

MERCURIALE

La Mercuriale viene stampata in 20.000 copie e raggiunge quanti hanno a cuore la valorizzazione della tradizione romagnola

LUGLIO-AGOSTO 1976/XII/7-8

ROMAGNOLA

Pubblicazione periodica di informazione - Inserzioni: L. 500 per mm colonna; in abbonamento da convenirsi - Prezzo L. 200 - Abbonamento annuo L. 2.000; sostenitore L. 10.000 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini a d.o.c.

Gran brutto discorso le

CORNA

ALLA ROMAGNA per colpa della gradazione dei nostri vini troppo alta, dice una gentile albergatrice. Non prendere sottogamba questa lettera.

Gentilissimo Direttore,

mi voglia scusare se Le scrivo.

Sono albergatrice a Milano Marittima e sin dal primo anno abbiamo sempre usato per l'80 per cento vini di Romagna.

Le debbo però confessare che non sempre ho fatto gli interessi dell'azienda.

Le spiego il perché.

I nostri vignaioli fanno a gara per produrre vini ad alta gradazione (12,30 - 13 gradi) senza pensare che più il vino è forte e meno se ne beve con scapito sia del produttore che del venditore.

Quest'anno ho fatto, in parte, le corna alla Romagna e mi sono fornita di alcune qualità di vino veneto dai 10,30 agli 11 gradi.

Ne va via letteralmente il doppio!!!

Con mio naturale vantaggio e vantaggio del vignaiolo.

Non mi si dica che il vino deve essere di almeno 12 gradi.

Sono tutte balle!

I nostri vecchi solo raramente vinificavano con tali gradazioni e in ogni caso lasciavano per l'inverno i vini di corpo e di grado, per l'estate i vini poverini e leggeri.

I tedeschi che di bevute sono maestri, d'inverno bevono birra ad alta gradazione e d'estate birra a bassa gradazione.

E hanno ragione.

Perché non dovremmo fare così anche noi? Cordialità.

Milano Marittima, 26 giugno 1976

Nicoletta Montanari

Gentile signora Nicoletta,

fare della Sua lettera l'articolo di fondo è dimostrazione che, giusta o non sia la Sua tesi, Lei comunque ha detto una cosa interessante.

Parliamone di queste cose.

L'esperienza di tutti voi albergatori può giovare moltissimo a tutti.

Anche a farvi scoprire che quanto avete trovato fuori di Romagna avreste potuto benissimo (se avessero saputo farvelo conoscere) trovarlo qui.

Ma anche a dire ai romagnoli di darvi cose che — come il vino a d.o.c. dell'estate — devono essere esaminate in fretta perché rispondono a fatti oggettivamente dimostrati.

LE QUOTAZIONI

Due appuntamenti in Romagna

Ad IMOLA, il primo, alla Fiera del Santerno.

Per visitare tutta una città che tanti romagnoli non sanno ancora quanto sia bella, in tutti i sensi.

E per avere la scusa di andare a gustare tutti gli spumanti che si fanno in Romagna.

Credete sia cosa da poco? Sono già dieci le nostre cantine che si sono « buttate » in questa cosa meravigliosa.

E stanno ottenendo soddisfazioni.

E siamo appena agli inizi.

Ci saranno anche Ave Ninchi e Gigi Veronelli.

* * *

A FORLÌ, il secondo, alla Fiera.

C'è un appuntamento della Lega del marafon-beccaccino.

Quello che non sono riusciti a fare a Faenza, per colpa della « puletica », che per far dispetto ai romagnoli fece coincidere la data delle elezioni con quella del campionato romagnolo, i romagnoli lo vogliono fare nel cittadone.

Si parlerà di marafon.

Come scusa di non parlare del Passatore.

E dei suoi vini.

Perché i vincitori avranno, come quelli della 100 km, un trittico di suoi vini.

Perché qui vale « l'idea ».

Cassio Pondi

Mettetela comunque come volete, ma si parla sempre di nostri vini. Questa è quotazione.

...E AL FRIULI

non vorrà la Romagna dei Vini, la Romagna del Passatore, fare una doverosa visita « con i primi freschi »?

Ci sono tanti amici da andare a salutare, di quelli del posto e di quelli — tanti alpini romagnoli, ad esempio — che hanno trascorso le loro ferie là a lavorare.

Una stretta di mano, un bicchiere agli amici del Friuli. Per scaldare l'inverno che viene.



D.O.C. - PASSATORE «ORO»

Il Passatore « oro » è alto onore per la Romagna. Si merita un « corpo grafico » di rilievo.

SANGIOVESE di Romagna

Tenuta Zerbina - Marzeno	HI	70
Sociale - Rimini	HI	660
Foschi - Cesena	HI	45

I D.O.C.

ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Vai Anna Maria - Castel S. Pietro	HI	16
Sociale - Faenza	HI	100
Baldrati - Lugo	HI	30
Emiliani - Sant'Agata s. Santerno	HI	300
Magnani - Bertinoro	HI	50
COROVIN - Castelbolognese	HI	600
Celli - Bertinoro	HI	350

(segue a pag. 2)



Il 16 settembre alla Fiera di Forlì si svolgerà il Campionato Romagnolo di Marafon-Beccaccino.

Un avvenimento da ricordare.

I PREZZI

I 660 HI di Sangiovese di Romagna della Cantina Sociale di Rimini sono stati dichiarati « Passatore Oro » dal Comitato Tecnico.

Sono un capitale prezioso della « Rocca di Rimini », signorilmente e con particolare cura messo in bottiglie numerate; « splendida realtà riminese », ha detto il Tribuno Gian Franco Bolognesi.

Vivo auspicio — aggiungo io — per la « Cheisa de Vein » di Rimini.

a. d.



LA MANCANZA

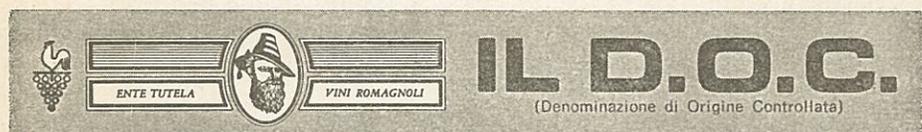
Un altro discorso si può fare per quanto riguarda il futuro dell'Azienda Agricola di Tebano. La relazione, che si è fatta al Bilancio, è molto abbondante ed esauriente per quello che riguarda ciò che si è fatto a Tebano gli anni scorsi e per quello che rappresenta Tebano attualmente per lo sviluppo della nostra agricoltura. E si dice che Tebano, sperimentando sia in viticoltura che in frutticoltura ed anche in enologia, porterà poi questi risultati al servizio di tutti gli agricoltori. E ciò è vero, tanto si è fatto proprio per questo. Si parla di quello che è stato il contributo dell'Università, del Cripel, della istituzione dell'E.S.A.V.E.

Qui devo rilevare una mancanza: non si accenna all'istituzione dell'Ente Tutela Vini Romagnoli che ha dato un enorme contributo ai problemi della viticoltura a Tebano. È stato il primo Ente che se ne è interessato, che ha avvicinato il Comune all'Università, che ha avuto la forza di legare un centinaio di Comuni dell'Emilia-Romagna, diverse Province, diverse Camere di Commercio per costituire l'E.S.A.V.E., che è divenuto l'organismo a livello regionale ed uno dei pochi in Italia.

Pensavo che almeno si tenesse presente il fatto che, assieme al Comune di Faenza, c'è stato l'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Dall'intervento sul Bilancio al C.C. di Faenza.

Umberto Montefiori



(seguito di pag. 1)

ALBANA DI ROMAGNA - tipo amabile

Guarini Fabri - Bertinoro	HI	208
F.lli Vallunga - Marzeno	HI	35
F.lli Varoli - Rivalta	HI	50
Sociale - Faenza (1974)	HI	150
Sociale - Forlì	HI	150

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Moroni Mazzotti - Mercato Sarac. .	HI	105
Tenuta Zerbina - Marzeno	HI	220
Conti Conti - Santa Lucia	HI	160
Emiliani - Sant'Agata (1974) . . .	HI	180

CANTINIERI da Tebano

Hanno conseguito il diploma di esperti viticoltori cantinieri nell'anno scolastico 1975-76 i giovani:

G. PIERO BALDISSERRI, Lugo
ALBERTO CAPACCI, Lugo
GIOVANNI CASADIO, Villa S. Martino
GIUSEPPE CASSANI, Solarolo
WALTER GHETTI, Faenza
PAOLO MARRI, Faenza
DANILO MISIROCCHI, Faenza
G. CARLO, Santa Maria in Fabriago
PATRIZIA RAMBALDI, Faenza
FLAVIO RAVAGLI, Solarolo
GABRIELLA RUSCELLI, Faenza
MORENA TRERE', Castelbolognese
SERGIO MALAVOLTI, Faenza

Hanno presenziato agli esami di qualifica in rappresentanza della Sez. Romagnola dell'Associazione Enotecnici Italiani, l'enot. ALFEO MARTINI ed il dott. GABRIELE NARDOZZI, in rappresentanza dell'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Un saluto ai giovani diplomati per i quali, grazie al Passatore, non c'è problema di trovare posto di lavoro, stante l'assillante richiesta delle nostre cantine.

«Anche» l'idea della scuola cantinieri, svolta dall'Ente Tutela Vini Romagnoli, sta dando il suo grande contributo alla causa vinicola romagnola.

Trerè - Castelbolognese	HI	43
SIAMA - Massalombarda	HI	45
Sociale - Faenza (1974)	HI	100
PROVIT - Modigliana	HI	215
Tenuta Amalia - Villa Verucchio . .	HI	675
Spalletti - Savignano	HI	294
Sociale - Rimini	HI	990
Battistini - Santarcangelo	HI	800
Coop. Vini di Romagna - Ronco . . .	HI	480
Saporetti - Fratta Terme	HI	25
Raffaelli - Rimini	HI	43
Corbelli - Rimini	HI	85
Tamburini - Santarcangelo	HI	100
Cesari - Castel S. Pietro Terme . . .	HI	200
Celli - Bertinoro	HI	108
Voltoina Maselli - Fratta Terme . . .	HI	6
F.lli Vallunga - Marzeno	HI	250
Azienda S. Mamante - Cesena	HI	25
Sociale - Cesena	HI	135
Tenuta Monsignore - S. Giovanni . .	HI	634
Moracci - Santa Sofia	HI	21

TREBBIANO DI ROMAGNA

Celli - Bertinoro	HI	175
Sociale - Cesena	HI	56
Conti Conti - Santa Lucia	HI	50
Tenuta Monsignore - S. Giovanni . .	HI	182
Melandri - Russi	HI	275
Ronchi - Lugo	HI	51
Magnani - Bertinoro	HI	60
Ferrucci - Castelbolognese	HI	29
COROVIN - Castelbolognese	HI	1200
Trerè - Castelbolognese	HI	46
Emiliani - Sant'Agata (1974)	HI	200
Sociale - Forlì	HI	80
Cesari - Castel S. Pietro Terme . . .	HI	220
Battistini - Santarcangelo	HI	100
Tenuta Amalia - Villa Verucchio . . .	HI	200

TREBBIANO DI ROMAGNA - spum. secco

PROVIT - Modigliana	HI	98
-------------------------------	----	----

ROSE' DEL PASSATORE DI ROMAGNA

Sociale - Forlì	HI	26
---------------------------	----	----

Componenti del Comitato Tecnico: Attilio Arlotti, Francesco Bertazzoni, Giuseppe Casadei, Gilberto Ciani, Alfeo Ciani, Pietro Dragoni, Piero Gaiotti, Guido Guarini, Guido Marri, Alfeo Martini, Franco Piazza, Emilio Placci, Angelo Poletti, Remigio Possamai, Nerio Raccagni, Sergio Ragazzini, Domenico Silvestrini, Giuseppe Tedesco, Volgo Vittori, Alzo Zanzi, Giordano Zinzani.

MARCHI

PASSATORE

dal 14 giugno al 24 agosto 1976

Nonostante le contingenze il «Passatore» prosegue la sua strada del meglio dando un grande apporto alla Romagna agricola e turistica.

GENERALE

1. EMILIANI - Sant'Agata sul Santerno
2. COROVIN - Castelbolognese
3. CESARI - Castel S. Pietro Terme
4. F.LLI VALLUNGA - Marzeno
5. TENUTA AMALIA - Villa Verucchio
6. SOCIALE - Ronco
7. PEMPA - Imola
8. SOCIALE - Rimini
9. F.LLI BERNARDI - Villa Verucchio
10. F.LLI PANTANI - Mercato Saraceno

cantine sociali

COROVIN - Castelbolognese

Sociale - Ronco

PEMPA - Imola

Sociale - Rimini

Sociale - Forlì

PROVIT - Modigliana

Sociale - Faenza

Sociale - Sasso Morelli

Sociale S. Biagio - Castelguelfo

Sociale Valconca - Morciano di Romagna



imbottiglieratori

Emiliani - Sant'Agata sul Santerno

F.lli Bernardi - Villa Verucchio

F.lli Pantani - Mercato Saraceno

Vini Pregiati Celli - Bertinoro

«Passadora»-Panico - Toscanella di Dozza

Melandri - Russi

Battistini Vini - Santarcangelo

Bartolini - Mercato Saraceno

Pantani & C. - Rimini

Ravaglia - Filetto

Zanzi - Faenza

Magnani - Bertinoro



produttori

Cesari - Castel S. Pietro Terme

F.lli Vallunga - Marzeno di Brisighella

Tenuta Amalia - Villa Verucchio

Fattoria Paradiso - Bertinoro

Spalletti - Savignano

Tenuta Zerbina - Marzeno

Tenuta Monsignore - S. Giovanni

Marabini - Castelbolognese

SIAMA - Massalombarda

Zuffa - Fontanelice

Coop. Agricola - Riolo Terme

Vannini - Imola



...ci onoriamo di avere realizzato le etichette per le più prestigiose cantine di Romagna..

laf

LITOGRAFIE
ARTISTICHE
FAENTINE

STUDIO
PROGETTAZIONE GRAFICA
CONSULENZA E STAMPA
DI LAVORI ARTISTICI
E COMMERCIALI
FAENZA
VIA XX SETTEMBRE 15
TEL. (0546) 21400

Da « Gigiolè », a Brisighella, la XLII TRIBUNIZIA

1975: GRANDE ANNATA

IL VINO DEL TRIBUNO '75 sarà alto blasone, onore e vanto dei grandi VINI DEL PASSATORE.

Erano presenti i tribuni:

praesidium

Massimo Stanghellini Perilli, Alteo Dolcini.

I corte

Paolo Scalini, Aureliano Bassani, Libero Ercolani, Mario Tabanelli, G. Franco Fontana.

II corte

Lorenzo Cappelli, Paolo Babini, Mario Lupucci, Luciano Modoni, Lino Celotti, Amato Gallamini, Marino Marini, Gianfranco Bolognesi, Francesco Ballotta.

corte d'onore

Sergio Foschi, Angelo Mastragostino, Mario Angelici.

LA DISCESA: ero vicino a Gianfranco Bolognesi. « Il più è fatto — diceva — la salita è finita. Incomincia la discesa ». ... che era rappresentata dai magnifici esemplari che avevamo davanti, uno meglio dell'altro, delle cose altissime. Un sogno 10 anni fa. Una realtà oggi.

AGGIORNAMENTO-IERI: Massimo Stanghellini Perilli — I tribuno — ha dato l'incarico ad Alteo Dolcini di proporre al Tribunale il desiderio di molti, del benemerito Comitato Tecnico dell'Ente in primo luogo. Si tratta di questo: il Vino del Tribunale è il meglio del meglio; viene dichiarato fra i 3 campioni per ogni categoria (produttori, cantine sociali, imbottiglieri) e per ogni vino.

È giusto mettere a confronto un Sangiovese di Dozza con uno di Rimini quando si proclama la assoluta « particolarità » dei vini delle due zone?

Tutti dicono che giusto non è. Allora, riformare, presto.

IL FATIDICO SETTE=OGGI PER DOMANI:

il Tribunale approva questa nuova regola: il Vino del Tribunale sarà dichiarato fra i tre migliori campioni, delle sette zone tradizionali, per la categoria **produttori:**

RIMINESE, CESENATE, BERTINORESE, PREDAPPIESE, FAENTINO, IMOLESE, RAVENNATE-LUGHESE.

Avremo, cioè, un « tribuno » fra le aziende agricole del Riminese, fra quelle dell'Imo-

VIAGGIO IN BRASILE

per la costituzione delle fattorie di Rio, San Paolo e Bahia (febbraio 1977).

Le prenotazioni sono numerose. Chi è interessato a partecipare voglia urgentemente mettersi in contatto con la Società.

lese. ecc. E sarà un « tribuno » che dirà da che filare o vigneto viene, proprio visibile, proprio « rocca ».

Per le sociali e gli imbottiglieri le norme del « tribuno » restano invariate, per ora.

ANCHE TRE: prima il Tribunale votava uno dei tre campioni. Potevano essere tutti e tre ottimi ma uno solo prevaleva.

Il Tribunale ha detto che il meglio va indicato a tutti, dopo che sono avvenute così grandi selezioni.

Ergo: i tribuni hanno deciso di votare « i » migliori, quindi anche tre (ma sarà difficile) per la stessa categoria.

NERIO E TARCISIO=GIGIOLE' è stato pari alla sua fama.

Splendidi gli abbinamenti. I cibi che aiutano i vini e sono da questi esaltati.

Un vero e riuscitissimo matrimonio.

PER GLI INTENDITORI: non fatevi sfuggire un « 75 » del tribuno, è una annata che ricorderemo.

E ricordate che, in rappresentanza del Comitato Tecnico, erano presenti: Franco Piazza, Francesco Maria Bertazzoni, Domenico Silvestrini, Emilio Placci, Giordano Zinzani, Aldino Zanzi e Giuseppe Casadei.

SI FANNO ONORE

e ci fanno onore. Le cantine romagnole premiate a Pramaggiore.

Il crescendo del « Passatore » — cioè della Romagna nel suo insieme — si può constatare anche dal numero di riconoscimenti ottenuto al Concorso di Pra-

maggiore. Quest'anno, particolarmente, esso è consistentissimo. La Mercuriale — a nome di tutti i romagnoli — invia il più caldo plauso a tutti i premiati.

XV CONCORSO NAZIONALE VINI TIPICI

Oscar del Vino Regionale

TENUTA AGRIC. « LA ZERBINA », s.a.s. di GEMINIANI VINCENZO & C. - Marzeno, Faenza (RA), per i vini: Sangiovese 74, Rosé del Passatore 73, Trebbiano 74-75, Albana 74-75.

Aziende e Vini premiati con medaglia d'oro

ARLOTTI VINI - TERREROSSE di ARLOTTI & C. - Rimini (FO), per i vini: Sangiovese di Romagna 74 Albana di Romagna secca 74

AZIENDA VIN. BARTOLINI GINO - Mercato Saraceno (FO), per il vino: Sangiovese di Romagna 74

AZIENDA AGR. MARABINI dr. GIUSEPPE - Castelbolognese (RA), per i vini: Albana di Romagna 74 Trebbiano di Romagna 74

AZIENDA AGR. VALLUNGA F.LLI - VINI di TOMMASO VALLUNGA - Marzeno di Brisighella (RA), per il vino: Sangiovese di Romagna 74

AZIENDA AGR. « LA VIGNA » di ARSINOE-TOMMASINI-MATELLI - Castel S. Pietro Terme (BO), per il vino: Trebbiano di Romagna 75

CANTINA SOC. COOP. - Cesena (FO), per il vino: Sangiovese di Romagna 75

TENUTA AMALIA - Villa Verucchio (FO), per i vini: Trebbiano di Romagna 75 Sangiovese di Romagna 74

CO.RO.VIN. - CONS. ROMAGNOLO VINI TIPICI - Castelbolognese (RA), per i vini: Albana di Romagna secca 74 Trebbiano di Romagna 74 Sangiovese di Romagna 74

AZIENDA AGR. RIOLO TERME - Riolo Terme (RA), per il vino: Albana di Romagna 75

FATTORIA PARADISO del cav. MARIO PEZZI - Bertinoro (FO), per i vini: Sangiovese di Romagna 75 Pagadebit 74 Barbarossa 73

IMPRESA AGR. S.I.A.M.A. - Sasso Morelli, Imola (BO), per i vini: Trebbiano di Romagna 75 Albana di Romagna 75

NOTA URGENTE

per l'agenda di ognuno di noi

Domenica 23 novembre 1976.

Festa del vignaiolo a Predappio Alta.

INAUGURAZIONE DELLA CA' DE SANZVES

Auspicata da tanti e realizzata grazie al contributo — determinante — della CCIAA di Forlì, Ente Tutela Vini Romagnoli, Tribunale, Provincia ed EPT di Forlì, Comune di Predappio, Sociali di Forlì e Predappio e di quella meravigliosa gente che forma il Comitato Cittadino di Predappio Alta.

Il Tribunale terrà una speciale tornata nel corso della quale rinnoverà il suo grazie alla famiglia Zoli.

I BIANCHI VINUM TRIBUNI

TREBBIANO DI ROMAGNA - D.O.C.

* Categoria: PRODUTTORI

Az. Agr. F.LLI VALLUNGA-VINI D.O.C. di T. Vallunga
Marzeno di Brisighella
vasca n. 67 - totale hl 100

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, profumo netto di fiori di campo (vi cogli, lievemente, anche la pesca matura), morbido, carezzevole, su fondo asciutto e leggermente amarognolo. Splendido vino dotato di eccezionale freschezza, armonico, elegante. Lo consiglio di bere giovane, possibilmente nell'annata, a 9/10°C come vino-aperitivo o con vellutate creme della grande cucina, uova con asparagi, pesci con salse delicate. Splendido con l'inimitabile sapore, leggero e non salato, della «nostra» ricotta montanara.

ALBANA DI ROMAGNA SECCO - D.O.C.

* Categoria: PRODUTTORI

Az. Agr. F.LLI VALLUNGA-VINI D.O.C. di T. Vallunga
Marzeno di Brisighella
vasca n. 76 - totale hl 100

Color paglierino con riflessi verdognoli, profumo tenue e delicato che ricorda la mela ranetta acerba, sapore asciutto, morbido, ben strutturato con caratteristico retrogusto amarognolo. Ottimo con crostacei bolliti (aragoste, astaci, scampi ecc.) e pesci al forno o fritti, esaltante con prosciutto e melone, a 10/12°C.

ALBANA DI ROMAGNA AMABILE - D.O.C.

* Categoria: PRODUTTORI

Az. Agr. S.I.A.M.A. - Sasso Morelli
bottiglie 1.500 - vasca n. 43 - totale hl 55,50

Paglierino scarico, brillante, profumo sottile, delicato, caratteristico del vitigno, fruttato e delicatamente amabile, armonico ed elegante. Vino da dessert, ineguagliabile con pasticceria, torte di ricotta, dolci di carnevale. Lo tenterei anche col gorgonzola o col formaggio di fossa.

Categorie: CANTINE SOCIALI, IMBOTTIGLIATORI: non assegnato

I ROSSI VINUM TRIBUNI

SANGIOVESE DI ROMAGNA - D.O.C.

* Categoria: PRODUTTORI

Az. Agr. SPALLETTI - Savignano sul Rubicone
botte n. 13T - totale hl 26

Rosso rubino carico e brillante, profumo delicato di viola mammola, marasca e vaniglia, sapore asciutto con nerbo saldo ed elegante, armonico. Si accosta validamente con carni bianche arrosto o alla griglia, pecorini freschi non stagionati. Temperatura 18°C.

Az. Agr. TOTTI M. VITTORIA - Predappio
vasche n. 8-13 - bottiglie 140 - damigiane 8 - totale hl 30

Rosso rubino brillante, profumo netto e persistente di viola mammola e lieve sentore di tartufo, asciutto, sapido, armonico, di lenta maturazione. Lo consiglio con carni rosse alla griglia o allo spiedo, cacciagione minuta (passeracei, tordi, quaglie) a 18°C di temperatura.

Az. Agr. TENUTA ZERBINA di Vincenzo Geminiani
Marzeno di Brisighella
vasca n. 19 - totale hl 50

Rosso violaceo con riflessi porporini, brillante, profumo netto di marasca e di viola, fruttato e vinoso con garbo, fresco e gentile. Per le sue inconfondibili caratteristiche lo consiglio su carni di pollame nobile e pollame bollito o in umido della nostra cucina a 16/18°C di temperatura.

* Categoria: CANTINE SOCIALI

CANTINA SOCIALE RIMINESE - Rimini
vasca n. 76 - totale hl 330

Rosso granata intenso, brillante, profumo persistente di marasca e lampone, asciutto, di medio corpo, sapido ed armonico, leggermente speziato. Splendida «realità» riminese, ancor più esaltante con la porchetta fredda e il coniglio alla cacciatora; servito a 18°C.

Categoria: IMBOTTIGLIATORI: non assegnato

I ROSATI VINUM TRIBUNI

ROSE' DEL PASSATORE

* Categoria: PRODUTTORI

Az. Agr. VAI LIA in Poggiali - Castel S. Pietro Terme
damigiane n. 10 - totale hl 4,50

Bellissimo color cerasuolo intenso e brillante, profumo caratteristico che ricorda, all'origine, il vitigno di provenienza (Sangiovese) con netto sentore di lampone, ribes e viola mammola, sapore asciutto, franco e deciso. Un ulteriore affinamento in bottiglia (i vini rosati, in genere, devono consumarsi entro un paio d'anni) lo renderà più morbido ed armonico. Perfetto con le rane in umido, ottimo con pasteasciutte alla romagnola, brodetti di pesci delicati; temp. 14°C.

Az. Agr. TENUTA ZERBINA di Vincenzo Geminiani
Marzeno di Brisighella
bottiglie 2.400 - totale hl 17,30

Rubino scarico e lucente, profumo intenso e caratteristico di marasca e melograno, fruttato, sapido e ben strutturato. Lo consiglio col misto di pesce ai ferri dell'Adriatico, sardoni alla griglia o antipasti della cucina romagnola servito a 14°C.

Categorie: CANTINE SOCIALI, IMBOTTIGLIATORI: non assegnato

* I giudizi sui vini sono di G. Franco Bolognesi.

Pro umili e deboli

per il Passatore nella Pizzeria

Caro Giovanni,

il Tribunale, come avrai visto dall'Ordine del Giorno dell'ultima tornata, si è interessato di alte cose come i contenitori da vino ceramici nel tempo (la lezione di Giuseppe Liverani, direttore del Museo di Faenza, è stata veramente al più alto livello), di Oriani, non tanto come storico quanto come produttore di Sangiovese a Casola Valsenio (e qui Piero Zama, certo uno dei maggiori storici romagnoli viventi, ha detto tutto quanto si poteva per illuminare il lato umano del nostro grande letterato), ma è scesa anche a cose più minute, ma non per questo meno importanti.

Ad esempio, su proposta di Romeo Bagattoni, che tu ben conosci, ha rilevato essere quanto meno inconcepibile che — in una regione che produce dieci milioni di ettolitri di vino e che non ha problemi di lotta all'alcolismo — le pizzerie debbano essere ancora prive della possibilità di vendere vino, togliendo alla saporosa focaccia di abbinarsi ad altrettanto saporoso vino.

Stiamo noi, il maggior paese produttore di vino del mondo e con problemi non piccoli di collocamento, facendo propaganda alla birra perché nelle pizzerie è questa l'unica bevanda che viene consentita.

È stato incaricato Mario Angelici di redigere una memoria giuridica per i Prefetti, i Questori, i Sindaci.

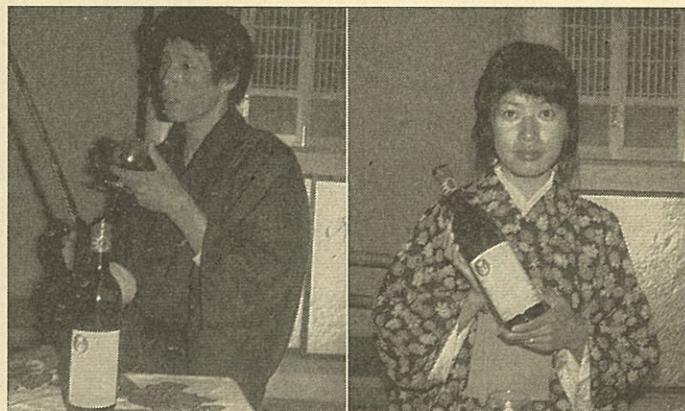
A me è sembrato bello che l'areopago dei vini di Romagna scendesse al semplice, umile, ma umanamente importante livello delle pizzerie e, come si conviene ai veri Tribuni, si prendesse a cuore la causa degli umili e dei deboli.

Mi chiedo però quanto si potrebbe fare di più se il tribuno Giovanni Vicentini vestisse l'abito di questa santa crociata e sia incontrando Mario Angelici che Romeo Bagattoni, ne volesse trarre occasioni per parlarne sia nel Gazzettino Emiliano-Romagnolo, che nella sua importante rubrica nel « Resto del Carlino ».

Io, per mio conto, ti invio un vivo e cordiale abbraccio.

Alteo Dolcini

VINO DEL TRIBUNO E SOL LEVANTE



Sono amici di nostri amici di Faenza (i Marsili), quindi sono nostri amici; sono stati in Romagna Katsuyoshi Nahagawa e sua moglie Mitsuho di Osaka e si sono portati a casa una bottiglia di « vino del tribuno », anticipatore della compagnia del Passatore che vuole essere amica dei giapponesi. Samurai e Passatore: binomio d'epoca.

UN CONSUNTIVO

nettamente positivo. È da rifare la Rassegna « enogastronomica » romagnola.

Ho fatto parte della Commissione, scelta dalle Camere di Commercio di Forlì e di Ravenna con la collaborazione dell'Ente Tutela Vini Romagnoli, incaricata di « controllare » i ristoranti partecipanti alla manifestazione denominata: **Alla riscoperta della vera cucina tipica romagnola.**

I ristoranti da me controllati sono stati: « Marchino » a Cesenatico, « Tolmino » a Igea Marina, « La Frasca » a Castrocaro e « Da Casson » a Bertinoro.

Premetto che, nei miei giudizi, ho cercato di essere « severo » poiché penso che per migliorare bisogna individuare le mancanze ed i difetti per successivamente eliminare le une e correggere gli altri. Ebbene, pur con questa premessa, debbo dire che sono stato piacevolmente sorpreso della passione ed impegno profusi nel far sì che il menù romagnolo presentato avesse la migliore delle accoglienze. Ognuno di quelli da me visitati ha mostrato di « sentire » che facendo bella o brutta figura il loro ristorante, faceva bella o brutta figura tutta la Romagna.

Non mi sembra il caso di ripetere qui i giudizi, le osservazioni sulla presentazione, composizione ed abbinamento vini dei piatti gustati, giudizi ed osservazioni che doverosamente e coscienziosamente abbiamo fatto in altra sede, nei limiti delle nostre capacità, io ed il sommelier che mi ha accompagnato.

Debbo quindi ringraziare i titolari ed il personale dei succitati ristoranti per l'accoglienza ricevuta e per la bravura dimostrata e plaudire agli ideatori ed organizzatori di questa iniziativa meritevole di ogni elogio e che ritengo porterà notevoli

benefici al turismo per la migliore conoscenza ed apprezzamento dei vini, dei piatti e della gente della nostra magnifica Romagna.

Francesco Bertazzoni

* * *

La Casa di Imola ha esaminato nella riunione del 9-6-1976 l'iniziativa delle Camere di Commercio di Forlì e di Ravenna, con l'avallo dell'Ente Tutela Vini Romagnoli e dell'Expò di Milano di indire una Rassegna « enogastronomica ». Fa presente che un'iniziativa analoga è da anni fatta dalla Casa di Imola con la collaborazione dei migliori ristoranti della zona ed è riuscita sempre magnificamente.

Non si vede pertanto il motivo per cui la Casa di Imola non è stata interpellata, quando esiste una disponibilità dei migliori ristoranti della città e della vallata a questa iniziativa.

Questo oltre a provocare delusione e rincrescimento, pregiudica il lavoro paziente che questa Casa da anni svolge con gli operatori del settore e ritiene di esprimere il biasimo degli aderenti alla Società e degli interessati all'iniziativa.

Giuliano Gollini

Il discorso di « accorpare » la Romagna anche sul piano amministrativo va fatto per mille titoli.

Di disguidi come questo ce ne sono mille. Dobbiamo fare in modo che non si ripetano, assolutamente.

Resta il fatto che la Rassegna « enogastronomica » 1976 è stato un fatto di grande rilievo destinato a sviluppare moltissimi e positivissimi fatti.

Appuntamento a presto per il 1977. Delle cose buone è bene parlarne subito.

RICORDO AI PARLAMENTARI

che hanno « preso coscienza » dell'importanza dei vini di qualità di Romagna e ne hanno parlato in campagna elettorale, che alle parole devono seguire i fatti.

Elio Assirelli e Lorenzo Cappelli, anche prima della loro elezione, sono stati particolarmente vicini al Passatore. Lo saranno — non c'è bisogno di spendere una parola in più — specie per il disegno di legge per la difesa del vino a d.o.c. con nome di vitigno, che non dovrebbe presentare ostacoli dopo il voto unanime in sede regionale ed il favorevole eco della stampa.

taccuino di viaggio in Belgio

MARIO (riminese) DI BRUGES

Bruges (Belgio). La splendida piazza della splendida Bruges ospita, da 3 anni il ristorante italiano « da Mario », romagnolo di Rimini.

Cosa c'è di straordinario? Tanto. Ad esempio che il riminese Mario non ha vini della sua terra.

Pensate ai tanti « Mario » in ogni parte del mondo. Dite, non dovrebbero essere i « naturali » propagandi-

sti del nostro vino in tutto il mondo?

È quello che sostengono Etienne ed Andrée Jacobs, membri di merito della Società del Passatore, pronti a darci una mano in Belgio *se ci diamo, per primi, una mano.*

Scrivete al ristor. ital. « da Mario », Markt 23, 8000 Brugge (Belgique), pregandolo di essere nostro ambasciatore prestigioso.

A. d'Pidöl



i marchi

consegnati dal 14-6 al 24-8-76

Passatore ORO

cioè l'ALBO D'ONORE del miglior vino delle migliori cantine di Romagna.

Ricordiamo che il « PASSATORE ORO » — lo speciale marchio con fondo oro — distingue i vini del tribuno, di rocca e quelli che hanno ricevuto lo speciale apprezzamento del Comitato Tecnico.

1. VALLUNGA, Marzeno
2. EMILIANI, Sant'Agata
3. TEN. ZERBINA, Marzeno
4. SOCIALE, Forlì
5. SPALLETTI, Savignano
6. SOCIALE, Rimini
7. PRO.V.I.T., Modigliana
8. COOP. AGR., Riolo Ter.
9. SIAMA, Massalombarda
10. SOCIALE, Faenza

Gustavo Selva la vede così.

Ho ricevuto la tessera a « socio di merito » della Società del Passatore. Il capo degli arzdur impone un solo obbligo, ma è perentorio: « i soci jà sol da dé e gnit da dmandé ».

Mi piace.

I miei figli, che — purtroppo, ma senza loro colpa perché sono nati in giro per l'Europa — non parlano romagnolo, si affollano attorno a me subito perché traduca in termini più comprensibili questi suoni. Mi sembrano sorpresi, ma anche soddisfatti. L'obbligo imperativo segna una delle più forti contraddizioni con il nostro tempo. C'è ancora qualcuno, che in questi tempi di rivendicazioni sia disposto ad accettare una società dove c'è solo da dare e niente da domandare.

Qui — mi sembra di capire dagli occhi del più piccolo dei miei figli — c'è qualcosa di inaspettato.

Gli spiego, che pur senza grossi sacrifici, qui si rivendicano e si valorizzano quelle doti di generosità e di spontaneità che i romagnoli vogliono conservare. E quando insieme leggiamo la « carta della Società », un altro sussulto i miei figli lo manifestano all'art. 7, che recita che i « reggitori sono in carica per 18 mesi. Rendono i conti secondo come usa ogni galantuomo in Romagna nel ricordo della stretta di mano a-borrente ogni forma scritta ».

« Che bello — esclama ancora il più piccolo — così non hanno bisogno dei libri e dei quaderni! ».

Gustavo Selva
da « Romagna »

Si inaugurerà il 20 ottobre il NUOVO STABILIMENTO

del CO.RO.VIN. a Forlì. 11 cantine sociali, 1.200.000 hl di disponibilità, nettare di Romagna per ovunque.

Salvo conferma, l'inaugurazione della nuova sede del CO.RO.VIN. è fissata per il 25 ottobre. Lo stabilimento rappresenta uno dei maggiori e più moderni apporti alla nostra aspettativa di sviluppare la presenza romagnola su tutti i mercati mondiali.

Le 11 cantine sociali che formano il CO.RO.VIN. (il cui atto di nascita può farsi risalire alla stessa costituzione dell'Ente Vini e del CA.VI.RO. perché quella è la comune matrice e medesimi gli uomini e gli intenti) sono ben conscie di svolgere un'opera di pubblico e generale interesse.

STRAORDINARIA ORGANIZZAZIONE

Caro direttore,

di ritorno da Serra Di Conti, dove si è svolto l'incontro eno-gastronomico tra l'Emilia-Romagna e le Marche, voglio ringraziare l'Ente Vini non solo per la straordinaria organizzazione che ha consentito a tutti i partecipanti un soggiorno meraviglioso, ma per avermi dato il modo di vedere le grosse possibilità che i ceramisti faentini avrebbero se potesse stabilirsi una costante collaborazione tra l'Ente Tutela Vini e l'Associazione Ceramisti.

Voglio dire che una sorta di abbinamento tra ceramisti ed Ente Vini potrebbe offrire all'Associazione o solo alla parte più sensibile di essa, l'occasione propizia che abbiamo da lungo tempo cercato.

Lei, che di noi sa tutto, dalle scarse possibilità finanziarie alla fatica che mi costa il tenere insieme tutti i nostri... cocci, mi auguro voglia tenere in considerazione questa possibilità.

Per quanto riguarda me, di nuovo la ringrazio e mi consideri il suo amico.

Mario Perri

Fra i vini del Passatore ed i « Nobili Cocci » l'intesa operativa sarà sempre più stretta e produttiva. E' interesse comune.

CASSA DI RISPARMIO DI RIMINI

Il Presidente

Sono lieto di comunicare che il Consiglio di Amministrazione di questa Cassa ha deliberato un contributo di lire 100.000 (centomila) a favore di codesto Ente che vi verrà messo a disposizione presso la Cassa dei Risparmi di Forlì. Distinti saluti.

Rimini, 1 luglio 1976

Ringrazio Evaristo Zambelli di avermi inviato copia di questa lettera che farà piacere a Carli, a Vannucci, a Turchi, ai Tribuni riminesi e che sarà la « dote » per la costruenda « Cheisa de Vein ».

AGO D'ORO EMILIANI



AGOSTINI corre per i vini del Passatore e quindi per tutta la Romagna, grazie ad Emiliani cui si deve un vivo plauso per questa iniziativa.

Il CO.RO.VIN. ha ingaggiato gli ALL STARS americani per i tornei estivi di pallacanestro.

Qualcosa si muove sotto il sole promozionale passatoriano...

Queste parole che si trovano sulla etichetta di un « calancone », cioè un grosso ed elegantissimo contenitore, prodotto in appena mille pezzi, sono poetiche e un po' fuori tempo. Quindi belle.

Quando troneggerò
grande sulla mensa
e sulla sommità mi porrete
il « caplazz de Pasador »
tiara e berretto frigio dei nostri vini
ricordatevi della Romagna solatia
di cui qui ho gli emblemi
ricordate che ho in me
SANGIOVESE DI ROMAGNA
denominazione di origine controllata
V.Q.P.R.D.

annata 1971
il vino che sana dove bagna
che ha preso nome
dai gioghi calanchivi collinari
e ricordate ancora
che mi chiamo
CALANCONE

nome che in Romagna
è inteso come cosa che ha voluto
forte lavoro
cui segue grata fortuna

che vi augura
Emiliani

cantiniere in
Sant'Agata sul Santerno

letteraria

LE 'NOSTRE' COMMEDIE

L'inizio non fu promettente.

Più d'uno tirava il sedere all'indietro.

Perché non si vuol capire — nonostante tutto il po' po' di cose che si sono fatte e le dimostrazioni date — che la salvezza di molte cose della nostra tradizione passa, deve obbligatoriamente passare, attraverso sodalizi nuovi quali il Tribunato e la Società del Passatore.

I ventotto copioni alla prima battuta hanno fatto colpo e molti hanno cambiato idea.

Il Teatro Dialettale Romagnolo ha « qualcosa » in più, adesso.

La Rassegna Nazionale di Faenza, anziana già di 14 anni, è stata provvidenziale.

Ed anche lì il Passatore c'entra per qualcosa e continua a dare una mano.

Ecco i risultati del concorso:

COMMEDIE IN TRE ATTI

1° PREMIO - « Te noi pensè, viv la tu vita », di Bruno Gondoni, Ravenna.

2° PREMIO - « Us marida Mingò », di Silvano Faredi, Faenza.

ATTO UNICO

« E de' di murt », di Giuseppe Longanesi, Faenza.

OPERE SEGNALETE. Comedie in tre atti: « La ca' di spirit » e « Zirolum », di Delmo Fenati, Ravenna.

Atto Unico: « C'la famosa not de '51 » di Ermanno Cola, Faenza.

Aspettiamo l'edizione 1977 del concorso.

Poiché le cose sono state fatte con assoluto scrupolo (ed un vivo grazie alla elettissima giuria, tribunizia e non), chi ha qualcosa nel cassetto, chi ha il « rospo » da mettere fuori, si faccia avanti.

Tutti i copioni verranno raccolti nel « Centro dialettale romagnolo » della Ca' de' Vén di Ravenna. Che sarebbe bello si chiamasse « Friedrich Schurr e Aldo Spallicci ».

E così pure il concorso del 1977.

Che ne dite?

a. d.

libri ricevuti

IL MANUALE DEL DISERBO

di Nino Rizzotto e Dino Rui
Edagricole-Bologna - pagg. 295 - lire 16.000

Un testo che lascia a bocca aperta. E centinaia di disegni delle erbe infestanti che sono veri e propri capolavori. Cosa aspetta, la Regione Emilia-Romagna, a regalarlo a tutti gli agricoltori?

L'ANTICA CLATERNA

Pier Luigi Govoni è della schiatta dei giovani studiosi che confrontano le teorie con i fatti. È fortunato. Ne ha le meravigliose possibilità nella azienda Claterna (vulgo Quaderna) in Ozzano-Castel San Pietro Terme con maestri insgni del calibro di Luigi Perdisa.

Ha pubblicato un interessante articolo su queste sue esperienze in « Vignevini », rivista che è uno degli apporti più interessanti e qualificati alla viticoltura italiana.

MANUALE DI TARTUFICOLTURA

di Lorenzo Mannozi-Torini
Edagricole-Bologna - pagg. 131 - lire 3.500

Un ennesimo contributo dell'Edagricole in un campo che può dare grandi soddisfazioni, visto con nuovi occhi.

Mondino Fabbri, oltre ai meravigliosi vigneti alla « Musolena » di Castelbolognese, sta piantando ettari di querce da tartufo. Un esempio da imitare.

PRINCIPI DI TECNOLOGIA delle industrie agrarie

di Corrado Cantarelli
Edagricole-Bologna - pagg. 684 - lire 6.000

Tutto lo scibile è qui per il vino e l'olio ed il latte. Un ottimo testo per gli agricoltori e per le scuole.

★

Come parlare di liriche qui? Ci vorrebbero mille pagine per dire di una poesia. Od una sola parola. Una sintesi di un sentire che spiega tutto: bella.

CLAUDIO MANCINI

Per vivere ancora

ed. Rebellato - pagg. 45 - L. 1.500

Robi d'Romagna

VISITE GUIDATE a monumenti e cantine: è una nuova iniziativa proposta dagli arzdur per interessare sempre di più i soci.

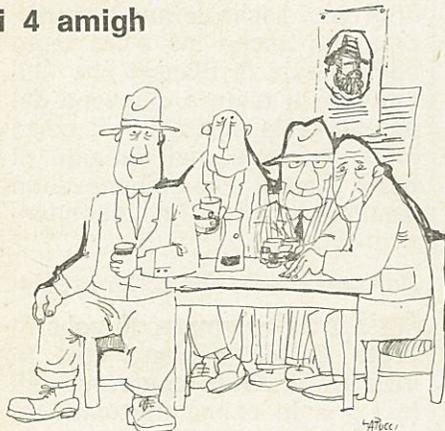


LE STELLE DEL CO.RO.VIN. sono oltre i suoi vini a d.o.c., gli All Stars americani della formazione di pallacanestro che ha assunto il nome di «VINI CO.RO.VIN.». Poiché dire CO.RO.VIN. è dire Romagna, sulle maglie ci sarà il Passatore, marchio dei migliori vini di Romagna.

IMOLA: molto interesse per il Festival degli spumanti del Passatore, che si terrà alla Fiera del Santerno.

LA FEDER. ITAL. EDITORI GIORNALI ha detto anche lei grazie alla Romagna del Passatore per «l'aperto, generoso, cordiale contributo dell'Ente Tutela Vini Romagnoli» al 39° Congresso mondiale svoltosi a Bologna.

i 4 amigh



Noi, ci potete contare, per non arrivare tardi alla inaugurazione della «Ca' de Sanzves» a Predappio Alta, partiamo una settimana prima... Ci ospiterà don Libero.



CERVIA: l'Azienda di Soggiorno ha ringraziato vivamente per l'apporto che il Passatore ha dato per la migliore riuscita, ed è riuscita veramente più che bene, dell'Incontro con la stampa tedesca.

LEONIDA COSTA, sulla «Pié», ha recensito il Principe di Romagna dicendo che il marafon è destinato a diffondersi in tutto il mondo sulla scia dei vini del Passatore.



IL TRITTIICO ENOLOGICO ai turisti ospiti della Romagna: ne parla Zeffiro Bocci sul Corriere Vinicolo in un ampio pezzo nel quale mette in rilievo l'insieme di appassionate iniziative che i romagnoli svolgono per «portarsi al passo» e farne uno in più.

DUE FIUMI di vino e cantina: la stampa ha dato ampio e meritato rilievo alla incappellatura di merito che il capo degli arzdur ha fatto a Ezio Piancastelli, benemerito della cooperazione.



I REGOLAMENTI C.E.E. in materia vinicola: sono diversi e sono complessi. Ne ha parlato Antonio Niederbaker, direttore della Un. Ital. Vini, all'assemblea dei soci dell'Ente Tutela Vini Romagnoli nel salone delle ville a palazzo Laderchi di Faenza. Niederbaker è stato invitato per il prossimo autunno a sviluppare ulteriormente l'argomento alla CCIA di Forlì.



«**DURI**», il giornale degli Alpini di Legnago, gemellati nel nome delle cose più semplici ed enoste con i romagnoli, dà ampio ragguaglio della Festa di Cortina... e dà per sicura la creazione di una «casa» della Romagna (e dei vini) cortinese.

IL ROTARY DI FAENZA ha fatto visita, al Boncellino, alla serre di rose ed è stato ospitato, con la consueta vivissima amicizia, dalla Società del Passatore.



IL ROMAGNOLO DI LUGLIO

il trittico del Passatore.

CHI VOLETE?

Continua la democratica, mensile designazione: a chi, cioè, la MERCURIALE dovrà inviare le buone bottiglie:

- **LUCIANO VENDEMINI**
riminese, olimpionico di pallacanestro
- **ANTONIO CIPOLLA**
faentino, tecnico innovatore nella meccanica dei tiri a segno
- **MATTEO BALDASSARI**
di Longastrino, cav. di V. Veneto, decorato

Scrivete alla MERCURIALE, il nome di chi, fra i tre, volete designare come romagnolo del mese

(e un trittico verrà pure inviato ad uno dei designatori).

HAROLD RECIPUTI, pubblicitista, anima turistica di Cattolica, è stato designato dai lettori «romagnolo di maggio». A lui, con i nostri più vivi complimenti, il trittico della cant. PEMPA di Imola.

MANIFESTAZIONI PROSSIME:

25 settembre, Lugo: grandi manifestazioni fieristiche lughesi con l'aiuto della Società. Un caldo invito a tutti i soci a partecipare.

18-19 settembre: gli amici del Passatore di Lugano visitano le cantine del Passatore della zona riminese e cesenate.

Lettere alla Mercuriale

Il paese del Passatore

Ho fatto una «grande scoperta»: c'è una frazione, in provincia di Cuneo, che si chiama PASSATORE.

Lascio adesso alle teste d'uovo della Società del Passatore di pensare cosa si possa fare per creare utilizzando degnamente la cosa.

GIANPIETRO COSTA

Caro Gianpietro, arrivi comunque un po' in ritardo se ti dico che l'impresa «Passatore», avente sede nel paese di Passatore (CN) ha costruito la nuova sede del Comune di Castelmagno e che l'inaugurazione del nuovo municipio è stata fatta sturando bottiglie di Romagna con il marchio del Passatore appositamente inviate dall'Ente che è sempre sensibile a queste piccole grandi cose. Il sindaco Gianni de Mattei, Silvio Einaudi ed il cav. De Giordani della Società del Passatore hanno vivamente ringraziato.

Che la Società del Passatore, adesso, debba «tenere i contatti», instaurare un contatto con i nobilissimi «montanari» alpini non c'è bisogno di dire perché lo sta già facendo, ringraziando Gastone Vecchi.

Quello che io dico, invece, è questo: «Romagnoli, andate una volta a Castelmagno (CN), sarete accolti da amicissimi».



LEGA DEL MARAFON-BECCACCINO

IL GOVERNATORE DELLA LEGA ha concretato con la Presidenza della Fiera di Forlì lo svolgimento del Campionato Romagnolo nel corso della prossima manifestazione, d'intesa con la Ca' di Forlì e con gli amici del Circolo della Scranna.

AL TORNEO DELLE MARTINELLE, svoltosi nella scorsa primavera e che ha dato modo a Sigfrido di far gustare agli amici ottimi piatti, si sono piazzati: 1) Ugo Tesorieri e Giuliano Campana; 2) Lorenzo Liverani e F. Casadei Turroni; 3) Ugo e Piero Piazza; 4) G. Carlo Guidi e Pino Scaioli.

È IN PREPARAZIONE il calendario delle manifestazioni per la stagione 1976-1977. È previsto un anticipo nella effettuazione del Torneo dell'Amicizia fra i circoli cittadini delle maggiori città. È allo studio identico torneo anche fra i circoli operai delle diverse zone.

MARAFON IN BRASILE: nella rubrica «Fatos da Semana» di Roque Luzzi il giornale brasiliano «Folha do ABC» pubblica:

Da Italia, chega-nos às mãos, com carinhosa dedicatória, o livro Il Principe di Romagna, de autoria do consagrado escritor Alteo Dolcini.

Através dessa obra, profusamente ilustrada a cores, o autor conta a história do aparecimento, na Romanha, do jogo de cartas denominado «marafon-beccaccino», que no dizer de Paolo Babini, será difundido em todo o mundo.

Livro escrito parte em italiano, parte em dialeto romanbolo, o trabalho em tela agrada sobremaneira, graças ao estilo e à erudição de que é possuidor Alteo Dolcini, nome sobejamente conhecido na Italia, principalmente na Romanha, onde, em Faenza, é diretor do jornal «Mercuriale».

La «spedizione» passatoriana del prossimo inverno potrà essere occasione per il lancio del gioco romagnolo nel continente sudamericano.

I lettori ci scrivono

Sempre sul trattino

Ho sott'occhio i prospetti da nababbi che in inglese l'«Organizzazione Turistica della Regione, dei Comuni ed Agenzie turistiche» (cos'è?) ha fatto per propagandare la Riviera Adriatica d'EMILIA-Romagna. Prima domanda: cosa c'entra l'Emilia?

Non è, oltre che graficamente, un non senso anche sul piano della verità geografica?

Seconda domanda: non si vedono, una sola volta, menzionati i nostri vini.

Tantissima uva, ma si vede che è da tavola, perché non appare una sola bottiglia. Eppure mi dicono che la Romagna produce oltre 10 milioni di hl di vino.

Cosa avete da dirmi?

ROMEO BAGATTONI

Beh, le sue domande sono già delle risposte.

È certo che «il trattino» ce lo portiamo dietro un po' troppo. In questo caso, francamente, troppissimo, perché nessuno avrebbe niente da dire in contrario, come storicamente è accertabile, Romagna sono anche i lidi ferraresi.

Quindi un depliant sulla costa dalla Cattolica a Volano che si intitoli all'EMILIA-Romagna è francamente un eccesso inutile e dannoso.

Dannoso, come conseguenza dell'Emilia onnipresente che non c'entra per niente (storicamente e geograficamente) perché, ad esempio, per non dover citare tutti i vini dell'Emilia e Romagna non si citano nemmeno quelli romagnoli che sono corollario inscindibile con il turismo della costa.

L'arricchito

Caro Direttore,

perché, riportando sulla «Mercuriale» l'articolo del «Borghese» nel quale ti si indicava come arricchito alle spalle del Passatore, non hai messo una sola riga di commento?

Molti che non ti conoscono potrebbero avere frainteso la notizia.

RENATO BALELLI

Non c'era niente da fraintendere.

Il «Borghese» sarà, forse, molto letto in Romagna, ma — sempre forse — la ns. «Mercuriale» lo è di più.

A me interessava che la gente sapesse. E i commenti li facesse ognuno da solo.

Se l'articolaista del «Borghese» intendeva un mio arricchimento come l'acquisizione di tanti, carissimi amici, di tanta esperienza, di tante preoccupazioni, lavoro svolto, rampogne autodirette per lavoro non svolto, allora aveva ragione.

Sbarbato o no?

«Romagna», il mensile di Enrico Docci, parlando dell'inizio del teleromanzo Il Passatore, invoca che il Passatore vinicolo sia riformato come aspetto perché se il film, come tutti sono sicuri, avrà il successo di Sandokan, la poca barba del Passatore televisivo farà a pugni con la troppa di quello vinicolo e si potrà perfino giungere a dubitare, dice Docci, della autenticità dei vini a d.o.c. che il barbutto Passatore tutela.

FRANCESCO BELLUZZI

1° - Sandokan aveva una barba alla Passatore vinicolo e questo dice qualcosa.

2° - Alle donne piace la barba del Passatore vinicolo (da una mia espressa ricerca demoscopica) e questo taglia la testa a tutti i dilemmi, oltretutto cornuti.

3° - Se non instaureremo una nuova polemica su questo, facendone parlare tutti i giornali d'Italia, siamo veramente degli sciocchi, grandissimi.

UN TITOLO PER IL LIBRO sulla 100 km del Passatore

Le prime risposte arrivate dimostrano che l'argomento ha sicura presa, che la 100 km del Passatore è un fatto vero e tale rimarrà.

Quando il giglio diventa leone
Sergio Chioldini, S. Bernardino

La camineda d'junest
Barbara Donati, Rimini

100 km con un litro di... Sangiovese
Siro Ricca, Forlì

La lunga notte più bella dell'anno
Giorgio Moretti, Firenze

Sangiovese e... gambe in spalla
Bruno Casadei, Montecolombo

Smilanta
Liberio Ercolani, Bastia

Toscana, Romagna, braciolo, sangiovese e km
Saverio Palmieri, Faenza

Firenze-Faenza: 100 km di passeggiata
Lorenzo Tini

Gli eroi passatoriani
Remo Mezzini, Bologna

Mercia de Pasador
Domenico Lanzoni, Sassoleone

Dai 1000 di Garibaldi ai 2000 del Passatore
n. n.

100 km per dire: io c'ero
Paolo Nadiani, Cotignola

Dagli Appennini... a Faenza
Rinaldo Borri, S. Lazzaro

CONSIGLI

Il Direttore e Paolo Babini erano arrivati qualche poco prima di me.

Me ne stetti sul fondo della sala da pranzo di Bruto Carioli, per caso farmacista a San Pietro in Vincoli, di fatto gran direttore di cori di altissima polifonia come sa esserlo il suo gruppo dei cantinerini romagnoli.

Guido Bianchi era al pianoforte, Carioli in una poltrona alla sua destra, con le mani sempre alzate, in continua direzione di masse corali, Liberio Ercolani poco discosto.

Bianchi stava eseguendo la **Canta de Pasador**, da lui composta su parole di Ercolani e che Carioli sta approntando per la pubblica esecuzione.

Eran voci roche, erano accenni, eran urla anche ma c'era tanto nelle parole di Bianchi che illustravano il testo e dicevano del perché della scelta di un certo tema musicale, nel dimenio di Bruto Carioli che imponeva un assolo o un fortissimo, nei silenzi di Ercolani...

Non sono facile alla commozione.

Ma il 2 di novembre, in casa di Bruto Carioli a San Pietro in Vincoli, ho avuto conferma della «grande anima musicale romagnola».

...e sentirete, amici, la **Canta de Pasador** e mi direte se non avrà il diritto di entrare, a pieno merito, nel filone meraviglioso della polifonia romagnola.

P. Morgagni

Lo sfusame

Sempre più spesso mi viene servito, nei ristoranti, vino «della casa».

Mi viene portato in tavola già dentro al quartino, senza che si possa sapere cos'è e da dove viene.

È legale questo?

TINO CINTOLI

Anche Lei sa benissimo che non lo è. ... e che «qualcuno» sta girando e si potrebbe avere dispiaceri.

Ne ripareremo, comunque.

CANTINA SOCIALE COOPERATIVA DI
SASSO MORELLI
Via Correcchio 54 - IMOLA (BO) - Tel. (0542) 85003
ALBANA DI ROMAGNA
premiata VINO DEL TRIBUNO vend. 1966 e 1968
SANGIOVESE DI ROMAGNA
TREBBIANO DI ROMAGNA
premiata VINO DEL TRIBUNO vend. 1971
tutti controllati dall'Ente Tutela Vini Romagnoli

Stab. Grafico F.lli Lega - Faenza — Autorizz. Tribunale Ravenna n. 472 del 18-10-1965. La pubblicità non supera il 70% — Spedizione in abbon. postale - Gruppo III



Invito ad un pronostico: Sarà aperta entro il 1977, la «Cheisa de Vein» di Rimini?

Risposta sì no



Una «sorpresa» a chi invierà il suo pronostico entro 10 giorni dal ricevimento di questo numero

LIVERANI Cav. Prof. GIUSEPPE
Via Martiri Ungheresi 4
48018 FAENZA (RA)



Direttore responsabile: ALTEO DOLCINI
Corso Garibaldi, 50 - Faenza

Ediz. del
Passatore

ATTENZIONE — Se respinto dal destinatario, rinviare all'Ufficio di impostazione per la restituzione al mittente, impegnandosi al pagamento delle tasse di spedizione da addebitarsi sul c/d di credito n. 104.