



La qualità paga sempre

di Anselmo Guerrieri Gonzaga

È proprio vero, la qualità paga, forse non a breve, ma sicuramente a lungo termine. Capire fino in fondo, quasi capire e quindi metabolizzare il valore ed il significato di un concetto ormai inflazionato pare tuttavia un compito, oggi, quanto mai arduo anche alla luce delle innumerevoli sfaccettature che tale termine assume all'interno di un mercato complesso come quello del vino.

In questo settore, dagli anni Sessanta ai giorni nostri, grazie ad imprenditori agricoli lungimiranti, si è fatto molto per raggiungere altissimi standard produttivi, e l'Italia, con i suoi vini, è balzata ai primi posti nel mondo conquistando i mercati più disparati e inattesi, facendo sognare appassionati di ogni sorta.

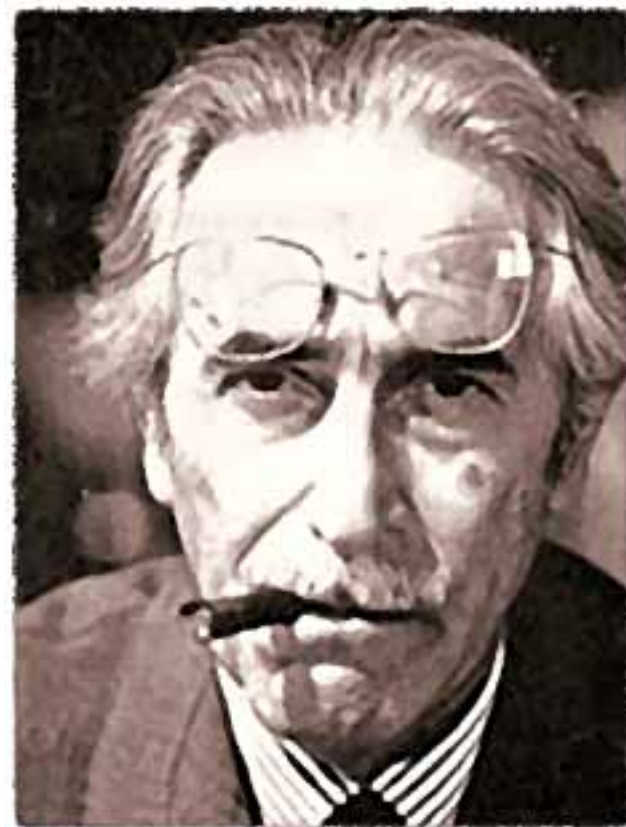
Gli anni Novanta, poi, furono caratterizzati da una euforia che finì per sfalsare i parametri della qualità percepita.

Oggi, dopo i duri anni di crisi politico-economica che hanno sconvolto il pianeta e coinvolto anche il nostro comparto, si sta raggiungendo un nuovo equilibrio nel settore delle vendite. Uno degli aspetti più interessanti di questa "nuova stagione" è il rapporto qualità/prezzo divenuto il vero giudice di un

E Mario Soldati visitò la Tenuta

A cent'anni dalla nascita del grande scrittore e aedo del vino proseguono le celebrazioni in tutta Italia

di Giorgio Dal Bosco



A novembre dell'anno scorso, quando chiudemmo il precedente e primo numero di questo giornale, eravamo dibattuti in un interrogativo: utilizzare questo spazio per spiegare nel dettaglio le ragioni e gli obiettivi dell'iniziativa editoriale oppure sintetizzare il tutto altrove in poche righe dedicando, invece, lo spazio al centenario della nascita, appunto novembre 1906, di Mario Soldati, anniversario celebrato in tutta Italia?

Scorrendo i programmi notammo che la sua figura sarebbe stata ricordata anche nella primavera 2007. Abbiamo allora optato per rimandare a questo numero il nostro tributo ad uno dei più grandi registi e insieme scrittori del Novecento italiano. Se poi consideriamo che è stato pure sceneggiatore e autore televisivo di enorme successo non è eccessivo giudicarlo addirittura il più eclettico degli uomini di cultura del secolo scorso. Non è, il nostro, ancorché irrilevante, un tributo di maniera a un monumento della cultura. È, invece, un attestato di ammirazione che discende da tre ragioni. La prima e più importante è quella, ovvia, strettamente culturale.

La seconda ragione è la sincera e a tratti commovente attenzione, se non vero e proprio amore, che il piemontese ha dedicato alla enologia, descrivendo in uno stile inimitabile le emozioni che gli davano un buon bicchiere di vino. Certo è, a questo proposito, che se la cultura del vino e delle sue varie pertinenze (vigneto, contadini, cantina, bottiglia, trattoria) ha avuto nel secolo scorso una forte accelerata fino a diventare uno degli argomenti (anche economici) più diffusi negli organi di informazione e nelle chiacchierate tra amici, lo si deve anche a lui, ai suoi tanti scritti, alle polemiche che innescava.

Infine la terza ragione. Una ragione che, c'è da sperare, il lettore potrà condividere. Mario Soldati ha scritto trentadue anni fa "Vino al Vino" un libro che - parole sue - è "un racconto di un viaggio d'assaggio" in Italia. Bene, dopo aver visitato tutta la penisola, ha raggiunto la piana Rotaliana e Trento potendo così conoscere da vicino i maggiori esponenti della locale enologia. Infine è arrivato qui a Borghetto. A questo punto lasciamo il lettore alla splendida penna dello scrittore nel momento in cui è ospite del marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga:

"... nella villa dove abita suo figlio Carlo, attigua allo stabilimento vinicolo. È la Tenuta San Leonardo, a Borghetto all'Adige, quasi di fronte ad Avio.

Seduto accanto al Marchese, in un gran divano ricoperto di cretonne a fiorami gialli e verdi, ho passato un

CONTINUA A PAG. 2

**Fuciade:
 ristorazione
 d'alta quota**

**Speciale Mart:
 Mitomacchina
 fino all'1 maggio**

**Il Gambero Rosso
 premia
 il San Leonardo**

La qualità paga sempre

mercato più consapevole e primo criterio di valutazione del consumatore.

Volendosi invece allontanare da questo nuovo “diktat”, si entra nell’ordine di idee grazie al quale l’appassionato è pronto a pagare una cifra apparentemente ingiustificata rispetto alla “nuova equazione”. Si potrà anche chiamare desiderio di lusso, ma forse esistono altre spiegazioni.

È difficile che le emozioni suscitate da alcuni grandi vini, infatti, possano trovare un corrispettivo economico e dunque un’equa valutazione in denaro. Esse narrano storie senza tempo, nate in mezzo ai campi grazie a mani colorate di terra e fronti disegnate dal sole. Forse è questa la ragione per la quale così tante parole sono state scritte e tante persone hanno voluto raccontare, spiegare ed infine consigliare ad altrettante persone quali emozioni si possano ricercare e quindi trovare in un bicchiere, fatto di mille sfumature, di rosso o bianco.

Penso sia questo il motivo che spinge molti di noi a ricercare vini prodotti in luoghi spesso straordinari con metodi a volte antichi ed a volte innovativi, ma comunque volti al raggiungimento di quel livello qualitativo che è sempre un passo oltre, dietro la prossima vendemmia in attesa di quella grande annata che finalmente renderà soddisfatti.

Attenzione però, la piramide produttiva al suo apice non può contenere migliaia di queste storie, ma solo pochissime, degne di essere raccontate. Le altre dovranno rientrare nel concetto di qualità/prezzo che non è certo spregiativo e costituisce anzi l’unica solida base del mercato moderno, pur essendo, forse, più limitato e privo di quel pizzico di magia in più...

Il vino ci accompagna da millenni e racconterà per sempre le storie di noi agricoltori, amanti della terra a cui così spesso sono rivolti il nostro pensiero ed il nostro sorriso e di cui, come mi ha sempre insegnato mio padre, siamo custodi e guardiani. ■

E Mario Soldati visitò la Tenuta



Il Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga, padre del Marchese Carlo

lungo tempo in pacati conversari, nella grande pace campestre del pomeriggio autunnale. Alla luce degli ultimi raggi del sole che, di là dagli alberi del parco e attraverso gli alti finestroni, indorava gli orli delle mantovane e dei tendaggi, seguì la penombra raccolta, tra i vecchi mobili di grande gusto e di pari conforto, tra le specchiere argentate, i tavoli coi loro ninnoli e i fasci di riviste, la felpata moquette color di foglia passa. Si accesero poi gli abat-jours di seta gialla, qua e là diffondendo la loro calda, sommessa luminosità. E a poco a poco fu sera.

Mi sembrava di tornare indietro nel tempo, di scivolare dolcemente e magicamente nella mia infanzia ormai lontana, nella villa di Rivoli Torinese, dove, qualche anno, ci eravamo fermati, prolungando la villeggiatura oltre i Santi. Alto, pallido, corpulento, baffuto, immobilmente seduto all’angolo del divano, il Marchese, coi suoi racconti, e più ancora, forse, col tono e la musica della voce, si identificava per me con un mio vecchio zio, che era così simile, per conto suo, allo zio, signore virtuoso...

Non che il Marchese Guerrieri Gonzaga sia un austriacante in ritardo. Per carità, anzi. È stato proprio lui a parlarmi dell’italianità dei Roveretani. Ma il passato, tutto il passato, scorre continuamente e poeticamente in lui, con tranquilla vitalità. Parla del Barone Malfatti, di Rosmini, di Cesare Battisti, di Damiano Chiesa, di Fabio Filzi. Parla di Massimiliano Primo e della Lega di Cambrai, del vino di San Leonardo che un suo avo mandava alla nostra ambasciata a Vienna. Parla di un altro avo (o era lo stesso?) che nel 1859 partì unirsi all’esercito...” ■

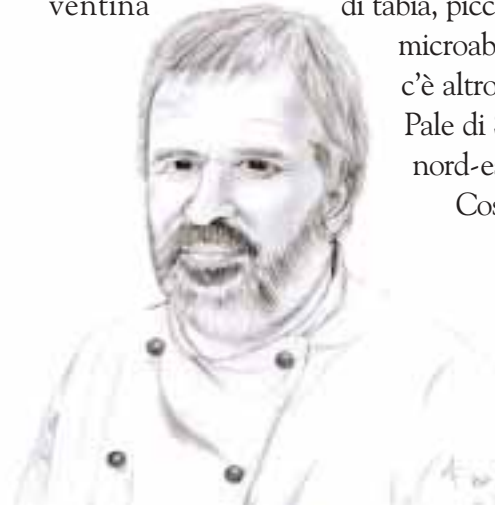
CUOCHI D’AUTORE

Fuciade: ristorazione d’alta quota

di Giorgio Dal Bosco

Qui al rifugio Fuciade nasce un dubbio che, per scherzare, potremmo definire amletico: è più bello agli occhi il paesaggio incantevole o più gustose al palato le pietanze preparate dallo chef e titolare Sergio Rossi con l’aiuto dei figli?

Esagerazione a parte, – la bellezza di questi posti è inimitabile – c’è da chiedersi come sia possibile che a queste altitudini si possa mangiare (e bere, su ciò scriveremo in un riquadro) così bene. Non che a queste quote, a duemila metri, gli alimenti mutino le caratteristiche organolettiche e la piacevolezza alle papille, quello no. C’è invece da chiedersi e, quindi, da levarsi tanto di cappello, come sia stato possibile progettare e realizzare un disegno così ambizioso. È proprio vero che non è il posto che fa la qualità, ma la qualità in se stessa che paga sempre. Giù il cappello, quindi, davanti a Sergio Rossi e alla moglie Emanuela che, giovanissimi, hanno preso in mano una “quasi” catapecchia di rifugio senza acqua e luce a un’ora di sentiero dalla sommità del passo di San Pellegrino, a quindici chilometri a est di Moena al confine tra Trentino e Veneto, trasformandola via via in un’ambita meta enogastronomica. Meta naturalistica lo era già. Qui, oltre a una



Sergio Rossi

di tabià, piccole case di legno che sono microabitazioni quasi di fortuna, non c’è altro. Guardando a sud ci sono le Pale di San Martino, splendide. A nord-est le Dolomiti con la catena di Costabella con il loro colore enrosadira, il loro fascino da leggenda e il ricordo, anche e purtroppo, di guerra, perché qui su queste montagne l’esercito italiano e austriaco nel triennio 15-18 del secolo scorso hanno fatto molte vittime. C’è, quello sì, dirimpetto al rifugio, una

deliziosa chiesetta di trenta metri quadrati.

Ed è proprio di qui, da questa chiesetta, che nasce la storia dei coniugi Rossi, probabilmente i migliori ristoratori d’Italia di alta quota. Essa merita un breve riassunto.

Fine della seconda guerra mondiale. La conca verde del Fuciade fa parte del Comune di Soraga, un paesino all’inizio della val di Fassa. È un’isola dentro il Comune di Moena e staccata dal resto del territorio del Comune di appartenenza. Troppo lungo spiegare il perché. Qui, d’estate vengono i contadini di Soraga a tagliare il fieno sui prati che sono di proprietà anche di don Giovanni Battista Rossi, un sacerdote, umanista, latinista famoso, professore a Trento. Costruisce un piccolo rifugio per quei contadini che non possono tornare ogni sera a casa giù in paese distante quindici chilometri. E siccome, la domenica, essi lavorano e non andrebbero alle funzioni religiose, costruisce anche questa chiesetta dove lui stesso celebra messa.

Millenovecentottantadue. I tempi sono cambiati e cambiano in continuazione, il nipote Sergio, che lavora come aiuto cuoco in zona, cresce e si fida con Emanuela, una collega d’albergo.

Mette gli occhi su quel “disastro” di rifugio, che più o meno, viene definito così dalla fidanzata quando lo vede per la prima volta. Vorrebbero, infatti, riordinarlo e, un po’ alla volta, abbellirlo, mettendo su un ristorante per l’estate. Lo zio, sentito il padre di Sergio, dice che va bene, che il rifugio sarà del nipote a patto che con Emanuela vi entri come marito. Sergio e Emanuela si sposano e,



Rifugio Ristorante Fuciade
Passo San Pellegrino mt. 2000
Moena, Val di Fassa - Trentino
Tel. 0462 574281 - 768194
www.fuciade.it

Il Fuciade rimane chiuso due periodi:
dalla settimana successiva di Pasqua
alla 2ª settimana di giugno e dal 10
ottobre al 30 novembre



Sergio Rossi e la moglie Emanuela davanti al Rifugio Fuciade



Una visione totale della conca del Fuciade in inverno

pur tra mille difficoltà, cominciano l'avventura che li porta in venticinque anni ad essere come rifugisti-ristoratori tra i più celebrati d'Italia.

Lequazione di Sergio Rossi è semplice: se noi raggiungiamo – argomenta con la moglie – l'alta qualità anche nell'eleganza delle sette stanze del rifugio e non solo la bontà nei piatti, creiamo con il territorio un circolo virtuoso. Chi ama la natura verrà qui e amerà anche la cucina. Chi ama la cucina amerà anche l'ambiente. E lo rispetterà.

Qui al Fuciade, d'inverno, nell'incanto delle distese di neve e in estate nel riposo del verde dei prati, arrivano centinaia di persone. Ma non è un tourbillon, non è ressa. È un'invasione silenziosa, calda, perfino piacevole. Arrivano, sollecitati dalla fama del rifugio, anche pezzi da novanta della politica, dello sport, della cultura, dello spettacolo. Sergio ed Emanuela non cadono nella banalità di magnificare il proprio rifugio per queste visite (e permanenze anche di una settimana) tappezzando le sale di foto dei vip a tavola. Molto sensibili alla cultura in generale e all'arte in particolare, invece, Sergio ed Emanuela hanno fatto delle loro sale piccoli autentici musei della tradizione locale. In alcune credenze a vetri vi è la più completa collezione di tutte le Alpi di formine in legno intarsiate con cui si facevano le pezze di burro. Alle pareti molti quadri di buon valore nazionale e locale. Le stanze, tutte rigorosamente in stile, profumano d'antico e di storia locale.

Sergio, che sulla tradizione culinaria ladina, decisamente particolare, ha scritto anche un libro di ricette che è andato a ripescare intervistando le vecchiette dei paesi, sta ogni anno di più innestando nel motore del Fuciade i figli Martino e Manolo. La piccola Nicole, invece, potrà prendere, se e quando vorrà, le redini del servizio nelle salette da sempre in mano alla mamma Emanuela. Può stare tranquillo Sergio. I figli stanno imparando bene e non sono certo dei figli di papà che credono di sapere tutto. No, Sergio, fuori stagione, li manda in giro per l'Italia nei ristoranti di grido a rubare i segreti e a imparare che c'è sempre da imparare. ■

Una cantina prestigiosa, un tesoro di 6.000 bottiglie

La cantina di Sergio Rossi annovera non meno di 6.000 bottiglie per un totale di 400 etichette: vini trentini, nazionali, francesi ecc. Vi sono anche una trentina di grappe particolari, le migliori sul

mercato. La temperatura pressoché costante. C'è una sorta di termostato naturale che protegge tutto questo bendiddio. Dunque una cantina a duemila metri. Ne soffre o ne gode il vino?



Eugenio Rosi, di Volano (Tn), l'"artigiano del vino" – come ama autodefinirsi –, creatore del "Poiema" e dell'"Esegesi" (un Marzemino e un uvaggio), cinque anni fa, non appena imbottigliati, ne ha portato una ventina di esemplari per ciascun tipo al Fuciade. Qui hanno riposato alla medesima temperatura e umidità delle bottiglie "sorelle" giù a Volano a 200 metri sul livello del mare. Dopo tre anni, una decina di assaggiatori, con le bottiglie opportunamente mascherate, hanno sentenziato che il vino in alta quota, per venire alle corte, matura più lentamente rimanendo più giovane. Nella cantina riposano e si fanno sempre più appetitosi anche i vari salumi, anch'essi figli, come certe ricette, della tradizione locale, salumi che Sergio confeziona in prima persona: speck della mezzana, prosciutti di capriolo, cervo e camoscio, qualche salsiccia. ■

DAL RICETTARIO

Mezzelune di Patate al Puzzone di Moena e Noci

Ingredienti per quattro persone

Per la massa dei tortelli

1000 gr. di patate farinose
100 gr. farina
50 gr di amido di mais
60 gr. parmigiano
20 gr. di tuorlo d'uovo
fiocchetti di burro
sale, pepe e noce moscata

Per il ripieno

600 gr. di Puzzone di Moena
500 gr. di formaggio a pasta molle
2 scalogni
1 cuore di porro
50 gr. gherigli di noce
poco brodo di carne

Per il condimento

80 gr. di burro
30 gr. scalogno
40 gr. parmigiano

Preparazione

Per i tortelli: cuocere le patate al vapore, schiacciarle, condire con farina, noce moscata, amido di mais, tuorlo d'uovo, fiocchetti di burro e parmigiano. Amalgamare tutto a freddo. Tirare la pasta sottilmente, coppare con il coppapasta e riempire con la massa da ripieno. Chiudere a mezzaluna comprimendo leggermente e cuocere in abbondante acqua salata come un qualsiasi gnocco.

Per il ripieno: sminuzzare i formaggi a tritacarne, soffriggere il porro sminuzzato con lo scalogno in olio d'oliva, aggiungere il brodo versando tutto sui formaggi mescolando velocemente.

Presentare i tortelli a raggiera nappandoli con Trentingrana e burro spumeggiante allo scalogno. Decorare con erba cipollina e noci.

Mitomacchina, a tutta velocità nella storia dell'auto

M
a
R



1



2



3



4

1. Isotta Fraschini Tipo 8 ASS torpedo sport, 1927, Collezione privata, Foto © Diego Cassetta- Mart

2. Maserati 3500 GT, 1959, Collezione Adolfo Orsi, Foto © Diego Cassetta- Mart

3. Lamborghini Miura SV, 1973, Lamborghini Automobili

4. Fiat Panda 30, 1980, Archivio Fotografico Italdesign Giugiaro © Italdesign Giugiaro

5. Benz Patent Motorwagen, 1886 (replica), Villafranca di Verona, Museo Nicolis dell'Auto, della Tecnica, della Meccanica © Villafranca di Verona, Museo Nicolis

5

Dal Mart alla Tenuta in pochi minuti d'auto

Il Mart, il prestigioso museo disegnato da Mario Botta, si trova a Rovereto a pochi chilometri a nord dalla Tenuta di San Leonardo.

Rappresenta lo scrigno dell'arte moderna e contemporanea che organizza lungo l'anno molte e interessanti mostre di artisti di valore mondiale, visitate da centinaia di migliaia di persone.

I visitatori del Mart possono, quindi, raggiungere in 20 minuti d'automobile la Tenuta San Leonardo.

Info: 800 397 760 - +39 0464 438 887
www.mart.trento.it

La storia del **design dell'automobile** – uno dei più affascinanti miti del '900 – e le visioni che anticipano le sue trasformazioni nel Ventunesimo secolo. È *Mitomacchina*, il grande evento espositivo 2006-2007 del Mart, il Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto, che è il primo museo in Italia a dedicare una grande mostra a questo tema.

L'esposizione chiuderà il **primo maggio 2007**. Racconta la storia del design dell'automobile, in un percorso che individua come suoi punti nodali le grandi innovazioni dal punto di vista dell'estetica e da quello della tecnologia.

Si parte dagli esordi – in mostra anche la prima automobile mai realizzata con un motore a scoppio, la Benz Dreirad del 1886 – e si arriva ai giorni nostri e oltre. *Mitomacchina* presenta infatti anche i prototipi che nel Ventunesimo secolo stanno per rivoluzionare ancora una volta le forme, l'uso e la carica di significati dell'automobile.

La chiave di lettura di *Mitomacchina* è duplice: da un lato la mostra presenta una vasta selezione di modelli di automobili scelti a partire dal loro ruolo di **propulsori del cambiamento**, sia in chiave sociologica che estetica; dall'altra una ricognizione sui **progetti, i processi industriali e le sperimentazioni** che hanno accompagnato, messo in discussione e ricostruito, grazie ai più alti geni della creatività internazionale, questo straordinario "oggetto" del Ventesimo secolo.

La mostra, prodotta dal Mart con la direzione di Gabriella Belli, è curata da un comitato di designer ed esperti del settore, storici del costume e storici dell'arte composto da Gian Piero Brunetta, Pierluigi Cerri, Emilio Deleidi, Giampaolo Fabris, Giorgetto Giugiaro, Tomás Maldonado, Adolfo Orsi, Sergio Pininfarina, Mauro Tedeschini e la rivista Quattroruote.

I modelli d'automobile presenti sono quelli di grandi case produttrici europee ed americane, come Alfa Romeo, BMW, Bugatti, Chevrolet, Chrysler, Citroën, Ferrari, Fiat, Ford, Jaguar, Lamborghini, Lancia, Lotus, Maserati, Mercedes-Benz, MG, Mini, Nissan, Pagani, Peugeot, Porsche, Renault, Rolls-Royce, Saab, Smart, Tatra, Volkswagen.

Accanto a queste anche esemplari di costruttori nel frattempo scomparsi: Cisitalia, Hanomag, Iso Rivolta, Isotta Fraschini, Messerschmitt, NSU, Studebaker, Trabant, Voisin. Provenienti da musei e collezioni private di tutto il mondo, alcuni di questi modelli saranno esposti per la prima volta al pubblico. ■



E la MG volò a 410 Km/orari

Nascita, vita e velocità di un'auto creata in un solo esemplare

La scheda:

- *Marca e Modello:* MG EX.181
- *Anno di produzione:* 1957
- *Tipo carrozzeria (carrozziere):* Vettura da record
- *Motore:* 4 cilindri in linea, 2 alberi a camme in testa, compressore
- *Cilindrata:* 1506 cc
- *Potenza massima:* 300 Cv a 7000 giri/min.
- *Velocità massima:* 410 km/h
- *Dimensioni:* Lunghezza 4610 mm, larghezza 1632 mm, altezza 972 mm, passo 2438 mm
- *Peso:* 866 Kg
- *Esemplari costruiti:* 1

La Morris Garages Ltd iniziò l'attività come distributore delle vetture Morris e fin da subito offrì la possibilità di acquistare auto con carrozzerie speciali ai clienti desiderosi di possedere un oggetto diverso da quello di serie. Con l'avvento di Cecil Kimber come direttore generale, iniziò un'attività di preparazione dei motori per rendere le Morris di serie più

sportive e prestazionali. La costruzione della prima vera MG, la Old No.1, tuttora esistente, si fa risalire al 1925: per telaio, trasmissione e cambio si utilizzarono parti di derivazione Morris, mentre il motore era un 1500 cc della Hotchkiss, lo stesso fornitore della Morris.

Alla fine degli anni venti diversi piloti privati iniziarono a utilizzare le MG anche in pista in gare minori. A partire dal 1930 la Casa decise di partecipare ufficialmente alle competizioni nelle cilindrate minori e dal 1931 si cimentò anche nella caccia ai record di velocità nelle classi 750, 1100 e 1500. Nel 1939, la EX135, con una carrozzeria aerodinamica studiata da Reid Ralton e un motore di 1100 cc, superò, con Goldie Gardner, su un'autostrada tedesca, la velocità di 203 miglia orarie (oltre 326 km/h). Alla fine della seconda guerra mondiale la MG riprese la normale attività produttiva, ritornò alle corse e anche ai tentativi di primato. Nel 1957 fu approntata la EX.181 per i record di velocità. Aveva una leggerissima e profilata carrozzeria a goccia con

posizione di guida estremamente avanzata: il pilota era praticamente sdraiato all'altezza dell'assale anteriore, con il volante orizzontale sul grembo; la carenatura anteriore veniva posizionata dopo che il pilota era salito e chiusa dall'esterno; il motore, un 4 cilindri bialbero con compressore di 1500 cc, che erogava 290 Cv a 7000 giri al minuto, era in posizione centrale, proprio dietro le spalle del pilota; esisteva un solo freno a disco, per le ruote posteriori, da utilizzare unicamente per decelerare a tentativo di record compiuto. Nell'agosto 1957 sul lago salato di Bonneville, la vettura, guidata da Stirling Moss, raggiunse i 395,30 km/h sul chilometro lanciato, stabilendo il nuovo record per la classe 1500. "È stato più come essere nell'abitacolo di un aereo da caccia che guidare un'auto" è il ricordo di Moss di quel giorno. Due anni dopo, la stessa vettura con motore portato a 1506 cc, stabilì il nuovo record anche nella classe 2000: guidata da Phil Hill, raggiunse la velocità di 410,22 km/h, diventando la più veloce MG mai costruita.



MG EX 181 Record Car, Phil Hill vicino alla MG EX 181, Bonneville Record Run, 1959, British Motor Industry Heritage Trust © BMIHT - British Motor Industry Heritage Trust Film and Picture Library

Il Modo Italiano. Design e avanguardie artistiche in Italia nel XX secolo

Nei primi mesi del 2007 il Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto torna, con una proposta innovativa e di grande respiro, sui temi del design e del suo rapporto con le arti visive e con la produzione industriale nel corso del XX secolo. Questi argomenti sono indagati a tutto tondo dalla mostra "Il Modo Italiano", prodotta dal Montreal Museum of Fine Arts in collaborazione con il Mart e il Royal Ontario Museum of Toronto. L'esposizione, a cura di Giampiero Bosoni e Guy Cogeval, è fruibile nella sede di Rovereto del Mart fino al 3 giugno 2007, dopo la tappa espositiva canadese al Montreal Museum of Fine Arts e al Royal Ontario Museum di Toronto. Nel periodo considerato dalla mostra, dal 1890 a oggi, i curatori hanno selezionato 380 oggetti con uno sguardo che non si limita a pittura, scultura, fotografia e disegni architettonici, ma che spazia dai mobili alle creazioni in vetro, dalla moda alla ceramica. ■



Gruppo G 14 [Gianfranco Facchetti, Umberto Orsoni, Gianni Pareschi, Pino Pensotti, Roberto Ubaldi] Poltrona "Fiocco", 1970 Tubo metallico e tessuto sintetico elastico, 108,6 x 73,3 x 118,1 cm Produzione Gruppo Industriale Busnelli, 1972 New York, The Museum of Modern Art. Foto Digital Image @ data, The Museum of Modern Art/Scala, Firenze

Torna in Trentino “Agriculture” originale festival dell’enogastronomia

Si terrà anche questa estate in Trentino dal 13 luglio al 28 agosto il Festival Agriculture che si articola in 11 appuntamenti sparsi in altrettante località. Si tratta di rappresentazioni teatrali con argomenti, appunto, agroalimentari alle quali è chiamato a partecipare anche il pubblico. Rimandiamo ad un approfondimento di questo festival al prossimo numero della Gazzetta di San Leonardo, nel quale daremo anche il relativo calendario. Dunque, si conferma che il settore agroalimentare è un pilastro del Trentino,



Sopra, un momento di Agriculture dell'anno scorso. Sotto, un'immagine teatrale del festival

non solo in termini di peso effettivo sul prodotto interno lordo, ma anche in termini di identità. Le attività agricole sono in capo quasi sempre alle famiglie e ai piccoli produttori, che vivono sulla propria terra e quindi presidiano il territorio, tramandando nello stesso tempo antichi saperi. È dunque un settore legato alla natura, all'ambiente, alle produzioni tipiche della montagna, lontano da modelli di sfruttamento intensivo del territorio. Questo naturalmente non esclude la ricerca continua di miglioramento qualitativo e di maggiore efficienza commerciale, il primo aiutato dalla presenza di uno storico centro come l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, la seconda dalla spinta a consorzarsi e associarsi che ha dato vita nel corso degli anni a cooperative e consorzi. In ogni caso l'agricoltura risulta profondamente innervata nella società trentina, nella tradizione, nei centri di ricerca, nella spinta mutualistica. I prodotti della terra quindi inevitabilmente sono non solo merce, ma “frutto”, simbolo, segno. ■



Dentro e fuori le Osterie Tipiche

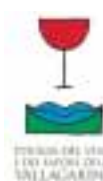
Una prosecuzione logica della filiera di produzione e commercializzazione è anche l'attenzione alla tipicità e alla qualità nella ristorazione locale,



come avviene ad esempio con il marchio Osteria Tipica Trentina, che contraddistingue locali diversi, dal ristorante alla trattoria, accomunati da criteri di qualità e dalla valorizzazione delle tipicità agroalimentari del territorio. Un progetto che stando lusinghieri risultati e che si inserisce pienamente nelle linee di marketing territoriale che punta su un sistema trentino promosso anche attraverso il contributo dei prodotti tipici in un connubio vincente tra turismo-prodotti-ristorazione. A tutt'oggi si annoverano 55 Osterie Tipiche sparse su tutto il territorio provinciale e ciascuna per avere questo marchio deve adempiere a un rigido disciplinare, che valuta non solo l'utilizzo dei prodotti del territorio ma anche la qualità, l'accoglienza, l'informazione dell'ospite sulle tipicità trentine.

www.trentino.to

Sulle Strade del Vino e dei Sapori



Per finire vanno ricordati i sette percorsi per andare alla scoperta del patrimonio

enogastronomico trentino assaggiando sapori, sentendone i profumi, conoscendo gli uomini e le donne che li producono con passione e rispetto delle tradizioni. Queste sono le **Strade del Vino e dei Sapori del Trentino**, itinerari che si snodano sull'intera provincia dove si intrecciano gusto, storia, natura e cultura. Grazie a un'apposita segnaletica e a cartine ricche di dettagli è molto facile scoprire le peculiarità di ogni territorio, trovare un ristorante o una trattoria di qualità e infine fermarsi in un bed&breakfast o in un agriturismo. Sono molte le sistemazioni semplici e a contatto con la natura in ogni zona.

www.stradedelvino.trentino.to

QUI VINITALY

Frizzano su Verona le bollicine trentine

Verona, da giovedì 29 marzo a lunedì 2 aprile

Il volto più autentico di un territorio lo si incontra spesso in modo inaspettato e sorprendente. A volte si può nascondere anche in un vino o in un distillato e in quei saperi antichi che da generazioni lo trasformano in qualcosa di unico e indimenticabile: questo è sicuramente il caso di due eccellenti trentini, lo spumante Trento D.O.C. metodo classico e i distillati di Trentino Grappa, due tipologie capaci di testimoniare in modo forte il valore del territorio e della tradizione. Ecco perché a Vinitaly – una fiera internazionale, con elevato prestigio e straordinario veicolo di presentazione dei prodotti vitivinicoli e del territorio – l'ente di promozione turistica Trentino S.p.A. ha scelto di consolidare, in particolare, il ruolo del Trento D.O.C. come prodotto simbolo dell'enologia trainante l'intero comparto.

Pochi lo sanno, ma oltre sette dei sedici milioni di bottiglie



consumate nel nostro Paese è prodotto infatti dalle aziende della provincia trentina dove il clima particolare permette all'uva, qui e solo qui, di poter acquistare le caratteristiche organolettiche ottimali per una base spumante di qualità. È principalmente con uve Chardonnay, il vitigno più coltivato in Trentino, che si ottiene il vino base del "Trento D.O.C.". Settecento sono gli ettari dedicati a questo vitigno, appezzamenti posti in media e alta collina, su terreni di natura calcarea, dove le uve hanno tutto il tempo di maturare lentamente. Lo stand istituzionale, il padiglione 3, sarà prevalentemente dedicato al Trento D.O.C. mentre, per gli altri prodotti vinicoli del Trentino sarà cura dei sommelier e dei desk informativi indirizzare i visitatori agli stand delle aziende presenti alla manifestazione. Le degustazioni guidate del Trento D.O.C. verranno condotte da sommelier professionisti che suggeriranno ai visitatori l'abbinamento alle proposte gastronomiche trentine preparate dal chef stellato Rinaldo Dalsasso e dal suo staff.

All'interno dell'area istituzionale vi sarà anche lo stand dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, per il ruolo significativo che ricopre nella ricerca, nella sperimentazione e nella formazione in campo vitivinicolo nazionale ed internazionale. A Trentino Grappa verrà dedicato uno spazio in cui una guida esperta presenterà tutte le distillerie ed aziende imbottigliatrici trentine socie dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino che, sulle proprie bottiglie riportano il Marchio del Tridente. Visitarle significa intraprendere un viaggio affascinante, tra valli e paesi, Valle dei Laghi e Santa Massenza, Campo Rotaliano, Valle dell'Adige e Vallagarina... tutte località dove si trovano aziende rappresentative che hanno contribuito in maniera determinante a divulgarne il fascino e la cultura. ■

QUI VINITALY

La Tenuta San Leonardo premiata dal Gambero Rosso

Ormai da vent'anni anche la Tenuta San Leonardo è presente al Vinitaly, come al solito al padiglione 7 postazione D5, avendo così la possibilità di incontrare, tra gli altri visitatori, i distributori dei 36 Paesi dove vengono esportati i vini della Tenuta. Il Vinitaly è una grande occasione per vedere una miriade di clienti amici, giornalisti e consiglieri con cui



Da sinistra: i titolari della Tenuta, Marchese Carlo e Anselmo Guerrieri Gonzaga e il direttore Luigino Tinelli

scambiare opinioni e visioni di dove andrà questo mercato del vino. E di come si evolveranno i gusti delle persone. Quest'anno l'incontro a Verona è particolarmente significativo per i vini della Tenuta in quanto l'azienda, nell'autunno dell'anno scorso, è stata premiata dalla guida Bibenda "Duemilavini" come migliore azienda vitivinicola d'Italia. Il merito di questo riconoscimento va a tutti i collaboratori perfetti interpreti delle ambizioni dell'azienda.

Altro lustro viene dal Gambero Rosso. Infatti, la prestigiosa Guida, ha ricompreso anche il San Leonardo nella severissima selezione dei "Cinquanta vini che hanno cambiato l'Italia".

Il riconoscimento sarà ufficiale al Vinitaly. A Verona saranno portati in degustazione il San Leonardo 2003, il Villa Gresti 2003, che è stato premiato l'anno scorso con numerosi riconoscimenti tra cui i prestigiosi Tre Bicchieri, ed il Merlot 2004. ■



Gambero Rosso. Infatti, la prestigiosa Guida, ha ricompreso anche il San Leonardo nella

severissima selezione dei "Cinquanta vini che hanno cambiato l'Italia".

La verticale di San Leonardo

il "1983"

Fabrizio Pedrolli, trentino, ex segretario generale dell'Associazione internazionale Sommelier, dopo aver esaminato il 1982, prosegue nella valutazione della verticale del San Leonardo. Ecco dunque il 1983. La parola al... palato di Fabrizio Pedrolli di cui, per curiosità e a beneficio di chi non avesse letto le valutazioni del San Leonardo 1982, proponiamo il confronto. Vediamo subito il colore. Quello del 1982 era stato giudicato "granata brillante con unghie leggermente aranciate. Ottima la trasparenza". Il 1983 si presenta così: "rubino/granata con unghia aranciata brillante. La tonalità è leggermente più profonda". Ecco il profumo. Mentre per il 1982 esso era di "buona/ottima intensità con sensazioni di frutta rossa matura molto fresca su fondo di complessità con sensazioni di sottobosco e spezie", per Pedrolli il 1983 si presenta così: "buona intensità, sensazioni di frutta matura abbastanza fresca su fondo di leggero goudron e liquirizia". Per ultimo il gusto. Il confronto è questo. 1982: buona la struttura, buona/ottima la sapidità con tannini leggermente avvertiti con sensazioni dolci. 1983: buona/ottima la struttura, buona la sapidità, i tannini sono avvertiti anche se dolci, finale calorico. Per l'equilibrio: era splendido per tutti i suoi componenti il 1982 mentre il 1983 presenta un equilibrio buono. Buone per entrambi la persistenza aromatica. Giudizio definitivo espresso in centesimi. Il 1982 batte il fratello più giovane 94/100 a 92/100.



FERRINI DOCET



"Forza, Giove Pluvio!"

L'anno scorso Carlo Ferrini ha aggiunto un'altra stella al suo firmamento di enologo principe. Il "suo" Brunello di Montalcino Tenuta Nuova, annata 2001, di Casanova di Neri ha ottenuto, secondo la classifica di Wine Spectator's, un 97/100 che lo ha giudicato per il 2006 il miglior vino al mondo. Si pensi che quasi venti vini delle cui cantine Carlo Ferrini è consulente, hanno ottenuto i famosi "Tre Bicchieri". "A proposito della prossima vendemmia, c'è da essere ragionevolmente pessimisti – sostiene Carlo Ferrini – ma, naturalmente e con tutto il cuore, c'è da sperare in un marzo piovoso. Sarebbe una vera manna se il cielo ci riservasse almeno una parte di quello che ci ha fatto mancare, anche sotto forma di neve. Il vero e preoccupante problema non è, infatti, l'alta temperatura di questo pazzo pazzo inverno, ma la siccità". "Andiamo per ordine – invita a ragionare spiegando la situazione il famoso enologo toscano che l'anno – il caldo di quest'inverno potrà significare un anticipo anche di un mese sulla maturazione. Si sono viste, sto parlando dei primi giorni di marzo, nei vigneti d'Italia, da nord a sud, gemme già molto rigonfie e addirittura alcune foglioline". E prosegue: "Ciò comporterà che i vini avranno una scarsa acidità. Tutto questo, sia chiaro, ove non vi siano improvvise gelate, sempre possibili. In questo caso non è neanche ipotizzabile il danno che ne deriverebbe, comunque gravissimo". La situazione di rischio, secondo Ferrini, è generalizzata su tutta la penisola, anche se le probabilità di qualche gelata è più forte al nord che al sud. "Ma – ribadisce il concetto – ripeto che il maggior pericolo viene dalla siccità che provocherà una caduta verticale sia nella quantità che, soprattutto, nella qualità. A soffrirne di più, soprattutto a causa del caldo, saranno i vini bianchi e, in particolare, il loro aroma". Insomma c'è da essere pessimisti con la ragione e ottimisti con la volontà. ■



Raccontano il San Leonardo

In questa pagina, anche nei prossimi numeri, grandi firme della pittura, della fotografia e di ogni espressione dell'arte fisseranno momenti e aspetti significativi della nostra vita aziendale.

Flavio Faganello

Flavio Faganello è stato il più amato dei fotografi trentini. È morto due anni fa all'età di settantadue anni. Grande amante della natura e attentissimo osservatore dei costumi, e dunque dell'umanità, ha avuto una dote in più rispetto ai colleghi. Quella di percorrere i tempi, quella di intuire che una certa immagine, apparentemente insignificante, a medio o lungo termine avrebbe avuto una grande importanza. E lui, puntualmente, fotografava quel momento, quella situazione, quel personaggio, quell'emozione a cui molti giornalisti e scrittori hanno dovuto molto tempo dopo richiamarsi.

Qui, in questa foto, Flavio Faganello rivela il suo amore per la natura, per la pulizia, per la pace anche interiore. Se un artista deve trasmettere un sentimento, Flavio Faganello lo fa. Sempre. Nei visi di qualche vecchio la fatica di vivere, negli spaventapasseri il ruolo di falsi nemici. Qui con i vigneti della San Leonardo egli trasmette il più ambito e realistico dei sentimenti cui l'uomo tende: quello della serenità. ■

Editore

Tenuta San Leonardo

Autorizzazione Tribunale di Rovereto
n. 266 del 20/11/2006

Redazione

Tenuta San Leonardo
I-38060 Borghetto a/Adige (Tn)
Tel. 0464 689004 - Fax 0464 682200
www.sanleonardo.it

Direttore responsabile

Giorgio Dal Bosco

Stampa e diffusione

Osiride - Rovereto

**Per qualsiasi commento
o suggerimento
SCRIVETEICI
gazzetta@sanleonardo.it**