



Il Bergamotto di Reggio Calabria

E' considerato il più pregiato degli agrumi: il bergamotto, ha origini che sono ancora misteriose, ma ha trovato casa a Reggio Calabria. Qui si concentra il 90% della produzione mondiale.

Si tratta di soli 100 chilometri di costa jonica nella punta più a sud dello stivale, eppure qui la pianta di Bergamotto si è fermata ed ha prosperato. Poi ha messo un piedino verso lo stretto di Messina. La **Magna Grecia** dove questa pianta sempreverde arricchiva i giardini dei borghi antichi è dunque la patria elettiva.

Conosciuto in tutto il mondo per le sue virtù ed il suo profumo, il bergamotto è quindi un prodotto identitario della Calabria più antica ed autentica.

Al bergamotto è dedicato **BERGARE'** un evento di animazione territoriale giunto alla terza edizione, in programma **dal 3 al 6 ottobre**. E' stato pensato per la promozione e valorizzazione di questo prodotto dalle mille virtù che incontra molti mondi: quello della salute, del wellness, della gastronomia stellata, della pasticceria, della cosmetica e della farmaceutica e che si apre ad usi sempre più ampi specie nelle abitudini alimentari legate alla dieta mediterranea. Il succo invece viene utilizzato nell'industria dolciaria per la preparazione di pasticceria fresca e secca, caramelle, canditi, gelati, sorbetti, nonché nella preparazione di bibite, drink, thè e liquori.

Organizzato dalla **Camera di commercio di Reggio Calabria**, in collaborazione con la **Città di Reggio Calabria e la Città Metropolitana di Reggio Calabria** e assieme alle **Associazioni imprenditoriali** e agli **operatori della filiera**, **BERGARE' 2024** avrà come cornice il **Castello Aragonese di Reggio Calabria**.

L'esclusiva ambientazione del bergamotto nella fascia costiera reggina (un habitat esclusivo costituito dalla sottile striscia costiera che si stende tra Villa S. Giovanni e Gioiosa Jonica, tra il mar Jonio e il Tirreno, in provincia di Reggio Calabria), rende questa coltura una realtà di enorme prestigio per l'intera Regione Calabria, tanto che l'Unione Europea ha riconosciuto la **denominazione di origine Protetta (D.O.P.) "bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale"** con Regolamento del 15.3.2001 n° 509. Tale Decreto contiene il disciplinare di coltivazione del frutto, delle lavorazioni per l'estrazione dell'olio essenziale e della sua commercializzazione e indica l'Organismo preposto al controllo e alla certificazione di qualità e genuinità del prodotto a seguito di una serie di analisi specifiche da effettuarsi sul "Bergamotto di Reggio Calabria – olio essenziale" certificato prima di porsi in vendita. Nel 2008 il Consorzio di Tutela del bergamotto di Reggio Calabria ha ottenuto il riconoscimento da parte del competente Ministero delle Politiche Agricole e da allora svolge i compiti attribuiti ai Consorzi di Tutela dalla legge, quali in sintesi:

- vigilare che il prodotto venga fatto secondo le rigorose regole stabilite dal Disciplinare di produzione;
- tutelare il prodotto dalle sue imitazioni;
- promuovere e diffonderne la conoscenza e il consumo.
- perfezionare e migliorare la qualità del prodotto per salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari.

STORIA

Le origini del bergamotto ancora oggi sono avvolte nel mistero.

Le testimonianze del suo utilizzo affondano le radici alla corte di Carlo V, dei Medici e del Re Sole.

L'origine di questo agrume miracoloso è misteriosa. Qualcuno dice provenga dalla Cina, altri da Pergamo nell'Antica Grecia. C'è poi chi lo colloca a Berga in Spagna, importato da Cristoforo Colombo che l'aveva scovato nelle Isole Canarie.

Molti autori lo fanno provenire dalle città dell'Asia. Altra suggestiva ipotesi è che il bergamotto sia originario della Turchia dove esiste una varietà agronomica denominata "pera del signore".

Quello che è certo è che si tratta del più pregiato tra gli agrumi.

Ha trovato casa nell'area di Reggio Calabria e la Locride, un territorio ritagliato tra mare e montagna che ha costituito l'habitat ideale per la pianta per questo sempreverde che fiorisce in primavera.

Il primo bergamotteto di cui si ha notizia venne impiantato nelle vicinanze di Reggio Calabria da Nicola Parisi, nel fondo denominato "giunchi" nell'anno 1750. All'epoca l'essenza veniva estratta per pressione manuale dalla scorza del frutto e fatta assorbire da spugne naturali collocate su recipienti appositi (oggi viene ricavata per abrasione, mediante un sistema di grattugie e nelle apposite "pelatrici", dalla parte superficiale dei frutti). Il 1844 registra la prima vera e propria industrializzazione del processo di estrazione dell'essenza di bergamotto con l'invenzione, da parte del reggino Nicola Barillà, di una macchina per l'estrazione denominata "macchina calabrese", la quale riusciva a garantire non solo resa elevata in tempi più brevi, ma anche una finissima qualità dell'essenza.

LE ORIGINI DEL NOME

Se è improbabile che il nome derivi da Pergamon, l'antica Troia, una cosa è invece certa: 'bergamotto' non ha niente a che vedere con la città di Bergamo. Nemmeno con l'antica Berga, l'attuale Barcellona.

L'etimologia più verosimile è "**Begarmundi**", parola turca che significa "**pero del Signore**", dovuta alla forma del frutto simile alla pera bergamotta.

LA PIANTA

La pianta del bergamotto ha foglie che si presentano molto grandi e simili a quelle del limone per colore e forma. La fioritura avviene nel mese di aprile.

Gemme e fiori risultano mediamente grandi e bianchi. Produce frutti di color verde e giallo, con buccia liscia, grandi quanto un'arancia che maturano alla fine dell'autunno o all'inizio

dell'inverno.

Il bergamotto non si può riprodurre da seme: per la riproduzione i coltivatori lo devono innestare su piante di specie affine, come la limetta o l'arancio amaro.

Non esistono quindi piante allo stato selvatico. L'ipotesi però più probabile è che il bergamotto derivi da una mutazione spontanea da altra specie (arancio amaro o limetta) verificatasi nei dintorni della città turche alla fine del XVII secolo, per le particolari miti condizioni micro-climatiche dell'area.

IL FRUTTO

Il bergamotto – **Citrus bergamia, Risso** – appartiene alla famiglia delle **Rutacee**, genere **Citrus** proprio per la sua origine sconosciuta è stato al centro di non poche dispute sull'area di origine elettiva e sulla posizione sistematica.

Secondo fonti accreditate il bergamotto sarebbe da considerare una varietà del **Citrus aurantium L.**

Esistono tre cultivar:

1) Femminiello

Albero a rapido accrescimento, ma di ridotto sviluppo. E' produttivo, esigente, poco longevo ma precoce. Presenta foglie di medio sviluppo e dalla forma lanceolata. Il frutto è sferico a buccia sottile. La raccolta dei frutti inizia a fine ottobre.

2) Castagnaro

Albero di buon sviluppo, dalla produzione alternante, rustica e longeva. Presenta foglie grandi e dalla forma lanceolata. Il frutto è globoso, a buccia di medio spessore. La raccolta dei frutti inizia a novembre.

3) Fantastico

Albero di buon sviluppo, di elevata produzione e rustico. Presenta foglie più grandi delle altre cultivar. Il frutto è globoso. La raccolta dei frutti si svolge nel periodo novembre-dicembre.

Il frutto maturo presenta colore giallo limone, con pezzatura media e piccola e dalla forma oblata, arrotondata ovvero piriforme.

La buccia risulta mediamente sottile, a superficie liscia, a volte, moderatamente rugosa ed aderente; mentre la polpa, moderatamente consistente, si presenta di colore verde-giallo-pallido, di elevata acidità e sapore amaro.

COME RICONOSCERLO

Il frutto ha forma sferica, con un peso medio di 150 gr.

Il colore alla maturazione è giallo.

Sul mercato arriva da novembre a marzo.

LE PROPRIETA' del FRUTTO

Il Bergamotto di Reggio Calabria è un agrume atipico che possiede delle caratteristiche che lo rendono unico. Ha circa 350 costituenti chimici.

L'olio essenziale di bergamotto è indispensabile nell'industria profumiera internazionale avendo la funzione non solo di fissare il bouquet aromatico dei profumi, ma anche di armonizzare le altre essenze contenute esaltando le note di freschezza e fragranza.

Oltre che nella vasta gamma di acqua da toilette, profumi, deodoranti, chypres, fougères, lozioni anti forfora o rinfrescanti contro la caduta dei capelli, saponi profumati ad alto potere disinfettante, prodotti antisolari, sali da bagno, dentifrici, l'essenza di bergamotto viene impiegata nell'industria farmaceutica grazie alle proprietà antibatteriche, antisettiche, antivirali e antimicotiche presenti nel prodotto.

Ricco di proprietà benefiche, è sempre più diffuso il suo utilizzo nell'elaborazione di piatti dolci e salati, nella produzione di liquori e bevande e della sua scorza per la produzione di piccoli oggetti artigianali.

Ricchissimo di proprietà benefiche, il bergamotto contiene vitamine A, del gruppo B, C e flavonoidi, è stato dimostrato che sia un toccasana per il cuore e nella prevenzione delle malattie cardiovascolari (ictus, arteriosclerosi, infarto), nonché per il controllo del colesterolo in eccesso.

Sono note da tempo le proprietà disinfettanti e antivirali, l'essenza ha effetti positivi come anti-depressivo e ansiolitico. Infine, la straordinaria ricchezza di polifenoli, sostanze antiossidanti, aiuta il nostro organismo a rimanere in forma e in salute.

È prezioso in casi di: tosse, febbre, raffreddore, influenza, mal di gola, stomatite, ansia, depressione, cattiva digestione, infezioni dell'apparato urinario, perdite vaginali, vene varicose, geloni, acne, foruncoli, eczema, psoriasi, cistite, punture di insetti, ferite. Ha proprietà di repellente naturale per gli insetti, antistress, antisettico, deodorante, antispasmodico, sedativo, cicatrizzante, vermifugo, digestivo.

Grazie agli studi condotti dal **Prof. Giovanni Sindona** e dalla sua équipe, con brevetto dell'**università della Calabria**, sono stati isolati dei principi attivi presenti solo nel succo di bergamotto, che inibiscono la produzione del colesterolo nel sangue, determinando quindi un abbassamento del colesterolo totale, dei trigliceridi e dei glucidi con effetti benefici anche nella lotta al diabete.

Ovviamente va assunto con le dovute precauzioni: può essere irritante sulla cute, bisogna diluirlo prima dell'uso; non applicare sulla pelle prima di esporsi al sole perché contiene sostanze ad azione fototossica che possono provocare sensibilizzazione e pigmentazione.

DOVE CRESCE IL BERGAMOTTO

Il bergamotto viene coltivato principalmente in terreni alluvionali e argillosi calcarei, dove si ottiene una maggiore resa in olio essenziale.

I terreni migliori sono quelli ubicati in zone collinari esenti da gelate, che godono di una buona insolazione. Il bergamotto è molto sensibile agli sbalzi termici e può subire danni se la temperatura si abbassa sotto i 3°C o si eleva eccessivamente: esige irrigazioni frequenti. Il bergamotto si produce per innesto e attualmente il portainnesto più usato è l'arancio '**amarocce**' che dà luogo ad alberi robusti, longevi e resistenti alle avversità.

La coltura del bergamotto è – come detto - localizzata soprattutto in provincia di Reggio Calabria. Soltanto una minima parte viene coltivata in Africa (Mali, Guinea, Costa d’Avorio e Camerun) e Sud America (Argentina e Brasile).

La coltura si estende lungo la costa ionica della provincia di Reggio Calabria più esattamente da Villa San Giovanni a Gioiosa Jonica su una superficie di circa 1500 ettari.

L'ECONOMIA DEL BERGAMOTTO

La superficie oggi coltivata a bergamotto è di circa 1.500 ettari, con una produzione media di 100.000 kg. di essenza. Per ottenere un kg. di essenza occorrono 200 kg. di frutti. Gli addetti del settore sono stimati in circa 6.000 unità.

I produttori di bergamotto, intese come le aziende che producono e commercializzano i frutti, sono circa 1.300. Si tratta spesso di micro-aziende. Sono solo 5, infatti, le aziende di dimensioni pari a 25 ettari o più, e solo un centinaio quelle che superano i tre ettari.

La produzione si è assestata intorno alle 20 mila tonnellate di frutti all’anno, che corrispondono a circa 100 tonnellate di essenza.

A valle della filiera troviamo circa 45 fonti di offerta di essenza. Queste vengono normalmente distinte in trasformatori ed esportatori, ma la struttura della filiera è più complessa: circa 25 sono le aziende esclusivamente trasformatrici, di piccole o medie dimensioni; ci sono poi alcune aziende trasformatrici/esportatrici, e circa altre 10 sono le imprese esclusivamente esportatrici, o per le quali il peso della trasformazione è irrilevante rispetto all’attività di export. Di queste circa la metà hanno sede a **Reggio Calabria**, le altre a **Messina**.

Il prezzo di riferimento dell'essenza sui mercati internazionali si aggira sui 60 euro al chilo che, moltiplicato per le 100 tonnellate di essenza, porta ad un fatturato annuo di circa 6 milioni di euro.

IL PROFUMO

Se è noto a molti che il bergamotto è un ingrediente essenziale della profumeria, è certamente meno noto che il primo utilizzatore “storico” del bergamotto come aroma è stato individuato in un pasticcere siciliano di nome Procopio. Con la sua “acqua di bergamotto” riuscì in un’impresa storica: profumare nel 1600 l’intera Reggia di Versailles che all’epoca risentiva della mancanza di toilettes e di igiene da parte dei suoi “nobili” residenti.

Il Re Sole Luigi XIV lo premiò con l’autorizzazione ad esercitare la pasticceria nel locale di Parigi che ancora oggi porta il suo nome, “Procopie”, situato nel cuore di Saint-Germain des Prés, dove si può gustare il sorbetto al bergamotto.

La fortuna del bergamotto nasce con l’acqua di Colonia, essenza di gran successo, raffinata da Gian Paolo Feminis, un piemontese emigrato in Germania.

In Calabria l’estrazione dell’olio essenziale del bergamotto risale alla fine del Settecento e da allora le industrie internazionali della profumeria di alta qualità se lo contendono come materia prima essenziale.

Le sue note fragranti, delicate, persistenti sono apprezzate dai “nez” della profumeria internazionale, che riescono a distinguerle in note di testa, di corpo e di coda per le loro valutazioni finalizzate alla composizione di un profumo o di un’acqua di colonia.

Il bergamotto possiede un odore delicato e persistente che costituisce già di per sé un eccellente profumo. Si caratterizza, inoltre, rispetto anche agli altri olii essenziali agrumari, perché possiede un certo effetto fissativo quando è usato in concentrazioni abbastanza alte e perché armonizza con quasi tutti gli altri olii trasmettendo ai profumi un’indefinibile dolcezza ed una squisita freschezza.

In pratica, svolge molteplici ruoli: rinvigorisce e dà brio agli odori più leggeri, evidenzia quelli latenti e, d’altro canto, attenua e migliora alcuni odori troppo forti. In definitiva, è quasi impossibile preparare un buon profumo senza bergamotto e ciò giustifica il suo diffuso impiego in ogni parte del mondo.

LA CURIOSITA' - LA RICETTA DEL PROFUMIERE

Oggi si vendono, sotto il nome di Acqua di Colonia, numerosissime lozioni alcoliche con gli ingredienti più vari. A titolo indicativo, ecco una formula che si richiama da vicino alla classica Colonia di Farina:

Essenza di Rosa 2g
Essenza di Gelsomino 40 g
Essenza di Gerani 40 g
Essenza di Neroli 120 g
Essenza di Lavanda 40 g
Essenza di Rosmarino 10 g
Essenza di Petitgrain 120 g
Essenza di Bergamotto 240 g

Questa composizione si scioglie alcool e acqua di fiori di arancio (circa 16 grammi di olii essenziali per litro). Negli estratti o profumi la concentrazione della miscela di olii essenziali è notevolmente più elevata (dal 15 al 20%). Il profumo ottenuto, dopo accurata miscelazione, acquista le caratteristiche complete di qualità e fragranza dopo una “maturazione” di 2-3 mesi.

IL MUSEO DEL BERGAMOTTO

Il **Museo Nazionale del Bergamotto** si trova nel vecchio mercato rionale della **Città di Reggio Calabria**, un ampio e luminoso locale, ospita la storia industriale, culturale e delle tradizioni e dell'artigianato di un territorio che è la Terra dei miti, da Ulisse a Garibaldi, tutti hanno lasciato il loro segno, fino alla grande Famiglia Florio, che grazie agli aromi, è diventata una potenza industriale per oltre 100 anni.

Ufficio Stampa Bergaré
18.09.2024



BERGARE' 3 – 6 ottobre 2024

Promotori

Camera di commercio di Reggio Calabria

in collaborazione con:

Città di Reggio Calabria

Città Metropolitana di Reggio Calabria

logistica e ufficio stampa

VIRALPASSPORT

