

Il chinotto tesoro di Liguria

La riscossa del frutto
Acqua di Parma
lo rende protagonista
del nuovo profumo



Identikit

Acqua di Parma è un'azienda profumiera italiana nata 102 anni fa con Colonia, fragranza «ispirata» dal nobile Carlo Magnani e creata nel 1916 nel centro storico di Parma. Riscoperta da un gruppo di imprenditori negli Anni '90, nel 2001 la compagnia è stata acquisita dal gruppo francese Lvmh. Da allora è impegnata a «sponsorizzare» le eccellenze del Made in Italy.

di **Carla Ferron**

Benvenuti in Liguria. Acqua di Parma saluta Sicilia, Sardegna & co e decreta capitale italiana del profumo per la primavera-estate 2018 Savona e selezionati dintorni. La collezione Blu Mediterraneo della marca «gialla», composta da eau de toilette che omaggiano i luoghi più emblematici del Mare Nostrum, dopo essersi concentrata sui gusti di sud e isole (specie su ginepro di Sardegna e fico di Amalfi, arance di Capri e cedri di Taormina, mirto di Panarea e mandorlo di Sicilia, passando per il bergamotto calabrese), cambia rotta per esaltare un'eccellenza del made in Italy a lungo e a torto trascurata: il chinotto di Liguria.

Dalla polpa dolce in scorza amara, questo frutto probabilmente arrivato a Savona dalla Cina (da cui il nome) ha un glorioso passato: durante la Belle Époque nei caffè della costa italo-francese si gustavano chinottini affogati nel marschino e ancora fino a trent'anni fa a Savona si accompagnava l'espresso del bar con una scorza verde di chinotto immersa nel liquore. Dopo aver

rischiato l'estinzione, ora questa varietà è stata riscoperta diventando presidio slow food del tratto di costa che unisce Savona a Varazze. Chissà se tornerà a fare concorrenza a più note bevande estere come accadeva negli anni 60 e 70.

Intanto, nei toni della terracotta (gli stessi che prende il frutto una volta candito), il chinotto di Liguria scrive il suo nome sull'etichetta del flacone dal design Art Déco della nuova fragranza di Acqua di Parma, che dalle sue note dolci e amare trae l'energia iniziale prima di rivelare un cuore fiorito (gelsomino e geranio) e fresco (cardamomo e rosmarino). Non solo. Nelle mani del brand guidato da Laura Burdese, il chinotto diventa il protagonista di un'operazione in grande stile, che si affida a spot e supporter stellati per esaltare, come da tradizione della marca, un pezzo di made in Italy. Per la campagna dedicata alla nuova eau de toilette Blu Mediterraneo, Acqua di Parma ha portato a Varigotti,

Il revival del gusto
Questa varietà è stata riscoperta: è diventata presidio Slow Food nel tratto Savona-Varazze

Dolce amaro



Chinotto di Liguria è un'eau de toilette della collezione Blu Mediterraneo di Acqua di Parma dalle note contrastanti

piccolo borgo della Liguria di Ponente, il fotografo di moda Stefan Heinrichs. Gli scatti ritraggono un gruppo di giovani che scherzano sulla spiaggia ligure e che, gustando frutti appena colti, sembrano dire a chi guarda: lasciatevi andare a ciò che vi circonda e respira il life style italiano più autentico. Il titolo della campagna non a caso è *Just Breathe*.

E poi, a regalare altri momenti di celebrità al chinotto, c'è lui, Luigi Taglienti, nato a Savona e nato cuoco, oggi chef

stellato del ristorante Lume di Milano. Che cosa c'entra uno chef con un profumo? C'entra, se il profumo è al chinotto. Il frutto se la cava bene in cucina: è gustoso sotto spirito, perfetto in marmellate dolci-amare per formaggi e bolliti, profuma gelatine e acque usate dai cuochi, in versione chinottino fa concorrenza al limoncello e nella sacher aggiunge carattere ligure al rigore austriaco. Non sorprende che Acqua di Parma, in onore della nuova eau de toilette, l'abbia messo al centro di un gala dinner affidato proprio a Taglienti, scelto, per la sua maestria, autenticità e passione, come rappresentante della *Sophisticated Lightness of Italy* promossa dal brand. «In cucina l'agrume», sottolinea lo chef, «è il mio feticcio, il mio marchio di fuoco. L'acidità mi permette di sezionare i sapori, unendo questa base all'idea di sapore della memoria».

Per la cronaca: il menu celebrativo ha presentato lasagna con zucca, mandorla e arancia, pescato ligure accompagnato da crema di patate al lime e tartellette agli agrumi. Tutto aperto dal Quadro di Liguria «dipinto» da Taglienti: al profumo di basilico e, ovviamente, chinotto. Ne sentite il gusto? E le note?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Life style
Uno degli scatti realizzati a Varigotti dal fotografo Stefan Heinrichs per la campagna dedicata a Chinotto di Liguria