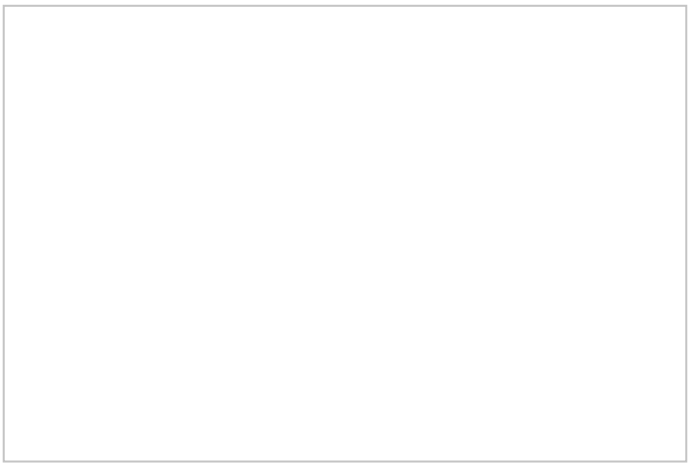
La bergamote



La bergamote est le fruit du bergamotier, arbre de la famille des Rutacï es principalement cultivï dans la province de Reggio de Calabre (Italie) depuis le xviiie siï cle et uniquement sur une ï troite bande de la cï te calabraise, le long de la mer Ionienne et la mer Tyrrhï nienne3 oï la bergamote alimente encore une petite industrie locale.
En 1811, Giorgio Gallesio pensait qu'elle serait issue d'un croisement entre une orange amï re et une lime (aussi appelï e citron vert).
Le fruit est rï coltï principalement pour l'huileï contenue dans sonï ï corce, auï parfumï ï ï suave et piquantï (d'aprï s Gallesio). Cette huile est utilisï e pour moitiï dans le domaine alimentaire et pour moitiï en parfumerie/cosmï tique.
L'essence de bergamote est utilisï e dansï : l'eau de Cologneï ; leï thï ï (Earl Greyï etï Lady Grey); les bergamotes de Nancyï (bonbons); certaines crï mes solaires anciennes.
Dans les pays de climat mï diterranï en chaud, la rï colte du fruit a lieu en janvier quand l'ï picarpe jaunit sous l'influence du froid.
Il n'existe que quatre cultivars identifiï sï *Fantastico, Castagnaro, Calabrese & Femminello*.

Catï gorie: Citrus
Famille: Rutaceae
Genre: Citrus
Espï ce: bergamia
Zone Gï ographique d'Origine: Asie du sud est
Zones Climatiques: Littoral subtropical, sud de l'Italie et ï les
Port: Arbre
Feuilles: Feuilles persistantes
Colore Foglie: Verde
Pï riode de Floraison: Gennaio / Febbraio / Marzo / Novembre / Dicembre
Fleur: La grappe
Colore Fiori: Bianco

Sol: Moyennement acide / Moyenne sol
Besoins en Eau: Eau moyenne
Exposition ï la Lumiï re: Demi ombre / Plein soleil
Forme: Tige
Colore Frutti: Verde ï Giallo
Parfumï : oui