Il chinotto di Savona sposa l’olio extravergine d’oliva: la storia del Chin’Oro

di **Elisa e Stefano Pezzini**
10 Aprile 2017 – 8:45

“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.

Tradizione e innovazione anche nel gusto: è la ricetta di Chin'Oro, estratto di olive e chinotto di Savona. Sono passati pochi anni da quando Milko Druetti dell'Antico Frantoio Tavian di Segno, frazione di Vado Ligure, e Giacomo Parodi dell'Azienda Agricola Parodi Alessandro, decidono di unire il chinotto all'olio extra vergine di oliva, frangendo simultaneamente olive Taggiasche e Chinotto di Savona. Un nuovo sapore chiamato Chin'oro. Un prodotto che presenta netti aromi di zagara inseriti in un profilo gustativo equilibrato e delicato con richiami gradevolmente acidi e poco aspri.

L'uso in cucina è estremamente versatile: marinature, pesce crudo e non, crostacei, tartare di carne, spiedini di pesce o di carne, bresaola ed insalate varie. Giuseppe Ricchebono, chef stellato del ristorante Vescovado di Noli, lo propone come appetizer con dei pezzetti di pane integrale lievitato con lievito madre. Si presta anche per aromatizzare torte dolci o biscotti.

Dell'extra vergine ligure non è il caso di parlare oggi, del chinotto di Savona sì: nel 1887 venne costituita a Savona una "Società dei Produttori di Chinotti" con 152 soci dove venivano ben definite le caratteristiche dei chinotti destinati alla vendita per la canditura in base anche al loro diametro. Nel 1921 venne costituita la "Soc. Coop. Agricola Anonima" fra i produttori di Chinotto di Savona. Tra il XIX e il XX veniva consumato previo trattamento in soluzioni zuccherine con bevande alcoliche.

In seguito venne inventata la bibita che porta lo stesso nome dell'agrume e venne utilizzato per preparare marmellate, mostarde, canditi, sciroppi, liquori, birre, dolci, sale, profumi e cosmetici. Solo nel 2004, grazie all'interesse del consumatore verso il "Chinotto di Savona" e ad alcune pasticcerie storiche che hanno mantenuto viva la tradizione della canditura, il chinotto entra a far parte dei Presidi Slow Food con la definizione di un disciplinare di coltivazione e produzione.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: clicca qui per leggere tutti gli articoli