

LERICI

Si parla di chinotto l'agrume tipico della Liguria

IL CHINOTTO, bevanda di largo consumo, è il succo di un agrume tipico della Liguria. E' un suo patrimonio. E oggi alcune istituzioni della regione puntano a valorizzarne e divulgarne la conoscenza in campo nazionale. Domenica 5 dicembre dalle 10,45 in sala consiliare, a Lerici, la società Marittima di Mutuo Soccorso e la "Confraternita del chinotto" di Genova Sestri Ponente, organizzano, con il supporto della Pro Loco di Lerici, con il patrocinio del Comune, Slow Food e La Consulta, un incontro sul Chinotto, da titolo: " Il chinotto, agrume tipico dell'area ligure, usi, coltura e cultura". Il chinotto è un agrume originario della Turchia, conosciuto dai più solo come bibita.

Da secoli è coltivato in Liguria, prevalentemente nella zona di Savona.

E' un piccolo agrume simile all' arancia, ma molto amaro, per cui è da sempre solo utilizzato per bibite, sciroppi, marmellate, canditi, tutti prodotti di alto livello. E' un Presidio Slow Food, e la sua coltivazione è esclusiva della Provincia di Savona, dove viene utilizzato per bibite ma anche per prodotti di alta pasticceria. La Confraternita del Chinotto, come la Marittima, fa parte della Consulta Ligure e si occupa di preservare tutto ciò che ha a che fare con la Liguria, specialmente la storia delle coltivazioni agricole tipiche.

E.S.

Qualifica Nazionale

OMIA NAZIONE

2 dicembre 2010

Giovedì