

ZITRONENGEWÄCHSHÄUSER

Die schönsten sind das Castél in Limone sul Garda, der Prà della Fàm in Tignale und La Malora in Gargnano. Es gibt noch weitere kleinere Höfe: Einige sind privat und andere sind zu kleinen Museen geworden. Ihr Zauber lässt uns keinen Moment lang los.



Die Veranstaltung Giardini d'Agumi in Gargnano ist den Zitrusfrüchten gewidmet. Von dort werden Sie mit Marmeladen, Zitronenlikören, duftenden Zitrusölen und einer Pflanze für den Balkon zurückkehren.

FNM
la vita in movimento



Buchen Sie
Ihr Erlebnis!



LAGO DI
GARDA
LOMBARDIA

Consorzio Lago di Garda - Lombardia
Corso Zanardelli, 164 - 25083 Gardone Riviera (Bs)
www.gardalombardia.it

ZITRONEN UND ZITRONENHÄUSER AM OBEREN GARDASEE

Die Entdeckung von
Italiens erstem Mittelmeer

LAGO DI
GARDA
LOMBARDIA



DIE WELT DER ZITRONENHAINE

Es gibt eine antike, aber lebendige Welt voll Überraschungen: die der Zitronengewächshäuser. Am Gardasee begegnet jeder Tourist dem Mittelmeer mit seinen Farben, seiner Vegetation, seinem Klima und seinen typischen Produkten wie den Zitrusfrüchten.

Garda ist das Land der Zitronen. Eine originelle Entdeckungsreise durch die Geschichte, die Landschaft und die Aromen von Marmeladen, Limoncello und Düften für den Körper und die Umwelt.

In diesen lebenden Museen werden Zitronen angebaut, aus denen interessante Produkte hergestellt werden. Ein unverzichtbarer Besuch in der Natur und den vom Menschen hinterlassenen Zeugnissen.

EINE LANGE GESCHICHTE

Der Anbau von Zitronen am Gardasee geht auf das 13. Jahrhundert zurück und erreichte seinen Höhepunkt Mitte des 19. Jahrhunderts. Aus dieser Zeit sind die alten Zitronengewächshäuser erhalten geblieben, die jetzt wieder ihrer ursprünglichen Funktion dienen, nämlich dem Anbau von Zitrusfrüchten.

DER SEE AUS EINER ANDEREN PERSPEKTIVE

Zitronengewächshäuser prägen die Landschaft und erzählen von einer Wirtschaft, die auf dem Anbau und Verkauf von Zitrusfrüchten in ganz Europa basierte. Bei Ihrem Besuch lauschen Sie den Geschichten, entdecken Sie die beim Anbau genutzten landwirtschaftlichen Geräte und probieren Sie die vielen Rezepte mit Zitronen, Bitterorangen und Mandarinen aus.

