

BELLEZZA



SCOPRIRE UN FIORE

Quello, ligure,
del chinotto.
Che debutta
nelle fragranze,
accanto ad
agrumi più noti
di Marilena
Malinverni



CHISSÀ CHE NELLA TORTA del prossimo *royal wedding*, anziché i 200 limoni di Sorrento voluti da Harry & Meghan, non ci siano gli aromi dolce-amari di un altro raro agrume italiano, il chinotto. «Un sogno possibile: è in pieno boom», ride Marco Abaton, imprenditore di Savona, patria di questi frutti, che da anni lavora con Slow Food a un progetto che li utilizza per eccellenze gourmand. «La richiesta di chinotto si è impennata non solo in Italia ma nel mondo: è sempre più apprezzato come aroma naturale per marmellate e alcolici, le birre soprattutto. E iniziano persino a impiegarlo, più creativamente, per il sale e il tè». Ma è la profumeria artistica, sempre in cerca di emozioni olfattive inedite, ad aver scoperto questo agrume. «È una materia prima rara e costosa: solo 15 anni fa nel savonese ne rimanevano 70 piante, oggi sono 3mila. E impiegano 5-6 anni per crescere», continua Marco Abaton. «Pensi che abbiamo raccolto i petali di 4 anni di fioriture per riuscire a estrarre la materia prima per mille bottiglie di Fior di Chinotto, la nostra terza fragranza dedicata all'agrumo». Anche la cosmetica sta guardando con interesse alle proprietà uniche di questo piccolo e profumatissimo frutto, che matura nei terreni impervi e salmastri della Liguria di Ponente. «I test genetici hanno rilevato che il nostro chinotto è stato modificato dal microclima per oltre l'80% e oggi contiene più vitamina C di quelli che crescono in altre regioni. È anche più ricco di esperidina, un potente antiossidante, e di sinefrina, utile nel controllo del peso. Tanto che sono in fase di studio gli integratori».

Da sinistra. Una fragranza mediterranea con fiori d'arancio e gelsomini. Terra Mia di Chartusia (90 euro). Con i fiori del raro agrume ligure. Fior di Chinotto di Abaton (110 euro). Parte pungente e dolce come la scorza dell'agrumo maturo e si apre in un cuore fresco di fiori d'arancio e neroli. Mandarine Les Infusions di Prada (126 euro).

Foto di Simon Birstall/Trunk Archive - Still life Paolo Spinazzè

9 GIUGNO 2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.