

IVG

Quiliano, il Parco di S. Pietro in Carpignano protagonista della rinascita del Chinotto di Savona

di **Redazione**

09 Luglio 2014 - 15:58



Quiliano. Prosegue l'opera dell'Amministrazione comunale di Quiliano per salvaguardare e valorizzare il territorio ed i suoi prodotti. Dopo l'Albicocca di Valleggia e la Granaccia, è ora la volta del Chinotto di Savona, una specialità che, dopo la fortuna e la fama avute fino agli anni '20 del Novecento, ha rischiato seriamente di scomparire: oggi solo poche piante di questo agrume sono coltivate nel savonese e la conservazione della specie è affidata agli orti botanici e ai vivai.

La pianta del Chinotto di Savona, un sempreverde che raggiunge un'altezza di circa un metro e mezzo, produce numerosi frutti di piccole dimensioni, di un colore che varia dal verde brillante all'arancio. Originaria della Cina, da cui fu importata nel Cinquecento da navigatori savonesi, ha trovato un habitat ideale sulla riviera tra Varazze e Finale. Dopo il raccolto, che avviene tra settembre e novembre, questi agrumi vengono lavorati per essere poi canditi oppure messi sotto sciroppo, non essendo apprezzabili freschi per il loro gusto amaro.

Oggi solo poche pasticcerie trattano il chinotto savonese, nonostante il primo laboratorio all'ombra della Torretta risalga al 1877, quando la Silvestre-Allemand vi si trasferì, proveniente dalla Francia, dando il via ad un'intensa attività produttiva che vedrà il suo apice a cavallo tra il XIX ed il XX secolo, con la nascita della "Società cooperativa dei chinotti" che, sull'esempio delle Camere agrumarie dell'Italia meridionale, provvedeva sia alla coltivazione che alla trasformazione e alla vendita dei frutti. Oggi il Parco di San

Pietro in Carpignano, incantevole contesto all'ingresso del territorio comunale, si propone come protagonista della rinascita.

In quest'area infatti sono stati ultimati i lavori di piantumazione di circa ottanta piante di chinotto di Savona, la maggior parte fornite dal CeRSAA di Albenga, il centro di sperimentazione e assistenza agricola della Camera di Commercio di Savona, mentre le altre sono state acquistate direttamente dal Comune di Quiliano. Questa coltura, fin dalla preparazione del terreno, ha seguito e seguirà i dettami della produzione biologica, per una coltivazione al cento per cento naturale che, poi, sarà affidata in gestione, come già avvenuto per il frutteto di albicocche valleggine ed il vigneto di Granaccia, dopo la stesura di un'apposita convenzione.

Questo appezzamento di chinotti, primo in Liguria ad essere realizzato con finalità dimostrative e didattiche, è sicuramente l'unico ubicato all'interno di un parco archeologico-naturalistico che ha, come obiettivo, anche quello di ricreare il panorama agrario dei secoli passati.