

Vini e Vini

di Francesco Muci

A Verona è la Contessa che apre le Danze

Buon successo dei vini neritini al Vinitaly. Da Bonsegna a Schola Sarmenti

Si è conclusa, a Verona, da poche settimane la 39ma edizione del Vinitaly, Salone internazionale dei vini e dei distillati, la più importante manifestazione enologica italiana, riservata agli operatori di settore. Nei cinque giorni della kermesse veronese, gli spazi espositivi della Fiera di Verona a disposizione dei circa 4000 espositori, italiani e stranieri, sono stati oggetto dell'attenzione degli oltre 140mila visitatori, dei quali 30mila stranieri.

Nonostante i tam tam di crisi che da tempo si abbattano sul mondo enologico italiano, l'incremento del 20% dei visitatori sta a dimostrare che nonostante tutto il settore vitivinicolo è comunque in buona salute, e l'aumento della presenza degli operatori stranieri è indice di una sempre maggiore attenzione da parte del mercato internazionale alla qualità dei vini italiani.

Buone notizie anche dal mondo enologico pugliese, e salentino in particolare, con un incremento di aziende espositrici, ed un costante interesse dimostrato da parte degli operatori di settore che nei giorni della manifestazione hanno, come nelle ultime precedenti edizioni, gremito il padiglione della Regione Puglia che ospitava la maggioranza dei produttori regionali.

A rendere ancora più interessante la visita al padiglione pugliese, ci hanno pensato le iniziative della SlowFood Puglia e dell'AIS Puglia.

Degustazioni e Laboratori del Gusto hanno accompagnato i visitatori alla scoperta dei vini e dei prodotti agroalimentari pugliesi, mettendo in risalto le grandi potenzialità della nostra regione.

Da segnalare l'impegno da parte del Dr. Antonello Del Vecchio, membro del coordinamento regionale Slow Food, nell'organizzazione dei Laboratori del Gusto e nella presentazione del sito www.slowfoodpuglia.it, del quale è curatore.

La rappresentanza delle aziende neretive al Vinitaly è passata, quest'anno da due a tre aziende: alle già presenti nelle passate edizioni, Azienda Agricola Vitivinicola Bonsegna e Cantina Sociale Cooperativa di Nardò, si è aggiunta la giovane azienda Schola Sarmenti Vitivinicola.

Realtà ormai consolidata ed in costante ascesa quella dell'Azienda di Sandro Bonsegna, che ha bissato il successo dello scorso anno del Primitivo Baia d'Uluzzo, con la Menzione d'Onore del Concorso Enologico Internazionale per il Nardò Rosso Doc Danze delle Contessa 2003, vino che sta sempre più appassionando critici e degustatori, e che nell'annata precedente aveva ottenuto nientemeno che un pubblico elogio da parte del 'grande' Gino Veronelli sulla sua rivista ExVinis.

Sandro è la vera espressione del vignaiolo nel senso ampio della parola: cura i suoi

vigneti con amorevole dedizione, e affiancato dalla collaborazione dell'enologo Ennio Cagnazzo, esegue il lavoro in cantina, affiancando alle tecniche tradizionali di vinificazione le moderne tecnologie.

Quest'anno si è voluto 'togliere lo sfizio' di cimentarsi con la produzione di un Cabernet Sauvignon in purezza, vitigno internazionale, ma che se lavorato con perizia sa essere espressione vera del territorio. Questo suo Cabernet Sauvignon Baia di Uluzzo IGT ai primi assaggi a pochi giorni dall'imbottigliamento ha fatto intravedere da subito ottime potenzialità, a conferma delle sue abilità produttive.

La Cantina Sociale Cooperativa di Nardò è ormai una veterana della rassegna veronese. Il Porticus Rosato Doc, il Castellum Rosso Doc ed il Guercio di Puglia Riserva Doc, sono tra i vini più rappresentativi dell'intera Doc Nardò, e meriterebbero sicuramente maggiore attenzione da parte dei critici del settore. Gli sforzi profusi da parte del Presidente in carica, il Dr. Roberto De Benedittis, stanno dando i loro frutti, ma ancora molto si può fare per risollevare le sorti di una delle più grandi e più prestigiose realtà enologiche di tutta la provincia. Molto a questo proposito può e deve essere fatto dai 'grandi conferitori' della Cantina Sociale, che dovrebbero puntare con maggiore attenzione alla qualità dell'uva piuttosto che ad una resa elevata.

Ultima arrivata, ma già con una ben delineata politica aziendale, la Schola Sarmenti, di Lorenzo Marra e Sandro Calabrese. Al Vinitaly ha presentato i suoi prodotti, raccogliendo grandi soddisfazioni con il Roccamora Rosso Nardò Doc e l'altro Rosso Nardò Doc, il Nerio 2000.

Dicevamo azienda giovane, ma con grande determinazione, basta vedere il grande lavoro svolto nell'attenzione alla veste grafica e d'immagine dell'azienda. Produzione già di buon livello, che potrà ulteriormente migliorare con il passare degli anni e dell'esperienza dei giovani titolari.

La crescita delle nostre aziende è un passo importante e necessario per la crescita di tutta la DOC Nardò che dal 1987, anno della sua istituzione, ad oggi non ha ancora raccolto i frutti desiderati. Altre Doc limitrofe, quali Leverano e Copertino, hanno raggiunto notorietà, e quindi mercato, con molta più determinazione, puntando fin dall'inizio ad una qualità e ad una politica aziendale più accorta, sfruttando le potenzialità delle loro Cantine Sociali per trainare tutto il comparto vitivinicolo, che non dimentichiamo, rappresenta una delle risorse economiche di maggior interesse di tutto il settore agroalimentare. Nardò ha ancora molto da fare, ma con l'esempio della crescita e lo sforzo di produttori come Sandro

Bonsegna e di aziende come la Schola Sarmenti, accompagnate dalla rivalutazione della Cantina Sociale Cooperativa si può e si deve sperare che si ritorni ai fasti di un tempo. L'era dell'espanto della vite a favore dell'impianto di colture 'imposte' dalle errate politiche agrarie del passato sembra finalmente essersi arresta, e si spera che da oggi in avanti il comparto vitivinicolo possa crescere sempre di più, e che nelle prossime edizioni il Vinitaly di Verona veda ulteriormente aumentare il numero delle aziende neretive. Senza però perdere di vista l'unica cosa che alla fine davvero conta, e premia: la ricerca della qualità.

Appuntamenti Slow Food

Prossimo appuntamento della Condotta Neretum il 14 Maggio alla Trattoria Ai Corsari di Massimo Vaglio, in località Villaggio Resta, con una cena-dibattito dal titolo 'Saperi e Sapori neretini: alla riscoperta di piatti e prodotti tipici, e dei vini della DOC Nardò'.

Giovedì 26 Maggio si terrà la prima edizione del Gioco del Piacere sull'Olio. In tutta Italia nello stesso momento, in una sessantina di Condotte, si terrà una degustazione alla cieca, seguita da una cena, di cinque oli eccellenti, selezionati dalla Guida agli Extraverdini di Slow Food Editore. I soci partecipanti dovranno stilare una classifica di merito degli oli in degustazione, che sarà poi riepilogata assieme a tutte le altre, in una classifica nazionale. Al socio della serata che avrà indovinato la classifica finale andrà in premio una selezione di prodotti enogastronomici.

Per motivi organizzativi è stata spostata a Novembre la serata sui Presidi Sardi con la presenza di Alessandro Dettori della Azienda Vinicola Tenute Dettori.

Mentre la serata sui Presidi Pugliesi sarà fatta attorno alla seconda settimana di Giugno, con la partecipazione dell'Azienda Rosa del Golfo di Alezio, importatrice di uno dei migliori Champagne francesi, il Pierre Gimmonet, in degustazione assieme al Rosato Vigna Mazzi, premiato con l'Oscar per il miglior vino rosato dall'Associazione Italiana Sommelier.

Da ricordare il 16 Luglio l'appuntamento con il 'Carne Diem', serata all'insegna della carne nella tradizione del fornello murgiano, in collaborazione con la Condotta di Alberobello.

Per informazioni ed iscrizioni alla Condotta Neretum di Slow Food contattare il Dr. Francesco Muci al 328-2341776 francescomuci@tin.it, oppure consultando il sito www.slowfoodpuglia.it dove si potranno avere notizie su tutte le iniziative delle Condotte pugliesi.

L'angolo della Poesia Pasquetta romana

Il giorno di pasquetta questa città è deserta. Ben oltre le sue mura l'usato rito infuria e senti il dio pagano riconquistar contrade rendendo ancor più vera la nuova primavera.

Il gregge cittadino è uscito dal serraglio vaga tra monti e mari insegue in gran travaglio un mito di natura sofisticata, molle, di quella dura e pura ne ha perso ormai le voglie. E questa non gli parla perché esso più non l'ama ne ignora l'alfabeto ne liquidò ogni trama soltanto l'automobile le code ed i cin-cin tra bar e ristoranti lo fan sentire "in" soltanto il mucchio anonimo la folla in cui ciascuno si annulla omologandosi lo fa sentir "qualcuno".

A sera sarà a casa il gregge, ammutolito, ma a giudicar dai visi si dubita del rito: c'è chi bofonchia e sbotta chi proprio non ci sta e c'è chi ha già il colpevole: la dolce sua metà. Qualche altro sta pensando che dopo tanto affanno ci vuole un altro break per riparare il danno.

Poter tornare indietro alla natura vera...! qualcuno pur lo sogna ma è solo una chimera che gli consente al massimo stimandolo più saggio di starsene da parte per essere a suo agio. Gli altri stan tutti a correre od a pigiarsi. E il niente rende lo stare insieme un balsamo eccellente.

La gita fuori porta passò, l'è fuori moda ma essa il mito autentico conserva e la memoria di balli e canti e vino e di pànica fiera d'inni all'aria alla gioia al sol di primavera che prorompeva e complice mandava i suoi segnali e raggiungeva cuori ingenui e pur vitali.

Tra queste antiche mura anch'io faccio pasquetta: mi basta un prato verde la pizza e una "fojetta". Tra vecchio e nuovo in bilico rimuginò beato felicità perdute che il tempo ha cancellato.

ELIO MARRA

COMUNICATO STAMPA

Progetto AR.CO Artistic Connections

Selezione di giovani attori per partecipare a workshop teatrali internazionali

Sono aperte da oggi le iscrizioni per partecipare ai workshop teatrali che si svolgeranno nel periodo giugno-luglio 2005 in Puglia (Gallipoli e Nardò), Abruzzo (Pescara) e Serbia (Smederevo) nell'ambito del progetto denominato AR.CO Artistic Connections promosso da Regione Puglia e Regione Abruzzo con il programma Interreg IIIA Transfrontaliero Adriatico che prevede attività di ricerca e formazione nel settore dello spettacolo dal vivo con l'obiettivo di sviluppare e migliorare le competenze attoriali nel campo della produzione teatrale.

La durata dei workshop è di tre settimane ciascuno. I giovani attori ammessi lavoreranno sull'opera di W.Shakespeare, **Sogno di una notte di mezza estate**.

Verranno complessivamente selezionati 66 giovani di età compresa fra 18 e 30 anni

Requisiti di iscrizione ai workshop: residenza nelle regioni partner del progetto (Puglia, Abruzzo, Albania, Croazia, Serbia, Bosnia, Montenegro), diploma di scuola media superiore, conoscenza della lingua inglese, possesso di esperienza teatrale certificata da scuole o da imprese di spettacolo, attitudine alle attività creative, predisposizione

al lavoro di gruppo, capacità di autodeterminazione, disponibilità a frequentare i workshop anche fuori dalla regione di residenza. Gli interessati dovranno far pervenire la domanda di iscrizione corredata dal curriculum vitae entro e non oltre le ore 12 del 6 maggio 2005 esclusivamente presso le sedi indicate nell'avviso integrale pubblicato sui siti della Regione Puglia (www.regione.puglia.it), della Regione Abruzzo (www.regione.abruzzo.it) e dei Cantieri Koreja (www.teatrokoreja.com).

Fra tutti gli allievi ammessi e che frequenteranno con profitto l'attività formativa verranno selezionati a seguito di ulteriore bando pubblico alcuni giovani che beneficeranno di una borsa lavoro e che saranno inseriti per un anno presso amministrazioni pubbliche e imprese di spettacolo.

Il progetto AR.CO si propone di costruire una rete culturale europea in area adriatica fra amministrazioni, istituzioni culturali e imprese che operano nell'ambito della produzione e promozione dello spettacolo dal vivo attraverso lo scambio di esperienze, competenze e pratiche innovative di lavoro teatrale ed artistico; si propone di creare uno spazio culturale artistico comune, rafforzando le relazioni tra il mondo della formazione e il mercato del lavoro nel settore dello spettacolo dal vivo per migliorare la qualità dei servizi nell'ambito della promozione di attività culturali e artistiche.

Info 0832.24.20.00 e-mail progetti@teatrokoreja.com