



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

ПРЕСС-РЕЛИЗ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Амальфитанские лимоны, хитроумные ландшафты и невосприимчивость к внешним воздействиям

Уникальная система выращивания прославленного на весь мир цитруса и "парящие фермеры"



Лимонные рощи Амальфитанского побережья – пример невосприимчивой к внешним воздействиям системы горного земледелия. © Фотография предоставлена Флавией Амабиле

30/10/2025

Условия, в которых растут амальфитанские лимоны, так же уникальны, как и их неповторимый аромат. Почти тысячу лет фермеры Амальфитанского побережья Италии выращивают на крутых склонах лимоны, оливки и виноград в гармонии с природой. На узких террасах, обнесенных каменными стенами, которые вьются по склонам амальфитанских скал, заботливыми руками фермеров созданы условия для земледелия. Уход за лимонами и сбор урожая требуют от фермера умения балансировать на деревянных подпорках – перголах – поэтому местных земледельцев, бросающих вызов силе земного притяжения, называют "парящими фермерами".

Прославленные амальфитанские лимоны, которые высоко ценятся в кулинарии за неповторимый аромат и сладкую сочную мякоть, составляют основу живого наследия. Система выращивания

амальфитанских лимонов совершенствовалась столетиями. Сегодня это прекрасный образец средиземноморского горного сельского хозяйства, в котором изобретательность сплетается с традицией. Амальфитанская агросистема служит защитой от оползней, поддерживает источники средств к существованию и укрепляет связи между человеком и природой.

Лимонное побережье

Лимоны появились на Амальфитанском побережье в раннем Средневековье благодаря арабским торговцам и изначально употреблялись исключительно как лекарство. В долгих странствиях по морю моряки спасались лимонами от цинги. К началу XV века амальфитанские лимоны стали одним из основных товаров процветающей морской торговли, связывавшей регион с другими городами на территории современной Италии и странами Европы.

Со временем из обычного товара лимоны стали визитной карточкой побережья. Сегодня Амальфитанское побережье невозможно представить без лимонов сорта "сфузато амальфитано". Амальфитанский лимон достаточно сладкий, и его можно употреблять в пищу без какой-либо обработки, как яблоко. Ароматные цитрусы также используются в выпечке и соусах для пасты, и, кроме того, из них производят ликер лимончелло, которым славится регион. От лимонов во многом зависит благосостояние местных жителей – агротуризм обеспечивает приток туристов, посещающих лимонные рощи, кулинарные мастер-классы и музей лимонов, где сплетены сельское хозяйство, местное гостеприимство и традиции. Все это помогает мелким фермерам справиться с современными трудностями.

Сорт "сфузато амальфитано" – сам по себе результат столетий адаптации к местным условиям – крутым склонам скал и морскому воздуху. Причудливая мозаика лимонных рощ и близлежащие леса способствуют сохранению агробиоразнообразия, в свою очередь поддерживающего продовольственную безопасность и экологическую резистентность в хрупких экосистемах на склонах амальфитанских скал.



Семьи по-прежнему вручную обрабатывают лимонные рощи, выращивание которых строится на системе террас, пергол и бочек для воды. Слева/вверху: © Валентино Ансельми. Справа/внизу: © Фотография предоставлена Флавией Амабиле

Система выращивания уникальных плодов

Чтобы выращивать лимоны на Амальфитанском побережье, недостаточно быть подкованным в садоводстве. Нужно быть еще и каменщиком, плотником и инженером-гидротехником.

Амальфитанская агросистема основана на знаниях, которые передаются из поколения в поколение. Жители побережья по-прежнему ухаживают за садами вручную, повинаясь ритму сезонов, с учетом

циклов обрезки деревьев и особенностей микроклимата, созданного с применением террас, пергол и бочек для воды.

Как, например, в эту систему встроены перголы? Пергола изготавливается из древесины каштанов, которые произрастают неподалеку. Фермеры укладывают ветви лимонного дерева на перголу и закрепляют их, чтобы до фруктов было легко дотянуться и ветви не ломались под их тяжестью.

Не менее важна роль террас – тысяч подпорных стен высотой от трех до семи метров, сложенных "на сухую", без использования раствора. Такой метод укладки камня позволяет обеспечить свободную циркуляцию влаги и воздуха, которая поддерживает здоровье почв. В то же время террасы укрепляют горные склоны. Водные каналы и бочки позволяют запасать дождевую воду для использования в засушливые месяцы. Система каналов и бочек защищает лимонные рощи не только от засухи, но и от наводнений, и в условиях изменения климата их защитная функция, помогающая обеспечить невосприимчивость к внешним воздействиям, приобретает еще большую важность.

"Во времена моей молодости летом после обеда частенько шел легкий дождь, – пускается в воспоминания Джино Аматруда, фермер в третьем поколении, выращивающий лимоны в регионе Валле-делле-Феррьерере. – Теперь дождь либо идет сплошной стеной, либо его вовсе нет. Проливные дожди заканчиваются так быстро, что почва не успевает напитаться влагой". По словам Джино, система террасного земледелия направляет эту силу в созидательное русло – из опасного природного явления проливные дожди превращаются в ценный ресурс.

Террасы защищают почву, но и сами могут стать угрозой. Без должного ухода террасы, укрепляющие склоны, разрушаются, открывая путь оползням. "Мы работаем в союзе с природой, – отмечает Джино, – но если пустить все на самотек, природа возьмет свое. Если мы перестанем заботиться о наших лимонных рощах, Амальфитанское побережье изменится до неузнаваемости".



В августе 2025 года ФАО включила амальфитанские лимонные рощи в перечень систем сельскохозяйственного наследия мирового значения. Статус ГИАХС подтверждает культурную ценность этих уникальных агросистем и их важную роль в обеспечении

невосприимчивости к внешним воздействиям. © Фотография предоставлена Флавией Амабиле

Традиция под угрозой

В Италии террасы и перголы используются для выращивания лимонов только на Амальфитанском побережье, и этот поразительный метод требует от фермеров недюжинных сил. По сей день лимоны собирают вручную. Фермеры переносят корзины весом до 70 килограммов по горным тропам на высоте нескольких сотен метров над уровнем моря.

Обслуживание пергол и подпорных стен также требует немалых сил и затрат, поэтому за последние полсотни лет многие рощи оказались либо заброшены, либо распроданы. Сохранение амальфитанских лимонов всецело зависит от "парящих фермеров", но традициям, которые они чтят, угрожают рост расходов, новые демографические тенденции и изменение климата.

"Раньше выращивание лимонов кормило целые семьи, – делится Джино. – Теперь все куда сложнее. Молодежь не горит желанием продолжать дело предков".

В августе 2025 года Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) признала лимонные рощи Амальфитанского побережья системой сельскохозяйственного наследия мирового значения (ГИАХС) – амальфитанские террасы и перголы вошли в число самых ценных сельскохозяйственных ландшафтов мира.

Это не только почетный статус, но и подтверждение культурной и сельскохозяйственной ценности этих удивительных агросистем, свидетельствующее также об их важной роли в обеспечении невосприимчивости к внешним воздействиям.

Джино считает, что статус ГИАХС присвоен местным агросистемам более чем своевременно. Он рассчитывает, что это поможет возродить любовь к выращиванию лимонов среди молодежи и вдохнуть новую жизнь в террасные сады Амальфитанского побережья. По его мнению, статус ГИАХС напомнит и гостям, и жителям побережья о том, что Амальфитанское побережье – не только пляжный курорт, но и один из объектов всемирного движения и сети, которые поддерживают устойчивые методы ведения сельского хозяйства, обеспечивающие невосприимчивость к внешним воздействиям.

Присвоенный ФАО статус позволил привлечь внимание международного сообщества к амальфитанским подходам к земледелию. Лимонные рощи представляют собой как сельскохозяйственный объект, так и жизненно важную экосистему, от которой зависят окружающая среда, а также сохранение биоразнообразия и гастрономической культуры. Система выращивания амальфитанских лимонов основана на тесных связях между природой, культурой и обществом и представляет собой пример того, как жизнь в гармонии с природой позволяет достичь невосприимчивости к внешним воздействиям.

Дополнительная информация

- Веб-страница: [Системы сельскохозяйственного наследия мирового значения](#)
- Веб-страница: [Лимонные рощи и террасная сельскохозяйственная система в Амальфи](#) (на английском языке)
- Фотоматериалы: [Фотоальбом Flickr](#)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary

+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru

