

IL BERGAMOTTO CALABRESE

Il bergamotto è un frutto molto profumato. Cresce in Calabria, una regione del sud Italia. La Calabria è una terra con tanto sole, vicino al mare. È un posto perfetto per coltivare alberi di bergamotto. Questo frutto ha una forma rotonda e la buccia di colore giallo o verde chiaro. È simile a un'arancia o a un limone, ma non è uguale. Il bergamotto è unico: ha un profumo forte e un gusto molto particolare. Il suo sapore è un po' amaro, ma piacevole. Non si mangia come un'arancia, ma si usa in tanti modi diversi. Si usa per fare profumi, dolci, marmellate, oli essenziali e anche tè.

Il bergamotto nasce solo in alcune zone della Calabria. Cresce vicino al mare, dove il clima è mite e l'aria è pulita. Le piante di bergamotto hanno bisogno di un clima speciale per vivere bene. Non possono vivere in zone fredde. Per questo, il bergamotto è un frutto raro. In tutto il mondo, solo in Calabria si produce il vero bergamotto. Questo rende il frutto molto importante per la regione. È un simbolo della Calabria, come la pizza per Napoli o il vino per la Toscana.



La parola "bergamotto" viene dal turco "beg armudi", che vuol dire "pera del signore". Il nome è antico, come la storia di questo frutto. Già tanti secoli fa, le persone usavano il bergamotto per il suo profumo. In passato, le donne mettevano l'olio di bergamotto sul fazzoletto o sui vestiti. Anche oggi, molti profumi famosi contengono olio essenziale di bergamotto. Ad esempio, il tè Earl Grey, molto conosciuto in Inghilterra, ha il profumo del bergamotto. È un aroma delicato, ma forte. Un profumo che resta nella memoria.

Il bergamotto si raccoglie a mano, da novembre a marzo. Gli agricoltori scelgono i frutti uno per uno. Poi, i frutti vengono portati in fabbrica. Qui si estrae l'olio essenziale dalla buccia. L'olio viene messo in bottiglie e spedito in tutto il mondo. Alcuni usano l'olio di bergamotto nei profumi, altri nei cosmetici. Altri ancora lo usano per fare caramelle, liquori o tisane. Il bergamotto si usa anche per la salute. L'olio di bergamotto può aiutare a rilassare, a dormire meglio o a sentirsi più calmi. È un rimedio naturale molto apprezzato.

In Calabria ci sono molte aziende che lavorano con il bergamotto. Alcune sono piccole, a conduzione familiare. Altre sono più grandi e moderne. Tutte lavorano con attenzione e rispetto per la natura. Il lavoro è duro, ma anche molto importante. Grazie al bergamotto, tante persone trovano lavoro: nei campi, nelle fabbriche, nei negozi. Anche il turismo è cresciuto grazie al bergamotto. Ogni anno, molte persone visitano la Calabria per scoprire questo frutto. Ci sono tour guidati, degustazioni, fiere e feste dedicate al bergamotto.

Il profumo del bergamotto è difficile da descrivere. È fresco, agrumato, leggermente dolce e un po' speziato. È un profumo che fa pensare all'estate, al sole, alla pulizia. È usato in molti profumi famosi perché si abbina bene con tanti altri ingredienti. L'olio di bergamotto è anche un fissatore naturale: aiuta il profumo a durare di più sulla pelle. Per questo è molto apprezzato dai profumieri. Ma il bergamotto non è solo profumo: è anche gusto. La marmellata di bergamotto ha un sapore intenso, perfetto da mangiare con il pane o i formaggi. Anche i dolci al bergamotto sono molto buoni: torte, biscotti, cioccolatini.

In cucina, il bergamotto si usa con fantasia. Si può usare il succo per aromatizzare i piatti, oppure la buccia grattugiata per insaporire dolci e salse. In alcuni ristoranti calabresi, lo chef usa il bergamotto per creare piatti speciali. Ad esempio: risotto al bergamotto, sorbetti, creme, gelati. Ogni cuoco ha la

sua ricetta segreta. Anche i barman usano il bergamotto per fare cocktail originali. Il succo di bergamotto, mescolato con gin o vodka, dà un sapore fresco e nuovo.

Il bergamotto ha anche proprietà benefiche. È ricco di vitamine, soprattutto la vitamina C. Aiuta a rafforzare il sistema immunitario. Alcuni studi dicono che l'olio essenziale di bergamotto può aiutare a combattere lo stress, l'ansia e la tristezza. Alcuni lo mettono nel diffusore per profumare la casa e creare un'atmosfera rilassante. Altri usano poche gocce nell'acqua del bagno. È un rimedio naturale per ritrovare calma e benessere. Anche nella medicina naturale, il bergamotto è molto apprezzato. Si



usa per migliorare la digestione, per combattere il colesterolo alto, per purificare la pelle. È un frutto piccolo, ma con grandi poteri.

La zona più famosa per la produzione del bergamotto è la costa ionica della Calabria, in provincia di Reggio Calabria. Qui ci sono le condizioni perfette: sole, vento, mare e terreni fertili. I contadini lavorano con passione, spesso seguendo metodi antichi. Molti usano tecniche biologiche, senza pesticidi, nel rispetto dell'ambiente. Le piante di bergamotto sono delicate, hanno bisogno di cure ogni

giorno. Anche il momento della raccolta è importante: se il frutto è troppo acerbo o troppo maturo, l'olio sarà meno buono. Per questo i produttori calabresi sono considerati esperti del settore.

Il bergamotto è diventato anche un simbolo di orgoglio per la Calabria. In ogni paese della zona si trovano negozi che vendono prodotti al bergamotto: saponette, creme, oli, marmellate, liquori. Ci sono anche musei dedicati al frutto e alla sua storia. Le scuole organizzano visite nelle piantagioni, per insegnare ai bambini come si coltiva il bergamotto. Le università calabresi fanno ricerca per scoprire nuovi usi di questo frutto prezioso. Tutto questo crea un sistema virtuoso: il bergamotto fa bene all'economia, all'ambiente, alla salute e alla cultura.

Nel corso degli anni, il bergamotto ha ottenuto vari riconoscimenti. Ha una Denominazione di Origine Protetta (DOP), che garantisce l'autenticità e la qualità del prodotto. Solo il bergamotto coltivato in Calabria può portare questo nome. Questo protegge i produttori e i consumatori, evitando imitazioni o prodotti di scarsa qualità. Anche l'Unione Europea riconosce il valore del bergamotto calabrese, inserendolo tra i prodotti tipici da tutelare e valorizzare.

Molti chef stellati usano il bergamotto nelle loro cucine. Nei ristoranti di alta cucina, è un ingrediente prezioso, da usare con attenzione. Basta una goccia di olio, o una fettina sottile, per cambiare il sapore di un piatto. Il bergamotto si abbina bene con pesce, carne bianca, verdure grigliate, ma anche con cioccolato fondente o panna. È un frutto versatile, che sorprende chi lo prova per la prima volta. Alcuni turisti comprano il bergamotto al mercato, lo portano a casa e lo usano per profumare l'armadio o la casa.

Anche la cosmetica ama il bergamotto. L'olio essenziale si usa per fare saponi, shampoo, creme per il viso e per il corpo. Ha proprietà antibatteriche, purificanti e tonificanti. Profuma la pelle, ma anche la protegge. Alcune marche famose usano il bergamotto nei loro prodotti, e scrivono con orgoglio "bergamotto calabrese" sulle etichette. È un simbolo di qualità e naturalità.

Il bergamotto è anche protagonista di fiere e sagre. In estate e in autunno, molti paesi calabresi organizzano feste dedicate a questo frutto. Le strade si riempiono di stand, di musica, di profumi. I visitatori possono assaggiare dolci, liquori, piatti salati, e comprare prodotti artigianali. Le persone del posto raccontano la storia del bergamotto, fanno vedere come si raccoglie, come si estrae l'olio. È un momento di festa, ma anche di condivisione e di valorizzazione del territorio.