

PIANTA DA VALORIZZARE



Il chinotto è un piccolo albero **delicato** dalla crescita lenta, di grande effetto **ornamentale** quando è fiorito, versatile nei suoi utilizzi e **generoso** di proprietà benefiche

di Annamaria Andreasi
foto di "Il Chinotto nella Rete"

CARTA D'IDENTITÀ

Genere: Citrus

Famiglia: Rutaceae

Specie: Myrtifolia

Origini: non accertate; si ritiene che sia nato per una spontanea modificazione gemmaria dall'arancio amaro, forse in Cina

Produzione: si coltiva in Italia nella fascia costiera della Liguria di Ponente, fra Varazze e Finale Ligure. Altre zone di produzione si trovano in Sicilia, Calabria, Toscana e, al di fuori dell'Italia, sulla Costa Azzurra.

CARATTERI BOTANICI

Cresce fino a **tre metri** di altezza, soffre le gelate e va curato per ottenere una raccolta annuale dei frutti. Le foglie sono piccole, di colore verde lucente, simili a quelle del mirto; di qui il nome scientifico Myrtifolia. I fiori bianchi e profumati, sono riuniti a grappolo o anche singoli. I **frutti**, sferici e schiacciati ai poli, hanno dimensioni non più grandi di mandarini; maturi, presentano un colore **arancio** intenso e possono rimanere a lungo sulla pianta prima della raccolta (settembre-novembre). La **buccia** è ricca di sostanze aromatiche e digestive, ma la **polpa** ha un sapore amarognolo che ne sconsiglia il consumo.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE

Il frutto è ricco di molecole antiossidanti, come la **vitamina C**, il **beta-carotene** e la **naringina** (un antinfiammatorio). Per l'alto contenuto di **sinefrina** è usato come integratore a fini dimagranti. Da **scorza** e **fiori** si ricavano digestivi e decotti per combattere l'insonnia e i cali di energia, e oli essenziali utilizzati in cosmetica e in profumeria, mentre con le **foglie** essiccate si preparano infusi.

ANTICO E MODERNO

In passato il fulcro della produzione di chinotti era costituito dai frutti canditi messi **sotto spirito** interi o a spicchi, ideali per guarnire dolci o come digestivo. Il processo di lavorazione era molto lungo e poteva durare anche tre settimane, durante le quali i frutti venivano messi in **salamoia** in acqua di mare, torniti e privati della scorza amara; quindi bolliti, conciati e infine messi in **mastelli** di legno. Oggi, con l'ausilio di moderne tecniche di produzione, si è aperto lo scenario di nuovi impieghi in settori inaspettati, quali la **profumeria**, il **wellness** e la **cosmesi**.