

Pasquale Amato racconta in un libro la ricca e interessante storia del «principe degli agrumi»

# Sorbetti al bergamotto per il Re Sole

## Lo sfruttamento dell'«oro verde» fra successi e crisi in Calabria

Riccardo D'Andrea

**L**uigi XIV di Francia fu uno dei primi a rimanere inebriato dall'essenza di bergamotto tanto da decidere di utilizzarla per profumare il suo corpo, i suoi abiti e gli ambienti della Reggia di Versailles. L'aneddoto è raccontato nel libro «Storia del bergamotto», scritto dal prof. Pasquale Amato (storico dell'Università di Messina) e pubblicato per le edizioni «Città del sole» di Reggio Calabria. Il «Re Sole» ebbe modo di scoprire gli usi dell'agrume grazie al siciliano Francesco Procopio de' Coltelli, il quale era giunto alla Corte parigina con un liquido dalle proprietà aromatizzanti, purificanti e curative, la cui fragranza delicata era più gradevole dei profumi troppo speziati del periodo. Procopio soddisfò, inoltre, la proverbiale golosità di Luigi XIV, portando con sé una sorbetteria che gli procurò la concessione reale per la produzione di gelati al bergamotto. Ciò gli spianò la strada per l'apertura del «Cafè Procope», avvenuta nel 1686 nella capitale francese, locale che gode ancor oggi di grande fama. Poco dopo, nel 1704, Gian Paolo Feminis inventò a Colonia la famosa acqua da toeletta che prende il nome dalla stessa città tedesca. Anche il successo di quella fragranza derivava dall'essenza del frutto tipico della provincia reggi-

na, che Feminis aveva scoperto nel 1660. In seguito all'espansione della domanda proveniente dalle classi aristocratiche, ci si rese conto della necessità di una coltivazione intensiva. Nacquero così «giardini di bergamotteti» a Reggio Calabria e dintorni, che favorirono la diffusione dell'utilizzo dell'«oro verde» anche tra la cosiddetta «borghesia del bergamotto», i cui giovani rampolli furono coinvolti, tra l'altro, nella rivoluzione industriale inglese (1760-1830) e in quella francese (1789). Le qualità disinfettanti e i vantaggi terapeutici, come la cura di malattie della pelle, del sistema digestivo, dei dolori reumatici e dell'apparato respiratorio furono invece scoperti nel 1804, quando il medico reggino Francesco Calabrò Anzalone pubblicò il libro «Della balsamica virtù dell'essenza di bergamotto nelle ferite». L'unico neo era rappresentato dallo scarso utilizzo dell'agrume nell'industria alimentare italiana, a differenza di quella straniera. Nel periodo successivo all'unità d'Italia la commercializzazione dell'«oro verde» fu messa in crisi dalla politica del Governo Cavour. Successivamente il «principe degli agrumi» conobbe una fase di prosperità dal 1880 al 1890 grazie alle economie di scala che lo richiedevano in grandi quantità. Fu però nel 1892 che il «raro frutto» subì la prima forte caduta

dei prezzi dovuta principalmente all'invasione di «profumi non naturali» destinati alle piazze francesi, inglesi, americane e tedesche. La crisi era peraltro favorita dalla mancanza di un dinamico sistema creditizio per l'avvio di un vero e proprio processo di industrializzazione e dall'esistenza di un ciclo produttivo incompleto, che si fermava invece agli stadi della coltivazione, dell'estrazione dell'essenza agrumaria e della sua esportazione. Le attività commerciali dovettero inoltre subire per quasi tutto il secolo successivo gli effetti devastanti del terremoto del 1908, delle due guerre mondiali e degli attacchi, tra gli anni '60 e gli anni '80, delle multinazionali americane produttrici di sostanze sintetiche. Queste ultime, infatti, crearono una campagna contro presunte caratteristiche tossiche e cancerogene dell'essenza di bergamotto, che portò nel 1982 alla nascita di un comitato scientifico internazionale, i cui studi ritennero però infondate le accuse. Fortunatamente, negli ultimi tempi si è avuta un'inversione di rotta, grazie a diverse iniziative culturali, politiche ed economiche finalizzate al risveglio del «principe degli agrumi»: tra queste, la «Legge Aloi» del 2000 per la tutela del bergamotto e dei suoi derivati e il riconoscimento, nel 2001, del marchio Dop.