



CITTÀ CAPITALE DELLA PROVINCIA
(Reggio.)

ARCHIVI AROMATIZZATI AL BERGAMOTTO

21 luglio 2021

[...] Il cameriere si sollevò sulla punta dei piedi per infilargli la redingote di panno marrone; gli porse il fazzoletto con le tre gocce di bergamotto.

...così Giuseppe Tomasi di Lampedusa introduce la preziosa essenza nel suo capolavoro «Il Gattopardo» allorquando, descrive l'incontro del Principe Fabrizio Salina con il funzionario piemontese Aimone Chevalley di Monterzuolo, segretario della prefettura di Girgenti, l'odierna Agrigento: il nuovo governo piemontese intende nominare senatori del Regno alcuni nobili siciliani e ha pensato al principe per la sua antica discendenza e per la sua condotta liberale.

Un pungente profumo di bergamotto si liberò dallo scrigno aperto [...]

.... Nel romanzo intitolato «Tra due mari» di Carmine Abate lo scrigno dall'intenso profumo di bergamotto custodisce il taccuino di viaggio, dimenticato da Dumas.

Il bergamotto è agrume tipico e pressoché esclusivo della provincia reggina, localizzato lungo la stretta fascia costiera della provincia di Reggio Calabria, compresa tra le propaggini aspromontane ed il mare. In tale zona si concentra l'intera offerta nazionale di bergamotto, pari ad oltre il 90% della produzione mondiale, che, per le peculiari esigenze pedoclimatiche, trova diffusione solo in alcune zone dell'Africa, Costa d'Avorio, Mali, Camerun, Guinea, e del Sud America, Argentina e Brasile, ma dove, comunque, la fragranza del prodotto non raggiunge gli standards calabresi.

L'ORIGINE

Il primo studioso a tentare una classificazione botanica del bergamotto fu *Giovanni Battista Ferrari* il gesuita senese che, nel suo Trattato *Hesperides sive malorum aurcorum coltura et usus*, pubblicato nel 1646 descrive un *aurantium stellatum et roseum*, che si trova nel giardino del Conte di Nola a Napoli e che, secondo alcuni botanici, potrebbe identificarsi con il bergamotto.

Nel quarto libro del trattato *Baptistae Ferrarii Senensis et Societate Iesu*, la specie *aurantium stellatum et roseum* è stata successivamente identificata da *Antoine Joseph Risso* (1777- 1845) e *Alexandre Poiteau* (1766-1854).

Johann Christoph Volkamer medico e botanico di Norimberga, ha riportato, nel secondo volume del libro *Continuation Nurnbergischen Hesperidum*, il disegno tecnico di alcuni frutti del bergamotto designandoli come *gloria limonum et fructus inter omnes nobilissimus*, affermando che la buccia di questi frutti era usata per ottenere un'essenza estremamente fine e attribuendo il nome alla forma del frutto, simile alla pera bergamotta, al termine turco "BeyArmudu" che significa "pera del principe". Nel libro di *Volkamer*, pubblicato nel 1708, vengono descritti vari agrumi, e tra questi quattro varietà di bergamotti con relativi disegni: Bergamotto della grand sorte, bergamotto di frutto rotondo, bergamotto foetifero da Padova, bergamotto monstroso. *Volkamer* definisce il bergamotto nella sua opera come il più prezioso e il più raro di tutti i frutti e fa anche sapere, per la prima volta, che la buccia di questi frutti era usata per ottenere un'essenza estremamente fine.

La prima classificazione ufficiale del bergamotto è stata riportata dai botanici *Antoine Joseph Risso* e *Alexandre Poiteau* nell'opera *Histoire Naturelle des Orangers*.

Nel 1943, il botanico *Walter Tennyson Swingle* ha descritto il bergamotto come una varietà botanica del *Citrus aurantium* L. (arancio amaro) conseguente a mutazione spontanea.

Nel 1977 il botanico *Yoshio Tanaka* ha classificato il bergamotto come una specie autonoma: *Citrus Bergamia* Risso et Poiteau.

Per quanto riguarda **l'origine geografica del bergamotto** dai dati storici si può ipotizzare che le varietà della famiglia Rutaceae siano arrivati in Europa durante l'impero arabo . In particolare, l'arancio amaro e il limone sono stati importati dagli arabi dall'India nel X secolo e successivamente introdotti in diverse località del bacino del Mediterraneo, in particolare in Sardegna, Sicilia e Calabria.

Secondo *Annesio Bomboletti e Giovanni Mottareale* il bergamotto è stato importato in Europa dalle Canarie da Cristoforo Colombo e, successivamente, secondo queste ipotesi, è stato introdotto a Reggio Calabria dalla città di Berga, nella provincia di Barcellona, Spagna, da cui il nome bergamotto. Altri autori propongono origini d'importazione diverse e alcune fantasiose. *Domenico Spanò Bolani*, storico calabrese, riporta che Carlo Menza, canonico non meglio identificato, ha importato la prima pianta di bergamotto a Reggio Calabria, da cui furono prodotti i primi innesti e le prime coltivazioni registrate nel 1726.

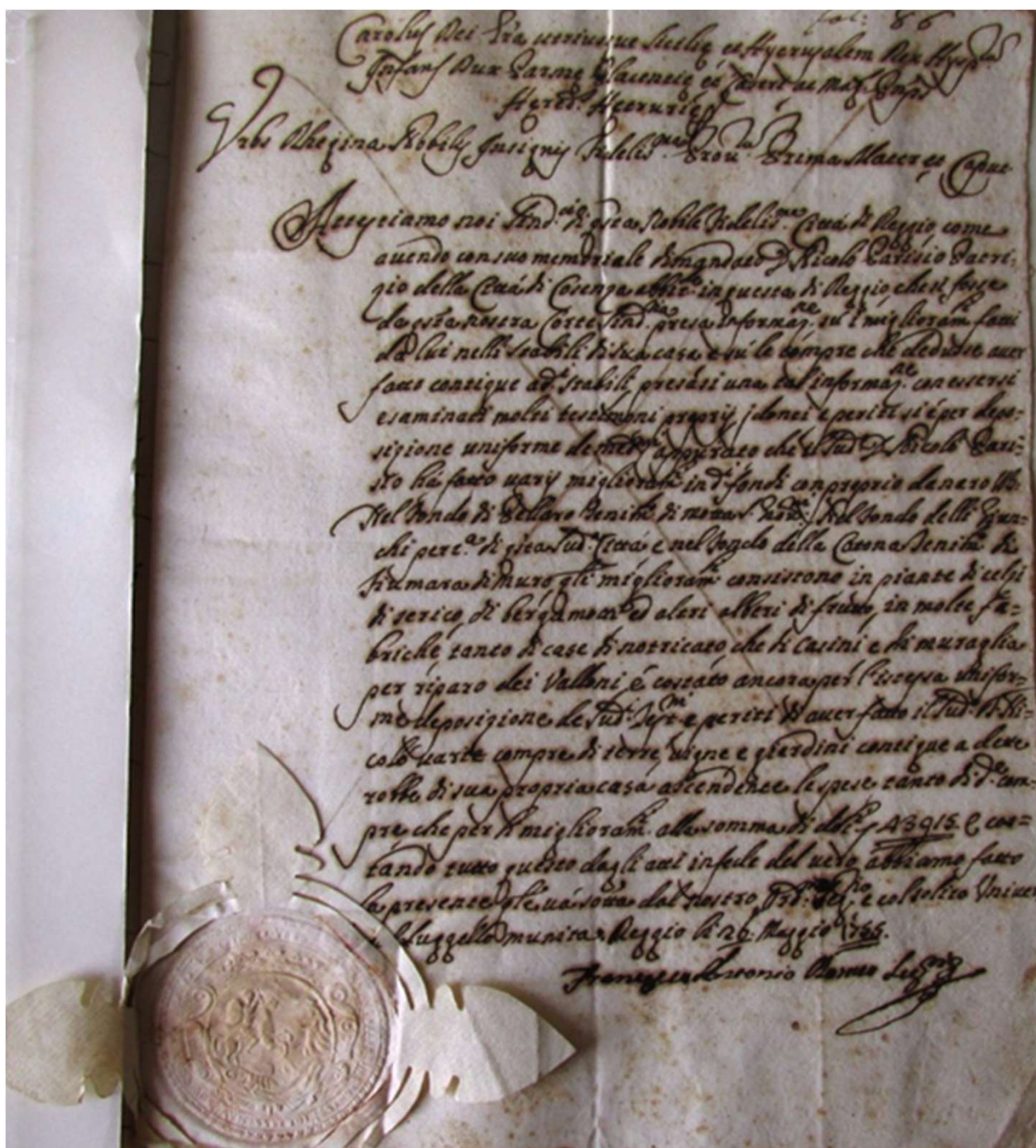




La raccolta del bergamotto – Famiglia Vilardi

Giovanni *De Nava* ha datato l'introduzione della pianta intorno al 1600 e al 1700 l'inizio della coltivazione. Infine, Spinelli afferma: *"è molto probabile che il bergamotto è stato introdotto dalla Grecia, dove è stato effettivamente dimostrato la presenza di queste piante, ed è arrivato a Reggio Calabria per Venezia. Tuttavia, non possiamo escludere che ha avuto origine in Calabria derivante dalla mutazione spontanea di specie diverse"*.

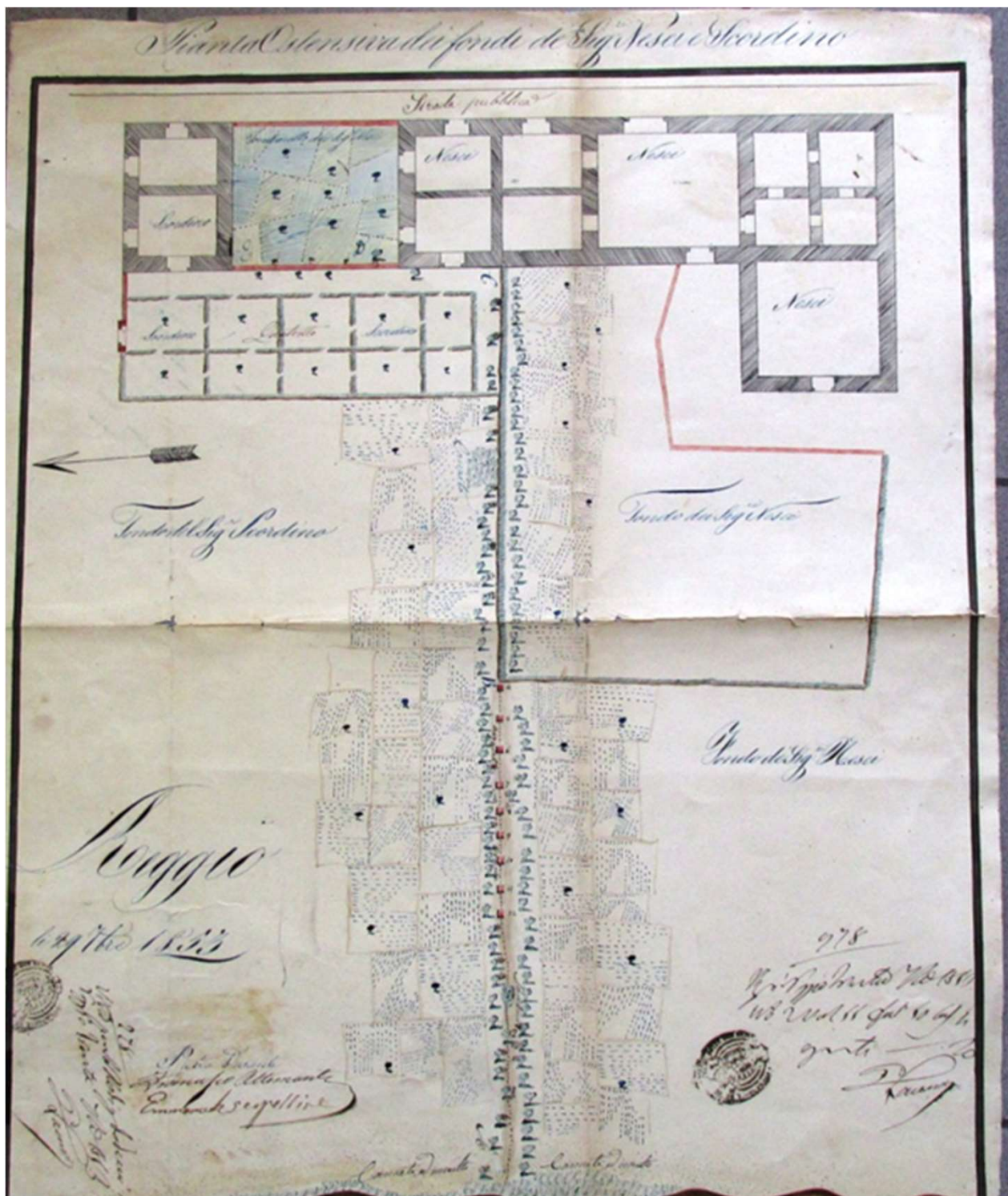
Dai riscontri storici emerge che fino ad oggi, non siamo in grado di stabilire come il bergamotto sia apparso a Reggio Calabria, quali ibridazioni spontanee lo abbiano generato o anche l'origine del suo nome. Le uniche certezze sono che intorno alla seconda metà del 1700 sono registrate le prime coltivazioni del bergamotto utilizzato soprattutto per la produzione dell'olio essenziale.



Reggio, 26 maggio 1755 - I Sindaci di Reggio attestano le innovazioni fatte da Nicolò Parisio nelle sue terre anche per la coltivazione dei bergamotti
ASRC, Fondo Notarile - notaio Giovan Battista Casili, inv. 81 b.50 fasc.371 ff.86

STORIA DEL BERGAMOTTO

Nel 1755, nel fondo Rada Giunchi di Reggio, Nicola Parisio, proprietario terriero creò la prima piantagione intensiva di bergamotto. Nell'area dello stretto in questo periodo vi erano coltivazioni intensive del gelso connesse alla lavorazione della seta. La seta grezza veniva esportata dal Porto franco di Messina. Dopo qualche tempo molti nobili e borghesi proprietari terrieri, considerata l'enorme richiesta del prodotto dai mercati internazionali, seguirono la stessa strada di Parisi.



Reggio, 29 agosto 1853 – Pianta delle proprietà Nesci e Scordino in contrada Soccorso in cui sono piantati da molto tempo alberi di bergamotto.

ASRC, Tribunale Civile di Reggio Calabria, Sezione Perizie, inv. 65 f.777 pag.650 c-30

Ebbe inizio così una piantagione intensiva di bergamotteti che si sostituì ai gelseti. Alla fine del secolo la cintura verde si estese in ogni direzione: a Nord verso Archi, Gallico e Catona e Villa San Giuseppe a Sud verso Ravagnese Gallina San Gregorio e Pellaro. Fu così che il bergamotto divenne l'oro verde.

A Sua Eccellenza
Il Sig.^o Intendente della Provincia

Allegando per informare

Eccellenza

Cesare Pace domiciliato in quella comune di Reggio
con rispetta supplica espone alla giustizia della C.V. come
tenendo egli una numerosa famiglia composta di nove figli di
trenta età, all'infere di due nobili cellule, sulla quale e non
avendo altro mezzo di alimentarli si industriò a trarre l'essenza con
l'ambicco, estracendo spiriti da vari frutti ed inoltre dalla scorza
della scorza di bergamotto.
Questi ultimi ingredienti fu introdotti in Reggio da un francese
e fin dal 1819 la estrazione per più tempo della Francia, giacchè
alcuno de' Bergamotti della comune si fece allarmato contro la
stessa

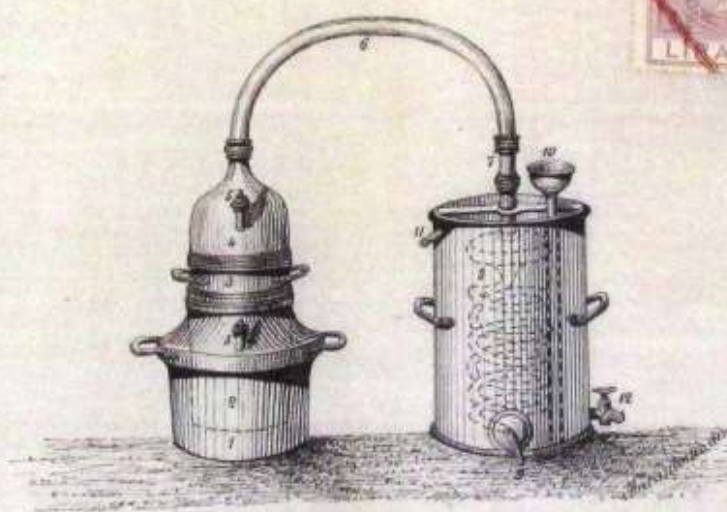
Reggio, novembre 1828 - Cesare Pace chiede la restituzione dell'alambicco sequestrato per poter riprendere l'attività, introdotta in Reggio da un francese fin dal 1815, di estrarre l'essenza di bergamotto dalle scorze.

ASRC, Intendenza, Atti relativi ai quattro Uffici, , inv. 50 bis b.103 fasc. 145

Fin dal 1819 l'essenza di bergamotto è stata oggetto di particolari attenzioni per la tutela della genuinità allorché l'Intendente della Calabria prima ulteriore, su sollecitazione della Società Economica, provvedeva all'emanazione di una circolare che vietava l'uso degli alambicchi nella produzione dell'essenza, pena il sequestro degli stessi e gravi sanzioni pecuniarie. In origine l'essenza veniva estratta dalla scorza per pressione manuale e fatta assorbire da spugne naturali collocati con delle concoline, recipienti appositi. Il procedimento era detto a spugna.

Disegno di
Giovanni Andrea Nesci

Lambicco a bagno-maria



Leggenda

1. Caldaia esterna
2. Caldaia interna
3. Bagno-maria
4. Capifello
5. Valvole a vite
6. Collo di cigno

7. Ronco d'unione
8. Refrigerante contenente la serpentina
9. Uscita della serpentina
10. Infilato per rinfrescare la serpentina
11. Uscita della colmatatura del recipiente
12. Rubinello per vuotare

IL DIRETTORE

Del R. Museo Industriale Italiano



Nel 1844, il reggino Nicola Barillà inventò la “macchina calabrese”. Un sistema meccanico per l'estrazione dell'essenza, usato per la stropicciatura del frutto che permise di intensificare la quantità della produzione e di raffinare la qualità dell'essenza rendendo così la domanda del bergamotto più adeguata alle esigenze di mercato.



Antica Macchina Calabrese

La *macchina Calabrese* è ancora oggi utilizzata in Calabria, anche se il suo impiego non è più generalizzato come un tempo. Essa è formata da due scodelle di zinco fuso, denominate coppe che formano un anello cilindrico. La coppa inferiore di diametro di 42 cm è fissa e munita di punte al fondo e di denti sulle pareti coniche; la coppa o piatto superiore, dello stesso diametro è munita di lamelle radiali di ottone e quando la macchina è in moto, ruotano intorno ad un asse verticale, pressando e trascinando i frutti. Il carico di frutti viene effettuato ad intermittenza; con una leva si solleva il piatto superiore, si collocano i frutti e si riabbassa il piatto in modo da ricostituire l'anello: Il numero di giri e la pressione vengono regolati secondo la natura e lo stato dei frutti. Il liquido che si forma, costituito da essenza liquido acquoso e detriti, si raccoglie attraverso aperture praticate nella coppa inferiore in un recipiente. Oggi la maggior quantità di essenza di bergamotto viene estratta con un metodo che prevede l'abrasione totale dell'epidermide, tramite la pelatrice speciale.

ESSENZA DI BERGAMOTTO

L'essenza di bergamotto, l'oro verde di Reggio Calabria, era largamente richiesta dalle ditte profumiere per la composizione di profumi di pregio! La testimonianza di intensissimi rapporti tra le ditte produttrici mondiali e le famiglie produttrici del Bergamotto di Reggio Calabria attesta che "l'oro verde" è un elemento irripetibile ed unico per la produzione dei tanti profumi e prodotti cosmetici che ritroviamo in tutto il mondo.

Dai documenti di Archivio, si rende noto che il 9 febbraio del 1857 la fabbrica di profumi *Latil Frères* commissiona ad Antonio Nesci essenza di limone, arancio e bergamotto e ancora il 20 ottobre del 1858 Giovanni Nesci chiede al fratello Antonio la spedizione di essenza pura di bergamotto per John Colwell di New York.

Torino 6^{to} luglio 1856.

Spett.le Carr.^o da Genova ti scrivo una mia lettera mai sempre
piamente perché riguarda il modo di andare a gra-
ciarvi sopra de' fatti di ogni tua cosa, e perciò ti dirò una
cosa che ti servirà a conoscere allo stato attuale questo
con tanto corrente che in ogni due mesi di bilancia col mio
affidamento tanto più di ogni stato mi preparo e la tutta la
volta hai da rimettermi della merce di unit' al conto di fatto
e potrai rivolgere a lui le cambiali ad uso della Piazza di Geno-
va che saranno subito accettate e quindi ritirate sopra l'ho-
stia il danaro. Talora ed altri Representanti di Messina sono in rela-
zione con lui, quindi potrai con esse subito rimborsate.
Per le ultime Effuse presentarsi le portate con me medesimo
nel posto di fatto, e la cosa depontata, perché non mi conve-
niva portarle con me a Gra, se non combinava prima la cosa
dita portatome Gra, trova quei primi profumieri provisti
di perfum Effuse, che la più parte le ritenevano del Sig. Gibert
l'amico del Guadagnati, che tu e la famiglia tanto d'ora cono-
scevi dopo molti saggi che fanno coi campioni che sono a Genova.
Qui Ragioni, mi disero ciascuno i loro rispettivi indirizzi per po-
nere di tutto nella nuova stagione, proponendomi ancora che si
avrebbero anche preso nell'attuale posto quelli tre tagami, ap-
pena venivano meno le loro provviste, e che nel momento erano conte-
ti di avere preso ciascuno un dato bergamotto per farne un saggio,
meschiandola con quella del Gibert e rendetegli. Subito ho fatto
dalla spara, pure sono contento, perché sono uno smercio considerabile
della Effuse Bergamotto. Pallas negoziante domiciliato in
Messina serviva la Casa Carr. di Gra, e questo, che sono

Torino, 7 luglio 1856 – Lettera di Giovanni Nesci relativa alle case di profumi che acquistano l'essenza di bergamotto

ASRC, Archivio Nesci, b.23 fasc.7

Con lo scopo di tutelare la produzione di essenza, assicurare idonee garanzie di qualità ai consumatori e creare un coordinamento tra produzione e mercato, il 31 marzo 1930, in seguito alla crisi economica mondiale 1929, veniva costituito il *"Magazzino Generale per il deposito dell'essenza del bergamotto"* e si stabiliva che nessuna quantità di essenza poteva essere esportata senza essere corredata da un certificato di analisi fatto dalla *"Stazione Sperimentale per l'industria delle essenze e dei derivati agrumari"* di Reggio Calabria.

Nel 1931 si formava il *"Consorzio Produttori Bergamotto"*, il primo consorzio obbligatorio tra i produttori di bergamotto, che si proponeva di difendere la qualità dell'essenza mediante un rigoroso controllo della commercializzazione del prodotto e delle condizioni di mercato, operando in regime di conferimento obbligatorio da parte dei produttori e di esclusività della vendita da parte dell'ente.

Successivamente nel 1934, il Ministero dell'Agricoltura e Foreste istituiva il *"Consorzio Provinciale per Agrumicoltura"* di Reggio Calabria che, a sua volta, dava vita alla Commissione amministrativa. Nel '36, dopo le agitazioni dei bergamotticoltori, la Commissione deliberava la costituzione del *"Magazzino Consorziale del Bergamotto"* con il compito di procedere alla raccolta, alla lavorazione, al conferimento e alla vendita e l'affidamento della sua gestione ad una *"Sezione Bergamotto"*. Per controllare la genuinità del prodotto ammassato, il Consorzio si avvaleva della collaborazione della Stazione Sperimentale di Reggio Calabria.

Nel 1946 lo Stato Italiano istituiva il *"Consorzio del Bergamotto"* di Reggio Calabria, al fine di difendere, propagandare, collocare i prodotti derivati dal bergamotto e di limitare gli effetti della crisi di mercato dell'essenza determinata dalla caduta della domanda, da fenomeni estesi di adulterazione, sofisticazione e frodi e dalla concorrenza fra i produttori.



Per saperne di più:

Documenti

ASRC, *Fondo Notarile – notaio F. A. Cottone* -

inv. 81 b. 444 vol. 2396 ff.3v-5r

ASRC, *Fondo Notarile – notaio Luigi Lofaro*, inv.

81 b. 1629 vol.5891 ff.246v-250r

ASRC, *Intendenza, Amministrazioni Speciali*,

inv. 9 b. 33 fasc. 335-347

ASRC, *Prefettura Affari Generali*, inv. 14 b. 62

fasc.268

ASRC, *Archivio Nesci*, b.23 fasc.7-14-15

ASRC, *Biblioteca Deposito Plutino*, b.86 n.2202

ASRC, *Biblioteca*, I 3811 *Reggio Calabria nelle relazioni fasciste*, Roma 1939

LIBRI

Hesperides siue de malorum aureorum cultura et vsu Libri quator Io. Baptistae Ferrarii Senensis e Societate Iesu, Romae: Sumptibus Hermanni Scheus, 1646

De Nava G. 1914. *Sull'industria delle essenze in Calabria*. Tip. Coop. Diocleziana

Spinelli G. 1968. *Studio sul bergamotto*. Reggio Calabria, 11-15

Amato P. 2005. *Storia del Bergamotto di Reggio Calabria - L'affascinante viaggio del Principe degli Agrumi*. Edizioni Città del Sole, Reggio Calabria

Focà A. 1995. *Francesco Rognetta*. Edizioni Paralelo 38, Reggio Calabria

Focà A. 2001. *Sull'azione anti-microbica dell'essenza di bergamotto*. Seal Libri, RC

Focà A. 2005. *Dell'Essenza di Bergamotta*. F. Pancallo ed. Locri (RC)

Spanò Bolani D. 1857. *Storia di Reggio*, Reggio Calabria

di Clara FOGLIA

