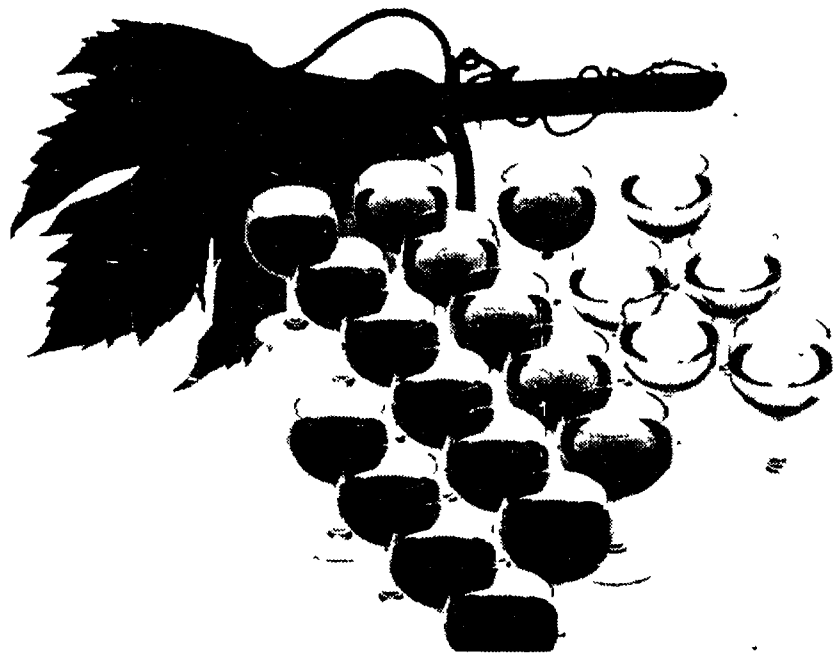


Una «consolazione» possibile anche in questi tempi duri

Mangiar bene e bere meglio nella gran tavolata di Natale



■ Che fare a Natale? Abbandonarsi all'ultima consolazione consumistica in vista dei tempi duri che quasi tutti gli indicatori economici (e la tredicesima facciata) ci promettono, o convertirsi per tempo alla saggia logica della forma? C'è da giurare che alla fine la scelta sarà la prima. Del resto le ultime rilevazioni statistiche, sottolineate con compiacimento dalla stampa economica sensibile alle preoccupazioni delle imprese produttrici di beni di consumo descrivono un'Italia un po' schizoida: Calano salari e stipendi scende la produzione aumentano disoccupati e cassintegrati ma gli indici di incremento dei consumi sembrano librarsi ancora in alto quasi in un cielo di inconsapevole ottimismo economico. Valga per tutto il vero e proprio «assalto» subito da tutte le località turistiche per ricchi e per «poveri» lungo il

recente «ponte» intorno alla festa dell'immacolata. Ma gli operatori turistici già gongolano per il 12 per cento in più di prenotazioni rispetto al 91 anche per il periodo Natale-Capodanno.

Le tredicesime, è stato calcolato, subiranno una «cura dimagrante» non lontana dai 1.200 miliardi in questi giorni i proprietari di case (sono la maggioranza nel nostro paese) fanno la fila in banca per

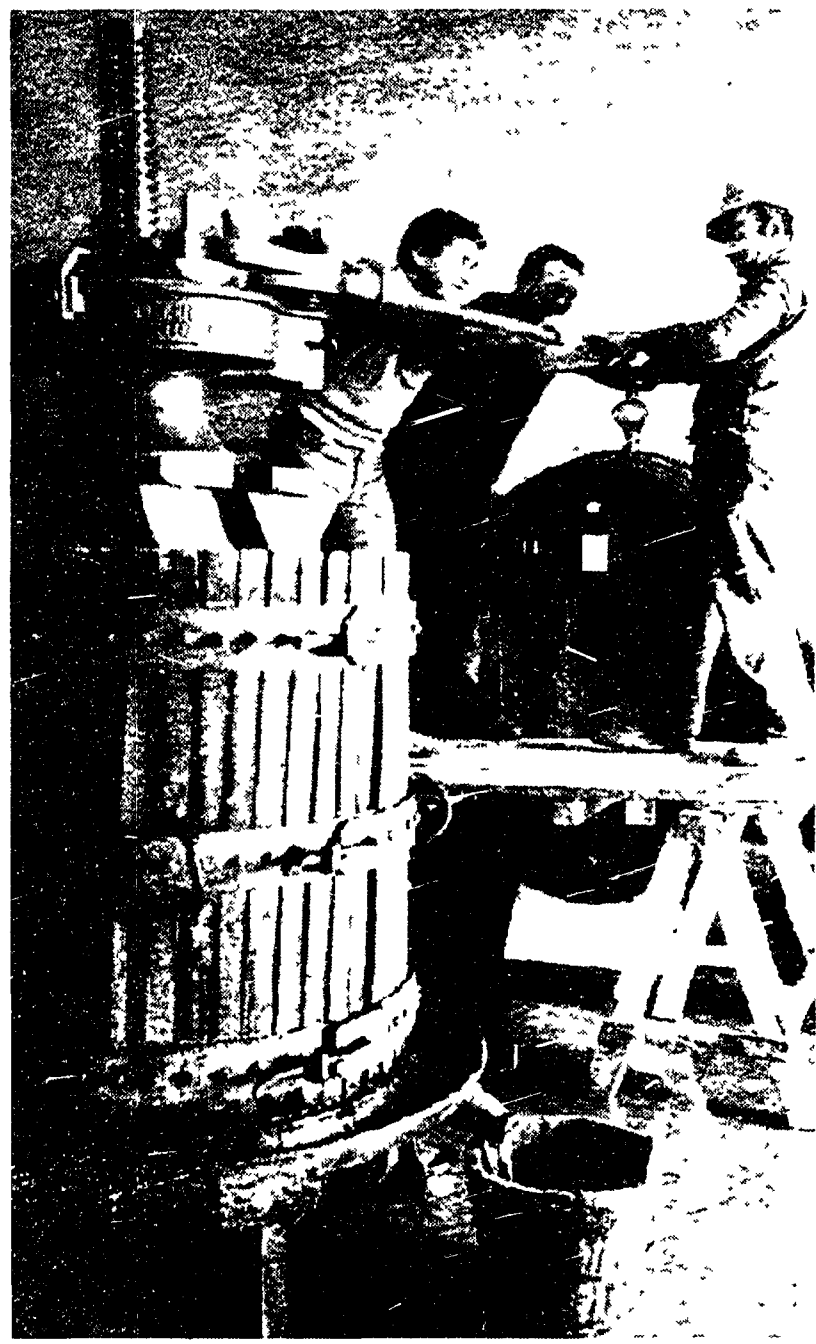
pagare il salasso dell'«isi». I posti straordinari sugli immobili ma non è probabile che gli italiani decidano di mettersi a dieta a partire dal tradizionale Cenone. Le ricche feste di capodanno che in questo periodo dedicano quasi tutti i propri consigli all'occasione natalizia non dimenticano comunque di suggerire anche «menù» semplici e poco dispendiosi. Con pazienza e buona volontà si può fare una

splendida figura con un po' di semolino gratinato - se però è tagliato a stelle su un bel fondo verde di spinaci (surgelati) al forno - qualche crostino al gorgonzola - basteranno alcune fettine di pera e un po' di noci ben disposte ad arricchire il piatto - una fesa di tacchino ingentilito con le arance e per finire degli invitati fagottini di mela (ne bastano 4 di mele per otto persone). Se poi si vuol strafare basta aggiungere come contorno un'insalata «stella di Natale» ottenuta di sponendo su piattini rigorosamente ovali foglie di radicchio rosso con le punte rivolte all'esterno e riempiti di fettine di sedano (magan con l'aggiunta di pezzetti di pera e di noci che vi sono avanzati dai due piatti precedenti) condendo poi il tutto con «salsa citronnetto» (niente paura è solo un miscuglio di limone, olio sale e pepe).

Ma si può davvero calcolare la lira per una tavolata che capita una o due volte all'anno? Vale la pena di lesinare, su uno dei pochi piaceri quello della gola che si possono conquistare con non moltissima fatica e senza troppi scrupoli morali? La risposta da Milano a Roma alla più povera Napoli appare quasi scontata. Perché il ricco dovrebbe rinunciare al lusso proprio a Natale? E perché il povero non dovrebbe allentare la cinghia almeno nelle feste comandate? Gli italiani del resto stando sempre alle solite statistiche sembrano inclini a spendere di più per la cura di sé e del proprio corpo. Pare che negli ultimi tempi si comprino meno automobili e meno scarpe ma non si ante-

sta l'impennata (un 10 per cento in più rispetto all'anno scorso) negli acquisti di cosmetici profumi medicinali servizi presso istituti di bellezza e cliniche.

Non rinunceremo dunque tanto per cominciare a ricchi antipasti a base di fagottini di riso al pesce (salmoncino storno «spada ecc») vol au vent ai funghi sfogliatine coi gamberi. E poi via con i consommé di astice (o le creme di asparagi e carciofi) seguiti dalle «crespelle ricche» o dalle farfalle piccanti alla vodka. Ma il bello arriva col branzino in court bouillon alle tre salse (si tre ai gamberi al Martini e ai frutti di mare) col cappone ripieno le quaglie tartufate. La frittata al dragoncello e non parliamo delle verdure della frutta e dei dolci. Parliamo invece del vino anche perché come forse non vi sarà sfuggito in questa pagina pubblicitaria campeggiano molte inserzioni di «cantine» più o meno sociali. Qui potrebbe forse essere realizzato un inebriante compromesso storico. Si mangi poco o tanto bene o meglio tutti però si beva bene. In Italia non è difficile. Dai nesling e pinot dai grignolini e barbare schi del Nord si passi al brunello di Montalcino ai rossini e ai portici della Puglia e della Sicilia senza badare troppo a spese. L'«senza trascurare» si vi piacciono le bulloniche bonarde lambroschi albane e trebbiani che se si mangia pesante non vengono male. Quanto agli «spumanti» non bisogna eccedere in autarchie e un buon champagne resta a nostro avviso il meglio (senza nulla togliere ai nostri inserzionisti).



A colloquio con il presidente Manaresi L'enoteca emiliana tra scienza ed eccellenza

■ BOLOGNA. È definitivamente tramontata in Emilia-Romagna l'epoca delle produzioni viti-vinicole elevate, si va affermando sempre più quella della bottiglia di pregio, frutto di una rigorosa se-

lezione in campo e del lavoro accurato in cantina. «Il livello qualitativo ha già raggiunto notevoli indici», afferma il presidente dell'Enoteca regionale Giovanni Manaresi - e lo faremo an-

cora crescere, tanto che i nostri bianchi e rossi ormai competono senza più soggezioni, nei mercati nazionali ed estero. Mi piace ricordare che l'unico titolo di Docg (Denominazione origine controllata garantita) conferito finora in Italia ad un bianco è appannaggio dell'Albana di Romagna.

Quali i risultati dell'annata '92? «La produzione è stata superiore del 10% a causa degli inattesi fattori stagionali favorevoli», ciononostante la qualità non ha deluso. Ciò lo si deve alla lungimiranza dei nostri vignaioli che si sono adoperati per eseguire una vendemmia oculata unita quest'ultima al salto tecnologico delle cantine veramente notevoli. «La coltivazione razionale la lotta guidata contro le avversità, la scelta grappolo per grappolo la temperatura controllata l'alto standard igienico ecco alcuni anelli della catena al termine della quale il consumatore è certo di sorseggiare un vino eccellente. Una sottolineatura in tal senso viene espressa in merito dall'assessore all'Agricoltura-Alimentazione Angiolino Mini quando rileva che i vini dell'Emilia Romagna sono diventati migliori più di quanto generalmente si sia disposti ad ammettere» e che «ancora miglioreranno poiché questo è l'obiettivo delle politiche regionali che accompagnano - con supporti tecnici organizzativi e finanziari - l'impegno delle imprese agricole e di trasformazione».

Dei citati orientamenti l'Enoteca di Dozza antico borgo sulle colline affacciate sulla via Emilia tra Bologna e Imola è il braccio operativo (a termine di Legge della Regione che rende disponibile un budget di due miliardi all'anno) siccome li traduce in iniziative promozionali ma non solo. Nei sotterranei della rocca sforzosa del tredicesimo secolo da un paio di anni sottoposti ad una fine opera di recupero e restauro è raccolto il meglio della produzione dei 122 soci produttori - intesi come privati e cooperative



sotto forma di 450 etichette che caratterizzano i 37 vini delle nove province emiliane e romagnole. Una eccellenza che si avvale come vedremo dopo del Comitato scientifico formato da docenti delle Università di Bologna e Piacenza e da tecnici dell'Ente per gli studi e l'assistenza viticola ed enologica dell'Emilia Romagna. Ma intanto alcuni dati sono scaturiti. Su scala regionale sono attive 67.500 aziende le quali operano su 66.500 ettari di terreno la produzione annua si aggira sui 7 milioni e 500 mila ettolitri (nazionale 60 milioni) di cui per il 39% destinati all'esportazione. L'Enoteca assicura la presenza dei vini nei saloni specializzati in Italia e nei principali mercati dei due

emisferi. La conoscenza lungo i canali della ristorazione e del «mass media» favorisce l'educazione al consumo equilibrato ed in abbinamento con i piatti classici della regione.

Il Comitato scientifico al quale proprio l'altro giorno il Consiglio di amministrazione ha confermato il proposito di lavoro da lui avanzato opera sulla base di questi punti: tutelare gli interessi dell'Enoteca e quindi dei soci nei confronti di azioni esterne mettere in guardia da eventuali rischi fornire una garanzia ulteriore ai consumatori.

Il socio che conferisce vino all'Enoteca e tenuto a fornire una autocertificazione relativa alla propria struttura ed alle caratteristiche

dei prodotti.

Ciò in merito all'impiego di fitofarmaci solo previsti dalla legge alle linee tecnologiche adottate ai contenuti dei vini.

Al Comitato scientifico spetta il compito di far eseguire il controllo analitico in laboratorio per quanto riguarda questi parametri: saggio di fermenti «scibibilità» dei principali impurità: selenio, mercurio, piombo.

«Ovvio il rigore», dichiara il presidente Giovanni Manaresi «col quale viene protetta l'ammissione. L'etichetta su cui ha da dire la sua, in che un'altra autorvole istanza, cioè la Commissione di degustazione formata da esperti di accertato valore».

Una importante realtà cooperativa nelle Marche Dalle uve Verdicchio i buoni vini Moncaro

■ La Cantina Cooperativa Moncaro è situata a Montecosaro (AN) uno dei Castelli del centro dell'area del Verdicchio Doc Classico del Cuneo. L'attività è iniziata la sua attività con la vendemmia 1971 anche la Moncaro come quasi tutte le Cantine Cooperative nel nostro Paese, nello scorcio caratteristico degli anni Settanta cresce e si consolida con l'obiettivo di dare risposta a una offerta rapidamente crescente in ragione del allargamento della base sociale. L'esigenza di snellire i ritmi sempre più serrati volumi di prodotto crescente veniva soddisfatta assumendo nei confronti dei produttori che dei mercati di sbocco un ruolo passivo non sviluppando una politica di valorizzazione della qualità pur producendo vini di un buon livello qualitativo.

Nel decennio Ottanta l'impresa cooperativa Moncaro prepara e realizza la trasformazione della produzione di qualità ad una produzione di qualità in una linea di progressiva revisione. Alla fine degli anni Ottanta la Moncaro sceglie nettamente di orientarsi verso produzioni di qualità. Ciò si traduce nella realizzazione di consistenti investimenti (3870 milioni di riorganizzazione della struttura produttiva e di innovazione tecnologica) e portandolo l'azienda al massimo livello di tecnologia produttiva consentendo dal mercato nonchè assumendo un ruolo attivo verso i soci e i clienti. Le uve che verso il mercato del vino. Nei confronti dei soci la Moncaro ha avviato una politica a favore della ricompra delle uve e più in particolare di quelle di allevamento della qualità accompagnata da un attento accertamento degli obblighi statuti e prevenendo il conferimento obbligo di tutto il prodotto proveniente dai vigneti obblighi associati. Verso il mercato viene stipulato di politiche di ampliamento di comuni di marketing divalo

zizzazione della qualità.

Oggi la Moncaro è la realtà cooperativa più significativa dell'area del Verdicchio ed una delle più significative dell'intera regione Marche con i suoi 617 soci formati da imprese agricole piccole e piccolissime le quali coltivano circa 680 ettari di vigneto specializzato. Possiede una ampia gamma di prodotti prevalentemente provenienti da uve Verdicchio Doc Classico al 100% prodotti fermi nonchè spumantizzati dei cui provenienti da uve di singoli vigneti selezionati ed accuratamente coltivati fino ad arrivare ad un distillato di uve Verdicchio Fino dal 1980 avvia una sperimentazione di coltivazione di vigneti con i sistemi culturali dell'agricoltura biologica sperimentazione che ha dato dei risultati positivi seppure è durata molti anni ed oggi pone sul mercato un vino Verdicchio Doc Classico ed un vino da Tavola Bianco proveniente da vigneti a coltivazione biologica cioè senza l'utilizzo di concimi chimici di sintesi. La Moncaro produce anche alcuni importanti vini Rossi Doc e da Tavola.

Con la chiusura dell'esercizio al 30 settembre 1992 nonostante difficoltà del mercato la Moncaro vede

crescere il suo fatturato rispetto all'esercizio precedente del 7,6% attestandosi ad un importo di L. 7.400 milioni. Sempre nell'esercizio sono stati realizzati in investimenti per 361 milioni si è realizzato un considerevole aumento del Capitale Sociale pari a L. 265.000.000 portandolo complessivamente al 673 milioni.

Nell'esercizio è stato conseguito un notevole autofinanziamento che consolida ulteriormente la struttura patrimoniale e finanziaria dell'azienda a L. 3.684 milioni mentre il Capitale investito nel corso degli anni ammonta complessivamente a L. 23,5 miliardi.

La Moncaro riafferma la scelta di perseguire con assiduità l'obiettivo di una sempre maggiore qualità e salubrità dei prodotti, convinto che questa è la giusta strada nell'interesse dei consumatori e per reggere la competitività nazionale ed internazionale. Anche per una vendemmia difficile come è stata quella del 1992 può tranquillamente assicurare ai consumatori sulla buona qualità dei prodotti Moncaro grazie alle accurate scelte compiute durante la vendemmia e le moderne attrezzature utilizzate nella vinificazione.

I vini migliori sulle vostre tavole

CANNETO

<p>BUTTAFUOCO</p> <p>Vino ottenuto con le migliori uve rosse della zona di Canneto Pavese. Stradella, Broni, colore rosso rubino, amaro leggermente pastoso.</p> <p>Grado alcolico 12-12,5</p>	<p>BONARDA</p> <p>Ottenuto dal vitigno omonimo della zona di Rovescala e S. Damiano al Colle, colore rubino carico, sapore pieno, amabile.</p> <p>Grado alcolico 12-12,5</p>
<p>PINOT OLTREPO PAVESE DOC</p>	<p>RIESLING</p> <p>Ottenuto dalla mescolanza di Riesling Italo e Renano, colore paglierino, profumo spiccato, decisamente secco.</p> <p>Grado alcolico 12-12,5</p>

Aderente al

Cantina Cooperativa Canneto Pavese

CANNETO PAVESE (PV)
Telefono 0385 / 60078

VERDICCHIO DEI CASTELLI DEL CUNEO DA BASSO

MONCARO

VERDICCHIO NELLA TRADIZIONE

MONCARO SOC. COOP. RI.
VIA UMANOLI, 1 - MONTECOSARO (AN)
Tel. 0112/24

FOSCO FICINO - SUMANIBELU