

Lungo la costa da Villa San Giovanni e Siderno si concentra il 90% della produzione mondiale dell'oro verde

Il Bergamotto festeggia tre secoli da star

S

e si vuole assaggiare, assaporare, degustare l'oro verde della Calabria occorre fare tappa nel cuore della Locride e nel resto della provincia di Reggio Calabria.

In circa 1.500 ettari di agrumeto si producono 200 mila chili di bergamotto all'anno, che poi verrà lavorato e spremuto per ottenerne l'essenza dalle altissime capacità antiossidanti, molto richiesta anche nel campo cosmetico.

La coltivazione di questo frutto sul litorale di Reggio Calabria risale già al Settecento, e sempre qui, nell'Ottocento, è stata documentata la prima estrazione dell'olio essenziale di bergamotto.

Oggi, grazie all'impegno del professor Vittorio Caminiti, della moglie e delle due figlie, la tradizione non continua ma accresce, di anno in anno, aspettative e consapevolezza. Tanto che a due passi dal lungomare "più bello d'Italia" si può fare visita al museo che è nato grazie all'impegno dell'Accademia Internazionale del Bergamotto.

Il percorso museale permette di fare un salto indietro nel tempo e ripercorrere la storia della coltivazione e della lavorazione del Principe degli Agrumi, a partire dal Settecento, attraverso una gran varietà di strumenti e attrezzature rare, dai primi macchinari per

l'estrazione risalenti all'inizio del XVIII secolo, passando per quelli a vapore dell'Ottocento, fino ai motori elettrici dei primi anni del Novecento; il tutto corredato da una preziosa documentazione fotografica dal notevole rilievo storico.

Il bergamotto è apprezzato in tutto il mondo. È proprio in un piccolo fazzoletto di terra nel cuore della Locride, che si estende da Villa San Giovanni, sullo Stretto di Messina, a Siderno, che si concentra il 90% della produzione mondiale di questo agrume pregiato. Qui se ne coltivano tre varietà, che si distinguono per frutti e qualità dell'essenza: il "Femminello"; il "Castagnaro"; il "Fantastico", arbusto rustico con foglie più grandi rispetto alle altre varietà e un frutto globoso con una buona resa in essenza.

La fioritura comincia verso la fine di marzo e si protrae per tutto il mese di aprile, mentre la seconda fioritura va dalla fine di maggio a fine giugno.

Il valore di questo agrume richiesto in tutto il mondo ha avuto ripercussioni positive anche nell'economia locale, tanto che i produttori di bergamotto nella zona reggina sono cresciuti dell'11% e i loro redditi del 40%.

Le aziende produttrici si concentrano soprattutto nei territori di Reggio Calabria (19,3%), Condofuri (19,7%), Brancaleone (7,7%), Melito Porto Salvo (8,5%), Bova marina (5,8%). In cucina, è utilizzato, soprattutto nell'arte dolciaria, come aromatizzante per caramelle, canditi, torroni, gelati, liquori e bibite.

A proposito di cibo e tradizioni, proprio lo scorso fine settimana si è conclusa con grande successo la XX edizione del BergaFest, con la presentazione dei candidati al titolo di ambasciatore, delle

aziende selezionate per i riconoscimenti speciali, nonché il premio Tabacchiera d'oro. La serata si è conclusa con il gran gala al Borgo Santa Trada al Pilone, durante la quale l'Accademia del Bergamotto ha conferito i mandati di Ambasciatore a personalità prestigiose nel campo della scienza, della cultura e pure dell'arte.

Le personalità a cui quest'anno è stato conferito il mandato di "Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto" sono state Filippo La Mantia, chef e imprenditore della ristorazione; Fulvio Lucisano, produttore cinematografico e titolare di sale cinematografiche; Giuseppe Marra, giornalista ed editore dell'agenzia di stampa Adnkronos; Iginio Massari, maestro pasticciere; Eugenio Morrone, maestro gelatiere; Francesco Nardi, medico specialista in medicina dello sport; Michele Navarra, professore associato in Farmacologia, Università di Messina; Antonello Orlando, giornalista e radiocronista Rai Sport; Giampaolo Trombetti, autore e conduttore televisivo; Livia Adario Iaccarino, imprenditrice e ambasciatrice del buon gusto e del buon mangiare; Corrado Assenza, maestro pasticciere.

Premi speciali sono stati assegnati ad aziende che utilizzando il bergamotto hanno introdotto sul mercato prodotti alimentari d'eccellenza: al Gruppo Caffo 1915, che ha realizzato una tonica al bergamotto; "Premio miglior ristorante al mondo di cucina al bergamotto 2020" al Me Restaurant di Pizzo (nel Vibonese) e agli chef Giuseppe Romano ed Eleonora Marcello; "Piatto della rinascita al bergamotto" al ristorante Ercole di Crotone.



Natura industria Macchinari per la lavorazione del bergamotto nel museo di Reggio, e frutti su una pianta

**Coltivate tre varietà
distinte per frutti
e qualità dell'essenza:
Femminello, Castagnaro
e... Fantastico**

