

[Suggerimenti]

CHINOTTO BUONO, PROFUMATO E (QUASI) SCONOSCIUTO

Amarognolo, intenso e sorprendente. L'agrume ligure è di nuovo un grande cult, sulla tavola e in profumeria. Grazie a nuove fragranze di nicchia

di Cristina Lantone

Sembra un mandarino, ma ne ha solo l'aspetto. I fiori piccoli, bianchi e profumati raccontano qualcosa in più del *Citrus myrtifolia*, volgarmente detto chinotto. Un frutto misterioso e sorprendente. Il pregio più grande di questo agrume dalle origini asiatiche? Il timbro aromatico che mescola la nota amarognola alle vibrazioni legnose e balsamiche più intense e che è in grado di regalare suggestioni diverse per periodi differenti della fioritura e della maturazione. Un unicum nel panorama delle materie prime olfattive che rivive, ora, un periodo felice, soprattutto grazie alla profumeria artistica.

LA STORIA

«Il nostro primo profumo dedicato al chinotto è nato nel 2010, come celebrazione della città di Savona e delle sue caratteristiche», spiega Marco Abaton, che dirige l'azienda omonima specializzata in prodotti di nicchia espressione dell'eccellenza made in Italy. «Proprio durante il lancio, abbiamo scoperto che molti non conoscevano la



A SAVONA È DIVERSO

Il chinotto di Savona, presidio Slow Food è diverso dal *Citrus myrtifolia* del Sud: non ha semi e ha 15 volte il contenuto di Vitamina C. www.ilchinottonellarete.it.com



MARCO ABATON

Profumiere di Savona, dirige l'omonima azienda di famiglia, specializzata in prodotti di nicchia, dai profumi per la persona e per gli ambienti ai prodotti alimentari, fino agli accessori. www.abatonbros.com

storia di questo agrume e che tanti ne erano incuriositi e affascinati». Da qui è iniziato il percorso verso una serie di ricerche. «Abbiamo anche coinvolto altri produttori e creato una rete di imprese del chinotto proprio per seguire la filiera, in tutte le sue sfaccettature». La prima difficoltà? La delicatezza dell'agrume, per la quale Abaton che possiede una piantagione, cerca di promuovere anche la messa a dimora di nuove piante. «Per il nostro terzo profumo, Fior di Chinotto, abbiamo dovuto aspettare ben quattro anni, in modo da raccogliere una fioritura sufficiente a realizzare una tiratura limitata».

Portato in Occidente dalla Cina, nel 1500, grazie a un navigatore savonese, veniva considerato un amuleto in grado di tenere lontane le malattie, in virtù dei suoi preziosi nutrienti, in primis la Vitamina C. «Veniva fatto mangiare ai marinai contro lo sgorbuto e per regalare loro più vigore». Ha poi attecchito nel territorio savonese, si è diffuso nel corso dei secoli in tutta la zona, ed è diventato la prima coltivazione per la città di Savona. «Fino al



UNO SPICCHIO DI SALUTE

- ✓ **VITAMINA C**
Un alleato per le difese immunitarie
- ✓ **BETA-CAROTENE**
Prezioso antiossidante
- ✓ **NARINGINA**
Antiossidante e antinfiammatorio

SEMPRE PIÙ MEDITERRANEO

Acqua di Parma, Blu Mediterraneo nella nuova versione Chinotto di Liguria. Fragranza unisex dalle note agrumate intense e legnose. www.acquadiparma.com

1877 la piantagione era vastissima, ma il frutto (troppo amaro per essere mangiato) era unicamente venduto come medicinale, soprattutto presso la marina francese e inglese. Quando, poi, un'azienda di canditori francese ha trasferito a Savona la sua sede, è diventato un'eccellenza, prima come candito, poi sotto spirito e infine con le marmellate e i liquori», continua l'imprenditore. Risale, invece, al 1924 la prima bevanda al gusto di chinotto, per opera di Rigamonti, un imprenditore milanese che riuscì a renderla un cult.

LE PROPRIETÀ

Molto delicata, la pianta di chinotto ligure cresce da innesto e ci mette fino a 20 anni per arrivare a produzione decisa. Ma ha tante proprietà benefiche. «Il frutto è ricco di molecole dalle proprietà antiossidanti», spiega la biologa nutrizionista Elisabetta Macorsini. Qualche esempio? «La Vitamina C (alleato del sistema immunitario e dei tessuti contenenti collagene), il beta-carotene (precursore della Vitamina A) e la naringina. Quest'ul-



1 SAN PELLEGRINO. Chinò, bevanda realizzata con chinotti di Sicilia. bibite.sanpellegrino.it



2 LAURISIA. Chinotto del presidio Slow Food con agrumi, erbe, spezie e caramello amaro. lurisia.it



3 CHINOTTO DARK. Profumo sobrio ma deciso, dall'incipit fresco che si sposa a un cuore balsamico e chiude con fondo legnoso (85 euro). www.abatonbros.com

tima, oltre che antiossidante, è anche antinfiammatoria». E non è tutto. «Sia la scorza che i fiori del chinotto vengono utilizzati in fitoterapia come digestivi, contro l'insonnia e per combattere i cali di energia (astenite)». Nuovi test genetici, in collaborazione con l'Università di Pisa, hanno rivelato, poi, altri componenti interessanti. «L'erginina e l'esperidina, in particolare, potenti antiossidanti, utili anche in cosmetica», continua Abaton. «Insieme alla finefrina, cicatrizzante naturale».

LE SUGGERIZIONI OLFATTIVE

«Secondo il momento e l'elemento della pianta si possono ottenere varie profumazioni», spiega Abaton. «Nel fiore di agrume, una nota timida ma corposa, dalla sensualità intensa; nella buccia (usata nel Chinotto Dark) un sentore più pungente, che insieme alle altre note (assenzio, ginepro e incenso) sviluppa un carattere legnoso e orientale; infine, nel frutto maturo (per Chinotto Gourmand), un accento agrumato, amarognolo ma meno aspro che dona un carattere gioioso ed eclettico».