

RADICI

Vino, cultura e territorio

03 | ottobre - dicembre 2008

- 2 **San Colombano**, ristorante a un passo dall'eremo
- 4 **Gaon**, un borgo tra il Baldo e il Garda
- 6 **Apecheronza**, palleggi, canestri e altro
- 8 **Avio calcio**, un pallone per crescere
- 10 **Due ottimi bordolesi**, merlot e rosso

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 (luisa@luisapachera.it)

Redazione:
Cantina sociale di Avio s.c.a.,
Via Dante 14, Avio (TN)
Tel. 0464 684008

Stampa:
Osiride - Rovereto

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

L'estate è ormai finita, le giornate si accorciano e l'aria si fa fresca, cambia la stagione e Radici torna a raccontare di territorio, di vino e di cultura soffermandosi su alcuni elementi del tutto nuovi.

In questo numero, infatti, parleremo di un ottimo ristorante trentino, il San Colombano che si trova poco lontano da Rovereto, e di un luogo un po' magico, un piccolo paese che sovrasta Caprino Veronese e che vale la pena di andare a visitare, Gaon. Ma racconteremo anche di altro, di sport e di cultura sportiva, di cucina e di vini bordolesi.

Da anni la Cantina sociale di Avio mantiene vivi i suoi contatti col territorio sostenendo le associazioni che in esso promuovono l'attività sportiva, in particolar modo quelle che si rivolgono alla formazione degli uomini del futuro, i nostri giovani. Lo fa perché crede profondamente nei valori che le diverse discipline sportive

Sport, territorio, vino e sapori

veicolano, quei valori che concorrono allo sviluppo di una personalità armonica ed equilibrata.

Lo sport aiuta a crescere sani nella mente, nel corpo e tra la gente.

L'individuo che pratica una disciplina sportiva sa mettersi alla prova e sfidare i propri limiti, darsi delle regole e rispettarle, operare da solo e assieme agli altri sviluppando attitudini che hanno valore anche al di fuori della pratica sportiva.

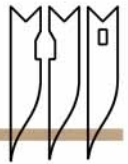
Avremmo potuto parlare di sport in generale, ma abbiamo preferito guardarci attorno e soffermare la nostra attenzione su alcune società sportive che hanno una particolare incidenza sul territorio e che la Cantina sociale,

da sempre, segue da vicino e promuove attivamente. In questo numero presenteremo le associazioni Apecheronza Basket e Avio Calcio che sono impegnate nella formazione sportiva di bambini e ragazzi, nel prossimo ci soffermeremo invece sulla società Adigemarathon Terradeiforti che coniuga l'amore per lo sport con quello per il fiume Adige.

Sempre nel prossimo numero di Radici torneremo a parlare di Grenzland, il nostro concorso letterario che ha avuto un ottimo riscontro di partecipanti.

Un successo che ci stimola a proseguire sul cammino intrapreso che vuole coniugare la cultura con la promozione del territorio e dei prodotti che da esso derivano.

Francesco Amadori
Presidente della Cantina sociale di Avio



San Colombano, ottima cucina a un passo dall'eremo

La strada è quella che passa per la Vallarsa e porta a Vicenza. Si lascia Rovereto lambendo il castello e in pochi minuti si arriva al largo parcheggio alberato su cui si affaccia il ristorante. Chi prosegue ancora per un po' e costeggia la valle stretta e profonda scavata dal Leno, si ritrova davanti a uno degli aspetti architettonici più belli del nostro territorio, l'eremo di San Colombano appiccicato alla roccia piegata a strapiombo sul fiume.

Colpo d'occhio stupendo, che vale la pena di godere, come una sosta nel locale che porta il nome del santo a cui è dedicata la chiesetta e il romitorio aggrappati alla montagna.

Nel ristorante San Colombano l'ambiente è luminoso e confortevole, di sera le luci si attenuano e si accendono le candele per creare l'atmosfera giusta per le tante coppie di fidanzati e sposi che frequentano il locale, molti sono anziani, ma non mancano i giovani che rappresentano circa il 50 per cento dell'intera clientela.

Il ristorante ha una storia che si perde nella leggenda, la nuova gestione l'ha rilevato all'inizio degli anni Novanta e l'ha rilanciato come luogo in cui si mangia bene e si spende in modo ragionevole. Il servizio è ottimo, i gestori non improvvisano niente, si vede che vengono da una buona scuola e da tanta esperienza e curano ogni piccolo particolare.

Sono i fratelli Maurizio e Giorgio Venco, due professionisti che hanno saputo crearsi uno spazio nella ristorazione di qualità, il loro locale fa parte del circuito "Osteria tipica trentina" ed è l'unico in zona a essere segnalato nella Guida Michelin. Han-



no competenze diverse per cui si sono spartiti i ruoli in modo equilibrato, il primo è sommelier e segue il servizio in sala, il secondo è cuoco e sovrintende alla cucina. Il personale è formato in gran parte da familiari, ma non solo, in tutto sono una decina le persone impiegate a tempo pieno e, a volte, sembrano anche poche, vista la mole di lavoro che hanno. In media il ristorante serve un centinaio di clienti al giorno, anche a mezzogiorno è spesso pieno.

Maurizio è l'anima della sala. Ha un sorriso intelligente e arguto, che sa tanto di gatto sornione, si muove tra i tavoli quasi danzando, la sua gentilezza sta alla pari con la sua simpatia.

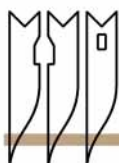
Com'era il risotto? – chiede accostandosi al tavolo – *cotto al punto giusto?, saporito?* E quando rispondi che era squisito..., lui annuisce soddisfatto e aggiunge: *Bene, sono contento..., l'ho fatto con le mie mani.* E si allontana appagato mentre le cameriere ridono e scuotono la testa togliendoti il piatto dal tavolo.

Non è lui che ha cucinato il risotto, è suo fratello che ha un carattere diverso, è meno ironico, ma altrettanto schietto e si scalda quando entra nel vivo delle sue competenze. Parla con emozione della carne che lui sceglie personalmente, il filetto e il controfiletto per lui non sono qualcosa da mettere in padella, ma gli strumenti della sua arte... Per descrivere una ricetta, parte da lontano, dagli elementi base che devono sempre essere ottimi, i migliori.

Per fare il mio Filetto al marzemino – dice infervorandosi – ci vuole dell'ottima materia prima, il manzo deve essere un limousine nato in Francia,

Il ristorante San Colombano si trova a Rovereto in via Vicenza 30, è chiuso domenica sera e lunedì.





L'eremo di San Colombano si trova sospeso sul fiume ed è raggiungibile da un sentiero e una lunga scalinata scavata nella roccia. Pare risalga all'8° secolo, a quando un eremita ha scelto una caverna a strapiombo sul Leno come sua residenza. La chiesa è di sicuro posteriore, eretta su un'apertura della roccia tra il 10° e l'11° secolo è a navata unica e presenta alcuni affreschi interessanti, il più grande risale al 15° secolo. Probabilmente San Colombano non è mai arrivato fin lì, ma qualcuno racconta che sia stato proprio lui ad ammazzare il drago che appestava le acque del Leno uccidendo i bambini che vi venivano battezzati.

ma svezza in Italia, e deve arrivare fresco sul mio tavolo da cucina.

Questa è la cosa essenziale, ma non è sufficiente per raggiungere il risultato sperato, ci vuole anche una grande cura nel realizzare la ricetta.

Prima di tutto scotto e sigillo il filetto in olio, poi lo tolgo dal tegame, butto via l'olio e vi verso il vino, lo faccio restringere e aggiungo un mestolino della mia salsa al marzemino, lo porto a bollore, quindi rimetto il filetto e lo faccio cuocere per circa un minuto e mezzo. Per ultimo levo la carne, lucido la salsa con un po' di burro e l'accompagno al filetto che aggiusto di sale e pepe.

Il Filetto al marzemino si accompagna bene con una macedonia di verdure e legumi misti, fatta con carotine, patate, broccoletti e fagiolini di equivalenti dimensioni, cotti al vapore e glassati poi col burro in padella.



Ne parla con tono emozionato, forse Giorgio Venco è anche una buona forchetta, oltre che un bravo cuoco.

Il menù del ristorante è ricco e permette una scelta molto articolata tra tutte le pietanze, anche il pesce è presente con forza e arriva fresco ogni mattina dal Lago di Garda.

A volte vorremmo semplificare un po' il menu e sostituire alcuni piatti che prepariamo ormai da anni – dice Maurizio Venco – ma non è possibile perché abbiamo alcuni clienti affezionati che continuano a richiederli...

Tutto viene preparato in cucina e a mano, anche i sottoaceti del ricco buffet che troneggia in mezzo alla sala sono opera dei cuochi del San Colombano che mostrano competenza e sensibilità nei confronti anche

dei clienti più difficili o che presentano particolari intolleranze e allergie.

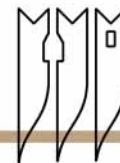
E c'è attenzione anche per il sociale. Da quasi quindici anni ogni sabato, a mezzogiorno, il ristorante riserva otto coperti per gli ospiti della Casa di riposo di Rovereto e dell'istituto Villa Maria di Lenzima. Per i clienti abituali non è una sorpresa vedere disabili o anziani tirati a lustro per la ricorrenza, ma c'è chi si stupisce e chiede informazioni... Qualcuno addirittura si commuove e si offre di pagare il conto per quegli ospiti tanto speciali. Ma non serve, il pranzo è offerto dai fratelli Venco, maestri nel loro mestiere, anche in questo.

Salsa al marzemino

Si rosola il fondo di cipolla, sedano e carote con un po' di burro, si unisce un cucchiaino di farina e la si fa tostare, quindi si aggiunge il marzemino con due chiodi di garofano e un mazzetto aromatico fatto di alloro, rosmarino e salvia.

Si fa ridurre per un'ora, poi si aggiusta di sale e pepe e si filtra il tutto con un colino.





Gaon, tra il Monte Baldo e il Lago di Garda

Gaon è un piccolo paese posto sul crinale meridionale del Monte Baldo, a due passi da Caprino, è abitato da un centinaio di persone, alcuni tedeschi e olandesi e qualche locale che sente le sue radici entrare nel terreno e avvinghiarsi alla montagna. Le case sono vecchie, quasi tutte ristrutturate, le strade strette coperte da acciottolato e contornate da muri in sasso e capitelli che segnano la direzione per il santuario di Madonna della Corona. La chiesa del XVII secolo è dedicata a San Rocco che ha protetto i gaoniti dalla peste. Una sorgente porta acqua alle canalette e alla fontana, in passato muoveva le pale dei mulini aggrappati al pendio. La storia a Gaon ha lasciato molte tracce, le più lontane risalgono al neolitico, ma è nel medioevo che il borgo prende la forma odierna e da allora rimane uguale nel tempo. All'estero è conosciuto più che da noi, negli anni Settanta, infatti, un gruppo di studiosi svedesi sono venuti a ricopiarne la struttura per poter ri-

costruire alle porte di Stoccolma un paese medioevale con le case, i vicoli e la piazza di Gaon. Difficile che siano riusciti a riprodurre anche l'atmosfera che vi si respira.

Al centro del borgo si apre l'imponente villa dei Balladore in cui abita una signora anziana che ha lo sguardo giovane e attento.

Il paese di Gaon non è cambiato, ma i gaoniti sì – dice Maria Teresa Balladore – un tempo conoscevo tutti e la mia casa era sempre piena di gente, c'erano frotte di bambini che entravano a tutte le ore del giorno, era un piacere vederli.

Anche l'economia è cambiata, in passato i campi erano tutti coltivati, girando lo sguardo si vedevano frumento, vigne inframmezzate col granturco, olivi, gelsi... Ora viene lavorato solo il terreno più comodo, vigne ce ne sono poche, solo l'olivo mantiene viva la sua presenza, l'aria che sale dal Garda rende i suoi frutti di ottima qualità.

Secondo lo storico Mario Marangoni, il nome di Gaon potrebbe derivare dal tardo latino imbarbarito *Gavonus* che significa bosco, oppure da *Gallium* che ricorda il passaggio dei Galli, o meglio ancora da *Slavon* o *Slagon* che richiamano la piccola slavina o frana baldense sulla quale è costruito il paese.

Palazzo Balladore era il centro della vita comunitaria del paese – sostiene Franco Zeni che vive a Caprino, ma che torna spesso a Gaon e alla sua casa a due passi dalla sorgente – nella sua grande corte si dividevano gli eventi più importanti del posto, la torchiatura delle vinacce, per esempio, che i contadini passavano e ripassavano nel grande torchio di legno che era posto sotto il portico del palazzo.

Nel grande cortile si svolgeva anche la battitura del frumento. Le macchine salivano da Caprino verso sera, davanti c'era il trattore Landini che tutti chiamavano "buba" per il rumore che faceva, dietro seguivano le altre parti della trebbiatrice che veniva assemblata davanti alla casa. Intanto i carri col raccolto si mettevano in fila fuori del portone d'ingresso e gli uomini cercavano un angolo sul prato per passare la notte. Al mattino presto si metteva in moto la "buba" e il lavoro iniziava, i contadini buttavano i covoni nella macchina che batteva il frumento, poi passavano a ritirare i sacchi di grano e le balle di paglia legate col filo di ferro preparato dai bambini.

Era una festa – dice Annalina Fioretta, figlia di Maria Teresa – c'era tanta gente che mangiava, beveva e rideva in compagnia, noi piccoli lavoravamo da mattina a sera, ma ci pareva di giocare.

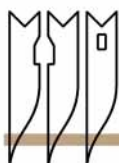
L'anno era segnato da grandi avvenimenti a cui anche i bambini partecipavano attivamente, in maggio si allevavano i bachi da seta, in luglio si batteva il frumento, in ottobre si vendemmiava e si faceva il vino, in dicembre si raccoglieva l'oliva, si toglievano le foglie e la si metteva ad asciugare, e intanto si puliva l'uva messa a passire in solaio e in febbraio la si pigiava per farne dell'ottimo vino.

Con tutto questo lavoro c'era ben poco tempo per frequentare la scuola a Caprino – continua la signora Maria Teresa – la maggior parte dei bambini si fermava in seconda classe o al massimo arrivava in quarta. In quinta eravamo in dieci bambine, ma venivamo da un territorio molto vasto che comprendeva diversi comuni.

Erano tempi difficili eppure in zona la sensibilità verso la scuola non mancava. Nella seconda metà dell'Ottocento, infatti, don Giovanni Battista



foto di Davide Cristini



Lucchini aveva portato nella sua casa di Gaon il ginnasio che prima curava a Caprino. Nella sua scuola venivano ragazzini anche da lontano, arrivavano al mattino coi libri e il pranzo in spalla e se ne andavano alla sera. Alla fine del corso sostenevano l'esame di ammissione al liceo, molti sono diventati sacerdoti, medici, ingegneri, avvocati, insegnanti...

Gaon è passato attraverso numerose vicende storiche, anche la guerra ha lasciato il segno nelle sue contrade.

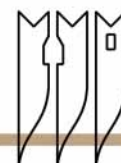
Il 18 agosto del 1796 i francesi dell'esercito napoleonico arrivano a Gaon con l'intento di rubare il poco che gli austriaci vi hanno lasciato – dice Leo Pericolosi – il paese è piccolo e non si aspettano resistenza, invece vengono accolti a sassate e sono costretti a fuggire. Due giorni dopo tornano per vendicarsi e ancora una volta devono scappare, alcuni abbandonano il cavallo e le armi per salvarsi. Prevedendo una pesante ritorsione, i gaoniti si organizzano, mettono vedette, si procurano fucili e fondono in piazza palle di piombo. Altri paesi seguono il loro esempio, così i francesi cominciano a preoccuparsi e

decidono di venire a patti con le popolazioni locali, con gli abitanti di Gaon innanzitutto.

La targa posta in piazza della chiesa racconta una storia del tutto diversa, un atto terribile avvenuto verso la fine della seconda guerra mondiale.

Il 28 gennaio del 1945, all'una di notte e con la neve che copriva le strade – racconta Vasco Senatore Gondola – i nazi-fascisti compiono un rastrellamento, sfondano le porte delle case e portano a Caprino tutti gli uomini che trovano. Cercano i partigiani, così li mettono in riga e aizzano contro di loro i cani per farli confessare quello che non sanno. Più tardi un infiltrato dal volto coperto li passa in rassegna, ogni tanto indica qualcuno che viene portato lontano, nel campo di concentramento di Avesa. Di là non tutti sono tornati.

Di questo parlano i vicoli e le case di Gaon, di storia vissuta e sofferta dalla gente comune, di ricordi che non tramontano. Chi si ferma all'ombra di una pianta e guarda il lago profilarsi in lontananza, ne rimane affascinato.



Apecheronza, palleggi, canestri e tanto ancora

Quando è nata Apecheronza sembrava uno scherzo, un gioco di parole simpatico e un po' goliardico destinato a durare il tempo di una stagione, invece, a distanza di 13 anni dalla sua fondazione, l'associazione è più viva che mai e coinvolge 221 atleti tesserati, i più piccoli frequentano ancora la scuola materna.

Tutto nasce da una frase scorretta scritta da un bambino sulla lavagna della scuola elementare di Borghetto, il maestro non deve averla gradita, ma qualcuno l'ha presa come spunto per impegnarsi. Siamo alla metà degli anni Ottanta e attorno a questo strano nome cominciano a riunirsi dei giovani che vogliono promuovere la cultura e lo sport, che organizzano concerti, marce non competitive, serate gastronomiche e cineforum. Poi le cose cambiano.

Nel 1995 Alvisè Caden e io seguivamo le partite di basket a Verona – dice Alberto Fracchetti, fondatore, primo allenatore e da sempre dirigente e factotum della società – il gioco ci piaceva molto, così abbiamo dato vita

all'associazione "Apecheronza basket Avio" con l'idea di organizzare una squadra. Non pensavamo a grandi cose, abbiamo riunito un po' di gente e fatto qualche allenamento, poi la Pro Loco di Sabbionara ci ha messo a disposizione il campo su cui giocare, la Federazione di Trento ci ha regalato i canestri e il Comune di Avio due piloni della luce dismessi per sostegno, così nella primavera del 1995 siamo partiti col primo torneo di basket e non ci siamo più fermati.

Da allora l'impegno sportivo di Apecheronza continua a crescere fino ad assorbire tutte le energie dei dirigenti, ora la società gestisce un bilancio di 94.000 euro, il 95% del quale è dedicato al settore giovanile. Non sempre è stato così.

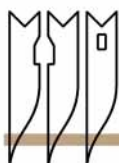
Quando era presidente Gigi Caserotti – racconta Luigi Creazzi, giocatore ed ex allenatore di Apecheronza – l'impostazione era molto più agonistica di adesso, perché si voleva promuovere il basket portando avanti una prima squadra vincente. All'inizio è stato bello, per un anno abbia-

mo vinto tutte le partite e ci sentivamo dei campioni..., ma non poteva durare, il progetto era molto costoso e assorbiva quasi tutte le risorse della società.

Nell'aria c'è malcontento, così la società cambia strategia e con l'arrivo dell'attuale presidente Fabrizio Cristoforetti, sposta la sua attenzione sulla formazione sportiva dei giovani, sul loro processo di crescita che prevede attenzione sull'aspetto emozionale e sociale oltre che su quello fisico. Da subito vengono coinvolti i genitori che diventano parte attiva della società e nel contempo si allargano gli spazi d'intervento interessando i comuni limitrofi sia trentini che veneti.

Nell'ultimo anno abbiamo portato i nostri allenamenti in 7 palestre diverse, da Rovereto fino a Rivalta Veronese – precisa il presidente Cristoforetti – promuovendo così una reale integrazione tra bambini che non si





conoscono. Per noi l'aspetto sociale è di grande rilievo, per questo richiediamo ai nostri allenatori non solo un'elevata preparazione professionale e atletica, ma anche una spiccata sensibilità personale e la capacità d'instaurare rapporti costruttivi coi bambini, anche con quelli che presentano problemi o difficoltà.

Questo impegno risulta evidente nell'organizzazione di "Diversamente basket", un momento d'incontro sportivo per ragazzi diversamente abili tenuto a Rovereto in collaborazione con l'Associazione psicopedagogica Giuliana Ukmar. L'esperienza è stata positiva e proseguirà in futuro. Altro motivo d'orgoglio di Apecheronza è la realizzazione del campo estivo diurno "Gioca con noi", 5 settimane di divertimento, sport e cultura in cui tutti i bambini possono misurarsi, anche quelli che hanno bisogno di particolari cure e di personale specializzato.

La colonia estiva è importante non solo perché offre un'opportunità di svago e di apprendimento ai bambini e un preciso servizio alle famiglie – dice il vice presidente Claudio Pavana – ma anche perché valorizza la struttura del Ricreatorio di Avio e permette alle giovani assistenti di affinare la loro formazione sotto la guida degli operatori dell'associazione.

Apecheronza rivolge una precisa attenzione ai bambini piccoli nell'inten-

to di farli divertire e innamorare del basket attraverso un percorso ludico che li porta in palestra senza forzature. Queste proposte formative sono curate da Massimo Ciaghi, allenatore responsabile del Settore giovanile in servizio a tempo pieno presso l'associazione.

In Apecheronza si respira un'aria sana – sostiene Antonella Bonfiglioli, mamma di un'atleta molto attiva – i ragazzini si divertono e giocano in modo corretto. Anche chi fa il tifo rispetta l'avversario e lo applaude quando compie una bella azione. L'agonismo forzato non fa bene né ai bambini che giocano, né ai genitori che li accompagnano.

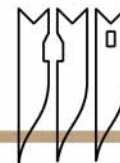
I numeri mettono in evidenza il successo di Apecheronza, che negli ultimi 5 anni ha più che raddoppiato i suoi tesserati. Dei 221 atleti iscritti, 143 sono maschi e 78 femmine. Quest'ultime giocano in tre squadre diverse e partecipano ai rispettivi tornei, una formazione ha preso parte al torneo di minibasket femminile in Veneto. Con tanto lavoro arrivano anche le soddisfazioni, così alcuni giovani di entrambi i sessi cominciano a farsi un nome al di fuori dell'ambito provinciale.

Quest'anno abbiamo vinto ovunque – dice Mattia – ma ricordo ancora la nostra prima partita giocata a Trento, abbiamo perso 146 a 2. I nostri due punti li ha segnati un compagno a cui abbiamo regalato un gelato enorme. Poi è andata meglio...

Io mi diverto un mondo – continua Lia – sono molto impegnata, ma con un po' di organizzazione riesco a fare tutto. Ho 4 allenamenti settimanali perché faccio parte di più squadre e il sabato e la domenica gioco e ce la metto tutta per fare canestro.

Pochi hanno un'attività sportiva tanto intensa, ma tutti si divertono, si allenano, giocano e partecipano alle feste in cui si mangia e non si perde l'occasione per fare una partita. Così capita di vedere bambini di 10 anni togliere la palla a giganti di 35, palleggiare veloci e correre verso il canestro... Una meraviglia. ■





Avio Calcio, un pallone per divertirsi e crescere

Avio calcio ha da poco compiuto venti anni, ma le sue radici risalgono indietro nel tempo, arrivano fino all'Aviense, una società polisportiva che già negli anni Sessanta cercava di coinvolgere gli amanti dello sport organizzando iniziative e tornei all'interno degli spazi e delle strutture allora disponibili. Poi, all'inizio degli anni Settanta, è stato costruito e messo in funzione il campo sportivo e le cose sono cambiate.

Nel 1973 l'Aviense decide di focalizzare la sua attenzione sul calcio, mette assieme una squadra che iscrive alla 3ª categoria del campionato dilettanti e intanto pensa al futuro e si rivolge ai giovani, allena un buon gruppo di ragazzini e li iscrive al campionato degli allievi.

Nello stesso periodo in paese nasce anche l'Avio Edilmasè, una squadra di calcio che subito si fa valere, scala la classifica e in un paio di anni entra nel campionato di 1ª categoria.

L'Edilmasè aveva una filosofia del tutto diversa dalla nostra – dice Luigi Tinelli, attuale vicepresidente dell'Avio calcio e vecchio giocatore dell'Aviense – era finanziata da una ditta privata e non aveva un vivaio, compereva i giocatori fuori comune e li pagava bene, pagava perfino i loro allenamenti e i goal che facevano durante la partita... Noi invece non avevamo soldi e facevamo tutto per passione, ci spostavamo in sei per macchina e, a fine partita, andavamo dal Cavazzani a mangiarci un panino in compagnia.

Nel 1976 l'Aviense cambia strategia, partecipa al campionato "Under 21" e trionfa all'interno del suo girone con una serie di vittorie strepitose. L'entusiasmo è alle stelle, ma dura

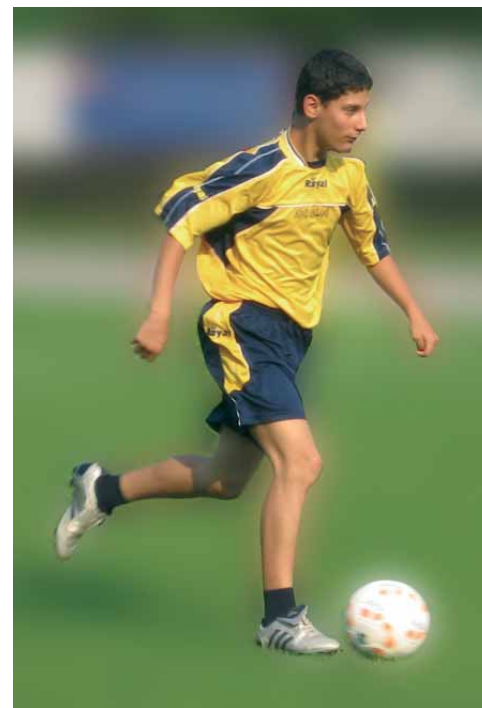
poco perché nell'aria si profila una crisi che porta alla fusione con l'altra squadra locale e alla formazione dell'Aviense Edilmasè. L'esperienza va avanti per qualche anno, poi naufraga e la nuova società è costretta a sciogliersi.

Ma la voglia di tirar calci al pallone è ancora viva, così nel 1987 alcuni ex giocatori e genitori ridanno vita all'attività sportiva fondando la società Avio Calcio, che mette in campo una nuova squadra e punta la sua attenzione sulla formazione dei suoi tesserati più piccoli.

I primi anni non sono facili, ma col tempo il settore giovanile si consolida, gli iscritti aumentano di numero, vengono suddivisi per fasce d'età e allenati da tecnici competenti che, oltre alla disciplina sportiva, conoscono gli aspetti dello sviluppo fisico e psichico dei giovani di cui sono responsabili. E il successo non tarda a venire.

Da allora la società ha continuato a crescere, ora coinvolge circa 150 giocatori, la metà dei quali milita all'interno del settore giovanile. È guidata da un direttivo composto da una ventina di persone al cui vertice è il presidente Beniamino Giuliani che cura la parte amministrativa e l'attività dei giocatori più grandi.

Responsabile del Settore giovanile è invece Fabiano Bancaro, ex calciatore e padre di calciatore, che ha le idee chiare sugli obiettivi da raggiungere. Tanto chiare da stamparle su un opuscolo che ogni anno viene consegnato alle famiglie dei piccoli atleti per



informarle sulle regole che stanno alla base della società.

Il suo è un libretto interessante che parla di sport come momento di crescita armoniosa del bambino, che invita i genitori a seguire i loro figli in questo sviluppo, ad accompagnarli senza timori, ma anche senza forzature che possono danneggiare la loro crescita.

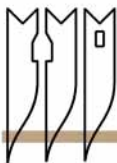
La società Avio Calcio ispira la sua attività formativa alla "Carta dei diritti del bambino" che prevede la possibilità di giocare e divertirsi secondo i diversi ritmi di crescita, di fruire di un ambiente sano che permetta una formazione equilibrata sia fisica che emotiva e sociale.

Tra i tanti diritti spicca quello di non essere un campione, di giocare quindi dando il massimo di se stesso senza pretendere niente di più, perché tutti i bambini che sperimentano un nuovo contesto di apprendimento sono da considerarsi campioni.

Su questo principio sono spesso i genitori a essere carenti, qualcuno vede nel figlio buone doti atletiche e spinge perché vengano valorizzate adottando atteggiamenti che spesso penalizzano il gioco e i giocatori. Altri si disinteressano di quanto viene fatto in campo e usano l'attività sportiva come un parcheggio custodito.

Per fortuna non tutti sono così e sta aumentando il numero dei genitori che accompagnano i figli agli allenamenti e alle partite, che li seguono con passione ed equilibrio, godendo





del loro gioco, ma anche di quello dei compagni e degli avversari, quando è buono.

È su questi genitori che fa affidamento la società sportiva di Avio che da alcuni anni si fregia di una Scuola calcio riconosciuta dalla FIGC e che coinvolge i bambini a partire dall'ultimo anno di frequenza della scuola materna. Il tutto è spesso difficile e anche costoso.

Abbiamo un bilancio di circa 84.000 euro – precisa Maurizio Marasca, te-

soriere dell'Avio Calcio e vecchio dirigente dell'Aviense – che riusciamo a far quadrare grazie alle quote associative e agli sponsor pubblici e privati. Non sempre è facile, le spese per il vestiario dei bambini, per le trasferte e per l'uso del pulmino sono ingenti...

Ma anche le soddisfazioni sono grandi. Da un po' di tempo Avio Calcio ha avviato un'attiva collaborazione con la squadra del Chievo che, in qualche caso, ha individuato dei giovani atleti promettenti e li ha chiamati a sé per allenarli a Verona.

Per noi è motivo d'orgoglio – dice Fabiano Bancaro – perché vuol dire che la società lavora bene ed è apprezzata anche fuori dai confini locali. La cosa che più ci interessa, però, è che i ragazzi si divertano e crescano in un ambiente sano e ricco di valori positivi. È anche per questo che partecipiamo ogni anno alla giornata provinciale FIGC di prevenzione sanitaria "Un calcio ad alcool e fumo".

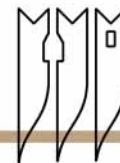
Un'adesione molto sentita che induce i dirigenti e i genitori ad abolire fumo e bevande alcoliche ogni qual volta si trovano a dividere momenti conviviali coi giovani atleti. Una coerenza spesso sofferta ma che indi-



ca con chiarezza la filosofia della società.

Rimane il rimpianto della scarsa presenza di bambine che giocano al calcio, al momento sono solo un paio ma potrebbero essere molte di più. Il problema è di tipo culturale, tanti genitori, infatti, considerano il calcio come uno sport unicamente maschile e non permettono alle loro figlie di praticarlo. Anche sotto questo profilo la società Avio Calcio si aspetta in futuro dei cambiamenti positivi, chi vivrà vedrà.





Due ottimi vini bordolesi il Trentino Rosso e il Merlot Antichi Portali

Quando si parla di “vini bordolesi” non si può fare a meno di accennare al luogo in cui tutto ha avuto inizio, il territorio che circonda Bordeaux. Nel sud ovest della Francia, sul lato rivolto all’Atlantico, esiste una zona particolarmente vocata alla coltura della vite, lì da secoli si coltivano il merlot e i cabernet franc e sauvignon che stanno alla base dei vini bordolesi. Qualche azienda produce vini in purezza, dei Merlot e dei Cabernet, quindi, ma la maggior parte li mescola in giusta misura per ricavarne prodotti dal gusto morbido ed elegante. Questa prassi, esportata ormai ovunque, è definita “taglio bordolese”.

I vitigni merlot e cabernet sono piante generose, che non richiedono particolare cura e che si adattano a numerose tipologie di terreno. Queste doti hanno favorito l’espansione della loro coltivazione, che ha raggiunto ogni angolo d’Europa e le più lontane regioni del mondo. Ora si producono vini bordolesi un po’ ovunque con degli effetti negativi sul mercato che hanno indotto le principali aziende vinicole a differenziarsi sulla qualità rinnovando gli impianti nei vigneti, le tecniche di coltivazione e quelle di produzione del vino.

Il processo è stato simile un po’ ovunque. Negli ultimi decenni del secolo scorso, per esempio, alcuni bordolesi trentini hanno raggiunto un notevole successo che poi è andato via smorzandosi. Ora di quei vini famosi è rimasto ben poco, solo il San Leonardo della Tenuta Guerrieri Gonzaga mantiene intatto il suo prestigio e l’apprezzamento che gli deriva dalla sua elevata qualità.

Altre aziende hanno dovuto riconvertire i vigneti e diversificare la produzione per rimanere competitive sul mercato, riservando alla vinificazione dei bordolesi solo uno spicchio della loro attività.

È il caso delle cantine di Avio e di Nomi che, unite nel marchio Athesia, hanno prodotto due vini molto apprezzati che hanno ricevuto nel 2007 riconoscimenti di grande rilievo.

Il Trentino Rosso 2004 dei Viticoltori in Avio ha vinto la terza edizione del premio internazionale “Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme”.

Mentre il Trentino Merlot Antichi Portali di Nomi del 2005 ha vinto la quinta edizione del concorso nazionale “Merlot d’Italia”.

Entrambi sono degli ottimi vini bordolesi, ma mentre il primo è il risultato della sapiente unione di merlot e cabernet sauvignon dei Campi Sarni, il secondo è fatto col merlot raccolto nei vigneti soleggiati di Nomi.

I Campi Sarni sono una piccola parte del territorio co-



munale di Avio, una fetta di campagna situata a sinistra del fiume Adige e a ridosso dei Monti Lessini, che parte da Vò Sinistro e arriva fino a San Leonardo. In questa zona trovano sede alcune aziende vitivinicole, come quella del marchese Guerrieri Gonzaga, e molti vigneti di soci che portano la loro uva alla Cantina sociale di Avio.

Il terreno è particolarmente adatto alla produzione di uvaggi bordolesi – dice Alfonso Iannielli direttore della Cantina di Avio – è infatti argilloso, ricco

Salsiccia di fine vendemmia

Tritare finemente un po’ di cipolla e lasciarla imbiandire con olio e burro.

Aggiungere il pomodoro e cuocerlo,

spolverare di farina e mescolare se si vuole addensare il sugo.

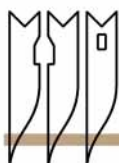
Sgrassare la salsiccia in acqua bollente per tre minuti

e aggiungerla al pomodoro con una spruzzata di vino bianco.

Portare a cottura la salsiccia e accompagnarla alla polenta.

Ricetta gentilmente donata a Radici da Giorgio Gioco titolare del ristorante I dodici apostoli di Verona





Il paradosso bordolese

In Francia, nella zona di Bordeaux dove s'incontrano i fiumi Garonna e Gironda, si riscontra il maggior consumo pro capite di vino rosso.

Questo è il territorio dove si producono i migliori bordolesi del mondo, si beve quindi bene e si mangia altrettanto bene, la cucina è saporita e prevede il consumo di alimenti ricchi di acidi grassi saturi.

E nonostante questo pare che l'incidenza della mortalità dovuta a malattie cardiocircolatorie sia inferiore ad altri paesi dieteticamente comparabili.

È il paradosso bordolese. Da qui è nata l'ipotesi che il vino rosso possieda proprietà cardio-protettive, che sia ricco di sostanze che funzionano come "spazzini delle arterie".

foto di Annamaria Erolli

di sabbia e non troppo umido, per cui consente la produzione di un vino di struttura elegante ed equilibrata, corposo ma non troppo possente.

È qui che viene raccolta l'uva per il Trentino Rosso. Quella per il Merlot di Nomi, invece, proviene da Le Campagne, una zona molto fertile di valli che fino alla metà del 1800 era circondata da un'ampia ansa del fiume Adige.

I due vini si diversificano anche nel processo di produzione.

Dopo la fermentazione il nostro Merlot viene lasciato ad affinare per più di un anno in barrique di legno e in botti di acciaio – dice Fernando Bolner, direttore della Cantina di Nomi – poi viene mescolato e di nuovo posto a riposare, infine viene imbottigliato e dopo sei o sette mesi di ulteriore affinamento, messo in vendita.

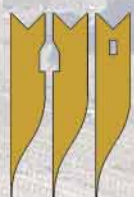
Per il Trentino Rosso il procedimento è un po' più lungo. I due uvaggi maturano in tempi diversi e vengono vinificati separatamente, dopo la

fermentazione il vino affina in barrique e in botti di legno da 30 ettolitri per circa due anni, poi viene mescolato, lasciato amalgamare e infine messo in bottiglia dove termina l'affinamento in altri sei mesi.

In tutto, quindi, servono due anni e mezzo per completare l'intero processo, così il merlot e cabernet raccolti nell'ultima vendemmia, saranno bevuti come Trentino Rosso all'inizio del 2011.

Merlot Antichi Portali e Trentino Rosso sono entrambi vini equilibrati che si accompagnano bene ai secondi piatti di carne, alla selvaggina e a tutte le pietanze della tradizione culinaria trentina, "polenta e salsiccia" compresa.





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

Avio
Cantina e Punto vendita

Mama

Belluno

Rivalta

Brentino

Preabocco

Tessari

Canale

Rivoli

Caprino
Cantina

Pilcante

Vò Destro

Vò Sinistro

Borghetto

Ossenigo

Peri

Dolcé

Ceraino

Volargne

Ala

Rovereto
Punto vendita

Nomi
Punto vendita Athesia

Brennero

Verona