

*Storia fantastica*  
**del BERGAMOTTO**

DI REGGIO CALABRIA

*Fra re in esilio, poeti, giardinieri, speziali e pasticciери,  
la lunga storia dell'agrume più amato al mondo*

Da documenti inediti, trovati ed ordinati da  
**FILIPPO ARILLOTTA**



**Kaleidon**

# INDICE

<i>Perché questo libro</i>	7
<i>Premessa</i>	9
<i>Prefazione</i>	13
Il Bergamotto dei Re	33
Il Bergamotto dei Giardinieri	43
Il Bergamotto dei Profumieri	59
Il Bergamotto degli Speciali	71
Il Bergamotto dei Medici	81
Il Bergamotto dei Chimici	95
Il Bergamotto dei Dolcieri	109
Il Bergamotto dei Viaggiatori	119
Il Bergamotto degli Scrittori	137
Il Bergamotto nei Dizionari	147

# Perché questo libro

Il Bergamotto è un frutto che ha qualcosa di speciale, di magico.

Il suo profumo, il suo olio essenziale, il suo succo di cui di recente sono state confermate le proprietà terapeutiche: tutto concorre a testimoniare l'unicità di questo prezioso dono della natura.

E la sua massima espressione è raggiunta nel Bergamotto di Reggio Calabria: è qui, e non altrove, che questo frutto dà il meglio di sé.

Questo libro vuole quindi spiegare come il Bergamotto, dopo un lungo viaggio, abbia trovato casa proprio in riva allo Stretto: dopo un secolo di peregrinazioni, di magri e preziosi raccolti, dopo gocce di essenza raccolte nei modi più disparati, questo fenomenale prodotto della natura è esploso a Reggio Calabria.

Attraverso l'analisi di documenti che partono dall'ultimo quarto del 1600, si dimostra come la richiesta del suo olio essenziale sia diventata via

via sempre più forte, sempre più frenetica: il bergamotto diventa un bene di lusso, un modo di dire, una preziosa merce. E quando finalmente viene impiantato a Reggio Calabria, in piena terra, esplose: rese mai viste sino ad allora consentono di ampliare il mercato e di soddisfare una richiesta crescente.

Quindi, semplicemente, qui si spiega come il Bergamotto di Reggio Calabria abbia soppiantato ed eliminato qualunque altra coltura “industriale”, facendolo diventare, altrove, una mera curiosità botanica.

Il Bergamotto di Reggio Calabria, vince per manifesta superiorità, andandosi ad inserire in un mercato già pronto e fortemente reattivo.

Qui si narra delle motivazioni di un successo imprenditoriale: un successo che ha il nome del Bergamotto e della sua città di elezione, di Reggio Calabria.

## Premessa

Fin da bambino ricordo le frequenti visite di cortesia che, accompagnando mio padre, facevamo al dottore LaFace, Presidente e Direttore della Stazione Sperimentale delle Essenze di Reggio Calabria.

Il profumo che permeava le stanze dell'edificio era fortissimo, avvolgente. La sua sensualità inebriante ci dava stordimento, e la sensazione continuava grazie all'immancabile boccettina di essenza di cui il Presidente La Face ci faceva regolarmente omaggio.

A casa poi custodivo gelosamente la boccetta, per aprirla di tanto in tanto ed annusarne il meraviglioso profumo.

Io amo il bergamotto, credo come tutti i reggini. E la curiosità intorno a questo meraviglioso frutto è sempre stata oggetto di racconti e poi di lunghe conversazioni con mio padre, che ne indagava l'origine.

Le spiegazioni tradizionali non gli bastavano, e non bastavano nemmeno a me; tuttavia ci si doveva accontentare di quelle poche notizie che si avevano,

e si poteva solo andare nel campo delle ipotesi, dei ragionamenti.

Tuttavia, da qualche anno a questa parte, la disponibilità di un'enorme quantità di materiale bibliografico sulla Rete mi ha spinto a curiosare per cercare notizie su argomenti che da sempre erano oggetto delle nostre lunghe chiacchierate. E così, un po' per gioco, mi sono messo a cercare sui siti che offrivano copie digitali di libri antichi su cui trovare tracce del nostro agrume identitario. All'inizio ho cominciato a indagare sul sito della Biblioteca Nazionale Francese, che ha messo a disposizione milioni di testi consultabili per parole chiave; in seguito ho consultato anche l'altrettanto, se non di più, imponente sito di archive.org, nel quale ho trovato ancora più materiale.

Il frutto del lavoro di tre anni di indagine è quello che presento qui oggi: una vasta messe di notizie ricavate dai testi che ho potuto leggere e che ho citato nelle note.

Il libro che ne è scaturito è organizzato per argomenti: una scansione esclusivamente cronologica, a mio avviso, sarebbe risultata troppo banale e forse anche noiosa; ho voluto invece raggruppare le tante notizie raccolte, in modo da rendere più agevole la lettura e consentirmi di imbastire un racconto che,

pur nel rispetto delle fonti, potesse comunque restituire al lettore le suggestioni che le scoperte fatte via via mi andavano suggerendo.

Ovviamente la ricerca è ben lontana dall'essere esaustiva: il mio desiderio è quello di stimolare altri ricercatori a continuare questo scavo, nella certezza che altre notizie potranno venire fuori; intendo quindi questo mio lavoro come un punto di partenza, che possa avviare una nuova conoscenza della piccola storia delle piccole cose.

Ciò detto, non mi resta che augurare a tutti una buona lettura.

# Prefazione

Il Bergamotto di Reggio Calabria ha origini ancora oggi misteriose; diverse sono state le ipotesi fatte, ma tutte basantesi su fonti di seconda mano.

Difatti<sup>1</sup> la più antica testimonianza, di origine bibliografica, la troviamo nell'opera di un medico reggino, Francesco Calabrò Ansalone, il quale dedicò la sua tesi di Laurea all'Università di Pavia nel 1802 agli effetti antisettici dell'essenza di Bergamotto. In essa troviamo quella che, fino ad oggi, rappresentava la più antica testimonianza sulle origini del Bergamotto a Reggio: *“Il frutto Bergamotta, da cui si estrae l'essenza, appartiene ad un Albero del genere degli agrumi... Originario dell'isola Barbados, secondo che dice Tree Hughes. Noi non sappiamo l'origine di questo albero, né come si è qui per la prima volta introdotto: si dice però da' nostri più antichi del paese, ch'esistevano da lunga pezza alcuni pochi alberi di Bergamotto in qualche giardino di alcuno di questi proprietarj, che piuttosto ad oggetto di bellezza si coltivavano che di*



*interesse. Che se i proprietari suddetti ne facevano spremere l'essenza del frutto di questo albero, i più delle volte la medesima restava invenduta, per mancanza di ricerca, e solo quella picciola quantità da loro si vendeva, che per caso veniva richiesta d'alcuni esteri, che per questi luoghi eran di passaggio, la quale in allora veniva da essi pagata al prezzo di ducati quattro la libbra<sup>2</sup>. La premura quindi degli esteri medesimi in ricercare l'essenza sudetta, determinò per la prima volta verso il 1750 il Cavaliere Sig. d. Niccola Parisi a riguardarla come oggetto d'interesse e d'industria, onde nel suo specioso Fondo, sito a' Giunghi, ne moltiplicò gli alberi. Molti altri proprietarj dall'esempio del sig. Parisi guidati, e dal pingue guadagno che se ne ritraeva in quei tempi della vendita dell'essenza in quistione, ne moltiplicarono anch'essi in maniera il numero degli alberi, che in pochi anni l'industria si fece generale...".*

Questa notizia viene ripresa da Domenico Spanò Bolani nella sua fondamentale "Storia di Reggio Calabria dai tempi primitivi fino all'anno di Cristo 1797", pubblicata a Napoli nel 1857.

In essa, nell'appendice del 2° volume, in una nota esplicativa di un poemetto latino su Reggio composta da Michelangelo Naldi, si trova detto da parte dello

stesso Naldi: *“La particolarità che veramente abbella Reggio ed i luoghi circostanti è la copia degli agrumi; e se la Sicilia, Sorrento, Portici, e altro clima dolcissimo ne abbonda, le loro sessantasei varietà, che come in uno specchio vedi raccolte nell’ammirevole villetta del gentilissimo Signor Vincenzo Musitano, che ha gusto del bello, sono solo privilegio di quella contrada. Il bergamotto, che ha le sue specie variegato, cedro, limo, ed è anche un capo di ricchezza, si trapiantò in Reggio per Carlo Menza, che prima o dopo del canonicato datogli nel 1726, dall’Italia ne portò l’innesto, il quale si fa a pezza o ad occhio; e portò pure una vite di Nocera che fu subito propagata. I fiori dall’arancio colà son detti zàgari. A comprendere tutta la famiglia degli agrumi, che aromatizzano quell’aria, mi son valuto della simiglianza che, secondo Virgilio, ha col laurus”*.

Qui subentra Spanò Bolani: *“A questa nota del Naldi credo acconcio aggiungere quel che dice il mio cultissimo amico e concittadino Antonino Mântica in un suo discorso letto nella Società Economica di Reggio: «È per la bocca di tutti, e con particolarità presso i nostri villani, un racconto sul bergamotto. Si volle e si vuole costantemente che un tal Vazzana, detto per soprannome Rovetto, non più che un secolo e pochi*

*lustri indietro, essendo stato a Roma ha veduto nelle stufe e serbatoi questa pianta, alla quale era apposto il titolo di bergamotto. Ne chiese l'origine, e gli s'indicò come indigena di Bergamo, donde portata in Roma si esponeva in vendita. Il Vazzana, fattone l'acquisto di varie piante, le introdusse in Reggio sua patria, trapiantandole in un suo fondo in Santa Caterina, ove si cominciarono a fare i primi innesti sull'arancio amaro, e da dove si propagarono per i diversi proprietari. Nondimeno può stare che dall'isola Barbada furon portate a Bergamo, dalla quale città per la via di Roma si sono introdotte a Reggio, e bergamotti furon perciò chiamate. Certo si è però, per quanto si sa, che né in Roma né in Bergamo si produce affatto questo frutto, né tampoco nell'isola Barbada, mentre non si ha notizia di tale produzione in alcuna parte dell'America, né altrove. La natura talvolta vuole anche schiribizzare nelle sue produzioni, ed aggiungere delle nuove alle antiche piante formando delle terze specie; come forse lo fa pel bergamotto, che è creduto un ibrido nato dal limone e dall'arancio». Sin qui il Mantica; ma il nostro dotto, virtuoso e rispettabile medico Francesco Calabrò, in un suo opuscolo Della balsamica virtù del bergamotto, è di opinione che quest'albero sia veramente originario dell'isola*

*Barbada, e così nominato per la similitudine del pero bergamoto". (Nota dello Spanò Bolani)<sup>3</sup>*

Si evidenzia qui che il Bergamoto, quindi, non sarebbe nato a Reggio Calabria, ma piuttosto giuntovi grazie al canonico Menza o al signor Vazzana detto Rovetto, il quale ultimo lo avrebbe importato da Roma, dove lo aveva visto, prendendo alcuni rami ed innestandoli a Reggio. In ogni caso, sia prendendo in considerazione l'ipotesi Menza che quella Vazzana, la data che si indica la più antica presenza a Reggio del Bergamoto è il 1726 circa.

***Ma prima di questa data, ci sono ulteriori notizie sul Bergamoto?***

Si sa che un italiano originario di Crana, nella Val Vigezzo, nell'attuale Provincia di Verbania-Cusio-Ossola, Giovanni Paolo Feminis, emigrò a Colonia presso una sua zia nel 1693. Nel 1695 ottiene la cittadinanza semplice (forse una sorta di permesso di soggiorno) di Colonia e nel 1704, sempre a Colonia, dietro il cospicuo pagamento di più di 85 fiorini ottenne la cittadinanza completa.

In questo lasso di tempo, il Feminis era riuscito quindi a fare fortuna e permettersi di impiegare cifre significative per le sue necessità; si sposa con una

donna di Rheinberg e ne ha nove figli.

Nel 1727 ottiene dalla Facoltà di medicina di Colonia il riconoscimento ed il permesso alla commercializzazione della sua “aqua admirabilis”, che sarà universalmente poi realizzata da Giovan Antonio Farina, nipote del Feminis e commercializzata come Acqua di Colonia; la ricetta aveva consentito al Feminis di arricchirsi notevolmente, tanto da lasciare numerosi lasciti testamentari in favore di pie istituzioni<sup>4</sup>.

Perché il nostro interesse per il Feminis? Perché l'ingrediente segreto dell'Aqua admirabilis era proprio l'essenza di bergamotto, di cui egli disponeva, già agli inizi del '700: questo bergamotto, però, non veniva probabilmente da Reggio, dove arriverà, dalle notizie di Spanò Bolani, intorno al 1726.

Ancora, nel 1708-1714 troviamo un'opera fondamentale per lo studio degli agrumi: la “*Nuerenberg Hesperides*”, o *descrizione approfondita del nobile cedro, limone e arancia amara frutti, Come, in questa e nelle aree limitrofe, piantare, coltivare, allevare e riprodurli correttamente, insieme a un elenco completo della maggior parte delle cultivar, in parte effettivamente coltivate a Norimberga, in parte importate lì da vari luoghi stranieri...*», opera di Johann Christoph Volkamer

o Volckamer (1644-1720), un botanico tedesco, che descrive, tra gli altri, anche il bergamotto, fornendocene dei disegni: vediamo così che il bergamotto è un agrume con una forma piriforme, elemento da tenere a mente in seguito.

Il Volkamer era il curatore di un orto botanico nella città di Norimberga, dove si coltivavano, tra le altre piante, agrumi; la predilezione per questo tipo di alberi era dovuta al fatto che producevano frutti odorosissimi (il che nelle poco profumate città antiche era un grosso vantaggio) e si prestavano facilmente all'ibridazione, consentendo agli appassionati di sbizzarrirsi nella produzione di nuove specie dagli esiti imprevedibili. Tali giardini delle Esperidi erano molto frequenti in Germania, e i ricchi tedeschi impegnavano cifre consistenti per importare gli alberelli di agrumi dalla vicina Italia.

Ma è proprio il Volkamer che ci dà ulteriori notizie sulla presenza di piante di Bergamotto in Italia, precisamente a Padova; infatti, il botanico tedesco, dà notizia della sua coltivazione nel locale Orto Botanico e presso la famiglia Maffei: lo disegna e lo chiama "Bergamotto foetifero da Padova": quindi anche lì, prima del 1714 si coltivavano esemplari di bergamotto.

L'opera da cui il Volkammer avrebbe preso le mosse dovrebbe essere quella di un gesuita italiano, anch'esso botanico di fama, il quale si era occupato proprio degli agrumi: il suo nome era Giovan Battista Ferrari, e la sua opera *Hesperides siue de malorum aureorum cultura et usu Libri quator Io. Baptistae Ferrarii Senensis e Societate Iesu*, Romae: Sumptibus Hermanni Scheus, 1646; in tale opera, molto dettagliata e che descrive tutte le specie di agrumi a lui note, il Ferrari, vissuto fra il 1584 e il 1655, non fa però cenno di Bergamotto, né come specie autonoma, né lo inserisce fra le numerose sottospecie del Cedro o del Limone.

### ***La nascita del Bergamotto è in Italia?***

A Firenze, nelle ville medicee, si coltivavano diverse specie di piante; in particolare gli agrumi sembrano avere grande successo, probabilmente data la facilità con cui danno vita a frutti mostruosi: la famiglia de' Medici aveva una passione consolidata per la botanica, e a tale tradizione non venne meno il Granduca Cosimo Terzo (1670-1723), sotto il cui Regno vennero incentivati proprio tali esperimenti nelle diverse ville di proprietà.

E proprio in una di queste ville, quella di Poggio a

Caiano, si trova la collezione di nature morte proprietà della famiglia; tra di esse, grande rilievo hanno i quadri di un pittore molto caro proprio a Cosimo Terzo, Bartolomeo Bimbi (1648-1729), che raffigurerà tutte le stranezze care al Granduca: animali deformati, frutti mostruosi, oltre a tutte le specie coltivate presso i giardini medicei. Fra questi, troviamo proprio il bergamotto, che viene raffigurato insieme ad aranci, cedri e lumie in un grande quadro del **1715**.

Possiamo dedurre quindi che nel 1715, nei giardini botanici dei Medici, si coltivasse il bergamotto? È un'ipotesi da non escludere.

In un'opera di recente edizione, "Citrus Bergamia: Bergamot and its derivatives", a cura di Giovanni Dugo e Ivana Bonaccorsi, nel capitolo I, esponendo i passaggi qui richiamati, giungono alla conclusione che "il Bergamotto arriva in Italia nel 17° secolo, per due strade indipendenti l'una dall'altra: la prima in Toscana, limitata ad alcune piante usate solo a scopo ornamentale; la seconda in Calabria, limitata ad una piccola zona a Reggio"<sup>5</sup>.

Sempre in tale volume si dà conto delle varie teorie che vorrebbero il bergamotto giunto a Reggio tramite varie modalità; gli autori concludono che però non si può dare una parola definitiva in nessun senso.



Nello stesso volume si cita un articolo dell'American Journal of Pharmacy<sup>6</sup>, a firma del prof. Flueckiger, dove si dice che un catalogo di una farmacia di Giessen in Germania, di proprietà di J.C. Scipione, nel **1688** elenca, fra le varie specialità, l'olio di bergamotto; sempre nello stesso articolo si menziona un'altra citazione di olio di bergamotto in un testo, Le Parfumeur François, che risale al **1693**.

Quest'ultimo è il testo più recente che mi sia stato possibile reperire. Precedentemente molti autori si sono interessati alla storia del Bergamotto, ma tutti riprendono le notizie ricavate da Calabrò e Spanò Bolani.

A tali notizie vanno aggiunte tre note archivistiche che sono state pubblicate da Franco Arillotta<sup>7</sup>: Il 17 gennaio 1743, l'agrimensore Silvestro Cama e il 'pratico di stime' Francesco Tigano, nello stimare un fondo di don Vincenzo Gatto, venduto al Sacro Monte di Pietà di Reggio, dichiarano che esso è coltivato a '*gelsi, alberi da frutto*', che ci stanno un '*pergoletto*' e, con una frase di incerta interpretazione, '*gelsarelli a piedi con inserti di bergamotto*'.

Nel 1745, nel giardino di Giuseppe Felice Trimarchi, sito a Santa Caterina del Trivio, è segnalata la presenza di '*un piede di bergamotto*' che, insieme ad un albero di

‘celso bianco con due carichi di fronda’, è stimato valere appena due ducati.

Nel 1750, Nicolò Parisio del Cardinale, patrizio cosentino accasato a Reggio con la nobile Anna Diano, dichiara, davanti al notaio Giovan Battista Casili, di aver introdotto migliorie nelle sue proprietà, e parla di piante di gelso, di bergamotto, ‘ed altri alberi fruttiferi’, messe a dimora nel terreno attorno al suo ‘*casino delle delizie*’ – testuale –, nella contrada ‘*Li Giunchi*’, che sta al centro del litorale cittadino.

Tali notizie, cui se ne potrebbero aggiungere altre consultando ulteriormente i notai dell’epoca, ci testimoniano che già nel 1743 a Reggio si coltivavano alberi di bergamotto, confermando così quanto detto da Calabrò e da Spanò Bolani.

Ma prima?

Le notizie su riportate ci parlano della presenza di olio di bergamotto almeno nel 1688.

Vedremo più avanti come il Bergamotto a Firenze sia attestato in quella data; altre indicazioni, come vedremo pure, ne testimoniano la presenza a Roma già alla fine del ’600. Quindi dovremmo andare a cercare la data di nascita del Bergamotto poco prima di questo periodo e, a mio avviso, in una di queste due città.

Un interessante *terminus ante quem* può essere considerata l'opera sugli agrumi ad opera di un gesuita romano, Giovan Battista Ferrari<sup>8</sup> dal titolo *Hesperides*, che ho già citato come fonte dell'opera del Volkamer. Questa è la prima opera completa sugli agrumi, nella quale l'Autore descrive tutti i tipi di questa pianta a lui conosciuti, presenti nelle varie località d'Italia, fra cui Reggio, citata molte volte.

Nel testo in questione, come detto, non c'è traccia del Bergamotto, mentre sono descritte minuziosamente tutte le varietà di arancio, limone e cedro. E se in un testo così dettagliato non si parla del nostro prezioso frutto, i casi sono due: o il Ferrari non ne era a conoscenza (ma questo sembra molto strano, visto che, come detto, egli dimostra di avere una fitta rete di corrispondenti che lo informano di tutte le novità nel settore e che andava da Roma (città in cui abitava) a Firenze, alla Sicilia e, come detto, Reggio); oppure, semplicemente, finché il libro fu scritto, il Bergamotto non era ancora nato.

Sulla base dell'autorizzazione alla stampa, datata al 1644, possiamo proporre la data di redazione ad un periodo che va dalla fine degli anni '30 al 1643. Il Bergamotto quindi arriverà dopo questa data.

Ma cosa si coltivava a Reggio, allora? Proprio il

Ferrari ce lo spiega: i Cedri. Infatti egli magnifica i cedri di Reggio e riporta anche una curiosa usanza: “A Reggio c’è una tale abbondanza di cedri, che i Reggini li usano per giocare: infatti, nel periodo di Carnevale, si dividono in due squadre e si dispongono in un piazzale, una squadra più in alto e una più in basso. Una volta disposti, cominciano a guerreggiare tirandosi cedri molto duri, che hanno la consistenza della pietra; Li prendono dai giardini circostanti la città, dove crescono in grande abbondanza. La battaglia è cruenta e se per caso, a causa delle profonde ferite che si procurano, qualcuno dei combattenti viene meno, non si fanno scrupolo gli spettatori di prendere il loro posto. Tale battaglia avviene nel periodo di Carnevale...”

Una tradizione sconosciuta fino ad oggi, e che mi fa piacere riportare qui per la prima volta da allora.

La battaglia dei cedri inserisce la nostra città in quel più vasto tipo di gioco carnevalesco che sopravvive ancora oggi in diverse città d’Italia (vengono subito in mente Ivrea e Acireale) e che nascono proprio agli inizi del 1600. La particolarità di usare Cedri era legata proprio alla profusione di frutti che si trovavano a Reggio, di cui questa è una testimonianza.

Altra testimonianza è rappresentata da una poesia di un gesuita vissuto nel XVII secolo, Giacomo

Lubrano: questi, durante la sua permanenza nella nostra città registrata negli anni 1656-1658 ebbe modo di visitarne i giardini privati, e restò impressionato dai Cedri che vi si trovavano in abbondanza e che assumevano forme mostruose.

Scrisse quindi un sonetto, intitolato “Cedri fantastici variamente figurati negli orti reggiani” che di seguito riporto:

*Rustiche frenesie, sogni fioriti,  
deliri vegetabili odorosi,  
capricci dè giardin, Protei frondosi,  
e di ameno furor cedri impazziti,  
quasi piante di Cadmo armano arditi  
a l'Autunno guerrier tornei selvosi,  
o di Pomona adulteri giocosi,  
fan nascere nel suol mostri mentiti.  
Vedi zampe di tigri e ceffi d'orso  
e chimere di serpi, e se l'addenti,  
quasi ne temi il tocco e fuggi il morso.  
Altri in larve di Lemuri frementi  
arruffano di corna orrido il dorso,  
e fan cibo e diletto anco i spaventì.*

Il testo è datato 1674, ma sicuramente la sua composizione risale alla permanenza del Lubrano

nella nostra città: ancora in quella data, evidentemente, a Reggio si parlava solo di cedri.

Qualcuno potrebbe obiettare che il fatto che non parli di bergamotti non vuol dire che non ci fossero; concordo. Però, si potrebbe ribattere che se a Reggio ci fossero stati bergamotti, frutto di gran moda e lusso, forse un poeta marinista avrebbe tratto ispirazione per dedicare un componimento anche al principe degli agrumi, come veniva considerato per come vedremo insieme nel corso di questo studio.

A conferma del fatto che almeno nella prima metà del 1600 non vi fosse traccia a Reggio di Bergamotti, possiamo citare il corposo saggio di Francesco Arillotta *“Reggio nella Calabria Spagnola”*<sup>9</sup>, in cui si ricostruiscono le vicende della città di Reggio dal 1600 al 1650, attraverso i rogiti notarili dell’epoca. Ebbene, la pur ricca e dettagliata documentazione che è alla sua base non cita mai il Bergamotto; inoltre, in appendice, si riporta l’inventario di una *“bottega di aromataria”*<sup>10</sup>, una farmacia: in questo elenco non appare, come invece vedremo successivamente, nessun cenno a olio o spirito di bergamotto, mentre sono citati gli altri agrumi, il cui uso nella farmacopea era attestato e diffuso.

Per completezza di informazione, va rilevato un volume uscito sempre nel 1648, di Vincenzo Tanara,

un agronomo bolognese<sup>11</sup>, *L'economia del cittadino in villa*. Opera molto diffusa, ebbe numerose riedizioni (già nel 1653 si era alla quarta); in essa troviamo un elenco di agrumi e, tra gli altri, una "*lumia a foggia di pera Bergamotta col piede lungo di Caserta*". Se diamo anche per questa pubblicazione lo stesso termine cronologico dell'opera del Ferrari, potremmo qui trovarci in presenza della prima testimonianza di un agrume "*a foggia di pera Bergamotta*". La mancanza nel Ferrari potrebbe essere dovuta alla provenienza (Caserta), anche se, vista la ricca documentazione prodotta non dovrebbe essere possibile. L'unica ipotesi che mi viene da fare è che, qualora l'agrume citato da Tanara fosse effettivamente il nostro Bergamotto, la sua ibridazione sia avvenuta in quel periodo.

In conclusione credo che comunque si possa affermare che, almeno al 1640, di Bergamotto non c'è traccia in nessun testo, per quanto io sia riuscito a trovare.

## NUOVE NOTIZIE DOCUMENTALI

Fin qui la storiografia ufficiale che si è basata su di un numero esiguo di testimonianze dirette, lasciando così spazio ad interpretazioni personali, certamente interessanti come contributo alla discussione, ma purtroppo prive di supporto documentale.

Grazie però alle possibilità offerte dalle tecnologie informatiche, mi è stato possibile, compiendo diverse ricerche incrociate, imbattermi in documenti che non ho visto citare altrove: il presente studio vuole essere un contributo, che offro a chi si vuole mettere alla ricerca di fonti più accurate e, nel contempo, aggiungere qualche tessera a questo misterioso puzzle che è la storia del Bergamotto.

Stando a quanto riportato sopra, che è ciò che al momento è stato reperito dagli studiosi che si sono occupati di Bergamotto, la prima notizia certa che parla di olio di bergamotto sarebbe quindi del 1688.

Ovviamente questo non fa che retrodatare ulteriormente la data di nascita del nostro agrume. Tuttavia questo catalogo andrebbe cercato negli archivi della città di Giessen da cui proverrebbe.

In ogni caso, una ricerca effettuata sugli archivi disponibili online, usando come chiave di ricerca la parola Bergamotto in diverse forme (bergamotta, bergamotte,



bergamott, bergamot, bergamota, bergamoto, ecc.), ha dato risultati molto interessanti, proponendo testi che, in qualche modo, parlano del bergamoto.

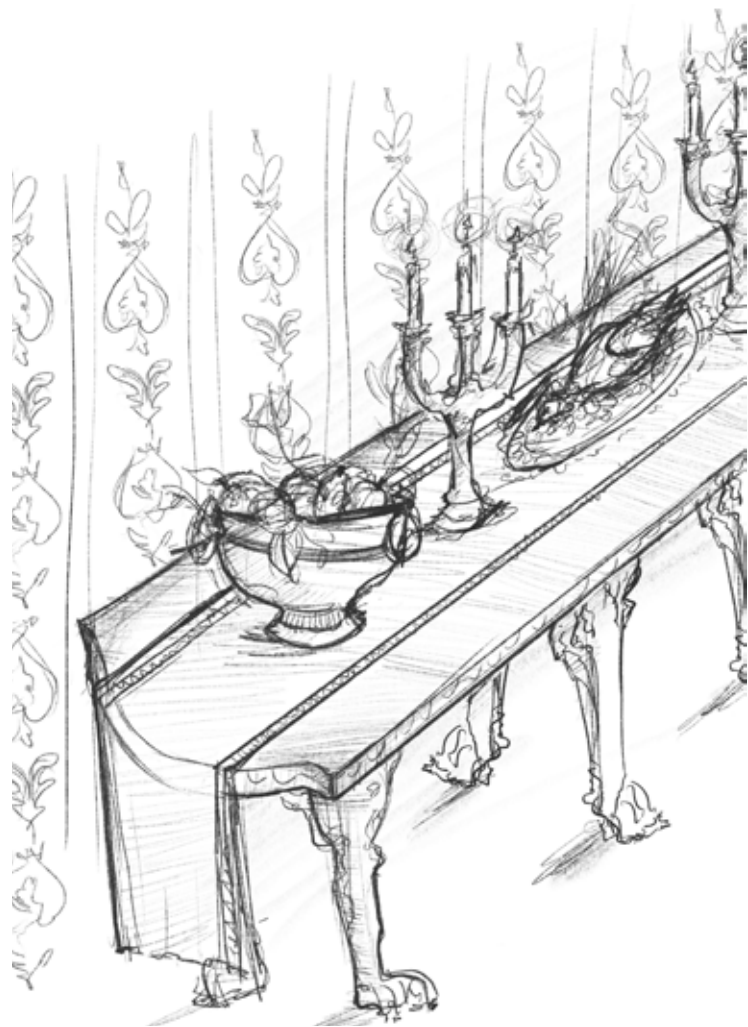
Il loro denominatore comune è quello di essere anteriori al 1750.

Non ho volutamente usato altre forme linguistiche, dato che non sono, personalmente, in grado di attribuirne con certezza l'attribuzione al nostro Bergamoto e non piuttosto all'omonima pera bergamotta, che al nostro agrume ha certamente dato il nome.

Da qui in avanti lascio la parola alle varie testimonianze che ho trovato, le quali ci dicono che il Bergamoto, prima di essere impiantato a Reggio, aveva una notevole diffusione ed era apprezzatissimo. Alla fine della trattazione trarremo anche qualche conclusione sulle motivazioni del suo successo una volta arrivato in quella che diventerà la sua terra di elezione.

## NOTE - Prefazione

- <sup>1</sup> Francesco Calabrò ed Anzalone, *Della balsamica virtù dell'essenza di Bergamotta nelle ferite*, Messina 1804; Francesco Calabrò, *Medico, patriota, autore dei primi studi sul bergamotto, Della balsamica virtù dell'essenza di bergamotta nelle ferite* (rist. anast. 1804) a cura di Alfredo Focà, Francesco Calabrò, Bruno Anzalone, Reggio Calabria 1998
- <sup>2</sup> Il Ducato era una moneta del Regno di Napoli, il cui valore era di circa 30 euro attuali. La libbra equivaleva a 320 g.
- <sup>3</sup> D. Spanò Bolani, *Storia di Reggio Calabria*, vol. 2, pp. 296-297
- <sup>4</sup> Una ricca ed esaustiva bibliografia, con riferimenti a documenti di archivio, si trova nella voce Giovanni Paolo Feminis dell'enciclopedia online Wikipedia
- <sup>5</sup> G. Dugo, I. Bonaccorsi a cura di, *Citrus Bergamia: Bergamot and its derivatives*, Boca Raton Florida USA, pp. 1 ss.; capitolo a cura di Angelo di Giacomo e Giovanni Dugo
- <sup>6</sup> In Flueckiger, *The History of some drugs*, American Journal of Pharmacy, Agosto 1876, p. 366
- <sup>7</sup> Francesco Arillotta, *Il bergamotto e i suoi misteri, nella Storia di Reggio Calabria*, in Calabria Sconosciuta n. 127, luglio-settembre 2010
- <sup>8</sup> G.B. Ferrari, *Hesperides, siue, De malorum aureorum cultura et usu libri quatuor*, Roma 1648
- <sup>9</sup> F. Arillotta, *Reggio nella Calabria Spagnola. Storia di una città scomparsa 1600-1650*, Roma - Reggio Calabria 1982
- <sup>10</sup> Ibidem, p. 365
- <sup>11</sup> V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa del sig. Vincenzo Tanara*, Libri 7, Bologna 1648



# Il Bergamotto dei RE



DALLE notizie ricavate si evince che il Bergamotto ebbe subito un grande successo fra le classi dominanti dell'Europa. Esse ne fecero un segno distintivo di potere e regalità, ammaliati dall'intenso profumo.

La preziosità del Bergamotto consisteva anche nella sua rarità: come vedremo, la pianta di Bergamotto, come e più degli altri agrumi, mal sopportava i climi rigidi, obbligando i suoi estimatori a coltivarlo in serra o, più comodamente, in grandi vasi che potevano essere spostati dall'esterno all'interno, consentendo perciò alle piante di sopravvivere e di fruttificare.

È evidente però che il raccolto non poteva certo essere abbondante: chi quindi voleva avere a disposizione una apprezzabile quantità di essenza doveva dotarsi di ampi spazi per coltivare più piante; però non tutti potevano avere queste possibilità, tranne i

Sovrani i quali, nei loro palazzi cominciarono a dotarsi di appositi spazi in cui ricoverare gli agrumi nei rigidi periodi invernali, le “Orangeries”.

Il motivo per cui ne parlo qui è che una di queste Orangeries si sarebbe potuta chiamare più correttamente “Bergamotterie”: ed è da quella che partiremo.

Siamo nel **1706** a Torino. La città è sotto l’assedio delle truppe di Luigi XIV guidate dal generale La Feuillade, il quale si è impadronito della Venaria Reale, da dove guida le operazioni. Da lì riceve l’ordine dal Re di invitare il Duca Vittorio Amedeo II a lasciare la città per non rischiare di essere coinvolto nel drammatico assedio. A tale lettera Vittorio Amedeo rispose che mai sarebbe uscito, abbandonando la sua capitale e la popolazione.

Tuttavia il Duca nel rispondere al Generale avversario, gli usa una cortesia che viene registrata nei documenti del tempo.

Fra i tanti che ne parlano, ho trovata riportata la notizia in uno scritto di Luigi Einaudi<sup>2</sup> il quale, nel criticare la barbarie della guerra moderna, la confronta con esempi di lealtà cavalleresca dei tempi passati; a tal proposito cita proprio Vittorio Amedeo II che fa omaggio al duca di Feuillade di un dono, riportando la voce dei registri di Corte nell’Agosto 1706: “Al

*confitturiere di Madama reale, Sigismundo Vilber, per prezzo d'agro di bergamoto, con otto vasi per riporlo dentro, e mandato, d'ordine di S.A.R. con altre robbe di rigallo al sig. duca della Feuillade, comandante dell'armata di Sua Maestà Cristianissima: lire 71,16".*

La passione di Vittorio Amedeo II per il Bergamoto era notevole: come abbiamo detto, era prassi, per i Sovrani dell'epoca, dotare le proprie residenze di una "Orangerie"; e a tale regola non sfuggì il nostro, il quale però ebbe una particolare predilezione per gli alberelli di Bergamoto, per i quali fece sistemare i locali coperti della Reggia della Venaria Reale, in modo da sottrarli, secondo le regole di coltivazione dell'epoca, ai rigori invernali.

Addirittura viene registrata una leggenda secondo la quale "... il suo fantasma continua a manifestarsi nei giardini della Reggia di Venaria, annunciato dal profumo intenso del Bergamoto<sup>37</sup>".

Alcuni commentatori farebbero ascrivere la passione di Vittorio Amedeo II per il Bergamoto al periodo in cui, diventato Re di Sicilia, avrebbe conosciuto lì il prezioso agrume; in effetti ciò non è possibile, perché l'episodio narrato risale al 1706, mentre l'ascesa al trono di Sicilia avverrà sette anni dopo, nel 1713: pertanto Vittorio Amedeo II ha

conosciuto il Bergamotto altrove...

Ma il Bergamotto è protagonista di altri incontri con Sovrani.

Qualche anno prima della notizia su riportata, nel **1699** si registra un evento mondano che non mancò di suscitare l'interesse delle persone attente a ciò che accadeva nel "bel mondo".

La regina di Polonia, vedova del re Giovanni Sobiesky, viene a Roma per il Giubileo del 1700, adempiendo ad un voto, e qui viene accolta con tutti gli onori. Si fa il resoconto e lo si pubblica, indicando con dovizia di particolari quali iniziative vengono prese per onorare adeguatamente l'ospite<sup>4</sup>. In particolare il 2 Aprile, "*due hore doppo il pranzo*" visita il Papa e compie il devoto pellegrinaggio sulla tomba di San Pietro; dopo di che il Cardinale Carlo Barberini, Protettore di Polonia, offre un sontuoso ricevimento nel suo palazzo. La descrizione delle portate e dell'allestimento delle stesse è particolareggiata; possiamo così venire a sapere che, tra i trionfi di frutta fresca, vi sono quelli di agrumi<sup>5</sup>: "*Di agrumi poi pompeggiavano tré (sic!) Trionfi a piramide, tutti parimente abbelliti di fiori freschi con Cedri, Cedrati di Firenze, Aranci di Portogallo, Bergamotte, Lumie e Spadafora*<sup>6</sup>". Per la cronaca, fra gli altri frutti sono presenti, descritti

subito dopo, le pere Bergamotte...

Nel **1716** Francesco Treclo, notaio collegiato di Verona, invia al Dottor Biagio Ghedini una lettera, nella quale fa una ampia relazione sul passaggio dell'Elettore di Baviera, Massimiliano II, a Verona<sup>7</sup>. La lettera è datata il 1° Febbraio 1716.

(A giudicare dal testo, l'evento si verificò in occasione del rientro del Principe nei suoi possedimenti, avvenuta nel 1715, dall'esilio francese; è pertanto da ascrivere al 1715 la data dell'evento qui riportata. D'altra parte non si potrebbe datare altrimenti l'occasione, dato che nel testo si fa pure menzione del Vescovo di Verona nella persona di monsignor Gradenigo, il quale ricoprì quell'incarico dal 1714 al 1729, quando fu nominato Patriarca di Venezia).

Nel lungo e dettagliato racconto, il Trecio si sofferma sulle iniziative assunte dal Patriziato veronese per intrattenere il Principe; tra l'altro si parla di una corsa di cavalieri sorteggiati fra i rappresentanti delle famiglie più in vista, compresi i Maffei che ospitavano l'illustre personaggio.

A partire da pagina 15 si dà conto di un sontuoso banchetto, offerto dal Maffei in onore del Principe, al quale fu invitato anche il Trecio; questi descrive



la tovaglia, l'illuminazione, i settantadue piatti da portata con selvaggina fra cui spiccavano dieci pavoni e diciotto fagiani. Ma quello che era più stupefacente era la ricchezza della frutta. Questa infatti era presentata come un giardino in sedici pezzi, ornato con statue e stemmi: un trionfo barocco, un vero e proprio plastico di freschezza e dolcezza. Nella composizione c'erano dei vasi, contenenti rami di aranci di Portogallo e di Cina, **come nei vasi che si usano nei giardini**; su ognuno due, tre e anche quattro frutti! Procedendo con la descrizione del giardino in miniatura, descrive le spalliere ricolme. E qui arriviamo al nostro: *“Fu peccato che, nel tumulto della moltitudine non fossero questi frutti bene osservati: perché parlando degli agrumi c'era quantità di bergamote sì grandi, che io non so di aver vedute le simili”*<sup>8</sup>.

Il testo prosegue enumerando *limoni peretti di Spagna, limoni bizzarri, cedro e fiori d'arancio*. E poi altra frutta di ogni tipo, compresi i fichi. *“Insomma ci pareva di essere non fra i ghiacci e fra le nevi, che ora c'infestano, ma negli orti delle Esperidi...”*.

Oltre alla citazione della data, è qui interessante vedere come, almeno a Verona, gli agrumi venissero coltivati in vaso, in modo da essere facilmente ricoverabili in periodi freddi; tuttavia tale coltura non

consentiva, ovviamente, raccolti significativi, condizionando la disponibilità di essenza. E probabilmente fu una delle cause del successo del Bergamotto di Reggio.

A margine di quanto riportato, va anche detto che la famiglia Maffei era proprietaria del giardino pensile osservato dal Volkammer per descrivere i bergamotti.

Nel 1891 viene pubblicato un romanzo biografico nel quale l'Autore narra le vicende di una nobile vissuta a Bologna fra il Seicento e il Settecento, le cui vicende si intrecciano con la Storia e con la vita dell'epoca. La caratteristica di tale opera è che l'Autore si è limitato a romanzare una serie di eventi realmente accaduti, basandosi su carte dell'Archivio di Stato di Bologna.

In particolare, si parla dei banchetti offerti dal conte Vincenzo Maria Lini, di cui sono riportati i ricchi menu. E in uno di questi, riferentesi ad una "merenda" offerta il 28 Maggio **1722**, si nota che la tavola è addobbata al centro con un "trionfo di cedrati, bergamotte, melangole del Portogallo". La bella società italiana, quindi, faceva uso anche a Bologna dei bergamotti sfruttando il loro aroma prezioso per ingentilire i ricchi servizi.<sup>9</sup>

Nel Gennaio **1732** un nobile francese di nome Arniaud va a fare visita al Gran Visir di Costantinopoli

e, come prassi, gli porta dei preziosi regali, adeguati alla dignità di tale personaggio; l'origine dei doni era Malta, da cui l'Arniaud proveniva, e consistevano di "molte casse di arance, limoni, bergamotti, diversi tipi di *confitures* (marmellate), piante di aranci con fiori e foglie, dei canarini dalle Canarie, di cui i Turchi sono molto curiosi, e dodici schiavi turchi riscattati a Malta. Tutti questi doni, per ordine del Visir, furono esposti per strada.<sup>99</sup>"

In questo caso, i Bergamotti arrivavano da Malta. In assenza di ulteriori indizi, e considerato che siamo nei primi anni '40, si potrebbe ipotizzare che in questo periodo si piantasse il Bergamotto nelle zone del Mediterraneo più vocate, stante la presenza di altri agrumi. È appena il caso di ricordare che le Arance di Malta erano molto ricercate per la loro dolcezza.

I documenti da me trovati dimostrano il forte interesse della nobiltà per il Bergamotto, che veniva visto come status symbol: d'altra parte adornava anche i giardini delle sontuose ville dei Cardinali di Roma, oltre che le serre dei Re e dei nobili.

Questa prassi potrebbe aprire uno squarcio, e conseguente ricerca, sulla origine del Bergamotto. Si tratterebbe di scavare negli archivi delle famiglie regnanti, per capire da dove provenissero le piante

che poi venivano messe a dimora nei ricchi giardini...

NOTE - *Il Bergamotto dei Re*

- <sup>1</sup> V. *infra* capitolo “Il Bergamotto dei Giardinieri”
- <sup>2</sup> L. Einaudi, *Cavalleria antica e barbarie moderna*, in Corriere della Sera 17 /10/1915
- <sup>3</sup> Fezia Laura, *Torino segreta dei Savoia*, capitolo 10, Newton Compton, Roma 2017
- <sup>4</sup> A. Bassani, *Viaggio a Roma di Maria Casimira di Polonia*, Roma 1700
- <sup>5</sup> *Ibidem*, p. 211
- <sup>6</sup> detto anche cedrato di Trabia, “Pirittuni”, “Piretto”, “Cannerone”. Come tutti i limoni cedrati anche lo “Spatafora” presenta sia le caratteristiche del limone che del cedro. In particolare il frutto del Cedrato di Trabia può pesare anche oltre i 300gr con pezzature tipiche del cedro mentre lo sviluppo della pianta e il sapore del frutto si avvicinano al limone
- <sup>7</sup> *Relazione del passaggio per Verona del serenissimo Principe Elettorale di Baviera*, Verona 1716
- <sup>8</sup> *Ibidem*, p. 18
- <sup>9</sup> C. Ricci, *Una illustre avventuriera – Cristina di Nortumbria*, Milano, Treves 1891, p. 113
- <sup>10</sup> André de Claustre, *Histoire de Thamas Kouli-kan, roi de Perse*, Paris 1743, pp. 236 sgg.