

Nella morsa del caldo il Bergamotto di Calabria, Attinà: “L’olio essenziale è fotosensibile, un suicidio”

26 Agosto 2026

di **Jolanda Ferrara**



CONDOFURI – Sulle sponde della fiumara Amendolea, affacciato sulla stretta costa ionica reggina, Condofuri (Reggio Calabria) è uno degli avamposti della minoranza linguistica grecanica e della coltivazione del Bergamotto di Calabria, il pregiato agrume dal profumo delizioso, fresco e avvolgente, fonte di benessere fisico e mentale, capace di esaltare la materia prima in cucina grazie alla sua vivacità aromatica.

Qualità uniche di un frutto straordinario che nella Calabria greca ha trovato l’habitat ideale, un microclima tropicale favorito dalla protezione dell’Aspromonte e dal calore del mare.

Un unicum produttivo e identitario di livello globale: la fascia costiera da Villa San Giovanni a Brancaleone, nel reggino, produce oltre il 90-95% dell'intero raccolto mondiale di bergamotto, destinato in modo massivo all'industria profumiera, cosmetica e della salute con volumi d'affari altissimi. Una voce chiave dell'economia locale.

Ma come altrove, le alte temperature stanno mettendo in crisi il perfetto equilibrio di questo dono della natura. La buccia sottile lo rende più vulnerabile rispetto agli altri agrumi agli effetti del forte irraggiamento solare e delle eccezionali ondate di calore di questi giorni, come già rilevato da Coldiretti Reggio Calabria.

“Quest’anno molti frutti a terra, il grande caldo li ha bruciati, è come se il frutto fosse passato in forno. L’olio essenziale di bergamotto è fotosensibile, attira i raggi solari, una sorta di suicidio” racconta a Vq **Elio Attinà**, avvocato di Roma in pensione, alla guida con la figlia **Fulvia** e la moglie **Cecilia** della proprietà di famiglia creata negli anni '40 dal padre **Aurelio**, medico veterinario del posto, pioniere della coltivazione del bergamotto nella zona di Reggio Calabria.



foto Anne Barth

Oggi come allora il bergamotteto degli Attinà in contrada Rodì a Condofuri conta duemila piante di ogni età che crescono in un ambiente ricco di biodiversità. Spiccano oltre al principe degli agrumi l'autoctona e rara arancina sanguinella rossa senza semi e con la buccia fine, i limoni e le arance dolci 4 stagioni, la zucca spinosa o zucca centenaria, una pianta rampicante dai frutti delicati che ama i climi caldi.

“A queste latitudini cresce di tutto” continua l'avvocato, “ho piantato anche il finger lime o limone caviale, molto usato nei cocktail; la tropicale annona calabrese dalla polpa dolce profumata conosciuta anche come mela cannella; abbiamo anche il mango alle prime fruttificazioni”. E non manca il mandorlo, che all'interno della fiumara cresce spontaneo.



Camminiamo nel frutteto misto del Giardino del bergamotto Attinà mostra il pozzo della noria, un antico ingegnoso sistema di irrigazione che raccoglieva l'acqua sfruttando ruote, ingranaggi e secchi azionati dalla forza del mulo.

“Qui abbiamo la nostra moderna stazione meteo” spiega, “abbiamo investito in tecnologia 4.0 e nell’ impianto fotovoltaico. Una centralina comanda l’impianto di irrigazione in base all’ umidità e alla temperatura del terreno. Il bergamotto non vuole umidità, ma vuole acqua e abbiamo dovuto provvedere. Fino a qualche anno fa il problema della siccità non c’era, ma con punte di 35°- 40° nel mese di giugno abbiamo avuto metà produzione bruciata sulle piante”.

Oltre ad aver traghettato l’azienda agricola nella certificazione bio, merito dell’azienda reggina è di aver creato originali specialità gastronomiche trasformando artigianalmente

scorze e polpa dei frutti raccolti nei campi di proprietà.

Come lo Speziotto, insaporitore dal gusto umami a base di scorzette di bergamotto, e il Sale di bergamotto ricavato dalla polpa “ricca di flavonoidi e antiossidanti che non si perdono con l'essiccazione”.

Nuovi prodotti sostenibili che si aggiungono all'assortito elenco di marmellate, composte, canditi e nettari realizzati senza aggiunta di acqua né zuccheri, lavorati dal frutto fresco alla completa maturazione da gennaio a marzo, nell'arco di 2 ore dalla raccolta.



“È quello che fa la differenza” chiosa Attinà, “il succo normalmente commercializzato dall'industria si basa sullo scarto di lavorazione dell'olio essenziale quando il frutto è ancora acerbo, amarissimo, il prezzo dice tutto”.

Un modo per dare più valore e dimostrare che del bergamotto è buono tutto, non solo l'olio

essenziale. “Punto molto sulla varietà dei prodotti ottenuti utilizzando ogni parte del frutto” precisa Attinà. “Per l’essenza” rimarca “siamo succubi del prezzo fissato da un cartello di tre soggetti che decidono tutto e acquistano pressochè l’intera produzione totale a un prezzo molto poco remunerativo per noi produttori. I costi che sosteniamo sono fissi, indipendenti dalle quantità e molto dipende dal Padreterno: con questo caldo e con questa quantità di frutti non va bene, di prodotto se ne trova meno sul mercato ma il prezzo non è adeguato”.

“Sappiamo produrre e sappiamo innovare, ma non siamo capaci di vendere” conclude il professionista. “Molto ci aiuta il passaparola. Di fatto, di bucce essicate ne vendiamo a chili, che è tanto, in Francia, Germania e Polonia. Cercano chi trasforma il prodotto e ci trovano, anche online”.

