# Storia del bergamotto DOP di Reggio Calabria

***Stefano Pellicanò***

Il bergamotto DOP di Reggio Calabria - Olio essenziale (Citrus × bergamia, 1819) è un agrume della famiglia delle Rutacee il cui nome deriva dal turco Bey armudu, Begarmundi ("pero del signore"), un ibrido naturale, forse un incrocio tra arancia amara e limone o lime che cresce soltanto qua e è soprannominato " l'oro verde di Reggio". I costituenti dell'essenza, che si ottiene dalla sua buccia, lo imparentano strettamente con l'arancio amaro, per la presenza di linalolo e di acetato di linalile e di alcune furocumarine. Secondo alcune leggende deriverebbe dalla Cina o dalla Grecia o dalle isole Canarie, importato da Cristoforo Colombo o dalla città spagnola di Berga mentre si racconta che i signori Valentino acquistarono per 18 scudi un ramo dal moro di Spagna che innestarono su un arancio amaro in un loro possedimento a S. Caterina. Il suo uso nell'alimentazione risulta all'aprile 1536 nel « menù di magro » offerto all'imperatore Carlo V, di passaggio per Roma, dal cardinale Lorenzo Campeggi. Sarebbe stato introdotto tra il 1672 e il 1708. Nei registri commerciali dedicati all'Eau de Cologne della ditta profumiera Johann Maria Farina gegenüber dem Jülichs-Platz si trovano testimonianze dell'acquisto di bergamotti a partire dal 1714. Il bergamotto è poco più grande di un'arancia e poco meno di un pompelmo; ha un colore giallo intenso, meno del limone e più del pompelmo e esternamente ha la buccia liscia e sottile come un pompelmo ma meno rotondo in quanto è schiacciato ai poli. L'albero è alto 3 - 4 mt, non sopporta gli sbalzi in basso della temperatura e l'eccessiva o scarsa piovosità mentre ben sopporta il caldo; la corona è tra 3-4 mt, i fiori sono bianchi, molto profumati, le foglie sono lucide e coriacee come quelle dell'arancio spuntano appena finita la stagione delle piogge, all'inizio di marzo e non cadono mai, nemmeno in inverno. Predilige i terreni argilloso-calcarei e alluvionali. Nel 1750 sorse la prima piantagione intensiva di alberi di bergamotto (bergamotteto), del proprietario Nicola Parisi in località Rada dei Giunchi, di fronte l'area dove oggi si trova, nel cuore della città, il Lido comunale. L'area principale di coltivazione oggi è localizzata nella fascia jonica reggina, un'estensione di circa 150 km e situata a circa 2 km di distanza dal mare, caratterizzata da un microclima "tropicale temperata umida" con venti medio/forti per quasi tutto l'anno, estati calde senza pioggia, inizio primavera e fine autunno molto piovosi e inverni con temperature giornaliere quasi sempre oltre i 10 °C con in media 300 giorni di sole/anno. Viene coltivato in tre varietà che si distinguono soprattutto per i frutti: femminello (più produttivo con frutti più piccoli delle altre varietà e lisci), castagnaro è vigoroso (con

Figura 1: Bergamotti sull'albero.

Figura 2: Sezioni di frutti di Bergamotti.

frutti più grossi e rugosi) e fantastico (simile al femminello ma con frutti piriformi). Ancora può essere giallo (frutto maturo, usato per estrarre l'olio essenziale impiegato come aromatizzante); verde (immaturo, usato per fare canditi e per estrarre l'olio essenziale impiegato in profumeria) e infine arancella (frutto del diametro di 2–4 cm immaturo, caduto alla pianta perché scottato dal sole). In origine l'essenza veniva estratta dalla scorza per pressione manuale (procedimento "a spugna") e fatta assorbire da spugne naturali poste in appositi recipienti detti concoline. Dal 1844 l'estrazione dell'olio essenziale dalla buccia grazie alla "macchina calabrese" inventata dal reggino Nicola Barillà, che assicurava una resa elevata in tempi brevi e un'essenza di ottima qualità. Modernamente l'essenza si estrae con macchine dette "pelatrici" che "raspano" il frutto in corrente d'acqua ottenendo un'emulsione convogliata in centrifughe che separano per differenza di peso specifico (la densità relativa d20/4 è di circa 0,88) l'essenza dall'acqua. La superficie oggi coltivata a bergamotto è di circa 1500 ha, con una produzione media di 100.000 kg di essenza e con 200 kg di frutti si ottiene un Kg di essenza mentre per produrre un litro d'olio sono necessari 200 chilogrammi di bergamotti. La sua produzione a Reggio è circa l'80% della produzione mondiale con circa 4.000 addetti del settore. I prodotti del bergamotto sono: i frutti, utilizzati solo per la trasformazione in essenza; l'olio essenziale, derivato dalla buccia dei frutti, dai fiori, dalle foglie e dai giovani rametti, esportato in tutto il mondo per la sua proprietà di donare una nota estremamente fresca alle composizioni di profumeria (es. acqua di Colonia) e dopobarba; dal succo da novembre a marzo è possibile ottenere delle spremute e la polpa e gli scarti della buccia ("pastazzo"), sono usati come alimento concentrato per gli animali d'allevamento, come suini o bovini da carne e latte. La buccia intera è usata al posto della carta da dolci o per alcuni prodotti artigianali per realizzare souvenir (tabacchiere) o, messa a macerare in alcol etilico, costituisce la base del liquore bergamino o bergamello (15% di frutto intero e fino al 40% di alcool). Il succo ricavato dal bergamotto maturo (giallo) è usato, a volte e in piccole quantità, dall'industria dei succhi di frutta per la sua nota amara. In ambito gastronomico la sua scorza, adeguatamente trattata, a es. messa in salamoia e poi unita al succo, aromatizza primi e secondi piatti, dolci come la Torta Nosside. Altri prodotti dolciari ricavati dal bergamotto sono le caramelle, le scorzette candite. dolciumi vari come panettoni e colombe pasquali. L'aroma dell'olio aromatizza il tè, nella variante Earl Grey o per ricavarne un profumato e raffinato sorbetto. Come bevanda rientra, ribadiamo, nel Bergamino o Bergamello; nell'amaro al bergamotto, con erbe aromatiche e a elevata percentuale alcolica; nell'elisir digestivo al bergamotto (Amarotto), a basso contenuto alcolico; nella crema di bergamotto, ottenuta da un infuso di scorze di bergamotto e crema di latte; nella grappa aromatizzata al bergamotto. Tra le bevande gassate in bottiglia e lattina ci sono: il Bergò, il Bergotto, il Bergood, il Gramotto (fatto anche con la melagrana) e la Calafrisca che condivide il gusto con la mela. Il succo

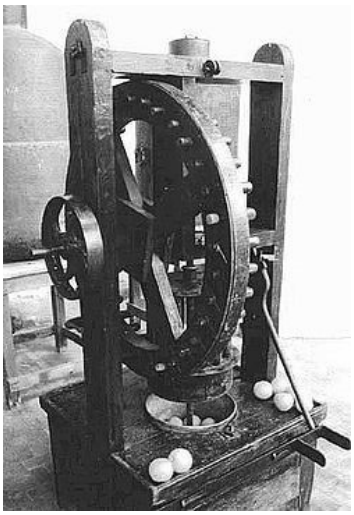

Figura 3: La "Macchina Calabrese", ideata dal reggino Nicola Barillà nel 18 44, per la lavorazione dell'agrume.

Figura 4: Etichetta ottocentesca di una ditta di Reggio Calabria.
É visibile la "macchina calabrese".

di bergamotto è usato come amaricante nei succhi di altri agrumi. Viene venduto in bottiglia di vetro da solo o mescolato col melograno. Fra gli altri usi ricordiamo che l'odore dell'olio essenziale di bergamotto è persistente e penetrante e annulla l'odore degli altri profumi; per eliminare i cattivi odori si può mettere un bergamotto intero nel frigorifero, raschiandone la buccia con una forchetta periodicamente ogni due settimane; basta qualche goccia di essenza nella vaschetta dei caloriferi o nella bacinella del liquido per lavare i pavimenti per aromatizzare per alcuni giorni gli ambienti. È un ottimo pulente da colle sintetiche, grasso e catrame; utilizzato al 2% in olio naturale (mandorla, cocco), risulta essere un amplificatore dell'abbronzatura per il bergaptene, che stimola la produzione di melanina. Il bergamotto ha parecchie proprietà terapeutiche come: Anestetico, Antisettico e antibatterico, Antimalarico, Anti-dislipidemico e Anti-neoplastico. L'effetto ipocolesterolomizzante è legato al suo succo molto amaro per la presenza di naringina e ricco in polifenoli con la presenza dei due flavonoidi brutieridina e melitidina statin-like. L'alto contenuto di acido citrico, 66 g/L, ha determinato negli anni scorsi l'uso del succo come fonte di acido citrico naturale. L'analisi gascromatografica con colonne con una fase stazionaria chirale consente di analizzare miscele di enantiomeri. L'analisi della distribuzione enantiomerica di vari composti, quali acetato di linalile e linalolo, permette la caratterizzazione della sua essenza in base al processo produttivo e consente di scoprire l'eventuale contraffazione dell'essenza.

Figura 5: Bevande al bergamotto.