AR

5 NOVEMBRE

Firenze. «Africa musica La diaspora» al Teatro Variety suonano gli Issoco, gruppo del Curacao, e Les Genies Noire del Camerun Alle 21
Granarolo Faentino. Festa paesana concerti, degustazioni in piazza, assaggi guidati di vini. Fino all'8 novembre
Cuneo. Mostra mercato dei formaggi piemontesi. Fino al 10 novembre
Parigi. Al Musée d'Art Moderne de la Ville «Le siècle de Picasso» 151 dipinti, 54 sculture, 40 disegni e incisioni realizzati tra gli altri da Goya, Vincente Lopez, Fortuny, Sorolla e Picasso Fino al 3 gennaio
Milano. A Palazzo Bagatti Valsecchi «L'Ottocento di Andrea Maffei» oltre trenta opere tra dipinti, sculture e acquerelli Fino al 29 novembre.
Roma. «Il pianoforte, oggi» all'Auditorium Rai del Foro Italico Poul Rosenbaum interpreta musiche di Griffes, Kramer, Gershwin, Rothman, Cowell e Bernstein. Alle 21.

6 NOVEMBRE

Verona. Al Teatro Filarmonico «Il principe Igor» di Borodin, direttore Lazarev Repliche il 9 l 11 e il 13 novembre
Firenze. Al Teatro di Rifredi «Cavallo di battaglia» concorso nazionale per nuovi comici e autori di testi comici Fino all'8 novembre Per la rassegna «Africa musica La diaspora» concerto di blues con Eddie Guitar Burns e Jon Morris Al Teatro Variety.
Torino. Al Teatro Regio «Sigfrido» di Richard Wagner, direttore d orchestra Pesko regia di De Bosio Repliche il 6, 18, l 11 il 15, il 19 il 22 e il 26 novembre
Londra. Christie's mette all'asta gli oggetti di Charlot scarpe, bombetta, bastone, pellicole, maschere, copioni di film scritti a mano
Rimini. Prosegue la tournée di Sandy Marton, che sarà a Macerata l 8 novembre, a Mira (Venezia) il 12, a Cavallermaggiore (Cuneo) il 15.
Genova. Al Teatro Margherita Peter Maag dirige un concerto di Beethoven e Brahms Violino solista Salvatore Accardo

7 NOVEMBRE

Genova. Alla Sala Garibaldi Peter Hammil in concerto
Chieri, Torino. Sagra di San Martino si gustano bagnacauda fonduta e torcetti Fino all'11 novembre
Busto Arsizio, Varese. Al Palazzo Esposizioni «Borsa dei fiori» piante da giardino e da appartamento, fiori recisi, in particolare natalizi, oltre alla produzione lombarda (gerani azalee, rododendri, camelie, ciclamini) Fino al 9 novembre
Bolzano. Alla Fiera «Mostra d'arte e di antiquariato» nell ambito della rassegna sono previste una mostra sulla produzione artistica magiara di fine Ottocento e una dedicata ai più rappresentativi artisti della Catalogna in Spagna Fino al 15 novembre
Saluri, Cagliari. Sagra di San Martino distribuzione in piazza di fave e malloreddus Fino all'11 novembre
Fano, Pesaro. Fiera mercato dell'antiquariato Anche l'8 novembre

8 NOVEMBRE

Fiesole. «Fiesole antiquaria» mostra mercato dell antiquariato Anche il 29 novembre
Milano. Al Palazzo delle Belle Arti ed esposizione permanente «Mostra mercato antiquari milanesi» Fino al 22 novembre
Le Grazie, La Spezia; «Marcia dei vecchi sentieri e dei forti» camminata non competitiva di 14 chilometri o minimarcia di 7
Pescaglia, Lucca. «Smodinata» castagne arrosto per tutti
Milano. Al Prego concerto di Jim Loves Jezebie, al Conservatorio Peter Hammil
Torino. Concerto di Tom Hooker, che suonerà a Monfalcone il 15 novembre
Fossalta di Portogruaro. Alla Biblioteca comunale mostra di francobolli e quadri di fion Fino al 15 novembre
Londra. Al Victoria and Albert Museum «Salvatore Ferragamo The art of the shoe 1927-1960» Fino al 7 febbraio 1988

9 NOVEMBRE

Roma. «Il pianoforte oggi» Adriano Ambrosini e Guglielmo Pernaselci, per la sezione «Dal pianoforte al computer» suonano musiche di Bianchini, Stroppa, Sbacco e Lupone All Auditorium del Foro Italico alle 21
Genova. Al Teatro Verdi parte il tour del Dead can Dance Le prossime tappe saranno lo Studio Due di Torino il 10 novembre il Prego di Milano l 11 il Palazzetto Legrenzi di Montebelluna (TV) e il Ritz di Novellara (RE) il 14
Milano. Al Conservatorio per le «Serate Musicali» la violoncellista sovietica Natalia Gutman interpreta le sei suites per violoncello di Bach.
Busto Arsizio. Al Liceo Artistico Statale «I viraggi di Mario Stellatelli» soggetti naturalistici elaborati con tecniche di viraggio Fino al 22 novembre
Bergamo. Al Palazzo della Regione mostra sul Seicento bergamasco pittura sacra, ritrattistica, natura morta Fino al 29 novembre

10 NOVEMBRE

Roma. «Jazz train». al Teatro Olimpico suona l'Ornette Coleman original quartet, con Don Cherry alla tromba, Charlie Haden al contrabbasso e Billy Higgins alla batteria
Milano. Parte la tournée dei Lyres, che saranno a Pisa l'11 novembre, a Napoli il 12 e a Rimini il 13.
Pisa. Al Teatro 20 + 1 concerto dei Chesterfield King. Alle 21,30
Savona. Al Teatro Chiabrera la stagione del Teatro dell'Opera Giocosa inizia con «Il furioso all'isola di San Domingo» di Donizetti Direttore d orchestra Carlo Rizzi Repliche il 13 e il 15 novembre.
Bologna. Al Teatro Duse per «Cina spettacolo 87» l'Opera di Pechino interpreta il repertorio della Compagnia della Provincia del Liaoning. Fino al 15 novembre
Firenze. Al Teatro Le Laudi, per «Africa musica La diaspora» fino al 12 novembre è in programma un ciclo di proiezioni sul blues, sulla musica nera e sul jazz

Quanto è Beaujolais questo novello

Da centinaia di cantine oltre 3000 camion partono alla mezzanotte del 18 novembre diretti in tutta Europa Scatta l'operazione del «Beaujolais nouveau»

Il Beaujolais è una terra di fiumi e colline di vigneti e buoi bianchi di piccoli paesi e di ottima gastronomia A/R oggi propone tre itinerari

Un profumato vino di novembre

AUGUSTO PANCALDI

Da una quindicina d'anni, ogni terzo giovedì di novembre, per una sorta di magia che non ha nulla di veramente magico ma che è il frutto di una straordinaria organizzazione commerciale e pubblicitaria, un cartello, dappertutto identico, non una parola in più e non una in meno, fiorisce su tutte le vetrine dei 300 mila ristoranti, osterie e «bistrots» di Francia. «Le Beaujolais nouveau est arrivé». E, di riflesso, per seduzione collettiva a questo richiamo, milioni di francesi si piegano al rito della degustazione di questo vino primaticcio frizzante, nel quale scoprono, a seconda delle annate, sapori e profumi, qualità e corposità degni della fantasia di Rabelais.

Ma i produttori di Beaujolais non si sono fermati qui: da tre anni compiono il «miracolo» di mettere in vendita il loro vino nuovo, alla stessa data, non soltanto in tutte le città di Francia ma anche nei principali centri di 25 paesi stranieri e i ristoranti «chic» di Tokio, Sydney, di New York, di Londra, nonché di Roma e Milano possono esibire anch'essi, il terzo giovedì di novembre, lo stesso cartello dei loro confratelli francesi

Proprio in questi giorni decine di migliaia di «Vignerons», quasi tutti solidalmente uniti in una rete di cooperative senza rivali in Francia, vendemmiano, selezionano, trasportano tonnellate d'uva per una produzione complessiva, alla fine delle operazioni, di un milione e mezzo di ettolitri di vino, per metà destinati alla vendita immediata, come «Beaujolais nouveau» e per l'altra metà da bere a «maturazione avvenuta», dopo Pasqua, di solito, quando – secondo i bevitori seri – «il vino è veramente vino e non spremuta di frutta»

E qui, per comprendere questa selezione, bisogna percorrere almeno una volta le strade polverose e sinuose di questa regione di colline argillose o calcaree che un tempo producevano seta per le tessiture di Lione e che poco a poco si sono convertite interamente alla vigna – «pianta malefica grandemente nociva al corpo umano» si diceva a Macon nel diciassettesimo secolo – sino a trarne «un fiume di vino» come scrisse Alphonse Daudet E tutti conoscono, qui, la storia dei «tre fiumi» che irrigano le terre fino alla periferia lionese, il Rodano, la Saone e il Beaujolais

Fiume variabile, quest'ultimo, capriccioso, diversamente colorato e profumato, che si riversa in due grandi letti il primo colmo di Beaujolais, diciamo così, «corrente» e spesso di qualità mediocre, affiancato al più selezionato e gustoso «Beaujolais-Village», il secondo tumultuoso e ricco di nove qualità diverse tutti Beaujolais «nobili», etichettati a seconda dei villaggi dove vengono prodotti con denominazione d'origine controllata il delicato Saint Amour color pesca, l'allegro Fleurie indato, il superbo Morgon dai riflessi bluastri, il corposo Juliénas rosso peonia, i ricchi Chenas e Moulin a Vent di un rosa intenso, l'orgoglioso Chiroubles violetto, il Brouilly e il Côte de Brouilly di un rosso fiammeggiante e dal gusto inconfondibile di mandorla Questa seconda categoria, ovviamente, è destinata all invecchiamento e un Brouilly di qualche anno, consumato fresco non ha nulla da invidiare – secondo me – a certi decantati vini di Borgogna

Ma torniamo al nostro «Beaujolais novueau» e ai suoi cinquecentomila ettolitri che stanno per prendere il cammino del consumo immediato Tre o quattro giorni di macerazione semi-carbonica, senza schiacciare l uva affinchè se ne conservi tutto il sapore, poi qualche giorno per la spremitura del mosto l aggiunta di zucchero, se l'estate è stata avara di sole (e talvolta di altre uve e di altri mosti in una inconfessabile mescolanza che il francese non ammettera mai anche se è pratica corrente), un tempo di riposo infine e il vino è pronto, frizzante, ad esprimere sfumature impensabili di gusti che un esperto di vino ha descritto così «Nelle sue annate migliori il Beaujolais nouveau è di un bel rosso rubino e mescola in se i sapori della banana dell'Ins, della violetta, del lampone con una sfumatura di confetto inglese» Imbattibile!

A questo punto comincia la grande impresa della diffusione mondiale nella seconda settimana di novembre da La Chapelle de Guinchay da Romaneche-Thorins, da Saint Amour, da tutti i centri vinicoli compresi nel sacro triangolo Macon - Villefranche - Belleville sur Saone partono, uno dopo l'altro, senza interruzione, 3500 camion cisterna e migliaia di casse di bottiglie con destinazione la Francia e il mondo Per l'estero la compagnia Air-France assorbe l'equivalente di dieci Boeing-747 Cargos perchè non c'è tempo da perdere e il 19 novembre tutti i fanatici, veri o falsi, del Beaujolais nouveau devono trovarlo, in bottiglia o alla spina, nel loro locale preferito

L industria del Beaujolais nouveau, perchè ormai di questo si tratta è nata come necessità e soltanto piu tardi è diventata infatuazione e moda necessità per migliaia di piccoli produttori, sia pure affiliati ad una cooperativa, di «realizzare» subito una parte almeno degli investimenti, senza aspettare, come in passato, l invecchiamento (del tutto relativo per il Beaujolais), la distribuzione e finalmente la vendita del prodotto

Circoscritto alla regione di produzione fino agli anni Sessanta il consumo di questo vino nuovo è stato allora sperimentato prima nella vicina metropoli lionese poi a Parigi con uno sforzo promozionale appoggiato dalle autorità locali e nazionali E il colpo è riuscito al di là di ogni speranza fino a ripercuotersi sui mercati mondiali, indipendentemente dalla qualità del prodotto, spesso deludente

Il colpo è riuscito così bene che quest'anno altri vini, altre terre, altri produttori hanno deciso di imitare i viticoltori del Beaujolais e di lanciare sul mercato i vini nuovi di Turenna, della Loire, delle Cotes-de-Rhone e il bianco Muscadet e molti altri ancora, come l'eccellente Saumur rosso o l'ottimo Bourgueil o il forte Madiran Il tutto a scapito, come diceva l intenditore dei vini veri, di quelli che durano e, durando, migliorano

Bevitore sobrio, «durante i pasti», e per questo esigente sulla qualità del vino quotidiano, ho appreso per esperienza che un vino discreto «made in France» costa il doppio di un vino di uguale qualità in Italia, che i cosiddetti «vini da tavola» sono da evitare scrupolosamente anche se uno scandalo come quello del vino al metanolo, qui, non si è mai verificato

La verità è che – a parte i «grands crus» che costano una fortuna e che fanno giustamente la fama mondiale dei vini francesi – anche qui si «taglia», si mescola, si accomoda il vino come dovunque ma con più astuzia, con quell arte del «savoir faire» esclusivamente francese che, alla fine dei conti, salva la faccia del produttore e della nazione e riesce perfino a renderle seducenti

Una per una colline e cantine

SIMONA RIVOLTA

Una raccomandazione non chiamatelo «Borgogna del Sud». Siamo nel Beaujolais, enfant prodige dei distretti vinicoli francesi e per questo guardato con sufficienza dal più nobile Borgogna Ma una scelta fra nobiltà e novità si può fare solo sul posto Dall'Italia ci si arriva attraverso il traforo del Monte Bianco o quello del Frèjus (e in questo caso si passa per Lione), dal confine italiano sono circa 200 km Una volta sul luogo, tre sono gli itinerari consigliati uno rapido attraverso l'intera regione da Creche-sur-Saone, attraverso Saint Amour, Julenas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Brouille fino a Villefranche-sur-Saone

Un secondo, più limitato, ma con un'attenzione particolare ai piccoli centri che fanno il cuore del Beaujolais, infine un terzo, il circuito delle «pierres dorée» che percorre le colline granitiche a sud di Villefranche. Per cartine e suggerimenti è bene comunque rivolgersi direttamente all Union Interprofessionelle des Vins du Beaujolais - 210 Bvd. Vermorel - Villefranche, tel 74-654555.

A voi la scelta, il paesaggio, anche gastronomico, non è mai monotono e dove si cade, si cade bene A Villefranche sur Saone l'Auberge du Faisan Doré (Pont de Beauregard, tel. 74650166) propone un ottimo menu regionale tra cui spiccano la Cassolette de ris de veau, l'Assiette de poisson e la Volaille de Bresse à la Crème Più a nord, il cru di Fleurie segnala l'Auberge du Cep (Place de l'Eglise, tel 74041077) con specialità locali come la Mousseline de Sandre, Fricassée de volaille au Fleurie e squisiti dessert a base di gelato al caffè e nougatine A Chenas, Daniel Robin (aux Dechamps, tel 85367267) vale una visita per assaggiare l'Andouillette de Chenas e la Pièce Charollais

Non pochi i ristoranti che funzionano anche come alberghi a Beaujeau, da Anne de Beaujeau (Rue de la Republique, tel 74048758) la pensione completa costa 65 franchi per la singola e 165 per la doppia (circa 35 mila lire). A Julenas l'hotel de Vigne (74044370) offre pensione completa a 190 franchi per la doppia. A Villefranche il Plaisance è un tre stelle da 250 franchi, ma al Des Arts ne bastano un centinaio

Per chi dispone di un'auto propria ma preferisce delegare adattri l'incarico di studiare l'itinerario, Ciao Italia International di Sesto S. Giovanni (02-2477218) propone alcuni percorsi la quota di 275 000 lire per 5 giorni (325 000 per sette) comprende la mezza pensione in uno degli alberghi convenzionati, con grande libertà di scelta per quanto riguarda le località Per i più pigri invece la Venus di Cuneo (0171-67575) organizza escursioni prestabilite di 3-4 giorni il costo del viaggio, comprensivo di pensione completa, si aggira sulle 300 000 lire. Per informazioni Ente del Turismo Francese, via S Andrea 5 Milano, tel 02-700268, oppure via V Veneto, 93 Roma, tel 06-483565

Ma solamente il nouveau fa tradizione

MARIA LUISA RONCHI

Il Gamay è un vitigno a succo bianco e, bisogna dirlo, non dà un prodotto di qualità eccelsa Fra i grandi vini francesi non trova certo posto Un onesto vino da tavola ecco Con una caratteristica, però, che ha finito per farne la fortuna la scarsa acidità È stato muovendo da questa particolarità, e dalla consapevolezza che Gamay non avrebbe mai sfondato a livello dei Doc più qualificati, che i vignaioli e gli enotecnici del Beaujolais, aguzzando l ingegno, hanno creato il «nouveau»

Vediamo allora come nasce il «nouveau», come mai si può trovare un vino già completo e di buone caratteristiche poco tempo dopo la vendemmia Il segreto, la scoperta dei vignaioli francesi si chiama «macerazione carbonica» Se si immettono i grappoli d'uva dentro una vasca sigillata satura di anidride carbonica, dentro gli acini, nella polpa dei chicchi in una parola, avviene una fermentazione intracellulare Gli zuccheri vengono trasformati in alcool, l acido malico scompare Dopo alcuni giorni di questo trattamento, si apre la vasca si spreme l uva e si avrà il vino, già bello e pronto Basterà filtrare e imbottigliare

Dal modesto vitigno di Gamay ecco nascere così quasi per miracolo un vino davvero unico per precocità, freschezza, aroma e altre qualità organolettiche Per questo, a mio modesto avviso, il Beaujolais è e rimane il solo vero «nouveau» Intanto, la sua produzione (in corso ormai da alcuni decenni) si è molto affinata e perfezionata, e risponde a precisi capitolati e controlli fra cui il divieto ad essere posto in vendita prima della terza settimana di novembre Ma attenzione non basta dire «Beaujolais nouveau» Questa definizione vale per tutto il vino della zona di pianura C è poi – assai più apprezzabile – il «Beaujolais village» che è il «nouveau» dei vigneti di collina e infine c è il «Cru di Beaujolais» quello prodotto da un singolo vigneto collinare

E i novelli italiani? Io penso che ce ne siano troppi Non tutti i vitigni sono adatti intanto Ci si dovrebbe limitare a fare il novello con uve Merlot e Sangiovese che per la loro bassa acidità più si avvicinano al Gamay E poi, quanti fra i produttori italiani seguono la tecnica della macerazione carbonica, anzichè quella di una comune fermentazione fatta un po in fretta? Da noi mancano regole precise sia sulle caratteristiche che sulle modalità di produzione e di commercializzazione del novello Per questo temo che, anzichè proporre una autentica primizia in fatto di vino, si vadano percorrendo i primi gradini per arrivare a quella cosa indefinibile che chiamano «vino-bibita»

Se il Beaujolais nouveau si è già fatto tradizione il novello italiano rischia di vivere la stagione effimera di una moda

Quando bere il nouveau e con che cosa? Detto che si tratta esclusivamente di vino rosso aggiungo che è buono da quando viene immesso sul mercato e fino alla fine dell'inverno allorchè comincia a perdere la sua qualità di vivezza e profumo per trasformarsi in un calmo, morbido valido vino da tavola Il nouveau è molto adatto con i salumi, con primi saporosi (minestrone di verdure, pasta e fagioli), con carni rosate e pollame nobile, con formaggi fermentati, tipo Taleggio Provatelo

E' prosit!