

A SESTRI UN'ASSOCIAZIONE SI OCCUPA DA MOLTI ANNI DI QUESTO AGRUME

# Recupero del chinotto: l'impegno dell'Arciconfraternita

Il chinotto è una bevanda scura, analcolica, gassata. In apparenza molto simile ad una cola, ma amara. Caratteristica che, alla prima sorsata, tende a costituire fazioni contrapposte: estimatori e no.

Quel che si fatica a immaginare è cosa può esserci dietro questo liquido.

Il potere della pubblicità è stato quello di costituire l'automatismo associativo: chinotto uguale bevanda.

L'economia di mercato invece ha fatto sì che la coltivazione del frutto di chinotto (perché il chinotto è un frutto!) andasse via via scomparendo, lasciando spazio ad altre colture.

A Genova, più precisamente sulle alture di Sestri Ponente, un'associazione da molti anni si occupa di pubblicizzare la "risorsa" chinotto: l'Arciconfraternita del Chinotto.

"La nostra associazione - spiega Mario Vergari, Priore dell'Arciconfraternita - nasce con lo scopo di ricercare storicamente quelli che erano i metodi originari di coltivazione. Rivitalizzarli, se possibile, provare a porre le condizioni perché una certa coltura possa essere ripresa, oppure solamente dar modo alle persone di conoscere.

Così è stato per il chinotto. Eravamo alla ricerca di qualcosa che caratterizzasse la Liguria, che po-



tesse dare un'identità e una rilevanza turistica alla regione, e abbiamo scelto questo agrume molto diffuso nei secoli passati e praticamente abbandonato da ormai quaranta-cinquant'anni".

Il chinotto ha origini cinesi, come suggerisce il nome stesso, ma già dal XVI Secolo sbarca in Europa, sulle coste del Mediterraneo, dov'è usato per la produzione di profumi e per la conservazione dei cibi nei lunghi viaggi delle imbarcazioni.

Una coltivazione molto diffusa che però va gradualmente diminuendo a partire dall'Ottocento, lasciando oggi poche coltivazioni in Georgia, nell'area che si affac-

cia sul Mar Nero, e in Liguria, tra Albenga e Savona; oltre all'area asiatica dove la pianta ha origine. "Il nostro intento è stato quello di dar nuova importanza a questo agrume, costituendoci non casualmente Arciconfraternita - dice Vergari -, ispirandoci quindi alle divisioni di corporazione all'interno della Repubblica di Genova, tra cui era presente proprio quella del chinotto".

Ma l'interesse non è solo storico e molto proficua è la collaborazione che l'associazione mantiene con il presidio Slow Food di Savona.

Un sodalizio che ha l'intento di valutare le possibilità reali di una ripresa delle coltivazioni di chi-

notto magari su più vaste aree e che punta maggiormente sull'eno-gastronomia, il modo più piacevole di riscoprire i prodotti della terra.

Esclusa la bibita si parla del chinotto candito, sotto maraschino oppure del cosiddetto Chinottino, un liquore di chinotto di cui si è recentemente scoperta la ricetta tra le carte dell'Archivio di Stato di Genova.

L'attività dell'associazione non si limita comunque al piccolo amaro agrume e diversi sono i prodotti che, negli anni, ha cercato di riportare alla luce. "Tra le ultime cose che abbiamo sostenuto - conclude Vergari - c'è la coltivazione delle mele Carla, tipicamente liguri; poi lo zafferano, tradizione presente nelle nostre riviere e che adesso si sta riprendendo nel parco delle Cinque Terre; infine le arance e i limoni, un tempo presenti nelle zone di Sanremo, Imperia e Ventimiglia.

Il nostro interesse viaggia a 360 gradi, per quello che riguarda il nostro territorio, e nasce da un'esigenza: quella di far conoscere a chi abita la Liguria le proprie bellezze; far sì che queste escano fuori regione per far scoprire, a chi ancora non le sospetta, le potenzialità della nostra terra".

Simone Tallone