

IL POSTO DEI CHINOTTI



foto Paolo Picciotto

Ha la dimensione e la forma di un piccolo mandarino, ma il sapore è acidulo e amarognolo e, in più, al naturale non è commestibile. Insomma, non pare certo un granché. E invece il chinotto di Savona è un agrume assai pregiato (fa parte dei presidi Slow Food) e viene coltivato in piccole quantità nel territorio rivierasco tra Varazze e Finale Ligure. E soprattutto, dopo essere stato candito e conservato nel liquore Maraschino, diventa un prodotto assai ricercato, uno sfizio per il dopocena, punto di forza della “Eno-

teca Drogheria Farnese”, negozio di via Gramsci, il corso principale a Vado Ligure (Savona). Una vera drogheria vecchio stampo nella quale, accanto ai prodotti alimentari, sono venduti, fra l'altro, cera per i pavimenti e sapone di Marsiglia importati direttamente dalla città-porto francese. I chinotti sotto Maraschino, invece, sono prodotti artigianalmente secondo un'antica ricetta. L'agrume viene immerso in salamoia, quindi privato di uno strato di buccia (quello più amaro) e rimesso in salamoia. Dopo diverse bol-

liture in uno sciroppo dolce a concentrazione crescente, finalmente può entrare in contatto con il liquido di destinazione, il Maraschino, appunto. Una golosa specialità del posto da affiancare agli amaretti confezionati ancora nelle coloratissime carte oleate. La scelta è ampia: c'è la versione tradizionale, ottenuta dall'impasto di mandorle, zucchero e albume d'uovo e ci sono quelli “aromatizzati”, per esempio con pezzetti di cioccolato, frutta (anche ciliegia), marroni, agrumi. A ognuno il suo amaretto, insomma.

“Enoteca Drogheria Farnese” è anche l'etichetta di una particolare miscela di caffè, 100% Arabica, offerta in esclusiva nel negozio. Non mancano poi spezie di varia provenienza ancora vendute sfuse, proprio come in una drogheria d'altri tempi. Prezzi indicativi: chinotto, € 6,95 il barattolo da 420 g, € 13,95 quello da 650 g; amaretti, da € 6 a 17 al kg, quelli naturali, gli aromatizzati, invece, € 16 sempre al kg.

PIÙ DI UN SECOLO D'ESPERIENZA

Un unico, grande ambiente suddiviso per settori merceologici. Così, da molti anni, si presenta questa drogheria davvero storica (visto che le origini risalgono ai primi del Novecento) gestita sempre dalla stessa famiglia. Oggi alla guida è Paolo Tonti, ultimo rappresentante della dinastia, insieme alla madre Celestina e ad Angela che aiuta in negozio. Come dice anche la ragione sociale, in via Gramsci, è a disposizione del cliente un'ampia scelta di vini: 12000 le bottiglie in cantina con una ricca presenza di etichette liguri e, soprattutto, piemontesi e toscane, oltre a una buona selezione di vini esteri. “Enoteca Drogheria Farnese” - via Gramsci 66 - Vado Ligure (Sv) - tel. 0192160083 - www.drogheriafarnese.it

