

speciale

GENOVA e Riviera

In poche righe
Dal mondo dei libri

Supplemento mensile al quindicinale di informazione e cultura
In poche righe - Domenica 15 ottobre 2006 N° 29/5

CULTURA GASTRONOMICA: La storia di un agrume di origine antichissima

Il chinotto del Ponente

Il Chinotto di Savona (*citrus aurantium* varietà amara subvarietà *sinensis*) è un agrume che si coltiva unicamente nella Riviera di Ponente, nel tratto che va da Varazze a Pietra Ligure. Si propaga per innesto sul melangolo dopo tre anni d'età e bisogna aspettare almeno altri quattro anni per avere la prima raccolta. È fondamentale distinguere il Chinotto di Savona dal Chinotto Mirtifoglio (coltivato soprattutto in Calabria), suo fratello minore, il quale da un primo impatto sembra simile, ma soprattutto il frutto non ha quel profumo e quelle caratteristiche idonee al suo principale utilizzo, la canditura. Oggi la maggior parte delle persone pensa che il Chinotto sia una bevanda estratta da radici, in origine la bevanda era ricavata dall'agrume, ma manipolazioni recenti l'hanno privata del suo gradito profumo. È una pianta sempre verde non più alta di 3 metri, che ad aprile sviluppa un'incredibile quantità di fiori bianchi profumatissimi. I frutti di color verde brillante a novembre diventano color giallo-arancio, la sua buccia molto profumata è ricca di sostanze aromatiche e digestive. La raccolta viene eseguita da fine settembre a novembre, a seconda dell'uso richiesto. La pianta è originaria della Cina, e si racconta che un navigatore Savonese, intorno al 1500, di ritorno da un viaggio in estremo oriente, la trapiantò sulla costa ligure.

Bisogna ricordare, volendo cercare il Chinotto in Cina non lo si troverebbe con queste caratteristiche assimilate esclusivamente nel nostro territorio e con il nostro clima; questo ha fatto

si, che il Chinotto di Savona diventasse l'agrume più raro e prezioso che esista in natura.

All'inizio si pensò di utilizzarlo come pianta ornamentale, ma nei secoli seguenti venne scoperta la sua peculiarità, la canditura del suo frutto. La canditura è un'operazione complicata con una lavorazione che dura più di 40 giorni, con una prima parte in acqua salata, seguita dall'asportazione di uno strato sottilissimo di buccia, (una volta veniva eseguito da un piccolo "tornio" manuale), inizia quindi l'addolcimento del frutto con lo zucchero per finire con la conservazione nel Maraschino. Il primo impianto di lavorazione del Chinotto sorse a Savona nel 1877 quando la Silvestre-Allemand si trasferì dalla Francia, e scelse il Chinotto di Savona per il procedimento di canditura grazie alle sue caratteristiche organolettiche migliori rispetto alle coltivazioni d'oltralpe. Successivamente sorsero molti stabilimenti artigianali, che posero le basi di un'importante tradizione pasticceria. Verso la fine dell'Ottocento a Savona fu fondata la cooperativa dei Chinotti, la quale provvedeva alla coltivazione, alla trasformazione e alla vendita del prodotto. L'apice dell'attività dell'industria dei frutti canditi fu raggiunta a cavallo tra XIX e XX secolo; in quegli anni in molti caffè italiani e francesi, sul banco di vendita era possibile

trovare un vaso dotato di un cucchiaino di maiolica pieno dei piccoli agrumi immersi nel Maraschino. All'epoca non c'era famiglia che a Natale non ponesse sul proprio tavolo una confezione di Chinotto al Maraschino. A causa di politiche economiche sbagliate e per le fre-

quenti gelate invernali, la coltivazione del Chinotto subì un forte ridimensionamento, il quale ha rischiato di privarci per sempre di questo delizioso frutto. La produzione negli anni d'oro del Chinotto in Liguria raggiungeva anche i 4000 quintali annui, mentre ora la produzione si aggira mediamente sui 50-80 quintali all'anno. Infatti nel 2004 un censimento ha stabilito l'esistenza di sole 360 piante concentrate quasi esclusivamente nelle valli alle spalle di



Finale Ligure, mentre le più vecchie piante ad oggi esistenti (80 anni d'età circa) si trovano in una coltivazione nella valle del Rio Bottasano tra Pietra Ligure e Borgio Verezzi. A Savona invece le vecchie piantagioni dell'oltre Letimbro e di Legino sono state sostituite da palazzoni e capannoni industriali. Negli ultimi anni, grazie all'intervento del Comune di Savona, dell'ATA l'azienda di tutela ambientale, della Regione Liguria, ed alla Fondazione Slow Food, il Chinotto di Savona è diventato un Presidio Alimentare.

continua a pag. 4

a pag.

2

Natta:
una mostra
lo ricorda

di F. Paglieri

a pag.

3

**La rivincita
del gusto:**
il vino ligure

di P. Casalino

a pag.

4

**Intervista
alla libreria
Porto Antico**

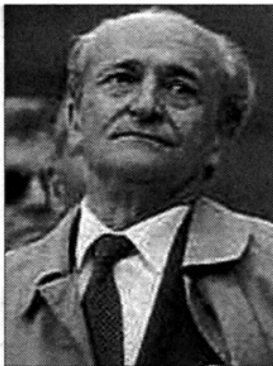
di Roberta Sofia

Natta: una mostra lo ricorda

Ad Imperia un'esposizione fotografica visitabile fino al 20 ottobre

Fino al 20 ottobre nei locali dell'Associazione per il Rinnovamento della Sinistra, in salita Ricardi, 6, ad Imperia è visitabile la mostra fotografica "La figura politica e culturale di Alessandro Natta", esposizione curata dal comitato scientifico composto da Mauro Torelli, Franca Natta e Paolo Odello.

La mostra, che raccoglie più di cento fotografie, disposte in cartelloni di grandi dimensioni, ha lo scopo di raccontare il ruolo pubblico e politico di Natta attraverso gli avvenimenti che si sono susseguiti durante il Novecento, non tralasciando, però, il suo profilo privato, legato ad Imperia, sua città natale.



Alessandro Natta è stato l'ultimo segretario nazionale del Pci, prima della svolta promossa da Occhetto, il quale organizzò il passaggio al Partito democratico della sinistra.

Non condividendo questa svolta, Natta diede vita con Pietro Ingrao, Giancarlo Pajetta, Armando Cossutta e Aldo Tortorella al Fronte del NO con lo scopo di opporsi allo scioglimento del Partito Comunista Italiano.

L'esposizione è aperta con il seguente orario: da martedì a sabato dalle 17 alle 19.30, sabato anche dalle 10 alle 12, domenica dalle 9 alle 12, lunedì chiuso.



Due immagini tratte dall'inaugurazione della mostra

F. Paglieri

Il 19 ottobre
a Genova

"L'aperitivo con l'arte"

Giovedì 19 ottobre alle ore 18.30 presso il Roma'n Restaurant di corso Torino, 64 a Genova si terrà "L'aperitivo con l'arte" con mostra personale di Daniela Kalepyros intitolata "Vicoli, Gatti e Palcoscenici. Il mio viaggio dentro Genova". La mostra rimarrà aperta fino al 15 dicembre.

La Kalepyros è un'artista che fa parte del Gruppo Studio nato a Sanpiero d'Ardena nel 1958, per il quale la principale forma di esplorazione consiste nel trattare il linguaggio d'arte come una vera e propria concezione del mondo.

In questa personale l'artista, ispirandosi alla raccolta di poesie "Ricerca" (Ennepilibri 2005) di Marco Fabio Gasperini, propone alcune opere che illustrano la silloge, proseguendo nell'indagare una "genovesità" diversa, nascosta. La lunga esperienza come cantante lirica ha consentito a Daniela di approfondire la ricerca della percezione teatrale, partendo dalle esperienze del Bauhaus ed estendendole alla costumistica nella dialettica dello Spazio Scenico.

Nell'ambito dell'incontro sarà esposto il libro di poesia "Ricerca" di Gasperini, presente all'evento.

F.P.

Il 22 settembre
Imperia Porto Maurizio accoglie
la Giornata Touring

Domenica 22 settembre ad Imperia Porto Maurizio si terrà la Giornata Touring. L'iniziativa, che verrà organizzata nello stesso giorno in altre 23 piazze italiane, ha lo scopo di valorizzare i beni artistici e architettonici delle varie località.

Ad Imperia il programma prevede, dalle ore 9.30 alle 12 e dalle 15 alle 17, itinerari guidati attraverso il Parasio, il borgo antico arroccato sul promontorio di Porto Maurizio, con visita al Duomo neoclassico, dedicato a San Maurizio, all'oratorio di San Pietro, a facciata barocca, alla chiesa e alle logge di Santa Chiara, all'oratorio e alla casa natale di San Leonardo, patrono della città e a Palazzo Pagliari. Alle ore 11 sarà possibile assistere ad una esibizione della Banda cittadina. Alle 12 ci sarà un intervento di saluto delle autorità civiche e dei rappresentanti Touring ai soci e a tutti i partecipanti alla Giornata. Nel pomeriggio è previsto il programma junior, con piccole guide della scuola media dell'Istituto Nostra Signora della Misericordia, che illustreranno alcune tra le principali opere esposte alla Pinacoteca Civica, che conserva uno splendido presepe ligneo del Seicento. La Giornata è realizzata con il contributo della Banca Carige, con il patrocinio e la collaborazione dell'Assessorato a turismo, manifestazioni e sport del comune di Imperia, e grazie all'Istituto di Studi liguri, sezione di Imperia, Circolo Parasio e Compagnia de l'Urivù, a cui va un merito speciale perché consentirà la visita dell'interessante Sala della Regina della propria sede di Palazzo Guarnieri.

F.P.

La rivincita del gusto

La straordinaria organizzazione dell'industria americana del vino trova l'occasione di un gradevole film, che da qualche tempo sta riscuotendo un discreto successo nelle sale di tutto il mondo, per pubblicizzare ancora una volta i vigneti della California e le pregiate virtù di alcuni dei più noti prodotti in bottiglia di quella zona. Il crescente richiamo nel mondo delle rinomate qualità del vino americano e dei mezzi per renderlo desiderabile rappresenta ormai uno degli esempi di come uno dei frutti più antichi del lavoro dell'uomo possa trasformarsi in una grandiosa operazione di mercato, al cui vaglio nel bene e nel male nulla e nessuno può sottrarsi nella prospettiva di vendere. La fortuna di un vino non americano non solo negli States, ma anche in Australia o in altri mercati extraeuropei, a loro volta produttori ed innovatori nel settore vitivinicolo, d'altra parte dipende da alcuni influenti opinion leaders, che orientano le preferenze del consumatore d'Oltreatlantico, secondo schemi e giudizi non propriamente ortodossi. Tra questi la rivista *Wine Spectator* ed un onnipotente professionista, che fa il bello e il cattivo tempo nel attribuire giudizi sulla bontà di un prodotto di importazione, proveniente dall'Italia o dalla Francia o da altri Paesi europei.

Gli americani sono senza dubbio dei grandi maestri del saper vendere, ma, almeno nel settore del vino, non sono certo dei buongustai. La differenziazione dei territori, le sfumature delle origini e delle caratteristiche di un vino sono tutti elementi quasi sconosciuti nella visione enologica a stelle e strisce. Prevalde, sulla spinta di un

mercato, una sensibile omologazione del gusto a parametri ben diversi dalla tradizionale civiltà del bere, che tanto piaceva a Mario Soldati. E' la tendenza a far amare prodotti "ruffiani", facili al palato, costruiti con accorgimenti artificiali, come i trucioli, per esaltare sensazioni da cartoon. Forse, però, di fronte alla generale globalizzazione, lungi dall'affievolirsi, le peculiarità si consolidano e si rilanciano, approfittando delle stesse regole e tecniche del mercato. La rivisitazione degli antichi gusti e sapori e delle particolarità del territorio consente, anche in settori di mercato apparentemente proibitivi, la possibilità di affermarsi con rinnovato slancio. Non solo: correnti di pensiero enogastronomico, anche diffuse negli USA, più attente al "festina lente" cominciano a guardare con interesse e simpatia alle specificità e alle specialità dei vini, scoprendo finalmente il senso autentico del gusto e della sua varietà. Si tratta di un'inversione di tendenza? E' presto per dirlo. Ma le premesse ci sono.

Una recente intesa italo-francese per difendere la qualità e non seguire le mode seducenti, ma "barabare" del momento può costituire realmente un punto di svolta per il vino del Vecchio Continente, aldilà degli indirizzi invero superficiali delle competenti autorità comunitarie.

Il fascino esercitato dalle Langhe, dalle colline toscane, dalla Franciacorta o dalla Champagne, dalle terre del Bordeaux e della Borgogna non potrà mai avere rivali. Neppure le vie del vino di California, Australia, Sud Africa o Cile. Così la possibilità di entrare nei mercati emergenti di Russia e di Cina, in grado di apprezzare i

profumi, gli aromi dei nostri vini, oltre che vivere le sensuali atmosfere evocate da una nettare, che è pur sempre nata nel Mediterraneo.

In questo contesto può trovare una nuova collocazione il vino ligure, in particolare quello del ponente, la cui scarsa personalità, non favorita dalla presenza di sufficienti produzioni squisitamente autoctone, gli assegna un ruolo di basso profilo. L'opportunità di risalire la classifica,

offrendo un'immagine di sé più adeguata, con il recupero di una tradizione non del tutto marginale, è fornita dalla crescente consapevolezza che la fine dell'isolamento di un prodotto sarà data da una generale riconsiderazione dell'intero modo di fare e presentare il vino in questo arco di Liguria.

Valorizzare il territorio come fattore trainante dell'esperienza vinicola di questa terra di confine.

Pierluigi Casalino

Poesia a Genova

Mercoledì scorso, 11 ottobre 2006, a Genova presso la Culture Factory della Fondazione Eni Enrico Mattei si è svolto l'incontro culturale "Haiku e canzoni", introdotto dall'editore Rinangelo Paglieri.



Laila Cresta e Fabio Barricella hanno letto e commentato le loro poesie tratte dalle raccolte pubblicate da Ennepilibri, alla presenza tra l'altro di studenti del Liceo classico Doria di Genova. Laila Cresta ha pubblicato "Immagini Haiku" (2006), la sua prima silloge. Fabio Barricella è autore di "Gaia e Altre Canzoni" (2005), suo primo libro di poesia e "Verziere" (2006).

Sanremo un ottobre di pace

Fino al 31 ottobre 2006 si svolge la rassegna "Sanremo un ottobre di pace" che prevede una serie di incontri, conferenze, proiezioni di film, tutti dedicati al tema della pace. Il 21 e il 22 ottobre a Villa Ormond si terrà il convegno internazionale "Diritti umani e migranti", due giornate di studio promosse dall'associazione culturale "Sanremo Città Internazionale per la Pace, la Nonviolenza e i Diritti Umani" con il comune di Sanremo e con la partecipazione dell'Associazione Studi Giuridici sull'immigrazione, delle confederazioni sindacali Cgil, Cisl e Uil e dell'Istituto internazionale di Diritto Umanitario.

Inoltre dal 16 al 26 ottobre presso l'ex capannone FS sarà allestita la mostra "Artisti per la pace", con opere di artisti locali devolute e cedute ad offerta, in asta pubblica, per il finanziamento di un progetto di cooperazione in India dell'organizzazione non governativa ASSEFA. Dal 23 al 31 ottobre altra mostra "Un itinerario di pace... attraverso gli eventi e i protagonisti" in collaborazione con l'istituto buddista italiano Soka Gakkai. Inaugurazione il 23 ottobre alle ore 17. Alle ore 18 concerto del quartetto d'archi Antares.

D.P.

INTERVISTA: I librai della Liguria parlano della lettura. "Porto Antico Libri" di Genova

«I genovesi leggono molto»

Questo mese il nostro mensile intervista il signor Roberto Marmorato, uno dei cinque soci della libreria "Porto Antico Libri".

Da quanto avete aperto la libreria?

«Dal mese di maggio 2003».

Avete attuato qualche cambiamento rispetto alla gestione precedente?

«Abbiamo mantenuto i settori integrando ed eliminando qualcosa».



Com'è organizzata la vostra libreria?

«Diversamente dalle altre, qui i libri sono suddivisi per argomento in modo da offrire al cliente una visione completa del genere scelto».

Una parte della vostra libreria è dedicata interamente alla letteratura per l'infanzia. Come va questo settore?

«E' un settore che va molto bene. I bambini sono degli assidui frequentatori della libreria».

I bimbi, accompagnati dal genitore, sono veicolati dal parere dell'adulto o hanno libera scelta sull'acquisto del libro?

«Sono molto liberi ed i genitori li assecondano nella scelta».

Il bambino sceglie maggiormente il libro del personaggio del cartone animato o del film, magari uscito da poco, al cinema?

«Anche se il posto è frequentato maggiormente da turisti, da qui l'ampio settore dedicato alla Nautica ed alle guide in lingua, vogliamo essere un punto di riferimento per i genovesi adottando molti titoli di nicchia e privilegiando anche gli editori locali».

Quanto leggono i genovesi?

«Tanto. Noi diamo la possibilità di avere una tessera di

Il chinotto del Ponente

Dalla prima pagina

Questo è sicuramente la base per un rilancio della produzione, della trasformazione e della diffusione del prodotto. E' fondamentale però, che i produttori si riuniscano in cooperativa stabilendo loro un prezzo giusto ed equo, facendosi rispettare, tenendo conto che il Presidio è sul prodotto appena raccolto e non sul prodotto trasformato, e facendosi carico anche del controllo della qualità. A tale scopo infatti è nato un Disciplinary di Produzione, molto rigoroso, che prevede l'utilizzo di materie prime d'alta qualità e l'esclusivo utilizzo dei Chinotti di Savona del territorio stabilito. Questa improvvisa ribalta ha portato un grande beneficio al Chinotto, grazie a manifestazioni come l'Euroflora 2006 a Genova, e il Salone del Gusto di Torino nel 2005, è nato intorno al prodotto savonese un'enorme interesse e curiosità. Tutto questo si pone l'obiettivo di valorizzare ed incrementare una produzione di "nicchia" di grande valore. Dobbiamo ricordarci che, il chinotto candito, è anche un prodotto d'esportazione sia verso Stati Uniti d'America che l'Europa Occidentale. Oltre alla rinomata canditura, con il Chinotto si possono creare squisite marmellate, bevande alcoliche (l'equivalente del Limoncello) dal gusto delicato, birre aromatizzate, la glassatura, ottimi sono i chinotti nei boeri al cioccolato, si possono inoltre ricavare profumi dall'essenza della buccia ed altri dolci come la colomba pasquale e i plum cake i quali contengono al loro interno i chinotti canditi. Le aziende segnalate dal presidio slow food sono: Boetto, Boiga, Bonomo, Burlo, Marrone, Puppo, Pamparino, Parodi, Torre di Finale Ligure, Folco di Pietra Ligure, Rebella di Quiliano; i vivaisti Pamparino di Finale Ligure; le ditte di pasticceria sono Besio di Savona, Balzola di Alassio, Loison di Vicenza, Domori e Romanengo di Genova. Tra le ditte di liquori e birre Scarampolo di Cairo Montenotte.

Enrico Pamparino

In poche righe. Dal mondo dei libri

Quindicinale di informazione e cultura

Registrazione Tribunale di Imperia n. 317/05 del 31 maggio 2005

Direttore responsabile: Francesca Paglieri

Sito: www.ennepilibri.it

E-mail: f.paglieri@alice.it

Grafica e stampa: Ennepilibri - Imperia

La collaborazione a questo periodico avviene su invito ed è del tutto gratuita e non retribuita, salvo previ accordi scritti.



«Si. La pubblicità li influenza molto. Ma questo succede anche con gli adulti. Ultimamente ad esempio Black Dalia sta vendendo molto! Invece Profumo di Suskind è un libro letto da sempre».

Avete anche degli espositori per i dvd, calendari, penne e gadget vari. Quanto influiscono sulle vendite?

«Non molto. In percentuale circa il 10%».

Fra gli adulti qual è il genere che va per la maggiore?

«In ordine di vendita il Thriller, il Romanzo in genere e poi i Saggi e i libri di Manualistica».

Cosa leggono di più le donne?

«I Thriller e poi anche i Classici».

E gli uomini?

«I libri di Attualità».

Quanto influisce sulle vendite l'ubicazione della libreria?

«fidellizzazione a punti».

La libreria è frequentata, anche solo per la consultazione?

«Sì, molto. L'ambiente è medio grande per cui c'è abbastanza spazio per girare tranquillamente fra gli scaffali e sfogliare un libro e l'altro».

Date spazio alla presentazione dei libri?

«Sì. Facciamo molte presentazioni ed accogliamo sempre un grande interesse ed una grande partecipazione di pubblico».

Quali sono gli orari di apertura della libreria?

«Siamo aperti tutto l'anno, festivi compresi. Durante l'inverno, dal lunedì al venerdì, dalle ore 10 alle ore 19.30, ed il sabato dalle 10 alle 23. Mentre d'estate tutti i giorni dalle 10 alle 23».

Roberta Sofia