

Home » Bellezza & Dintorni » Benessere » Savona ospita la decima edizione di 'Progetto Donne e Futuro' e offre gli aromi del chinotto

Savona ospita la decima edizione di 'Progetto Donne e Futuro' e offre gli aromi del chinotto

"La vita non è trovare te stessa, la vita è creare te stessa".

Inserito da Annamaria Demartini in Benessere



"Quest'anno decorre il decennale di **Progetto Donne e Futuro**, Associazione che ho fondato e che presiedo. Dieci anni di attività intensa che hanno sostenuto l'azione di tutoraggio di oltre 100 giovani talenti femminili in tutte le discipline lavorative, culturali, sociali, sportive" – spiega l'Avvocato [Cristina Rossello](#) – "Abbiamo avuto da sempre un forte sostegno a tutti i livelli anche da parte della Presidenza della Repubblica e del Consiglio dei Ministri oltre a tutte le Amministrazioni locali che in questi anni hanno ospitato i nostri eventi".

Grandi personalità tra gli interventi: Kathleen Kennedy Townsend, Vice Presidente Conferenza Mondiale "Scienze of Peace", di Lyn Christensen Coacher, Trainer and developer top technology companies and family offices, e di Emerine Kabanshi Ministry of Zambia oltre ad Ilaria Caprioglio, Sindaco di Savona, e Federico Delfino, Pro Rettore del Campus e dell'Università di Savona.

L'appuntamento annuale di Progetto Donne e Futuro si è occupato di temi internazionali, di nuove tecnologie, di intelligenza artificiale, di sicurezza e del futuro delle nostre città.

I partecipanti all'evento hanno ricevuto un omaggio speciale creato da Abaton: un oggetto pratico e originale che ricorda l'importante percorso dei primi 10 anni di Progetto Donne e Futuro. L'esclusivo regalo racchiude la bellezza della ceramica e **il profumo al Chinotto**, eccellenze della Città di Savona. Ogni oggetto è diverso dall'altro, poiché lavorato a mano con un processo che prevede ben tre fasi di cottura, smaltatura e rifiniture artigianali.

Abaton ha voluto inoltre offrire agli ospiti dell'evento un momento di puro benessere sensoriale con la degustazione olfattiva dei suoi profumi, Chinotto Dark e Chinotto Gourmand, vera sferzata di inebriante energia.

Le collezioni Abaton rappresentano un'officina di idee in costante fermento, dove ogni prodotto nasce per celebrare un esclusivo elemento di unicità, collegato alla storia, alle tecniche di

Categorie

Categorie

Cerca...

Per cercare, scrivere e premere Invio

lavorazione e alla materia prima. “Continuiamo a investire sulla ricerca, sulla produzione del Chinotto di Savona in qualità di partner a un progetto Marittimo Interregionale in cui il Chinotto è capofila, iniziativa che coinvolge Liguria, Toscana, Corsica e Sardegna per promuovere le eccellenze agrumicole dei rispettivi territori. Insieme all'università di Pisa, stiamo inoltre lavorando ad un ulteriore progetto che mira ad approfondire le caratteristiche e le proprietà del chinotto a livello cosmetico, farmaceutico, cosmeceutico”, sottolinea Marco Abaton. Il chinotto è una pianta generosa, infatti dalla sua ricca e profumatissima fioritura, dalle foglie e dalla scorza, si estrae un olio essenziale utilizzato in svariate trasformazioni, anche nell'ambito della cosmetica e della profumeria. Ricchi di effetti benefici, i frutti del chinotto appaiono verdi, gialli e arancioni, a seconda della maturazione. Al naturale sono molto amari ma, sapientemente lavorati, diventano squisite prelibatezze e una piacevolissima bibita. Il chinotto: un sinonimo di eccellenza.

I prodotti artigianali dell'intera collezione firmata Abaton, sono disponibili presso i migliori concept store e profumerie di nicchia oltre che on line sul sito www.abatonbros.com, oppure presso lo show room di Savona di Via Paleocapa 76 e nella esclusiva filiale di New York a pochi passi dall'Empire State Building.

Le note olfattive dei profumi...

Il Profumo Chinotto Gourmand Abaton è gioioso e coinvolgente. Le note di golose quasi biscottose della Vaniglia del Madagascar e del Caramello, vengono movimentate dal sentore agrumato e fiorito del chinotto in arancione in piena maturazione.

Il Profumo Chinotto Dark Abaton, dal colorito quasi ligneo si presenta autorevole ed elegante. Le note di verdi ed agrumate delle foglie del frutto del chinotto verde, lasciano spazio ad un cuore rotondo, balsamico, quasi liquoroso con un fondo di assenzio, ginepro ed incenso, che rievocano il gusto che si prova nell'assaporare questa delizia dolce-amara.

A proposito del Chinotto di Savona

Il piccolo agrume celebra la storia di Savona dal 1500 ad oggi, la passione dei fratelli Abaton per la propria città e per le sue eccellenze ha dato vita alla rete di imprese “Il Chinotto nella Rete”, un pool di estimatori e aziende accomunate dall'amore per questo antico agrume, presidio Slow Food. L'obiettivo principale della rete (www.ilchinottonellarete.it) è quello di promuovere il Territorio ligure e tutte le sue eccellenze, seguendo il fil rouge del chinotto. La rete sostiene la filiera del Chinotto, mettendo in rete e in collaborazione diversi produttori, dai vivaisti ai trasformatori, sia di prodotti food, sia di prodotti cosmetici, nonché di originali oggetti di design strettamente correlati alla storia di questo prezioso agrume ed organizzando Tour del Chinotto, Laboratori sul Chinotto, piacevoli escursioni ed interessanti eventi, tra le vie del gusto, dell'arte e della cultura.

Il Chinotto di Savona, il “piccolo anatroccolo” degli agrumi...

Il chinotto è una pianta di agrumi che viene da lontano ma trova, in una piccola terra costiera impervia, schiva ma altrettanto generosa la sua dimora ideale. Qui si trasforma, con il lento corso dei secoli e rinasce con caratteristiche uniche, completamente diverse e molto preziose. Ricco di fascino e contraddizioni, diventa subito famoso e ricercato. È una pianta molto fragile e delicata ma i suoi frutti hanno grandi proprietà benefiche: dai navigatori è considerato un prezioso amuleto contro le malattie, perché dona forza e vigore.

Se è vero che il chinotto è troppo amaro per essere consumato al naturale, è altrettanto vero che trasformato diede vita ad indimenticabili delizie conosciute in tutto il mondo: dalla bibita, icona indimenticabile degli anni '50, ai canditi, dalle confetture ai dolci, fino al piacere inebriante dei suoi profumi e cosmetici. A causa di alcune gelate e dell'urbanizzazione, le vaste coltivazioni presenti sul territorio savonese, erano quasi estinte, ma grazie alla passione di alcuni estimatori, la coltivazione “dell'originale Chinotto di Savona” è stata riavviata. Oggi il chinotto è un vero e proprio fenomeno cult, protetto e coccolato come una star, riscuote nuovamente un grande entusiasmo ed interesse, sia dal pubblico più giovane che dal pubblico più maturo, tanto che sono nati diversi club di fan del chinotto, appassionati estimatori che si riconoscono nel suo stile, vintage, originale, autentico ed orgogliosamente italiano. Da questa grande passione nasce l'idea di catturare il profumo di tutte le sfaccettature di questo straordinario agrume.

Savona, una grande storia...

Savona è una città riservata ma ricca di eccellenze, tutte da scoprire... come gli splendidi monumenti rinascimentali e barocchi, i preziosi musei ricchi di arte e tradizioni e soprattutto numerosi illustri personaggi, come i due grandi Papi, Sisto IV e Giulio II, che hanno caratterizzato la storia della città e che tutt'oggi ne accrescono la fama.

Tra questi personaggi, va annoverato anche un navigatore Savonese che nel 1500 importò dalla Cina la pianta del chinotto, frutto considerato dai navigatori un amuleto per allontanare malattie e pericoli. Grazie alle favorevoli caratteristiche climatiche, il chinotto ha trovato il suo ambiente ideale nella riviera Savonese. Negli anni la coltivazione e la trasformazione del chinotto sono diventate un fiore all'occhiello per la città, rendendo famosa Savona come la Città del Chinotto.

L'incontro tra Savona e la pianta del chinotto risale circa al 1500 per merito di un esploratore savonese di ritorno da una spedizione in Cina.

[Share](#)
[Tweet](#)
[Email](#)
[Share](#)
[Mi piace 0](#)
[G+](#)

[Abaton](#)
[chinotto](#)
[Savona](#)

[Mi piace 0](#)
[G+](#)

Informazioni su Annamaria Demartini (787 Articoli)

Direttore responsabile di Mondopressing, milanese di nascita e affezionata alla sua città, laureata in Lingue e Letterature Straniere, ha insegnato Inglese per molti anni nella scuola media statale.

[Contatto:](#)
[Website](#)
[Facebook](#)

Mondo Pressing Network

Facebook

Chi siamo

Area Riservata

[Mondo Pressing Turismo](#)
[Mondo Pressing Salute](#)



Periodico di notizie e attualità.
Direttore: Annamaria Demartini
Sede legale: Milano, Via Lagrange 6
Registrazione n. 359 in data 28 luglio 2009 presso il tribunale di milano.

[Accedi](#)

Utilizziamo i cookie per assicurarvi la migliore esperienza sul nostro sito. Continuando a navigare su questo sito, cliccando sui link al suo interno o semplicemente scorrendo la pagina verso il basso, accetti il servizio e gli stessi cookie. [Accetta](#) [Maggiori informazioni](#)