

VINO | GASTRONOMIA | TERRITORIO | TURISMO | CULTURA

BAROLO & Co.

ANNO XXXVI | NUMERO 2



02 | 2018

**LANGHE, VIGNE
DI QUA E DI LÀ
DAL TANARO**

**LIGURIA DA
SCOPRIRE**

**MACCAGNO E
SARAS DEL FEN
GEMME CASEARIE**

LE ORIGINI DEL CHINOTTO DI SAVONA

ALESSANDRO CARASSALE



CHINOTTO MIRTI FOGLIO

IL CHINOTTO NEL QUADRO ORDINATO DA G. GALLESIO

Il chinotto di Savona (*Citrus aurantium myrtifolia*) è un agrume caratteristico della Liguria occidentale, dove viene oggi coltivato soprattutto nello spazio litoraneo compreso tra Finale e Savona, città, quest'ultima, con la quale si tende a identificarlo. Sfruttato per varie produzioni alimentari (bevande gassate, liquori, marmellate, ecc.) e non (profumi e saponi),

esso rappresenta una risorsa agraria di precoce interesse, tanto è vero che già alla fine del Cinquecento qualche giovane del luogo veniva mandato a bottega "ad discendi artem chinotarum".

Tradizione vuole che il frutto sia originario della Cina o della Cocincina (da cui la definizione volgare di "nanino da China"), regioni esplorate e in parte co-

lonizzate, dai Portoghesi in seguito all'apertura della rotta marittima per le Indie da parte di Bartolomeo Diaz e Vasco da Gama a cavallo di XV e XVI secolo. Non è un caso che un altro agrume, l'arancio dolce, che gode di grande diffusione sulle coste mediterranee comprese tra Spagna, Maghreb, Italia e Grecia, prenda il nome di "Portogallo", alludendo a una sua supposta introduzione dall'estremo Oriente ad opera dei navigatori lusitani. Per ciò che concerne le rilevanze agronomiche, il chinotto venne inserito in un trattato di botanica per la prima volta a metà Seicento. Giovanni Battista Ferrari, nel suo celebre *Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usu*, passa in rassegna le principali specie conosciute appartenenti alla famiglia delle "Rutacee", descrivendo le caratteristiche della pianta e avanzando una chiara proposta tassonomica.

UN TREND IN ESPANSIONE

La fortuna contemporanea in Liguria nasce in corrispondenza dello sviluppo della pratica della canditura e della preparazione di marmellate, fabbricazioni di cui sono maestri i pasticceri genovesi: d'altro canto, la Superba detiene in età moderna una vera e propria egemonia sul commercio dello zucchero, che alimenta l'industria confetturiera cittadina. La famosa gelata del 1709, che annientò olivi e piante da frutto lungo la costa ligure-provenzale, rappresentò una cesura tra la fase iniziale di espansione e il lento trend espansionistico delle piantagioni di chinotto, che si dispiegherà con chiarezza nel savonese nei lustri conclusivi dell'Ottocento in funzione delle necessità delle molte manifatture dolciarie. Giorgio Galesio, noto natu-

ralista di Finale Ligure, inserì l'agrume nel "quadro sinottico" del genere *Citrus* nel suo *Traité du Citrus*, edito a Parigi nel 1811. Il cosiddetto "oranger nain" o "petit chinois" è "une des variétés les plus agréables pour l'ornement des jardins et des maisons": piccolo in ogni sua parte, produce un frutto con pochissimi semi agro e amaro, ma eccellente da candire. Nel Dipartimento di Montenotte, circoscrizione amministrativa del periodo napoleonico comprendente buona parte della Riviera occidentale, il prodotto medio annuo di chinotti, bergamotti e arance amare arrivava a poco meno di 12.000 pezzi. Nel 1879, dopo una lunga stagione di impianti, il raccolto degli "alberelli cinesi", superò i 7.000.000 di frutti. Una vera e propria inversione di tendenza, collegabile allo sviluppo economico-industriale della città di Savona; si legge in una relazione del 1873: "Importantissima è la coltivazione degli agrumi e chinotti, i quali ultimi costituiscono una specialità di questo Distretto e porgono alimento ad un attivo e lucroso commercio di esportazione colla vicina Francia, colla Germania e colla Russia, che nel decorso 1872 può calcolarsi in 500.000 chilogrammi".

IL SUCCESSO DELLA SILVESTRE-ALLEMAND

Dall'Inchiesta Agraria Nazionale, meglio nota come "Inchiesta Jacini", veniamo a conoscenza dell'impianto in loco di "una industria tanto più importante quanto dessa è per i suoi perfezionamenti, per la varietà dei frutti manipolati nuova in Italia; ed in ciò havi luogo di concepire le più grandi speranze sull'avvenire agricolo del Circondario di Savona, poiché il fondatore di questa industria il signor Silvestre-Allemand ha scelto definitivamente questa nostra città per continuarvi sopra una vastissima scala la confezione dei frutti canditi e cristallini".

La ditta, che esportava in molti Paesi esteri, fondata ad Apt, nel Dipartimento di Vaucluse (a levante di Avignone), si trasferì a Savona nel 1877, producendo



L'ARCICONFRATERNITA DEL CHINOTTO

l'effetto di far moltiplicare la coltivazione dei chinotti, che ben si prestavano alle manipolazioni dolciarie. Nel momento di massima attività arrivò a contare circa 1.000 lavoratori, per lo più stagionali (da maggio a settembre); tra il 1890 e il 1910 vennero spediti annualmente all'estero (Francia, Inghilterra e Americhe) e sui mercati nazionali quasi 2.000 quintali di frutti, tra freschi e canditi. Il successo della Silvestre - Allemand agì da stimolo sull'imprenditoria savonese: nacquero stabilimenti artigianali specializzati nell'arte della canditura e, infine, la "Società Cooperativa dei chinotti", che provvedeva sia alla coltivazione e alla cura delle piante, sia alla trasformazione e alla vendita del prodotto.

Quando, negli anni '20, arrivò il declino, a motivo di una serie di gelate invernali che danneggiarono le piantagioni e dell'aggressiva concorrenza di imprese forestiere, un certo interesse verso il chinotto si manifestò parallelamente nella provincia di Porto Maurizio, dove nel frattempo era andata in crisi la coltivazione dei limoni. Questi ultimi infatti, testimonia l'agronomo Mario Calvino, "tendono ormai a perdere ogni importanza per l'enorme produzione della Sicilia e quella americana". Si consigliava pertanto "di introdurre nei luoghi freddi latistan-

ti ai torrenti la coltivazione del chinotto, pianta che da larghi benefici nel territorio di Savona".

LE AZIONI DI PROMOZIONE

Dopo la Prima guerra mondiale, il territorio imperiese sorpassa quello savonese quanto a produzione del frutto. Nel 1956 il distacco è netto: 260 quintali del primo contro i soli 10 del secondo. Eppure, non è l'ultimo atto. In tempo recenti, mentre nei contadi sanremesi e imperiesi, la cui economia agricola si basa ora sulla floricoltura specializzata, la pianta scompare quasi totalmente dagli orti, nel tratto di costa della Rivera delle Palme essa viene rivalutata.

Dopo decenni di ricerca e cure, attualmente il chinotto di Savona è un Presidio Slow Food. Molte delle aziende che coltivano o trasformano l'agrume si sono aggregate in una "rete", allo scopo di promuovere questa eccellenza, proposta nelle sue numerose trasformazioni: alimentari, cosmetiche, terapeutiche. Da ultimo, è opportuno ricordare anche la trentennale attività dell'Arciconfraternita del Chinotto, diretta a sviluppare in un più vasto pubblico la conoscenza delle proprietà e della storia del frutto, la cui originalità appare evidente. 🍊