

RADICI

Vino, cultura e territorio

04 | dicembre 2008 - marzo 2009

- 2 **Al Frantoio** col profumo delle olive
- 4 **Vò Destro**, un paese affacciato sul fiume
- 6 **La Cavit**, il vino trentino nel mondo
- 8 **Due vini** da scoprire
- 10 **Grenzland**, Terra di Confine

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

Il numero invernale di Radici segna un momento di passaggio importante. Come sempre succede alla fine di ogni anno, anche noi, per un attimo, volgiamo lo sguardo all'indietro e valutiamo la strada percorsa, poi torniamo a guardare in avanti, verso i nuovi impegni che ci attendono.

I primi tre numeri della nostra rivista sono stati accolti molto bene dai lettori e questo ci conforta, ora si tratta di proseguire nel nostro progetto editoriale che vuole mantenere uno stretto contatto col territorio per promuoverne la cultura, la storia e il suo sviluppo futuro.

Per questo, nelle prossime pagine, parleremo di un ristorante di Caprino Veronese che sta avendo sempre più successo, il Frantoio, e di un piccolo paese della Vallagarina aviense che pare avere vita propria, Vò Destro. E racconteremo la storia e le prospettive future di una realtà economica trentina molto importante, la



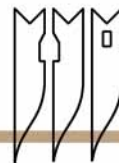
Cavit, la cui sorte, fin dall'inizio, è strettamente intrecciata a quella della Cantina sociale di Avio.

Parleremo di buon vino e di cucina tradizionale, e tireremo le somme di un lavoro avviato nella primavera scorsa, il Primo premio letterario nazionale Grenzland - Terra di Confine. La zona geografica in cui si trova la Cantina è una Grenzland, una terra

di confine dove s'intrecciano e si confrontano culture simili ma non uguali. Il concetto di confine si applica a molte realtà che sono emerse nei racconti pervenuti durante l'estate, tra questi la giuria ne ha scelti e premiati tre, quello vincitore è pubblicato nelle ultime pagine della rivista.

Il successo del Premio ci spinge a riproporlo per il prossimo anno in duplice forma, accanto alla sezione letteraria, infatti, ci sarà posto anche per quella fotografica che culminerà in un'importante mostra espositiva. Ci auguriamo che questa iniziativa sia accolta con interesse dai nostri lettori e da tutta la gente che vorrà mettersi alla prova per esprimersi sull'idea di un territorio segnato dal confine. Qualsiasi territorio, qualsiasi confine.

Luisa Pachera
Direttore responsabile



Al Frantoio, un luogo che profuma di olive appena spremute

Il ristorante si trova a Pesina, un paese poco lontano da Caprino Veronese e a due passi dal Lago di Garda, è immerso nel verde, ha sale con soffitti drappeggiati di morbido tessuto, due capienti terrazze e un enorme cedro che pare un monumento alla forza della natura, è stato piantato nel 1954, alla nascita di Simone Simoncelli, il proprietario.

Un tempo era un importante frantoio, ma prima ancora era stato lo stabilimento bacologico del cavaliere Angelo Simoncelli, una grande casa con un lato riservato all'allevamento del baco da seta e l'altro alla filatura. Ancora adesso le doppie finestre della facciata principale ricordano gli anni in cui le donne lavoravano i bozzoli per ricavarne un filo da tessere al telaio. Tutto attorno



c'erano i campi ricoperti di gelsi e olivi, alle spalle il Monte Belpo dove i boscaioli non lasciavano il tempo agli alberi di crescere.

Negli anni Cinquanta l'edificio è stato trasformato in frantoio, al suo interno c'erano le macine in pietra che ora riposano poco lontano dal grande cedro, giravano e giravano per mesi a ritmo continuo, giorno e notte.

Per più di vent'anni, da novembre a gennaio, in cortile arrivavano i contadini con i carri trainati dagli asini, si mettevano in fila e aspettavano il loro turno per scaricare i sacchi pieni di olive. Se il raccolto era buono e le olive davano una giusta quantità di prodotto, il 24, a volte perfino il 28 % del loro peso, si faceva festa, si cuocevano i "bigoi" che venivano poi conditi con l'olio nuovo appena spremuto.

È su l'onda di questi ricordi che venti anni fa è nato il ristorante pizzeria di Pesina. Quando cambia il tempo, dai muri emana ancora il profumo del

frantoio, un odore che sa di ricordi, di fatica ma anche di serate d'inverno passate in compagnia, a ridere, a mangiare e bere vino, tanto vino.

Quello di trasformare la casa di famiglia in un ristorante pizzeria è un vecchio sogno che ho coltivato per anni con mio fratello – dice Simone Simoncelli con un velo di nostalgia – venivo da precedenti esperienze di ristorazione condivise con mia moglie Giuliana, così, alla fine degli anni Ottanta, ho deciso di realizzarlo ed è nato il Frantoio.

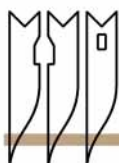
Ora il ristorante ha una buona clientela, gente che viene da vicino e da lontano, comitive e turisti del Baldo o del Garda che ogni anno tornano a chiedere qualche piatto speciale. La gestione è familiare, Simone e Giuliana si alternano col figlio Luca al servizio in sala, ogni tanto tornano ai fornelli dove si esprimono entrambi molto bene.

Innovazione e tradizione, sono i due elementi che sembrano alla base della cucina del Frantoio, ottima la pizza ed anche le pietanze proposte nei menu, a cui si accompagnano vini scelti con cura.

Al centro di una delle tre sale da pranzo è allestito un ricco buffet con decine di piatti che offrono svariati



Al Frantoio
Via Canal n. 14
Pesina di Caprino Veronese
Tel.: 045 7242270



antipasti di pesce e di carne, di verdure cotte e crude, condite in salsa, trifolate o fritte...

I primi piatti sono il regno della signora Giuliana che alla tradizione unisce la fantasia per inventare nuovi accostamenti che sono alla base delle pietanze tipiche del ristorante. È il caso delle famose "Tagliatelle al frantoio", molto richieste dalla clientela. Lei ama creare piatti con la pasta fatta in casa, ma anche col riso, il suo "Risotto al formaggio Monte Baldo, radicchio e amarone" è ottimo, come pure "La zuppa di porcini in crosta" che lei presenta in una terrina coperta da un velo di pasta di pane tirata e cotta in forno.

Mi piace inventare piatti nuovi, accostare sapori diversi nel rispetto della tradizione e della qualità, ma anche delle caratteristiche di ogni singolo alimento – dice la signora Giuliana, originaria di Garda e anima del ristorante – i funghi, per esempio, offrono svariate opportunità di combinazione, ma il loro sapore deve essere esaltato da una giusta cottura e non dall'accostamento con la panna che rende tutto uniforme e anonimo. Le cose semplici sono le migliori.

Anche con i secondi piatti c'è da sbizzarrirsi, tra i tanti le "Beccacce al lardo e salvia" sono una pietanza non sempre disponibile, ma di gran-

de soddisfazione. Pare che il segreto del loro successo stia nella lunga cottura, una lenta consumazione che a volte si protrae anche per cinque o sei ore.

I dolci sono quelli classici, ottimo il semifreddo al torrone e cioccolato creato da Simone e le ciliegie sotto spirito ricoperte di cioccolato che



sembrano appena colte col picciolo dal ramo.

Una ventata d'inizio estate offerta dal Frantoio a tutte le stagioni.

Un piacere a cui nessuno resiste.

Menu al frantoio

Tris di antipasto con melanzana alla parmigiana, sfilacci di carne di manzo e carne salata con parmigiano e rucola.

Tagliatelle al frantoio
Beccacce con verdure fresche
Semifreddo.

Tagliatelle al frantoio

per 6 persone

Preparare la pasta con 400 g di farina, 4 uova e mezzo cucchiaino di sale.

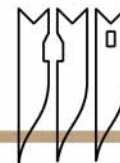
Aggiungere a metà dell'impasto un po' di cacao amaro e continuare a impastare.

Stendere e tagliare le tagliatelle ai due colori, poi cuocerle in acqua salata.

Nel frattempo mettere sul fuoco un tegame con un po' di olio e 100 g di pancetta stufata tagliata a fettine sottili, farla rosolare, poi aggiungere un pugno di olive nere spezzettate e snocciolate e 60 g di pinoli tostati in precedenza a parte.

Lasciare cuocere per un po', quindi versare le tagliatelle nel tegame e farle saltare per qualche minuto. A fuoco spento aggiungere un filo d'olio fresco di frantoio, spolverare di grana grattugiato e prezzemolo tritato.





Vò Destro, un paese stretto dai campi sul fiume

A Vò Destro le abitazioni sono poche e quasi tutte ben allineate lungo la riva destra del tanto amato e temuto Adige che scorre appena oltre i portoni delle case. Alle spalle c'è la campagna che spinge il paese lungo l'alta muraglia di contenimento del fiume, la "rosta".

Un tempo sul fiume c'era un porto e c'era anche un guado, un passaggio a filo d'acqua che la gente ha smesso di frequentare, ma che fino a pochi anni fa era conosciuto e praticato dai pescatori e da chi voleva passare dall'altra parte della valle senza alzarsi sul ponte che porta al paese che sta di fronte, Vò Sinistro.

La nascita di Vò Destro risale indietro nei secoli ed è strettamente legata al fiume che gli scorre a fianco – ricorda Angelo Amadori, preziosa memoria storica del comune di Avio – un tempo la zona in cui sorge il paese era un'isola, una delle tante che l'Adige abbracciava nel suo distendersi nella valle. Lì sono poi sorte delle case a servizio del porto, un traghetto che consentiva ai viandanti di passare sul lato opposto della valle e proseguire quindi verso nord oppure verso sud.

Sulla riva c'era una barca legata a una lunga catena e si pagava un pedaggio, un soldo a testa che non era poco per la gente del posto. Qualcuno sospetta che fosse per quello che gli abitanti di Vò Destro non si fidanzavano con le ragazze di Vò Sinistro... Per questa via sono passati molti personaggi storici, anche Napoleone Bonaparte coi suoi soldati.

Alla fine del 18° secolo era impensabile che un esercito transitasse nell'in-fida gola della Chiusa – dice Amado-

ri ricordando quanto ha scritto il curato di Vò Sinistro don Leonardi – così i 700 cavalleggeri francesi risalirono la valle costeggiando il Monte Baldo dove, oltretutto, era facile trovare il foraggio per i cavalli.

Qui si fermarono e mandarono un'avanguardia a Vò Destro per preparare il loro trasbordo dall'altra parte dell'Adige.

Le barche, però, erano tutte sulla sponda opposta, così alcuni soldati attraversarono il fiume a nuoto per andare a prenderle e riportarle indietro.

Arrivati a Vò Sinistro cercarono le imbarcazioni, ma non le trovarono perché la gente le aveva nascoste per impedire il traghettaggio dell'esercito.

Fu a quel punto che i francesi persero la pazienza, presero don Leonardi e lo

tennero per un giorno intero con le baionette alla gola, fino a che rispuntarono le barche che consentirono all'armata di Napoleone Bonaparte di attraversare il fiume e di occupare Ala.

Uno dei personaggi più illustri di Vò Destro è Antonio Turrini, un sacerdote e un uomo di cultura che nel 1756 fece erigere a sue spese e sulla sua proprietà la chiesa di San Giuseppe, alla quale, qualche anno dopo, fece aggiungere anche una campana. La famiglia Turrini non c'è più, ma la chiesa è ancora un luogo importante per la comunità che dal punto di vista amministrativo appartiene al comune di Avio e da quello religioso alla parrocchia di Sabbionara.

Il legame con quest'ultimo paese ha



Foto di Flavio Rudini

Noi lavavamo i panni nella fontana in cortile, poi li portavamo a sciacquare nell'Adige, tenevamo con un braccio la cesta e con l'altro la banchetta, il nostro lavatoio.

Quando l'acqua sulla riva era gelata, un uomo a turno ci portava col carretto fino all'Acquasagra dove la temperatura dell'acqua era sempre costante.

D'inverno, comunque, non lavavamo le lenzuola, le cambiavamo e le mettevamo distese su un asse in solaio, poi, in primavera, facevamo la "moja" e le pulivamo tutte, erano tante, a volte anche una trentina.

[Rosetta Cristoforetti]

origini lontane, risale a quando Vò Destro, Foss e Campostrin facevano parte dell'unico colonnello di Sabbionara, che, a sua volta, apparteneva alla Magnifica comunità di Avio.

Da sempre il piccolo borgo e l'Adige sono stretti in un abbraccio di amore e diffidenza. Lo sono adesso con le case che si rispecchiano nell'acqua e lo erano maggiormente in passato, quando più volte l'anno il fiume tracimava e riempiva le strade e le corti, le cantine e le stalle.

Nel 1926 c'è stata una piena spaventosa – ricorda Rosetta guardando dalla sua finestra l'acqua scorrere sotto il ponte – mio padre mi ha preso in braccio e mi ha portata giù dalla scala, mi ha messa in una brenta bassa e mi ha spinta verso l'asciutto. Avevo 4 anni ed ero contenta perché andavo a trovare la nonna a Sabbionara.

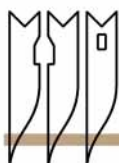


Foto di Flavio Rudini

Gli abitanti di Vò Destro erano in grado di convivere con le piene dell'Adige. Le temevano, ma al momento opportuno sapevano cosa fare. Appena il livello dell'acqua si alzava, si organizzavano, spostavano gli animali, il fieno e ogni cosa che poteva rovinarsi o essere trascinata via dalla corrente. Tutti lavoravano assieme, preparavano i lunghi ponti fatti di corde e assi che collegavano le case al di sopra delle strade, passavano da un'abitazione all'altra attraverso i solai che erano in comunicazione, poi scendevano a dare una mano... Nessuno si tirava indietro.

Ogni anno si verificavano almeno due inondazioni, una in primavera e una in autunno. Quest'ultima era la peggiore, veniva chiamata la "piena de le foje" perché il terreno coperto di foglie era quasi impermeabile alla pioggia che correva lungo il pendio dal castello fino a Vò.

Il 4 novembre 1966 è successa una cosa terribile – racconta Mariano Secchi, socio e consigliere della Cantina sociale di Avio – pioveva da giorni e l'Adige cresceva, pareva gonfiarsi..., batteva contro le roste e scalcava l'argine. Ben presto tutte le case sono state allagate, l'acqua limacciosa e

sudicia entrava dappertutto e ci assediava, sparpagliava la legna accatastata sotto il portico, in cantina alzava le botticelle di vino e le damigiane di aceto che poi non sempre si potevano recuperare nella corrente.

Io ero un ragazzino e avevo il compito di portare in salvo gli animali della stalla. Ho preso il vitello e le tre mucche e sono andato ad Avio, le ho lasciate allo zio e sono tornato indie-

tro, ma non ce l'ho fatta a entrare in paese, nella piazzetta c'erano più di due metri di acqua.

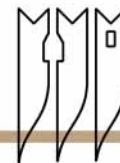
Ho camminato per un po' su un muretto che pareva muoversi sotto i miei piedi, pioveva e faceva freddo, io non sapevo nuotare e tutta quell'acqua mi faceva impressione, così sono tornato ad Avio a dormire dallo zio all'asciutto.

Da allora le cose sono cambiate, il fiume corre al di là di alti muraglioni costruiti a protezione del paese, sistemi di allarme e di pompaggio sono pronti a intervenire in caso di pericolo e la gente comincia a dimenticare la paura delle piene.

Fino a qualche anno fa quando pioveva a dirotto – continua Mariano con un filo di nostalgia nella voce – tutti gli uomini del paese si trovavano in piazzetta a guardare il fiume. Di notte si andava nella "caneva" di uno o dell'altro, si mangiava una fetta di salame e un pezzo di formaggio e si aspettava sperando che non succedesse il peggio.

Ora se scendo dabbasso non trovo nessuno, sento il rombo dell'Adige che passa tra gli argini e, come lui, non sono contento.





La Cavit, il vino del Trentino nel mondo

All'inizio degli anni Cinquanta si chiamava Consorzio delle Cantine sociali ed era nato per offrire assistenza tecnica alle Cantine iscritte, aveva scopi limitati, il direttore prelevava dei campioni e li portava ad analizzare a San Michele, e poco più. La Cavit era ancora di là da venire. Poi nel 1957 il presidente Monti si è rivolto a Claudio Cavazzani, un cantiniere di Trento originario di Avio, ne ha assorbito l'azienda con tutta l'attrezzatura e ne ha affittata la sede di via Verdi dove è nata la "Grande cantina viticoltori del Trentino", un consorzio di secondo grado dal nome che durerà poco, ma la cui attività sarà lunga e di grande successo.

Da subito si è posto il problema dell'imbottigliamento – dice Nereo Cavazzani, figlio di Claudio e primo direttore tecnico della Cavit, un uomo di grande ingegno e sentimento che detiene la memoria storica dell'azienda – a quel tempo si usava pastorizzare a caldo il vino per impedire che gli zuccheri indecomposti continuassero la fermentazione, ma io ero contrario a questa tecnica che rovinava il vino e con una piccola commissione ho gira-



to mezza Europa per vedere cosa stessero facendo le altre cantine.

Ben presto ci siamo accorti che le migliori stavano adottando l'imbottigliamento a freddo sterile proposto dalla Seitz, una ditta tedesca di Bad Kreuznach in Renania.

Siamo andati a visitare questa azienda, ma l'impianto era molto costoso e temevamo un insuccesso. La Seitz ci ha offerto tutta la sua assistenza e ha promesso di regalarci l'intera apparecchiatura se già dalla prima bottiglia non fossimo stati soddisfatti. Nel 1957 abbiamo acquistato la macchina per imbottigliare 3.000 bottiglie, eravamo gli unici in Italia ad averla ed è stato un successo, tre anni dopo l'abbiamo cambiata con una da 6.000 e poi da 11.000 e non ci siamo più fermati.

Da allora sono cambiate tante cose, l'azienda ha preso il nome di Cavit e la sede è stata portata a Ravina, ma gli obiettivi sono rimasti quelli inseriti da Monti, Cavazzani e pochi altri nella prima bozza di statuto del consorzio di secondo grado delle cantine sociali trentine e cioè: raccogliere il vino degli associati e commercializzarlo su scala nazionale e internazionale, creare sviluppo

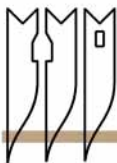
La Cavit raccoglie il 65% della produzione vinicola trentina, pari a 5.700 ettari di terreno coltivato da più di 4.500 viticoltori riuniti in 11 cantine sociali.

È una delle maggiori realtà produttrici di vini e spumanti d'Italia che esporta all'estero per l'80%. Il fatturato del suo ultimo anno di esercizio è pari a 155 milioni di euro.

economico e sociale, promuovere il territorio di appartenenza e il suo prodotto d'eccellenza, il vino.

Gli anni sono passati, ma queste finalità sono rimaste uguali, il metodo di gestione si è invece affinato nel tempo, l'attuale amministrazione punta su un sempre maggiore coinvolgimento della base e quindi delle 11 cantine sociali che formano la Cavit e che sono rappresentate in Consiglio dai loro rispettivi presidenti.





Il sistema verticistico proprio di certe strutture economiche può anche funzionare, ma non fa parte dello spirito Cavit – dice Adriano Orsi, Presidente del consorzio dal 2006 – noi dobbiamo fare squadra e lavorare tutti assieme per un obiettivo comune, la nostra azienda è salda e dà ottimi risultati perché ha radici solide e sane. Queste radici sono le nostre cantine sociali che devono essere coinvolte direttamente nella scelta della politica aziendale della Cavit, garantendo nel contempo la sua piena efficienza operativa e commerciale.

L'argomento è molto sentito dal presidente Orsi, che vorrebbe accanto a sé amministratori entusiasti e partecipi, attenti più all'interesse di Cavit che delle singole cantine. Perché se il consorzio va bene, vanno bene anche le associate di primo grado, non c'è dubbio.

Dobbiamo sforzarci tutti di produrre con standard di ottima qualità – continua Orsi che è anche presidente della Cantina Vivallis – perché è questo che vuole il mercato, dobbiamo farlo anche a costo di differenziare i pagamenti dei conferitori Cavit pre-

miando quelli che lavorano con maggiore impegno e disciplina. Solo l'alta qualità del nostro vino può garantirci il successo negli anni a venire.

E di successo si può sicuramente parlare visto che l'azienda è in continua espansione e pare non risentire granché della contingenza economica del momento.

I dati di questi ultimi 5 mesi di crisi internazionale non sono affatto negativi – continua sereno Adriano Orsi – nonostante un leggero decremento in America, pari al 3,4% e in parte già recuperato, siamo avanzati del 4,9% in Italia e del 45% in Europa, specialmente in Inghilterra e in Germania. Se si considera che nel frattempo il mercato europeo del vino italiano è calato del 23%, possiamo essere soddisfatti.

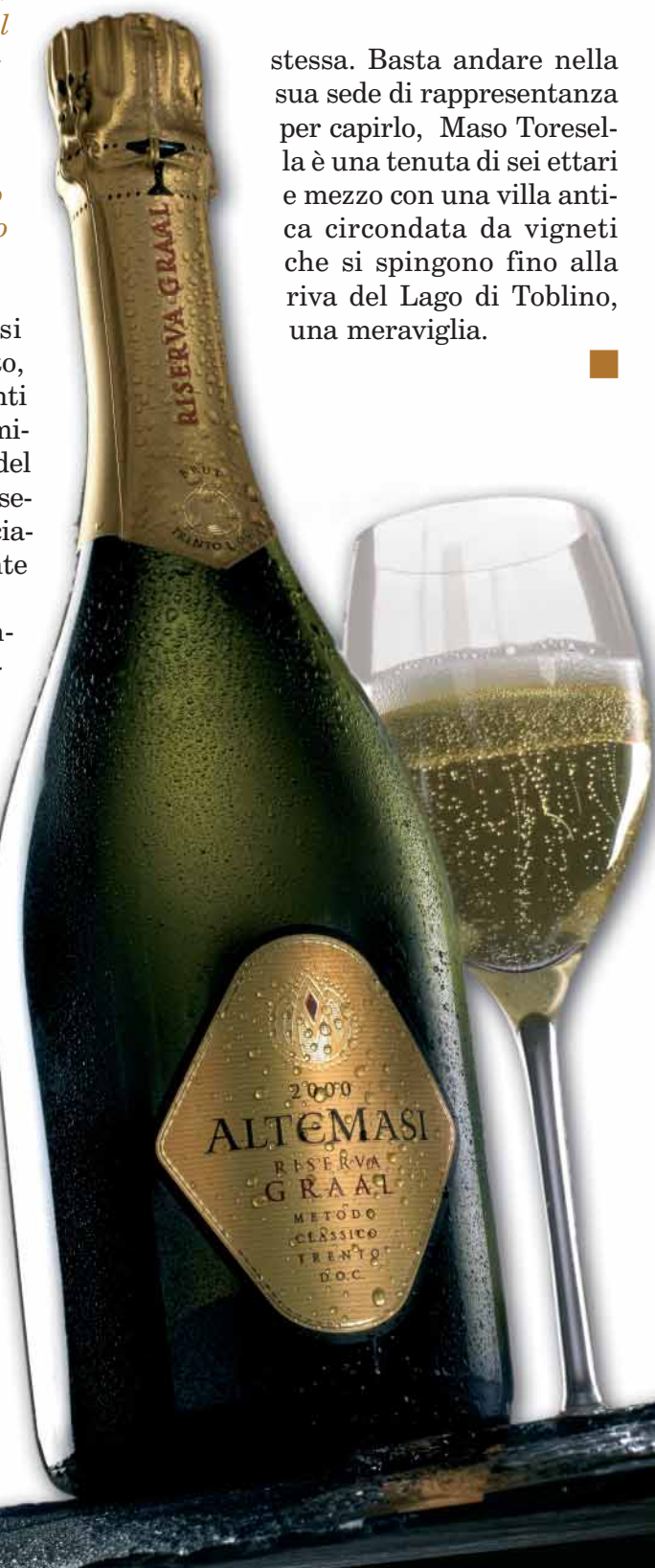
Diversificare, non legarsi troppo a un unico mercato, ma ricercare nuovi orizzonti di sicura espansione economica in Europa e nel resto del mondo. Questa sembra essere l'impostazione commerciale della Cavit per il presente e per il futuro.

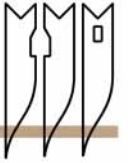
Va in questa direzione anche la sua adesione a progetti di valenza nazionale e internazionale, come quello che la vede protagonista nel "Flagship store" di Pechino e quello che coinvolge il marchese Carlo Guerrieri Gonzaga nella produzione di un ottimo vino bordolese per il mercato tedesco, il Villa Imperiale.

Questa è la Cavit descritta da Adriano Orsi, un'azienda solida e moderna, che pare conosciuta più in Italia e all'estero che in Trentino, che è apprezzata per il suo vino e il suo spumante, ma anche per l'immagine raffinata che dà di se

Il Flagship store Piazza Italia si trova a Pechino, 3.600 mq suddivisi su tre piani in cui si può gustare e acquistare il meglio del settore agro-alimentare italiano. Pizza, pane e pasticceria varia, sughi, pasta e formaggio, olio, sottaceti e... e tanto ottimo vino scelto da Cavit tra la produzione di eccellenza sua e quella nazionale.

stessa. Basta andare nella sua sede di rappresentanza per capirlo, Maso Toresella è una tenuta di sei ettari e mezzo con una villa antica circondata da vigneti che si spingono fino alla riva del Lago di Toblino, una meraviglia.





Il Lagrein Dunkel di Avio e il Marzemino Le fornace di Nomi

Mangiare e bere non sono pratiche di semplice sostentamento, sono momenti di cultura, di benessere e di socialità.

Il saggio mangia e beve con moderazione, ma sempre bene.

Da alcuni anni la Cantina sociale di Avio festeggia la fine della vendemmia invitando i suoi soci alla *ganzega*, un incontro conviviale in cui più di 300 persone si ritrovano per mangiare e intanto parlare dell'anno agricolo ormai alle spalle, di quanto hanno appena fatto o intendono fare in futuro. L'importante è stare assieme, ma anche mangiare e bere con gusto.

Nella *ganzega* 2008 gli addetti alla cucina erano i soliti volontari "cuochi per passione" guidati dalla mano sicura dell'instancabile Mariano Secchi, che quest'anno si è giovato dei consigli di uno degli chef più famosi d'Italia. Il menu della cena, infatti, è stato suggerito da Giorgio Gioco, socio onorario della Cantina e proprietario del ristorante Dodici Apostoli di Verona, che era presente alla *ganzega* assieme alla moglie.



Foto di Davide Cristini

Tra gli altri ospiti della serata c'erano anche alcuni politici e un sacerdote dallo sguardo inquieto che s'aggrava tra i tavoli dei commensali alla

Menu della *ganzega* 2008

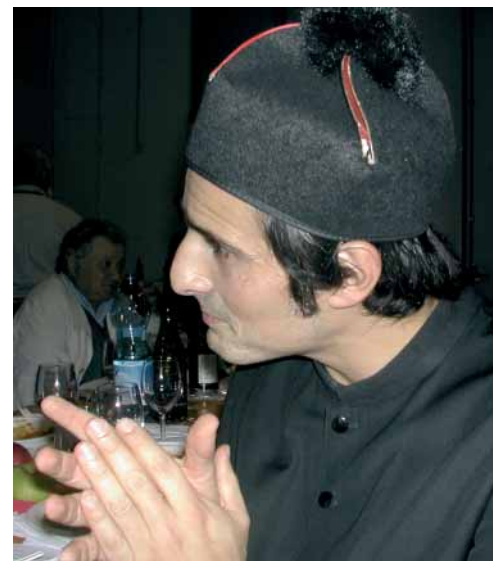
Frittata fredda all'olio e aceto,
salame, formaggio
Pasta e fagioli della *ganzega*
Salsiccia di fine vendemmia
con polenta
Salame di cioccolata
Frutta e caffè

ricerca di Osvaldo, il contadino che coltiva la terra della sua parrocchia. L'apparizione ha fatto sorridere molti, il giovane prete, infatti, altro non era che l'attore Alvisio Campostri che interpretava uno dei per-

Pasta e fagioli della *ganzega*

per 4-6 persone
200 g di fagioli Lamon
100 g di fagioli borlotti
400 g di pancetta stufata
1 gambo di sedano, 2 cipolle e
3 carote
2 dadi oppure sale al bisogno
mezzo cucchiaino di concentrato
di pomodoro
4 chiodi di garofano
un pezzettino di cannella
formaggio grattugiato
olio extravergine d'oliva
250 g di pasta corta
cotta al dente in acqua salata.
Lasciare in ammollo i fagioli
almeno 4 ore in acqua tiepida.
Fare imbiondire la cipolla in
poco olio, aggiungere la
pancetta a pezzettini, le carote e
il sedano e mescolare a fuoco
basso per 10 minuti.
Aggiungere i fagioli,
il pomodoro, le spezie, i dadi e
l'acqua quanto basta. Lasciar
cuocere piano per ore, fino a
quando i fagioli sono quasi
cotti, poi aggiungere la pasta
preparata a parte e ultimare la
cottura. Spegnerne il fuoco e
cospargere di formaggio grana.

sonaggi de "La rivoluzione d'Osvaldo", il monologo in sei personaggi scritto da Luisa Pachera e ispirato al libro "Pergole" pubblicato dalla Cantina in occasione del suo cinquantesimo anniversario della fondazione.



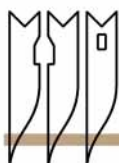


Foto di Annamaria Ercoli

Alla ganzega si è brindato col Novello della Cantina, un vino dal sapore pieno che è stato molto apprezzato, perfetto con la “Pasta e fagioli” e con la “Salsiccia e polenta”, due piatti ai quali si abbinano bene anche l’Enantio, il Trentino Rosso e in particolar modo il Lagrein della linea Avio e il Marzemino Le fornias di Nomi. Due vini corposi, quest’ultimi, ma di gusto morbido che accontentano ogni palato.

Che il Lagrein debba il suo nome alla Vallagarina non è accertato, sembra infatti più probabile che derivi da Lagara, l’antica colonia della Magna Grecia famosa per il suo vino Lagaritanos. Di sicuro, comunque, già nel 16° secolo questo vigneto era diffuso nel Sud Tirolo; ad Avio è presente da

molto tempo e per lo più in collina, nella zona di Sabbionara e di Vò.

Al Vegrom io ho un campo coltivato a lagrein – dice Lorenzo in tono entusiasta – 8.000 metri quadrati che mi danno più soddisfazione di tutto il resto della mia campagna. È una “cesura”, un campo contornato da alti muraglioni e quando ci sono dentro mi pare di essere in un’isola circondata dalla valle. Mi piacciono molto quelle viti, con altre potrei guadagnare di più, ma non ho intenzione di sostituirle, perché il lagrein è facile da coltivare, richiede poco lavoro ed è molto generoso. È una meraviglia vedere i suoi grappoli pendere gonfi dalle pergole, io li taglio in punta e sulle ali per ridurli, ma sono lo stesso stupendi.

Due sono le varietà di lagrein, quella che per lo più viene coltivata dai contadini della Cantina sociale di Avio ha grappoli lunghi che vengono ridimensionati per esaltarne la qualità. Da essi si ricava un Rosato che deve il suo nome e la sua tinta alla scarsa permanenza delle vinacce nel mosto, e un Dunkel color rubino inteso, dal profumo delicato e dal sapore molto gradevole.

La vigna del lagrein è molto generosa e vigorosa – sostiene l’enologo Matteo Mattei – allo stesso tempo,

però, è anche delicata e non accetta grandi interventi sulla sua vegetazione. Poco prima che l’uva prenda colore, per esempio, non deve essere toccata perché corre il rischio di bloccarsi e di dare una scarsa produzione.

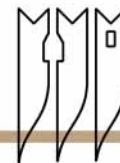
Il vino che ne risulta è molto apprezzato, un Rosato che si abbina bene con gli antipasti e i piatti di pesce e un Dunkel che è ottimo con tutte le pietanze della cucina tradizionale e quindi pure con la “Pasta e fagioli” della ganzega. Anche il Marzemino gentile Le fornias si accompagna bene a questo piatto. La sua produzione avviene nella zona pianeggiante a nord di Volano e deve il suo nome alle fornaci che un tempo lavoravano l’argilla portata dall’Adige. Il suo sapore è morbido e molto apprezzato.

La grande differenza tra i due vini sta nel fatto che il Lagrein Dunkel della linea Avio è un vino fresco che raggiunge le sue ottime qualità in breve tempo, già dopo un paio di mesi dalla sua vinificazione presenta infatti tutte le doti organolettiche che lo caratterizzano.

Il Marzemino di Nomi, invece, matura più lentamente il suo profumo e il suo sapore che si arricchiscono col tempo, per questo viene imbottigliato dopo 8 o 10 mesi dalla vinificazione.

Due modi di bere diversi, entrambi di ottima qualità.





Primo premio
letterario nazionale
Grenzland
Terra di
Confine

Tonia di Luigi Calzà

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

No, non era ancora arrivato. Si sentì quasi smarrita per quell'inatteso vuoto di tempo: era quasi sera, la lunga giornata di fatica era finita, la cena per loro due era pronta e la tavola apparecchiata. Poteva sedersi, cosa rara per lei, poteva ascoltare i battiti del cuore, cosa ancor più rara... e poteva restare in silenzio ad aspettare.

Viveva lì da sempre, laggiù in fondo alla forra dove da secoli, con la stessa pazienza e la stessa tenacia, un'acqua inquieta e scura scolpiva e levigava i fianchi stanchi ma indomiti

della montagna. E faceva girare la ruota del mulino.

Il suo nome era Antonia, ma fin da subito, per tutti, fu Tonia... la "Tonia del molin".

La sua era una storia di polvere, di fatica, di genitori morti presto, di un fratello contrabbandiere... e di lui, Pavel, la giovane guardia di confine che una volta al mese, approfittando della giornata di licenza, sbucava dalle ultime balze di roccia di là del torrente per affacciarsi al portone del mulino.

La linea di confine, dritta come un filo, scendeva dalle creste della cima, scivolava sui pascoli alti infilandosi nell'ombra dei boschi di larici e piombava sulla strada attraversandola esattamente sulla sbarra della dogana. Proseguiva, inarrestabile, la sua folle discesa verso valle ignorando i massi, i dirupi e gli antichi segreti della montagna. Giunta al torrente, in fondo alla forra, riprendeva fiato e risaliva l'aspro versante opposto senza cedere un solo grado della sua geometrica perfezione. Qualcuno un giorno, chissà quando, chissà dove, chissà perché l'aveva tracciata con matita e righello sulla carta topografica... affidandole la missione di dividere storie e destini.

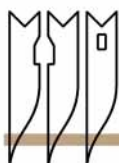
Sulla strada, scavata da mani contadine nel fianco della montagna, passavano, sì e no, una decina di carri al giorno, qualche raro viandante e, nelle stagioni buone, qualche bestia da andare a vendere di là. Quando serviva, non più di un paio di volte l'anno, passava la levatrice.

Le stagioni alla dogana si alternavano senza fretta e senza novità. Chi passava di là, prima o poi, sarebbe ripassato così come le foglie e le rondini in primavera... o la neve in inverno.

La sbarra di confine rimaneva sempre alzata: nessuno avrebbe potuto passare senza essere visto dalla guardia di turno alla dogana. Si era sempre fatto così. Ma il tenente, fresco di nomina, che un giorno capitò lassù per il sopralluogo annuale non era dello stesso parere: la sbarra andava abbassata subito dopo ogni passaggio... carri, bestiame o cristiani che fossero! Joseph, l'unica altra guardia oltre a Pavel destinata a quel passo di confine, ascoltò con indifferenza le rimostanze del superiore, preoccupato solamente che il tenente non venisse a sapere della cresta che, di quando in quando, faceva sui carichi di vino e, naturalmente, di tabacco. Il sentiero per il mulino si staccava dalla strada della dogana appena dietro l'angolo del corpo di guardia. Scendeva incerto verso valle quasi ormai del tutto soffocato da rovi e ortiche e si avventurava fra gli ultimi mughi che delimitavano la forra affacciandosi sul vuoto. Qui, improvvisi e insidiosi dirupi lo costringevano a bruschi e continui cambi di direzione cacciandolo ora di qua, ora di là, a ricamare misteriosi disegni su sfasciumi di rocce umide. Un continuo zigzag a cavallo della linea di frontiera.

Tonia era sola quella sera al mulino: il fratello era partito per i suoi misteriosi traffici oltre confine e non sarebbe tornato che





fra qualche giorno. Gli abituali rumori del mulino e del torrente, che da sempre ritmavano il tempo in fondo alla forra, le facevano compagnia nelle lunghe serate che si dipanavano sempre uguali e tranquille. Solo una volta al mese, e oggi era una di quelle, la serata si presentava meno uguale e decisamente meno tranquilla, ricamata di attesa e di qualche inquietudine. Uscì per andare ad accendere la lampada che pendeva dall'arco di pietra sopra il portone. Guardò verso il monte di là dal torrente e tese l'orecchio alla ricerca di un rumore che segnalasse la discesa di qualcuno dal sentiero. Sentì solo il suo respiro che tradiva, come le altre volte, una sottile, impercettibile ansia... Sarebbe arrivato... ma sì, certo, sarebbe arrivato... fra poco. La sera era serena e non faceva ancora freddo, ma Tonia sentì il bisogno di ripetere l'antico gesto di avvolgere lei ed i suoi pensieri nello scialle di lana. Aspettò qualche altro minuto finché le ultime ombre non decisero di arrendersi, ancora una volta, al lento sopraggiungere dell'oscurità. Quindi rientrò.

Anche Joseph aveva acceso la lampada della dogana, come da regolamento. In compagnia della solita sigaretta e della solita noia, era di guardia alla sbarra: non poteva che toccare a lui il turno di quella sera visto che Pavel, con il foglio della licenza in tasca, stava già scendendo a valle zigzagando sulla linea di confine. Ogni volta, per raggiungere la sua bella mugnaia, sconfinava, ora di qua ora di là, una quindicina di volte... e altrettante il giorno dopo nella fatidica risalita.

La valle stava ormai scivolando nel buio confondendo forme e colori, rocce e piante, sentieri e linee di confine. Solo sulle creste della cima il sole indugiava ancora nell'infinito gioco delle parti... la luna e qualche stella complice erano già pronte a giocare la loro mano.

Il vento portò da molto lontano i rintocchi dell'Ave Maria: mentre giù al mulino Tonia apriva la porta ed il sorriso alla sua giovane e impaziente guardia di confine, lassù alla dogana la sbarra si riabbassava, così come voleva il tenente, dietro l'ultimo carro.

Radici bandisce il secondo concorso nazionale

"Grenzland - Terra di Confine"

che per il 2009 sarà diviso in una sezione fotografica e in una letteraria, entrambe aperte a tutti e gratuite. Il tema delle due sezioni sarà "Grenzland - Terra di Confine" che potrà essere sviluppato anche in senso libero e figurato. Gli elaborati sia fotografici che letterari dovranno essere anonimi, consegnati o spediti 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.

Il **concorso fotografico** scadrà il 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.

Le fotografie non verranno restituite dagli organizzatori che non risponderanno di eventuali danni dovuti al loro imballaggio, spedizione e consegna. Radici e la Cantina sociale di Avio potranno utilizzare liberamente le opere riportando l'indicazione dell'autore.

Il **concorso letterario** scadrà il 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.

Componenti la giuria dei concorsi Grenzland 2009:

FRANCO PANIZZA

Assessore alla cultura della Provincia autonoma di Trento

MARIO ALLEGRI

prof. di Letteratura italiana moderna presso l'Università di Verona

MAURO FESTINI

editore della Casa editrice Osiride

FULVIO FIORINI

fotografo

LUISA PACHERA

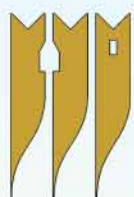
direttore responsabile della rivista Radici

Vincitori di "Grenzland - Terra di Confine" 2008:

1° classificato: Tonia di Luigi Calzà

2° classificato: Hè Ming Way di Bruno Zaffoni

3° classificato: Riedel 4400/1 di Renzo Galli



VITICOLTORI IN AVIO

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



Brennero

Nomi

Punto vendita Athesia

Rovereto

Punto vendita

Pilcante

Ala

Sabbionara

Punto vendita

Vò Destro

Vò Sinistro

Avio

Cantina e Punto vendita

Borghetto

Mama

Ossenigo

Belluno

Peri

Rivalta

Brentino

Preabocco

Dolcé

Tessari

Ceraino

Canale

Caprino

Cantina

Rivoli

Volargne

Verona