

# album

**IMPERIA E SANREMO**

32

**IL SECOLO XIX**

SABATO

15 GENNAIO 2011

L'APPROFONDIMENTO

# CHINOTTO E “BELLE ÉPOQUE” IN UN INCONTRO CON VERGARI

**GIUSEPPE PALMERO**

---

CHINOTTO e “belle époque”. Un binomio che non evoca solo una moda “d’entemps”, bensì è l’immagine di un’epoca di forte rinnovamento in cui tutto sembrava possibile e realizzabile. Ed è in questa fase che quell’agrume, l’unico tipicamente ligure, diventerà un’importante risorsa per l’economia del Ponente. Sabato prossimo alle ore 15, presso il Salone di via Al Capo a Ventimiglia alta, si parlerà proprio di questo. Interverrà il prof. Alessandro Carassale, storico dell’agricoltura e autore di importanti saggi nel settore. Introdurrà invece un esponente di primo piano dell’Arciconfraternita del Chinotto, il prof. Mario Vergari. L’arciconfraternita nasce a Genova nel 1988, per estendersi poi via via anche in area intemelia. Ed anche di ciò si parlerà quando al termine dell’incontro si potrà degustare il chinotto tipico.

Questo agrume particolare viene spesso considerato una mutazione dell’arancio amaro, a cui somiglia in molti aspetti del frutto, ma studi recenti hanno dimostrato la sua unicità. Il chinotto, storicamente, giunge sulle coste mediterranee a metà Ottocento, per poi diffondersi progressivamente nelle Riviere. L’acclimatazione principale avverrà però in provincia di Savona, così come nell’estremo Ponente, tra Bordighera e Ventimiglia. Nel corso del Novecento però la superficie coltivata si è molto ridotta nella Liguria occidentale, fin quasi a scomparire nell’area intemelia. La pianta però rimane e dai frutti ancora oggi si ricavano marmellate e liquori. Protetto con un presidio “Slow Food”, la sua presenza è ben pubblicizzata dall’attività competente e appassionata dell’Arciconfraternita ([www.arciconfraternitadelchinotto.org](http://www.arciconfraternitadelchinotto.org)), sorta appunto per far conoscere le peculiarità di questo singolare agrume.