

RADICI

Vino, cultura e territorio

foto di Annamaria Ercole

05 | aprile 2009 - giugno 2009

- 2 La luna piena, cucina e territorio**
- 4 La Chiusa, una gola tra le Alpi e la pianura**
- 6 La fillossera, storia di un flagello**
- 8 In canoa sul filo dell'Adige**
- 10 Punto vendita, spazio nuovo, vita nuova**

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

Anno Secondo

Autorizzazione Tribunale di Rovereto 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

Editing & Stampa:

Osiride - Rovereto

Poste Italiane Spa -

Spedizione in abbonamento postale - 70% - CNS TN

Anno nuovo, veste nuova. Con il primo numero del 2009 Radici modifica la sua forma esteriore e anche qualcosa dei suoi contenuti. Si presenta infatti con una nuova immagine di copertina e un nuovo colore guida che ci seguiranno per tutte le quattro uscite della seconda annata, un richiamo alla primavera e al verde che la caratterizza. I numeri di ogni anno avranno quindi una veste che li differenzia da quelli che precedono e seguono e che faciliterà il compito dei tanti amici che intendono raccogliarli e collezionarli.

Un'altra novità la troviamo nell'inserito centrale della rivista, quattro pagine in cui presentiamo un progetto nuovo che spero sia gradito anche ai nostri lettori più giovani. Si tratta di un fumetto che accompagnerà le prossime uscite di Radici, un modo simpatico di raccontare una storia che forse non tutti conoscono.

Ad Avio esiste un intero vigneto in

Valorizzare il passato per migliorare il futuro

cui vivono e sono produttive delle viti centenarie che hanno superato indenni il flagello della fillossera, un campo di quasi settemila metri quadrati che può essere considerato un monumento alla viticoltura. Nei terreni sabbiosi che costeggiano l'Adige, infatti, è ancora possibile trovare qualche isolato filare o qualche vite "franca di piede", cioè non innestata su radice americana, ma non un vigneto così grande e integro.

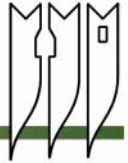
Il fumetto che inizia con questo numero di Radici racconta la storia di questo pezzo di terra unico e prezioso, grazie al quale la cantina Viticoltori in Avio intende produrre un

vino straordinario con le stesse piante e le stesse tecniche dei nostri bisnonni, l'Enantio Storico franco di piede. Un vino antico proiettato nel futuro.

Nelle altre pagine della rivista parliamo di un ristorante situato nel centro storico di Ala, La luna piena, e raccontiamo dell'Adige che, alla Chiusa di Ceraino, plasma un paesaggio molto suggestivo e che, una volta all'anno, cambia la sua veste per riempirsi dei colori delle canoe di Adigemarathon Terradeiforti.

Per ultimo presentiamo il nuovo punto vendita aperto in Cantina, le sue iniziative e i servizi offerti ai clienti, la possibilità, per esempio, di acquistare del vino sfuso apprezzato per qualità e prezzo. Buona lettura.

Francesco Amadori
Presidente della Cantina sociale di Avio



La luna piena, sintonia tra cucina e territorio

Tra le tante strade di Ala, via Carrera è una tra le più suggestive, parte dall'antico Carrubio dove un tempo pulsava il cuore mercantile della città, e si alza verso il suo nucleo più antico, la zona ancora adesso denominata Villalta. Per terra ciottoli levigati e scuri, appese ai muri lampade che emozionano e ricordano il passato. Alti palazzi che destano stupore e ammirazione per la loro ricchezza e bellezza.

In uno di questi, nel periodo dei Quattro Vicariati, aveva sede la prigione, poco più in là c'era l'edificio dove soggiornavano le guardie, un grande portone con un cortile interno che ora si apre su uno dei ristoranti più interessanti della zona, La luna piena.

La storia dell'esercizio risale a una decina di anni fa, quando nel palazzo da poco ristrutturato è stato aperto un ristorante di cucina modenese. Il nome è rimasto uguale, ma la conduzione è cambiata radicandosi profondamente nella cultura gastronomica locale.

L'attuale gestione è in mano a una coppia di giovani del posto, Ivan Debiasi e Alba Pinter, marito e moglie nella vita e compagni di lavoro nel ristorante. Hanno una figlia adolescente, Beatrice, che si muove nel locale come se fosse nella stube della sua casa.

L'ambiente è infatti molto intimo, in esso si mescola lo stile rustico dato dal soffitto ad avvolti, a quello raffinato dell'arredamento che gioca sui colori pastello e sulla luce soffusa delle candele.

Alba è l'anima organizzatrice del locale, viene da studi diversi e si avvicina alla ristorazione grazie al mari-



to che in materia ha invece un'esperienza lunga e di tipo familiare.

La passione per la cucina – dice Ivan con orgoglio – mi viene dalla nonna, dal piacere che essa provava nel preparare i piatti della nostra tradizione. Ricordo che durante la vendemmia cucinava gli gnocchi di patate per quindici persone, sul fuoco teneva tre diversi tipi di sugo per accontentare tutti, neanche fossimo in un restoran-

te. Io la guardavo ammirato, l'aiutavo a passare gli gnocchi sulla grattugia, a uno a uno, e intanto imparavo ad amare un'arte che sarebbe diventata la mia professione.

Così, divenuto adulto, Ivan ha scelto di seguire le orme dello zio che era proprietario di un grande ristorante in Baviera. È andato a Monaco e ha cominciato ad apprendere i rudimenti del mestiere, ha fatto il lavapiatti, il cameriere, l'aiuto cuoco e il cuoco, poi è tornato in Italia e si è rimbocato le maniche per realizzare il sogno di mettersi in proprio.

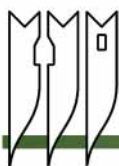
Un buon ristorante deve saper fare di tutto – aggiunge convinto – deve saper accogliere i clienti e allo stesso tempo preparare le pietanze proposte nel menu. Nel nostro mestiere la specializzazione va bene, ma non deve essere rigida.

La pensa così anche Alba che sa fare di tutto e lo fa bene. Il suo regno però non è la cucina, ma l'organizzazione del ristorante e la gestione del servizio in sala.

Ci vorrebbe una scuola in grado di formare il personale a una professione che non s'improvvisa – dice con un sorriso – molti credono che fare il cameriere sia un lavoro alla portata di tutti, ma non è vero, ci vuole cultura, garbo e sensibilità, doti che non sempre si trovano nei giovani che si avvicinano al mestiere.



La luna piena si trova ad Ala
(Tn) in via Carrera n. 7.
Telefono: 0464 673030
È chiuso il lunedì.



Lei l'esperienza se l'è fatta a tutto tondo nel ristorante che gestiva ad Avio col marito prima di approdare a La luna piena, ora ha le idee chiare e propone una cucina strettamente legata al territorio.

La rivalutazione della cultura locale non si fa solo nei teatri o nelle biblioteche – continua Alba con fervore – si fa anche nei ristoranti. Noi siamo circondati da ricchezze che devono essere divulgate attuando una sinergia tra ente pubblico e privati. Il castello di Avio e i palazzi di Ala sono dei beni inestimabili, ma anche la "carne salà" e le nostre zuppe di verdura lo sono.

Rivalutare i prodotti locali è fare cultura, ma è anche agire nel rispetto dell'ambiente. Per questo il menu de La luna piena propone piatti della tradizione fatti con i migliori alimenti che provengono dal territorio circostante, quand'è possibile acquistati "a chilometri zero". Così la carne e i salumi, i formaggi e il vino, l'olio, la polenta, la verdura e le marmellate vengono da Ala, da Avio o da poco lontano.

Il menu cambia a seconda della stagione e viene incontro alle diverse esigenze individuali. Tra le tante proposte si consiglia un tagliere di salumi, formaggi e giardiniera come antipasto, risotto all'Enantio dei Viticoltori in Avio con dadolata di formaggio, "carne salà" di struzzo e tortino di asparagi e uova di quaglia. Nei dessert sono spesso protagonisti i frutti di bosco e le mele, ottima la mousse allo yogurt alle more.

La "carne salà" è una ricetta tipica del basso Trentino. Un tempo si conosceva solo quella rossa di manzo preparata nella zona dell'alto Garda e quella bianca di maiale prodotta ad Ala e ad Avio, ora si può gustare anche quella di struzzo proveniente da un allevamento della Valsugana.



Noi siamo una Terra di confine, una Grenzland – dice Alba con convinzione – per cui prestiamo attenzione anche alla tradizione culinaria dell'Alto Veneto. Grande successo ha infatti la nostra "peverà" che viene fatta col grasso di lucanica e speck e non con il midollo di bue come nella "pearà" veronese.

L'amore per la tradizione e per il territorio si vede anche al di fuori del ristorante. Dal cortile interno, infatti, si può raggiungere un piccolo emporio ricco di profumi e sapori. Uno scrigno colmo di frutta, marmellate, miele, farine, conserve, vino, olio e altre delizie che fanno venire voglia di rientrare nel ristorante e riprendere a mangiare.

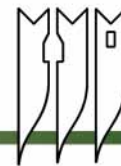
Risotto all'Enantio con dadolata di formaggio nostrano

Appassire nell'olio extra vergine di oliva un fondo di cipolla, quando questa è trasparente aggiungere il riso e lasciarlo dorare, versare un bicchiere di Enantio e farlo evaporare mescolando, quindi, poco alla volta, il brodo di carne preparato a parte.

Si continua a mescolare e verso la fine della cottura si bagna con un altro bicchiere di Enantio. Si lascia asciugare e si toglie dal fuoco per mantecare il tutto con burro e grana.

Si compone il piatto mettendo a sciogliere sul risotto del formaggio fresco e saporito tagliato a piccoli dadi.





La Chiusa, una gola selvaggia che apre le Alpi alla pianura

L'Adige scorre nell'ultimo tratto della Vallagarina compiendo anse pigre e ben modellate.

Lascia il Trentino in modo ordinato e quando entra nel Veneto si apre e rimbalza lento tra il Monte Baldo e i Monti Lessini che stanno ai lati opposti della valle.

Scorre tranquillo, s'allarga e prende respiro. Quando giunge tra Rivoli e Ceraino, però, sembra pentirsi, si gira, esita e per un attimo cerca di tornare sui suoi passi per riprendersi quello che ha lasciato indietro. Si piega, resiste, poi imbocca la Chiusa e con forza la riempie finché trova lo sbocco per la pianura.

La Chiusa è uno dei paesaggi più belli che si possono incontrare seguendo il corso dell'Adige, anche solo a guardarla dall'alto della strada statale sembra un sogno. Per chi viene da nord è una sorpresa che mozza il fiato sporgersi dal muretto e vedere il fiume sgusciare nella gola tra le ripide rocce contrapposte.

Chi viene da sud prova la stessa emozione davanti alla parete montuosa che pare chiudere ermeticamente la valle, la guarda e si domanda se ci sia modo di andare oltre, poi imbocca la salita, incontra Ceraino e scopre che la Vallagarina lo sta attendendo poco lontano.

Un tempo la strada che porta alla Chiusa era ancora più ripida, passava con la ferrovia all'interno della Tagliata di Ceraino, un forte che attraversava la gola e che di notte veniva chiuso per rendere impossibile il transito nella valle.

Nel 1914 una forte inondazione ha travolto il traghetto militare uccidendo il conducente – racconta Sandro Manzelli, abitante di Ceraino e personalità di spicco dell'associazione El Casteleto – così per qualche anno è stato costruito un ponte militare per mantenere i contatti col forte di Rivoli. Nel 1923 è stata aperta la prima galleria ferroviaria e nel 1936 è stata abbassata di sei metri la pendenza della strada che s'inerpica sul fianco della montagna. Nello stesso anno è stata demolita una parte del forte che però ha mantenuto le sue funzioni militari ben oltre la fine della seconda guerra mondiale.

Al tempo della dominazione austriaca la strada che passava dalla Chiusa aveva una grande importanza strategica che aumentò con l'avvento della ferrovia. Per questo, verso la



Foto Roberto Conzatti

Verso la metà del XII secolo l'esercito di Federico Barbarossa viene bloccato alla Chiusa da un gruppo di veronesi che occupa la sommità della rupe. Per quattro giorni l'imperatore rimane fermo e inoperoso, poi altri due veronesi conducono Otto von Wittelsbach e i suoi soldati sulla montagna alle spalle del nemico che ben presto viene sbaragliato. La strada per il rientro delle truppe imperiali torna, così, di nuovo libera.

metà del XIX secolo, sono stati costruiti alcuni forti militari che poi, con l'avvento dell'Italia, sono stati modificati per far fronte a un attacco da nord.

Alcuni di questi forti sono ora diroccati, altri mantengono intatto il loro fascino a ricordo di un periodo in cui la zona era fortemente militarizzata.

Con lo spostamento del confine, tutto è cambiato, la caserma del forte è diventata un ristorante e pochi sanno che il piccolo edificio lì vicino era un casello ferroviario. Un tempo i treni a vapore si fermavano sempre a Ceraino per rifornirsi di acqua, ora non più, la stazione è stata chiusa e la ferrovia corre in una lunga galleria aperta da poco, di lei rimane solo una traccia suggestiva appesa alla costa della montagna.

Poco a nord della Chiusa c'è una spiaggia stupenda dove noi di Ceraino andavamo a fare il bagno – continua Manzelli con un filo di nostalgia – lì, nel 1948, Alessandro Blaset-



Foto Enzo Corselli

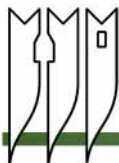


foto Roberto Conzatti

Il nobile Benedetto del Bene nel suo diario racconta che la strada della Chiusa era in pessime condizioni e che carri e carrozze "si dovevano tirare all'insù a forza d'uomini e condurre a mano i cavalli". Così nel 1774 furono eseguiti dei lavori per abbassarne la pendenza, sistemare il fondo e costruire il muretto verso l'Adige. Il costo fu elevato e portò alla lite Comuni, Provincia e Stato.

[da "La Valdadige nel cuore 2008", p.19, El Casteleto]

ti ha girato i primi minuti del film "Fabiola" con Henri Vidal, Michèle Morgan e Gino Cervi. Io me lo ricordo molto bene perché vi ho lavorato come comparsa, remavo sulla barca del romano Quadrato ed ero contento perché mi pagavano bene. Una volta, però, l'imbarcazione si è spezzata in due e io sono dovuto tornare a riva a nuoto. Per fortuna il fiume era quasi in secca.

foto Luca Sartori



**Gaium
nati e morti gnanca un,
en matrimonio no s'è mai isto,
sia lodato Gesù Cristo**



foto Roberto Conzatti

La Chiusa di Ceraino ha visto passare gente di ogni genere, militari coi loro eserciti, uomini di cultura e di religione, dignitari, commercianti e semplici viandanti, vale la pena di andarla a visitare per vivere il brivido di un ambiente ancora selvaggio, per oltrepassare una porta che un tempo era chiusa e che ora lega il mondo alpino alla pianura padana.

Sulla riva destra dell'Adige, appena a sud della Chiusa, si apre uno slargo con un prato e una piccola chiesa dalla storia lunga e interessante. È la chiesa di San Michele di Gaium, sorta nel lontano medioevo, più volte distrutta e riedificata e ora oggetto di un importante progetto di restauro voluto dall'associazione Baldofestival.

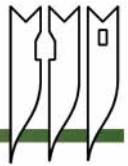
L'idea ci è venuta nel 2005 assieme ad alcuni amici di Legambiente – dice Giancarlo Dotti, responsabile organizzativo del progetto – sembrava un sogno, ma poco alla volta siamo riusciti ad attirare l'attenzione su questo bene tanto prezioso, così ora il sogno sta per realizzarsi.

Il progetto di recupero e valorizzazione dell'area si articola in varie sezioni, prevede infatti il restauro architettonico della chiesa di San Michele, quello delle sue pitture murali interne ed esterne, uno scavo e uno stu-

dio archeologico e il ripristino del contesto ambientale.

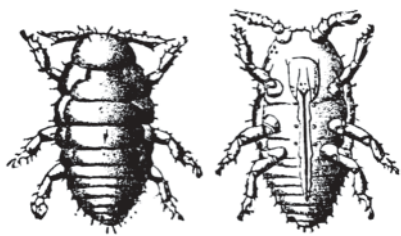
Il piano di lavoro è quindi ambizioso e per essere realizzato ha bisogno di molto entusiasmo e di altrettanto denaro. Del primo ne abbiamo tanto, ma del secondo siamo scarsi, ne abbiamo per iniziare i lavori, ma non per portarli a termine. Urge quindi l'intervento di qualche nuovo amico che voglia portare linfa vitale al nostro progetto.

Per sostenere il progetto legato alla chiesa di Gaium si può versare un contributo sul conto corrente Unicredit di Rivoli Veronese (Iban: IT 59 T 02008 60040 000041252884) o contattare l'associazione Baldofestival.
Tel. 333 5821964
baldofestival@baldofestival.org



La fillossera, storia di un flagello con pochi superstiti

La fillossera della vite è un afide, uno dei tanti parassiti fitofagi che infestano le nostre piante al pari della tignola, del ragno rosso e di altri ancora. Nell'opinione comune è un pidocchio fastidioso e nocivo, ma un tempo era molto più di questo, cento anni fa è stato il vettore di un'infezione che ha distrutto quasi tutti i vigneti d'Europa, un flagello che ha portato paura e miseria, che ha costretto intere popolazioni a migrare, a salire su un bastimento che portava in America.



Tutto è iniziato alla metà del XIX secolo. A quel tempo la fillossera esisteva solo in America dove una lunga coesistenza aveva permesso alla vite di selezionarsi e sopravvivere. Lì, infatti, l'insetto attaccava solo le sue foglie e non le radici. Quando i grandi transatlantici hanno cominciato ad attraversare l'oceano in meno di dieci giorni, sono approdate sulle coste europee delle fillosse ancora vive che hanno trovato un ambiente ideale per la loro diffusione.

Nel vecchio continente nessuno conosceva l'afide americano che ha potuto completare il suo ciclo di sviluppo nelle radici delle viti distruggendo, nel giro di pochi anni, interi vigneti. Quando i contadini si sono accorti del problema, era ormai troppo tardi.

Nel 1863 si ha il primo ritrovamento di fillossera in Gran Bretagna e in

Francia, da qui l'infestazione si allarga a macchia d'olio. Due anni dopo è in Portogallo, poi arriva in Germania e quindi in Austria e in Spagna. In Italia, nel 1879, viene trovata in Lombardia, ma l'anno dopo è già a Caltanissetta, in Liguria e altrove. La prima comparsa dell'afide nel Tirolo meridionale – vicino a Merano e a Caldaro – risale all'estate del 1901, ma nel 1907 è già a San Michele, a Faedo e a Lavis. In 5 anni vengono colpiti oltre 1.000 ettari di vigneto, pari quasi al 7 % del territorio vitato del Trentino.

Nel Veronese la situazione è simile, in Valpolicella il fitofago appare nel 1907, ma lungo la valle dell'Adige fa la sua comparsa solo nel 1910, a Costermano e a Rivoli.

Da subito i governi nazionali avviano ricerche e sperimentazioni per fermare il flagello, l'Istituto agrario di San Michele all'Adige svolge in tal senso un ruolo molto importante.

Ma la diffusione non si ferma, l'insetto è molto aggressivo ed è spesso aiutato dai contadini che non seguono alla lettera le disposizioni emanate per combatterlo. Molti, per esempio, acquistano pali di legno e verdura in luoghi infestati, consentendo all'afide di compiere lunghi salti e raggiungere nuove zone. Altri si rifiutano di estirpare le vigne malate ma ancora produttive, favorendo il contagio dei campi vicini...

È in questo modo che il fitofago avanza e invade ogni campo vitato del mondo.

Alla fine si salveranno solo i vigneti del Cile e quelli piantati su terreni sabbiosi nei quali l'afide allo stadio giovanile, la neanide, non riesce a spostarsi.

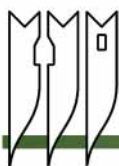


Intanto l'uomo non sta a guardare, compie studi sull'insetto e avvia esperimenti per debellarlo. Ben presto però si rende conto che l'unico modo per riuscirci è rinnovare totalmente i vigneti, piantando nuove viti che abbiano la radice americana e l'innesto europeo. L'idea si basa sulla constatazione che l'insetto attacca le radici di vitis vinifera europea, ma non quelle della vite americana, della rupestris e riparia, per esempio.

Con il lento ma progressivo rinnovamento dei vigneti, la viticoltura mondiale riprende forza, ma non è più quella di un tempo, perché non tutte le varietà di vite europea attecchiscono bene sulle radici americane, molte vanno perdute e altre modificano la loro produzione.

Anche nella Bassa Vallagarina e nell'Alto Veronese viene attuato il lento e completo reimpianto dei vigneti. Ben presto tutte le vigne vengono sostituite con quelle su "piede" americano, solo nei terreni sabbiosi lungo l'Adige si salvano delle piante di *lambrusco a foglia frastagliata* che un tempo si chiamava *ambrusca* e ora *enantio*. Delle viti autoctone che rappresentano un monumento alla viticoltura precedente alla fillossera perché giunte a noi con radici proprie.

Col tempo queste vigne sono state sostituite quasi ovunque, qualche filare esiste ancora, ma solo nella campagna di Avio è possibile trovarne un campo ancora integro e produttivo, quattro lunghe pergole più che centenarie di "enantio storico franco di piede" distese su quasi settemila metri quadrati di terreno.



La Cantina sociale di Avio considera questo vigneto un patrimonio culturale dell'intera comunità, per questo vuole raccontarne la storia con un fumetto in quattro episodi che ricordi l'impatto della fillossera sul nostro territorio. Un modo per imparare sorridendo, per capire e intanto divertirsi.

Sempre per valorizzare questo campo di viti centenarie, la Cantina ne ha raccolto l'uva per farne un vino speciale, un *Enantio Storico franco*

di piede realizzato con le tecniche e gli attrezzi che si usavano all'inizio del secolo scorso, quando l'afide non era ancora arrivato in valle.

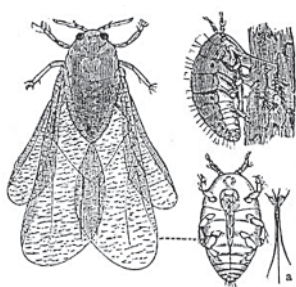
L'uva è stata pigiata coi piedi, il mosto tenuto in un vecchio tino e il vino lasciato maturare in modo del tutto naturale.

Fra non molto sarà pronto e imbottigliato, chi lo berrà dovrà prestargli il rispetto che merita un prodotto che viene dalla storia.



L'Istituto agrario di San Michele all'Adige viene fondato nel 1874 dalla Dieta regionale di Innsbruck che vi attiva una **Scuola Agraria con annessa Stazione Sperimentale** per «cooperare sotto ogni aspetto al rialzamento e al progresso dell'economia agricola del Tirolo».

Durante il periodo dell'infestazione da fillossera è molto attivo nella sua funzione didattica, sperimentale e di consulenza alle aziende viticole e vivaistiche sia pubbliche che private. Nel 2008 si trasforma in fondazione adottando il nome del suo primo direttore, Edmund Mach.



Il suo vero nome è *Daktulosphaira vitifoliae*, ma molti la conoscono come *Phylloxera vastatrix* o *Viteus vitifoliae* o meglio ancora come fillossera o filossera della vite, termine che le è stato assegnato in America nel 1854 e che deriva dal greco *fillon* (foglia) e *xeròs* (secco). In America era infatti l'apparato fogliare della vite a essere infestato e devastato dall'insetto.



Fillo de La Filloxera alla conquista dell'Enantio Storico

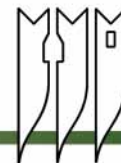
Fillo è un colonnello dell'esercito fillosserico che durante la visita al Distretto di Grenzland in Bassa Vallagarina, scopre che non tutto il territorio è colonizzato dai suoi

prodi. Lungo l'Adige, infatti, c'è una zona che pare impenetrabile, un'isola verdeggianti che sembra un paradiso.

Lui decide di fermarsi per conquistarla, ma non è detto che ci riesca.

Al suo fianco c'è Fillis, una giovane dalle idee stravaganti che intuisce quello che sta succedendo nel campo lungo il fiume.

È lei che andrà alla scoperta dei segreti dell'Enantio Storico, disseminando indizi che sembrano un gioco.



In canoa sul filo dell'Adige

Spesso ci si dimentica che il vero proprietario di una valle è il fiume che la percorre. L'idea vale per tutte le valli e per tutti i fiumi, anche per l'Adige e per la Vallagarina. Dal filo dell'acqua cambia il paesaggio che scorre sulle rive, cambiano i contorni delle montagne, la disposizione dei paesi e dei campi che stanno loro attorno. Tutto sembra diverso e unico, magnifico.

Quello di guardare la valle dal centro del fiume è un'opportunità difficile da realizzare, ma ormai alla portata di tutti. Una volta all'anno, infatti, è possibile percorrere i trenta chilometri che separano Borghetto all'Adige da Pescantina pagaiando su una canoa o gustando il paesaggio dal bordo di un gommone. Un'avventura magnifica aperta a tutti, agli sportivi che la vivono come una sfida agonistica e alla gente comune, ai turisti o abitanti del posto, che vogliono riempirsi gli occhi e il cuore di un paesaggio incantevole.

A offrire loro questa occasione è l'associazione Terradeiforti Sport che organizza ogni anno l'iniziativa Adigemarathon, l'ultima si è svolta il 28 ottobre scorso e ha messo sul fiume più di 1.400 persone. L'acqua era fresca e la giornata splendida, così la



foto Enzo Consoli

manifestazione non è stata un successo, è stata un trionfo.

Terradeiforti Sport è una società nata per mano di un gruppo di amanti della canoa che si riconoscono nel Canoa club di Pescantina e di Verona. A queste associazioni si è da poco unita quella omonima di Borghetto all'Adige, il piccolo paese trentino dal quale ogni anno prende il via l'Adigemarathon.

Siamo partiti nel 2004 con la speranza di riunire attorno a noi almeno 150 persone – dice Bruno Panziera, vulcanico presidente di Terradeiforti Sport – ed è stato una grande soddisfazione ritrovarci in 400. Da subito abbiamo avvertito un vivo interesse attorno a noi, così abbiamo cercato qualcuno che ci aiutasse ad affrontare le spese che ci venivano dall'organizzazione e dalla promozione dell'iniziativa. Il primo a darci una mano è stato il consorzio Terradeiforti che rimane per noi il punto di riferimento più importante, un partner amico e non solo uno sponsor.

A distanza di 5 anni la maratona è molto cresciuta, la sesta edizione si terrà il 18 ottobre prossimo e, come le precedenti, avrà una risonanza mondiale. Sarà una grande festa dello sport e degli sportivi, ma non solo, perché coinvolgerà il territorio con iniziative culturali e sociali molto importanti.

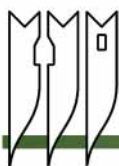
Uno spazio preciso sarà riservato anche alla solidarietà. Quest'anno, infatti, verranno organizzati corsi di

Terradeiforti è un territorio che si trova a cavallo tra il Veneto e il Trentino, in una valle modellata dai ghiacciai dell'era quaternaria e scavata dal fiume Adige. Chiusa tra il Monte Baldo e la Lessinia, l'area si estende dal comune di Avio a quello di Dolcè, di Brentino Belluno e di Rivoli Veronese, e prende il nome dai tanti forti militari e castelli che ne segnano il paesaggio.

Il territorio ha una lunga tradizione vitivinicola che trova conferma nel consorzio omonimo che racchiude un buon numero di aziende agricole e di cantine locali. La denominazione Terradeiforti-Valdadige tutela e promuove i due vini rossi autoctoni Enantio e Casetta, e i bianchi Pinot Grigio e Chardonnay.
www.terradeiforti.it



foto Enzo Consoli



canoa e di rafting per donne operate di tumore al seno, che avranno così l'opportunità di vivere sull'Adige un'esperienza atletica altamente salutare e socializzante.

Ci piace lavorare a un progetto comune – dice Alviano Mesaroli, presidente del Canoa club di Pescantina e uno dei direttori tecnici di Terradeiforti Sport – vedere i giovani allenarsi con impegno a fianco di campioni pluridecorati come Vladi Panato. Tra di loro si avverte un entusiasmo e una passione che vanno oltre la mera attività sportiva, nascono amicizie che coinvolgono intere famiglie e intanto s'impara a conoscere e ad amare il nostro territorio, quella valle dell'Adige che è ricca di bellezze non ancora del tutto valorizzate.

Non sono solo i giovani che coltivano la passione dell'andare sul filo dell'onda, ci sono uomini e donne maturi, bambini coi genitori e i nonni, intere famiglie e gruppi di amici che si danno appuntamento a Borghetto per ritrovarsi poi a Pescantina. E chi non ha voglia di entrare in acqua, partecipa alle varie iniziative che precedono e seguono la maratona. C'è posto per tutti.

Noi siamo molto attenti alla sicurezza, abbiamo un ottimo servizio d'ordine con personale della protezione civile in grado di ricondurre nella norma qualsiasi imprevisto – continua il presidente Panziera – ma fino a ora siamo stati fortunati e non è servito un granché. Solo una volta si è rovesciato un "dragon boat" e c'è voluta un'ora per recuperare le venti persone che galleggiavano sul fiume. In un'altra occasione ci siamo preoccupati per la mancanza di un canoista che poi abbiamo scoperto essere tornato a casa senza avvisare nessuno.

Per il futuro Terradeiforti Sport si aspetta un'adesione sempre maggiore alla sua maratona. Il numero dei partecipanti è in continua crescita, per questo intende potenziare le opportunità di rafting, cioè di discesa del fiume in gommone, portando un contributo attivo allo sviluppo turistico del territorio.



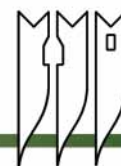
Foto Edo Consoli

Allo stesso modo si propone di sviluppare l'aspetto sportivo agonistico dei suoi associati, che fra non molto potranno giovare della nuova sede del Canoa club di Verona, dotata delle attrezzature e degli spazi più adatti alla crescita atletica dei giovani canoisti.

Un progetto ambizioso che mescola lo sport alla solidarietà, la cultura alla valorizzazione turistica e ambientale dell'Adige e della valle in cui esso scorre.

Adigemarathon è un importante strumento di promozione in grado di conferire un respiro internazionale al nostro territorio, non solo sotto il profilo sportivo, ma anche vitivinicolo in un contesto di progressiva valorizzazione delle nostre produzioni, in primis i nostri vitigni autoctoni Enantio e Casetta.

Francesco Amadori, presidente del Consorzio Tutela Vini Terradeiforti



Punto vendita, spazio nuovo, vita nuova

Con l'apertura del nuovo punto vendita, la Cantina sociale Viticoltori in Avio ha completato il suo percorso di rinnovamento che l'ha portata a ristrutturare il vecchio stabile sorto nel 1957 e ad aprire spazi nuovi al commercio e alla promozione del vino.

Maggiori servizi ai clienti e ai soci, sembra essere una parola d'ordine dello spaccio aziendale che è affidato alla cura di Paola Fracchetti. Di fatto è un nuovo ed elegante negozio dove si trova un po' di tutto, pasta, farine, caffè, olio, aceto, sughi, marmellate, formaggi, salumi, piccoli oggetti regalo e perfino i libri... Prodotti di alta qualità, scelti con cura e offerti con il sorriso sulle labbra.

I vini, ovviamente, la fanno da padrone, primi fra tutti quelli della Viticoltori in Avio, ma anche della Can-



tina di Nomi e delle Fattorie Azzolino che fanno parte della stessa commerciale Athesia e che si possono degustare appoggiati al bancone di un piccolo ed elegante bar.

Mi piace il rapporto con i clienti – dice Paola con sicurezza – ma ancor di più mi piace osservare i soci anziani quando entrano e si guardano attorno soddisfatti, spesso si avvicinano e mi raccontano un aneddoto sulla Cantina, un pezzo della sua storia, poi comperano qualcosa ed escono col sorriso sulle labbra. Amo pensare che si sentano a casa loro, perché così è o, almeno, così dovrebbe essere.

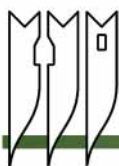
Ma il punto vendita non si rivolge solo ai soci, offre servizi a tutta la clientela, l'ultimo e forse il più apprezzato, è la vendita del vino sfuso.

È un'iniziativa interessante che incontra il favore di tutti – dice Stefano Libera, consigliere della Cantina e attivo frequentatore dello spaccio – è bello portarsi a casa il vino e andare a prenderne una brocca in dispensa come si faceva un tempo in cantina. Tanti contadini non si fanno più il vino da soli e quello che acquistano allo spaccio glielo fa ricordare, lo vivono come se lo avessero prodotto con le loro mani.

Arrivano allo spaccio con una piccola tanica, un bottiglione o una damigiana, qualcuno si porta due recipienti perché due sono i prodotti messi in vendita sfusi, c'è il bianco che è uno Chardonnay, e il rosso che invece cambia, a volte è un Merlot, a volte un Teroldego. Poi passano alla cassa dove vengono tentati da un altro prodotto di successo della Cantina, i Baci tardivi, dei cioccolatini ripieni di crema alla Vendemmia tardiva.

Il buon cioccolato fa bene al morale, lo si sa, quando è unito a dell'ottimo vino, può fare ancora meglio. Il progetto Baci tardivi è nato in collaborazione con la pasticceria Millevoglie e con il Fai che ha messo a disposizione l'immagine dell'affresco del bacio che si trova nel mastio del Castello di Sabbionara d'Avio. Il prodotto è ottimo e ha incontrato il successo del pubblico nello spaccio e laddove è stato presentato. Venduto da





*Baci tardivi...
valeva la pena di aspettare*



solo è uno sfizio goloso, nel sacchettino da cinque è un piccolo regalo che si presta bene per qualsiasi ricorrenza familiare e collettiva.

È un cioccolatino pensato per promuovere la Vendemmia tardiva e quindi risponde all'obiettivo del punto vendita di favorire la conoscenza e la vendita dei prodotti dell'azienda. Attorno a esso sono sorte numerose iniziative, è stato presentato con successo anche nella serata organizzata in Cantina per la Giornata internazionale della donna.

Promuovere un'azienda vuol dire promuovere i suoi prodotti, ma anche il territorio in cui essa opera. È questo lo scopo del secondo Premio nazionale bandito dalla rivista Radici, che quest'anno consta di due sezioni ma di un unico tema, il concetto di "Grenzland - Terra di confine" che può essere interpretato in modo ampio e figurato.

La Bassa Vallagarina è una Grenzland perché percorsa da un confine storico e culturale che un tempo separava l'Austria dall'Italia e ora le province di Trento e di Verona che hanno in comune, tra l'altro, una grande propensione per la viticoltura. Il termine nasce quindi in senso geografico e storico, ma può essere esteso a molti altri campi. A quello sociale, per esempio, ma anche a quello personale, psicologico ed emozionale.

C'è una Grenzland laddove convivono mondi e culture diversi, realtà ed emozioni differenti o contrapposte che coesistono intrecciandosi assieme. Può essere una Terra di confine, quindi, l'adolescenza che è il momento in cui l'infanzia e l'età adulta s'incontrano, una malattia, un incidente o un lutto che segnano un netto confine tra il prima e il dopo. Anche una gravidanza può essere vissuta come una Grenzland, ma pure un paesaggio in cui si mescolano elementi diversi.

Sta ai partecipanti al concorso "Grenzland - Terra di confine 2009" trovare questi nessi ed esprimerli attraverso la fotografia o la narrazione, o magari attraverso entrambe.

Delle due sezioni quella fotografica scadrà per prima, la sua premiazione avverrà a fine giugno e offrirà lo spunto per festeggiare l'amico e socio onorario della Cantina Giorgio Gioco, grande cuoco e proprietario del ristorante Dodici apostoli di Verona, ma anche perfetto abitante di Grenzland per l'amore riservato alle sue origini trentine e veronesi.

Per l'occasione saranno consegnate a Giorgio Gioco le chiavi della campagna dei Viticoltori in Avio, un gesto simbolico ricco di affetto e di fiducia che gli consentirà di visitare i vigneti dei soci per constatarne la qualità di produzione, degna di arrivare, sotto forma di vino, sui tavoli del suo ristorante.

Premio nazionale Grenzland - Terra di Confine 2009

La seconda edizione del premio ha come tema

Grenzland - Terra di Confine
ed è divisa in due sezioni.

Concorso fotografico con scadenza 31 maggio 2009.

Ogni partecipante potrà concorrere con un massimo di tre opere stampate in bianco e nero o a colori e di formato 18 x 24 cm o superiore. Ogni fotografia sarà anonima e dovrà presentare sul retro il titolo e un pensiero che la colleghi al tema.

Le opere ritenute dalla Giuria coerenti con lo spirito del concorso saranno esposte in una mostra alla quale il pubblico potrà accedere per votare la preferita. Le tre fotografie giudicate migliori dalla Giuria e quella maggiormente scelta dal pubblico, riceveranno un premio e saranno pubblicate sul numero di settembre di Radici.

Concorso letterario con scadenza 30 settembre 2009.

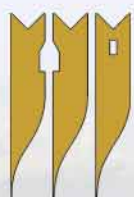
Ogni racconto dovrà essere scritto in lingua italiana, avere la lunghezza massima di 6300 battute (spazi compresi) ed essere presentato in sei copie dattiloscritte.

A suo insindacabile giudizio la Giuria sceglierà i tre testi migliori che saranno premiati.

Il racconto vincitore sarà inoltre pubblicato sul numero di dicembre di Radici.

Tutte le opere dovranno essere spedite a "**Radici, Cantina sociale di Avio, via Dante 14, 38063 Avio, Tn**" in plico chiuso contenente una busta sigillata e anonima con all'interno i dati personali, i recapiti dell'autore e i titoli delle opere.

Per informazioni:
www.luisapachera.it,
luisa@luisapachera.it
Tel. 0464 684008.



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

Volargne

Ceraino

Dolcé

Peri

Ossenigo

Borghetto

Vò Sinistro

Vò Destro

Pilcante

Ala

Rovereto
Punto vendita

Nomi
Punto vendita Athesia

Brennero

Verona



La Cantina Viticoltori
in Avio è presente
al Vinitaly di Verona,
dal 2 al 6 Aprile 2009,
pad. 2 / stand B10