

NUOVA

# ENOFICE

Anno IX numero 6 - dic. 2019

Bimestrale di informazione e cultura enogastronomica

FEDERAZIONE ITALIANA  
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI



F.I.C.E.

Organo ufficiale della F.I.C.E.

La rivista delle Confraternite Enogastronomiche



in questo numero

---

**VERMOUTH**  
una storia  
italiana

---

---

**IL CHINOTTO**  
da meraviglia  
orientale a pianta  
industriale

---

---

**LA NDUJA**  
di Spilinga

---

SPECIALE

# IL CHINOTTO DA MERAVIGLIA ORIENTALE A PIANTA INDUSTRIALE



Di Arciconfraternita del Chinotto



## LE ORIGINI

Il chinotto è un agrume (*Citrus aurantium myrtifolia*) originario delle zone del sud est asiatico dove cresce spontaneo in una ampia zona compresa tra la Cina meridionale, l'Indocina (Vietnam e Cambogia), fino alla penisola malese.

In queste zone il clima è tropicale con alte temperature e piogge praticamente quotidiane e le piante di chinotto crescono all'interno delle foreste locali inframezzate ad altre specie.

Non risulta una coltivazione della pianta e il consumo della stessa può essere considerato episodico, anche se, come per tutti gli altri agrumi asiatici, proprio per il sapore agre, rientra nella composizione di bevande che secondo le credenze popolari possono essere a seconda dei casi rigeneranti, afrodisiache, energetiche e altro.

Si presuppone che già nell'antichità l'areale di diffusione si sia ampliato

fino a raggiungere l'India e in particolar modo le coste occidentali del Malabar dove il clima è affine a quello delle zone di origine.<sup>2</sup>

Se questa diffusione sia stata il risultato di una espansione naturale oppure dovuta all'intervento dell'uomo è difficile da dirsi, però considerando le caratteristiche di crescita della pianta si può ipotizzare un intervento diretto dell'uomo.

L'interesse per questo agrume era dovuto principalmente all'essenza che se ne poteva ricavare e che era ricercata per tutta una serie di usi profumieri, ricordando che in India i profumi sono usati non tanto in forma liquida ma soprattutto sotto forma di balsami, incensi, e carboncini per bracieri.

Nel 1506 i Portoghesi sotto il comando dell'ammiraglio Francisco Albuquerque occupano tutta una serie di località del Malabar e del Kerala tra le quali la più importante fu la città di Goa probabilmente il porto e centro commerciale più importante e centro spirituale del Cristianesimo indiano.<sup>3</sup>

Infatti in questa zona gran parte della popolazione era cristiana da tempo immemorabile e si faceva risalire l'evangelizzazione all'apostolo S. Tommaso già al I secolo d.C.<sup>4</sup>

Oggi questa parte di cristianità è stata influenzata profondamente dalla cultura portoghese ed esistono due Chiese: la Siro-Malabarese e la Siro-Malankarese che mantengono

i riti orientali pur essendo cattoliche.<sup>5</sup>

Il dominio portoghese sulle città di Goa, Diu e Damão finirà soltanto nel 1961 a seguito dell'occupazione di detti territori da parte dell'esercito indiano.<sup>6</sup>

I portoghesi occupano le città ma sono pochi e non possono controllare completamente il territorio; l'influenza portoghese sarà essenzialmente commerciale: a partire dal '600 queste località diventeranno il centro nevralgico del commercio con la Cina e soltanto nell'800 con la conquista britannica dell'India la loro importanza andrà diminuendo. I Portoghesi non tardarono a rendersi conto dell'interesse di questo frutto, inizialmente per l'industria profumiera, mentre in seguito si scoprì l'utilità degli agrumi e dei chinotti in particolare come fonti di vitamine sulle navi dell'epoca che facilmente vedevano l'equipaggio falcidiato dallo scorbuto.

Il chinotto fu rapidamente impiantato in Europa e probabilmente furono le coste dell'Algarve a vedere per prime queste nuove piante importate dall'Oriente.<sup>7</sup>



1. Il nome scientifico varia di molto a seconda dell'autore *Citrus myrtifolia* Raf., *Citrus aurantium* L. var. *myrtifolia* Ker Gawl., *Citrus aurantium* L. var. *amara* subvar. *Sinensis*. La nostra associazione che segue la nomenclatura del botanico inglese Swingle si riferisce al chinotto appunto come *Citrus aurantium myrtifolia*. D'altra parte in tutte le pubblicazioni botaniche sembra questo oggi il nome prevalente. Come tutti gli agrumi, i chinotti appartengono alla famiglia delle Rutacee.

2. Il nome comune "chinotto" in italiano deriva direttamente dal portoghese che, a sua volta traduce un termine della lingua del Malabar che lo indicava come "frutto cinese", essendo noto agli abitanti di Goa che l'albero non era autoctono ma importato dalle zone della Cina. In francese si chiama "chinois", in inglese "China orange" o "myrtle-leaf orange", in tedesco "chinotto", in spagnolo "naranja mirtifolia". In quest'ultimo caso il nome sembra derivare dal nome in arabo.

3. A partire dalla fine del '400 i Portoghesi conquistarono tutta una serie di avamposti commerciali nell'Oceano Indiano che al momento della massima espansione (fine '500) comprendeva oltre che agli "Estados da India" anche Hormuz all'entrata del Golfo Persico, gran parte dell'isola di Ceylon, Malaka (da cui deriva il nome di Penisola di Malacca) oggi in Malaysia e Macao in Cina. Macao fu anche l'ultimo possedimento portoghese ad essere ceduto in questo caso alla Cina nel 1999. Tutti gli altri furono persi a partire dal XVII sec. spesso a favore della Gran Bretagna.

4. I cristiani locali definivano se stessi come i "cristiani di Tommaso"

5. Ad oggi gli aderenti a queste due chiese assommano ad oltre 5 milioni di fedeli e sono tra le chiese orientali unite a Roma tra le più fiorenti, raggruppate sotto due arcivescovati maggiori - Annuario pontificio 2009. Inoltre ci sono un altro milione di "cristiani di Tommaso" ancora separati da Roma.

6. In quell'anno dopo accordi tra Lisbona e Nuova Delhi un plebiscito sancì la definitiva fine del dominio portoghese in India.

7. B. Supple, *The state and the industrial revolution 1700 - 1914 in* The Fontana Economic History of Europe, London Glasgow 1971.



## IL CHINOTTO IN OCCIDENTE

Il XVII secolo fu probabilmente il secolo d'oro del chinotto in Europa: fu coltivato praticamente ovunque nel bacino del Mediterraneo: dalla Spagna, alla Provenza, all'Italia, nel Nord in Liguria, al sud in Sicilia e Calabria in tutti i casi quasi sicuramente su influenza spagnola.

L'uso industriale era riservato nella sua interezza all'industria profumiera; i centri profumieri di Toledo in Spagna, Marsiglia in Francia, Colonia in Germania, Firenze e Venezia erano i naturali mercati di sbocco dell'essenza di chinotto.<sup>1</sup>

L'altro utilizzo e cioè come fonte di vitamine sulle navi era considerato un uso residuale dato la sgradevolezza del gusto del chinotto; fu probabilmente tra i marinai che si prese l'abitudine di mangiare i chinotti con molto zucchero, anche come bevanda e canditi. Si è accennato precedentemente come il nome chinotto in spagnolo sia naranja e si apre il problema di come questo nome di origine araba sia arrivato in Spagna.

Alcuni autori sostengono che la pianta del chinotto fosse coltivata nei territori dell'Andalusia e di Granada già a partire dal XIV secolo.<sup>2</sup>

Si sostiene che gli arabi fossero venuti a conoscenza del chinotto durante i loro viaggi commerciali verso l'India all'inizio del X secolo e che abbiano importato tale agrume verso la Persia, la penisola arabica e il Maghreb.<sup>3</sup>

Di qui successivamente sarebbe stato portato appunto in Spagna. D'altra parte un agrume di nome naranja viene citato da diversi autori arabi come coltivato nei giardini intorno a Granada dove viene considerato di grande importanza, e valore, per la confezione di profumi e saponi.<sup>4</sup>

Se l'ipotesi è corretta si potrebbe tracciare un parallelo tra i labo-



ratori profumieri di Granada con quelli del Cairo e di Aleppo; sfortunatamente possediamo solo elenchi generici e non sufficientemente interpretati che non ci permettono di consolidare questa tesi.

E' invece certo l'utilizzo dell'essenza di chinotto ad Aleppo a partire dal XVI secolo. <sup>5</sup>Molti autori arabi lo menzionano come ingrediente dell'industria saponiera locale, d'altra parte ancora oggi i famosi saponi di Aleppo sono fatti con ricette in parte segrete che si tramandano di generazione in generazione, in alcuni casi contenenti più di 20 essenze diverse.

Per quanto riguarda la Provenza molta confusione è dovuta al fatto che il chinotto viene chiamato indifferentemente brigadier e chinois.<sup>6</sup>

Anche in Francia l'utilizzo è strettamente legato al mondo dei profumi, lo stesso re Luigi XV ne fece piantare alcuni nei giardini di Versailles, incantato dal profumo dei fiori del chinotto.<sup>7</sup>

La fine sia in Francia sia nella penisola iberica della coltivazione su larga scala del chinotto è da datare al 1709 quando un inverno molto rigido seguito da una estate fredda e piovosa fece morire quasi tutte le piante di chinotto.<sup>8</sup> In queste zone il chinotto finì quasi per scomparire ed è significativo che le industrie profumiere del XIX secolo non tentarono di far ripartire la coltivazione del chinotto, ma si volsero all'Italia dove tale coltivazione si era in parte conservata.

Ancora oggi in Francia gli ultimi alberi di chinotto si ritrovano specialmente nel dipartimento delle Alpi Marittime che corrisponde grosso modo all'antica contea di Nizza che però fino al 1860 faceva parte del Regno di Sardegna. Maggiore resistenza ebbero le piantagioni del Portogallo ma anche qui il declino della coltivazione seguì di pari passo il declino della marineria e dell'industria profumiera di Porto.



8. Si consideri che per la Spagna Toledo rappresenterà un centro profumiero di primaria importanza fino al XVIII sec.; per Colonia si confronti l'utilizzo dell'essenza di chinotto e bergamotto per la famosa Acqua di Colonia

9. R.Floud,D.McCloskey (a cura di) The economic history of Britain since 1700, Cambridge 1994

10. F. Cooper,Decolonization and African society:the labour question in French and British Africa,Cambridge 1996

11. Marcos Larrouche - Quelques prépositions sur l'agriculture des pays arabes - Beirut 1969

12. El hariche W. - Histoire des savonniers Alepiens - Damas 1988

13. E' da notare la storica tesi che la parola brigadier sia di origine occitana mentre chinois è sicuramente francese. Mi sembra che però la confusione resti. I registri dell'Administration du commerce di Marsiglia intercambiano tranquillamente i due termini anche se il frutto è sempre lo stesso: nel 1766 si autorizza il trasporto di 12 casse di brigadiers che però due righe dopo diventano chinois ( Reg. III B - 1766/A). Oggi non sappiamo se si trattava effettivamente di chinotti o di aranci amari.

14. Bruchard JF. - Histoire des jardins de Versailles - Paris 1982 ; Jourdan M. - Le roi Louis XV- Paris 1910

15. Una eccezione è costituita dai dintorni di Tolone che manterranno una coltivazione rilevante di chinotti fino alla fine del '700



## LA COLTIVAZIONE IN ITALIA

Curiosamente la coltivazione del chinotto in Italia fu più tarda rispetto ai precedenti in Francia e Spagna e sicuramente furono proprio gli spagnoli ad introdurre tale albero nella Penisola.

Le prime tracce sul chinotto le troviamo nel 1657 in Sicilia quando il viceré Francisco de Alvarez nella sua relazione annuale al Re di Spagna ne menziona la coltivazione in ampie zone del palermitano (la conca d'oro) e del ragusano (intorno appunto a Ragusa) lamentando che le prolungate siccità estive non consentono una produzione continua da un anno all'altro.

Un documento del 1672 ci dice che 4 navi della flotta iberica non hanno potuto fare il carico pieno di chinotti (e altri prodotti) proprio per la scarsità del prodotto dovuto alla prolungata siccità.

Il chinotto risulta anche coltivato nel 1662 a Napoli anche se il chinotteto più grande sembra quello all'interno del Palazzo Reale.

Ancora nel 1799 quando Lord Nelson fece perire nel sangue la Repubblica Partenopea, le navi della flotta napoletana si rifornivano di chinotti coltivati lungo la Costiera Amalfitana.

A partire dal 1678 e fino all'800 inoltrato il chinotto è coltivato sul Monte Argentario in quello che era lo Stato dei Presidi vicino a Porto Ercole anche qui su sicura influenza spagnola.

Manca qualsiasi notizia di chinotti sul lato Adriatico, mancanza dovuta di certo alle condizioni climatiche, infatti solo a Lecce si menzionano nel 1755 alberi di chinotto. A Roma e nel Lazio non vi sono tracce di chinotti se non all'interno di ville patrizie come è il caso del chinotteto della villa Doria Pamphily ammirato ancora nel 1841 da Papa Gregorio XVI.

## IL CHINOTTO IN LIGURIA

Proprio per le caratteristiche descritte in precedenza il chinotto fu considerato di grande interesse in Liguria a partire dalla fine del '600. A dire il vero i genovesi vennero a contatto con questo frutto già molto prima, quando avevano conquistato l'isola greca di Chio<sup>16</sup> (in greco *Χίος* in genovese Scio); quivi la pianta era già conosciuta con il nome di *Ναρανγία* in quanto importata dai turchi attraverso i loro contatti commerciali con l'India, e che i genovesi adottarono come sostanza profumiera (come d'altro canto fatto dai Turchi); solo successivamente fu introdotta in Liguria ed utilizzata anche come alimento.

La tradizione vuole che fu un marinaio savonese il primo che coltivò il chinotto e da qui tutta la tradizione culinaria legata allo stesso.

Questa importazione diede il via a due industrie differenti: quella profumiera localizzata a Genova<sup>17</sup> e gradualmente estintasi nell'800; e quella del sapone localizzata a Savona e anche questa trasmigrata a Marsiglia alla fine dello stesso secolo.

Si è quasi certi che in Liguria na-

sca anche la bevanda del chinotto: si dice che i marinai, sulle navi, per consumare i chinotti, li spremessero aggiungendo abbondante zucchero e lasciando riposare il tutto per giorni, in modo da consumarne per tutto il viaggio.

E' dal XVI secolo che nascono in Liguria delle associazioni di produttori di chinotti con lo scopo di fornire meglio e più celermente le navi della Repubblica di Genova; tali associazioni vengono variamente denominate: Societas, Sodalitium, Confraternita ecc. e tutte hanno la prerogativa di vendere e imbarcare per primi i chinotti sulle navi e vengono minuziosamente controllate dal senato della Repubblica.

I chinotti entrano anche a far parte della devozione popolare, infatti è da quell'epoca che nasce la tradizione che tra tutti i portatori di Cristi, potesse portare il Cristo in processione solo colui che riusciva a mangiare un chinotto.

A partire da metà '800 però i gusti cambiano, vengono preferiti gli agrumi più dolci (aranci, pompelmi, mandarini) e anche la capacità di rifornimento di frutta fresca in navigazione si fa più sicura e facile.

L'800 fu probabilmente il secolo d'oro del chinotto in Liguria, dove prese rapidamente campo: alla fine di detto secolo risultava ampiamente coltivato a Bordighera, Sanremo, Cervo, Alassio, Albenga, Pietra Ligure, Finale Ligure, Savona, Varazze, Sestri Ponente, Nervi, Chiavari, Sestri Levante, Lerici, quindi con una diffusione su entrambe le Riviere.

Le produzioni variano anche di molto da un anno all'altro, dovute



16. L'isola fu conquistata dalla Maona omonima e fu possedimento della Repubblica di Genova fino al 1566

17. Si può ricordare a titolo di esempio l'"Acqua di Genova", che nella ricetta originale prevedeva l'utilizzo di ben 5 agrumi diversi

18. Dati reperiti dalle CCIAA pertinenti per provincia

al fatto che la pianta di chinotto risente molto di condizioni climatiche avverse: prima di tutto il freddo specie quello tardivo, ma anche siccità, e molti parassiti.<sup>18</sup>

La produzione ebbe un picco intorno alla seconda metà dell'800 per poi decrescere rapidamente dal '900 in poi; solo nella provincia di Savona il declino appare più lento, tanto più lento se si osserva la situazione attuale che vede la coltivazione concentrata tra Finale e Pietra Ligure ed estinta altrove.

A titolo di comparazione si ricorda che la produzione odierna di chinotti, in Liguria non supera i 600 q.li annui.

Un discorso a parte si deve fare dal punto di vista industriale: delle numerose imprese anche a carattere familiare che lavoravano il chinotto solo una sopravvive oggi a livello industriale e cioè la ditta Besio di Savona<sup>3</sup>.

La ditta Besio si specializza in chinotti tra la fine dell'ottocento e la prima guerra mondiale, quando l'esportazione di chinotti verso la Francia e il nord Europa in generale raggiunge il suo apice.

La produzione riguarda i frutti canditi, le marmellate e soprattutto i chinotti sotto maraschino che sono una specialità prodotta grazie al liquore maraschino che veniva importato direttamente dalla ditta Luxardo di Zara unica azienda produttrice di maraschino, fino al 1918 sotto l'impero Asburgico e seguentemente divenuta italiana dopo la prima guerra mondiale.

La bevanda analcolica zuccherata (il chinotto) viene invece prodotta da una pluralità di aziende anche di piccolissime dimensioni che si approvvigionano di chinotti dalla Liguria ed anche in parte e fino al 1950 dalla zona di Taormina in Sicilia<sup>4</sup>.

Paradossalmente, ma fino ad un certo punto, i produttori di chinotto migliori si situarono in Piemonte, addirittura nella zona di Avigliana (Chinotto Avigliana).<sup>5</sup>

La bevanda è stata fortemente sponsorizzata durante il venten-

nio fascista come "la Coca Cola italiana"; il consumo toccò il suo apice negli anni '50 per poi divenire un prodotto di nicchia, surmontato da altre bevande zuccherate di moda importata dagli USA che hanno allontanato il pubblico giovanile dal chinotto, anche se oggi è difficile trovare un chinotto fatto senza aromi artificiali.

Rimase però l'idea di una bevanda tipicamente italiana, testimoniata anche da una avventura di "Paperino" pubblicata nel 1954.

## STUDI SULLA PIANTA DEL CHINOTTO

Pur essendo conosciuta la pianta del chinotto non ha procurato studi sistematici che vadano al di là di semplici istruzioni per la coltivazione.

L'unica eccezione è data dagli studi di Giorgio Gallesio,<sup>1</sup> botanico ligure che appassionato della flora della sua regione si dedicò all'osservazione sistematica dei chinotti.

Nella sua monumentale opera in francese "Traitè du citrus" oltre ad una completa descrizione di tale pianta, ne individua due varietà: il Chinotto comune e il Chinotto Mirtifolio.

Del primo che secondo lui è il più anticamente conosciuto, dice che non produce semi fertili e che quindi, può essere riprodotto solo mediante innesto.

Il secondo ha le foglie lunghe e appuntite come quelle del mirto, ma piccole come quelle del chinotto comune, ed è nano in tutte le sue parti; produce però semi fertili, anche se pochi per frutto.



Nulla dice sul suo utilizzo che all'epoca doveva essere già notevole.

Dopo di lui si cercherà di individuare varie cultivar della pianta (a frutti piccoli, grossi<sup>2</sup>, da seme); la grandezza dei frutti sembra l'unico elemento in grado di distinguere le piante, e l'unico che interessa veramente i coltivatori.

L'ultimo manuale che conservi un capitolo dedicato ai chinotti è il "Manuale di agricoltura" edito dalla Hoepli nel 1908.

## CONCLUSIONI

La cultura e la coltivazione del chinotto rappresenta oggi una specificità agro-alimentare della Liguria che sarebbe opportuno sostenere con una apposita legislazione a livello regionale.

Nella vicina Francia la cultura è stata il volano per lo sviluppo del turismo e dell'economia nella Costa Azzurra e su tutta la costa e nell'interno; si è potuto intercettare così l'interesse di quelle persone che stanche di vacanze solo marine hanno sentito il bisogno di saperne di più sui paesi che li ospitano.

E' stato tutto un fiorire di iniziative storiche, artistiche, linguistiche, gastronomiche che hanno riportato in vita modi di vita che si credevano dimenticati (ma non lo erano) da tempo.

In Liguria il recupero di antiche forme culturali potrebbe passare anche attraverso una forma di conoscenza gastronomica che già Cervantes nel '600 aveva osservato "non ultima tra le meraviglie d'Italia".

19. Delle altre si può ricordare la ditta Romanengo di Genova che era specializzata nella canditura del frutto

20. Nel secondo dopoguerra la coltivazione tende a scemare fino quasi ad esaurirsi; attualmente risulta in ripresa grazie al fatto che la ditta Sanpellegrino ha allocato qui il suo chinotteto a fini industriali

21. Oggi le due ditte che utilizzano del vero estratto di chinotto per la bevanda sono sempre in Piemonte: la ditta "Lurisia" e la ditta "Abbondio" quest'ultima a Novi Ligure

22. Giorgio Gallesio (1772 - 1839), nacque a Finale Ligure, laureato a Pavia, consigliere del Dipartimento di Montenotte sotto Napoleone, fu il massimo botanico italiano del primo ottocento

23. In ligure "balouin"