

Giornata di studio:

Il bergamotto di Reggio Calabria.
Produzione e valorizzazione

Reggio Calabria, 7 novembre 2019, Sezione Sud Ovest

Relatori

Giovanni E. Agosteo, Rocco Mafrica,
Gianfranco Capua, Rosario Di Lorenzo

Sintesi

GIOVANNI ENRICO AGOSTEO¹

*Il Master Universitario di II livello “Il Bergamotto di Reggio Calabria.
Produzione e Valorizzazione”*

¹ Dipartimento di Agraria, Università Mediterranea di Reggio Calabria

Il Master Universitario di II livello per Tecnico Esperto su “Il bergamotto di Reggio Calabria. Produzione e valorizzazione” è stato attivato nell’A.A. 2017-18 dal Dipartimento di Agraria dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria, grazie al supporto della Città Metropolitana di Reggio Calabria che ha finanziato l’iniziativa, con il patrocinio del Consorzio del Bergamotto, dall’Accademia del Bergamotto, dall’Associazione degli Industriali, dalla Camera di Commercio, dall’Ordine degli Agronomi e Forestali della Provincia di Reggio Calabria, di Cia, Coldiretti e Confagricoltura. Il piano didattico, di 1500 ore totali, ha previsto l’erogazione di 650 ore di didattica (frontale e studio individuale), 350 per project work o stage, 150 per esercitazioni, workshop e viaggi di studio, 350 per la preparazione e discussione della prova finale. Per l’erogazione della didattica frontale, articolata su 26 moduli di lezione, si è avuta la disponibilità di illustri studiosi ed esperti, su tematiche specifiche del settore ed inerenti 20 diversi settori scientifico-disciplinari. Nei giorni 9 e 10 luglio 2019 hanno sostenuto l’esame finale e conseguito il titolo n. 41 formandi.

ROCCO MAFRICA¹*La bergamotticoltura nel XXI Secolo*¹ Dipartimento di Agraria, Università Mediterranea di Reggio Calabria

Obiettivo della relazione è quella di fare una fotografia dell'attuale bergamotticoltura in provincia di Reggio Calabria evidenziandone i punti di forza e le criticità. Sebbene la superficie coltivata a bergamotto negli ultimi anni sia aumentata in modo significativo e ci siano state efficaci azioni volte a promuovere i suoi derivati; i bergamotteti hanno, invece, continuato a ricevere scarse attenzioni. Infatti, contrariamente a quanto avvenuto per altre specie di agrumi dove ci sono state importanti azioni di innovazione che hanno portato a un miglioramento delle produzioni sia in termini quantitativi che qualitativi, nessun importante intervento è stato condotto riguardo al bergamotto. Questa situazione ha determinato che ancora oggi la stragrande maggioranza degli impianti, anche quelli di recente realizzazione, presenti in provincia di Reggio Calabria venga condotta adottando tecniche agronomiche obsolete, tramandate da generazione in generazione sulla base di esperienze empiriche e del tutto prive di fondamenti scientifici. In considerazione della crescente richiesta di prodotto, risulta particolarmente urgente sottoporre il sistema produttivo a un incisivo rinnovamento che però richiede tempi relativamente lunghi, presenta difficoltà di esecuzione ed esige elevati investimenti. Per assecondare la crescita del settore diventa fondamentale creare strutture produttive moderne efficienti da realizzare con nuovi impianti, oppure adattare, dove è possibile, i bergamotteti esistenti, in modo tale da esprimere prodotti di qualità e che siano nel contempo produttivi ed economici nella conduzione.

GIANFRANCO CAPUA¹*Il Bergamotto di Reggio Calabria. Da risorsa locale a patrimonio globale*¹ Cavaliere del lavoro

Il Bergamotto era utilizzato come pianta ornamentale in quanto il frutto non risultava gradevole, poiché aspro e poco zuccherino. Le proprietà vennero scoperte da alcuni monaci, i quali lo somministravano come medicina. Ne è dimostrazione l'acqua Mirabilis, diventata poi Acqua di Colonia con Giovanni Farina, che fu il promotore del suo utilizzo in profumeria. La Provincia di Reggio Calabria con 1500 ettari, detiene il 95% della produzione mondiale,

in un comprensorio costiero di 140 km. Le aziende con dimensione media, che oscilla tra 2 e 4 ettari, hanno una densità di impianto di 350/400 piante ad ettaro. La superficie investita ha subito delle variazioni negli anni con un incremento che ebbe la massima espansione (circa 4000 ha) negli anni '60, e una riduzione a partire dagli anni '70, causata da sviluppo urbanistico e problematiche legate alle essenze sintetiche. A partire dalla fine del 2000, anche grazie al riconoscimento DOP per l'essenza, per il settore è iniziata una graduale ripresa che ha permesso in due decenni di raggiungere i 1.500 ha di oggi. L'industria dell'essenza rappresenta, oggi, l'80% del volume d'affari dell'industria chimica reggina, e in prospettiva, anche grazie al mercato del frutto fresco, legato alle proprietà nutraceutiche e gastronomiche che il bergamotto detiene, si stanno aprendo nuove prospettive sui mercati internazionali, e i dati sul commercio, decisamente confortanti, stanno incentivando i produttori alla realizzazione di nuovi impianti.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

La Giornata di Studio è stata organizzata dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili in collaborazione con il Dipartimento di AGRARIA dell'Università degli Studi *Mediterranea* di Reggio Calabria. Dopo l'illustrazione delle principali tappe della storia della coltivazione del bergamotto in provincia di Reggio Calabria sono stati evidenziati i fattori che hanno determinato il successo che questo particolare agrume ha fatto registrare negli ultimi anni. La multifunzionalità che questo frutto ha recentemente scoperto di avere rappresenta sicuramente uno degli elementi cardini del suo rilancio. Infatti, malgrado l'importanza preminente che possa avere la produzione di uno specifico derivato (l'essenza nel caso del bergamotto), l'esperienza ha ampiamente dimostrato che una filiera non può avere successo se il processo produttivo su cui si fonda non preveda lo sfruttamento integrale del prodotto. Sebbene ancora oggi l'essenza di bergamotto venga utilizzata principalmente in campo cosmetico negli ultimi anni è aumentato sempre più il suo impiego nell'ambito farmaceutico. Le recenti scoperte scientifiche sulle notevoli caratteristiche salutistiche del succo del bergamotto hanno consentito di avviare, parallelamente a quello tradizionale dell'essenza, un nuovo mercato che è quello dei frutti destinati al consumo fresco. Un contributo importante al successo della filiera viene attualmente dato anche dall'industria alimentare con la produzione di bevande analcoliche, di liquori e di dolciumi. Dalle relazioni emerge anche che, nonostante negli ultimi anni vi siano state efficaci azioni volte a favorire

la crescita e l'ammodernamento della filiera, i bergamotteti hanno continuato a ricevere scarse attenzioni. Ciò ha determinato che buona parte degli attuali impianti di bergamotto sia "sottoproduttiva". Questa particolare situazione riguarda sia i vecchi impianti, costituiti da piante vecchie che hanno ormai superato la loro durata economica, disetanee, e disposte con sesti inadeguati, che quelli di recente realizzazione, che spesso si portano dietro gravi errori effettuati di sede di progettazione. Poca razionalità si riscontra, inoltre, nella gestione agronomica dei bergamotteti. Spesso gli impianti vengono condotti utilizzando tecniche agronomiche tramandate da generazione in generazione sulla base di esperienze empiriche e del tutto prive di basi scientifiche. In considerazione della crescente richiesta di prodotto, appare evidente come risulti particolarmente urgente sottoporre il sistema produttivo a un incisivo rinnovamento che però richiede tempi relativamente lunghi, presenta difficoltà di esecuzione ed esige elevati investimenti. Tuttavia, per assecondare la crescita del settore diventa fondamentale creare strutture produttive moderne ed efficienti che siano nel contempo produttive ed economiche nella conduzione.

La Giornata di Studio si è conclusa con la consegna dei Diplomi del Master Universitario di II Livello per Tecnico esperto su "Il Bergamotto di Reggio Calabria. Produzione e Valorizzazione".

