



Slow Food®

Comunicato Stampa Slow Food

06 Settembre 2004



Slow Food®

Il Chinotto di Savona diventa Presidio Slow Food

Il **Chinotto di Savona**, piccolo agrume unico per qualità e aroma, entra a far parte della grande famiglia dei **Presidi Slow Food italiani**.

Lo annuncerà **Silvio Barbero, segretario nazionale di Slow Food**, venerdì 10 settembre 2004, alle ore 16, a Savona, nella Sala Rossa del Comune, in occasione della Tavola rotonda sul tema "Savona, città del chinotto - Le chinois des jardins de Savona".

Il convegno è organizzato dal **Comune di Savona**, Assessorato alle Manifestazioni e al Commercio, e vedrà la partecipazione di **Piero Gilardino, Assessore all'Agricoltura**, della **Regione Liguria**, ente sostenitore del progetto.

Qualche notizia sul chinotto di Savona, Presidio Slow Food:

La pianta, sempreverde, è alta poco più di un metro e mezzo, ma sviluppa un'incredibile quantità di frutti. Il profumo che sprigionano è intenso e caratteristico, segno di una eccezionale serbevolezza. Si coltiva solo nel territorio rivierasco che va da Varazze a Finale, ma è originaria della Cina. Intorno al 1500, un navigatore savonese la trapiantò sulla costa ligure.

Il primo laboratorio di canditura in Liguria risale al 1877 quando la Silvestre-Allemand si trasferì a Savona dalla città di Apt, nel sud-est della Francia, dove era attiva già dal 1780. Il chinotto savonese, acclimatatosi sulla riviera ligure di Ponente, si dimostrò più adatto alla trasformazione per le dimensioni ridotte, la buccia più spessa, resistente e profumata e la maturazione precoce. In pochi anni nacquero molti stabilimenti locali che, impiegando le tecniche introdotte dai francesi, affinarono l'arte della canditura, ponendo le basi di un'importante tradizione pasticceria.

Verso la fine dell'800 a Savona fu fondata la "Società Cooperativa dei chinotti" che, sull'esempio delle Camere Agrumarie del sud Italia, provvedeva alla coltivazione, alla trasformazione e alla vendita dei frutti.

La fortuna di questo prodotto continuò fino agli anni Venti quando politiche economiche poco lungimiranti e un insolito succedersi di gelate invernali segnarono l'inizio della crisi, che dura tutt'oggi: solo poche piante di chinotto sono coltivate ancora nel savonese e la conservazione della specie è affidata agli orti botanici e ai vivai.

L'arte della canditura:

Solo due pasticceri - **Balzola**, di **Alassio** e **Augusto Vincenzo Besio**, di **Savona**, - candiscono ancora i chinotti di Savona: questi agrumi infatti da freschi sono troppo amari e si possono consumare solo canditi o in sciroppo.

L'obiettivo del Presidio è il recupero della coltivazione e il rilancio della canditura: un disciplinare rigoroso prevede l'utilizzo di materie prime di alta qualità e l'impiego di chinotti coltivati in loco.

Slow Food

Via MendicITÀ Istruita 14

12042 Bra (Cuneo), Italia

Tel. +39 0 172 419611 - Fax +39 0 172 421293

E-mail: info@slowfood.it Sito Internet: www.slowfood.it