

L'importante rassegna che si apre oggi giunta alla quarta edizione

A GREVE LA MOSTRA-MERCATO DEL VINO «CHIANTI CLASSICO»

Essa coinvolge produttori di tutta la zona ed è organizzata in collaborazione con tutti gli Enti locali del Chianti e le Province di Firenze e Siena I gravi problemi che sorgono da una politica agricola sbagliata e danno sa portata avanti dai governi diretti dalla DC - Domani convegno a Greve

MOSTRA MERCATO VINO CHIANTI CLASSICO



GREVE, 14-15-16 SETTEMBRE 1973

IL PROGRAMMA

- VENERDI 14 SETTEMBRE
Ore 12,00: Ricevimento delle Autorità nel Palazzo Comunale - Inaugurazione ufficiale della Mostra Mercato vino Chianti Classico.
Ore 12,45: Apertura degli Stands - Presentazione della Mostra Mercato vino Chianti Classico alle Autorità - Apertura del Padiglione di degustazione.
Ore 13,00: Villa S. Michele: Pranzo Ufficiale (saranno serviti piatti tipici Chiantigiani).
Ore 17,00: Inaugurazione del Centro Affari - Inaugurazione delle Mostre Fotografiche - Inaugurazione del Villaggio Gastronomico - Inaugurazione della Mostra Mercato delle etichette.
Ore 17,30: Presentazione della Mostra Fotografica storica a cura delle Amministrazioni Provinciali di Firenze e di Siena: «L'altro volto del Chianti Classico».
Ore 18,00: Villaggio Gastronomico (Piazza Trento): Canti Folk del Chianti e della Toscana tutta, eseguiti dalla cantante Caterina Buono.
Ore 21,30: Casa del Popolo: Incontro di Boxe.
Ore 24,00: Chiusura degli Stands, del Centro Affari, della Mostra Mercato delle etichette, del Villaggio Gastronomico, delle Mostre Fotografiche, del Padiglione di degustazione, della Mostra Fotografica storica.
SABATO 15 SETTEMBRE
Ore 9,00: Apertura degli Stands, del Centro Affari, della Mostra Mercato delle etichette, del Villaggio Gastronomico, delle Mostre Fotografiche, del Padiglione di degustazione, della Mostra Fotografica storica.
Ore 10,00: Teatro «A. Boito» (g. c.): Apertura del Convegno sul tema: «IL TURISMO NEL CHIANTI CLASSICO».
Ore 12,45: Sospensione dei lavori.
Ore 15,00: Ripresa dei lavori del Convegno.
Ore 15,00: CASTELLINA IN CHIANTI: Sport Popolare - Partenza della «SCARPINATA CHIANTIGIANA» che si svolgerà sul seguente percorso: Castellina in Chianti, Pietrafitta, Ponte Nuovo, Panzano, Greve, Per un totale di Km. 20.
Ore 15,00: Località «Tiro a Segno»: Gara di TIRO AL PIATTELLO denominata 3° GRAN PREMIO CHIANTI CLASSICO.
Ore 18,00: Cinema «A. Manzoni» (A.C.L.I.) (g.c.): Arrivo e Premiazione della «SCARPINATA CHIANTIGIANA».
Ore 18,30: Sala Consiliare del Palazzo Comunale: Premiazione delle Mostre Fotografiche.
Ore 21,30: Cinema Teatro «A. Boito» (g.c.): Concerto vocale e strumentale.
Ore 21,30: Ballo Popolare al CASTELLO DI MONTEFIORE - Tutto il Castello, con i suoi vicoli ed i suoi archi, sarà illuminato con antiche fiacole ad olio - Nella caratteristica piazzetta una tipica orchestra accompagnerà le danze - Degustazione dei tipici prodotti della zona - A mezzanotte saranno servite le famose pappardelle alla lepre.
Ore 24,00: Chiusura degli Stands, del Centro Affari, della Mostra Mercato delle etichette, del Villaggio Gastronomico, delle Mostre Fotografiche, del Padiglione di degustazione, della Mostra Fotografica storica.
DOMENICA 16 SETTEMBRE
Ore 7,30: Casa del Popolo: Sport Popolare - Raduno di ciclisti, organizzato in collaborazione con i Comitati Provinciali ARCI-UISP, CSI ed AICS di Firenze.
Ore 8,30: Partenza dei ciclisti per Radda in Chianti - Sosta con colazione e ritorno.
Ore 9,00: Apertura degli Stands, del Centro Affari, della Mostra Mercato delle etichette, del Villaggio Gastronomico, delle Mostre Fotografiche, del Padiglione di degustazione, della Mostra Fotografica storica.
Ore 10,00: Centro Affari: «Come si sceglie, come si conserva, come si degusta il Chianti Classico» - Conversazione e dimostrazioni a cura di Sommeliers (AIS).
Ore 11,00: Circolo Socialista: Arrivo e Premiazione del raduno dei ciclisti.
Ore 15,00: Campo Sportivo Comunale: Arrivo del famoso complesso «LA FOLKLORISTICA» di Bottefollone con sfilata per le vie di Greve.
Ore 16,00: Cinema Teatro «A. Boito» (g.c.): Spettacolo cinematografico e teatrale per ragazzi.
Ore 17,00: Esibizione del complesso «LA FOLKLORISTICA» di Bottefollone in Piazza Trento e Piazza Gavinia.
Ore 18,30: Sala Consiliare del Palazzo Comunale: Premiazione del concorso delle vetrine ispirate al Chianti Classico - Premiazione del concorso «Balconi Fioriti».
Ore 21,30: Cinema Teatro «A. Boito» (g.c.): Concerto Pianistico con sfilata per le vie di Greve del complesso «LA FOLKLORISTICA» di Bottefollone.
Ore 24,00: Piazza Matteotti: Spettacolo Pirotecnico e chiusura della 4. Mostra Mercato Vino Chianti Classico.

Evitando parole inutili e pompose, come certi pubblicitari usano fare in occasione di manifestazioni fieristiche, mostre mercato e simili, talvolta anche per nascondere la vera essenza dei problemi reali che dietro di esse esistono, vogliamo confermare l'utilità, il successo, della Mostra Mercato del Vino Chianti Classico, anche se il proliferarsi di mostre o fiere del prodotto vino, come sta avvenendo nella nostra provincia, deve preoccupare e indurre a fare opera di coordinamento e unificazione per rendere o, a qualificate nella presentazione del prodotto al consumatore del mercato interno e internazionale.

La Mostra di Greve in Chianti ha già fatto questo salto qualitativo: essa coinvolge produttori di tutto il Chianti Classico ed è organizzata in collaborazione con tutti gli Enti locali del Chianti e le Province di Firenze e di Siena.

Questo, è il maggior merito che l'iniziativa si è conquistata, perché ogni successo è pur grande, di una mostra di qualsiasi genere, che può durare non più di tre o quattro giorni, senza che le forze politiche ed economiche, imprenditorie e lavoratrici, si pongano i problemi che stanno a monte della mostra e che sono il lavoro, la sua remunerazione, lo stato del potenziale produttivo ed economico della zona, le complesse e difficili attività di una regione agricola come il Chianti, i rischi, il bello e il brutto (e ce n'è ancora tanto nel Chianti) degli altri 360 giorni dell'anno, si ridurrebbe ad una delle tante fiere paesane.

Perché i problemi del turismo nel Chianti unitamente alla difesa del grande patrimonio boschivo, architettonico, paesaggistico (parco pubblico del San Michele) è solo un ottimo avvio) al recupero produttivo delle centinaia di ettari di terreno potenzialmente produttivo che la grande proprietà terriera ha abbandonato all'incoltivo, al bosco anch'esso incoltivato e preda di incendi distruttivi, sono problemi che devono essere affrontati e risolti, se vogliamo che il Chianti si sviluppi e con esso si affermi l'intero Chianti, la stessa mostra del vino.

Ed occorre far presto perché forse l'abbandono dei terreni è solo momentaneo in attesa che altri miliardi vengano elargiti dallo Stato, per trasformarlo, riportarlo a cultura a carico della società come a carico della società è stato pagato l'attuale abbandono.

Poiché la realtà attuale del Chianti, non molto diversa da altre zone, è nata da una spirale vorticosa prodotta dall'accordo stesso tra proprietà terriera e Democrazia Cristiana e Governi da essa espressi che sono stati lo strumento che ha consentito l'espulsione dei mezzadri, trasformando capaci lavoratori agricoli da imprenditori a braccianti, e spingendo centinaia di giovani a fare il pendolare verso la città, verso la nuova industria manifatturiera alla quale si è offerta la giovane e volenterosa manodopera a basso costo.

Una politica ignobile quella condotta contro i contadini, che ha distrutto non solo un'agricoltura fiorentina, ma anche un patrimonio culturale nel senso pieno della parola. Ad impedire ciò non sono state sufficienti le grandi lotte dei mezzadri, contro agrari e governo, ma la colpa è di coloro che utilizzarono tutto contro i lavoratori della terra. Chi non ricorda i momenti di grande scontro di classe, quando il governo mandava carabinieri e poliziotti sulle ali a difendere il prodotto del padrone che molte volte nessuno conosceva se non attraverso la presenza dei suoi guardiani?

Tutto questo è di per sé un'accusa alla DC, ai governi di questo quarto di secolo, non è e non vuole essere una nostalgia del passato, non è e non vuole essere una re-eliminazione su tutto ciò che è avvenuto, anzi proprio da questi fatti nasce la critica all'attuale sviluppo, che è la generalizzazione della monocoltura, l'estendersi al proprio di ogni di migliaia di ettari di vigneti specializzati che sono sorti e sorgono con l'abbandono di uliveti in piena produzione o di filari di viti a poggio che ogni anno si caricavano di uva, e dall'altra parte del fossato terreno incolto.

I vigneti
Ecco come si sviluppa il Chianti: Oasi di vigneto, sterpaglie, quasi bosco in altre zone, perché? Perché gli investimenti non sono stati fatti sulla base dei piani di zona, che partissero dalla condizione delle culture esistenti, e dalla vocazionalità dei terreni.

Una sola legge ha guidato i trasformatori: prendere i contributi dello Stato, trasformare in un'azienda a basso costo, vendere ad un prezzo massimale. E' una legge vecchia, tuttora si applica, ma proprio perché è vecchia occorre cambiare, perché i negativi frutti che ha dato sono davanti a noi.

Il vino del Chianti è sul mercato quasi a regime di monopolio, è il produttore, la

sva associazione che ne determina il prezzo di vendita anche che, questo ha portato il suo costo a prezzi troppo alti, che i lavoratori non solo del Chianti, non possono avere sulla tavola ogni giorno. Anzi per il lavoratore del Chianti, si configura già un vecchio detto chiantigiano, che affermava: il chicco (asino) porta il vitigno di questa realtà nascono i problemi da affrontare con una precisa inversione di tendenza e speriamo che ancora una volta non si faccia come per il passato, ove anche le parole esprimevano un senso palese e un recondito, così come quando l'attuale segretario della DC, onorevole Fanfani, parlando di problemi della mezzadria, disse: sulla terra in due non si vive, uno se deve andarsene. Noi speravamo che volesse dire che ad andarsene fosse il padrone, invece nel suo recente pensiero già pensava a buttar fuori i contadini.

Ma nonostante ciò noi riteniamo che l'impulso dell'inversione di tendenza possa essere già in gestazione, con la preparazione della conferenza socio-economica organizzata dal Comune di Greve. Da essa usciranno scelte di fondo, che facendo perno sulla utilizzazione del terreno abbandonato e mai coltivato e la predisposizione di una base di riformazioni, che tengano conto non solo del vino ma di altre culture, e si passi poi attraverso un'azione coordinata che ha dato sono davanti a noi.

Il vino del Chianti è sul mercato quasi a regime di monopolio, è il produttore, la

contributi vadano in primo luogo a strutture associative o cooperative, che abbiano il compito di operare a livello produttivo e di mercato in senso diverso da quel che oggi avviene in genere nel settore agricolo.

Altri problemi
E' partendo da qui, credo, che occorre anche, come ha detto giustamente il sindaco di Greve, Sottani, farsi carico della globalità dei problemi, compreso l'incremento del turismo, valorizzare il patrimonio boschivo, con il completamento del Parco del Chianti, che all'attuale San Michele dovrà aggiungersi la zona circostante, interessante anche i Comuni di Cavriglia, Gaiole, Radda e con il patrimonio boschivo, tenere anche quello architettonico delle case coloniche, dei piccoli centri abitati abbandonati o semi-abbandonati, che sono un patrimonio culturale di grande valore italiano, e restaurando questi ad uso sociale per centri di accoglienza del turismo dei giovani degli anziani.

Il convegno in programma per sabato 15 a Greve segnerà un punto di avvio per affrontare il problema ed avviare il lavoro sulla base di presupposti nuovi e diversi anche a quel turismo della seconda casa in campagna che è iniziato da tempo nella zona.

Remo Ciapetti

Dalla Mostra un richiamo a risolverli

I gravi problemi dell'agricoltura

La viticoltura assume un ruolo importante ma altri settori agricoli sono in serie difficoltà - Le trasformazioni culturali compiute - Necessità di un radicale rinnovamento

Il ruolo positivo del Comune

«La Mostra del vino Chianti classico, ha dichiarato il sindaco Sottani, fu promossa dall'Amministrazione del Comune di Greve allo scopo di valorizzare e far conoscere nel nostro paese e all'estero la incomparabile qualità del prodotto in questo zona. Essa ha avuto il massimo consenso di pubblico e di un gran numero di espositori.

«E' stato organizzato un Centro Affari e predisposto per la prima volta il catalogo ufficiale delle aziende espositrici. Come centro di addeperimento per la valorizzazione del vino Chianti Classico permangono una crisi preoccupante dell'agricoltura. Ci preoccupano certo, organizzatori, possono derivare dalla sola monocoltura vitivinicola.

«Come Enti locali della zona siamo impegnati, con la collaborazione di tutti, a formulare un preciso piano di sviluppo che terrà conto principalmente del settore vitivinicolo, ma che non escluda a priori interventi anche in altri settori produttivi, come per esempio dell'orticoltura e della olivicoltura.

«I successi che la Mostra ha ottenuto in questi quattro anni, soprattutto dal punto di vista degli affari, la sua struttura, e i suoi interventi per il futuro. Si tratta di un successo sempre in crescita non solo in Italia, ma anche all'estero. Sarà il Comune di Greve, attraverso la Mostra ha deciso la costituzione, fin dal prossimo anno, di un Ente Mostra-Mercato».

Dal 14 al 16 settembre prossimo si tiene a Greve la Mostra mercato del «Chianti classico». E' questa una occasione per parlare una delle migliori produzioni di un territorio di cui il Chianti è solo una scia internazionale.

La viticoltura ha sempre avuto una notevole importanza nell'economia agricola dei comuni del Chianti ed è prevedibile che ancor di più lo sarà in futuro. Si sa che la produzione di vitigno del Chianti classico passa dai 301 mila 900 quintali di uva e dai 211 mila 300 ettolitri di vino del 1972, al 300 mila 400 quintali e 291 mila 100 ettolitri del 1975, per arrivare ai 532 mila 400 quintali e ai 372 mila 600 ettolitri del 1978.

Già da oltre un decennio in questa zona si sta attuando una radicale trasformazione dell'ordinamento culturale, caratterizzata soprattutto dalle nuove ed estese piantagioni di vigneti più piccoli, che vanno gradualmente sostituendo la vecchia e spesso abbandonata coltura promiscua. Parallelamente all'incremento della superficie vitivinicola, crearsi nuove strutture, potenzialmente, per la trasformazione e commercializzazione del prodotto finito.

Ma lo sviluppo dell'agricoltura chiantigiana, anche se deve

ve puntare fondamentalmente sulla viticoltura, non può ignorare l'andamento delle altre produzioni, olivicola e zootecnica, in particolare, svolgendo un ruolo sempre più importante anche per insediamenti produttivi collegati all'agricoltura.

Il problema è quello di puntare anche sullo sviluppo di altre produzioni risultate essenziali non solo per la rinascita dell'agricoltura ma anche rispetto all'esigenza di una nuova politica economica e sociale quale condizione per combattere il gravissimo fenomeno del territorio di Chianti che in queste settimane impegna duramente tutte le forze democratiche.

Si tratta anche di assicurare un diverso modo di un comprensorio chiantigiano, che deve considerare ovviamente la viticoltura come la produzione «principale» ma che non può essere l'unico settore di coltura, per impedire che lo esodo e l'invecchiamento assumano un carattere ancor più grave in una situazione che si risolve soltanto in un incremento della «pendolarità» che ha già raggiunto le circa 3000 unità fra Greve e San Casciano.

Un momento importante di questo discorso nuovo da impostare è certamente offerto dalla Comunità montana, che proprio in questi giorni dovrà approvare in qualche caso il regolamento di istituzione dei suoi organi dirigenti (presidente provvisorio e attualmente il sindaco di Greve compagno Sottani e sede provvisoria a Radda in Chianti) e la sua competenza economica promossa dalla Regione, con la quale pur affrontando il discorso sulle strutture fondamentali dell'agricoltura, si può naturalmente spiccare quella viticola - intende puntare essenzialmente sulla ricostituzione del patrimonio del patrimonio zootecnico.



HO UN CLASSICO IN CANTINA

Un vero primato in tutto il mondo

«E' stato speso il massimo impegno - ha scritto nella presentazione di esso il sindaco di Greve Giuliano Sottani - perché l'opera avesse quel carattere di universalità che è sempre stato dato alla mostra fin dal primo anno. Il catalogo infatti è la prova tangibile del superamento di certe difficoltà e divisioni, antiche e recenti, incontrate fra i comuni del Chianti Classico».

Tutti e nove i comuni infatti (Greve, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Castelluccio Berardenga, Castellina in Chianti, Poggibonsi, Barberino Val d'Elisa, Tavarnelle Val di Pesa e San Casciano Val di Pesa) si sono adoperati affinché venisse realizzata questa pubblicazione, portando ognuno il proprio contributo fornendo dati tecnici, notizie storiche e materiale vario al comitato organizzatore.

Il Centro affari, organizzato e condotto dal Consorzio Chianti Classico è il punto di arrivo e di incontro di

quelle figure economiche che sempre più oggi nella grande distribuzione delle bevande alcoliche s'interessano ai vini di qualità. E' infatti sensibile il spostamento di interesse da parte delle industrie liquoristiche e vermouthistiche verso la produzione e il commercio dei vini di alta qualità. Da ciò discende che anche la distribuzione della grande alla piccola, subisce questo nuovo indirizzo: oggi non è più una prerogativa del bar veneto la presenza del vino per il consumo fuoripasto. Sono anche da ricordare le varie enoteche (botteghe specializzate) sorte in ogni zona per proporre nuovi vini ai consumatori.

«Tutte queste figure economiche in fase di orientamento ha detto il direttore del Consorzio Chianti Classico dottor Guglielmo Anzilotti - non possono ignorare l'appuntamento di Greve. Ad esso il consorzio ricerca una sala degustazioni che è separata dal padiglione collettivo aperto al pubblico».

FATTORIA PAGLIARESE di proprietà della Famiglia SANGUINETI S. GUSME' - Tel. 0577/35.186

La Fattoria dei Pagliarese, in frazione S. Gusme' del Comune di Castelluccio Berardenga, nella zona del Chianti Classico, a pochi chilometri da Castello di Brolio.

La Fattoria è stata una delle case senesi eretti nel 1200 nel Chianti della Repubblica Senese contro lo scorbidente fiorentino. I nomi illustri hanno abitato questa tipica dimora toscana e tra questi si ricorda un Giovanni da Pagliarese nominato vescovo di Mantova dal papa Gregorio XIII, un altro Giovanni da Pagliarese ambasciatore della Repubblica Senese presso la Corte di Re Manfredi. Fu un Pagliarese, uditobello che iniziò in queste terre, la coltivazione della vite secondo i metodi appresi durante la sua permanenza in Francia.

I Signori Sanguineti, attuali proprietari hanno rinnovato l'antica e della ecologia portando nuovamente la Fattoria di Pagliarese all'antico splendore. Il suo Chianti Classico è ormai conosciuto e apprezzato dai più fini intenditori, è il prodotto principe della Fattoria, non dobbiamo dimenticare i suoi ulivi tenuti come le viti più sacre che oltre ad abbellire la campagna offrono tutta la Fattoria con criteri moderni nel rispetto della bellezza antica e della ecologia portando nuovamente la Fattoria di Pagliarese all'antico splendore. Il suo Chianti Classico è ormai conosciuto e apprezzato dai più fini intenditori, è il prodotto principe della Fattoria, non dobbiamo dimenticare i suoi ulivi tenuti come le viti più sacre che oltre ad abbellire la campagna offrono tutta la Fattoria con criteri moderni nel rispetto della bellezza antica e della ecologia portando nuovamente la Fattoria di Pagliarese all'antico splendore.

La novità di quest'anno è rappresentata dal catalogo ufficiale della Mostra. E' un libro che oltre ad una cartina delimitativa del territorio del Chianti Classico, contiene notizie di carattere generale sulla produzione e sulla qualità di questo vino.

Stabilimento e amministrazione EMPOLI - VIA SALAIOLA Tel. 74272 - 74271 Casella postale 29

FATTORIA DI FONTODI Proprietà DOMENICO e DINO MANETTI

Panzano (Greve), Tel. 852.005 E' una piccola Azienda posta lungo la strada chiantigiana a sud di Panzano, antico borgo del Frigidolo, attualmente l'azienda ha 10 Ha. a vigneto specializzato. I Fratelli MANETTI proprietari di una delle più antiche fornaci dove si produce l'antico «cotto dell'Impugnata» hanno da poco acquistato la fattoria romana FONTODI: apportando nuovi restauri hanno scoperto le magnifiche navate in cotto delle cantine, quasi a sotterraneo un'ideale comunità fra l'antica arte del cotto imprugnato e la costruzione delle cantine chiantigiane. In queste cantine, attualmente l'azienda si ergono a protezione dei loro tesori ivi conservati, il VINO CHIANTI CLASSICO FONTODI contenuto dai capaci botti di rovere attende il momento per essere immesso lungo le strade chiantigiane per arrivare alla tavola dei buongustai e degli intenditori.

COOPERATIVA VETRAI FIASCHI DELLA BUFFERIA TOSCANA Produzione automatica: Bottille - Fiaschi - Damigiane - Vetri impiagliati e affini in vetro verde EMPOLI (FIRENZE)

INDUSTRIA VETRARIA FIGLINESE Soc. Coop. a R.L. Produzione automatica: FIASCHI - DAMIGIANE NUDE E VESTITE BARILI - BOTTIGLIE E BOTTIGLIONI 50063 FIGLINE VALDARNO (Firenze) Tel. 95.117 - 95.617

Renzo Cassigoli