



---

## Les principales cultures de la Calabre

---

Le climat de la région permet beaucoup de types de culture. Dans la pratique, ces cultures varient de zone à zone en fonction de leur position, l'altitude et la structure du sol.

Particulièrement dans les plaines de Sant'Eufemia et de Gioia s'est développée une agriculture moderne constituée de riches plantations d'oliviers, d'orangers et de citronniers.

Dans la zone côtière ionique, moins riche et moins variée en produits, prévaut une culture extensive du blé, avec par endroit des oliviers et des agrumes. Il existe encore ici et là des zones abandonnées, arides, qui ne pourront être mises en valeur que lorsque le problème de l'irrigation sera résolu.

De quelles cultures la Calabre tire-t-elle ses richesses ?

Elle les perçoit des cultures arboricoles, l'olive, le raisin, les figues, les agrumes. Citrons, oranges et mandarines sont de très bonne qualité et abondants. Et aussi :

- La bergamote. Dans la province de Reggio di Calabria, mûrit la bergamote. De sa peau est extraite une essence très recherchée en parfumerie, notamment pour les eaux de Cologne. La bergamote est vraiment l'agrumes typique d'Italie, car elle n'est cultivée dans aucune autre partie du monde. C'est aussi le plus modeste des agrumes, le plus délicat et l'ennemi du froid : il lui faut des lieux chauds, des terres fertiles, une bonne irrigation et exige beaucoup de soins contre les parasites.
- Le jasmin. Un kilo d'essence de jasmin nécessite six cents kilos de fleurs. un rapport assez correct si l'on pense que celui de la rose est à un pour quatre ou cinq mille. Pour découvrir ces cultures Il faut sortir de Reggio en se dirigeant le long de la côte ionienne. Ici, avec en arrière-plan les montagnes, il y a des cours d'eau immenses qui servent aussi de routes, mais au travers d'une végétation luxuriante. Après la commune de Melito les divers types de culture disparaissent progressivement, le style ionique commence. Toutefois la culture du jasmin demeure mais, en fait les terres de Brancaleone ne sont plus loin.

*Le jasmin.*

*L'opération délicate qui consiste à cueillir le jasmin n'est pas seulement quelque chose à raconter, il faut l'observer sur site.*

*La cueillette du jasmin se déroule entre l'aube et 10 heures, lorsque les fleurs sont encore imprégnées de leur fragrance maintenue dans l'ombre, avant le soleil ne l'évapore. Le jasmin se développe en grands buissons, en forme d'étoile, mais en répétant ce modèle à l'infini. Il commence à s'ouvrir entre les feuilles au coucher du soleil et fleurit toute la nuit, ainsi le matin le bosquet est couvert d'étoiles blanches épaisses. Les fleurs cueillies, le buisson semble nu, comme mort et reste tel quel jusqu'au soir. Mais en soirée de nouveaux bourgeons refleurissent tout à coup, l'histoire se reproduit et à l'aube tout le bosquet est à nouveau couvert. Et ceci pour quatre mois, durée de la floraison et de la récolte. Avant d'entrer sur le terrain, vous n'apercevez pas les femmes cachées dans les buissons, mais seulement leurs mains qui passent d'une fleur à l'autre, dénudant les buissons. La récolte met au travail des familles entières payées à la pièce, enfants inclus. Les femmes récoltent avec un mouvement léger, continu et fluide des mains, c'est pourquoi elles ont été comparées aux ballerines ou aux papillons, tandis que les enfants recueillent le jasmin avec des touches rapides et brusques tel un oiseau picorant les graines. Seules les fleurs sont saisies, elles sont couchées dans des petits paniers, qui se remplissent d'une substance toute blanche et parfument d'autant plus fort que le soleil se renforce. Les femmes montrent dans la manipulation des fleurs une délicatesse inattendue. Il est nécessaire de les prélever sans la moindre pression, et les cueillir avec rapidité. Une pression même petite des doigts gâcherait l'essence, entraînant un contact et une réaction de diverses substances contenues dans les pétales.*

*C'est tout un art !*