



I bordolesi in Italia

di Attilio Scienza

Ci si chiede spesso quando e per quale motivo molti vitigni francesi sono stati introdotti nella viticoltura italiana. È opinione comune che ciò sia avvenuto a seguito dell'invasione della fillossera nella seconda metà dell'800, che ha portato alla ricostruzione della viticoltura su piede americano. Non è così. Nella prima metà del '700, infatti, compaiono in Veneto e in Toscana dei testi che timidamente accennano alla possibilità di coltivare in Italia alcuni vitigni francesi. La Francia di Napoleone III era il paese guida in Europa negli studi sulla produzione del vino, grazie anche al lavoro di scienziati quali Odart, Chaptal e Pasteur. Il vino bordolese diventa così di moda nelle corti europee e la nascente e ricca borghesia dà vita alla prima classificazione di qualità tra gli Chateau del Medoc. È alle soglie delle distruzioni operate dalla fillossera che Guyot fa un'affermazione per quei tempi rivoluzionaria, egli sostiene, infatti, che il genio del vino sta nel vitigno, capovolgendo duemila anni di cultura che vedeva la qualità di un vino dipendere più dal territorio che dalla varietà. L'affermazione di Guyot fa cadere le precauzioni dei tecnici italiani che temevano una scarsa adattabilità dei vitigni

CONTINUA A PAG. 2

Ristorante Orsogrigno

Grande cucina nel cuore delle Alpi trentine

di Luisa Pachera

Chi ama la buona cucina non si lascia spaventare dai chilometri che si devono percorrere per assaporarla, è questo che pensano gli ospiti del ristorante Orsogrigno, posto nel cuore del Trentino, a 1.200 metri di altitudine e a due passi dal paese di Ronzone, in Val di Non. La villa che lo ospita è magnifica almeno quanto il paesaggio che la circonda, è avvolta da un giardino che lambisce i prati che si rincorrono sulle colline con il bosco sullo sfondo. Luoghi incontaminati che invogliano a passeggiare in ogni stagione dell'anno. Il ristorante è stato fondato una trentina di anni or sono da

Lino e Ivana Bertol, genitori degli attuali gestori, Cristian e Renzo, gemelli per nascita e per passione. Cresciuti nel mondo della ristorazione, infatti, entrambi hanno sviluppato un loro interesse che ha portato al successo l'azienda di famiglia, una stella Michelin guadagnata da ormai cinque anni e tanti encomi lasciati da chi ne ha apprezzato la cucina e l'accoglienza. Cristian Bertol è cuoco reso famoso dalla sua assidua presenza a *La prova del cuoco* di Rai Uno, si è formato nelle scuole del Trentino, ma ha affinato le sue capacità nei migliori ristoranti del mondo,



ha collaborato con Gualtiero Marchesi e Henri Chenot, e dal 2001 fa parte dei *Jeunes Restaurateurs d'Europe*. La sua fantasia in cucina è pari alla passione per la sua terra. "Mi piace valorizzare la ricchezza del nostro territorio", dice sorridendo Cristian Bertol, "in Trentino abbiamo prodotti eccezionali, carne, verdure, formaggi e salumi che possono costituire un'ottima base per una cucina raffinata ma ricca di sapore e di cultura". Niente *nouvelle cuisine* o sperimentazioni forzate, quindi, ma un'ottima valorizzazione

CONTINUA A PAG. 2

Una
vendemmia
d'altri tempi

PAG. 4

La Selezione
Novanta
di San Leonardo

PAG. 5

Modigliani
Sculitore
al Mart

PAG. 6

francesi ai nostri climi normalmente più caldi. Così, grazie al Conte di Sambuy, nel 1820 si rileva la presenza in Italia del Cabernet sauvignon, certamente il più qualitativo dei vitigni bordolesi. Anche se la bassa produttività rappresenta un freno alla loro diffusione, questi vitigni iniziano ad essere coltivati su piccole superfici soprattutto del Veneto e della Toscana. All'inizio il materiale di moltiplicazione che giungeva dalla Francia era una mescolanza di vitigni che erano chiamati genericamente "Bordò". La nascita delle prime scuole di enologia attorno al 1870 e la creazione delle collezioni ampelografiche contribuirono a chiarire le false sinonimie e le omonimie e aiutarono a indirizzare i produttori verso alcune precise varietà. In Trentino, allora Tirolo meridionale, con la fondazione dell'Istituto di San Michele all'Adige nel 1875, il primo direttore E. Mach si fece promotore dell'introduzione di molte varietà dalla Francia e dalla Germania per sostituire i vitigni autoctoni di modesta qualità diffusi soprattutto nelle valli. Il suo giudizio poneva il Cabernet sauvignon al primo posto tra i vini rossi da invecchiamento e suggeriva ai viticoltori trentini di usarlo per migliorare la qualità dei vitigni locali decisamente più produttivi.

È a questo periodo che risale l'introduzione dei vitigni bordolesi a San Leonardo, rappresentati allora soprattutto dal Merlot e dal Carmenere, il cui vino negli anni Sessanta è stato un esempio per tante aziende del posto. Un filo rosso lega il San Leonardo al Sassicaia, il più famoso dei bordolesi italiani, in quanto il Marchese Carlo da giovane ha trascorso periodi di lavoro e di studio a Bolgheri dove questo vino era prodotto. Della famiglia dei bordolesi, il Cabernet sauvignon è certamente il rappresentante più nobile e più caratteristico, esso offre un gusto di peperone che nei terroir vocati lascia il posto a sentori fruttati di cassis, cedro, spezie e nei vini invecchiati di goudron e liquirizia. È quindi un vitigno esigente che esprime le sue doti migliori solo dove vi sono un'autentica vocazione ambientale e precise scelte colturali.



Strudel di mela renetta servito su salsa alla vaniglia. Il tutto accompagnato dai migliori vini nazionali e internazionali custoditi in un ambiente suggestivo, fatto di legno e roccia col soffitto ad arcate che ricorda quello di un tempio.

A occuparsi dell'enoteca e delle 35.000 bottiglie in essa raccolte, è Renzo Bertol che cura pure l'accoglienza degli ospiti in sala. Come il fratello, anche lui ha sentito l'esigenza di mettersi alla prova nelle enoteche dei migliori ristoranti internazionali prima di tornare a gestire quella di famiglia. Ama il vino, per questo ha voluto studiarlo sotto la guida di grandi maestri quali Peter Dipoli, Giorgio Grai e Luigi Veronelli, dal 2004 è il *Responsabile Food & Beverage* per il *Palace Merano* di Henri Chenot. "La cucina e il vino di qualità sono la nostra passione", sostiene Renzo Bertol, "il nostro modo per mostrare affezione agli ospiti che si completa con l'offerta di accoglienza fornita dal Resort Orsogrigno aperto in villa nel 2008". Una struttura alberghiera eccellente in cui il piacere della tavola si sposa alla cura del proprio benessere fisico e psichico.

Mens sana in corpore sano, quindi, entrambi avvolti in un paesaggio davvero stupendo.

dei migliori prodotti acquisiti quanto più possibile nell'ambiente incontaminato delle Alpi trentine. La carne viene dalla macelleria di un paese vicino, i formaggi, la ricotta e il burro da un caseificio poco lontano, e le verdure dall'orto di famiglia, a due passi dalla villa che ospita il ristorante. Solo gli alimenti che non si trovano in zona, provengono da lontano, da piccoli produttori che garantiscono un rifornimento di indiscussa qualità.

Il menu varia con le stagioni per utilizzare i migliori prodotti offerti dalla natura, ma alcuni piatti sono presenti tutto l'anno, il *Tortello di patate con mortandela di Romeno alla piastra*, per esempio non manca mai, come pure gli *Gnocchi di erbe di campo al burro versato*, la *Tagliata di cervo su salsa al mirtillo rosso* e lo

Canederli di erbe su fonduta di puzzone di Moena

Ingredienti per 4 persone

200 g di pane raffermo
10 cl di latte fresco
200 g di erbe di campo o spinaci
100 g di farina bianca 00
2 tuorli d'uovo
sale quanto basta

Per la fonduta

200 g di formaggio Puzzone di Moena
50 cl di latte
2 noci di burro
1 cucchiaio di farina bianca 00
50 g di olio di oliva extravergine del Garda trentino
50 g di Trentingrana



Preparazione

Tagliare il pane raffermo e ammorbidirlo con il latte, quindi aggiungere le erbe di campo (o gli spinaci) cotte molto velocemente con un cucchiaio di acqua salata e lasciate a raffreddare. Passare il tutto al tritacarne o in un robot da cucina, amalgamare bene fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungere quindi la farina, i tuorli d'uovo e il sale. Dividere l'impasto e dare forma a dei canederli di un diametro di 7 centimetri.

Cuocere i canederli in acqua salata per 15 minuti. Nel frattempo mettere a fondere in un pentolino il burro assieme all'olio extravergine di oliva del Garda e alla farina, mescolare fino a ottenere un composto cremoso, quindi versare il latte tiepido e far bollire. Tagliare il Puzzone di Moena e farlo fondere in una padella antiaderente, quindi metterlo in un frullatore assieme alla besciamella e fare emulsionare il tutto. Disporre la fonduta ottenuta in un piatto fondo, adagiarvi sopra i canederli, cospargerli col burro fuso del Trentino e col Trentingrana grattugiato.

Si consiglia come primo piatto abbinato a una bottiglia di Olivar Cesconi.

Orsogrigno - Suite e Gourmet

Via Regole, 11/12 - 38010 Ronzone (Tn) | Tel. 0463 880625 - Fax 0463 880634

info@orsogrigno.it - www.orsogrigno.it

Chiuso tutti i martedì non festivi

La magia del Natale avvolge tutto il Trentino

Al nuovo anno si brinda TRENTODOC



Anche quest'anno il Trentino, nel periodo di Natale, sarà animato dai tradizionali Mercatini.

A **Trento**, dal 20 novembre al 23 dicembre, saranno oltre 70 le casette che daranno vita ad uno dei mercatini più famosi e frequentati di tutto l'arco alpino. Vi si trova di tutto, dai tradizionali addobbi per il presepe e per l'albero fino alle eccellenze nel campo dell'artigianato. A **Rovereto** il Mercatino sarà protagonista nelle vie del centro storico, dal 27 novembre al 2 gennaio, all'interno del «Natale dei popoli», che unirà l'arte del sud Italia con quella del Nord Europa. Sulle rive del lago di Garda il Natale troverà invece dimora ad **Arco**, dove dal 19 novembre fino al 23 dicembre oltre una quarantina di casette ospiteranno il meglio dell'artigianato locale e nazionale.

Nel cuore del Bleggio invece sarà l'antico centro contadino di **Rango**, fra i «Borghi più belli d'Italia», ad ospitare bancarelle dedicate alle prelibatezze del territorio e non solo. Il Mercatino di **Pergine Valsugana**, dal 13 novembre al 24 dicembre, celebra la leggenda di gnomi ed elfi e sarà legato a quello della vicina **Levico Terme**, dove dal 20 novembre al 6 gennaio si potrà compiere un viaggio alla scoperta della cultura popolare trentino-tirolese.

Salendo sull'Altopiano della Paganella, invece, si potrà scoprire il Mercatino di **Andalo**, pronto ad aprire i battenti dal 3 al 24 dicembre per mettere in mostra l'artigianato tipico trentino e i prodotti enogastronomici del territorio. Per informazioni www.nataletrentino.it

Il periodo del Natale, con l'anno che finisce ed un altro che inizia, è quel che di più fa pensare alla festa e al brindisi. Come dare allora il miglior benvenuto al 2011 ormai prossimo?

In Trentino qualche idea è stata fornita dall'evento «Bollicine su Trento», importante manifestazione interamente dedicata a Trentodoc. Incontri, degustazioni, convegni e novità: insomma tutto quello che c'è da sapere e da scoprire sulle bollicine trentine.

Un punto di partenza ma anche d'arrivo per la cultura del bere e per le Festività. Perché Trentodoc è il compagno ideale per chi vuole fare di un momento conviviale «normale» un evento da ricordare, grazie alla sua leggerezza, alla freschezza e alla contagiosa allegria che è in grado di trasmettere.

Trentodoc remuage italiano è l'unico metodo classico che nasce in montagna, al punto da venire anche chiamato «perlage di montagna». Sono oggi 33 gli spumantisti trentini che lo producono, per una settantina circa di etichette. Le possibilità e le modalità con le quali degustare Trentodoc sono molteplici; una miriade le sensazioni e le fragranze che sa regalare. Si va dal classico brut al millesimato alla riserva, dal blanc de blanc al fascinoso rosé, in una miriade di profumi e sapori che solo un calice di Trentodoc sa contenere e sprigionare. E non bisogna dimenticare la sua versatilità: è possibile abbinare Trentodoc ad un ampissimo ventaglio di pietanze. Dall'antipasto ai primi piatti, dai secondi di pesce a quelli di carne: per ogni portata c'è sempre quello giusto. Ma Trentodoc è apprezzabile anche come eccellente aperitivo o in un'occasione improvvisata.

Insomma, è bello pensare di trascorrere i giorni di festa che chiuderanno il 2010 tenendo in mano un calice di ottime bollicine trentine. Per chi volesse saperne di più o farsi un'idea più precisa del prodotto, è possibile consultare il sito www.trentodoc.it



Trentino S.p.A.

Via Romagnosi, 11 - 38122 Trento - Italy

Tel. +39 0461 887 131

www.visittrentino.it | www.trentodoc.it



FERRINI DOCET



Una vendemmia d'altri tempi

La vendemmia del 2010 è stata molto bella, chi in Italia ha curato i suoi vigneti in modo adeguato, ha potuto godere di un'ottima raccolta, erano anni che non se ne vedeva una simile...

È stata una vendemmia di altri tempi, che può essere paragonata a quelle degli anni Ottanta, quando si cominciava a raccogliere l'uva in ottobre, con la differenza che oggi i vigneti sono più belli grazie ai nuovi reimpianti e alla selezioni dei vitigni che hanno portato un grande beneficio nella qualità della produzione.

Una conclusione tanto buona non ce l'aspettavamo perché quest'anno abbiamo avuto un maggio e un giugno molto piovosi che potevano creare qualche problema, invece è andato tutto bene e, grazie a un'adeguata cura del vigneto, siamo arrivati alla vendemmia in condizioni ideali. La qualità e la quantità dell'uva sono state ottimali, i mosti ricchi, il colore fantastico, le acidità importanti e i profumi belli con una grande ricchezza di polifenoli.

Sono quindi molto contento, se fosse piovuto un po' meno durante il periodo della raccolta, avremmo potuto fare anche meglio, ma non si può avere tutto e c'è da augurarsi una vendemmia simile tutti gli anni. Ne ricaveremo un ottimo vino.

facebook twitter

San Leonardo è su Facebook e su Twitter!

Nuovi strumenti di comunicazione che affiancano il nostro blog, vero diario online della Tenuta.

blog.sanleonardo.it

❁ Appunti dalla Tenuta ❁

“Terre da Cabernet” Viaggio in Italia in un bicchiere di Cabernet



Quattro produttori d'eccellenza per riscoprire la storia e le peculiarità del Cabernet sul nostro territorio: Tasca d'Almerita, Castello del Terriccio, Montevetrano e Tenuta San Leonardo hanno unito le loro forze per celebrare un grande vitigno con una iniziativa solidale che sostiene il progetto Wine for Life della Comunità di Sant'Egidio.

Il progetto “Terre da Cabernet” vuole dare voce a un grande vitigno che ha contribuito in maniera determinante ad avvicinare i produttori

e i consumatori a quel piacere edonistico del vino che ha contraddistinto questi ultimi decenni. Il Cabernet è un antico vitigno che ha trovato in Italia l'ambiente giusto per dare il meglio di se stesso, dalla sua uva nascono vini eccellenti spesso molto diversi tra di loro che hanno contribuito al rinascimento enologico italiano stimolando molti produttori a varcare i confini nazionali e a imporsi con autorevolezza in tutto il mondo.

Quello che propone “Terre da Cabernet” è dunque un viaggio nell'Italia enologica seguendo le tracce lasciate dal vitigno Cabernet nelle regioni in cui ha saputo esprimere le sue migliori potenzialità: dal Trentino con il San Leonardo della Tenuta del Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, alla Toscana con il Lupicaia del Castello del Terriccio, dalla Campania con il Montevetrano dell'omonima azienda, alla Sicilia con il Cabernet Sauvignon di Tasca d'Almerita. Quattro vini ognuno diverso dall'altro, ma tutti figli dello stesso padre, il Cabernet.



I Giudizi delle Guide 2011 ed il nostro Terre di San Leonardo 2006

Come ogni anno sono uscite le Guide del vino italiano, strumento indispensabile per avere una chiara visione del mercato, spaziano dalle novità sino ai vini storici della nostra penisola.

Quest'anno al loro interno non troverete le nuove annate del San Leonardo e del Villa Gresti 2006, dato che non abbiamo reputato che questi vini fossero pronti per essere degustati. Scoprirete, però, una piacevole novità: il Terre 2006, il nostro nuovo vino che scherzosamente definiamo il fratello piccolo del San Leonardo.

Le Guide lo hanno reputato un piccolo grande vino, il Gambero Rosso gli ha attribuito i due bicchieri rossi, Duemilavini i quattro grappoli, L'Espresso lo ha definito un vino goloso con ben 16,5/20 e Veronelli lo ha premiato con addirittura i 90/100!!! Niente male per il piccolino di casa...

Spiluccando

Un giorno

Hemingway

chiese a un amico:

“Cos'è la vita senza vino?”

E questi,

senza pensarci, rispose:

“Una bottiglia vuota”

❁ Appunti dalla Tenuta ❁

Selezione Novanta



Carissimi amici

Questa è la selezione di alcuni tra i migliori millesimi degli anni Novanta.

Abbiamo voluto raccoglierci in una cassetta creata in appena 200 esemplari per soddisfare i desideri dei nostri più grandi appassionati e collezionisti che, decennio dopo decennio, hanno seguito l'evoluzione del San Leonardo.

Vi faremo viaggiare attraverso un'intera decade dove scoprirete come ogni annata abbia reso un vino unico e irripetibile, ma potente ed elegante come i suoi fratelli.

Sole e pioggia si divertono a cambiare le sorti di una vendemmia che si rivela lentamente nel bicchiere ed annata dopo annata vi farà divenire parte della storia di una Tenuta che da secoli si dedica a produrre sorsi di immortalità.

Speriamo di potervi trasmettere la sconfinata passione ed il duro lavoro, ancora assolutamente artigianale, che si cela dietro il San Leonardo e di riuscire a raccontarvi l'immenso amore per la nostra meravigliosa terra, l'anima del nostro mestiere.

Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga

Foto Ronny Kiaulehn



Le casse della "Selezione Novanta" contengono sei bottiglie di San Leonardo dei millesimi 1991 - 1994 - 1995 - 1996 - 1997 - 1999. Ognuna è numerata da 1 a 200 ed è corredata da un certificato di proprietà con la firma e il sigillo in ceralacca del Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga.

Per informazioni: info@sanleonardo.it | Tel. 0464 689004



Modigliani Scultore

Il Mart di Rovereto presenta le sculture di Amedeo Modigliani. Un evento irripetibile, preparato con grande rigore scientifico, risultato di sei anni di ricerche e indagini storiche.

Dal 18 dicembre 2010 al 27 marzo 2011

Mart Rovereto
museo di arte
moderna e contemporanea
di trento e rovereto

Corso Bettini, 43
38068 Rovereto - Tn

Info e prenotazioni
Num. verde 800397760
Tel. +39 0464 438887
www.mart.tn.it/modiglianiscultore
www.mart.tn.it
info@mart.trento.it

Apertura
Martedì - Domenica: 10.00 | 18.00
Venerdì: 10.00 | 21.00
Lunedì chiuso

Nel periodo dal 18 dicembre 2010
al 27 marzo 2011 il Mart rimarrà
aperto anche di lunedì

Il **Mart** presenta la mostra “**Modigliani scultore**”, che dal **18 dicembre 2010 al 27 marzo 2011** offre al grande pubblico internazionale la possibilità di ammirare **per la prima volta insieme** un nucleo importante delle sculture del grande artista livornese.

Il progetto è stato ideato e curato da **Gabriella Belli, Flavio Fergonzi, Alessandro Del Puppo**, con il supporto di un comitato scientifico composto da Anna Ceroni, Eike Schmidt, Kenneth Wayne. I testi in catalogo sono di Anna Ceroni, Ilaria Cicali, Alessandro Del Puppo, Flavio Fergonzi, Brigitte Léal, Eike Schmidt, Kenneth Wayne.

Tra il 1911 e il 1913 Amedeo Modigliani abbandona la pittura e si dedica alla scultura. Sono gli anni in cui l'artista mette a punto un'inedita **sintesi fra elementi della tradizione e originali accenti figurativi**.

Come pochi altri protagonisti delle avanguardie artistiche del '900, Modigliani coglie le suggestioni della storia e le intreccia con un linguaggio personale. La scultura arcaica, medioevale e rinascimentale, e poi la scoperta dell'arte orientale e tribale, attraverso le ricerche di Picasso e Brancusi, sono per Modigliani uno straordinario campo di riferimenti per l'avvio di un rivoluzionario percorso creativo.

Oggi questi capolavori, relativamente **poco conosciuti**, sono avvolti da un alone di mistero, fondato sul mito di un'aristocratica separazione tra l'avventura dell'artista e le mode culturali della Parigi del suo tempo. Sorprendentemente le sculture di Modigliani sono state spesso considerate opere funzionali alla sua ricerca pittorica.

La mostra del Mart colma questa lacuna della storiografia artistica, con l'obiettivo di ridefinire un aspetto centrale della vicenda di Modigliani, che arrivava a definirsi “più scultore che pittore”. Sono opere di una purezza avvolgente, magistrali rappresentazioni di forme enigmatiche, come ha dimostrato **Ambrogio Ceroni**, lo studioso che per la prima volta, nel 1965, ha ordinato il lavoro di Modigliani scultore.

L'esposizione del Mart prende avvio da questo pionieristico studio, ancora oggi imprescindibile per la conoscenza delle sculture di Modigliani. Ceroni, basandosi su documentazioni inedite, ha identificato un totale di 25 sculture; di queste oggi solo 15 appartengono a collezioni pubbliche, mentre le restanti sono disperse o conservate presso inaccessibili collezioni private.

La mostra “Modigliani scultore” conferma questa catalogazione, rivista e aggiornata alla luce di nuove testimonianze d'epoca, ma ricostruisce anche la storia della fortuna critica e collezionistica delle opere, specie nel decennio successivo alla morte dell'artista.



Amedeo Modigliani - Testa, 1914



Amedeo Modigliani
Testa, 1911-12 ca.



Amedeo Modigliani
Testa di donna, 1911 ca.

Dal Mart alla Tenuta in pochi minuti d'auto

Il Mart di Rovereto, il prestigioso museo progettato da Mario Botta, si trova a pochi chilometri a nord dalla Tenuta San Leonardo. Conosciuto nel mondo come lo scrigno dell'arte moderna e contemporanea, il museo organizza, durante il corso dell'anno, importanti mostre di artisti di valore internazionale, viste e apprezzate da centinaia di migliaia di persone. In 20 minuti di automobile i visitatori del Mart possono raggiungere la Tenuta San Leonardo, dove la natura e la cultura si sposano al piacere del buon vino.

Dana Schutz Contemporanea

Fino al 9 gennaio 2011



Dana Schutz - Talk Talk, 2010



Museo Mart a Rovereto TN, Italia (2002)
© Pino Musi

A cura di Gabriella Belli.

Testo in catalogo di Alessandro Rabottini

Dana Schutz, tra le migliori artiste apparse sulla scena internazionale negli ultimi anni, ha scelto la pittura per esprimere la sua personale e visionaria rappresentazione della vita.

Le tredici opere selezionate per questa mostra al Mart, primo museo in Europa a proporre una personale dell'artista, ci mostrano Dana Schutz nella veste di interprete di una linea figurativa legata per molti versi alla migliore tradizione europea.

I suoi dipinti, risolti formalmente in colori squillanti e forme che ricordano le ricerche pittoriche di Philip Guston, mostrano sempre dei corpi impegnati in un'azione violenta e grottesca, compiuta da individui isolati oppure da enigmatiche moltitudini.

Dana Schutz è nata a Detroit e lavora a New York. Le sue opere sono presenti in importanti collezioni private e pubbliche, tra le quali il MoMA e il Guggenheim Museum di New York.

Mario Botta Architetture 1960-2010

Fino al 23 gennaio 2011

A quasi otto anni dall'inaugurazione della grande sede del Mart, il museo di Rovereto rende omaggio al suo ideatore, l'architetto Mario Botta, autore del progetto, realizzato in collaborazione con l'ingegnere Giulio Andreolli.

“**Mario Botta. Architetture 1960-2010**” è un progetto espositivo curato dallo stesso architetto, con la direzione scientifica di Gabriella Belli, Janine Perret Sgualdo e con la collaborazione di Peter Erismann.

La mostra **documenta le opere più significative realizzate da Mario Botta** in tanti anni di fortunata attività professionale: dalle prime case unifamiliari, originali espressioni della scuola ticinese, fino ai grandi edifici pubblici, biblioteche, teatri, musei, chiese e sinagoghe, realizzati in tutto il mondo.

L'esposizione si articola in **12 sezioni** in cui sono presentati **oltre 90 progetti**, tutti realizzati, documentati con **schizzi e modelli originali, fotografie e documenti inediti**.

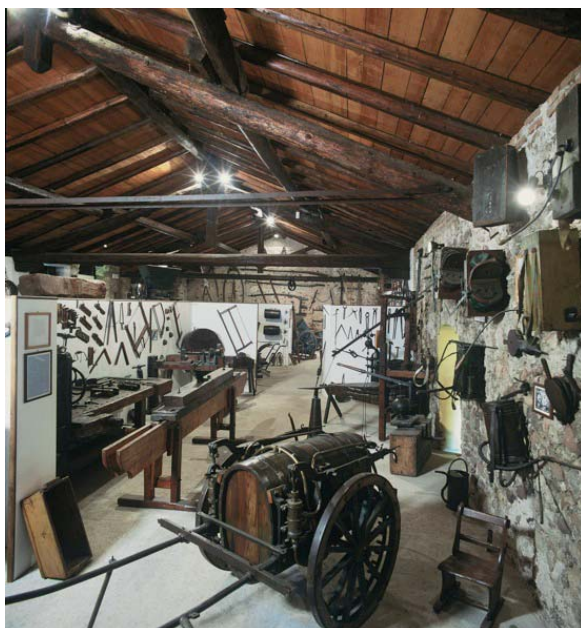


Casa unifamiliare a Stabio CH (1980-1982)
© Pino Musi



Tenuta San Leonardo

Fondata nel 1770



Il Museo etnografico della civiltà contadina di San Leonardo

La Tenuta San Leonardo è luogo di storia e di cultura, per questo al suo interno trova spazio un'importante raccolta di materiale che la Provincia di Trento ha riconosciuto come *Museo etnografico della civiltà contadina*. Il piccolo borgo era in passato una comunità autosufficiente in grado di produrre quanto serviva per il suo sostentamento, in esso venivano praticate numerose attività lavorative, ognuna delle quali aveva le sue attrezzature specifiche.

Verso la metà degli anni Settanta, il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga ha voluto raccogliere i tanti arnesi e macchinari testimoni della cultura contadina della sua terra, in quello che un tempo era stato il granaio sovrastante la stalla dell'azienda. È nato così il *Museo etnografico della civiltà contadina di San Leonardo*, una ricca esposizione di utensili perfettamente restaurati, suddivisi in sezioni a seconda della tipologia d'uso. Al suo interno trovano spazio gli attrezzi usati per la produzione vitivinicola e casearia, la coltivazione di cereali e foraggio, la lavorazione del legname del bosco, la coltura del baco da seta, i trasporti, l'allevamento e la cura del bestiame. Una particolare sezione raccoglie il materiale iconografico della Tenuta e dei suoi abitanti, fotografie e documenti che raccontano la nascita e lo sviluppo di San Leonardo e gli eventi storici che vi si sono succeduti, come la resa dell'esercito austriaco a quello italiano e la stesura dei preliminari dell'Armistizio che ha posto fine alla prima guerra mondiale.

Il Museo è completato da un ricco archivio che narra la storia dell'azienda dal 1500 al 1960, le vicende della famiglia Guerrieri Gonzaga con un particolare interesse per la figura della marchesa Gemma Guerrieri Gonzaga nata de Gresti di San Leonardo, che tanto fece per consentire il rimpatrio dalla Russia e dalla Siberia delle migliaia di prigionieri trentini, giuliani e dalmati di lingua italiana che avevano combattuto durante la prima guerra mondiale nell'esercito austro-ungarico.

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

Luisa Pachera
www.luisapachera.it

Grafica, Stampa e diffusione

Osiride - Rovereto
www.osiride.it

**Per qualsiasi commento
o suggerimento scrivete:**
gazzetta@sanleonardo.it