



Una veduta della Riviera di Ponente, in Liguria. Nell'area che va da Varazze a Pietra Ligure cresce il chinotto di Savona, l'agrumo eccellenza della zona.

È UNA STORIA costellata da probabilità e imprevisti quella del chinotto, come nel gioco del Monopoly, ma siamo in Liguria, nel savonese. L'agrumo che somiglia al mandarino arriva in zona nel Cinquecento su una nave insieme ad altre specie esotiche dalla Cina. E il clima della Riviera di Ponente, stretta tra mare e montagne, non solo lo fa diffondere a macchia d'olio, ma negli anni lo modifica geneticamente in modo da renderlo unico, diverso all'80 per cento dalla specie d'origine, il *chinotto myrtifolia* (presente in Sicilia e in Giordania). Peccato che dopo aver toccato i 35 mila esemplari, soprattutto in città, il chinotto di Savona rischi l'estinzione per colpa delle forti gelate del 1956: le temperature rimasero sotto lo zero per giorni e molte piante "bruciarono" di freddo. Le sopravvissute furono falciate dall'urbanizzazione selvaggia degli Anni Sessanta e da una virata degli agricoltori verso colture più facili e redditizie, tipo fiori e ortaggi.

A raccontarci questa storia come fosse quella della sua famiglia è Marco Abaton, a capo dell'azienda Abaton, che per prima ha deciso di impiegare il chinotto nei profumi, ma anche presidente di *Il chinotto* →



La cosmetica scopre il *chinotto*, il piccolo agrume di Savona dalla vita *turbolenta*. Dopo aver superato guerre e sfidato i giganti, conquista grazie al suo aroma speciale che evoca l'estate in *Riviera*

di MICHELA MOTTA

beauty

→ *nella rete*, associazione che unisce imprese e appassionati dell'agrume: «Il chinotto di Savona è il piccolo anatroccolo degli agrumi: è una pianta delicata, dalla crescita lenta e con una produzione di frutti altalenante. Sulla carta non è esattamente un soggetto su cui scommettere. I suoi frutti piccoli e senza semi costano di più, è vero, ma si lavorano più facilmente rispetto al chinotto *myrtifolia*, hanno una concentrazione di vitamina C quindici volte superiore e proprietà digestive e rinvigorenti. Ecco perché non mancava sulle navi mercantili come antidoto allo scorbuto e per dare forza e vigore. La leggenda vuole che i bastimenti inglesi ebbero la meglio su quelli spagnoli proprio perché i marinai assumevano un chinotto al giorno. Come Stalin».



«Il chinotto deve la sua sopravvivenza alla simpatia della gente nei confronti della bevanda, "dell'altro modo di bere scuro", che ha permesso all'agrume di resistere anche nei momenti di debolezza. Almeno fino al 2004, quando il chinotto di Savona diventa presidio Slow Food», racconta Abaton. Da quel momento, grazie anche alla passione per il vintage, la domanda di chinotto è tornata a salire. Al punto da non riuscire a fronteggiare la richiesta (per anni si sono usati soprattutto aromi artificiali) e a decidere di reinvestire sull'agrume. Una

spinta che ha riavvicinato imprenditori e vivaisti liguri a scommettere su questa eccellenza regionale, prodotto tipico di cui andare fieri.

A differenza del bergamotto di Calabria, altra specialità italiana, che viene impiegato al 90 per cento nei profumi e il resto nell'alimentare, il chinotto viene utilizzato soprattutto per la bevanda (il marchio Lu-

rissia compra circa un terzo di tutti i frutti prodotti) e altre specialità golose, mentre il 10 per cento è destinato alle essenze. Ma l'interesse verso questo frutto dolce amaro sta crescendo e sta coinvolgendo diverse aziende cosmetiche. Ecco così la nascita di fragranze omaggio al chinotto e alla riviera ligure che sfruttano i sentori pungenti e legnosi del frutto verde, quelli quasi balsamici delle foglie o le note più morbide del chinotto maturo che si raccoglie a novembre. E si stanno studiando anche nuovi trat-

tamenti di bellezza che sfruttano l'alta concentrazione vitaminica e quindi il potere antiossidante, oltre che la presenza di sinefrina, attivo dimagrante. Il chinotto sembra aver pescato una nuova carta delle probabilità.

Michela Motta 

«IL FRUTTO DEVE LA SUA SOPRAVVIVENZA ALLA SIMPATIA DELLA GENTE NEI CONFRONTI DELLA BEVANDA»

UN'ECCELLENZA REGIONALE

A fine Ottocento ci sono altre opportunità: «All'epoca quello del chinotto di Savona era un bel business, in zona si raccoglievano circa 7 milioni di frutti l'anno destinati soprattutto alla produzione di medicinali», continua Abaton. «Nel 1877, poi, un'azienda francese di confetture si trasferisce a Savona facendo diventare il chinotto, candito e sotto spirito, un prodotto tipico della città. E nel 1924, da un'idea di Emilio Rigamonti, milanese, nasce ufficialmente la bevanda gassata, che presto entra nelle abitudini cittadine per l'aperitivo o come digestivo, per poi diffondersi in tutta Italia». Ma poi arriva la guerra. E la Coca Cola.

Il risultato è un inno alla leggerezza con note di chinotto, geranio e gelsomino: Chinotto di Liguria Blu Mediterraneo di Acqua di Parma (74 euro, 75 ml).
3_ Energia in bottiglia nel cocktail frizzante che mixa chinotto a sentori di arancia amara, cardamomo, ginepro e cannella: Chinotto di Tuttotondo (35 euro, 100 ml).

L'AGRUME STAR

1_ Dopo Chinotto Dark e Chinotto Gourmand, il terzo profumo del brand savonese è un omaggio al fiore dell'agrume, piccolo e profumatissimo. Insieme a mandarino e fiori d'arancio evoca una mattina di primavera in Liguria: Fior di Chinotto di Abaton (110 euro, 100 ml). 2_ Il nuovo viaggio olfattivo nel Mare Nostrum fa tappa nella Riviera di Ponente.

