

IL BERGAMOTTO



Vogliamo parlare del "bergamotto", delle sue incerte origini e delle sue caratteristiche, nella speranza che ciò possa interessare la gioventù di oggi, distratta e certamente non partecipe ad un tradizionale aspetto dell'economia agricola locale ed dalla esclusività di una coltivazione, unica al mondo.

Apri il link.

<http://www.bergamotoconsorzio.it/aprvideo.html>

Il bergamotto è un agrume classificato come *Citrus Bergamia Risso*, appartiene alla famiglia delle Rutacee, sottofamiglia Mesperidee, genere *Citrus*.

Il frutto ha forma sferica con peso medio intorno ai 200 gr., il colore a maturazione è giallo. La fioritura da Novembre a Marzo.

Il suo Habitat più idoneo ed esclusivo è costituito dalla sottile striscia di terra, lunga poco più di cento chilometri, ovvero tra Villa San Giovanni e Monasterace, compresa tra le propaggini estreme dell'Aspromonte e i mari Jonio e Tirreno, in provincia di Reggio Calabria.



La coltivazione e la produzione e commercializzazione della sua essenza, hanno costituito per oltre 50 anni, fino ai nostri giorni, un raro momento di imprenditorialità agricola di respiro internazionale per la Calabria.

Oltre gli aspetti culturali, sono rilevanti gli aspetti della commercializzazione dell'essenza che addirittura producono fermenti economici che ancora hanno grande importanza nell'industria profumiera di tutto il mondo.

Oltre la valenza economica, la straordinaria ed esclusiva ambientazione del bergamotto nella fascia costiera reggina rende questa coltura una realtà di enorme prestigio per l'intera Calabria.

L'origine del bergamotto è incerta. I più ritengono che esso derivi da mutazione da altra specie.

Per quanto attiene la provenienza, si ipotizza: Cina, Spagna, Canarie; tuttavia l'unico luogo dove il bergamotto fruttifica ottimamente è la breve zona descritta del territorio calabrese.

L'etimologia più attendibile è ***Berg-armudi***, ovvero "**pero del Signore**" in turco, per la somiglianza che il bergamotto ha con la pera bergamotta.

Il primo bergamotto di cui si ha notizia venne impiantato nelle vicinanze di Reggio Calabria da Nicola Parisi; nel feudo "***Giunchi***" nell'anno 1750.

A quei tempi l'essenza veniva estratta per pressione manuale dalla scorza del frutto e fatta assorbire da spugne naturali collocate su recipienti appositi.

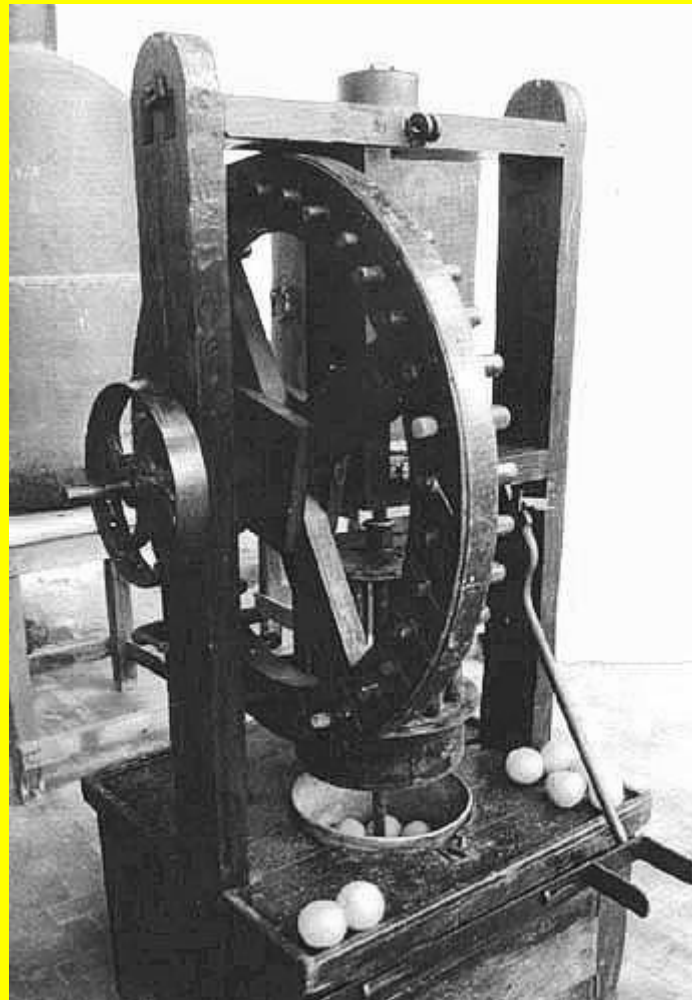
Oggi viene ricavata per abrasione, mediante un sistema di grattuge e nelle apposite "pelatrici" dalla parte superficiale dei frutti.



Etichetta ottocentesca di una ditta di Reggio Calabria, nell'illustrazione è visibile la "**macchina calabrese**".

L'utilizzazione del bergamotto con i suoi 350 componenti chimici e l'olio essenziale, 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.



La "**Macchina Calabrese**", ideata da **Nicola Barillà** nel 1844, per la lavorazione dell'agrumo reggino.

Oltre che nella vasta gamma di acqua da toilette, profumi, deodoranti, chypres, lozioni antiforfora, saponi ad alto potere disinfettante, prodotti antisolarari, sali da bagno, dentifrici, l'essenza di bergamotto viene impiegata nell'industria farmaceutica per il suo potere antisettico e antibatterico nella sepsi chirurgica, odontoiatria,

oftalmologia, ginecologia, dermatologia, tanto da essere inserita nelle farmacopee di diversi paesi.

L'essenza di bergamotto è infine usata nell'industria alimentare e dolciaria come aromatizzante di liquori, the, caramelle, canditi.

**Località interessate dalla produzione del Bergamotto:
Saline, Molaro, Masella, Montebello, Fossato, Motta,
Lazzaro, San Filippo, Bagaladi, Lanzena.**

Apri il link.

<http://www.bergamottoconsorzio.it/aprvideo.html>