

La presenza del Bergamotto in Calabria sarebbe stata accertata tra il XIV ed il XVI sec., ed il primo "bergamotteto" sarebbe stato impiantato intorno al 1750. Deriva probabilmente da un incrocio fra arancio amaro e limetta acida anche se non manca chi lo ritiene una specie vera e propria denominandola *Citrus bergamia* Risso (di origine cinese). La Calabria è il maggior produttore mondiale di bergamotto. Il 90% della produzione totale arriva, infatti, da questa regione. Gli oli essenziali di bergamotto, in virtù della loro straordinaria fragranza, sono impiegati nella produzione industriale di profumi, dolci e liquori. Questa essenza, grazie alla sua freschezza, rappresenta l'elemento di base per la produzione di numerose acque di colonia e cosmetici.



Bergamotto

Si presenta come un albero di modesto vigore( non supera i 4 m.), con habitus vegetativo variabile e con rami nei quali raramente si riscontrano spine rudimentali all'ascella della foglia.

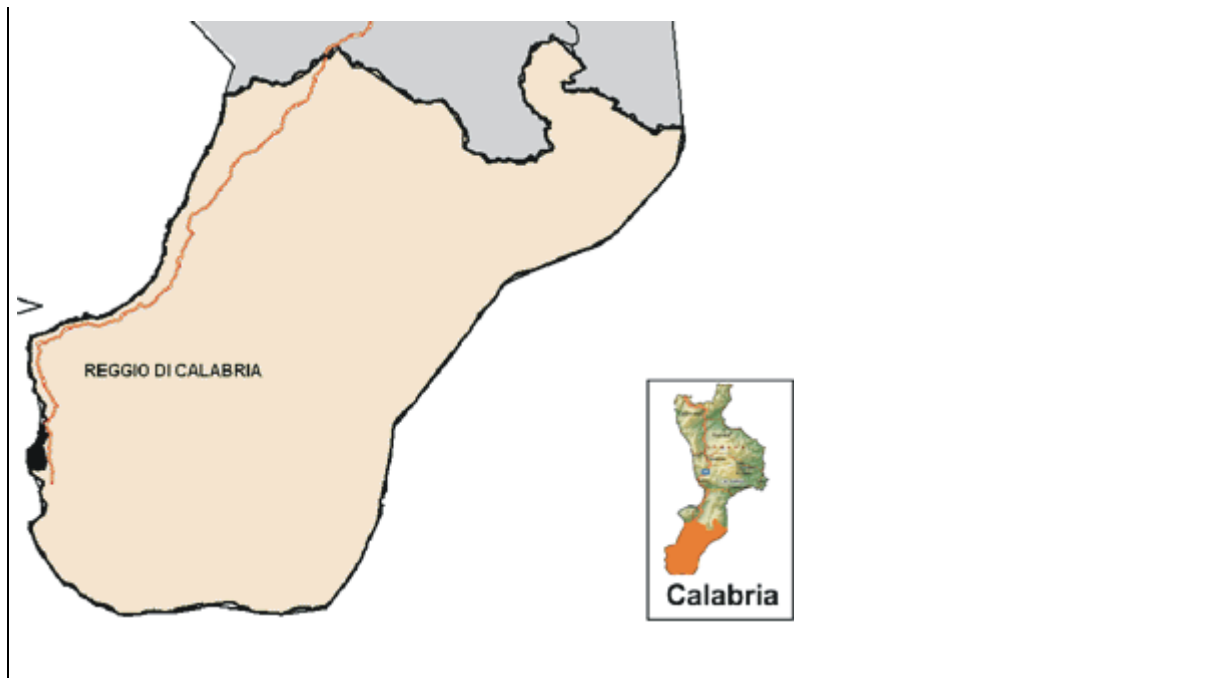
I fiori, numerosi e bianchi, odoratissimi, con cinque petali, possono essere sia ascellari che terminali, per lo piu' riuniti in gruppi e sono ermafroditi. Il frutto e' simile a un'arancia, ma di colore dal verde al giallo, secondo la maturazione, ha buccia sottile e liscia e un peso che va dagli 80 ai 200 grammi. La buccia risulta molto ricca di olii essenziali. La polpa, suddivisa in 12-15 spicchi, fornisce un succo molto acido e amaro. I semi, in numero limitato, sono monoembrionici.

#### **Varietà**

Si coltivano tre varietà: Femminello, a rami esili e frutti lisci, Castagnaro, più vigoroso, con frutti meno sferici, un po' rugosi, e Fantastico (circa il 75% della produzione riguarda questa varietà).

#### **Produzioni**

Il bergamotto è coltivato nella zona di Roccella Jonica e Gioiosa Jonica e nei dintorni di Brancaleone, Bruzzano Zeffirio, Capo Spartivento (Bova e Melito Porto Salvo) e in gran parte delle località del Basso Ionio-Reggino.



### *ORIGINI, COLTIVAZIONE E INDUSTRIA DELL'ESSENZA*

Il Bergamotto è un agrume classificato come *Citrus Bergamia* Risso, appartiene alla famiglia delle Rutacee, sottofamiglia Hesperidee, genere *Citrus*. Il frutto ha forma sferica con un peso medio di 200 gr., il colore, alla maturazione è giallo. La fioritura avviene nel mese di aprile e i frutti sono raccolti da novembre a marzo. Il suo habitat più idoneo ed esclusivo è costituito dalla sottile striscia di terra, lunga un centinaio di chilometri, tra Villa S. Giovanni e Gioiosa Jonica, compresa tra le propaggini estreme dell'Aspromonte e i mari Jonio e Tirreno, in provincia di Reggio Calabria,

#### ***Le origini***

L'origine del Bergamotto è incerta. I più ritengono che esso derivi da mutazione da altra specie. Per quanto attiene la provenienza, si è detto di tutto: Cina, Spagna, Canarie; tuttavia, l'unico luogo nel mondo, dove il Bergamotto fruttifica ottimamente è quella breve zona del territorio calabrese. L'etimologia più attendibile è *Beg-armudi*, "pero del signore" in turco, per la somiglianza che il Bergamotto ha con la pera bergamotta.



La coltivazione del Bergamotto e la produzione e commercializzazione della sua essenza, hanno costituito, per oltre cinquant'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 hanno avuto ed hanno ancora grande importanza nell'industria profumiera di tutto il mondo. Oltre tale 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. Tra gli anni '60 e '80 due fattori hanno un poco penalizzato la coltivazione del Bergamotto: da una parte la drastica riduzione delle aree coltivate, destinate dai proprietari a più lucrose attività nei settori del turismo o dell'edilizia; dall'altra l'illusione di alcuni industriali profumieri di poter sostituire l'essenza naturale con quella sintetica.

#### ***La coltivazione del Bergamotto e l'industria dell'essenza***

La superficie oggi coltivata a bergamotto è di circa 1.500 Ha., con una produzione media di 120.000 kg. di essenza. Per ottenere un kg. di essenza occorrono 200 kg. di frutti. Gli addetti del settore sono stimati in ca. 4.000 unità. 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.

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 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.

#### ***L'utilizzazione dell'essenza***

Con i suoi 350 componenti 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 antiforfora 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 per il suo potere antisettico e antibatterico, nella sepsi chirurgica, in odontoiatria, oftalmologia, ginecologia, dermatologia, tanto da essere inserita nelle farmacopee di diversi paesi. L'essenza è infine usata nell'industria alimentare e dolciaria come aromatizzante di liquori, thè, caramelle, canditi.

# DOMANI

La Regione Calabria si è resa conto del peso che l'esportazione dell'essenza del Bergamotto già ha e può avere in misura ancor più consistente nella bilancia commerciale della Calabria e della responsabilità che le compete, anche sul terreno scientifico e culturale nei confronti di una coltura esclusiva a livello mondiale.

Per tali motivi l'Istituto regionale ha delegato, con legge regionale 7-77, il Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria alla tutela dell'essenza, allo scopo di garantire sia la qualità del prodotto, sia la disponibilità costante sul mercato;

- ha potenziato le strutture consortili con impianti tecnologici di avanguardia;
- ha provveduto alla ristrutturazione delle aziende bergamotticole con coltivazioni selezionate;
- sta lavorando alla costituzione di un'area museale con la raccolta e la conservazione delle antiche macchine e con unità didattiche che illustrano negli anni i cicli di lavorazione e le tecnologie;
- sta provvedendo al censimento catastale delle aree vocate a tale coltura allo scopo di tutelare sia le coltivazioni che il paesaggio e in senso più generale l'ambiente;
- sta operando per la valorizzazione dei sottoprodotti (succhi, pastazzo) collocabili nell'industria alimentare;
- sta avviando, con la collaborazione di istituzioni scientifiche, una più ampia introduzione dell'essenza anche nell'industria farmaceutica.

Questo rilancio si auspica che sia consolidato con l'apporto di tutti quelli che ***hanno a cuore la sorte di questo importante aspetto economico, sociale e culturale di Reggio Calabria.***

*La natura sempreviva per il benessere dell'uomo.*

## ***IL DISTILLATO DI BERGAMOTTO***



***Cosa, come e perché di un prodotto naturale dalle mille proprietà.***

Il Bergamotto, pianta dalle oscure origini, coltivata in Calabria nella fascia costiera che da Villa S. Giovanni va sino a Brancaleone, dà dei frutti simili al limone, profumatissimi, dalla cui scorza è possibile ottenere un'essenza odorosa utilizzata prevalentemente nell'industria profumiera, ma ricca di proprietà medicamentose.

I primi studi e le pubblicazioni sull'impiego dell'essenza di Bergamotto quale rimedio terapeutico risalgono agli ultimi decenni del 1700, ad opera di un certo medico calabrese Francesco Calabrò. Questi, esiliato in Francia per idee sovversive nel 1799, rientrando in Italia nel 1804 pubblicò, quale tesi di dottorato presso l'Università di Pavia, un lavoro dal titolo "Della balsamica virtù dell'essenza di bergamotta nelle ferite", in cui esprimeva appunto le proprietà antisettiche e cicatrizzanti del prodotto.

Successivamente seguirono ulteriori studi volti sia alla determinazione dei componenti chimici dell'essenza, sia alle sue applicazioni in campo medico.

Quanto scoperto nel corso dei decenni con i suddetti studi altro non fu che la conferma della validità dell'essenza quale medicamento, già da tempo apprezzato dai contadini dell'epoca che addirittura utilizzavano anche il succo del Bergamotto per la cura della malaria verso la metà del 1800.

Oggi si sa che l'essenza di Bergamotto è costituita da circa 345 sostanze chimiche che le conferiscono proprietà antisettiche, balsamiche, riattivanti la circolazione, antireumatiche, antinfiammatorie. L'uso si estende alla dermocosmesi nella prevenzione e nel contrasto della caduta dei capelli, nonché nella disinfezione del viso in caso di acne pustolosa e nella detersione di pelli grasse ed impure cui facilita la normalizzazione della

escrezione sebacea. In generale l'essenza ha anche effetti antiparassitari ed insettifughi.

Nonostante le numerose proprietà terapeutiche, l'uso dell'essenza pura è andato via via limitandosi alla sola industria profumiera e dolciaria, poiché tra le tante sostanze che la compongono sono presenti anche dei principi attivi di natura furocumarinica, detti bergapteni, che, se posti a diretto contatto con la cute, provocano macchie scure e, in soggetti sensibili, ustione delle parti esposte al sole.

Gli studi, di recente ripresi sull'applicazione del Bergamotto (sia del frutto che dell'essenza) in medicina, hanno permesso la formulazione del prodotto assolutamente naturale ottenuto dal distillato purissimo di essenza di Bergamotto.

Il processo di distillazione dell'essenza, se ben eseguito, consente di ottenere un prodotto essenziale, privo completamente di bergapteni, ovvero quelle sostanze che come suddetto limitano l'impiego dell'essenza. Il distillato, opportunamente miscelato ad alcoli ed oli naturali, consente di usufruire delle innumerevoli proprietà medicamentose del Bergamotto.

In sintesi, trova largo impiego come antisettico della cute, del cavo oro faringeo, delle mucose genitali (opportunamente diluito con acqua), come antireumatico ed antiinfiammatorio locale, nei geloni, nella psoriasi, nell'acne pustolosa del viso e come regolante la seboscrezione in pelli grasse ed impure.

**Le proprietà del Bergamotto sono note sin dalla antichità.**

**Il distillato opportunamente preparato con oli ed alcoli naturali ed applicato per uso esterno, produce benefici effetti.**

**1. Può essere usato nell'Herpes labiale e Zoster .**

*Fare delle tocature con un batuffolino di cotone imbevuto di 20 gocce, 2 volte al dì, per 5-6 gg.*

**2. Sulle ferite, piaghe ed ulcere infette della cute.**

*Fare delle tocature con un batuffolino di cotone imbevuto di 20 gocce, 2 volte al dì, per 5-6 gg.*

**3. Sulle piaghe ed ulcere da decubito ed ulcerazioni da neoplasie maligne.**

*Imbibire delle compresse di garza ed applicare sull'area interessata 2-3 volte al dì per periodi di 10-15gg.*

**4. Infezioni del cavo orale e faringeo.**

*Emulsionare 20-30 gocce in mezzo bicchiere di acqua tiepida e fare sciacquature e gargarismi 2 volte al dì secondo necessità e durata dell'infezione. Può essere usato anche con un comune spazzolino da denti imbibendo lo spazzolino stesso con 10-15 gocce al posto del dentifricio 2 volte al giorno.*

**5. Infezioni degli organi genitali.**

*Emulsionare 40-50 gocce in mezzo litro di acqua tiepida e fare lavaggi 2 volte al dì secondo necessità e durata dell'infezione.*

**6. Antireumatico, antiartritico, spasmi muscolari, crampi muscolari, dolori muscolari da**

**traumi diretti ed indiretti, torcicollo, senso di torpore alle estremità delle mani e dei piedi,**

**geloni, spasmi delle piccole arterie periferiche degli arti.**

*Cospargere tutta la superficie cutanea o articolare con 40-50 gocce e strofinare col palmo delle mani 2-3 volte al dì per periodi di 10-15 gg. e solo per qualche giorno dopo la scomparsa della sintomatologia dolorosa.*

#### **7. Antizanzare.**

*Cospargere le parti cutanee non coperte da vestiti con 30 gocce oppure imbibire un fazzoletto di carta da tenere vicino alla persona nell'ambiente interno o esterno dove vi sono zanzare.*

#### **8. Nella psoriasi.**

*Proporzionalmente all'area cutanea interessata dalla psoriasi, imbibire delle compresse di garza sterile e rimuovere le escare cutanee ed applicare dopo, altra compressa di garza imbibita di Bergarital (20-30 gocce). Lo stesso trattamento è da ripetere 2 volte al dì per 20 gg.*

#### **9. Acne pustolosa del viso.**

*Massaggiare lievemente e detergere la cute del viso interessata dall'acne 2-3 volte al dì per 15 gg.*

#### **10 Idratante e cicatrizzante sulla cute delle mani con lesioni da sostanze chimiche o da freddo.**

*Geloni mescolare 10 gocce in un cucchiaino da caffè di crema per le mani. Applicare indi con leggero massaggio più volte.*

### **Le funzioni principali**

- E' un ottimo antisettico e anti-acne: mescolate 10 gocce nella vostra crema da notte;
  - cicatrizzante: mescolate 5 gocce ad una crema lenitiva, da usare di notte;
  - deodorante: mescolate 15 gocce con un cucchiaino di alcol e diluite in mezzo litro d'acqua.
    - Spruzzate in armadi e ambienti rimasti chiusi a lungo, dall'odore stantio;
  - antidepressivo, anti-ansia: versate una goccia su un fazzoletto e annusate questo ogni tanto, per tirarvi sù di morale.
- **Controindicazioni:** è fotosensibilizzante; non usare prima di esporsi ai raggi UV (luce del giorno o lampade solari).

### **E ancora.....**

- Insieme al petit-grain dà il caratteristico profumo di fresco alle acque di Colonia. Viene usato per la concia di tè (tipico in Earl Grey). Versate il vostro tè o le erbe per la vostra tisana in un vaso di vetro asciutto, aggiungete 10 gocce di olio essenziale di bergamotto, chiudete bene e girate e agitate il vaso ripetutamente. Le vostre bevande saranno delicatamente profumate.
- Inventate dei nuovi cocktail estivi, aggiungendo 3 gocce di olio essenziale di bergamotto nel superalcolico (gin, vodka o altro) da mescolare poi con spremute o succhi di frutta.

