



2011-04-14 --&gt;AGROALIMENTARE

## Agricoltura in tivù si occupa di agrumi

Con la puntata di sabato 16 aprile si completa il ciclo destinato agli agrumi che disegnano da secoli, assieme al limone, il panorama agrario dell'alto Mediterraneo. Come noto, gli agrumi sono approdati sulle coste della Liguria e della Corsica accompagnando il lungo e avventuroso "giro del mondo" di naviganti ed esploratori di diverse epoche storiche.

Alcuni di questi agrumi hanno avuto una diffusione ed una fortuna che dura tutt'ora, come il limone ed alcuni tipi di aranci; altri, dopo un periodo di auge, hanno subito decenni di oblio, in attesa di una riscoperta che potesse rendere loro giustizia. È questo il caso del Chinotto (*Citrus myrtifolia*), una pianta di piccole dimensioni che si accresce con estrema lentezza. Coltivata su superfici discrete in Liguria a partire dal XIX secolo, il frutto veniva venduto, in salamoia, alla marina francese e a quella di Sua Maestà la Regina d'Inghilterra e da questi utilizzato per combattere lo scorbuto a bordo delle navi durante le lunghe traversate oceaniche. Successivamente, tra la prima e la seconda guerra mondiale, visse un periodo di grande rinomanza quando il regime autarchico fascista, non vedendo di buon occhio la diffusione della Coca-Cola, introdusse "l'altro modo di bere scuro". In tempi più vicini a noi gli usi si limitarono sempre più a qualche bevanda e a prodotti artigianali locali (frutta sciropata), causando l'abbandono delle coltivazioni, e la loro estirpazione. Negli ultimi 10-15 anni, grazie all'impegno di alcuni agricoltori, artigiani e agronomi la coltivazione del chinotto ha ripreso interesse e dalle poche decine di alberi rimasti in provincia di Savona si è passato ad oltre 700 piante, tutte censite e catalogate, divenendo "Presidio Slow Food". Questa, in breve, la storia di questo piccolo agrume, il cui futuro è racchiuso in nuove bibite, prodotti sciropati, marmellate e mostarde nate dal coraggio imprenditoriale di poche imprese che hanno creduto e credono nella sua rivalutazione. Il mercato sembra gradire questa reinterpretazione agroalimentare, che ora ha bisogno di essere valorizzata, perfezionata e aggiornata ai gusti del consumatore contemporaneo. Il processo di valorizzazione non può dirsi completo se non si procede anche alla determinazione filogenetica delle selezioni locali di chinotto, fondamentale per poter certificare l'unicità, e quindi la differenza, del nostro chinotto di Savona e dell'alto Mediterraneo da quello proveniente da altre aree del Sud del Mediterraneo.

Da questi obiettivi: ricerca – valorizzazione – promozione, parte il progetto Interreg Marittimo "Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo" (Pyrgi) le cui azioni – numerose e articolate – sono oggetto anche di questa puntata di Agricoltura new s, la trasmissione settimanale di informazione sulla Politica Agricola Comunitaria del CeRSAA che va in onda il sabato alle 12.30 su TeleGenova. Gli agrumi, e il chinotto tra questi, sono un tassello importante del mix produttivo agricolo che può mantenere alta la redditività dell'agricoltura ligure e della filiera agroalimentare che così bene rappresenta le peculiarità del nostro territorio.