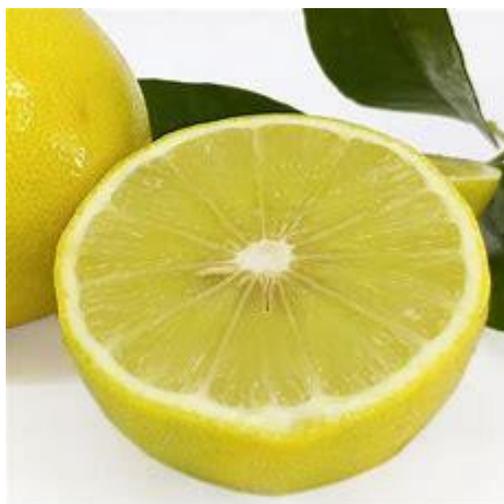


Paolo BOLANO

I L B E R G A M O T T O

L'Essenza calabrese che profuma il mondo.



Il bergamotto è un agrume che si ostina a crescere nella provincia di REGGIO CALABRIA, per il 95 per cento, tra Villa San Giovanni e Gioiosa Jonica. Una sottile striscia di 100 chilometri all'estremo lombo d'ITALIA. Una piccolissima quantità si produce anche in Costa d'Avorio.

Il bergamotto fiorisce ad aprile e i frutti giungono a maturazione da Novembre a Marzo.

Hanno tentato più volte ad avviare questa coltura nelle aree agrumicole più evolute del mondo, senza successo. A Reggio Calabria cresce sul litorale accanto ad un mare bellissimo, dove il cielo è perennemente azzurro e il clima è sempre mite. In giro per questi luoghi si respira un eterno profumo di zagara. Questa terra a cui il cielo ha prodigato tante bellezze ha ancora la fortuna di produrre questo prezioso agrume. Sono circa seicento famiglie di agricoltori che coltivano il bergamotto. Si sono ridotti di molti in questi ultimi decenni a causa della crisi del settore e dell'emigrazione. Un ettaro di terra produce circa 400 quintali. Da ogni 200 chilogrammi di frutto si ricava un chilogrammo di essenza che si vende in tutto il mondo. L'olio del bergamotto ha 350 componenti chimici. Questa essenza è utilizzata per fissare e armonizzare il profumo di altre essenze, per questo lo rende elemento indispensabile per l'industria profumiera internazionale. L'essenza è anche utilizzata per l'industria farmaceutica come antisettico e antibatterico ed è inserita nelle farmacopee ufficiali di molti paesi. Nel settore alimentare è usata per armonizzare i liquori, tè e dolci. Dal succo del bergamotto si ricavano diverse bibite e succhi. Questo agrume è anche utilizzato in cucina con il pesce e la carne. Per la produzione, la trasformazione e la commercializzazione sono impiegati più di 8 mila addetti. Fin dal 1700 il bergamotto svolge un ruolo esclusivo e fondamentale per l'economia reggina e calabrese. Fino a pochi decenni fa erano circa 5 mila famiglie di coloni che coltivavano questo agrume. I baroni e i proprietari terrieri erano pochi e sfruttavano enormemente il lavoro dei contadini.

Fino al 1970, un anno di lavoro dei contadini e braccianti, veniva remunerato con il 20 per cento del prodotto. L'80 per cento restava nelle mani dei baroni. Dopo anni di lotte sindacali le cose oggi sono cambiate. I baroni hanno venduto in parte le proprietà che quindi si sono spezzettate. Infatti, abbiamo piccoli proprietari, agrumicoltori, che lavorano tutto l'anno ricavando il giusto compenso. Quest'anno cento chili di bergamotto sono pagati agli agricoltori circa 100 euro. Un solo albero di bergamotto produce circa 300 chilogrammi di agrume. Comunque il bergamotto è l'oro del mezzogiorno d'Italia.

Una terra che va anche ricordata per la sua storia: stiamo parlando della MAGNA GRECIA. Questa bellissima storia meridionale è spesso infangata dalle gesta mafiose di pochissimi suoi abitanti. E' messa spessissimo sulle prime pagine dei giornali nazionali e internazionali per i morti ammazzati. Eppure è la terra di PITAGORA, IBICO, NOSSIDE ecc. Quasi tremila anni fa i coloni provenienti dalla GRECIA sbarcarono su questa terra e la fecero grande. Infatti, qui nasce la filosofia, la medicina, la scultura, la pittura, il bello e il teatro (la tragedia) che poi valicando i monti della regione raggiunse il mondo intero allora conosciuto. Ma torniamo al bergamotto. Questo agrume ha una origine incerta , i più sostengono che esso derivi da mutazione di altre specie agrumarie(limetta e arancia amara) . Molte ipotesi sono state avanzate sulle modalità e i tempi con cui il bergamotto venne introdotto nelle immediate vicinanze di Reggio Calabria. Fra le probabili località di origine riportate dai vari autori, ricordiamo le ANTILLE, la GRECIA, e le CANARIE: da queste isole CRISTOFORO COLOMBO avrebbe portato la pianta in EUROPA. In Calabria sarebbe giunta dalla città di BERGA, prossima a Barcellona, donde ebbe il nome di BERGAMOTTO. Non si esclude

però che questo agrume sia proprio originario della Calabria derivando per mutazione di altre specie. Comunque la sua origine rimane misteriosa sia dal punto di vista geografico che da quello botanico.

「ベルガモット」

——世界を香らすカラブリアの精油——

パオロ・ボラーノ

ベルガモットは、もっぱらレッジョ・カラブリア地方、その95パーセントはヴィッラ・サン・ジョヴァンニとジョイオーサ・イオニカの間、イタリア末端のくびれた部分の100キロメートルの細長い地帯、で育つ柑橘類です。ごく僅かながら、コートジボアール（象牙海岸）でも生産されています。

ベルガモットは4月に花が咲き、実は11月から3月にかけて熟します。これの栽培が、世界の最も発達した柑橘類地帯で何度も試みられたのですが、成功しませんでした。レッジョ・カラブリアでは、空がいつまでも青く気候が常に温暖な美しい海のそばの海岸に育ちます。これらの場所の周りでは、ザガラ（柑橘類の花）が永遠の香りを放っています。空が多くのおもたらしえてきたこの土地が、今なおこの貴重な柑橘類を産する幸運を手にかけています。約600の農家がベルガモットを栽培しています。農家は、その分野の危機と移民のためここ数十年で大きく減少しました。

1ヘクタールの土地から約400キントル（40トン）産します。その精油1キログラムは、200キログラムの実から抽出されて全世界で販売されます。ベルガモットオイルには350種の化学成分が含まれています。この精油は、他のエキスの香り

を固定し調和させるために使用され、国際的な香水産業にとって不可欠な要素となっています。このエキスはまた、医薬品産業では防腐剤や抗菌剤としても使用され、多くの国の公式薬局方に加えられています。食品分野では、リキュール、紅茶、お菓子を調和させるために使用されます。ベルガモットの汁から、いろいろな飲み物やジュースが作られます。この柑橘類は、キッチンでも魚や肉と一緒に使われています。

その生産、加工、販売の仕事に8千人以上の人々が就いています。1700年以降、ベルガモットはレッジョ・カラブリアとカラブリア州の経済のために独占的かつ基本的な役割を果たしてきました。数十年前までは、この柑橘類を栽培していたのは、小作人約5千家族でした。領主や地主は少数で、農民の労働をひどく搾取しました。1970年までは、農民や季節労働者は、1年働いて生産量の20パーセントの報酬を受け取りました。80パーセントが領主の手元に残りました。労働組合による長年の闘争の結果、今日では状況が変わりました。領主達は、その後細分化した土地の一部を売却しました。今は事実、小さな土地所有者、柑橘類生産者は、一年働いて適正な報酬を手にしてしています。今年は農家に、ベルガモット100キログラムで約100ユーロ支払われました。ベルガモットの木は、1本で約300キログラムの果実を実らせます。ともあれ、ベルガモットはイタリア南部の黄金なのです。

その歴史のためにも覚えておかなければならない土地、マグナ・グラエキア（古代ギリシャ人が植民した南イタリア及びシチリア島一帯）についてお話ししましょう。このたいへん美しい南部の歴史は、しばしばその住民のごく少数のマフィアの武力によって汚されています。殺された死者のため、しばしば国内外の新聞の第一面に掲載されます。それでもしかし、そこはピタゴラス（古代ギリシャの数学者、哲学者）、イビュコス（同じく抒情詩人）、ノッシス（同じく女流詩人）といった人たちの土地なのです。ほぼ3千年前、ギリシャからの入植者がこの土地に上陸し、そこを偉大なところにしました。実際、哲学、医学、彫刻、絵画、美術と演劇（悲劇）がここで誕生し、その後地域の山々を越えて、当時知られていた全世界に至りました。

けれども、話をベルガモットに戻しましょう。この柑橘類は起源が不確かで、他の柑橘類種（ライムやビターオレンジ）の突然変異に由来すると多く主張されています。ベルガモットがレッジョ・カラブリアのすぐ近くに導入された方法と時期について、多くの仮説が提唱されています。様々な著者によって報告されたありえる原産地の中に、私達はアンティル諸島、ギリシャそしてカナリア諸島を覚えています。カナリア諸島からは、クリストファー・コロンブスがヨーロッパに植物をもたらしたことでしょう。カラブリアにはバルセロナの隣にあるベルガ市から来たのかもしれませんが、そこからベルガモットの名前が付いたのかもしれませんが。この柑橘類はしかし、他の種の突然変異に由来するカラブリア原産であることの可能性も否定されません。いずれにしても、その起源は地理学的にも植物学的にも謎のままです。

（訳：稲垣豊典）



Bolano PAOLO

- giornalista professionista. Ha lavorato in Rai-TV , al Tg2,TG3 come inviato e come Coordinatore del TG2. Ha realizzato centinaia di inchieste televisive in Italia e all'estero. Direttore del "CASALE " , "Tutto di Tutto" . Attualmente è direttore di un mensile in CALABRIA:" RINASCITAREGGIO ". Bolano ha realizzato anche decine di lungometraggi. Ha vinto molti premi. Con il lungometraggio: " VIOLENZA " ha rappresentato l' Italia al festival Cinematografico di CRACOVIA, nel 1976. Ha diretto anche una scuola privata di regia e giornalismo. Ha pubblicato due libri: "Operatore Media" e " L'Urlo di Reggio " .

ボラーノ・パオロ

ジャーナリスト、かつて RAI-TV（イタリア国営放送局）勤務、TG2・TG3（TV ニュース）担当、'CASALE'、'Tutto di Tutto'ディレクター。現カラブリア月刊 RINASCITAREGGIO「レツジョ（カラブリア）再生」編集長。制作した TV 番組で受賞多数。著書"Operatore Media"（「メディアオペレーター」）、"L'Urlo di Reggio"（「レツジョの叫び」）。



実



樹



ジュース



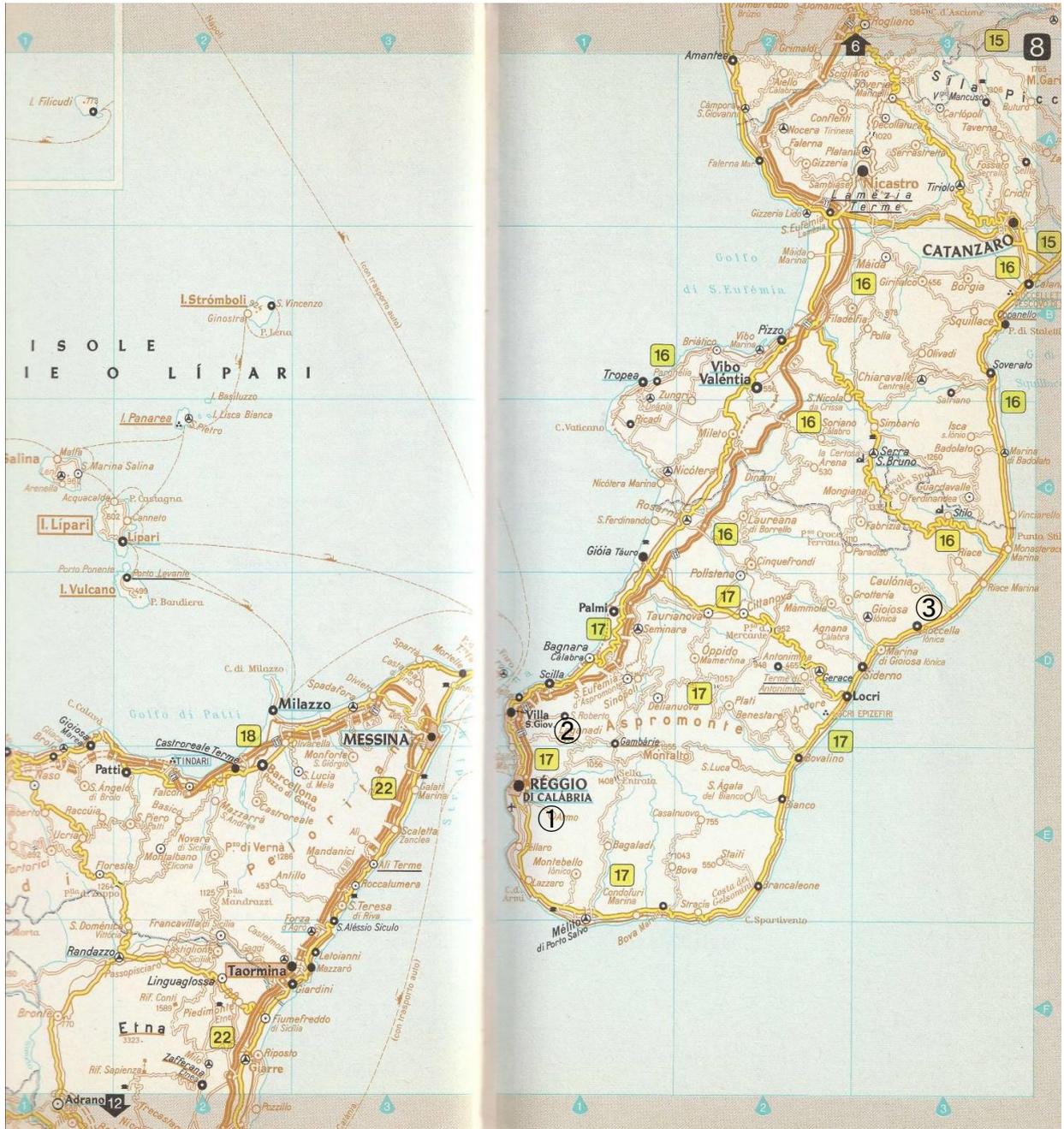
香水



ジャム



リキュール



カラブリア地図 (Touring Club Italiano)

① レッジョ・ディ・カラブリア

② ヴィッラ・サン・ジョヴァンニ ③ ジョイオーサ・イオニカ