

IL BERGAMOTTO, TESORO ESCLUSIVO DELLA CALABRIA

L'elisir verde che cura la crisi

Settemila occupati nel Reggino, ma si punta a triplicarli nei prossimi anni

di MICHELE INSERRA

Partiamo da una certezza: non è riproducibile in altre parti del mondo. In Calabria, quella del bergamotto è tra le pochissime produzioni agricole a guardare con ottimismo il futuro. Con 1.600 ettari distribuiti lungo 120 chilometri della fascia jonica reggina e 486 aziende rappresenta l'80% della produzione italiana di questo agrume. Da Villa San Giovanni-Gallico a Siderno-Gioiosa Jonica l'oro verde è il cuore pulsante dell'economia. Oltre settemila le persone impiegate nel settore del bergamotto, circa 20 mila quintali di prodotto commercializzato.

LA SUPERFICIE COLTIVATA

Ma le prospettive sono più che incoraggianti, come assicura Ezio Pizzi, produttore e presidente del Consorzio di Tutela e di Unionberg. La superficie coltivata dai soci negli ultimi quattro anni è lievitata del 50%. "La richiesta sta superando l'offerta - sottolinea - nei prossimi anni puntiamo a raddoppiare e triplicare il numero degli addetti nel settore. Bisogna cogliere l'opportunità e creare sbocchi occupazionali. Il bergamotto è anche oggi l'antidoto giusto per garantire lavoro e arginare la fuga dei giovani dalla Calabria". Nuovi impianti prenderanno forma nei prossimi anni. Nell'Alta Locride, in particolare nei terreni dei territori di Monasterace e Roccella Jonica, ne sorgeranno altri 400-500 (la densità di un impianto è di circa 450 piante per ettaro) che "produrranno" oltre 220 mila piante di oro verde.

L'INNESTO DI TRE RAMI

La sua coltivazione è peculiare. Le piante "nascono" dall'innesto di tre rami di bergamotto su un porta-innesto di arancio amaro di un anno. La pianta, interrata a due anni dopo essere cresciuta in vaso, ha una stima di vita di circa 25 anni: inizia a dare i suoi frutti intorno ai 3-4 anni. La campagna dell'oro verde è iniziata a fine settembre e si è chiusa a marzo. I numeri positivi sono in linea con le due precedenti annate: 150 mila quintali prodotti, 80-90 mila di olio essenziale, 170-180 di frutto fresco. E proprio quest'ultimo dato ha fornito una novità. Quest'anno, infatti, il 20 per cento del prodotto fresco è finito nelle frutterie. Basti pensare che tre anni fa solo lo 0,3 per cento era presente negli esercizi commerciali. Una parte del prodotto fresco è destinata anche ai mercati europei. Ad oggi



Un'etichetta del 1800 che indica la produzione di bergamotto. Il nome dell'agrume pregiato deriva da una parola turca

la quota di esportazioni aggira intorno al 10 per cento con prospettive di sviluppo interessanti dietro l'angolo. Così con la vendita per il consumo fresco i soci del Consorzio recuperano il 40% in più delle entrate rispetto al prodotto per l'industria.

IL 90% ALL'ESTERO

L'olio essenziale è il prodotto percentualmente più esportato all'estero: oltre il 90 per cento raggiunge i paesi europei, ma anche l'Orient e l'America. Francia in testa, a seguire Belgio, Svizzera e Germania; sono questi i Paesi europei che hanno scommesso sul bergamotto della Calabria greca. Un giro d'affari che per ora si assesta sui sette milioni di euro. È un prodotto pregiatissimo: basti pensare che per ottenere un chilogrammo di essenza occorrono circa 2 mila chilogrammi di frutti. Il bergamotto (Citrus bergamia), l'agrume - probabile incrocio naturale tra il limone e l'arancio amaro - da sempre è oggetto di interesse da parte di botanici, gastronomi

e creatori di profumi. L'alta profumeria, infatti, è essenzialmente a base di bergamotto. Ben il 90 per cento di olio essenziale è destinato a questo settore. Proprio quest'anno l'oscar del miglior profumo maschile è andato a "Dior Sauvage eau de parfum". Nuance sensuali e speziate, infatti, hanno conquistato un'ampia schiera di italiani.

SCELTO DA DIOR

Il colosso internazionale ha scelto Condofuri, centro della costa jonica reggina, per presentare la sua nuova proposta con essenza di bergamotto. Una scommessa vinta. Come Dior, anche Guerlain e Chanel sono tra le griffe internazionali che nel bergamotto di Reggio Calabria hanno uno degli elementi imprescindibili della loro profumeria. Usato da almeno tre secoli (le prime notizie certe risalgono al 1750, quando venne coltivato nel fondo di "Giunchi", nelle vicinanze di Reggio Calabria, dal cavaliere Nicola Parisi) nella preparazione dei profumi, negli ultimi anni

LA PRODUZIONE

Non c'è solo il boom dell'olio essenziale: in tre anni nelle frutterie è passato dall'0,3% al 20%

ha cominciato a farsi strada sia nel comparto alimentare sia in quello farmaceutico ed anche in quello gastronomico. Da Botturra a Cracco: l'alta cucina il bergamotto lo mette in pentola. Ormai il prodotto è presente ovunque: dalla grande distribuzione ai punti vendita al dettaglio sino ai principi palati mercati all'ingrosso italiani. Un percorso economico, ma anche sociale, che potrebbe rivoluzionare le sorti di uno dei territori più poveri dell'Europa.

GLI ORGANISMI

Sono tre i punti di riferimento dei produttori di Bergamotto. Il Consorzio di Tutela che gestisce la denominazione di tutela a partire dal 2007 valorizza una filiera produttiva che va dal prodotto fresco al ben più noto olio essenziale Dop, ingrediente principe nel settore della profumeria e della cosmetica. Attualmente il Consorzio sta lavorando per ottenere il marchio Dop anche per il fresco. Poi c'è Unionberg, che rappresenta il vero braccio economico dei 486 produttori: ha un bilancio di 5 milioni, commercializza circa 20 mila quintali di prodotto, gestendo il 75 per cento dell'intera produzione del bergamotto. Infine lo storico Consorzio del bergamotto di Reggio Calabria costituito nel 1931, sciolto nel 1962 e riaperto nel 1964. A partire dal 1976 è di competenza legislativa della Regione Calabria. È considerato un baluardo per la promozione e la valorizzazione generale.



LA PAROLA CHIAVE

Bergamotto

Il bergamotto è un agrume del genere Citrus. Il nome deriva dal turco beg armudi = "però del signore". Non si conosce l'esatta genesi di questo agrume; il colore giallo indicherebbe una derivazione per mutazione genetica da preesistenti specie agrumarie, quali limone, arancia amara o limetta. Alcune leggende fanno derivare il bergamotto dalle isole Canarie, dalle quali sarebbe stato importato ad opera di Cristoforo Colombo; altre fonti propendono per Cina, Grecia, o dalla città di Berga in Spagna; mentre si narra la storia del moro di Spagna, che per 18 scudi ne vendette un ramo ai signori Valentino di Reggio, i quali lo innestarono su un arancio amaro in un loro possedimento a Santa Caterina (Reggio Calabria).

LA SCHEDA

Riduce il colesterolo come i farmaci

Eclusivamente in un lembo di terra della fascia jonica reggina madre natura ha donato un prodotto unico al mondo che, secondo uno studio dell'Università della Calabria, si è rivelato anche un serbatoio di sostanze utili per il benessere: sono stati individuati ed isolati i due principi attivi presenti nel succo di bergamotto che inibiscono la produzione di colesterolo nel sangue. E grazie all'azione dei polifenoli, è risultato efficace nel ridurre anche i livelli di trigliceridi e la glicemia.

Nel 2010, infatti, l'ateneo di Rende ha depositato un brevetto internazionale su un prodotto ad alto contenuto di vitamina C, vitamina B1 e vitamina B2. La ricerca ha accertato la preziosa presenza nel bergamotto di due statine naturali: la mellitidina e la brutieridina. Le due molecole, secondo lo studio dell'Unical, abbassano il livello di colesterolo con la stessa efficacia, in termini di dose/risposta, dei medicinali attualmente utilizzati in terapia, ma con un grande vantaggio: per i due nutraceutici non esistono controindicazioni.

I test condotti per confrontare gli effetti delle statine e degli enzimi HMG-CoA sul colesterolo in generale hanno mostrato che il bergamotto ha funzionato altrettanto bene. Non solo gli enzimi dell'agrume hanno ridotto i livelli di colesterolo LDL, ma hanno aumentato quelli del colesterolo HDL, o buono.

Il succo di bergamotto anche è un eccellente anti-vecchia: questo grazie all'elevato numero di flavonoidi, potenti antiossidanti che tengono sotto controllo la produzione dei radicali liberi sulle pareti dei vasi sanguigni. ha anche un'importante funzione antinfiammatoria.

m.i.

