

Bordighera: al Bicknell l'istruttiva conferenza "Il chinotto nel ponente ligure"



In una gremita sala del Museo Biblioteca Clarence Bicknell di Bordighera, si è tenuta ieri, sabato 17 agosto, l'interessante e istruttiva conferenza di Alessandro Carassale.

Il professore di geografia è stato, infatti, relatore de "Il chinotto nel Ponente ligure tra storia e valorizzazione".

E' stata la dottoressa Gandolfi dell'Istituto Internazionale di Studi Liguri a fare gli onori di casa, ringraziando sentitamente il numeroso pubblico che, nonostante il caldo afoso della giornata di ieri, ha seguito con attenta partecipazione la conferenza.

La Gandolfi ha anche spiegato che gli eventi organizzati all'interno dell'affascinante Museo Bicknell hanno il duplice scopo di far conoscere la bravura e gli studi di alcuni ricercatori locali e il museo stesso, che merita davvero di essere valorizzato.

E' stato poi il vicesindaco Massimiliano Bassi a ringraziare la dottoressa Gandolfi e la professoressa Borelli, anch'essa presente, per il loro impegno nel mantenere alto il nome del Bicknell, dando così lustro alla nostra città.

Alessandro Carassale, servendosi dell'ausilio di alcune diapositive, è riuscito nell'intento di far conoscere la storia e la diffusione della pianta del chinotto, agrume che un tempo era davvero diffusissimo in tutta la Liguria di ponente. Così come diffusi erano altri agrumi: in primis limoni e aranci.

"Sono stati i nostri agronomi", ha spiegato Carassale, "ad insegnare ai siciliani i segreti della coltivazione del limone".

Dai milioni di limoni raccolti si è passati alla quasi scomparsa di questo commercio: da una parte era impossibile concorrere con gli agrumi provenienti da altre regioni con prezzi minori, dall'altra la ferrovia appena costruita aveva cancellato centinaia di ettari di orti.

Ecco allora che Mario Calvino, noto botanico e padre dello scrittore Italo, consigliò nel 1901 di sostituire alla coltivazione dei limoni quella del chinotto, piccolo agrume dal sapore amaro conosciutissimo a Savona.

E se le ipotesi sulle origini della sua provenienza sono molteplici e tutte affascinanti, il suo stesso nome, tradotto in altre lingue, può insegnare molto: "Per i francesi il chinotto è chinois, ossia cinese, ad indicare, forse, che questo agrume arriva proprio dalla Cina".

Oltre alla storia, Carassale ha elencato i molteplici usi di questo frutto, utilizzato per canditi, chinotti sciropati, sotto Maraschino, per bibite gassate, per aromatizzare la birra (poiché nelle nostre terre

non abbiamo il luppolo che dona alla bevanda un sapore amarognolo), per marmellate e, infine, per essenze e profumi.

Proprio per quest'ultimo utilizzo, è intervenuta la titolare di un'azienda savonese "Il chinotto nella rete", che ha parlato di come vengano realizzati i profumi e anche i saponi, con un'antica tecnica della saponificazione a freddo. La sua azienda, sita in Via Paleocapa a Savona, ha una filiale anche a New York: questo dimostra l'importanza e l'interesse che tutto il mondo nutre per l'eccellenza di questo piccolo amarognolo agrume.

A fine conferenza, i numerosi astanti hanno potuto assaporare alcune prelibatezze prodotte con il chinotto.

La passione con cui Carassale ha introdotto l'argomento ha fatto sì che molti tra i presenti abbiano chiesto dove poter comprare una piantina di chinotto. Riscoprire la sua coltura anche all'estremo Ponente è importante. Proprio questo entusiasmo ha dimostrato l'ottima riuscita dell'incontro al Bicknell.

Alice Spagnolo

18 agosto 2013



