Una â€˜Milano Sanremo’ a tutto gusto

scritto da Wanda Castelnuovo | 01/07/2017

Originalesimpaticaestim olante sfida alla classica “Milano Sanremo”, gara tra le più avvincenti del calendario mondiale di ciclismo professionistico, giunta alla 108ª edizione, la proposta di un parallelo percorso enogastronomico attraverso le eccellenze – vero inno al gusto e al ‘bien vivre’ – tipiche delle località attraversate da ciclisti i quali altro non sperano che giungere all’agognata striscia blu del Mar Ligure attraverso il Passo del Turchino che porta a ovest di Genova fino a superare l’impegnativa erta di Capo Berta che separa Diano Marina da Imperia Oneglia da cui hanno quasi l’illusione di scorgere il vicino traguardo che invece richiede ancora impegno.

Non tutti possono gareggiare nella celeberrima Milano Sanremo, sfida che ieri come oggi appassiona non solo i tifosi, ma anche i più tiepidi verso il ciclismo per il fatto di avere conservato le caratteristiche di un sano agone sportivo connotato da lunghezza di percorso (293 km) che richiede dedizione e fatica con i rischi e le incognite di una delle più importanti gare su strada a inizio stagione. La partenza è da Milano, capitale commerciale e fiore all’occhiello di un’Italia operosa, e l’arrivo a Sanremo, perla della riviera ligure, elegante città turistica dell’aristocrazia russa ed europea tra la seconda metà del XIX secolo e il XX, città dei fiori e icona della canzone italiana.

Molti potranno, invece, approfittare di questo ‘itinerario del gusto’ adatto a tutti come ha ben illustrato Carlo Vischi – tra i più apprezzati esperti di enogastronomia – nella recente e vivace conferenza stampa (tenutasi presso l’hotel Rosa Grand Milano, noto per l’attenzione rivolta al settore enogastronomico) più concreta che teorica in cui si sono toccate con mano e degustate alcune delle sfiziose prelibatezze, spesso poco conosciute, offerte dal vario e variegato territorio in cui si snoda la gara ciclistica.

Il percorso enogastronomico, che verrà messo a sistema a settembre attraverso suggerimenti di frantoi, cantine, enoteche, negozi specializzati in tipicità… e illustrato in eventi *ad hoc* nelle tre regioni, ha lo scopo di dare indicazioni sui prodotti più noti, ma anche su veri e proprio piccoli tesori come il *chinotto* di Savona.

Un percorso *gourmand* comprendente sfiziosità di ogni genere a cominciare dall'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure (presente a Milano quello della sottozona Riviera dei Fiori della Provincia di Imperia particolarmente delicato, dolce, leggermente fruttato e ben abbinabile alle verdure grazie alla monocultivar Taggiasca, particolarmente gradevole e raffinata anche in salamoia) fino ai vini della Liguria dai vitigni tipici del territorio aspro di quell'arco di terra che corona il Mar Ligure – tra cui una gustosa *Bianchetta*, vitigno autoctono a bacca bianca coltivato nel Genovesato (Val Polcevera e Golfo del Tigullio), che dà un vino giallo paglierino scarico, fresco, delicato, leggero, da bersi entro il primo anno di vita e abbinabile ai piatti tipici della cucina genovese – e dell'interno comprese le zone di Gavi e dell'Oltrepò Pavese, senza dimenticare il salame e la galantina d'oca.

Golose le deliziose preparazioni da parte di eccellenti chef quali Luigi Taglienti per la Lombardia, Matteo Monfrinotti per il Piemonte e Claudio Tiranini per la Liguria: dal panino con fegato d'oca con fragole alle gustose e fini 'acciughe ripiene', al risotto alla milanese reinterpretato, alle trofie al pesto preparato come vuole la tradizione in un grosso mortaio di marmo lavorando con un pestello di legno gli ingredienti finché si forma la raffinata salsa che ruba il colore dei prati e ancora il *finger food* che ha come primo attore il celebre gambero rosso di Sanremo fino allo spettacolare dolce con il chinotto.

È 'costui' l'imperatore della serata tra prìncipi eccellenti: agrume sempreverde del genere *Citrus* (*Citrus myrtifolia Raf.* appartenente alla famiglia delle Rutaceee), sensibile al freddo e comunque unico fra gli agrumi a non avere le spine, è caratterizzato da foglie piccole e coriacee simili a quelle del mirto, da piccoli fiori (zagare bianche) a gruppi vicini allo stelo e da frutti piccoli e schiacciati ai poli che divengono maturi a metà giugno assumendo il colore arancione, ma dal succo amaro e acido. Se il nome rimanda a un'origine cinese, zona da cui tra fine '500 e inizio '600 sarebbe stato importato nel territorio savonese rivelatosi ottimo tanto da migliorarne le qualità organolettiche, tuttavia alcuni parlano di una mutazione dell'arancio amaro.

Il piccolo frutto verde o maturo – che si raccoglie da settembre a novembre – di notevole serbevolezza, è ricco di vitamina C, stimola la digestione e ha effetti contro l'insonnia, ma richiede una lavorazione laboriosa e lunga.
Un tempo lo si trovava immerso preferibilmente nel maraschino o candito da quando nel 1877 la Silvestre Allemand trasferisce il suo laboratorio di canditura – risalente al 1780 e fondato da un certo Elizièré – da Apt (nel sud-est della Francia) a Savona dove nascono numerosi stabilimenti che pongono le basi di una vera e propria arte pasticciera a tal punto che a fine '800 in tale città è fondata una 'Società Cooperativa dei chinotti'' con una produzione che tocca il suo apice tra XIX e XX secolo e prosegue fino agli anni '20 quando si verifica una crisi dovuta anche ad alcuni inverni molto rigidi. Il merito della riscoperta del chinotto spetta a Slow Food che l'ha trasformato in Presidio per recuperarne la coltivazione e la canditura attraverso un Disciplinare severo che contempla l'uso di materie prime selezionate e di frutti coltivati solo nel Savonese.

Dalla lavorazione del chinotto si ottengono non solo canditi dolci-amari, paradiso dei palati più fini, ma anche marmellate, sciroppi, caramelle, bevande analcoliche, amari e caramelle, tutti amaricanti, mentre dai fiori, dalle scorze e dalle foglie si ricava un'essenza di grande personalità.
Coltivato in vaso, il chinotto è anche una piacevolissima pianta ornamentale.

Veramente un tesoro questo chinotto da fare delibare anche agli atleti della Milano Sanremo con il rischio di distrarli dalla loro meta!