

## Olio di olive liguri e chinotto di Savona: il Chin'Oro

Venerdì 17 maggio 2019



Il Chin'Oro, una spremuta di olive liguri e chinotto di Savona, nasce da un colpo di genio di Milko Druetti, titolare dell'antico Frantoio Tavian (del 1724 il primo documento di nascita, a Segno, entroterra di Vado Ligure). Racconta Milko che l'idea gli è venuta in moto, due ruote, come quelle, visibili, in un frantoio (in effetti in un frantoio c'è una terza ruota, nascosta, sotto le macine), e proprio per questo il testimonial del Chin'Oro è Marco Lucchinelli, icona, mito ligure del motociclismo, Campione del Mondo della classe 500 negli Anni '80.

Ok, dirà il lettore, ma che cosa è il Chin'Oro? Un olio di olive liguri spremuto assieme al Chinotto di Savona, Presidio Slow Food, quindi non un olio aromatizzato, ma un vero e proprio prodotto innovativo, ma tradizionale. Un prodotto, da qualche giorno, brevettato, e premiato in Francia proprio per le sue proprietà, di gusto, organolettiche.

E proprio per il brevetto e per il premio, arrivato dopo quattro anni di produzione quasi segreta, l'Antico Frantoio Tavian ha pensato di festeggiare i grandi traguardi che, per inciso, comprendono partite di Chin'Oro esportato in Francia e addirittura in Cina. La festa è stata organizzata da uno dei primi e più prestigiosi chef estimatori del prodotto, Giuse Ricchebuono, chef stellato del Vescovado di Noli.

"Il Chin'Oro piace, siamo contenti, vogliamo spingerlo ancora di più, farlo diventare un prodotto che accompagni i piatti della Liguria. Soprattutto vogliamo far capire che non si tratta di un olio aromatizzato, ma di un vero e proprio prodotto a parte, un prodotto che

---

unisce due eccellenze come l'olio ligure e il chinotto di Savona, due eccellenze, noi frangiamo le olive migliori e i migliori chinotti per questa essenza di Liguria, un prodotto nuovo che nasce dalla tradizione", spiega Milko. Dove lo si abbina? Su pesce, carne, verdure focacce e, per chi vuole osare, dolci da forno.

*"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, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).*