

AGRINOTIZIE

Carni bovine, piano qualità. Parte ufficialmente il piano carni bovine di qualità. E a partire dal 21 di questo mese per 60 giorni è possibile presentare le domande di adesione. Il piano prevede, tra l'altro, la corresponsione di premi per gli allevatori sotto forma di rimborsi spese per una serie di azioni articolate lungo tutto il ciclo della filiera come azioni di ricerca e sperimentazione, azioni di controllo della qualità e per la realizzazione di programmi di profilassi. I contributi per gli allevatori vareranno secondo le azioni svolte e il numero dei capi presenti in azienda, da 91 mila a 105 mila lire a capo. Per i capi di razza pregiata italiana il contributo sarà aumentato di 9.000 lire.

I danni del maltempo. Nelle cinque regioni maggiormente colpite dalle piogge delle settimane scorse - Calabria, Campania, Emilia Romagna, Sicilia e Piemonte - si va definendo l'entità dei danni. L'emergenza maltempo ha causato solamente in agricoltura perdite per oltre 600 miliardi di lire.

Legge sulle acque dei frantoi. La commissione Agricoltura del Senato ha approvato in sede deliberante (senza necessità del voto d'aula) il disegno di legge, presentato dalla Sinistra democratica (primo firmatario, Rocco Loreto, relatore Domenico Barille) che prevede nuove norme per l'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e per i discarichi dei frantoi oleari. Passa ora all'esame della Camera. Il Consiglio



dei ministri, quasi contemporaneamente, ha approvato un disegno di legge, presentato dal ministro Michele Pinto, che proroga fino al 30 giugno 1997 la deroga ai parametri della legge Merli per gli impianti di molitura delle olive, in attesa della definitiva approvazione della legge organica. Il provvedimento si è reso necessario in seguito alla bocciatura da parte del Polo e della Lega del famoso decreto che prevedeva, insieme alla proroga per i frantoi, pure le norme sugli sfratti.

Additivi made in Italy. L'Italia è stata autorizzata a mantenere nella sua legislazione il divieto di utilizzo di additivi alimentari diversi da quelli esplicitamente permessi per quanto concerne alcuni insaccati tradizionali, il «salame cacciatore», la mortadella, il cotichino e lo zampone.

Proroga debiti Inps. Proroga in vista per gli agricoltori che hanno pendenze debitorie nei confronti dell'Inps e di altri enti previdenziali e per quelli che devono chiudere delle partite Iva non più utilizzate. Lo hanno stabilito due recenti decreti fissando, per la regolarizzazione delle posizioni previdenziali, il termine del 16 dicembre '96 e, per la chiusura delle partite Iva, la data del 28 febbraio '97.

Pesca, fondi bloccati. La Finanziaria '97 continua a riservare



brutte sorprese ai pescatori italiani: dopo un taglio in partenza del 55% sui fondi del triennio precedente, la Commissione Bilancio della Camera ha approntato delle variazioni che bloccano altri 40 miliardi inseriti nei fondi '97.

Deficit commerciale suini. In rosso di oltre 800 miliardi di lire, nei primi cinque mesi del '96, la bilancia commerciale italiana nel comparto dei suini. È quanto emerge dalle elaborazioni effettuate dall'Ismea sui dati Istat, secondo le quali il deficit del periodo gennaio-maggio segna un peggioramento del 7% rispetto ai 750 miliardi di lire dello stesso periodo dell'anno passato.

Nel '96 +20% per l'Asti Dogc. Quantità in aumento, qualità eccellente: la vendemmia '96 per l'Asti è stata positiva, con un incremento del raccolto del 20% rispetto al '95. Il raccolto è stato di 978mila quintali, da cui saranno ottenuti 670 mila ettolitri di mosto per Asti spumante e Asti Dogc. Si prevede una disponibilità per il mercato di 89 milioni di bottiglie, sei milioni in più di quelle commercializzate nel '95.

Tabacco, Italia primo produttore Ue. L'Italia, con il 38% del totale è il primo produttore di tabacco dell'Ue. Gli ettari destinati a questa coltura sono 50mila e la produzione lorda rappresentata dalla tabacchicoltura è l'1,7% del settore agricolo.

OSSERVATORIO

OLIO



L'annata olivicola che si è appena avviata dovrebbe assicurare una produzione di olio oscillante tra i 4 e i 4,5 milioni di quintali, con una flessione, rispetto alla campagna '95/'96, di circa il 20%. Il calo quantitativo, determinato in gran parte dalle avverse condizioni meteorologiche, dovrebbe tuttavia essere accompagnato da risultati qualitativi positivi. Circa l'evoluzione dei prezzi si prevede un «andamento armonioso» determinato, in particolare, dagli incrementi produttivi attesi in Spagna e in Grecia.

Nel '96 ordinazioni superiori del 6% al '95

Per il vino Novello è un anno boom

Il '96 per il vino Novello italiano sarà un altro anno boom. All Fiera di Vicenza confermano che i 271 produttori italiani stanno ricevendo ordinazioni superiori del 6% a quelle del '95. Verrà così sfondato il muro dei 12,5 milioni di bottiglie. Il fatturato si aggirerà intorno ai 90 miliardi. Il Veneto si conferma la regione leader a livello nazionale, seguita dalla Toscana. Buon successo anche nel Centro-Sud, dove la produzione è in crescita del 16,5%.



Claudia Koll

FRANCO BRIZZO
 ■ ROMA. Snobbato il Beaujolais, gli italiani si buttano sul più «autarchico» novello. I produttori nazionali (saliti a 271) stanno infatti ricevendo ordinazioni del vino più giovane dell'anno superiori del 6% a quelle del '95. Verrà così sfondato il muro dei 12,5 milioni di bottiglie consumate lo scorso anno. Secondo i dati della Fiera di Vicenza che organizza il «Salone del Novello» il fatturato del settore si aggirerà sui 90 miliardi.

maggior. Il Novello sta avendo successo anche nel Centro-Sud. Marche, Abruzzo, Lazio, Campania, Calabria e Sardegna hanno incrementato del 16,5% la loro produzione. L'unica regione dove si è registrato un netto calo è la Lombardia (-7%). Intanto con il 5% della produzione nazionale l'azienda Banfi di Montalcino si conferma una delle aziende leader nella produzione di Novello.



IL VIAGGIO

Cantine e poesia della campagna emiliana

La Fiera di Vicenza
 L'appuntamento vicentino, una vetrina dei migliori novelli italiani, si apre domani col tradizionale «dé-blocage» di mezzanotte. Madrina della serata sarà l'attrice Claudia Koll che stapperà la prima bottiglia di novello '96, con due giorni di anticipo sul 6 novembre, data dalla quale il vino novello potrà essere commercializzato in tutta Italia.

Quanto alla qualità, le previsioni degli esperti sono improntate ad un certo ottimismo. Nonostante un'estate piovosa, la qualità dell'uva è stata buona ed il raccolto elevato.

Il novello si conferma anche quest'anno l'unico vino italiano i cui consumi sono in crescita. Tuttavia, non sarà facile ripetere il successo degli ultimi dieci anni. Soprattutto con certi prezzi. «L'interesse del mercato comincia a dare segni di stanchezza - avverte Ezio Rivella, presidente del comitato nazionale vini doc - Il meccanismo è bello perché consente di vendere in anticipo e su prenotazione, ma i costi sono più alti di un normale vino, per crescere ed ammortizzare gli investimenti il novello non deve diventare un vino elitario ma deve diventare un prodotto di ampio consumo».

La grande distribuzione e la ristorazione giocano un ruolo strategico nello sviluppo di questo prodotto. ne è convinto anche Mario Consorte, presidente dell'associazione enoteccisti italiani. «Considerate anche il breve periodo in cui può apparire sulle tavole, il novello va indirizzato verso il consumo di massa».

Il Veneto supera la Toscana
 Quanto ai più affezionati produttori, in questi ultimi nove anni, da quando la Fiera di Vicenza ha lanciato all'attenzione del pubblico questo vino fruttato e profumato, il panorama è cambiato molto. Allora il leader della produzione nazionale era saldamente la Toscana con 2.670.000 bottiglie. Nel '95 il Veneto è passato al comando con 3.435.750 bottiglie distanziando la Toscana di 300.000 «bordolesi». un primato destinato a ripetersi anche nel '96 con un distacco ancora

HELMUT FAILONI
 ■ BOLOGNA. Credo si chiamasse Tòli. A casa mia, nella Bassa Padana tra Crevalcore e Bevilacqua, ogni domenica ci portava il vino. Non solo quello naturalmente. Era un cacciatore, un uomo forte, un «selvatico» - come lo chiamava mia madre - che si faceva amare anche con lepri, passerelli e una volta pure con un istrice. Era alto con un viso affilato dal vento; aveva gambe storte ed una straordinaria passione per il Lambrusco.

Il Dio del vino di Crevalcore

Ce lo portava in bottiglie nere, grosse, pesanti e ci diceva sempre: «Contr'at pinsir l'ònich mètod l'e al bichin». Poi se ne andava verso quella campagna brumosa di ottobre per riapparire la domenica dopo con dell'altro vino. Quella stessa campagna con i profumi tipici della vendemmia che viene descritta così bene nei versi di *Utàber* (ottobre) del poeta dialettale e oste bolognese Stefano Delfiore: «A la fèn d'utàber se al mast al tachèss a brusèr fòrt in ti tinàz e a pzighèr l'aria al man... (Alla fine di ottobre/ se il mosto cominciase/ a bruciare forte nei tini/ e l'aria a pizzicare le mani...)».

Tòli, per noi altri bambini, era una specie di dio del Vino, un Bacco della Bassa, certo non rotondo, non bello da vedersi, forse un po' sgorbutico, ma con un grande cuore. Pensavo a lui, proprio a lui, un giorno che mi trovavo a Modigliana a degustare con gli amici un grande Ronco delle Ginestre '90, uno straordinario Sangiovese nato da una terra generosa: un vino con note marcate di prugna e tabacco dolce, ma soprattutto con una grande armonia musicale. Già la musica... Ma lo sapevate che il padre di Giuseppe Verdi era un oste?

E che l'opera «Falstaff» inizia all'Osteria della Giarrettiera, dove Falstaff beve, beve e beve, e dove Ford gli farà recitare vino in quantità per ingraziarselo? E chi non ha mai sentito Alfredo e Violetta (un nome che richiama fra l'altro il profumo del Sangiovese), protagonisti di quella straordinaria opera che è «La Traviata», cantare nella scena dei brindisi nel primo atto «Libiam ne' lieti calici»?

Fu la straordinaria Maria Callas ad incarnare le caratteristiche della Violetta ideale di Verdi: con il suo canto di gioia, di dolore e di morte riuscì a conferire al personaggio più complesso e variegato di tutta la drammaturgia ottocentesca una forza prorompente. Era la sera del 28 maggio 1955 e la Scala di Milano era colma come non mai per ascoltare lei e Giuseppe Di Stefano. La regia era quella realista di Luchino Visconti, le scene quelle incantevoli di Lila De Nobili e i costumi quelli curatissimi di Piero Tosi.

Insomma anche Verdi, da buon emiliano doc, ha voluto il vino nei suoi libretti d'opera. Uno straordinario musicista, tanto più grande in quanto geniale interprete della cultura di quegli anni, ahinoi, ormai lontanissimi.

L'Enoteca di Dozza

Quella insomma che riusciva ad unificare i gusti di poveri e ricchi, contadini e nobili. Proprio come l'Emilia Romagna la terra del Po, la terra di Zavattini, dei Gonzaga, degli Estensi, la terra degli Albani, dei Trebbiani, del Bosco Eliceo, delle Cagnine, dei Pignoletti, delle Bonarde, dei Gutturino, dei Sangiovese, dell'Ortugo, dei Lambrusco, dei Pagadebit...

Vini di cui si ha un grande ed esauritivo campionario all'Enoteca



Regionale di Dozza, posta nelle segrete della Rocca del Castello di questo paese abbarbicato sulle colline della prima Romagna, quella che vede ancora Bologna.

Vini che offrono quotidianamente la possibilità di regalare una piccola festa al nostro palato e che sono cresciuti in qualità nel tempo fino ad arrivare a ricevere grandi riconoscimenti internazionali, vini da degustare con i piatti della tradizione regionale.

Vino e cibo, un vero e proprio binomio culturale: abbinamenti felici quali il Pagadebit di Bertinoro con degli antipasti magri a base di uova, il Bosco Eliceo Bianco con la frittata di bietole, il Fontana sulle anguille alla comacchiese, il Merlot dei colli bolognesi con la costola di vitello, il Sauvignon dei Colli di Parma sul culatello o sui tortelli all'erbetta, il Gutturino sul carè di agnello al forno, il Pinot Nero dei Colli piacentini sul rotolo ripieno, uno dei quattro tipi di

Lambrusco (quello Grasparrasa) sui burleighi, o quello di Sorbara sui tortellini e i cappelletti, il Sangiovese sull'anatra alla romagnola...

Lambrusco e Sangiovese

Elogi della cucina emiliano-romagnola se ne trovano nella letteratura sia antica che moderna.

Per esempio in un itinerario gastronomico italiano dal titolo «Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia» tracciato dal medico e letterato vagabondo Orsenio Landi nel 1548 leggiamo: «... non mi voglio scordare d'avvertirti che in Bologna si facciano salsicciotti che i migliori che mai si mangiassero. Mangiansi crudi, mangiansi cotti... benedetto chi ne fu l'inventore, io bacio e adoro quelle virtuose mani».

Facciamo un salto in avanti nel tempo e leggiamo la gustosissima descrizione che dà Paolo Monelli delle lasagne nel suo «Ghiottone Erante»: «Ho letto libri sacri e profani, ho cercato in mille volumi certezze e consolazioni, ma nessuno libro vale questo volume di lasagne verdi che vi mettono innanzi i sagaci osti bolognesi. Fra pagina e pagina è un vischio di formaggio, un occhieggiare di tartufi, un brulichio di regaglie preziose. Sfogliate, divorate pagine: è un decameroncino, un manuale di filosofia stoica, una consolante poesia che vi ha contenuti di vivere. Una invisibile musica rossiniana è scritta in quei fogli, ma un bicchiere di albana la svela come fanno gli accid con le scritture segrete».

Con queste metafore musicali e letterarie vogliamo porre l'attenzione su una giusta educazione al buon bere: basta con l'archetipo del vino legato all'ubriacone.

Il gusto ingentilisce il vizio ha detto qualcuno, quindi ben vengano i corsi, le iniziative legate all'educazione del palato per bere bene e moderatamente, come quelle che animano da quasi un trentennio l'Eno-

teca di Dozza, che pare abbia preso alla lettera e messo in pratica il verso 15 del Salmo 0111 che recita: *Vinum Laetificat Cor Hominis*.

Non alludiamo insomma al vino che porta al vizio e alla tomba, ma a quello che Edmondo De Amicis definisce «il vino che fa alzare nello stesso tempo il calice, la fronte e il pensiero; il vino che mette all'operaio la forza nel braccio e il canto sulle labbra; che aggiunge un sorriso all'amicizia e una scintilla all'amore; [...] l'allegria della nostra mensa d'ogni giorno». Questo dovrebbe essere in sintesi l'approccio corretto con il vino, lo stesso approccio che contraddistingue anche i produttori emiliano-romagnoli.

C'è del moralismo, è da credere, nella rinuncia al piacere del vino e diremmo discenda dal fatto che, mentre l'altra metà della gola, quella relativa al cibarsi, si presenta come un eccesso di un qualcosa che è comunque funzionale al vivere, questa, il gustarsi un grande vino, è semplicemente un eccesso, una dépense che nessun puritanesimo ama lasciare *ad libidinem* alla vita.

Ebbrezza nell'opera

Quindi bevete bene e senza esagerare come invece ha fatto Turiddu nella «Cavalleria Rusticana», che dopo aver cantato insieme al coro «Viva il vino spumeggiante» eccede e intona la famosa aria: «Mamma, quel vino è generoso, e certo oggi troppi bicchieri ne ho tracannato» o ancor peggio senza arrivare ad un'azione malefica dello stesso.

Nel verdiano «Otello», il troppo bere induce infatti Cassio a qualcosa che sarà valutato negativamente, nella straussiana «Salomè» la protagonista convince Erode al colmo dell'ebbrezza e dell'eccitazione a consegnarle su di un piatto la testa di Jokanaan.

LUOGHI E SAPORI

A Mantova tra opere d'arte e gastronomia

■ Se non conoscete le bellezze artistiche di Mantova è ora di andare a vederle, se invece le conoscete già è magari l'ora di approfondire la visita, tanto più che abbiamo da consigliarvi una sistemazione agrituristica di rilievo assoluto.

Ma andiamo con ordine, a Mantova non si contano i luoghi da vedere: piazza Sordello con palazzo Ducale, piazza Broletto, piazza delle Erbe, il Palazzo Te.

A pochissimi chilometri dalla città in località S. Antonio di porto Mantovano, si trova Villa Schiarino Lena. Presso tale villa è possibile sistemarsi in comode romantiche stanze. Ma la vera sorpresa è un'altra, perché al mattino infatti per fare una abbondante colazione (vari tipi di torte, tra cui la ben nota «sbrisolona», fatte in casa, tè o latte e caffè, pane all'uvetta, marmellate di produzione propria...) vi troverete ospitati nei saloni della Villa di appartenenza gonzghiana, perfettamente restaurati negli afreschi, ammobiliati con grande gusto e semplicità.

Ma non basta, visto che la Villa è sede di un ristorante su prenotazione, potrete concordare la permanenza a pranzo o cena. Ne vale la pena. Noi ne abbiamo approfittato e pranzato con Agnoli in brodo e crepelle agli asparagi, per secondo tre squisiti assaggi di carne, il petto d'anatra all'arancia, l'agnello al forno e faraona alla crema di carciofi. Si prosegue con i dolci della casa, caffè, il tutto accompagnato da un ottimo Crespello di Moccassina, un bicchiere di Passito di Pantelleria e una grappa finale per coronamento. Il tutto per 70.000 a persona. Il costo della camera con colazione è invece di 100.000 lire.

Un secondo «sfizioso» indirizzo è in città, un locale nuovo, arredato modernamente, con gusto e semplicità raffinata. I piatti sono preparati con occhio attento anche ai colori e alla presentazione. Antipasti di filetti di trota con maionese all'arancia, salsicette affumicate con fagioli cannellini e carciofini con grana e salsa alla senape; risotto allo zafferano con mousse di storione affumicato del Po, tagliatelle con asparagi; pollo arrostito allo scalogno con pomodorini, terrina di faraona e coniglio alle olive nere (a piacimento con o senza polenta); semifreddo al torrone con salsa di nocino, mousse di cioccolato con zabajone sono i piatti che abbiamo gustato con vero piacere, accompagnandoli con un bianco di Custoza leggermente mosso di buona fattura e la spesa non è andata molto al di sopra delle 40.000 lire, bevande comprese.

Insomma: se avete a disposizione due giorni pieni non avete che da provare e immergervi nella storia, nell'arte e nella gastronomia di una splendida città. Abbandonatevi alle sue bellezze e di certo dimenticherete le asprezze delle secessioni, dei parlamenti del nord per trascorrere davvero un tranquillo week end di piacere.

Agriturismo Villa Schiarino Lena - Via S. Maddalena 7/9 46047 S. Antonio di Porto Mantovano (Mantova) Tel. 0376/398.238 Trattoria L'ochina bianca - Via Finzi 2 - Tel. 0376/323.700 Chiuso lunedì e martedì a mezzogiorno. [Cosimo Torlo]