ai particolari: ecco gli ingredienti della formula tipica del floricoltore Petrucci. L'azienda è a conduzione familiare, raccolta nell'eredità di un padre e di una madre che si sono ambientati su queste colline provenienti dal natio Abruzzo. Luciano ha vissuto le trasformazioni della floricoltura sanremese, imposte dal mercato. Le ha affrontate con il suo piglio battagliero e la sua costanza, affiancato dalla moglie e da una famiglia della quale è severo custode. Oggi ha una produzione diversificata, capace di coprire tutto l'arco dell'anno. Certo, ha le sue preferenze, ama le sue coltivazioni più singolari, come potete sentire dalla sua viva voce nell'intervista. In ogni caso non si ferma, ma è sempre alla ricerca di nuove soluzioni per essere presente sulla piazza: ranuncoli, limonium e crisantemi sono magari i suoi punti di forza, ma si attrezza giorno dopo giorno per combinare la coltivazione in serra con quella in pien'aria. In quest'ultimo caso l'alleato è sempre di più il clima di San Remo, che permette iniziative di coltivazione altrove impossibili.

Luciano Petrucci è in questo campo un generoso, un appassionato, sempre attivo, praticamente inesauribile. Se gli chiedete: "quando sei libero dal lavoro?" "facilmente vi sentirete rispondere: "io sono sempre impegnato". In una risposta così lapidaria c'è la

sintesi del personaggio e del lavoratore. E non può mancare l'attenta approvazione della moglie, fedele compagna di lavoro e di vita, sempre pronta ad ogni necessità della famiglia. Il buon Petrucci è dunque attento ai bisogni familiari, anche se si concede qualche pausa nella sua passione principale, il gioco del calcio: e anche qui non si risparmia, producendosi in micidiali incursioni concluse sovente da un tiro devastante. Un personaggio simpatico, Luciano, uomo di parola, simbolo di un impegno floricolo che nasce, vive e si rinnova nel solco della tradizione.

Roberto Aprosio, l'impegno dell'esperienza.

Il gentiluomo delle orchidee. Potrebbe essere il titolo di un film, in realtà è un film che dura un secolo. Roberto Aprosio non tralascia elementi parlando del suo dna di floricoltore. La storia inizia agli albori del Novecento, con un bisnonno materno giardiniere presso i Principi Doria Pamphili a Genova. In quel giardino nasce l'amore per le orchidee, tratto dalla pura passione britannica che scorre ancora nel sangue dei Doria Pamphili. Le generazioni successive si sono appassionate alla coltivazione delle orchidee, pur se nel contesto genovese. Era coltivazione di piante robuste, curate nel corso degli anni, che nel monumentale cimitero di Staglieno trovavano una degna collocazione. Le più accoglienti realtà climatiche del Ponente ligure diventano in seguito luogo di elezione per l'orchidea, in seguito al matrimonio dei genitori di Roberto: lei porta in dote le orchidee, lui conosce i luoghi del Ponente ed ha una tradizione floricola legata alle piante grasse. A tal punto che esiste un *oreocereus aprosianus*, pianta grassa "di famiglia". Mentre le piante grasse diventano progressivamente una passione collezionistica, l'azienda punta tutto sulle orchidee. A torto si crede l'orchidea un fiore di sola produzione orientale. Certo, il fascino dei colori dell'oceano indiano, del sud est asiatico è tutto racchiuso nelle sue linee sinuose, nei suoi anfratti profumati. Però anche Sanremo è luogo da orchidea. Ci vuole tempo ed attenzione per la coltivazione delle orchidee, spiega Aprosio. La riproduzione normalmente avviene per separazione delle piante. In realtà, da seme, ci vogliono dai sei agli otto anni per arrivare al fiore. L'azienda si è concentrata su di un'orchidea in particolare, fra le migliaia di varietà. Si tratta del *paphiopedilum insigne*, originario dello stato indiano del Megalaya, una remota regione nel nord-est del

subcontinente. Cultura coloniale, spirito d'iniziativa, cura estrema ed un clima ideale, rappresentato nella eccezionalità meteorologica di Sanremo. La ricetta di Roberto Aprosio è una ricetta di famiglia, attentamente tramandata. Nel fiore è racchiusa un'epica vicenda. E il buon Roberto si prodiga e si impegna anche per l'intera categoria, come presidente dei Florovivaisti Italiani appartenenti alla Confagricoltura, come presidente dell'Istituto Regionale per la Floricoltura ed anche nel contesto locale nella Unione Provinciale degli Agricoltori. Dunque, sudore della fronte, ma anche tanta attenzione, programmazione, scelta dei mercati e passione, tanta passione, senza esclusione di forze.

Stefano Carissimi, un giovane imprenditore in campo floricolo.

La vita lavorativa di Stefano Carissimi appare legata a doppio filo ai fiori. Vita con i fiori, dunque, fin da giovanissimo, dal negozio della madre all'impianto dell'azienda. Azienda che poi è rimasta storicamente attaccata al nome materno. È la Piccirilli, ormai nota a livello internazionale. Questo anche grazie all'impegno di Stefano, che da otto anni si occupa a pieno titolo dell'azienda di famiglia. Non inganni però la definizione di "azienda di famiglia". Si tratta in realtà di una struttura importante, complessa, capace di impegnare una notevole forza lavoro. La meccanizzazione del reparto di confezionamento è l'ultimo passaggio di una serie di impegni costanti. L'innovazione tecnologica è costantemente ricercata, nella fertirrigazione e nella gestione del tempo. Principale voce dell'azienda è l'*Alstroemeria*, un fiore delicato, prezioso, versatile. La sua coltivazione è difficile, impegnativa, con un costo elevato rispetto ad una produzione limitata. Tanto che i produttori sono pochi, dovendo comunque ricreare costantemente un microclima di tipo sudamericano, raffreddando persino il terreno di coltura durante l'estate in modo da ottenere una produzione più costante durante l'anno. L'apice produttivo si raggiunge tra marzo e giugno. Stefano conduce l'azienda con serietà ed applicazione. È ormai consueto l'annuale viaggio nei Paesi Bassi per osservare le novità varietali e capire le tendenze della domanda in rapporto al colore dell'*Alstroemeria*... ogni anno sembra esservi una scelta di moda diversa. Stefano osserva le tendenze, ma prende anche le sue decisioni indipendenti, con serietà ed applicazione. La clientela è classica, esigente, in tutto il nord

Italia. L'azienda però non si ferma qui, perché nella prima estate ci sono 6000 mq. coltivati ad *Hypericum*, una pianta ornamentale dotata di spettacolari piccole bacche rosse. Insomma, il nostro competente Stefano Carissimi è legato al colore ed alla bellezza: in questo si sente un rappresentante pieno della floricoltura dell'area sanremese, pur avendo le sue aziende tra Arma di Taggia (centro principale) e la zona di Santo Stefano al Mare.

Indicazioni bibliografiche.

Fonte principale per la conoscenza del problema è il volume di B.FILIPPI, *Le radici dei fiori. Gli uomini e la storia della floricoltura del Ponente Ligure*, Viareggio, 1998. Fra i testi recenti è anche importante L.VIACAVA, G.ROBERTO, *Floricoltura in Liguria. Dagli inizi ad Euroflora*, Genova, 1982.

Sulla dimensione della cultura agricola ligure è importante M.QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria: note di geografia storica delle strutture agrarie della Liguria moderna*, Savona, 1973.

Per chi desidera approfondire la conoscenza dell'opera di Mario Calvino è altresì interessante almeno indagare le pubblicazioni delle *Relazioni Tecniche della Stazione Sperimentale di Floricoltura "Orazio Raimondo"* di Sanremo, pubblicate a partire dal 1926. Per immergersi completamente nell'ambito dell'impegno di lavoro di Mario Calvino ed Eva Mameli, si può compiere una ricerca presso la Biblioteca Civica di Sanremo. Qui si conserva l'intero fondo bibliografico della famiglia Calvino, ricchissimo di testi di notevole importanza. A questo prezioso lascito si affiancano altre raccolte di testi botanici, tanto nella stessa biblioteca di Sanremo quanto a Bordighera.

Testi a cura di

Alessandro Giacobbe

Via San Martino 107, 18038 San Remo

Tel e Fax + 39 0184/575862

Priv. 335/6661323

Via Colombo 30,

Villa Viani, 18027 Pontedassio (IM)

Tel + 39 0183/279119

www.sandrogiaacobbe.com

info@sandrogiaacobbe.com