

La storia del bergamotto edita da Città del Sole presentata a Palazzo Campanella
Amato racconta il "principe degli agrumi"

Mariangela Viglianisi

Quando pensiamo agli agrumi, il nostro pensiero vola inevitabilmente all'oro verde di Calabria, ad un frutto straordinario "sculpito" dall'ambiente da cui ha preso origine e che dà alimenti, liquori, essenze e canditi di pregio usati dalla pasticceria e profumeria internazionale: il bergamotto.

Un patrimonio esclusivo situato tra la fascia costiera di Scilla e Monasterace, caratterizzata da una variegata orografia che ha contribuito a potenziarne la produzione. Giacimento e sintesi di economia, geografia e storia, il prof. Pasquale Amato ha inteso ricostruire la storia del superbo frutto autoctono nella sua ultima fatica letteraria, dal titolo "Storia del bergamotto di Reggio Calabria. L'affascinante viaggio del Principe degli agrumi", pubblicato da Edizioni Città del Sole.

Il libro è stato presentato nella sala "Giuditta Levato" del Consiglio regionale alla presenza, oltre dell'autore Amato, dell'editore Franco Arcidiaco, dei docenti Tonino Perna e Giuseppe Cardillo dell'Università di Messina, e dell'avv. Vincenzo Panuccio. Moderatore al tavolo della presidenza Stefano Morabito, del Centro studi Bosio.

L'arco temporale preso in considerazione parte dal 1500, per affrontare 500 anni di storia «che non è solo locale o localistica» commenta nella sua relazione introduttiva Morabito, «ma il bergamotto si insedia da principe nei frutteti meridionali con riflessi e intrecci su diversi piani. È indubbio che, con altri prodotti tipici, il bergamotto abbia fatto da primo approccio fra la riva dello Stretto e il resto del mondo, divenendo occasione di potenziali scambi commerciali e di consolidamento di rapporti».

L'affresco storico di Amato parte da un debutto straordinario del bergamotto, individuato addirittura alla Corte del Re Sole, dove la deliziosa "acqua al bergamotto", oltre che il gelato fatto con lo stesso, conquistarono Luigi XIV. Dalla corte di Versailles al Café Procope, che nel 1686 serviva granite e sorbetti al bergamotto. Ancora i primi studi e la pubblicazione sull'impiego dell'essenza del bergamotto quale rimedio terapeutico, risalgono al 1804 con il libro di Francesco Calabrò sulle virtù dell'essenza.

Successi e cadute di un agrume «con cui altri Paesi hanno fatto grandi affari - sostiene il prof. Amato -, mentre ai reggini sono rimaste solo le briciole». In tal senso l'autore nella parte finale analizza le ragioni del ciclo produttivo del bergamotto rimasto incompiuto, fino ai giorni nostri con la ripresa della centralità del bergamotto e le nuove prospettive.

«Il bergamotto è storia locale e globale - ha affermato Perna - ma è anche storia dell'avvenire. Purtroppo ha dovuto subire la sorte di altri prodotti del Sud del mondo che hanno avuto crolli ingenti». Le premesse di oggi come il riconoscimento del marchio Dop e l'istituzione del master in Profumeria, a parere di Perna «fanno ben sperare su questo agrume dalla tipicità secolare, irriproducibile, in netta antitesi rispetto alle tendenze biotecnologiche che tentano di copiarlo».

Le 345 sostanze chimiche presenti nell'essenza del bergamotto le conferiscono proprietà particolari balsamiche, quindi «a giusto merito - ha sottolineato Panuccio - si guarda alla collocazione nazionale e internazionale, aprehendo anche stand divulgativi all'aeroporto. Senza tralasciare l'importanza del Consorzio o di altri enti come Unionberg, nel promuovere aziende di piccole e medie dimensioni».

In una logica di eco-sviluppo, è seguita alla presentazione una fase dimostrativa a cura del produttore Amodeo sui vecchi metodi di estrazione dell'essenza grazie alle spugne di mare.



Arcidiaco, Cardillo, Amato, Morabito, Panuccio, Perna