

IL CHINOTTO DEI GIARDINI SAVONESI

Questo piccolo, prezioso agrume dalla pianta non più alta di un metro e mezzo, raccoglie sui pochi rami un'incredibile ricchezza di frutti e fiori. Le foglie sempreverdi, incorniciano grappoli di frutti compatti, della dimensione di un mandarino e dal colore verde e brillante che, con il tempo, vira all'arancio. Ma non solo l'aspetto visivo viene appagato, anche il profumo sprigionato è altrettanto intenso e caratteristico, indicatore di una eccezionale serbevolezza che ne permette la conservazione senza inconvenienti per molto tempo.

Portato in Liguria dalla Cina nel 1500, da un navigatore Savonese, questo frutto insolito, dal nome scientifico di *Citrus Myrthi Folia* e che deriva da una mutazione dell'arancio amaro, trovò nel territorio rivierasco da Varazze a Finale un ambiente ideale che, nel tempo, ne avrebbe ancora migliorato le qualità organolettiche. Arriva da lontano, quindi, la storia del chinotto, che non essendo commestibile allo stato naturale, doveva essere sottoposto a particolari lavorazioni. Ed è alla fine del 1800 che a Savona venne fondata la "Società dei produttori di chinotti" che sull'esempio delle Camere Agrumarie provvedeva sia alla coltivazione che alla trasformazione e vendita dei frutti.

Risale al 1877 la nascita della prima azienda di canditura destinata ad avere vasta eco sui mercati nazionali e su quelli esteri: la Silvestre-Allemand di proprietà del francese G.B. Silvestre, si trasferiva a Savona dalla città di Apt nel sud-est della Francia, dove era attiva già dal 1780. I motivi della scelta non furono solo economici, ma anche legati alla maggiore ricchezza e varietà delle coltivazioni di frutta presenti sul territorio ligure.

Sul finire del secolo un'altra fabbrica iniziò con successo l'attività, quella della famiglia Besio che in breve tempo conquistò con i suoi chinotti in sciroppo e al liquore i mercati di America, Inghilterra, Belgio e Spagna.

Il periodo di più intensa attività dell'industria dei frutti canditi è quello a cavallo tra i due secoli e prosegue fino agli anni 20' quando, politiche economiche ottuse e un insolito succedersi di gelate invernali, segnano l'inizio della crisi, una crisi che dura tutt'oggi, solo poche oasi di piante di chinotto vengono coltivate ancora nel savonese, ma ci si sta avviando alla conservazione della specie negli orti botanici o nei vivai.

LA TRASFORMAZIONE

Un tempo in molti caffè italiani e francesi, sul banco di vendita, si poteva trovare un vaso in cristallo, con ai piedi un cucchiaino in maiolica, e all'interno dei piccoli frutti rotondi, appiattiti alla base, verdi o gialli: erano "i chinotti dei giardini di Savona" al liquore, unici per qualità, fragranza e aroma ed ottimi come digestivo. Ancora oggi, nonostante le difficoltà, alcune piccole coltivazioni sopravvivono, mentre l'ultima azienda che compra e trasforma chinotti è rimasta la storica "Augusto Vincenzo Besio" la cui nascita risale al 1902. Uno dei motivi del progressivo abbandono di questa produzione è sicuramente il lungo e laborioso processo di lavorazione che questo frutto così particolare richiedeva e richiede tuttora: un tempo veniva preparata una prima salamoia con acqua di mare ricca di sali di iodio e bromo, dentro la quale i chinotti rimanevano per tre settimane circa; dopo questa prima fase gli agrumi venivano torniti a mano per togliere un

sottile strato di buccia contenente gli estratti e gli aromi più amari, e rimessi quindi in salamoia. A questo punto i chinotti sono pronti per essere conciati con bolliture successive in sciroppi dolci di concentrazione crescente e poi posti in liquore o canditi. I tempi molto dilatati, le minime quantità ormai disponibili e la remunerazione finale non adeguata hanno fatto sì che gli artigiani negli ultimi anni abbiano abbandonato questo singolare prodotto ricco di storia e di tradizione. Tra gli obiettivi del presidio vi sono il recupero della coltivazione, con l'aiuto del Comune di Savona che riaprirà a questo scopo il vivaio comunale, e la possibilità che, di fianco all'unico trasformatore rimasto, altri pasticceri ritornino a produrre i chinotti canditi così come insegnava la tradizione, utilizzando materie prime di altissima qualità e osservando un rigoroso disciplinare.