

RADICI

Vino, cultura e territorio

02 | luglio - settembre 2008

- 2 **Ristorante 12 Apostoli**, alta cucina a Verona
- 4 **Cornal**, da Vigo di Avio a Foss di Sabbionara
- 6 **Biblioteca civica** di Rovereto
- 8 **Voci di donne** tra viti e vino
- 10 **La Vendemmia tardiva** 11 novembre

Radici - Trimestrale della Cantina sociale di Avio s.c.a.,
Via Dante 14, Avio (TN)

Autorizzazione del Tribunale n. 2/08 del 25/02/2008

Direttore Responsabile:
Luisa Pachera

Redazione:
Cantina sociale di Avio s.c.a.,
Via Dante 14, Avio (TN)

Stampa:
Osiride - Rovereto

Hanno collaborato:
Davide Cristini

Poste Italiane Spa -
Spedizione in abbonamento postale - 70% - CNS TN

Radici è una pianta che sta crescendo rigogliosa. Ad ogni stagione si rinnova e s'arricchisce, l'abbiamo messa a dimora nella primavera scorsa e subito ci ha dato grandi soddisfazioni. Non è stato un caso, per lei abbiamo scelto il terreno migliore, fertile e ben soleggiato, le abbiamo portato acqua nella giusta misura e abbiamo controllato che niente turbasse il suo sviluppo.

Del risultato siamo contenti, ora affrontiamo con lei la seconda stagione, quella della maturità, per questo è bene chiarire l'impostazione che ne sta alla base.

Radici è una rivista tematica che parla della cultura e della storia del territorio nel quale è inserita la Cantina sociale di Avio, che racconta, quindi, del passato e del presente del basso Trentino e dell'alto Veneto.

Ogni numero si apre con due temi fissi, la presentazione di un ristorante di eccellenza e la descrizione di un

La cultura e il territorio a ogni cambio di stagione

tratto del territorio di pertinenza della Cantina. I due argomenti sono flessibili, per cui al ristorante trentino viene affiancato il territorio veneto, e viceversa. In questo numero presentiamo il ristorante Dodici Apostoli di Verona e l'area denominata Cornal situata all'interno del comune di Avio.

Radici dedica spazio agli avvenimenti culturali, ai personaggi e alle istituzioni che arricchiscono la società, narra del passato, ma valorizza il presente e illustra i progetti di promozione territoriale sostenuti da enti pubblici e privati. In questo numero presentiamo la Biblioteca civica di Rovereto e chiudiamo il discorso sul-

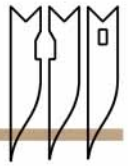
la "donna e il vino" iniziato in quello precedente.

Al suo interno trovano posto alcune pagine riservate alla cultura enologica, che parlano dei migliori vini che la Cantina produce e immette sul mercato; dopo aver presentato l'Enantio, ora tocca alla Vendemmia tardiva.

Volutamente il linguaggio utilizzato è semplice e discorsivo, perché la rivista si rivolge a tutti, non solo ai soci della Cantina sociale di Avio, ma anche a quelli della Cassa Rurale Bassa Vallagarina e delle tante realtà cooperative della zona.

E non solo..., Radici guarda ancora più in là e parla ai cittadini del mondo, a quelli che s'interessano di cultura e società, del territorio in cui vivono o che vorrebbero visitare per conoscere e apprezzare.

Luisa Pachera
Direttore responsabile



Ristorante 12 Apostoli, luogo di cultura con uso di cucina

Giorgio Gioco vive a Verona, ma una parte del suo cuore la tiene ad Avio, nel paese della mamma che abitava in una corte dove si batteva *el forment* su larghe piastre di pietra chiara.

D'estate prendeva la bicicletta e raggiungeva la nonna, risaliva l'Adige per una cinquantina di chilometri per ritrovare quelle storie e quelle tradizioni che lo hanno poi accompagnato per tutta la vita.

Verso sera riprendeva la strada per Verona, attraversava l'Adige a Borghetto e giù di corsa oltre Ossengo, Peri, Dolcè, Ceraino... Il padre gestiva un ristorante in Corticella San Marco, uno slargo a due passi da Piazza delle Erbe, in pieno centro, ma fuori dal passaggio abituale dei turisti.

C'è anche adesso, la casa è antica, alta e avvinghiata alle altre, sulla parete si aprono delle finestre e un portoncino di vetro e legno scuri con sopra scritto "12 Apostoli". Chi scosta l'uscio ed entra, si ritrova in paradiso.

Due sale ampie con luci soffuse, soffitto a volta e pareti affrescate, tavoli apparecchiati con eleganza, carrelli traboccanti dolci e frutta, calore, familiarità e tradizione. È il ristorante 12 Apostoli di Verona, punta di eccellenza della ristorazione italiana.

Il locale ha una storia antica, nel 1750 era una trattoria dove s'incontrava a pranzo un gruppo di commercianti di Piazza delle Erbe, erano in dodici e tutti li chiamavano "gli apostoli", così la trattoria ha smesso di essere anonima e ha preso il nome dei suoi commensali. Col tempo la struttura è solo migliorata.

La gestione della famiglia Gioco inizia nel 1930, nel dopoguerra Giorgio è appena ventenne quando ne assume la conduzione prima col fratello e

la madre e poi con la moglie Jole. Ora tutto è in mano al figlio Antonio e alla nuora Simonetta, ma è ancora lui il grande maestro che passa con disinvoltura dai fornelli della cucina ai tavoli della sala, che intrattiene gli ospiti con rime sulla *pearà* e sul *bacalà* recitate con maestria d'attore. È un artista completo, di sicuro un ottimo cuoco e un ottimo scultore. Dal 2006 è socio onorario della Cantina sociale di Avio.

Il ristorante vanta una cucina raffinata che mantiene con forza i suoi legami con la tradizione e la cultura da cui ha avuto origine.

La cucina segue il movimento del mondo – dice con un sorriso Giorgio Gioco – quando la gente andava in ferie alla fontana di ferro delle Toresole, noi preparavamo il bollito e la pearà, i fegatini col risotto o le tagliatelle, la polenta col coniglio... Adesso che tutti viaggiano per il mondo, noi ci siamo adeguati e abbiamo arricchito i nostri menù con piatti nuovi, niente di esasperato o di fantasioso, però, perché la nostra cucina si basa sulla tradizione e sulla qualità.

Questa è la regola del Ristorante 12 Apostoli. Il menù è ricco e in grado di soddisfare ogni esigenza, anche quelle legate alle intolleranze alimentari.



Sei sono le possibilità di scelta per gli antipasti, tra questi è squisita la *Terrina ai funghi porcini gratinata al forno*, otto quelle per i primi piatti, che spaziano dalle raffinate *Tagliatelle verdi con gamberi e zafferano* alla tradizionale *Pasta e fagioli*, ottimi sono i *Tortelli al coniglio su crema di patate*.

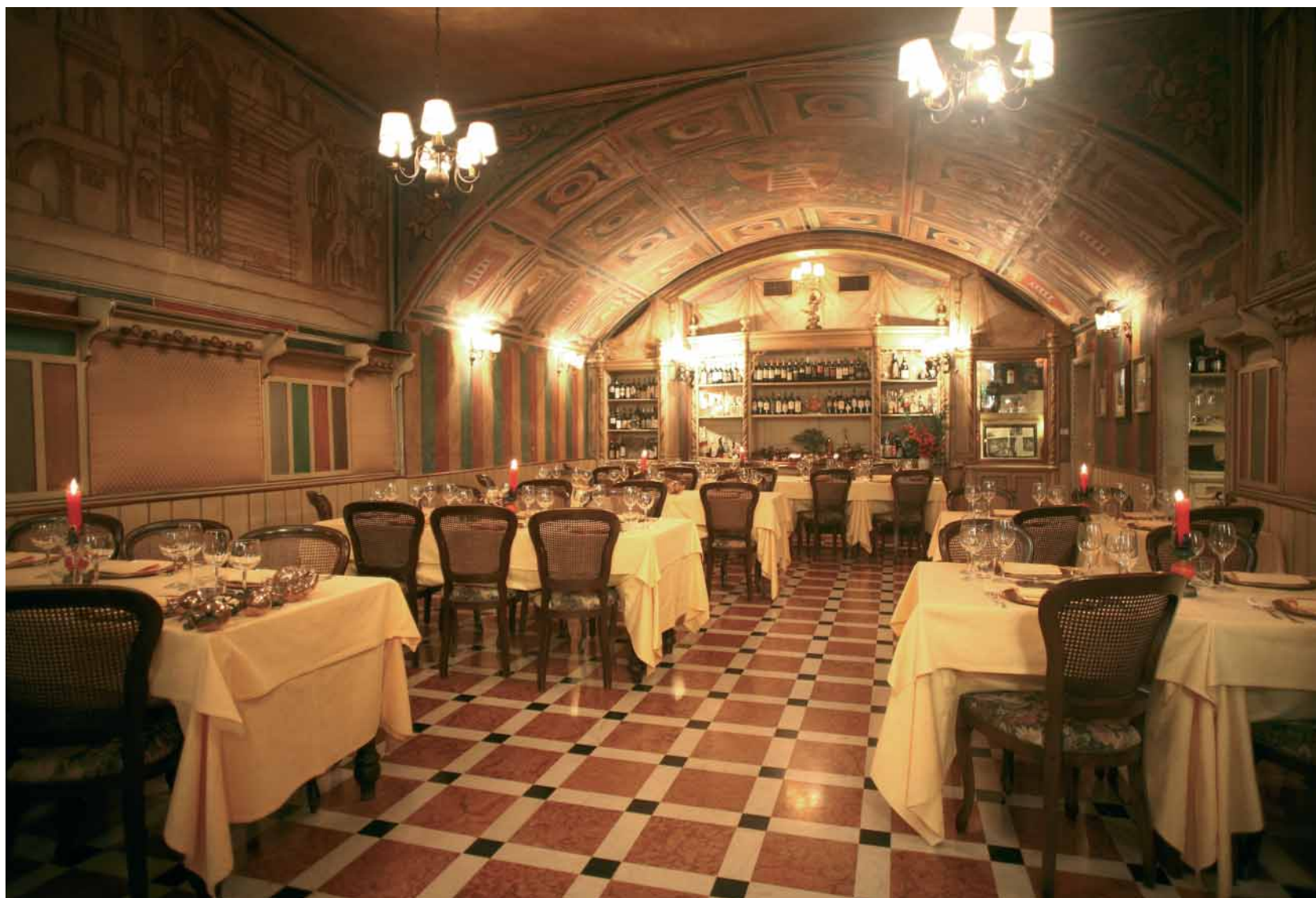
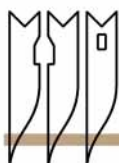
Per il secondo piatto si può scegliere tra sei offerte di pesce e altrettante di carne combinate con verdure o con polenta a formare un insieme unico, il *Filetto di tonno fresco con asparagi* e la *Tagliata di manzo al timo con verdure grigliate*, ne sono solo due esempi.

I carrelli della frutta e dei dolci sono un piacere sia per lo sguardo che per il palato, la rielaborazione del pandoro di Verona alla crema, è una delizia.

Le porzioni sono dignitose, presentate senza merletti o estetismi fantasiosi, a dimostrazione che in cucina i Gioco non giocano.

Chi xe che gà inventà
polenta e bacalà?
Disimelo creature
sta siensa, sto portento
che toga le misure
par farghe un monumento.

Versi di Agno Berlese



Lo scrittore Giuseppe Silvestri era di casa ai 12 Apostoli, “Cosa le preparo oggi, signor Giuseppe?, una Fondue bourguignonne?”, gli chiedeva sornione Giorgio Gioco, “Castrato arrosto con patate!”, rispondeva l’altro.

“Che ne dice di una Petite terrine de...?”, insisteva l’uno, “Tajadele en brodo coi fegadini” ribatteva il giornalista senza alzare gli occhi dal piatto.

“E per dolce le porto un Soufflè au chocolat?” ... “Sbrisolona ala graspa...”.

Giuseppe Silvestri era un grande cultore della cucina italiana.

Scendendo nella cantina dove sono custoditi i migliori vini d’Italia, s’incontra anche la storia. Si possono infatti ammirare reperti archeologici quali il podio di un tempio sacro del 50 dopo Cristo, un tratto di strada romana con canalizzazione che porta all’Adige, una porzione del crip-

toportico della Curia in cui veniva amministrata la città e una casa-torre medioevale costruita coi sassi di fiume e le pietre recuperate dal crollo dell’anello esterno dell’Arena.

Sugli scaffali, in mezzo a bottiglie di vino dall’etichetta personalizzata, trovano spazio altri cimeli, come la raccolta di penne donate dagli scrittori che sono stati ospiti dei 12 Apostoli.

Tanti sono i personaggi della cultura e dello spettacolo passati nel ristorante, da D’Annunzio e Montanelli a Biagi e Barbarani, da Pavarotti e la Callas a De Chirico e Totò, tutti vi

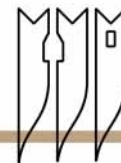
hanno trovato pietanze squisite e ottimi vini, ma anche momenti d’incontro e di scambio conviviale.

Appena entrato Hemingway scendeva in cantina per scegliersi una bottiglia di robusto vino rosso – ricorda Giorgio Gioco – poi passava in cucina dove io gli preparavo una costata steccata col lardo e avvolta nella cipolla cruda, la tenevo in forno giusto il tempo per caramellarne la crosta e...

Quando se ne andava portava con sé tre bottiglie del suo vino preferito e tre boccette d’inchiostro che io gli regalavo perché scrivesse e bevessero, almeno per un po’, in mia compagnia.

Ai 12 Apostoli la cultura e la cucina sono due elementi inscindibili, come le uova e il vino che si mescolano e si fondono nello *Zabaglione tardivo 11 novembre* di Giorgio Gioco.

Il ristorante 12 Apostoli
si trova a Verona
in Corticella S. Marco, 3
È chiuso Domenica sera
e Lunedì



Cornal, da Vigo di Avio a Foss di Sabbionara

Chi si sposta nel fondo della valle, nel tratto dove l'Adige lascia il Trentino ed entra in Veneto, raramente si ferma a pensare che quella terra tanto fertile in cui si rincorrono strade, autostrada e ferrovia, era, un tempo, zona infida e malsana.

Il fiume, privo delle roste che ora lo

contengono, era il padrone della valle e si spostava nel suo letto a seconda della portata, di norma lambiva i Monti Lessini, ma, al bisogno, si allargava a bagnare i piedi del Monte Baldo. Il suo corso era selvaggio, passava tra acquitrini lasciandosi alle spalle isole piene di cespugli e canneti, ogni tanto incontrava i paesi legati al guado o al commercio fluviale, gli altri se ne stavano lontani, inerpicati su terreni meno fertili, ma decisamente più salubri.

Ora la palude non c'è più, ripetute opere di bonifica e di contenimento fluviale hanno lasciato il posto a un terreno altamente produttivo, dove sono i vigneti a lambire sinuosi il corso dell'Adige, a entrare nelle sue anse per ricoprirne ogni piega.

A ricordare quel tempo inesorabilmente passato, rimangono gli insediamenti umani posti sul pendio che segna il fianco destro della Vallagarina, uniti da una lunga strada romana che risale il fiume tenendosi sul lato soleggiato della valle.

È su questo pendio che si è fatta gran parte della storia, qui un tempo esistevano due dei tre *colonelli* del Vicariato di Avio, quelli di Vigo e di Sabbionara, che, a sua volta, era formato dalle contrade di Foss, di Campostrin e di Vò Destro.

Il territorio del *colonello* di Vigo iniziava nella piazza della chiesa, e s'inerpicava sulla stradina che portava a *l'Era del comum* e alla casa del Vicario, poi proseguiva fino a incontrare il *colonello* di Sabbionara che si allargava sotto il castello.

Quel terreno posto sul pendio del Monte Baldo e chiamato Cornal, risulta coltivato fin da quando l'uomo si è insediato in valle, di sicuro lo era in periodo romano e, più tardi, quando i longobardi si sono stanziati sotto il castello e hanno dato vita alla contrada di Foss. Poco più a sud, sulla stessa china, c'era il *colonello* di Vigo, che era invece abitato da una comunità di origine franco-romana e forse per questo non era particolarmente amato.

Già da allora tra la gente dei due *colonelli* non correva buon sangue...

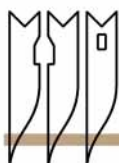
All'inizio del XIII secolo – racconta Angelo Amadori – il vescovo Abelardo di Verona decretò che in ogni pieve di sua giurisdizione fosse presente un unico cimitero.

La Magnifica comunità di Avio era composta dai colonelli di Stropea, Vigo e Sabbionara che formavano un'unica parrocchia su cui erano situati due camposanti. Quello annesso alla chiesa di San Vigilio era quindi di troppo e l'autorità ecclesiastica ne ordinò l'immediata soppressione.

Il provvedimento aveva una sua logica, ma in zona non venne accettato e men che meno applicato, perché la gente di Foss e Campostrin vi si oppose con forza e il vescovo, dopo ripetute e inascoltate insistenze, dovette cedere.

La motivazione ufficiale che giustificava il rifiuto risoluto degli





abitanti di Sabbionara, era la posizione lontana e decentrata del cimitero principale della comunità, ma c'era dell'altro, a Foss, infatti, girava la voce che mai un longobardo avrebbe dormito a fianco di un romano, neanche da morto.

C'era quindi tensione tra la gente dei diversi *colonelli*, ma anche collaborazione nel lavoro nei campi. I terreni di Cornal che si estendevano da Vigo a Foss venivano coltivati in modo intensivo, erano l'unico territorio produttivo della zona e doveva soddisfare le esigenze di tutti gli abitanti.

Col tempo le colture sono cambiate, ma per secoli in mezzo alle viti crescevano gli olivi e tanti alberi da frutto, e c'erano i gelsi per la *foja dei cavalieri*, le *vaneze* del frumento, del mais e, già da prima, del *formentom* da cui si ricavava la polenta nera quando quella gialla ancora non si conosceva.

E si coltivava anche altro, a maggio interi campi si coprivano dell'azzurro dei fiori di lino, le piante venivano tagliate e messe a macerare per estrarre dal fusto quei fili che, uniti a quelli di seta, rendevano tanto apprezzato il velluto prodotto in zona. Questo lavoro era svolto in gran parte dalle donne che si occupavano anche dell'allevamento dei bachi da seta e della tessitura.



È lungo la strada di Cornal che il conte di Rovereto scorge la giovane e bella Alice e se ne invaghisce, lei è figlia del conte di Castelbarco, un uomo senza cuore che la tiene nel suo maniero di Avio contro la sua volontà.

Alice rifiuta la corte del nobile roveretano che fa incendiare il castello e la rapisce.

Allora un uomo di Foss si reca a Verona e avvisa il padre, che, mosso finalmente da sentimento paterno, corre a Rovereto, espugna il castello e libera la bella Alice.

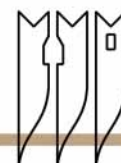
Ora il paesaggio è diverso, ai vigneti si susseguono i vigneti, ogni tanto si vede un oliveto allargarsi nel verde, ma le altre coltivazioni sono sparite. Per fortuna rimangono le case, i capitelli e le chiese a ricordarci il passato.

La strada romana che arriva da Stropea, costeggia in Piazza Vicariato la *Casa delle decime* con l'*Era del comum* già corte della ragione, poi si biforca in un ramo che sale verso il castello e raggiunge Foss, mentre l'altro prosegue in piano verso la vecchia Campostrin.

Proprio lì, nel punto di confine tra i due *colonelli*, di fronte all'alta muraglia di contenimento della Massa, c'è un capitello di pietra bianca con dentro un *Ecce homo* dolente e ai lati due colonne a cui s'avvinghiano una vite di *caseta* e una di *ambrusca*, il lambrusco a foglia tonda e quello a foglia frastagliata, ora chiamato enantio, che rappresentano il simbolo dell'economia della valle.

Ma i segni della devozione popolare sono un po' ovunque e vedono in Sant'Antonio abate il protettore più amato e pregato della zona, a lui è dedicata una festa che si tramanda da tempo e che il 17 gennaio di ogni anno, viene allestita dalla gente di Vigo sull'*Era del comum*, a un passo dalla casa sulla cui facciata appare Sant'Antonio. La stessa cosa succede a Foss, poco lontano dalla chiesa dedicata all'abate, fatta costruire nel medioevo dai Castelbarco.

È la storia che rimane viva, che si perpetua nelle tradizioni di due contrade che sono vicine e al tempo stesso lontane, poste ai due lati del Cornal.



La Biblioteca civica Girolamo Tartarotti di Rovereto

La Biblioteca di Rovereto nasce nel 1764 per volontà dell'Accademia degli Agiati che già da qualche anno opera in città con una funzione culturale formativa e informativa. Ben presto il suo patrimonio diventa consistente perché unisce al materiale raccolto dall'Accademia stessa, i molti lasciti di enti, associazioni ed eruditi locali, primo tra tutti quello di Girolamo Tartarotti.

Con lo scoppio della Prima guerra mondiale viene chiusa e smembrata, una parte rimane in sede, una viene portata a Innsbruck e un'altra conservata dal suo Curatore. Alla fine del 1921 Antonio Rossaro ne avvia il riordino e la catalogazione all'interno della nuova sede del Palazzo dell'Annona, dove più tardi viene riaperta al pubblico. Nel frattempo il suo patrimonio continua ad arricchirsi con periodici, raccolte iconografiche e ulteriori donazioni.

Negli anni Sessanta, mentre sorgono biblioteche un po' ovunque, quella di Rovereto si riorganizza e dà il via alla biblioteca pubblica di lettura a scaffale aperto che affianca l'attività di quella di conservazione.

Nell'autunno del 2002 s'inaugura l'ampliamento della sede all'interno del Polo culturale e museale della città, e nella primavera 2008 si riapre il restaurato Palazzo dell'Annona dove hanno sede il patrimonio storico della biblioteca e due sale di studio.

Abbiamo tanti motivi per cui essere contenti – dice Gianmario Baldi direttore della Biblioteca dal 1983 – un ottimo servizio al pubblico e un efficiente collegamento in rete con tutte le strutture trentine, 50.000 libri e 300 riviste nella sala pubblica di lettura, e poi incunaboli, volumi preziosi e interi archivi dove agenzie

pubbliche e private possono trovare stimoli per ampliare i loro orizzonti

Anche il professor Sergio Zaninelli, vicepresidente del Consiglio di biblioteca, è convinto che il patrimonio della biblioteca debba essere maggiormente condiviso. I fondi sono tanti e talmente ricchi da offrire spunti culturali capaci di nobilitare un prodotto artigianale o, ancor meglio, un vino che derivi la sua qualità da una particolare posizione sul territorio o da tecniche agricole storicamente rintracciabili.

In futuro, quindi, si prospetta una fattiva collaborazione tra la biblioteca e il mondo economico della Vallagarina che porterà vantaggi ad entrambe le componenti.

Spesso noi consideriamo la crescita culturale di un territorio solo dal punto di vista etico e sociale

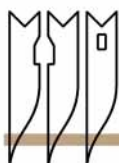
– continua il direttore – in realtà il privato che investe risorse nella cultura non fa crescere solo la comunità che gli sta attorno, ma anche se stesso e la sua azienda.

Il professor Zaninelli la pensa in modo uguale e prevede per il futuro una lenta ma costante evoluzione del ruolo della biblioteca. È infatti convinto che alla funzione primaria di servizio pubblico, sempre più debba affiancarsi quella di operatore culturale capace di interagire col territorio, con le sue componenti economiche più attive e illuminate, e con le tante istituzioni pubbliche formative che agiscono in loco.

Il professore coltiva anche altri sogni, uno è quello di destinare una sala della biblioteca all'informazione economica finanziaria, di creare un luogo in cui si concentrino gli strumenti dell'istituzione al fine di consentire all'operatore economico, allo studente o al semplice cittadino interessa-

in realtà il privato che investe risorse nella cultura non fa crescere solo la comunità che gli sta attorno, ma anche se stesso e la sua azienda





to, di informarsi sull'andamento della vita economica del Paese e del mondo.

Il progetto prevede la presenza di personale specializzato e non è quindi di facile attuazione, ma non spaventa il professore che ha fatto della storia dell'economia la ragione di studio di tutta la vita.

Sergio Zaninelli è un grande accademico, è stato rettore dell'Università Cattolica di Milano, preside della Facoltà di Sociologia di Trento e di Economia di Milano, presidente del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele e altro ancora. Ha ricoperto molti ruoli importanti, ma l'unico in cui si riconosce appieno è quello di docente.

Ha insegnato per tanti anni Storia dell'economia, ha scritto numerosi saggi sugli aspetti economici della crescita italiana e svolto un ruolo significativo nel mondo della formazione del sindacato cattolico. Ora è in pensione, ma in lui splende ancora

la fiamma di chi crede nella funzione formativa del docente.

Nei suoi studi ha analizzato le diverse organizzazioni economiche prestando particolare attenzione al mondo della cooperazione.

Sono convinto che la forma di organizzazione cooperativistica sia molto importante ed abbia buone prospettive di sviluppo, al momento, infatti, pare l'unica che possa creare un tessuto di relazioni in grado di motivare il lavoratore.

Uno dei difetti rilevati nel processo di industrializzazione italiana, è quello di aver impostato i rapporti con la manodopera solo su un piano economico.

È stato un errore che stiamo ancora pagando, il denaro è molto importante, ma non è sufficiente a garantire la qualità delle prestazioni dei dipendenti. Ci vuole dell'altro, bisogna infatti sconfiggere il disimpegno del lavoro e promuovere

la partecipazione motivata del lavoratore.

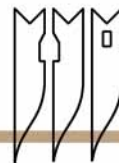
Su questo aspetto la cooperazione risulta avvantaggiata, perché è una forma di organizzazione in cui il lavoro non è solo monetizzabile, ma trova in se stesso un'alta motivazione.

Il socio di una cooperativa, infatti, può ricavare dalla sua attività soddisfazioni non solo economiche, ma anche emozionali.

Ogni azienda cooperativa per progredire ed essere competitiva sul mercato, deve quindi essere consapevole dell'importanza di questo vantaggio, deve investire risorse per valorizzarlo e coltivare nei suoi soci la memoria degli ideali che l'hanno vista nascere.

Sergio Zaninelli è uno studioso che ha analizzato il passato con i piedi ben saldi nel presente e gli occhi rivolti al futuro, giusto quello che serve alla Biblioteca civica di Rovereto che ha radici profonde e ampi orizzonti.





Voci di donne tra viti e vino

Una donna tra le vigne

Dopo la morte di mio marito, c'era un contadino che mi aiutava nella coltivazione dei campi, a volte però era occupato e dovevo arrangiarmi da sola. Un giorno mi ha detto che dovevo diradare l'uva di un vigneto e mi ha spiegato come fare.

Era estate, mio figlio ed io siamo andati nel campo e abbiamo cominciato a strappare grappoli un po' ovunque, qui, là..., davanti, dietro...

Sapevo che dovevamo toglierne tanti, così, arrivati in fondo, ci siamo girati e abbiamo ricominciato daccapo. Mi veniva da piangere a vedere quello sperpero, ma mio marito ci metteva l'anima nella cura dell'uva e io non volevo essere dammeno.

Più tardi è passato dal campo il contadino che ci aiutava e si è messo le mani nei capelli, mi ha detto che avevo tolto troppa uva e rovinato irrimediabilmente il raccolto...

Sono tornata a casa col groppo in gola, sentivo su di me lo sguardo scontento di mio marito e mi veniva da piangere.

Poi abbiamo vendemmiato e in cantina ho scoperto che avevo fatto un ottimo lavoro, che la quantità di uva

raccolta era quella giusta e la sua qualità ottima. Tutti si sono congratulati con me e mi hanno resa felice.

Ora nei campi so come fare e mi arrangio da sola, ma quel giorno sono sicura che c'era qualcuno a guidare le nostre mani inesperte e goffe mentre diradavano l'uva della vigna.

La cantiniera ELDA CAMPOSTRINI nei ricordi delle figlie

La mamma è rimasta vedova da giovane, aveva quattro figli che ha dovuto mandare in collegio per potersi occupare dell'azienda di famiglia. Nostro padre era cantiniere e alla sua morte, avvenuta nel 1954, lei ne ha continuato il lavoro.

Era l'unica cantiniera della zona, di sicuro l'unica donna che, ogni lunedì mattina, prendeva il treno per andare in Borsa merci a Verona per contrattare i prezzi dell'uva o del vino. Era una donna severa, con noi figli sorrideva poco e pretendeva il massimo, ma anche lei dava il meglio di se stessa, senza risparmiarsi.

Il lavoro in cantina non dava un reddito fisso, alcune annate erano buone, altre meno. La mamma non si lamentava mai, ma noi ci accorgevamo di com'era andata la vendita del vino, dall'abito e dalle scarpe che ci comperava a Pasqua.

Aveva un ottimo gusto estetico, così acquistava la stoffa a Verona e ci portava dalla sarta del paese per farci dei vestiti che ci parevano bellissimi.

Anche lei vestiva con gusto, ma sempre in nero e in maniera sobria. Si spostava in lambretta, più tardi ha fatto la patente e acquistato un'automobile, ma negli anni Cinquanta andava a controllare il lavoro nei campi con la sua lambretta ad accensione elettrica, unica nella zona anche in questo.

La nostra cantina non era grossa, ma richiedeva, per buona parte dell'anno, un lavoro costante che era tutto sulle sue spalle. Nel periodo della vendemmia assumeva tre dipendenti e nei primi anni c'era un collaboratore al suo fianco, ma per il resto era sola, travasava il vino senza

l'aiuto di nessuno, noi le davamo una mano soltanto durante le vacanze.

Alla morte di papà la cantina non era ancora ultimata, c'era solo il primo piano senza il tetto, così quando il mosto bolliva, lei andava in cima alle vasche e camminava avanti e indietro tutta la notte per controllare che non uscisse dai bocchettoni, poi scendeva di corsa a travasarne un po', teneva una candela accesa in mano per verificare la presenza di gas e si metteva al lavoro...

Con noi parlava poco, ma con la gente del posto era socievole. Di lei si diceva che era brava e onesta, che non umiliava i contadini che le portavano l'uva, loro la chiamavano la vedova con un senso di rispetto, ma anche di ammirazione e forse di affetto nella voce.

Gli altri cantinieri non l'amavano molto, il lunedì si recavano a Verona in macchina, ma per lei non c'era mai posto e doveva andarci in treno, qualcuno si mostrava palesemente ostile, cercava di ostacolarla in ogni modo e più di una volta l'ha invitata apertamente a occuparsi della casa e non del vino...

Lei invece era orgogliosa del suo lavoro, amava l'aspetto produttivo e commerciale della cantina, usava il mostimetro con maestria e calcolava il grado alcolico del vino con un rituale quasi mistico, che richiedeva silenzio e attenzione da parte di tutta la famiglia.



foto di Annamaria Ercoli



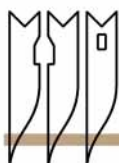


Foto di Annamaria Ecolli

Produceva un ottimo vino che vendeva in gran parte in Valpolicella, preparava le boccette di campione tappate con la ceralacca, le consegnava agli autisti delle cisterne e poi prendeva il treno e andava alla Camera di commercio di Verona per certificarne la qualità.

Ha fatto questo lavoro per tutta la vita, fino a quando, nel 1989, è spirata in un momento di pausa della sua cantina.

RITA ZANONI, cantiniera e presidente della Strada del vino e dei prodotti tipici Terradeiforti

Ho sempre amato il lavoro nei campi, fin da bambina mi piaceva vedere le viti cambiare aspetto con le stagioni, seguirle passo passo fino alla vendemmia... Ora ho poco tempo per tutto questo, porto avanti l'aspetto commerciale della cantina di famiglia, la Prebenda, e quello promozionale della Strada del vino e dei prodotti tipici Terradeiforti, così

il tempo che mi rimane lo dedico a mio figlio.

Credo ci sia sempre più spazio per le donne nel mondo del vino. La cantina non è solo il posto dove si pigia l'uva e la si trasforma in vino, è anche il luogo dove si presenta un prodotto, lo si fa conoscere e lo si vende. E in questo le donne sono molto brave, hanno la sensibilità giusta per instaurare rapporti ottimali con la clientela. Quando vendo una bottiglia di vino, cerco sempre di trasmettere un'emozione, perché il vino non è un fenomeno puramente chimico, è anche amore...

Lavoro bene sia con i maschi che con le femmine, ho delle clienti con le quali ho stretto un rapporto di piena sintonia, ma se una di loro non è persuasa di un prodotto, difficilmente riesco a smuoverla dalla sua posizione.

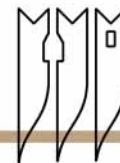
Con gli uomini è diverso, loro si lasciano convincere più facilmente, ma quasi sempre si pongono come antagonisti e devono farti sentire, almeno un pochino, inferiore. Nel

mondo del vino sono rari i maschi che accettano di stare alla pari con una donna. Io mi considero abbastanza forte da lasciarli nella loro convinzione di superiorità, a volte mi fanno tenerezza.

Anche come consumatrice finale la donna è diversa dall'uomo. Lei beve meno, ma solo prodotti di qualità, mostra anche una certa competenza nella scelta di un vino al posto di un altro.

Quando vedo delle ragazze centellinare serie un buon bicchiere di Enantio, sento di essere capita quando dico che assieme al vino io vendo una parte del mio cuore.

È su questo tema che, all'inizio di settembre, si terrà ad Avio un interessante convegno sul *senso delle donne per il vino*, operatrici e studiose del settore s'incontreranno per parlare di quello che la donna cerca (e forse trova) in un buon bicchiere di vino.



La Vendemmia tardiva 11 novembre

Già a vederlo si capisce che non è un vino qualunque, ha un colore caldo, giallo dorato, e quando si muove nel bicchiere emana un aroma che sa di miele e di frutta tropicale. È un vino da meditazione, che si gusta fresco, sorso dopo sorso, lentamente, da soli o in compagnia.

Il sapore dolce si combina con un retrogusto amaro che lo rende adatto ai formaggi e ai dolci secchi, ma c'è chi lo apprezza anche con altro, sembra che con i gamberi sgusciati e cotti al vapore sia una delizia...



È l'orgoglio della Cantina sociale di Avio, un prodotto giovane che è nato con la vendemmia nel 1996 grazie all'intuizione del direttore Alfonso Iannielli e dell'allora enologo Eugenio Rosi. Quest'ultimo ha preso poi altre strade, ma sono in tanti a ricordare il suo talento e la dedizione con cui seguiva i progetti della cantina, quello della Vendemmia tardiva e dell'Enantio in modo particolare.

L'idea di dar vita alla *Vendemmia tardiva 11 novembre* è nata dalla volontà di sperimentare cose nuove e di verificare le potenzialità del territorio della bassa Vallagarina.

In cantina c'erano le persone giuste, in campagna anche. Così è stato chiesto a Vittorio Bazzé di non vendemmiare alcune viti di *traminer*, *sauvignon bianco* e *chardonnay* che aveva in un campo poco lontano dalla Pieve di Avio, dove arrivava l'aria fresca della valle.

L'uva è stata seguita con cura e mantenuta intatta e sana sulle pergole per un mese e mezzo oltre la sua vendemmia naturale. Quando l'11 novembre è stata raccolta, era perfetta, dolce come lo zucchero, e aveva sviluppato al suo interno la *muffa nobile* che rende inconfondibile il sapore di quel vino.

un vino che esalta i piaceri della vita

Quell'anno ne abbiamo fatta poca di Vendemmia tardiva, solo una barrique per provare – dice Paolo Bazzé, il primo socio a essere coinvolto col padre nel progetto – abbiamo pigiato l'uva a mano e l'abbiamo pressata con un attrezzo chiesto in prestito a un contadino. Abbiamo seguito il mosto passo passo fino a che è diventato un ottimo vino, migliore di quanto avessimo sperato. Avremmo voluto imbottigliarlo ancora quell'anno, ma era poco e abbiamo preferito unirlo a quello della vendemmia successiva. Lo abbiamo chiamato con la data di chiusura dell'anno agrario, "11 novembre", giorno di San Martino.



foto di Luella Savarelli

Lo Zabaglione tardivo 11 novembre

di Giorgio Gioco

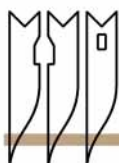
Mettere 3 tuorli d'uova in una bastardella di rame, aggiungere sei mezzi gusci di Vendemmia tardiva, 3 cucchiaini di zucchero e un pizzico di zenzero in polvere.

Porre la bastardella a bagnomaria su fuoco vivo e sbattere con una frusta il composto fino a renderlo spumoso e denso.

Togliere dalla bastardella lo Zabaglione tardivo 11 novembre e disporlo in coppe. Guarnire con fragoline o scaglie di mandorle tostate.

Ricetta creata da Giorgio Gioco, chef e proprietario del ristorante 12 Apostoli di Verona, per la Vendemmia tardiva della Cantina sociale di Avio

È stata un'esperienza che ha dato molte soddisfazioni a chi l'ha vissuta, ma anche qualche amarezza. Adesso tutti i soci della Cantina conoscono il processo del mantenimento oltre maturazione dell'uva sulla pergola, apprezzano la qualità del vino che se ne ricava e ne sono orgogliosi, ma all'inizio non era così, qualcuno non capiva e criticava questo procedimento ferendo la sensi-



bilità di chi vi dedicava anima e corpo.

Ora è tutto più facile, gli ottimi risultati hanno messo a tacere qualsiasi dubbio.

Il terreno dedicato alla coltivazione delle viti per la Vendemmia tardiva rimane comunque poco esteso, perché la produzione del vino è limitata, nonostante sia molto apprezzato e abbia un buon successo di vendita. Al momento sono coinvolti alcuni soci che lavorano dei terreni collinari ben esposti che consentono all'uva di arrivare sana fino alla metà di novembre.

Quando mio fratello e io abbiamo deciso di comperare il campo sopra Ala, tutti ci credevano matti – dice Mariano Rizzi, uno dei soci coinvolti nel progetto Vendemmia tardiva – anche nostro padre era dubbioso, il terreno si trovava a 500 metri d'altezza ed era invaso dal bosco e dalla sterpaglia... Vi abbiamo lavorato molto, ma ora siamo contenti perché ne abbiamo ricavato un posto da sogno.

Così anche il padre ha cambiato idea.

Sopra Ala, all'altezza del Santuario di San Valentino, ho un campo che mi dà il traminer giusto per questo vino che, a mio parere, è il migliore del mondo. È terra rossa, perfetta per il nostro progetto, in altre zone le

vigne hanno preso la peronospora o l'oidio, ma lì sono tutte sane e perfette, forse è per via del sole che picchia e le protegge oppure per l'aria che gira tra i filari senza strappare nemmeno una foglia, chissà...

Sostiene Giuseppe Rizzi con orgoglio nel libro *Cantina* pubblicato per il 50° anno di fondazione della Cantina sociale di Avio (*).

La nostra scelta produttiva – dice il direttore Alfonso Iannielli – è quella di caratterizzare la Vendemmia tardiva con una buona gradazione alcolica, che può arrivare anche ai 14 gradi. Per questo noi non fermiamo il processo di fermentazione, ma lo lasciamo evolvere in modo naturale fino al suo quasi completo esaurimento.

Mettiamo il vino ad affinare nelle botti per 12 o 15 mesi, e intanto lo assaggiamo per controllarne la maturazione. Poi lo imbottigliamo e lo lasciamo affinare alcuni mesi nel vetro, fino a che diventa il prodotto ottimo che conosciamo.

Un vino da bere in compagnia, magari accompagnato a un dolce creato appositamente per lui come lo *Zabaglione tardivo* 11 novembre di Giorgio Gioco.

(*) *Cantina* di Luisa Pachera, Edizioni Osiride, pagina 59

La rivista Radici bandisce il primo premio letterario nazionale "Grenzland, Terra di confine" per un racconto che sia il proseguo di un incipit dato. Il testo in italiano dovrà avere la lunghezza massima di 6.300 battute (incipit e spazi inclusi) e dovrà essere spedito entro il 20 settembre 2008 a: Redazione Radici, via Dante 14, 38063 Avio (Tn). Il plico dovrà contenere cinque copie cartacee e anonime del racconto e una busta chiusa con i dati e l'indirizzo dell'autore. Il concorso è aperto a tutti e gratuito.

La giuria sceglierà, a suo insindacabile giudizio, i tre racconti migliori che saranno premiati durante il primo Festival dell'Enantio. Il racconto vincitore sarà pubblicato su Radici.

[INCIPIT]

La ragazza salì le scale di corsa, spinse la porta ed entrò nella stanza in penombra. Dalla finestra filtrava una luce flebile che illuminava un tavolino apparecchiato. Sui bicchieri colmi di vino scuro, si rifletteva la fiamma di una candela accesa.

Per informazioni rivolgersi al direttore
radici@luisapachera.it





VITICOLTORI IN AVIO

Cantina Sociale di Avio
Via Dante, 14 - 38063 Avio (Tn)
Tel. 0464 684008 - Fax 0464 684921
www.viticoltoriinavio.it



Sabbionara
Punto vendita

Vò Destro

Avio

Cantina e Punto vendita

Mama

Belluno

Rivalta

Brentino

Preabocco

Tessari

Canale

Rivoli

Caprino
Cantina

Verona

Pilcante

Ala

Vò Sinistro

Borghetto

Ossenigo

Peri

Dolcé

Ceraino

Volargne

Nomi
Punto vendita Athesia

Rovereto
Punto vendita

Brennero