



PROGETTO
DONNE
FUTURO **E**



Savona Città del Chinotto...
Il gusto unico di una grande tradizione



Fondazione De Mari



Ricerca pupils per Abaton e Fondazione

Savona Città del Chinotto... Il gusto unico di una grande tradizione



a cura di Giuliana Simona Abaton

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 due grandi Papi, Sisto IV e Giulio II e la Santa Maria Giuseppa Rossello, che hanno caratterizzato la storia della città e che tutt'oggi ne accrescono la fama.

Non a caso Progetto Donne Futuro nasce a Savona, sull'iniziativa dell'Avv. Cristina Rossello, un personaggio affermato ed autorevole che ha ripetutamente dimostrato l'amore per la sua città.

Savona infatti può vantare la maternità di un progetto unico, di grande utilità ed attualità, che grazie alle idee, al format, ai contenuti, riuscito a raggiungere l'importante obiettivo di portare attenzione sull'**apporto femminile nel mondo del lavoro, creando un percorso di mentoring per giovani studentesse meritevoli.**

In pochissimo tempo, Progetto Donne e Futuro ha riscosso un grande successo, in tantissime città Italiane ed anche all'estero, ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti ed ha fatto conoscere Savona per i suoi aspetti migliori. La forza, l'energia, le idee ed il carisma dell'Avv. Cristina Rossello, hanno coinvolto e creato una "rete rosa" di grandi donne, ai vertici delle proprie professioni, che si sono appassionate, dedicandosi con entusiasmo e partecipazione, in qualità di relatrici dei convegni, madrine e tutor. Poter seguire le orme di questo progetto da vicino è stato un onore ma soprattutto una grande opportunità, perché ci ha insegnato tanto, ci ha dato moltissimi, spunti di riflessione.

Proprio questi insegnamenti, ci hanno ispirato, nel nostro piccolo, ad esaltare le bellezze e le eccellenze della nostra



città; raccontando, con le note olfattive di un profumo, il gusto unico di una grande tradizione, che ha reso nota Savona nel mondo: come la "Città del Chinotto".



Il piccolo anatrocchio degli agrumi...

Il chinotto è una pianta di agrumi che viene da lontano, precisamente dalla Cina, dove ora si è persa la conoscenza. Scoperta ed importata da un navigatore savonese nel 1500, per la sua fama di amuleto che teneva lontane le malattie dalle navi, grazie alle grandi proprietà terapeutiche, ideali per combattere lo scorbuto ed altre malattie e che, al tempo stesso dona, vigore ed energia.

È una pianta molto fragile e delicata, che cresce molto lentamente. I suoi fiori bianchi profumatissimi, crescono a grappoli sui rami, trasformandosi in piccoli frutti

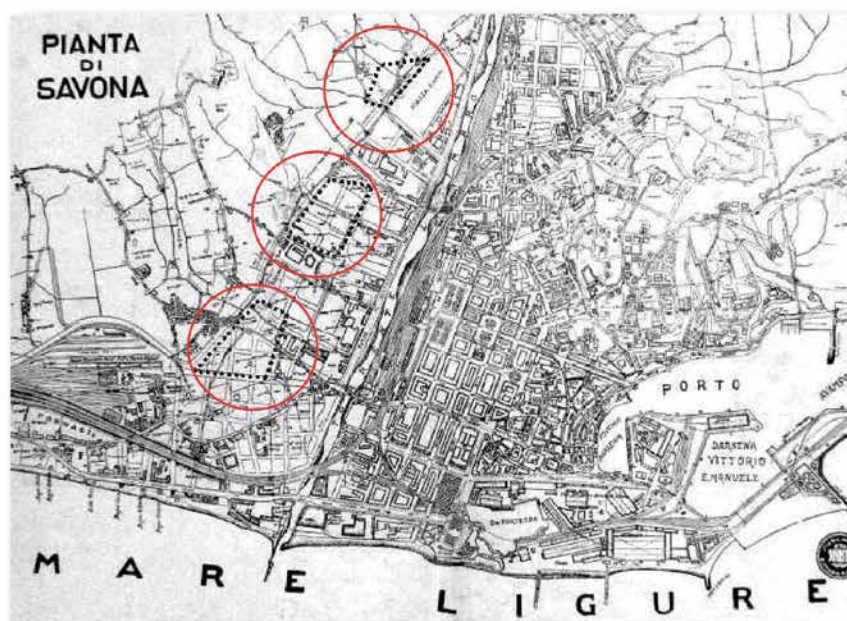
Didascalìa

verdi brillanti che maturando virano al giallo e poi all'arancione.

Il chinotto 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.

Diventata una delle principali e delle più estese coltivazioni della città e della provincia di Savona, e fino alla fine del 1800 viene unicamente venduto come medicinale, i principali clienti erano L'Inghilterra, la Francia e la Russia.

Le caratteristiche del chinotto attirano l'attenzione di un esperto e sapiente canditore francese, che decide di tra-



sferire il suo stabilimento dalla Francia a Savona, proprio per iniziare a trasformare il chinotto.

In pochi anni, la Silvestre-Allemnand diventò una delle principali realtà produttive del territorio, con più di 200 dipendenti, prevalentemente donne, che sapientemente, con un processo lento e laborioso, trasformano un piccolo agrume in una grande eccellenza.

Tradizione imperdibile per i savonesi, consumare il chinotto nelle ricorrenze La fama del chinotto lo trasforma in breve nell'ambasciatore delle eccellenze del territorio, un'icona di tradizione, costume e cultura, interpretata da diversi artisti, tra cui i famosi ceramisti di Albisola ed i vetrai di Altare, che insieme inventano i famosi set porta chinotti, omaggi rappresentativi per le persone notabili del tempo. Vere e proprie opere d'arte, realizzate in vetro e ceramica per contenere e servire le golose delizie sotto sciroppo o maraschino.

Ricco di fascino, diventa subito famoso e ricercato

Se è vero che il chinotto è troppo amaro e acido per essere consumato al naturale, è altrettanto vero che trasformato da 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, sono quasi sparite e la pianta ha rischiato l'estinzione 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 in due diversi profumi, tutte le sfaccettature di questo straordinario agrume: Il fiore, la foglia, le bucce verdi e le



didascalìa

bucce mature, che in pochi mesi di maturazione trasformano completamente le proprie caratteristiche organolettiche.

Evocativi, eleganti, con un tocco vintage, rappresentano una grande tradizione, che racconta una parte della storia di Savona.

Seguire il percorso ed il successo di Progetto Donne e Futuro in tutte le sue tappe, è stato un insegnamento continuo, che ci ha fornito sempre nuovi





I CONSIGLI DEL CUOCO

Le Ricette



RICETTA TRADIZIONALE CHINOTTO CANDITO SCIROPATO

Immergere i chinotti interi in acqua salata: (solitamente si usava l'acqua di mare messa in botti) dove si lasciano i frutti circa 25 giorni, cambiando l'acqua ogni 5/6 giorni.
Asportare uno strato sottile di buccia che contiene l'estratto più amaro, rimettere i frutti in salamoia per altri 7/8 giorni.
Cuocere all'ebollizione per ½ - 1 ora (la seconda che si tratti di frutti verdi o di frutti maturi, gialli o arancioni), mettere a bagno in acqua dolce per 4-5 giorni, cambiando l'acqua 2-3 volte al giorno; mettere a bagno nello sciroppo per 14-15 giorni.
Conservare nei barattoli con lo sciroppo.

stimoli e ci ha dato l'energia per creare un progetto comune.

Infatti, in seguito alla presentazione del nostro primo profumo al Chinotto dedicato proprio a Savona, abbiamo scoperto un sorprendente entusiasmo del pubblico per la storia ed i prodotti a base di chinotto.

Conseguentemente, **prendendo spunto dall'esempio della "Rete Rosa" di Progetto Donne E Futuro**, è nata l'idea di creare una rete di collaborazione tra semplici estimatori, artigiani ed imprese per diffondere in Italia ed all'estero la storia ed i prodotti a base di chinotto.

Piccoli coltivatori, vivaisti, trasformatori sia di prodotti food, sia di prodotti cosmetici ed anche di originali oggetti di design, strettamente correlati alla storia di questo prezioso agrume ed anche un'agenzia viaggi ed un editore, con cui abbiamo organizzato i Tour del Chinotto, escursioni tra le vie del gusto, arte e cultura.

Il Chinotto nella Rete, rappresenta un pool di aziende accomunate dall'amore per questo straordinario agrume, **presidio Slow Food**. www.ilchinottonellarete.it

L'obiettivo principale della rete è quello di promuovere il Territorio ligure e tutte le sue eccellenze, seguendo il fil rouge del chinotto, grazie alla popolarità ed alla simpatia, che questo prezioso frutto riscuote.

Abbiamo organizzato alcuni format di animazione (**laboratori del gusto**) che evocano una serie di emozioni che coinvolgono armonicamente olfatto, vista, gusto e tatto, dando vita ad un'esperienza entusiasmante.

Un percorso coinvolgente e travolgente, che in tre anni ci ha portato a partecipare a più di 100 eventi sia in

Italia, sia all'estero, tra fiere, laboratori, presentazioni, collaborando con istituzioni, associazioni, aziende, lavorando a stretto contatto con la condotta Slow Food di Savona.

Abbiamo selezionato i prodotti migliori di ciascun produttore per realizzare una linea d'eccellenza che possa rappresentare al meglio questa grande tradizione.

Abbiamo recuperato, documenti del passato, gelosamente custoditi e scoperto nuove curiosità e proprietà di questo singolare agrume. Ma tanto c'è ancora da scoprire perché **il chinotto è un'eccellenza in continua evoluzione**.

La nostra rete di imprese sta investendo molto nella promozione del territorio e dei prodotti a base di chinotto, seguendo tutta la filiera, dall'implementazione di nuove piantagioni, alla trasformazione, alla ricerca, per scoprire nuove caratteristiche e possibili trasformazioni del chinotto sia in campo alimentare, cosmetico, farmaceutico e nutraceutico.

Dopo l'apprezzamento ottenuto per i profumi al chinotto, presenteremo quest'anno la nuova linea cosmetica biologica a base di Chinotto ed Aloe.

Il chinotto è sempre di più una risorsa su cui puntare.

Per sostenere ed ampliare la filiera, abbiamo promosso con determinazione, l'ampliamento della coltivazione dei chinotti nella città di Savona, sia nei confronti di piccoli coltivatori (in particolare nella zona di Marmorassi), sia nei confronti dell'Amministrazione Comunale, proponendo di inserire le piante di chinotti nei punti strategici della città, come ad esempio il Priamar, via Paleocapa, ecc...





Abbiamo avviato la prima coltivazione biologica di chinotto all'interno del Parco di San Pietro in Carpignano, dove abbiamo allestito messo a dimora circa 85 piante di chinotto di Savona. Stiamo sviluppando un progetto, che vorremmo condividere ad ampio raggio, per far crescere in modo significativo la produzione, nonostante il chinotto sia una pianta estremamente delicata ed impegnativa. La promozione di Savona come "Città del Chinotto" di-

venta una svolta importante: Infatti, proprio in questi giorni, il neo Sindaco Ilaria Caprioglio ha annunciato con soddisfazione la vittoria di un importante progetto "Un Mare di Agrumi", che è stato selezionato nell'ambito del programma di cooperazione transfrontaliera Italia- Francia "Marittimo" e che coinvolge (Liguria-Toscana-Sardegna-Corsica-Provenza-Alpi-Costa Azzurra). Il progetto permetterà di ottenere un finanziamento di 1.300.000 €, Grazie al chinotto, ed all'impegno comune di Istituzioni ed Imprese, Savona si è aggiudicata il ruolo di capofila, ottenendo circa 500.000 € di fondi per sviluppare in ogni direzione la filiera del Chinotto.

Dalle molteplici esperienze ed attività che abbiamo effettuato come rete, è nata l'idea di strutturare un progetto coordinato, di eventi animazioni e laboratori, sia sul territorio di Savona e Provincia, sia in altre città italiane ed estere, che possano diventare un valido strumento di promozione del territorio Ligure-Savonese e delle sue risorse in termini turistici, agroalimentari e di artigianato.

Da Savona a New York, il chinotto diventa internazionale....

Lo scorso anno, dall' esperienze di Expo Milano 2015, è nata l'idea di strutturare un progetto, Run With Excellence www.runwithexcellence.com, legato alla promozione della corretta educazione alimentare e sportiva, sulla scia dei temi proposti ad Expo, che possa al tempo stesso diventare un valido strumento di promozione del territorio e delle sue risorse in termini turistici, agroalimentari e di artigianato. Questo progetto è stato presentato lo scorso anno, in occasione di un evento di chiusura Expo, realizzato in occasione della Maratona di New York presso il consolato italiano di NY. Anche quest'anno il Chinotto e Savona, saranno protagonisti nella Big Apple, partecipando agli eventi in programma per la Fashion Week.....

SAVONA Il provincialista
Un "giardino del chinotto" sul Priamar
Palazzo Sisto ottiene un finanziamento da mezzo milione per valorizzare coltivazione e marchio

LE REAZIONI
Savona. Cantina marittima...
BASSENA ESPOSITIVA BOVINO DI RAZZA PIEMONTESE
MERCATO DEI PRODOTTORI
AGRIEXPO



Progetto Donne e Futuro, ha dato l'opportunità a tantissime pupil, di arricchirsi culturalmente e professionalmente, di crescere e spiccare il volo, realizzandosi sia personalmente, sia nel mondo del lavoro. Ma non solo, arricchisce tutte le persone coinvolte, noi dobbiamo ringraziare di aver potuto cogliere questa opportunità che ci ha dato la spinta di credere ed impegnarci in questa attività, che ci sta portando grandi soddisfazioni.

Disseta la tua pelle
 Nuova linea cosmetica biologica
 al chinotto di Savona..

...benessere, confort e cura
 per il tuo corpo!

Abaton
 www.abatonbros.com

PROFUMI, MARMELLATE, COSMETICI: LE POTENZIALITÀ DEL FRUTTO NATO A VALLEGGIA

«Punteremo su storia e tradizione»

Abaton (Rete d'impresa): «Siamo nove aziende, vogliamo valorizzarlo»

LE REAZIONI

SAVONA. Canditi e marmellata? Sono solo una delle possibili produzioni legate al chinotto. Le strade, che si aprono, sono davvero tante. Lo sa bene Marco Abaton, coordinatore della Rete d'impresa del Chinotto di Savona, che da tre anni sta facendo conoscere la storia, le tradizioni e le infinite possibilità dell'agrume.

«Il chinotto sta diventando un vero e proprio cult - dice

Abaton-. Tutto è iniziato con la partecipazione, quasi per scherzo, ad una fiera internazionale, dove abbiamo presentato il nostro profumo. Il successo si è rivelato inaspettato. Abbiamo preso parte, così, ad un altro evento per capire se si era trattato di un fatto sporadico. Il successo è stato confermato. Da lì, abbiamo dato vita alla rete, a cui aderiscono nove realtà aziendali della nostra provincia, dal settore agricolo a quello alimentare, oltre al Comune di Lurisia e a una piccola casa editrice.

Il fenomeno è letteralmente esplosivo, più di quanto i savonesi sappiano. Al punto che sono nati siti dedicati allo "stille del chinotto", che lo raccontano dalla A alla Z: profumi, prodotti cosmetici, marmellate, moda, ma anche libri sulla storia e la cultura del prodotto. «Le prime piantagioni sono state create da noi, a San Pietro in Carignano, a Valleggia - dice - ma stiamo lavorando a uno sviluppo ulteriore, oltre alla realizzazione di una aiuola in centro città. Il Cersaa di Albenga sta effet-

tuando un lavoro di ricerca di grande interesse: ad esempio, abbiamo scoperto che il chinotto, varietà di Savona, è migliore rispetto alla varietà del meridione, il mirtilfolgia. Il "nostro" ha 15 volte in più la quantità di vitamina C del frutto del sud». «Da anni produciamo marmellate e canditi dal chinotto e, nel tempo, l'interesse dei turisti è cresciuto - dice Patrizia Servodio, socia dell'azienda Besio-. Il chinotto è il prodotto principe». s.c.

FOTO: NICOLA ACCIARI/REUTERS

Manager di rete una nuova figura professionale
 Oggi i contratti di rete sono una forma di aggregazione in forte ascesa, sono molte le università che hanno inserito all'interno dei loro corsi la specializzazione nella formazione dei Manager di Rete, una figura che dev'essere trasversale, in grado di perseguire e raggiungere sia gli obiettivi e le strategie generali del business ma, al tempo stesso, saper adattare la gestione alle caratteristiche ed alle aspettative che ogni componente della rete ricopre, soprattutto quando la rete è composta da aziende disomogenee per settore merceologico, dimensione e specializzazione.

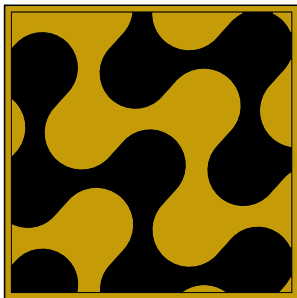
Per me è un grande piacere poter trasferire e condividere le esperienze raccolte attraverso questo intenso ed entusiasmante progetto. Pertanto sono molto lieta di accogliere ed accompagnare una pupil che abbia intenzione di seguire questo percorso.

La nostra rete è stata la prima rete con soggettività giuridica costituita a Savona e la seconda in Liguria. Le aree di attività su cui lavoriamo sono molto ampie. Pertanto permette l'opportunità di operare ed approfondire a livello pratico e formativo diversi settori merceologici: (alimentare-cosmetica-design-turismo) e diverse competenze: produttive, marketing (sia per quanto riguarda i canali di vendita/distribuzione, sia per quanto riguarda gli aspetti creativi, promozionali e pubblicitari), amministrative, ecc..., inoltre potrebbe generare interessanti sbocchi professionali sia all'interno delle aziende aderenti sia verso le aziende che collaborano esternamente alla nostra rete.

Inviemo tutte le ragazze interessate ad inviare allo staff di Progetto Donne e Futuro la propria presentazione e candidatura, per partecipare alla selezione.

Fondazione De Mari

a cura di Federico Delfino
Presidente Fondazione De Mari



FONDAZIONE AGOSTINO DE MARI

La Fondazione Agostino De Mari è un chiaro esempio di come il terzo settore svolga un ruolo cruciale nell'arricchimento dei luoghi in cui si esprime. L'idea che anima da sempre la Fondazione punta a promuovere le eccellenze del territorio della provincia di Savona e a sostenerne la crescita e lo sviluppo, sempre con attenzione verso la rimozione delle disuguaglianze ed il sostegno delle categorie più deboli e svantaggiate. Da sempre, secondo lo scopo a suo tempo dato, la Fondazione è attenta ad arte e cultura sia attraverso la raccolta, la custodia e il restauro di beni artistici, che attraverso la promulgazione anche con la creazione e pubblicazione e raccolta in una apposita biblioteca di pregiati volumi sulla storia e le tradizioni del territorio Savonese.

Nonostante le difficoltà finanziarie e la crisi del Paese oltre che del territorio, la Fondazione persevera almeno nei settori rilevanti individuati per l'attività nel futuro: oltre ad 1) Arte, Attività e Beni Culturali; 2) Educazione, Istruzione e Formazione; 3) Salute Pubblica, Medicina Preventiva e Riabilitativa; 4) Famiglia e Valori Connessi; 5) Attività Sportiva. È importante sottolineare che è nelle intenzioni del rinnovato Consiglio di Amministrazione della Fondazione De Mari gestire il periodo di crisi dei rendimenti dei prodotti finanziari, che sta impattando negativamente sulle capacità erogative delle fondazioni bancarie italiane, cercando di non far scendere il livello di supporto finanziario al settore della famiglia e dei valori ad essa connessi, operando pertanto una scelta di campo ben precisa orientata al settore sociale.

Per quanto riguarda, invece, l'educazione e la formazione, tematiche fondamentali del Progetto Donne e Futuro, le risorse messe a disposizione, nonostante le difficoltà del momento, sono finalizzate al sostegno di iniziative serie e istituzionali che operano nel campo dell'istruzione a tutti i livelli: dalle scuole materne all'Università, e che siano caratterizzate da ricadute positive e di crescita personale sui giovani coinvolti.

In tale ambito, la Fondazione sta anche valutando di mettersi in gioco, in modo anche più diretto, per proporre a giovani pupil la possibilità di effettuare stage formativi all'interno della sua struttura, che può offrire ottimi percorsi di crescita professionale nei settori economico-finanziario, gestionale, storico-artistico e letterario. È allo studio quindi un'iniziativa sinergica e virtuosa con Progetto Donne e Futuro, volta al reclutamento di una giovane e brillante stagista, che possa supportare la Fondazione De Mari nelle attività operative legate alla sua missione. L'associazione Progetto Donne e Futuro, infatti, ormai da anni offre a giovani donne di talento l'opportunità di un inserimento rapido ed agevole nel mondo del lavoro, attraverso un percorso di tutoraggio e mentoring, in cui

ragazze considerate particolarmente meritevoli e promettenti in un determinato campo di attività, vengono premiate con una borsa di studio e affiancate a "madrine", figure rappresentative ed esperte, individuate in quello stesso ambito. Le capacità di selezione e coaching di Progetto Donne e Futuro e la possibilità concreta di mettersi alla prova all'interno della struttura di una fondazione bancaria come Fondazione De Mari, costituiscono sicuramente condizioni al contorno uniche e da cogliere per una giovane desiderosa di valorizzare il suo background culturale con un'esperienza operativa di crescita sul campo.



Federico Delfino

Laurea con 110 e lode e dignità di stampa in ingegneria elettrica e autore di pubblicazioni su riviste internazionali, è oggi rettore del Campus Universitario di Legino ed il nuovo presidente della Fondazione De Mari (nel cui Consiglio d'Amministrazione opera già da

alcuni anni). Delfino nell'illustrare le priorità nei suoi anni da presidente, ha dichiarato di voler orientare al sociale parte della missione, con l'intenzione di alleviare le sofferenze di parte della popolazione. Facendo però in modo che la Fondazione resti motore di sviluppo del territorio dedicando attenzione ad arte e cultura come settori in grado di richiamare turismo.

Progetto Donne e Futuro continua a individuare e selezionare giovani ragazze talentuose e con il desiderio di seguire i preziosi consigli delle proprie madrine. Attualmente sono emerse due opportunità.

Una in ambito propriamente associazionistico, attraverso la Fondazione De Mari, la quale ricerca una giovane interessata a svolgere al suo interno uno stage che la porti a scoprire da vicino il funzionamento di una associazione attiva nel campo dell'arte e del sociale (organizzazione di progetti ed eventi, contatti istituzionali, ecc.)

L'altra opportunità è data dall'importante azienda Savonese Abaton, azienda che svolge una produzione di nicchia ma di eccellenza sul territorio.

L'opportunità che l'Avvocato Rossello offre alle "sue" pupils testimonia l'importanza della solidarietà dell'universo associazionistico e femminile. La formazione di una rete fra donne che sostengono la cooperazione e la condivisione di idee e progetti rappresenta un motivo di crescita dell'intera società. In questo senso Progetto Donne e Futuro, cerca la collaborazione con altre importanti realtà associative e aziendali accomunate dalla convinzione che lo sviluppo del talento femminile porti incredibili vantaggi a tutta la comunità.