

La bergamote



La bergamote est le fruit du bergamotier, arbre de la famille des Rutacées principalement cultivé dans la province de Reggio de Calabre (Italie) depuis le XVIII^e siècle et uniquement sur une étroite bande de la côte calabraise, le long de la mer Ionienne et la mer Tyrrhénienne³ où la bergamote alimente encore une petite industrie locale.

En 1811, Giorgio Gallesio pensait qu'elle serait issue d'un croisement entre une orange amère et une lime (aussi appelée citron vert).

Le fruit est récolté principalement pour l'huile contenue dans son écorce, au parfum « suave et piquant » (d'après Gallesio). Cette huile est utilisée pour moitié dans le domaine alimentaire et pour moitié en parfumerie/cosmétique.

L'essence de bergamote est utilisée dans : l'eau de Cologne ; le thé (Earl Grey et Lady Grey); les bergamotes de Nancy (bonbons); certaines crèmes solaires anciennes.

Dans les pays de climat méditerranéen chaud, la récolte du fruit a lieu en janvier quand l'épicarpe jaunit sous l'influence du froid.

Il n'existe que quatre cultivars identifiés : *Fantastico*, *Castagnaro*, *Calabrese* & *Femminello*.

Catégorie: Citrus

Famille: Rutaceae

Genre: Citrus

Espèce: bergamia

Zone Géographique d'Origine: Asie du sud est

Zones Climatiques: Littoral subtropical, sud de l'Italie et îles

Port: Arbre

Feuilles: Feuilles persistantes

Couleur Feuilles: Verde

Période de Floraison: Gennaio / Febbraio / Marzo / Novembre / Dicembre

Fleur: La grappe

Couleur Fiori: Bianco



www.milazzo flora.it

Sol: Moyennement acide / Moyenne sol

Besoins en Eau: Eau moyenne

Exposition à la Lumière: Demi ombre / Plein soleil

Forme: Tige

Colore Frutti: Verde  Giallo 

Parfumé: oui