

Il chinotto è un agrume (*Citrus aurantium myrtifolia*) originario del sud est asiatico dove cresce spontaneo in una ampia zona compresa tra la Cina meridionale, l'Indocina (Vietnam e Cambogia) e la penisola malese. In queste località 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 dei frutti può essere considerato episodico, anche se, come per tutti gli altri agrumi asiatici, proprio per il suo sapore agre, rientra nella composizione di bevande che secondo le credenze popolari possono essere rigeneranti, afrodisiache, energetiche o altro.

Si presuppone che già nell'antichità l'areale di diffusione del chinotto 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 sue zone di origine. Se questa diffusione sia stata il risultato di una espansione naturale oppure sia dovuta all'intervento dell'uomo è difficile da dirsi, ma 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, perchè in India i profumi sono usati non tanto in forma liquida quanto piuttosto sotto forma di balsami, incensi, e carboncini per bracieri.

Nel 1506 i portoghesi, sotto il comando dell'ammiraglio Francisco Albuquerque, occuparono tutta una serie di località del Malabar e del Kerala tra le quali la città di Goa, il più importante porto e avamposto commerciale della zona, che era anche il centro spirituale del Cristianesimo indiano. Pur mantennero il loro dominio sulle città di Goa, Diu e Damao fino al 1661, i portoghesi erano poco numerosi per mantenere il completo controllo del territorio e la loro influenza fu essenzialmente di tipo commerciale: a partire dal '600 le località dove erano stanziati divennero il centro nevralgico del commercio con la Cina e soltanto nell'800, con la conquista britannica dell'India, la loro importanza andò diminuendo.

I Portoghesi non tardarono a rendersi conto dell'importanza del chinotto, inizialmente per l'industria profumiera, mentre in seguito scoprirono l'utilità degli agrumi, e dei chinotti in particolare, come fonte di vitamine sulle navi dell'epoca il cui equipaggio era facilmente falcidiato dallo scorbuto. Il chinotto venne così rapidamente impiantato in Europa e con ogni probabilità furono le coste dell'Algarve ad accogliere per prime le nuove piante importate dall'Oriente.

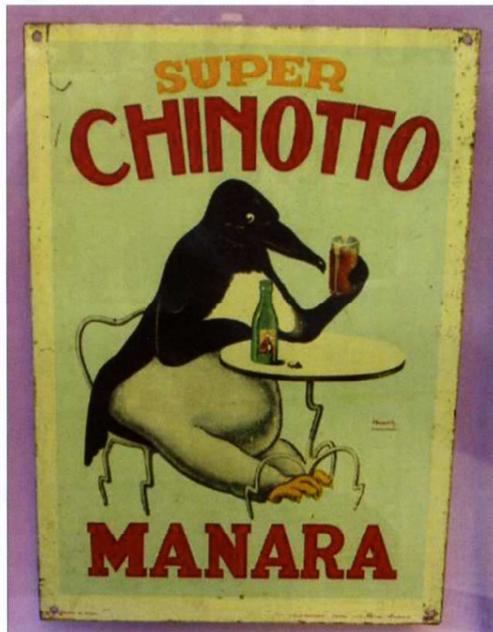
## IL CHINOTTO IN OCCIDENTE

Il XVII secolo fu il secolo d'oro del chinotto in Europa, coltivato praticamente ovunque nel bacino del Mediterraneo: dalla Spagna, alla Provenza, all'Italia, nel nord in Liguria, al sud in Sicilia e Calabria. e 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.

L'altro utilizzo del chinotto, come fonte di vitamine sulle navi, era considerato un uso residuale dato la sgradevolezza del frutto quando veniva consumato allo stato naturale; fu probabilmente tra i marinai che nacque l'abitudine di mangiare i chinotti con molto zucchero, di utilizzarli per ricavarne una bevanda o anche candirli.

Abbiamo accennato al fatto che in Spagna il chinotto veniva designato con la parola di origine araba *naranja*. Per spiegare come questo termine fosse giunto nella penisola iberica alcuni autori sostengono che la pianta del chinotto era coltivata nei territori dell'Andalusia e di Granada già a partire dal XIV secolo. Gli arabi sarebbero venuti a conoscenza del chinotto durante i loro viaggi com-

"Super chinotto Manara", targa metallica, anni '50, Collezione privata



## Origini, storia e cultura del chinotto

L'albero del chinotto

Il fiore e il frutto del chinotto



merciali verso l'India all'inizio del X secolo e lo avrebbero esportato in Persia, nella penisola arabica e nel Maghreb. Di qui successivamente sarebbe giunto in Spagna. Diversi autori arabi citano un agrume conosciuto come *naranja* coltivato nei giardini intorno a Granada dove era considerato di grande importanza e valore economico, per la confezione di profumi e saponi.

Se l'ipotesi è corretta si potrebbe tracciare un parallelo tra i laboratori profumieri di Granada e quelli esistenti al Cairo e ad Aleppo; sfortunatamente possediamo solo elenchi generici e non sufficientemente studiati e interpretati che non ci permettono quindi di consolidare questa tesi. E' invece certo l'utilizzo dell'essenza di chinotto ad Aleppo a partire dal XVI secolo. Molti autori arabi lo menzionano come ingrediente dell'industria saponiera locale e, d'altra parte, ancora oggi i famosi saponi di Aleppo sono fatti con ricette in parte segrete che si tramandano di generazione in generazione e in alcuni contengono più di venti essenze diverse.

Per quanto riguarda la Provenza molta confusione è dovuta al fatto che il chinotto viene chiamato indifferentemente *brigardier* e *chinois*. Anche in Francia il suo utilizzo era strettamente legato al mondo dei profumi e lo stesso Luigi XV ne fece piantare alcuni alberi nei giardini di Versailles, incantato dal profumo dei loro fiori. Sia in Francia sia nella penisola iberica la fine della coltivazione su larga scala di questo agrume data al 1709 quando un inverno molto rigido, seguito da una estate fredda e piovosa, fece morire quasi tutte le piante. Il chinotto finì quasi per scomparire ed è significativo che le industrie profumiere del XIX secolo non tentarono di far ripartire localmente la coltivazione preferendo approvvigionarsi in Italia dove le piantagioni si erano in parte conservate.

Ancora oggi in Francia gli ultimi alberi di chinotto si ritrovano specialmente nel dipartimento delle Alpi Marittime, corrispondente grosso modo all'antica contea di Nizza che faceva parte del Regno di Sardegna fino al 1860. 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 della città di Porto.

**IL CHINOTTO IN LIGURIA**  
Proprio per le caratteristiche che ab-

biamo descritto il chinotto fu considerato di grande interesse in Liguria a partire dalla fine del '600. A dire il vero i genovesi erano venuti a contatto con questo frutto molto prima, quando avevano conquistato l'isola greca di Chio (in genovese *Scio*) dove la pianta era già conosciuta con il nome di *naranja*, in quanto importata dai turchi attraverso i loro contatti commerciali con l'India, e che anche i genovesi adottarono come sostanza profumiera, prima di introdurla in Liguria per utilizzarla anche come alimento.

La tradizione vuole che sia stato un marinaio savonese a coltivare per primo il chinotto dando così inizio a una tradizione culinaria perdurante ancora ai nostri giorni. L'importazione delle piante diede il via a due industrie differenti: quella profumiera, localizzata a Genova, gradualmente estintasi nell'800, e quella del sapone localizzata a Savona e successivamente trasmigrata a Marsiglia. L'800 fu probabilmente il secolo d'oro del chinotto in Liguria, dove prese rapidamente campo risultando 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 variavano anche di molto da un anno all'altro, perché la pianta risente molto di condizioni climatiche avverse: prima di tutto del freddo, specie quello tardivo, ma anche della siccità ed è aggredita da molti parassiti.

Nella tabella seguente riportiamo, a titolo di esempio, i dati sulla produzione annua di chinotti espressa in quintali, relativa a tre località liguri, da ponente a levante:

Anno	Bordighera	Sestri ponente	Lerici
1860	412	325	115
1882	355	390	164
1885	502	380	190
1895	390	200	150
1905	210	110	75
1920	50	10	5
1932	15	...	...

Dalla tabella si evince che 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 è stato più lento, tanto più lento se si considera 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 di chinotti in Liguria non supera oggi i 600 quintali 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, che si era specializzata nella lavorazione dei chinotti tra la fine dell'800 e la prima guerra mondiale, quando l'esportazione verso la Francia e il nord Europa in generale aveva raggiunto il suo apice: la produzione riguardava ancora oggi i frutti canditi, le marmellate e soprattutto i chinotti sotto maraschino, una spe-

cialità ottenuta utilizzando questo liquore importato direttamente dalla ditta Luxardo di Zara, rimasta fino al 1918 sotto l'impero Asburgico e divenuta italiana dopo la prima guerra mondiale, che ne era l'unica azienda produttrice.

La bevanda analcolica zuccherata (il chinotto) viene invece prodotta da una pluralità di aziende anche di piccolissime dimensioni che fanno provvigione di frutti in Liguria e in parte, fino al 1950, si approvvigionavano nella zona di Taormina.

Paradossalmente, ma fino ad un certo punto, i produttori della bevanda migliori si erano situati in Piemonte, nel territorio di Avigliana (Chinotto Avigliana).

Il consumo della bevanda, fortemente sponsorizzata durante il ventennio fascista come "la Coca Cola italiana", toccò il suo apice negli anni '50 per poi divenire un prodotto di nicchia, superato da altre bevande zuccherate di moda importate dagli Stati Uniti che hanno allontanato il pubblico giovanile dal chinotto, anche se oggi è difficile trovare un prodotto che non contenga aromi artificiali.

Rimase però l'idea del chinotto come bevanda tipicamente italiana, protagonista persino di una avventura di "Paperino" pubblicata a fumetti nel 1954. Per concludere la coltura del chinotto rappresenta oggi una specificità agro-alimentare della Liguria interamente basata sull'iniziativa privata di pochi volenterosi che sarebbe quanto mai opportuno sostenere con una apposita legislazione a livello regionale.

Mario Vergari,  
priere dell'Arciconfraternita  
del chinotto