

CORONAVIRUS O COVID -19

Dopo varie supposizioni: è una semplice influenza o una epidemia? Alla fine si è decretato che è una pandemia, lo conferma O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità).

Chi è autorizzato a tutelare la nostra salute ha preso la decisione di far regolamentare quelle attività e *assembramenti* che potrebbero contagiare, trasmettere e propagare la pandemia.

Tra le decisioni prese anche quella di chiudere tutte le scuole di ogni ordine e grado: anche la nostra *Universalis 3* si è adeguata alle indicazioni e in buon ordine, chiusura totale dei corsi e di tutte le altre attività.

Ultimo nostro incontro del corso era datato il 21 /3 /2020. Con un po' di rammarico è saltata anche la visita in quel di *Cellatica* (*) - programmata come lezione sul campo - e in particolare le gradite degustazioni programmate, da sottolineare era una giornata da trascorrere tutti insieme e in allegria.

Ci auguriamo che quanto prima si possano riprendere i nostri incontri di *Enologia e Degustazione*, e magari recuperare quelle buone abitudini di voler studiare, per conoscere sempre di più, ma sarà più importante fare esercizi per impraticarsi, ricordare i profumi e le qualità delle tante e diverse tipologie di vini delle tradizionali regioni italiane.

Torneremo e riprenderemo il programma rimasto in sospeso. La ripresa sarà quel grande piacere di ritrovarsi ancora tutti nuovamente insieme, occasione per rinnovare l'amicizia che ci distingue già da molto tempo (14 anni!); cominceremo con un grande brindisi, perchè dopo una così grave pandemia la sua sconfitta va festeggiata.

Per tutti i partecipanti ad *Enologia e Degustazione* vale quell' invito che, durante il periodo di ferie imposte, non bisogna dimenticare l'imparato, anzi bisogna applicarsi

con tenacia e ripetere a casa gli esercizi dati come compiti durante le vacanze: *assaggiare, assaggiare e aggiungo abbinare*.

Questo periodo di feste pasquali è un'ottima occasione per sperimentare i diversi modi di abbinamenti, sempre con vini particolari, con primi piatti, con le innumerevoli diversità di secondi, l'abbinamento con le varie focacce della tradizione. Anche se si è soli cerchiamo sempre un buon bicchiere di vino, perchè sulle virtù del vino basterebbe ricordare il proverbio “*Buon vino fa buon sangue*” e Platone diceva “*il vino infonde coraggio*”.

A tutti un augurio di ritrovarci presto, per poter dimenticare un periodo della nostra esistenza che ci ha privato della libertà (“restate a casa!”) di vivere come tutti gli esseri viventi del mondo planetario cioè LIBERI.

Silvano Dal Zuffo (docente del corso *Enologia e Degustazione*)

(*) NdR – Comune situato 7 km a ovest di Brescia, meta della tradizionale gita enogastronomica.

MODI DI PRODURRE IL VINO

Il vino viene dalla vite e il luogo da cui le viti traggono il nutrimento si definisce *territorio*. Comprendere il concetto di territorio cambierà per sempre il nostro rapporto con ciò che avremo nel bicchiere; acquisire alcune nozioni base di agricoltura e viticoltura ci abituerà a capire e preferire questo o un altro vino (*vino naturale*).

Queste conoscenze apriranno la via a nuove scoperte enologiche in grado di deliziarci.

Quando sentiamo quel famoso dire “*il vino si fa in vigna*” da esperti enologi o da produttori vinicoli, finiremo per considerarlo quasi uno slogan ad effetto; invece nel caso di *vino naturale* è la pura verità.

Il *vino naturale*, vale la pena di ripeterlo, comincia davvero in vigna: per produrlo occorre un'uva con frutti in perfetto equilibrio tra acido e tannico; ciò significa che bisogna saperla coltivare o conoscere qualcuno che ne sia capace. Deve sapere lavorare il terreno in modo che abbia le giuste concentrazioni di minerali ideali per la buona riuscita del prodotto finale.

Se questo non si riesce ad ottenere nel vigneto avremmo una delle seguenti categorie: ***convenzionale, sostenibile, biologica, biodinamica, naturale.***

► **Convenzionale** - è una coltivazione che fa uso di additivi sintetici. Si usano erbicidi, si impiegano pesticidi, si piantano le viti nella posizione più favorevole all'uso di macchinari, si utilizzano macchine per la raccolta delle uve, ecc. Questa viticoltura non può dar vita ad un vino naturale. Si capisce subito a colpo d'occhio se un vigneto è a coltivazione *convenzionale* ? Sì, spesso la terra è bruciata e molto dura, compatta.

► **Sostenibile o lotta integrata** - in viticoltura significa coltivare secondo il proprio buon senso. Fondamentalmente *sostenibile* vuol dire "ci riserviamo il diritto di spruzzare sostanze quando ne abbiamo bisogno".

Sostenibile, per alcuni, significa usare prodotti di sintesi o pesticidi o altri prodotti in modo autonomo, anche se poi magari sostengono una coltivazione *bio*, senza alcuna certificazione. Questo tipo di agricoltura può rappresentare un buon inizio, un autentico *vino naturale* deve scaturire da produttori con solide convinzioni, che cercano un metodo alternativo per risolvere problemi anziché ricorrere all'uso di prodotti sintetici.

► **Biologica** - nasce negli anni settanta (1970), i fertilizzanti che si usano sono compost o additivi di provenienza animale, vegetale o minerale ed anche i suoi pesticidi sono prodotti naturali. La *calendula* e un suo prodotto bio-derivato usato in agricoltura biologica, è molto pericoloso e gli agricoltori devono usare tute protettive integrali per usarlo; il rame, o solfato di rame e calce (poltiglia bordolese), è l'unica protezione non sintetica certificata bio. Se applicata con mano pesante può essere

problematica – è sotto osservazione da parte della Comunità Europea – e può diventare tossica per il suolo, gli insetti e la fauna ittica.

► **Biodinamica** – ideata dal filosofo Rudolf Steiner (1861-1925), questa pratica trae ispirazione da antichi popoli ed ha una visione spirituale e omeopatica dell'agricoltura. Si adattano i ritmi a quelli della natura; ci si adopera per capire l'arte della trasformazione attraverso processi naturali come la fermentazione; tra le pratiche comuni figurano interventi in vigna organizzati secondo stagione, la posizione delle costellazioni, le fasi lunari. L'obiettivo è curare, non aggredire.

Sono nove i trattamenti di origine animale, vegetale, minerale, con spruzzi a dosi minime omeopatiche. Sterco, ortica, silice, camomilla, ridotti a tè dinamizzati: significa che il prodotto è diluito in acqua e girato con forza per generare un vortice che, si dice, porrà in contatto la miscela con i ritmi creativi dell'universo.

A prescindere dai motivi è un'agricoltura che alimenta un legame spirituale tra viticoltore e vite.

► **Naturale** – un tipo di coltivazione che ripone una fiducia sconfinata nella saggezza della natura e in quella dell'uomo coltivatore e manipolatore o cantiniere.

Sono escluse tutte quelle tecniche di derivazione industriale sia in vigna che in cantina.

Silvano Dal Zuffo (docente del corso *Enologia e Degustazione*)

CARI FREQUENTATORI E SIMPATIZZANTI DI ENOLOGIA E DEGUSTAZIONE: UN PICCOLO PROMEMORIA.

LE REGIONI

Se alle prossime vacanze intendete viaggiare e scoprire le bellezze delle nostre stupende Regioni, le loro specialità enogastronomiche e le tradizioni anche antiche, mai completamente accantonate.

Perché questa idea? Visto che per tre mesi abbiamo fatto un immobilismo coatto, speriamo che si possa viaggiare in serenità e in assoluta libertà.

SICILIA - isola dai facili approdi, è stata a lungo punto d'incontro di popoli, oggi depositario di tradizioni le più disparate, fantasia della sua cucina da ogni sua provincia, ne citeremo solo alcune sue specialità: insalata pantesca, pasta ai ricci di mare o con il tonno, pasta alla Norma, le sarde a beccafico, i suoi arancini di riso, o panini da mangiare per strada; si possono accompagnare con vini bianche e rossi, basta solo un po' di fantasia, brindisi con un Brut metodo Charmat "Insuale" da uve Nerello Mascalese, perchè non brindare con un Cerasuolo di Vittoria? o un Catarrato bianco lucido, non scordarci di un'Inzolia, o un Carricante, o un tipico Nero d'Avola. Per descrivere la Sicilia non basta un piccolo trafiletto, descritto in poche righe, mi scuso.

CALABRIA - la viticoltura è un'arte che si rinnova, con il 49% del suo territorio collinare e con produzioni di vini autoctoni particolari, oggi sono circa 120 quelli catalogati, mentre quelli utilizzati una decina circa. Tra questi nominiamo il Montonico bianco e rosso, il Greco nero, il Magliocco, o il Canino nero, Prunesta, Pecorello, Guardavalle, Guarnaccia bianca.

Abbineremo questi vini con ottime grigliate di carni suine e ovine, cinghiale in umido, i vari insaccati, per passare ai formaggi stagionati e al Cacciocavallo Silano.

Vini dalla tradizione millenaria sono quelli della **CAMPANIA**; può contare su un patrimonio di vitigni autoctoni, esempio Asprinio d'Aversa (vite d'aria), Piediroso, Sciascinoso, Coda di Volpe, Caprettone, il Per'e palummo, Cacamosca ecc. In breve citiamo anche i più blasonati, Falanghina, Greco, Fiano, Aglianico. Per l'isola d'Ischia Biancolella, Forastera, Supezza, Fenile, Ripolo, Pepella, Ginestra. Particolare un vitigno chiamato Tintore zona Tramonti per il suo colore nero.

I piatti Campani il più particolare la pizza, la mozzarella di bufala, il provolone di Monaco, il salame di Mugnano del Cardinale, la pasta di Gragnano con tutte le possibili varietà, il Babà al Caffè.

MOLISE - piccola terra a grande vocazione, con vallate ampie, soleggiate, verso il monte Matese, confinante con la Campania. I suoi vini principali sono il

Montepulciano, affiancato dall'Aglianico e dal Sangiovese, in particolare un accenno al Tintilia Rosso, non autoctono ma caratteristico arrivò sui Colli Molisani già nel 1700 grazie ai traffici commerciali tra il Regno di Napoli.

Clima favorevole, attività agroalimentari e turismo sono punti di forza del territorio, i suoi prodotti oli e vini, carni e insaccati “speciali”, come la ventricina, la soppressata di Monacilioni, le carni di agnello e di pecora, i formaggi, il pecorino di Capracotta, il Cacciocavallo di Agnone, i funghi e i tartufi, mentre nelle coste domina il pesce, in particolare il brodetto di Termoli.

PUGLIA - riscoperta la qualità dei suoi prodotti, regione dai climi apprezzabili e dai territori fertili e anche relativamente facili da coltivare. Le Murge o le Serre Salentine sembrano immobili increspature verdi, o gialle di terra bruna dagli odori contrastanti.

I Fenici - sbarcati qui 2000 anni avanti cristo - trovarono le migliori condizioni per piantare i loro vitigni d'origine “orientale”.

Tra le tipologie di vini prevalgono i vini a bacca rossa come; il Montepulciano, l'Aleatico, il Lacrima, l'Aglianico, Negroamaro, Sussumaniello, il Bombino, l'uva di Troia, da non dimenticare la Malvasia nera, il Primitivo. Per le uve bianche, la Verdeca, la Coccociola, il Locorotondo, il Bombino bianco e il bianco d'Alessano.

In Puglia ci sono 800 chilometri di coste, mare uguale a pesci, pertanto tradizione culinarie molto diversificate, in primis olio d'oliva, grano per la pasta e il pane, verdure, i formaggi come le burrate, mozzarelle, ricotte, scamorze, pecorini e caprini, le carni ovine, caprine, bovine, i salumi che si possono contare fino a 13 tipologie. Anche per la Puglia non si possono concentrare in poco spazio tutte le sue specialità.

< **LE REGIONI – Fine prima parte** >

BASILICATA - piccola regione dai grandi profumi della terra e delle sue bellezze paesaggistiche.

La posizione che la natura e la geografia le hanno dato le pare stretta, si incunea tra Campania e Puglia, e Calabria, con sbocco sull'Ionio e, in misura minore, il Tirreno. Conosciuta anche come Lucania. Appena l'8% spetta alle pianure, collina e montagna hanno percentuali quasi uguali.

Sponsor di rilievo dei vini di questa regione fu il poeta *Orazio*.

Il regno indiscusso dell'Aglianico, altro suo nome è Ellenico, proveniente dalla Grecia, la sua zona di elezione il Vulture (vulcano spento); altri vini Aleatico, il Grottino di Roccanova, Bombino, la Malvasia nera e bianca.

Tipici i suoi formaggi: Pecorino di Filano e Moliterno, Cacciocavallo, Ricotta e Caccioricotta, Canestrato, le Trece; diversificate le produzioni di carni suine, d'agnello, e quelle bovini di razza Podolica, insaccati, soppressate, capocolli, prosciutti, salsicce, verdure, fagioli bianchi, melanzana rossa, cicorie, fave, per finire il pane di Matera tondo dalla crosta croccante.

ABRUZZO - una successione infinita di colline che scendono dai fianchi del Gran Sasso e della Maiella, clima vivace e a forti sbalzi termici che poi si riflettono sulla buona salute delle viti e dell'uva. Vite che vede oggi primeggiare i grappoli rossi del Montepulciano d'Abruzzo (da non confondere con il rosso toscano Montepulciano, ottenuto da uve Sangiovese), coltivato principalmente in zona chiamata " *conca peligna*". I grappoli bianchi del Trebbiano d'Abruzzo, uno dei componenti della numerosa famiglia delle uve " *trebulane*".

Il Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. è coltivato in tutte e quattro le provincie abruzzesi; altre uve bianche da ricordare la Passerina, il Pecorino, Coccociola, Montonico bianco e il Bombino.

Delicatezze e sapori decisi: quali il " *crocus sativus*" o zafferano, la cicernia (legume molto antico), l'aglio rosso di Sulmona, i suoi confetti, la ventricina aromatizzata con finocchio e peperoncino, la mortadella di Campoposto, i suoi formaggi: numerosi pecorini, quello di Farindola in particolare macerato per mesi nel vino e spezie; il

pesce è servito in diversi modi lungo la costa. Per finire il celebre liquore tipico Abruzzese fatto con macerazione di erbe e bacche selvatiche della Maiella, attenzione a confronto con cognac o vodka fanno il solletico.

UMBRIA - bianchi e rossi del cuore verde dell'Italia, regione collinare e montuosa, ricca di fiumi e laghi, alla coltivazione della vite e dell'olivo. Gli Umbri coltivavano già le viti con il metodo "*maritate*" 2 mila anni avanti Cristo. Inverni freschi, estati mai afose, il lago Trasimeno e il mare Tirreno offrono fresche brezze. Numerose le Denominazioni: i rossi di Montefalco, il Montefalco Sagrantino anche passito, (Plinio lo chiamava "*itriola*"), il Torgiano (da Torre di Giano) rosso riserva, l'Orvieto bianco, il Trebbiano chiamato anche procanico, e Grechetto. Rosso Orvietano, annovera molti vitigni, tra quelli tipici dell'Italia centrale, come il Ciliegio, il Canaiolo, il Sangiovese, il Montepulciano e l'aleatico.

Luoghi da visitare, Assisi, i Colli Amerini, i Colli Martani o i Colli del Trasimeno. Una miniera di prodotti tipici: la lenticchia di Castelluccio, i sedani neri di Trevi, la patate rosse di Colfiorito, i tartufi e il prosciutto di Norcia, i tartufi di Spoleto, i mille formaggi, le famose zuppe di legumi e cereali, le carni di maiale dai numerosi insaccati: tipica la "*norcineria*" la porchetta, dal lago Trasimeno le trote poi preparate con il tartufo, le tinche, anguille, il tutto sempre condito con olio extra vergine dell'Umbria.

MARCHE - buoni vini ad antica tradizione, montagne lungo tutto il versante ovest, colline a nord e sud, il mare per tutta la sua lunghezza di ben 180 km. Il suo nome da Mark (dal tedesco) titolo derivato dai Longobardi a famiglie locali meritevoli (marchesi). Territorio formato da molte valli che scivolano dalle cime Appenniniche verso il mare, collina è il 69 % del territorio il rimanente 31% è montagna. Clima dell'Appennino freddo d'inverno e fresco d'estate, clima favorevole alla coltivazione della vite. Primi insediamenti ad Ascoli Piceno trovati vinaccioli risalenti all'età del

ferro (XII S. a. C.). La viticoltura è stata a lungo complementare ad attività agricola ben più ampia.

Ancora oggi girando per le fattorie si possono vedere coltivazioni promiscue, filari di viti, campi di grano e girasoli, oliveti, frutteti e campi da fieno.

Vini rossi e bianchi si dividono in parti quasi uguali, leggera prevalenza di bianchi, il Verdicchio vitigno antico, parente stretto del Trebbiano di Soave, i più conosciuti Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica, la Passerina, e Pecorino rivalutate, il Biancame, la Malvasia, e il Trebbiano, per i rossi il Sangiovese, il Montepulciano e il Lacrima di Morro d'Alba, Vernaccia nera, con questa si produce un ottimo spumante rosso, da citare il Rosso Conero, Rosso Piceno, e la zona d'Offida a sud della regione. Vitigni in recupero, il Montarino, il Dolcino, la Balsamina e il Verdicchio nero.

Ampia la tradizione gastronomica, in primis salumi, spicca il Ciauscolo o Ciabuscolo, fatto con carni e grasso di maiale affumicato, soppressata di Fabriano (pezzo da buon gustai); tra i formaggi il Pecorino di Fossa piccante, salato, leggermente acidulo, altro piatto tipico Olive all'Ascolana. Ricca è la cucina di mare, brodetti, le paste i maccheroncini di Campofilone, i tartufi bianchi e neri.

TOSCANA - dove il vino e la gastronomia è storia e tradizione. In questa regione basta solo adeguarsi ai vari territori, infinità di scelte sia per i vini che per gli abbinamenti, tradizioni accompagnate da lunga storia e da personaggi rimasti impressi in molti contesti ancora oggi contemporanei. Etruschi, Tuscia, Toscana. Questa l'evoluzione del nome della grande regione dell'Italia Centrale. Etruschi, Romani, Medio Evo, Rinascimento in tutte queste epoche in Toscana si è sempre coltivata la coltura vitivinicola. La prima citazione (1398) del suo più famoso vino il Chianti, quello che ancora oggi rappresenta la regione fuori dai confini; curiosità: a quei tempi si riferiva ad un vino bianco. Tre secoli dopo, con la costituzione della Lega del Chianti si definiscono confini e produzioni del Chianti, inteso questa volta come vino "vermiglio", vermiglio dunque rosso

Il Sangiovese è il vitigno dominante in assoluto; esistono due tipologie: il sangiovese grosso e il piccolo. Il grosso viene usato in prevalenza nell'area del Brunello e del

Montepulciano, qui chiamato “ prugnolo gentile”; il secondo cresce in maniera più omogenea nel resto della regione e in Maremma, chiamato Morellino, nel Chianti è chiamato anche sangiovese. Sono stati recensiti ben 93 Sangiovese, di cui 53 di uva nera e 40 di uve bianche. I meno conosciuti sono: Pugnello, il Mazzese, il Bersagliolo, il Pollera, l’Abrusco, per citarne alcuni. I più noti il Canaiolo nero, il Vermentino nero, il Colorino, il Ciliegiolo, l’Alicante, l’Aleatico, tra i bianchi Trebbiano toscano, la malvasia, l’Ansonica, il Canaiolo bianco, la Vernaccia e il Vermentino. Nessun accenno a quei vini dalla derivazione “Internazionali” coltivati in Toscana, nomino solo qualche vino “Supertuscan”, Tignanello, Ornellaia, Solaia. Arcipelago di sapori, con radici e tradizioni millenarie che variano da zona a zona, per descrivere i prodotti tipici della Toscana bisognerebbe scrivere almeno un centinaio di pagine, mi limito a qualche citazione. Primo, tutte le varie tipologie di vini (D.O.C. – D.O.C.G.), l’olio d’oliva, gli ortaggi, le verdure, i cereali, i legumi fino allo zafferano, i funghi, i tartufi bianchi e neri, le farine, il pane senza sale, per questo “ciocco”, le farine povere e semplici, i testarli della Lunigiana. Formaggi prodotti in mille angoli della regione, i salumi in grandi varietà, lardo di Colonnata, la finocchiona, salsiccia di cinghiale, prosciutti di cinta senese, la panzanella, la ribollita. Carni da ogni animale allevabile: le vacche, il maiale, i polli, il coniglio, la faraona. Non ho dimenticato la classica fiorentina o la trippa, chi più ne ha più ne metta.

< **LE REGIONI – Fine seconda parte** >

LAZIO - Dove la vite ha fatto storia.

Quando venne fondata Roma - nell'anno 793 avanti Cristo - le popolazioni Sabine erano già sul territorio laziale da un bel pezzo.

Nel VII libro dell'Eneide, *Virgilio* racconta di un principe Sabino chiamato *Clauso o Clausus* definito “vitisator”, in latino “il piantatore di vigne”. Testimonianze di antica tradizione di come si coltivava la vigna e si faceva il vino. La letteratura latina è piena di riferimenti sull'uva e sui vini diversi e assai graditi. Nei colli intorno a Roma ci pensarono le numerose comunità religiose a tenere elevato il livello agricolo. Nelle varie sedi del Papato si svilupparono fiorenti attività agricole perchè, in zona, c'erano religiosi di vario rango capaci di apprezzare, ospitare teste blasonate con affollate corti al seguito. Consumatori di lusso, insomma.

Quasi tutti i vini sono concentrati nelle aree collinari che circondano Roma, altri sono distribuiti sui colli viterbesi – reatini. Poche le eccezioni: la Doc Circeo, sul mare, e la doc Atina al confine con Abruzzo e Molise. Nel Frusinate troviamo filari del vitigno Cesanese del Piglio rosso. Altra doc condivisa con l'Umbria è Orvieto, colli Etruschi Viterbesi, o Montefiascone sul lago di Bolsena per il celebre Est! – Est!! – Est!!!, da non dimenticare il Frascati. Numerose le “famiglie” di Malvasia e Trebbiano, il Grechetto, il Cacchione, il Bombino (chiamato uva di Spagna), il Bellone, il Greco, infine il moscato di Terracina; i Rossi Cesanese, l'Aleatico, il Ciliegio, il Nero buono, il rarissimo Abbuono nero, e i “vicini di casa” Sangiovese e Montepulciano.

Da visitare i parchi, i palazzi, i monasteri in particolare quello di Farfa. A Canneto si trova il più antico ulivo d'Europa datato V secolo. Olio extra vergine di grande pregio, nelle campagne è ancora diffuso l'allevamento: carni d'agnello suine o bovine. Salumi come il prosciutto di Bassiano, derivati del latte, il pecorino romano, la cucina è ricca: la porchetta, gli abbacchi, la coda alla vaccinara, la trippa, le puntine di maiale e molto altro. Primi piatti gli gnocchi, le zuppe di verdure ecc. Amatriciana o Matriciana? Amatrice dice un cartello segnaletico è “città degli spaghetti” dunque non bucatini.

SARDEGNA - isola da sempre crocevia del vino, la viticoltura sarda ha origini così antiche che diventa quasi impossibile stabilirne le basi, dalle condizioni climatiche “interessanti” dovute alla conformazione dell’isola dal cuore montuoso, posizione geografica nel centro del Mediterraneo occidentale, punto d’incrocio e d’approdo di molte popolazioni antiche e naviganti: Cartaginesi, Fenici, i Romani la chiamarono “Mare Nostrum”. Sardegna spesso terra di conquista, un modo fantasioso per motivare la presenza di numerosissimi vitigni autoctoni di cui si fa fatica a risalire al periodo della loro nascita: il Bovale, il Pascale di Cagliari, il Monica, il Girò, il Carignano, il Greco, il Cagnulari il Caricagiola; per i bianchi, il Semidano, il Nuragus, il Nasco, il Vermentino, il Vermentino di Gallura, la Malvasia di Bosa, la Vernaccia di Oristano, contrasta anche l’origine di un altro vitigno sardo importante, il Cannonau rosso, considerato la bandiera della viticoltura isolana.

In cucina sapori intensi e tradizioni antiche. Subito parliamo di bottarga di Muggine o di Cefalo, più rara è quella di Tonno (zona di Cabras); ogni cittadina costiera ha le sue ricette di pesce, l’isola è circondata dal mare. I piatti di terra in primis il maialetto arrosto o “su porceddu” con relative variazioni, i salumi, il prosciutto fatto anche con carne di cinghiale, salsicce alla brace aromatizzate con le piante mediterranee, carni di agnello o di pecora o di mucca cucinate in molti modi, la pasta su cui grattugiare la bottarga o il pecorino, di forme insolite, come la fregola, i malloreddus o gnochetti sardi al sugo, i culurgiones o tortelloni, i formaggi di pecora, di capra e di vacca, ne esistono circa 40 tipologie, il pecorino sardo il principe. Dai cereali farine per diversi tipi di pane, pagnotte di grandi dimensioni al sottilissimo pane carasau.

VALLE D’AOSTA - La magia dei vini prodotti in montagna

Pochi vigneti, ma uve eccellenti e grandi vini.

Questa in sintesi la viticoltura valdostana, i vitigni si possono vedere percorrendo l’autostrada partendo da Pont Saint Martin, all’ingresso “piemontese” della valle, per arrivare fino a Courmayeur, fino al Monte Bianco. Nella prima parte i filari di viti si

trovano in prevalenza ad est, esattamente alla sinistra della Dora Baltea; superata la capitale Aosta, i filari cominciano ad apparire anche sul lato opposto della valle, mentre nei pressi di Morgex tornano ad occupare il lato destro.

Aosta - città con evidente influenza Romana - è posta al centro della regione, ne è anche il capoluogo.

Sul territorio ci sono “vigneti” composti di soli tre filari con pochi metri di lunghezza, arroccati magari sotto ad una roccia, sostenuti da terrazze sassose o da colonnine di pietra del posto, invece dei tradizionali pali di legno, le viti sono alte circa un metro o poco più per poter sfruttare al massimo il calore che può salire dalla terra. Spesso le vendemmie si fanno sdraiandosi a terra.

Uscendo dalla strada principale ci si può immettere nelle numerosi vallate dove incontrare borgate rurali ancora tradizionali e caratteristiche, vera vita contadina.

La Doc è una sola per tutti i vini Valle d’Aosta o Vallée d’Aoste, ci sono varie suddivisioni in zone geografiche come: Donnas, Chambave, Morgex o La Salle, altre riferite ai vitigni Fumin, Gamay.

Vitigni autoctoni: Petit Rouge – Vin de Nus – Fumin – Prie blanc; altri rari: Cornalin – Premetta – Mayolet – Roussin, qui il Nebbiolo è chiamato Picodendro o Picodender.

La cucina a base di prodotti naturali come le verdure del territorio montano: cavoli, verze, patate, rape ecc, sono le basi per zuppe, minestre; il pane fatto con farine varie: segale, grano saraceno, avena, fatto spesso in casa. Il prodotto principale e il più noto è sicuramente la Fontina, formaggio fatto con latte intero, di vacche “valdostane”, la fonduta di formaggi piatto tipico alpestre, altre tipologie il Fromadzo, la Toma di Gressoney, il Blue, il Sargnun (specie di ricotta alle erbe), i salumi Lardo di Arnad, la Mocetta, carne essiccata sia di cervo che di camoscio. Ogni piccola vallata ha sue tipiche particolarità come salumi, formaggi, la polenta, il miele, da scovare e assaggiare sul posto per la sua particolarità.

LIGURIA - Viticoltura eroica

Le Cinqueterre sono un chiaro esempio di viticoltura eroica, e molte altre zone nell'entroterra ligure.

Come la Valle d'Aosta anche in Liguria fare il vino diventa una faccenda impegnativa: passione.

Vigneti molto frazionati, distribuiti su aree spesso lontane fra loro, su terrazzamenti, o in piccoli fazzoletti di terra rubati al bosco, su fianchi della montagna ripidi, con produzioni piccole, qualcuno chiamava e definiva "vini da campanile" per far capire che ogni borgata o vallata faceva il suo vino locale.

In Liguria coltivare la vite ha una funzione socio-ambientale, perché i filari contribuiscono a tenere insieme il terreno ripido e preservarlo da smottamenti, aiutati spesso anche da muretti a secco. La viticoltura ha storia antica, le valli e i fianchi collinari sono sempre stati culla per vigneti di pregio. Il turismo quello in particolare enogastronomico contribuisce al consumo di prodotti tradizionali del territorio.

Vini bianchi liguri sono: Vermentino/Pigato (parenti stretti), Bianchetta Genovese, Bosco, Albarola, Lumassina, Trebbiano.

I rossi, l'autoctono Rossese di Dolceacqua (Nebbiolo Ligure), l'Ormeasco (Dolcetto), Ciliegiole, Sangiovese, Barbera.

La coltivazione della vite si sviluppa in tutta l'arcuata Regione Ligure e in tutta la sua lunghezza è bagnata dal mare, mentre è protetta dai monti all'interno. Si sta provando a salvare dall'estinzione vitigni particolare come il Vermentino nero, il Picabon, il Barbarossa, il Massaretta, il Bruciapagliaio, uve contadine che si possono trovare solo inoltrandosi in terraferma, questi come lo Sciachetrà sono quasi introvabili.

Specialità culinarie, ogni tratto di costa o valle ha sue ricette con varianti e varie influenze secondo si tratti di riviera di ponente o di levante: farine per focacce e per le paste di varie tipologie, di farro di grano, di ceci, di castagne, condite con sughi a base di pesci, di carni, di carciofi, di olive, di funghi o di noci.

Il condimento più famoso e diffuso è il Pesto: basilico, sale, olio, aglio, pinoli, vari. Piatti Marinari. Da nominare i salumi in particolare il salame di Sant' Olcese.

LE REGIONI – **Fine terza parte**

TRENTINO - Le valli dal clima mediterraneo.

La Regione Trentino è percorsa in senso longitudinalmente dal fiume Adige, partendo dal paese di Borghetto (a sud di Avio) fino a Roverè della luna al confine con l'Alto Adige.

Su entrambe le sponde si possono ammirare, in un mare di verde, vigneti coltivati a pergola trentina.

Il suo territorio è in gran parte collinare e montagnoso, poche le pianure e poste a fondovalle, con composizione dei terreni d'origine glaciale, alluvionale, vulcanica, ambiente favorevole alla coltivazione vitivinicola.

Molti sono i vigneti autoctoni del territorio: le Schiave, il Teroldego, il Marzemino, il Gropello di Revò, l'Enanzio, il Rebo Rigotti, tutti a bacca rossa, mentre la Nosiola è a bacca bianca, solo per citare i più noti.

Zone turistiche legate alla storia: Trento per il suo Consiglio, Rovereto centro principale della Vallagarina, la Piana Rotaliana, la Valle dei Laghi partendo dal Garda e dalla sua punta nord.

Il Trentino è anche terra di bollicine Metodo Classico, la Valle di Cembra lato sinistro con bellissime vedute dei vigneti, mentre sulla sua destra ci sono le rosse cave di porfido, regno del Muller Thurgau, da visitare le piccole cantine locali.

Molte le valli dove si coltivano - oltre al vino - le mele e piccoli frutti di bosco, importanti le sue produzioni. Tra le carni citiamo le varie tipologie tradizionali, la Saladata, la Salmistrada, la Fumada, sono carni che secondo le tecniche di "affinamento" si distinguono; numerosi i salumi locali, il macinato di maiale per il ripieno dei Canederli, la Mortadella con la torta di patate, la Lucaniga simbolo della famiglia contadina ecc. Numerosi i formaggi: Trentingrana, Casolet, Puzzone di Moena, Caprino Cavalese, Cuore di Fassa, Tosella di Primiero, Botiro (burro), il

Vezena (Folgaria – Lavarone). Le farine di Storo, di Mais, di Castagne, i Fagioli e verdure di stagione; particolare è l'allevamento di trote in fiume al naturale, allevate e poi lavorate e affumicate (specialità).

ALTO ADIGE - Con arte e con passione

Chi cerca vino buono, in Alto Adige si trova senza fare nessuna fatica. Bianco, Rosso, Spumante o Passito, c'è solo l'imbarazzo della scelta e le cantine sono sempre a portata di mano o (d'automobile) e preparati "professionalmente".

I vini una qualità che vanta lunga tradizione e tanta storia. Furono le Signorie, i Monaci - dei Castelli o dei Monasteri - i primi a sviluppare e specializzare la coltura vitivinicola.

Oggi le principali direttive sono: Valdadige, proseguimento dal Veneto e Trentino fino a Bolzano, Merano e Valle Venosta; da Bolzano la Valle Isarco fino a Bressanone. Principale produzione di vini bianchi, i principali: Traminer (Termeno), il Muller Thurgau, il Kerner, il Silvaner, i vari Moscatti, il Sauvignon, il Riesling, lo Chardonnay, Pinot grigio, Veltliner. Per i rossi il principale è il Lagrein, le Schiave, il Pinot nero, il Merlot, il Moscato Rosa. Le tante zone, tutte particolari e interessanti però Appiano e Caldaro sono i comuni più vitati di questo comprensorio.

Uno scrigno di tesori: vini, carni, cereali, farine, ortaggi danno valore al mondo agroalimentare altoatesino e l'unione e la composizione di queste materie prime permettono di mettere in tavola piatti decisamente appetibili e di gusto.

Il prodotto altoatesino più conosciuto è sicuramente lo spek: cosce di maiale magre, sode e proveniente da allevamenti controllati e riconosciuti, tagliate secondo regole tradizionali e squadrate che si chiamano "baffe". Le baffe vengono lavorate, cosparse di sale e aromi, pepe, ginepro, rosmarino, alloro e qualche altro ingrediente come segreto di fabbrica, affumicatura con legni non resinosi. Lo spek si serve solo tagliato a tocchetti e non a fette. (CHIARO?).

Altro prodotto naturale altoatesino protetto è la mela: ottima come frutto, ma anche trasformata in succo, o in Sidro; da non dimenticare il dolce tradizionale della zona di Bolzano: lo strudel, ripieno di mele, zucchero, uva sultanina, pane grattugiato, spezie e aromi naturali, pinoli, noci, burro locale d'alpeggio.

Primo piatto tradizionale sono i canederli o Knodel: diverse sono le versioni o varianti, si usano prodotti quali pane raffermo, altri ingredienti di fantasia o avanzi, formando delle palle e farle bollire poi condire con burro fuso e salvia.

FRIULI VENEZIA GIULIA - Una Regione ad alta vocazione.

In qualsiasi direzione si vada seguendo i punti cardinali, il Friuli è regione che si percorre in auto in un paio d'ore. Si possono incontrare le montagne e i boschi della Carnia, la laguna di Grado, le rive fertili e sassose dei fiumi Isonzo, Tagliamento, Natisone e Livenza, le aree carsiche e ventose che circondano Trieste, le morbide colline pordenonesi e quelle del Collio che sul lato opposto scivolano verso la Slovenia. A far da collante tra tutti questi ambienti un "grande" vigneto.

Portabandiera - si chiama Friulano - in sostituzione del nome che lo ha accompagnato per secoli il **Tocai**, coltivato in sette Doc sulle dieci della Regione; abbondano altre uve bianche, come: la Ribolla Gialla, il Verduzzo, la Malvasia Istriana, il Picolit, il Ramandolo (Nimis e Tarcento) e la Vitovska (concentrata nel Carso triestino), l'Ucelut, Uva Glera o Prosecco, seguono tutti i vitigni internazionali. Di seguito i vitigni rossi autoctoni: il Refosco dal Peduncolo rosso, lo Schioppettino, il Pignolo, il Tezzelenghe e il Terrano.

Il gusto e le tradizioni, piccola regione ma ricchezza infinita di prelibatezze alimentari caratteristiche del territorio. Ingredienti e materie prime che derivano dalla tradizione contadina, che vanta una autentica cultura gastronomica. A partire dall'allevamento semibrado del maiale, basta ricordare la fama dei vari tipi di prosciutto: San Daniele, Sauris, Carnia e Cormons. Il formaggio Montasio o i millenari formaggi salati di Carnia, alla trasformazione delle carni di selvaggina, al pollame e derivati, le farine per i dolci delle case contadine e per le polente, verdure,

asparagi, fagioli, rape e vegetali selvatici, l'itticoltura che prevede l'esaltazione dei pesci di laguna e quelli di montagna (trote), affumicate; specialità quella di San Daniele è imperdibile.

Cucina ispirata da influenze di popoli provenienti dal Mediterraneo o dall'Europa centrale.

EMILIA ROMAGNA

Anche in questa regione si possono individuare ampie aree votate aventi particolarità e ambientazioni e vitigni propri o capaci di caratterizzare le produzioni locali.

La regione si può dividere in quattro zone principali per la produzione di vini.

Il **Piacentino**, sono colline incise da quattro valli principali: Val Tidone, Val d'Arda, Val di Nure, Val Trebbia, ampia zona collinare appiccicata alle ondulazioni dell'Oltre Po Pavese, un'insieme di sconfinanti vigneti; apprezzati il rosso Gotturnio, da uve Barbera e Bonarda (Croatina), per il bianco la Malvasia di Candia (ottimo viaggietto di fine settimana).

Scendendo si entra nell'area **Parmense**, tra i fiumi Enza e Striano, zona che anticamente faceva parte del Granducato di Parma attivo per quasi due secoli, con espansione di ville e case nobiliari con annesse tenute agricole molto produttive in agricoltura: verdure, grano, mais, vino, vitigno principe la Barbera, la Bonarda, con Moscato, Malvasia, e qualche diversità il Lambrusco.

Il Lambrusco trova la sua maggiore quantità produttiva nella terza zona, quella attorno a **Reggio Emilia e Modena**, vigneti che scendono dalle colline fino a lambire la pianura e avvicinarsi all'autostrada A1.

Lambrusco vino familiare, rosso, di varie tipologie (amabile, dolce, mosso, secco), da diversi vitigni: Sorbara – Grasparossa – Salamino – Marani – Maestri – Montericco, vitigni che si possono usare in purezza o uniti tra loro, vino vivace, fresco, spumoso, fruttato, dai profumi accattivanti, facile da consumare e da abbinare alla cucina emiliana dai menù sostanziosi o solo merende contadine.

Andiamo verso sud – est, incontro con le colline **Bolognesi**, interessanti per la ricchezza degli ambienti naturali a poca distanza dal capoluogo di Provincia. Vini tipici della zona la **Romagna**: Barbera, Sangiovese, un bianco interessante il Pignoletto e l’Albana. Il mare è molto vicino e se andiamo sulla costa o verso **Comacchio**, qui i vini sono detti “vini di sabbia” troviamo la Fortana e Pagadebit.

Solo i nomi dei prodotti della Regione: Parmigiano Reggiano, Pecorini, il Fossa, Squaquerone. Salumeria: Prosciutto di Parma, di Langhirano, Lardo, Salame felino, Coppe Piacentine, Cotechini, Culatelli, Salama, Mortadella e tutte le variazioni di insaccati. Paste: Tortellini, Cappelletti, Tagliatelle, Gnocco Fritto. Aceto Balsamico di Modena e di Reggio Emilia.

Silvano Dal Zuffo (docente del corso *Enologia e Degustazione*)