

Il bergamotto

01 febbraio 2013

Il bergamotto è un agrume classificato come Citrus Bergamia Risso, varietà CITRUS AURANTIUM, appartiene alla famiglia delle Rutacee, genere Citrus. In Calabria viene industrialmente coltivata la specie o sottospecie detta "Vulgaris", della quale si conoscono le tre principali cultivar: Castagnaro, Femminello e Fantastico.

Il suo habitat più idoneo ed esclusivo è costituito dalla sottile striscia costiera lunga un centinaio di chilometri e profonda circa cinque chilometri, che si estende tra Villa San Giovanni e Gioiosa Jonica, tra il mar Jonio ed il mar Tirreno, in provincia di Reggio Calabria.

I bergamotteti più rigogliosi sono situati lungo le fiumare e i valloni, in terreni a base silicea, ma vicini al calcareo argilloso. La pianta predilige l'esposizione a sud, risente degli sbalzi termici, in modo particolare delle nebbie primaverili (che i contadini chiamano 'lupe di mare'), che provocano la caduta dei frutti immaturi chiamati bergamottella.

CENNI STORICI

Per quanto attiene la provenienza, benché l'unico luogo al mondo dove il bergamotto fruttifera sia la breve zona di litorale reggino che si affaccia sullo Stretto di Messina, la tradizione popolare vorrebbe far derivare il bergamotto dalle Isole Canarie: Cristoforo Colombo lo avrebbe portato nella città spagnola di Berga (da qui il nome bergamotto), dalla quale sarebbe poi giunto a Reggio Calabria intorno alla fine del Quattrocento.

Il primo bergamotteto di cui si ha notizia venne impiantato nelle vicinanze di Reggio Calabria da Nicola Parisi intorno al 1750. A quei tempi l'essenza veniva estratta per pressione manuale della scorza, fatta assorbire da spugne naturali collocate su recipienti appositi di terracotta smaltata (concolini) e infine, per semplice decantazione, l'essenza veniva separata dagli altri liquidi e dai detriti che si producevano nella lacerazione dei tessuti. Il 1844 ha registrato una 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", che comprimeva e raschiava i frutti, riuscendo a garantire non solo una resa elevata in tempi brevi, ma anche un'altissima qualità dell'essenza.

Oggi, l'essenza viene ricavata per abrasione della parte superficiale dei frutti, mediante un sistema di grattugie e di apposite macchine pelatrici.

LA COLTIVAZIONE E L'INDUSTRIA DELL'ESSENZA

La superficie oggi coltivata a bergamotto è di circa 1.500 ettari (negli anni Trenta era di 2.400 ettari); il numero delle imprese produttrici è di circa 1.500; operano 45 industrie di trasformazione; gli occupati nella bergamotticoltura e attività connesse sono circa 3.000; durante l'annata 1995-96, 16.000 tonnellate di frutti sono stati avviati alla trasformazione con una resa in essenza pari a circa 80.000 chilogrammi (per ottenere un Kg di essenza occorrono circa 200 Kg di frutti).

Le pelatrici moderne sono dotate di sistemi automatici per il carico e lo scarico dei frutti, durante l'estrazione una pioggia d'acqua porta i prodotti della pelatura al premi-detriti e infine a centrifughe a dischi per la separazione immediata dell'essenza.

L'essenza ottenuta, dopo analisi chimica, viene conservata in appositi ramieroni e distribuita in fusti saldati ed etichettati.

Le bocce, provenienti dall'estrazione, vengono trattate per la produzione del succo e del pastazzo.

Dai residui solidi (feccia) provenienti dalla pulizia della centrifuga si ricava il distillato di feccia.

Dalle foglie e dai rami teneri del bergamotto si ottiene, per distillazione in corrente di vapore, un'essenza chiamata petit grain.

Dalla cascola dei frutti immaturi (bergamottella), a seconda del grado di maturazione raggiunto, si ricavano: il nero di bergamotto, l'essenza di bergamottella, il distillato di bergamottella.

CARATTERISTICHE E USI DELL'ESSENZA

ASPETTO: liquido, mobile, limpido ma talvolta con deposito solido

COLORE: da verde a giallo verdastro

ODORE: caratteristico, gradevole, fresco, richiamante quello del pericarpo

L'essenza di bergamotto è un liquido limpido, contenente a volte un deposito solido, di colore che va dal verde al giallo verdastro, di odore fresco, gradevole e delicato che ricorda la buccia del frutto fresco.

E' particolarmente impiegata in profumeria, pertanto sono molto importanti le sue caratteristiche organolettiche e in modo particolare quelle olfattive. Per classificare olfattivamente le essenze di bergamotto, è stata istituita presso la Stazione Sperimentale per l'industria delle essenze e dei derivati agrumari di Reggio Calabria una speciale Commissione olfattiva che, in base alle note odorose e alla loro fragranza, assegna una valutazione alle diverse essenze estratte, attribuendone un premio o una penalità.

Con i suoi 350 componenti chimici, l'Olio Essenziale di Bergamotto rappresenta la base in quasi tutti i profumi: ha la proprietà di fissare e amalgamare i diversi aromi, fondendoli in un unico bouquet e di conferire a ogni composizione di cui fa parte una nota di speciale freschezza e fragranza.

Numerosi sono gli usi del bergamotto nella medicina popolare: può essere utilizzato come antisettico, cicatrizzante delle piaghe, analgesico, vermifugo, come balsamico e battericida nelle malattie respiratorie.

L'essenza è usata con successo negli abbronzanti (in quanto contiene sostanze fotodinamiche che stimolano la melanogenesi) e come aromatizzante nei tabacchi da pipa, nei canditi, nel tè.

La pectina, estratta dall'endocarpo, viene diffusamente impiegata: per il suo elevato potere gelatinizzante nella fabbricazione delle marmellate; in farmaceutica come anti-diarroico, emostatico, come antidoto all'avvelenamento da metalli e come ritardante nella somministrazione di antibiotici; in cosmetica per dare corpo alle creme di bellezza e ai saponi. Il bergamotto è molto usato come aromatizzante nell'industria dolciaria locale (gelati e torte) e in liquoreria (è famoso il bergamino).

Il legno di bergamotto, semiduro e compatto, viene ancora lavorato dai contadini dell'area Grecanica per la costruzione di oggetti di uso domestico.

Il frutto di bergamotto, abilmente svuotato dall'endocarpo, viene lasciato asciugare all'ombra fino a quando, ormai plasmabile, viene sagomato per formare delle tabacchiere, dal caratteristico profumo, che si prestano a conservare tabacco, pastiglie, confetti e altre specialità farmaceutiche e dolciarie all'aroma di bergamotto.

IL CONSORZIO DEL BERGAMOTTO

La straordinaria ed esclusiva ambientazione del bergamotto nella fascia costiera reggina rende questa coltura una realtà di enorme prestigio per l'intera Calabria, tanto che con Reg. Ce n. 509/01. è stata istituita la DOP "Bergamotto di Reggio Calabria – Olio essenziale".

La Regione Calabria ha delegato, con legge regionale n° 7 del 5.2.1977 il Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria alla tutela e all'ammasso dell'essenza, allo scopo di garantire sia la qualità del prodotto, sia la disponibilità costante sul mercato.

Il Consorzio, infatti, opera per la valorizzazione del bergamotto e dei suoi sottoprodotti (succhi, pastazzo) collocabili nell'industria alimentare, elabora piani di sviluppo delle aziende produttrici, vara iniziative tecnico-scientifiche per il miglioramento delle coltivazioni, promuove l'associazionismo tra i produttori e la ricerca per il miglioramento dei processi tecnologici di lavorazione, ritira i frutti dalle aziende agricole e provvede alla trasformazione in olio essenziale nel proprio stabilimento di S. Gregorio di Reggio Calabria, cura la collocazione del prodotto sui mercati internazionali garantendo ai consumatori nazionali ed esteri la genuinità del prezioso liquido.