



DOLEGNA DEL COLLIO (UD)

Il vino invecchia nell'anfora, al modo degli antichi Romani

Se è vero che il buon vino sta nella botte piccola, ecco spiegato perché gli antichi Romani facessero largo uso di anfore della più svariata capacità. Nei secoli questi vasi vinari vennero, per motivi di praticità soppiantate dal legno. Eppure c'è ancora chi le usa. Ed è proprio a decine di anfore di suggestiva conformazione e piccola dimensione che l'enoologo Giovanni Crosato e la moglie Lucia Galasso, nella cantina di famiglia posta alla base della strada che da Cividale porta a Castelmonte, hanno affidato i loro vini migliori per affinarli. Attento agli aspetti storici dell'agricoltura Crosato, tecnico veneto di vaglia, è intimamente legato alla viticoltura delle colline di Dolegna del Collio. Fu infatti in questa Città del vino che iniziò la sua attività agli inizi degli anni '70, per divenire poi sindaco - lo è tuttora - per ben tre mandati. Nelle sue cantine si toccano con mano tecniche d'affinamento che rifiutano l'omologazione dei gusti e puntano ad un prodotto diverso, frutto di una filosofia che incuriosisce ed affascina.

(Nella foto in alto: da sinistra, Giovanni Crosato e Stefano Bernardis nei costumi della rievocazione storica del Palio di San Donato a Cividale del Friuli.

Cultura e Vino

Dalla carta di Ravello al comune progetto di un'Italia di qualità

Symbola
 FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE

Una nuova fondazione, Symbola, dal nome evocativo che in greco significa "mettere insieme", sottoscritta dai maggiori attori dell'universo che quotidianamente tutela e promuove il sistema Italia, si propone di esaltare la vocazione del Paese per la qualità. Legambiente, Città del Vino, Slow Food e le altre Città d'identità, Res Tipica, Coldiretti, ma anche il Club dei Distretti industriali e imprenditori come Diego della Valle e Carlo de Benedetti, sono solo alcuni dei soggetti che hanno scommesso e credono in prima persona nella necessità di governare insieme le necessarie scelte di sistema. Proprio in un momento nel quale l'economia si muove poco, stretta da una certa paura di declino, col rischio che ognuno - amministrazioni, operatori, imprenditori ed associazioni - tenti di fare per sé, procedendo in ordine sparso nella promozione delle proprie eccellenze. Una tendenza che già un anno fa, nel luglio 2004, aveva portato diversi di questi protagonisti della qualità a sottoscrivere l'impegno comune a contrastare queste tendenze, tradotto nella Carta di Ravello, dal nome della città sede dell'incontro. Perdere terreno sul fronte del turismo come della difesa delle eccellenze enogastronomiche per mancanza di coesione e competitività non è oggi accettabile perché come aveva già affermato in quell'occasione il Presidente della Repubblica Carlo Azelio Ciampi, "... il modello qualità Italia basato sulla ricchezza e la varietà del patrimonio culturale rappresenta un esempio in Europa e nel Mondo in grado di coniugare i rapporti socioeconomici con la tradizione e l'innovazione". Per questo oggi è nata Symbola, fanno sapere i promotori, con l'obiettivo di farsi osservatorio e momento di riflessione sulle dinamiche del mercato della qualità, e contemporaneamente di essere talent scout per le tante storie di successo ed eccellenza che nel nostro Paese aspettano di essere messe in luce. Momenti di riflessione come il seminario degli scorsi 22 e 23 luglio proprio a Ravello, sulla "coesione e competizione", ma anche azioni più concrete come assistenza alle imprese, sondaggi, campagne di comunicazione unitarie ed integrate, sono gli strumenti che Symbola metterà in campo per dimostrare una volta di più come territorialità e competitività non siano in conflitto ma oggi più che mai, si rafforzano a vicenda, spingendo in alto chi sa governarli.

I vincitori di Bancarel'Vino

Cifre da primato per il 23 Bancarel'Vino che nel borgo medievale di Mulazzo (Massa-Carrara), dal 4 al 7 agosto, ha portato alla ribalta libri d'argomento enogastronomico, vini e prodotti tipici dei territori di identità immutata, movimento per la valorizzazione delle piccole aree custodi della tradizione. Il giudizio popolare ha scelto "Un pizzico di sale... un pizzico di pepe", dello chef di Raùlino Mattina Claudio Monconi; i suoi "consigli caldari, passeggiando tra lardo e farro", con la prefazione di Francesco Guccini e le vignette di Sergio Staino, sono ispirati alla gastronomia toscana della Garfagnana. La giuria ha assegnato il premio al vino "Timoteo" della Cantina Di Sante di Fano (Pu), il vino marchigiano e un Colli Pesaresi Doc 2003 da uve Sangiovese e Montepulciano.

Ai due vincitori si sono aggiunti il "Masero", IGT Toscana bianco del Podere Lavandaro di Marco Taddei e Matteo Cimoli (primo bianco classificato e vino locale più rappresentativo dell'identità lumigianese), e il "Marta della miniera", IGT Toscana rosso dell'Azienda Terenzuola, premiato per l'etichetta più artistica, entrambi di Fosdinovo (Ms).

Info: Comune di Mulazzo (Ms), tel. 018793005
www.comune.mulazzo.ms.it

Siena, Capolavori ritrovati in mostra

La Fondazione Musei Senesi, in collaborazione con la Fondazione Monte dei Paschi di Siena, promuove un evento espositivo che coinvolgerà una serie di musei della provincia di Siena, e che presenta alcune opere inedite o poco note al pubblico, oggi conservate in musei italiani e stranieri o in collezioni private. La mostra "Capolavori ritrovati in terra di Siena: itinerari d'autunno nei Musei Senesi", si terrà dal 24 settembre 2005 al 9 gennaio 2006 e darà vita a un originale percorso articolato attraverso 12 sedi museali alla scoperta di una serie di opere straordinarie, dal "Pittore di Ginevra" a Jacopo della Quercia.



FONDAZIONE MUSEI SENESI
 Info: tel. 0577530164
info@museisenesi.org www.museisenesi.org



Terre del vino settembre 2005 99