

MERCURIALE

La Mercuriale viene stampata in 15.000 copie e raggiunge tutti gli operatori interessati alla produzione e vendita dei grandi vini romagnoli

SETTEMBRE 1972 / VIII / 9

ROMAGNOLA

Publicazione periodica di informazione sui vini romagnoli a denominazione d'origine - Inserzioni: L. 500 per mm colonna; in abbonamento da convertirsi. Prezzo L. 100 - Abbonamento: annuo L. 1.000; sostenitore L. 10.000 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini a d.o.

Ca irà o « dai cla vā » la d.o.c. per il

TREBBIANO

La favorevole impressione della delegazione del Comitato Nazionale che ha tenuto in Romagna la seduta ricognitiva.

Forlì, 26-27 luglio

Quando Italo Cosmo, che parlava anche a nome di Margotti, Pavesio e Bernabucci — la delegazione del Comitato Naz. Tutela Denominazione di Origine dei Vini — ha chiuso la seconda riunione, un nutrito applauso gli è stato indirizzato da tutti gli intervenuti.

Cosmo ha chiuso dicendo: « La Romagna ha imboccato una strada che ha destato tutta la nostra ammirazione. State lavorando bene, state facendo molto e avrete indubbiamente delle grandi soddisfazioni ».

Margotti, ravennate da tanto tempo a Roma, ha soggiunto: « Non avrei mai immaginato che la "mia" Romagna avesse saputo fare tanto bene e, soprattutto, continuare con questa meravigliosa grinta ».

Anche Pavesio, di solito non tenero con i romagnoli, ha avuto attestazioni di simpatico riconoscimento.

Cosa è stato deciso? Ecco, in sintesi:

- 1) che la zona proposta è soddisfacente;
- 2) che la gradazione sarà portata a 11° per la naturale ed 11,50° per quella minima al commercio;
- 3) che la resa sarà di non oltre i 140 quintali per ettaro e 70% in vino;
- 4) che potrà essere prodotto spumante di trebbiano, secco ed amabile;
- 5) **che, facendo volontariamente i romagnoli gli adempimenti formali previsti dalla legge, il riconoscimento della d.o.c. sarà ottenuto anche per la vendemmia 1972 pur se il decreto del Presidente della Repubblica sarà emesso dopo la vendemmia stessa.**

Essenziale, a questo riguardo, è stato il contributo giuridico della Università di Bologna, Scuola di Perfezionamento in Scienze Amministrative, che

(segue a pag. 8)

Alteo Dolcini

quotazioni

Il bello comincia adesso

« Il Passatore riprenderà il trombone per difendersi dai pesaresi? ».

(« Giornale d'Italia » del 9 agosto)

« Il sangiovese della discordia ». « Il nome sangiovese appartiene alla Romagna ».

(« Resto del Carlino » del 10 agosto)

« È Sangiovese anche quello pesarese... tuttavia i produttori pesaresi non dovranno farsi illusioni perché i romagnoli non riporranno le armi ... ».

(« Resto del Carlino » del 13 agosto)

« Decreto contestato: anche a Pesaro sangiovese tipico ... il decreto appare di una gravità eccezionale ... d'ora in poi qualunque zona potrà produrre sangiovese o barbera o merlot o tocai ».

(« Resto del Carlino » dell'11 agosto)

La vigliaccata vinicola è stata commessa.

La politica — quella sporca — ha vinto.

Per ora.

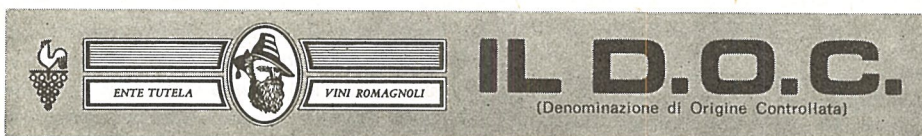
b. s.

A proposito, come avrebbe chiamato l'abruzzese D'Annunzio quel suo conterraneo, ministro, che prima dice una cosa poi se la rimangia?

6000 PASSATORI cioè 6000 ottime

bottiglie sono state consegnate dalle Cantine di Romagna associate all'Ente Vini alle Aziende di Soggiorno romagnole per l'ospitalità — e propaganda — che le stesse faranno a MONACO per le OLIMPIADI.

Una dimostrazione in più della stretta intesa che c'è già — e che deve sempre più svilupparsi — fra il nostro TURISMO ed il nostro VINO.



Ecco le ultime approvazioni del Comitato Tecnico dell'Ente Vini:

ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Vannini - Imola	HI	30
Stagni - Dozza	»	4
Sanley - Castelbolognese (1970)	»	70
(1971)	»	180
Totti - Castelbolognese	»	60
Pempa - Imola	»	917

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Emiliani - S. Agata (1970)	HI	100
Marini - S. Salvatore	»	50
Raffaelli - Rimini	»	60
Tamburini - S. Arcangelo	»	90

TREBBIANO DI ROMAGNA (d.o.s.)

Tamburini - S. Arcangelo	HI	43
Marini - S. Salvatore	»	50

ROSE' DEL PASSATORE

F.lli Vallunga - Marzeno	HI	20
------------------------------------	----	----

Controllo imbottigliamento

ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Golinelli - Bologna	HI	15
Valli - Lugo	»	27
Ravaglia - Filetto	»	9

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Sociale Valconca - Morciano	HI	40
---------------------------------------	----	----

Visto i manifesti?

L'Ente Vini ha inondato la Romagna di manifesti per avvertire i produttori di Trebbiano di fare subito presso il Comune la denuncia dei loro vigneti. È indispensabile per tentare di ottenere il riconoscimento sin dalla produzione 1972.

I PREZZI

Non sappiamo — né vogliamo saperle — le quotazioni dei sangiovesi bastardi, fatti oltretutto con non si sa quante qualità di uve. Il vero, il solo, quello del PASSATORE, ha le seguenti quotazioni (bottiglia 0,72 f/cant. vend.):

— vendemmia 1971: L. 300-420
— vendemmia 1970: L. 350-450
— vendemmia 1969 e prec.: L. 390-500.
Con il riconoscimento del Tribunale almeno il 10% in più.



DALL' ENTE VINI

Fissata dal Consiglio di amministrazione la

DISCIPLINA DEI VINI DI TIPO MEDIO

in attuazione del piano straordinario di valorizzazione per i vini di Romagna.

Nella seduta del 3 luglio 1972, e sciogliendo le riserve contenute nelle precedenti deliberazioni, il Consiglio ha deciso:

- Sottoporre al controllo dell'Ente le seguenti produzioni d.o.s.:
 - Sangiovese stella azzurra o **Rossone di Romagna** (grad. min. 10,50);
 - Albana stella azzurra o **Biancone di Romagna** (grad. min. 11,50);
 - Trebbiano stella azzurra o **Chiarone di Romagna** (grad. min. 10,50).
- Obbligo di dichiarare in etichetta l'approvazione da parte del C.T. dell'Ente dei vini prodotti.
- Vendita di detti vini nel pieno rispetto dei prezzi minimi che saranno fissati dal Consiglio.
- Divieto di porre in vendita vini con mosti di Albana, Sangiovese e Trebbiano qualora non abbiano i requisiti minimi previsti dai disciplinari dei vini medi.
- Fissare nelle seguenti cifre il contributo per il finanziamento del piano straordinario di valorizzazione:
 - L. 300 per ogni hl di vino d.o.c. prodotto;
 - L. 100 per ogni hl di vino comunque imbottigliato;
 - L. 15 per ogni hl di vino sfuso.
- Determinare in L. 1.000 ad hl il contributo da versare da ogni Associato che effettuerà acquisti di vino d.o.c. al di fuori delle Cantine aderenti all'Ente.

ESAME ORGANOLETTICO DI VINI A D.O. CON MARCHIO ACQUISTATI SUL LIBERO MERCATO

Comitato Tecnico
del 20 e 27 giugno 1972

È stata riconfermata la rispondenza alle norme previste dai disciplinari di produzione dei seguenti vini:

- Coop. Vini di Romagna - Ronco
Albana di Romagna secco vend. 1970
Sangiovese di Romagna vend. 1970
- F.lli Zanzi - Faenza
Sangiovese di Romagna vend. 1967
Albana di Romagna secco vend. 1967
- Drei Diego - Forlì
Sangiovese di Romagna vend. 1970
- F.lli Bernardi - Villa Verucchio
Sangiovese di Romagna
- Bartolini Gino - Mercato Saraceno
Sangiovese di Romagna vend. 1969
- Emiliani Luigi - S. Agata sul Santerno
Albana di Romagna secco vend. 1966
Sangiovese di Romagna vend. 1068
Trebbiano di Romagna vend. 1968
- Cantina Sociale PEMPA - Imola
Albana di Romagna vend. 1968

PREZZI AL DETTAGLIO VINI DEL PASSATORE

ACQUISTATI DAI FUNZIONARI DELL'ENTE
PER I CONTROLLI « SUL MERCATO »

- Ristorante « Da Pietro » - Faenza: Albana di Romagna secco - Sangiovese di Romagna e Trebbiano di Romagna della Ditta F.lli Zanzi - Faenza: L. 500.
- Negozio Generi Alimentari - Via Corridoni 5 - Forlì: Albana di Romagna secco della Cantina Coop. Vini di Romagna - Ronco: L. 500.
- Scaramagli - Via Maggiore 31 - Bologna: Sangiovese di Romagna 1970 della Az. Drei Diego - Forlì: L. 550.
- Minimarket - Piazza delle Erbe 2 - Cesenatico: Sangiovese di Romagna della Ditta F.lli Bernardi - Villa Verucchio: L. 760.
- Bar Sport - Destra Canale - Cesenatico: Sangiovese di Romagna 1969 della Ditta Bartolini Egisto - Mercato Saraceno: L. 900.
- Buca d'Amalfi - Destra Canale - Cesenatico: Sangiovese di Romagna 1968; Albana di Romagna secco 1966 e Trebbiano di Romagna 1968 della Ditta Emiliani Luigi - Sant'Agata sul Santerno: L. 735.
- Ristorante Canè - Dozza: Sangiovese di Romagna e Albana di Romagna secco della Az. Branchini Mario - Toscanella: L. 600.
- Bar Carla - Viale Milazzo - Cervia: Sangiovese di Romagna della Az. Francesconi Domenico - Cesena: L. 800.

MARCHI

dal 1° ottobre '71 al 21 agosto '72

Chi sarà la « maglia rosa » del 1972 che ha il suo traguardo al prossimo 30 settembre?

- Emiliani - S. Agata
- Pantani - Mercato Saraceno
- Tenuta Amalia - Villa Verucchio
- CO.RO.VIN. - Castelbolognese
- Sociale - Ronco
- Cesari - Bologna
- P.E.M.P.A. - Imola
- Sociale - Rimini
- Pasolini dall'Onda - Imola
- Ten. Monsignore - S. Giov. Mar.
- Sociale - Forlì
- Celli - Bertinoro
- Fattoria Paradiso - Bertinoro
- Vallunga - Marzeno
- Spalletti - Savignano
- Magnani - Bertinoro
- Bernardi - Villa Verucchio
- Sociale - Morciano
- Drudi - Diegaro
- Sociale - Faenza
- Bartolini - Mercato Saraceno
- Diver Italvini - S. Lazzaro
- Zanzi - Faenza
- Calbucci - Mercato Saraceno
- Tamburini - Santarcangelo
- S.I.A.M.A. - Massalombarda
- Brocchi Graziani - Savarna
- Sociale - Sasso Morelli
- Liverani - S. Leonardo
- Ravaglia - Filetto

NOTIFICA

di impianto
o reimpianto di vitigni

Regolamento CEE n. 816/70 del 28 aprile 1970 art. 17 e regolamento CEE n. 1135/70 del 17 giugno 1970.

Si rende noto che a norma dei regolamenti CEE, tutti coloro che intendono effettuare impianti o reimpianti di viti, devono presentare la prescritta notifica all'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura competente per territorio.

Tali notifiche che non perseguono fini fiscali ma si rendono indispensabili per un effettivo controllo dello sviluppo assunto nell'ambito della Comunità dagli impianti viticoli, devono essere presentate agli Ispettorati dell'Agricoltura in copia unica, entro e non oltre il 31 agosto.

AZIENDA VINICOLA
G. BARTOLINI

MERCATO SARACENO (FO)
VIALE ROMA, 64 - Tel. 91001

Annuncia che ha iniziato l'imbottigliamento del Sangiovese di Romagna — vendemmia 1970 — premiato a Milano al C.E.P. con diploma di merito, ed a Pramaggiore all'XI Concorso Enologico, con medaglia d'oro.

*I vini di Romagna di sicuro successo
vestono etichette di classe firmate:*

LITOGRAFIE ARTISTICHE FAENTINE

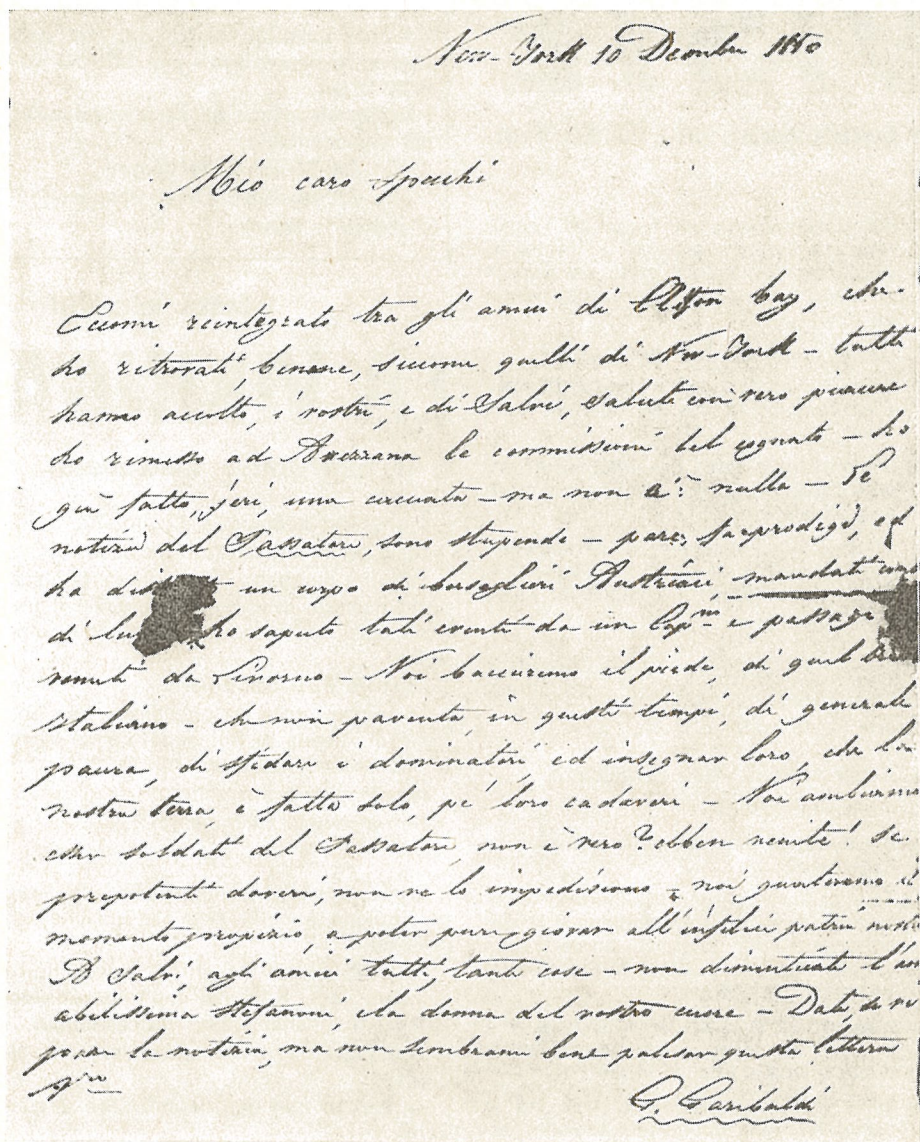
progettazione, realizzazione e stampa di
etichette, pieghevoli e pubblicità in genere

FAENZA

VIA XX SETTEMBRE, 15

TEL. (0546) 21400

GARIBALDI DISSE



« Ho notizie del Passatore, sono stupende. Pare, fa prodigi, ed ha disfatto un corpo di bersaglieri austriaci mandati contro di lui. Ho saputo tali eventi da un Cap.no e passeggeri venuti da Livorno. Noi bacieremo il piede di quel bravo italiano, che non paventa, in questi tempi, di sfidare i dominatori ed insegnare loro che la nostra terra, è fatta solo per i loro cadaveri. Noi ambiremo essere soldati del Passatore, non è vero? ... ». GIUSEPPE GARIBALDI

Avrà trovato modo il regista del film sul Passatore — che si sta girando in questi giorni in Romagna — di far risultare questo storico documento? Lo sapremo ad ottobre, quando il film verrà proiettato da noi in prima assoluta.

LA ROMAGNA (del Passatore) IN SERIE A?

« STADIO » ha tirato le somme dell'inchiesta fatta per sentire il parere dei romagnoli circa la proposta del Presidente del Cesena, Manuzzi, di una squadra ROMAGNA da portare ai massimi livelli calcistici.

Grazie a « STADIO » (il cui direttore, Dino Biondi, è tribuno) è stata data una forte mano ad una idea che può sembrare utopistica solo a chi « non ha fede » ma che deve essere realizzata per le grandi possibilità pubblicistiche che ha per tutta la nostra Regione.

Una Romagna che si battesse con il Borussia per la coppa dei Campioni non varrebbe, amici delle Aziende di Soggiorno della costa, più di 100 piani pubblicitari? ... ed il servizio era inquadrato — guarda caso! — da un « Passatore », addirittura a colori.

Forza Romagna (Cesena), squadra dei briganti più simpatici di questo mondo!

ultimissime

GLI STATI GENERALI

della Romagna — cioè tutti i Sindaci, i Presidenti dei diversi Enti, le Cantine Sociali, i produttori — saranno convocati dalla Camera di Commercio di Forlì per deliberare sulle decisioni da prendere per la difesa dell'unico sangiovese conosciuto, quello di Romagna.

La Commissione per il Trebbiano

IMPRESSIONI

Italo Cosmo è ritornato al Centro di Ricerche viticole ed enologiche di Tebano dopo 9 anni. Dette mano alla sua nascita nel 1963.

Dopo aver visitato il barbatellaio, i campi di viti madri, i vigneti clonali, la cantina sperimentale, ha scritto nel registro d'onore parole molto lusinghiere per quanto è stato fatto.

E Italo Cosmo non ha l'elogio facile.

* * *

È stato mostrato alla Commissione del Comitato Nazionale (Cosmo, Margotti, Pavesio, Bernabucci) cosa è la « realtà » attuale della viticoltura romagnola.

La Romagna ha cambiato faccia, hanno detto unanimemente.

Impensabile, intelligente, prodigioso quanto i produttori romagnoli hanno saputo fare.

Una viticoltura di avanguardia.

Per chi non cerca che « l'attestato » l'ha avuto e ne avanza.

* * *

Trebbiano a d.o.c. e Trebbiano comune. Abbiamo purtroppo esperienze — ha detto Cosmo — che le zone che hanno vini con nome di vitigno subiscono un grosso danno.

La legge — ha detto Cosmo — è certamente imperfetta.

Si sa che la CEE sta esaminando il problema — ha detto Bernabucci — e gli italiani cercano di porre rimedio, con la norma comunitaria, alle insufficienze della legge nazionale.

Il vino cattivo scaccia il buono, ha convenuto Cosmo facendo seguito ad un intervento del prof. avv. Mario Angelici, il « difensore » dei vini di Romagna.

* * *

Serata alla CA' DE BE'. Cosmo, Bernabucci, Pavesio sono gente che non è abituata a stupirsi.

Eppure abbiamo sentito esclamazioni che abbiamo interpretato di vivo, vivissimo plauso.

La corte della CA' DE BE' era gremita. Di giovani.

« Ogni zona dovrebbe avere una dotazione simile », han detto.

... e la Romagna è appena agli inizi.

Cassio Pondi

Sono utili le fiere?

INTERVISTE

ad operatori romagnoli che hanno partecipato, con l'Ente Vini, alla Fiera di Milano.

Da sei anni la Romagna opera in un continuo crescendo sul mercato milanese.

L'Ente Tutela Vini, organo che funge da propulsore alla valorizzazione dei nostri vini, quest'anno ha partecipato con successo alla rassegna milanese con un proprio stand in collaborazione con gli Enti turistici della Romagna. Per la prima volta in una fiera nazionale molteplici e simpatiche sono state le iniziative attorno allo stand romagnolo: il bicchiere dell'ospitalità; il concorso vacanze, sorteggio giornaliero per trascorrere 10 giorni di vacanza in una località romagnola balneare, ecc.

E infine gli operatori che mai come questo anno si erano presentati così in forza ad una rassegna: 7 le cantine presenti col proprio stand o in collaborazione con l'Ente in appositi box.

Agli operatori è stato chiesto cosa ne pensavano della Fiera. Iniziamo dal dottor Costa Archi, titolare della omonima Az. Agricola, Vino del Tribuno 1971.

D. Dopo 6 anni dalla sua prima manifestazione alla quale lei fu uno dei primi a partecipare credendo nella validità dell'Ente quale divulgatore dei nostri vini, le sembra che ora i vini romagnoli siano più richiesti di allora?

R. Senz'altro in quanto ho ritrovato quest'anno dei clienti conosciuti nelle scorse manifestazioni, ed ho intrecciato nuovi rapporti di lavoro con diversi operatori.

D. Dott. Costa, cosa ne pensa della manifestazione?

R. Sono contento dei risultati conseguiti.

D. Dal punto di vista della commercializzazione come si è presentata la Fiera?

R. L'organizzazione è stata perfetta e ha dato a noi operatori la possibilità di incontrare e contattare operatori economici di tutta Italia. Raccomanderei, in quanto ritengo necessaria, la partecipazione dell'Ente all'EXPO (rassegna milanese specializzata nel settore alimentare). Buone anche le commesse presso lo stand.

Al signor Gianni Dovadola, dirigente dell'Az. Agricola S.I.A.M.A. di Masalombarda, chiediamo:

D. Questa è la vostra seconda esperienza fieristica milanese a distanza di un anno, quali i risultati?

R. Indubbiamente positivi.

D. Dal punto di vista mercantile?

R. Incremento delle vendite/commissioni dirette in fiere ed una lunga serie di contatti definitivi.

D. L'operatore era interessato al vino comune e al d.o.c.?

R. No, la domanda era orientata solo verso i vini a d.o.c. e di particolare pregio.

Al signor Tommaso Vallunga, titolare della omonima Cantina — Vino del Tribuno 1971 — chiediamo:

D. Cosa rappresenta la Fiera di Milano per la sua cantina?

R. Interessantissima per i contatti l'esperienza e l'essere presenti ci mette in condizione di essere visti. La ricerca di rappresentanti e vedere cosa fanno gli altri.

D. Da un punto di vista mercantile?

R. Buone le contrattazioni dirette in fiera e interessanti le basi per un buon dopo fiera.

D. L'operatore a cosa era interessato, al vino comune o al d.o.c. e in particolare a quali vini?

R. Al d.o.c., in particolare al Sangiovese, al Trebbiano e al Rosé del Passatore. Buona la richiesta di annate di particolare pregio.

Infine a Umberto Cesari, titolare dell'omonima Az. Agricola, stessa domanda fatta agli altri:

D. Come vede la Fiera di Milano?

R. Interessantissima.

D. E dal punto di vista della commercializzazione?

R. Rispecchia il mercato italiano ed è comunque la prima fiera italiana e la più importante per i diretti contatti con gli operatori del settore. Buone le contrattazioni in Fiera.

D. L'operatore è interessato solo ai vini a d.o.c. o anche a vini comuni; se a d.o.c. a quale tipo di vino?

R. Solo ed esclusivamente a d.o.c. ed in particolare alle buone annate, con particolare riferimento al Sangiovese in un rapporto di 10 a 1.

E per ultima la Cantina Sociale di Rimini, alla sua prima esperienza fieristica milanese.

Chiediamo all'enot. Martini, rappresentante della Cantina stessa, cosa ne pensa della rassegna milanese:

R. Molto valida e interessante.

D. E dal lato mercantile?

R. Ottima. Buona la richiesta di vino tipico, in particolare il Sangiovese, molto interessanti anche i contatti e le richieste di rappresentanza, certamente rimanendo a casa queste cose non sarebbero avvenute.

Dovendo tirare le somme dalla manifestazione milanese che ha festeggiato il cinquantesimo anno, sembra evidente che il nostro vino è in ascesa; sta nei nostri operatori ora a intrecciare e consolidare i rapporti e contatti avuti in Fiera; una cosa è certa, un esperto di pubbliche relazioni direbbe con soddisfazione che la Romagna è simpatica al milanese e questo è molto importante.

D. Vanni

OLIMPIADI 1972

Ad ogni vincitore amico dei vini del Passatore sarà offerto uno SCUDO DI ROMAGNA.

I romagnoli invece possono acquistarli più comodamente:

alla CA' DE BE' di Bertinoro;

alla CA' DE PASADOR di Cesenatico; presso le Banche.

« fatto accaduto »

LA VIKINGA

e il Segretario Nazionale.

Treno Rimini-Bologna. Luglio '72.

Scompartimento di prima classe.

Quattro persone: una signora tedesca, 40 anni circa, in egregia forma, ed il marito, pure tedesco. Gli altri due sono italiani.

Sono le 8. Il treno parte.

La signora trae da una sacca una bottiglia di Albana di Romagna, se ne versa un generoso bicchiere.

Ne offre altro al marito.

Se ne riversa altro per lei.

* * *

Primi convenevoli. La signora parla un po' italiano e ci si scambia qualche impressione.

Uno dei signori italiani, cui viene offerto da bere, alle 8,15 del mattino, un bicchiere di albana, rifiuta garbatamente.

— « Warum? » — chiede sorpresa la signora.

— Perché non usa da noi bere a quest'ora.

— « Ma essere molto buono ».

— Va bene, ma sono appena le 8,15... ma, mi dica signora, poiché io mi intendo un po' di vino, perché Lei dice che è « molto buono »?

— « Io dire perché essere veramente molto buono ma soprattutto perché essere PASSATORE. Vedere qui "label", come chiamate voi... »

— Marchio.

— « Sì, marchio, questo dice essere sempre molto buono. Attenzione Lei forse non sapere ma in Italia solo questo con questo "banditen" essere solo molto buono... questo "banditen" chiamato Passatore... tu conoscere... »

* * *

Il « signore » che mi ha raccontato il fatto (« con vivo piacere debbo dirvi che state lavorando molto bene per affermare i vostri vini... ») si chiama Giuseppe Bernabucci ed è il Segretario del Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini.

* * *

... ed è marchigiano, cui i marchigiani faranno forse un monumento.

Che i romagnoli faranno saltare con i tappi delle bottiglie del vero Sangiovese.

Teo Dalla Dolce



L'ARTE DEL MANGIARE

di LIONELLO CASALI

Alla tornata che si svolse a Rimini nel giugno 1971 Lionello Casali parlò prima di Gian Gualberto Archi, «l'oratore di grande cultura e chiarissima fama» come dice all'inizio del suo intervento.

Archi disse dei vini nell'antica Roma: il «contributo giuridico-letterario più alto che il Tribunale abbia avuto sino a questo momento», ha scritto la «Mercuriale».

Casali ha parlato dell'oggi: un contributo di civiltà, di cultura, di passione di cui la Romagna gli deve essere grandemente grata.

Perché bastano alcuni di questi uomini, spesso, a fare la ricchezza ed il prestigio di una zona.

Aldo, Lionello e Marsilio Casali sono fra questi.

c. p.

Prendere la parola di fronte ad un pubblico altamente qualificato, e per di più prima di un oratore di grande cultura e di chiarissima fama, potrebbe sembrare un gesto di un irresponsabile, ma l'amico dott. Dolcini mi ha proposto un tema che mi appassiona e che ritengo a me congeniale: Gastronomia e vino.

Tenterò di svolgerlo cercando nell'aneddotica ed in alcune argomentazioni, elementi validi da poter interessare chi ha la bontà di ascoltarmi.

Dopo questa doverosa, sincera premessa parlerò di enogastronomia, perché parlando di gastronomia intendo anche riferirmi al Vino.

La buona tavola sta diventando, in tutto il mondo, un motivo di richiamo primario, specie nel settore turistico, al quale, non dimentichiamolo, sono intimamente legati particolari interessi della nostra zona.

Le grandi nazioni, nostre concorrenti, che si affacciano nel bacino del Mediterraneo, improntano i loro slogans pubblicitari proprio sulla cucina e reclamizzano i loro piatti su tutti i rotocalchi europei.

I vari Clubs internazionali: i Rotary, i Lions, la Tavola Rotonda, ecc., sorti in nazioni che pur non hanno spiccato il culto della gastronomia, hanno però avvertito la necessità di riunirsi a tavola erigendo a loro sede, dei ristoranti.

Gli uomini politici, gli uomini di affari raggiungono talvolta certi accordi, certi compromessi proprio in virtù della calda atmosfera che si viene a creare nelle cene cosiddetto di lavoro.

Anche la Romagna, pur impetuosa nelle passioni, trova nella tavola il punto focale in ogni incontro amichevole.

«I romagnoli, diceva un vecchio uomo politico, a mezzogiorno non fanno neppure la rivoluzione, vanno a pranzare».

La gastronomia ha quindi fra gli altri anche il nobile compito di richiamare attorno al desco, una umanità il più possibile pacificata.

La cucina romagnola è fatta di piatti semplici; pochissimo elaborati, e pur avendo un limitato numero di ricette originali ha però un grande vantaggio sulle altre: quello di poter contare su di una vasta gamma di pregiatissime materie pri-

me. Occorre vigilare però perché la ricerca, oggi fattasi quasi morbosa di forzare i quantitativi di questi prodotti, non sfoci fatalmente in un declassamento qualitativo degli stessi.

Lo straniero è di facile accontentatura perché conosce la nostra cucina, i nostri vini, molte volte per sentito dire, o attraverso la presentazione dei pseudo-ristoranti italiani all'estero; l'italiano medio al contrario è più esigente, vuole scoprire il colore locale attraverso la buona tavola. Molti legano il ricordo di una località, al piatto che in quella località hanno gustato.

Per un doveroso senso di ospitalità occorre però talvolta dare al turista straniero, un'alternativa al nostro menu proponendogli, quando lo desidera, anche un suo piatto tradizionale. I francesi spesso si lamentano della poca fantasia dei piatti romagnoli; la cottura di carne o di pesce sulla brace, per loro, non è cucina; i francesi considerano la gastronomia un'arte: il sapore delle vivande, essi dicono, deve essere ravvivato e sottolineato da una esperta manipolazione che non alteri il gusto, ma lo raffini. In questi ultimi tempi sono stati dati alle stampe molti libri e varie pubblicazioni sulla gastronomia; proprio ora che il grosso pubblico tende a nutrirsi il sempre meno possibile.

La civiltà moderna, consumistica in tutti i settori, si fa parsimoniosa quando è a tavola.

Per i noti problemi di dieta, di linea, si sta distruggendo uno degli ultimi piaceri della vita: quello della buona CUCINA!

* * *

Quale malinconia servire il riso scondito, la paillard, la insalata senza olio, e il succo di pompelmo!

Bisognerebbe che gli uomini di scienza, specie i dietologi si interessassero alla gastronomia per modificare l'avvilente, citato menu, ora di moda.

A parte alcuni rari casi veramente patologici nei quali il cuoco non può sostituirsi al medico, si cerchi di aiutare il paziente a nutrirsi sì con equilibrio, ma anche con piacere e soddisfazione del palato.

Se non vi saranno resistenze sostanziali nel tessuto sociale

e familiare, c'è da ritenere che la nostra sia una delle ultime generazioni interessate alla gastronomia classica familiare. Rimarrà quella dei complessi alberghieri, se sapranno anche essi resistere alla tentazione dei self-service e delle tavole calde.

Già l'industria con il suo martellante richiamo incalza con piatti pronti e surgelati. È impensabile che le nostre figlie, oggi, si alzino alle sette del mattino per fare il ragù come facevano le nostre nonne, che doveva bollire lentamente per cinque ore!

Oggi in molti nuclei familiari si nota un « rilancio della suocera », proprio per aiutare le giovani sposine e per sostituire talvolta le sempre più introvabili collaboratrici esterne.

La ristrettezza degli appartamenti, la mancanza del personale di servizio, la scarsità del tempo disponibile, tutto questo crea già nelle famiglie un senso di disagio ed un motivo di allontanamento sempre più profondo dai fornelli.

Ormai tutte le cerimonie, anche le più intime hanno come coronamento un ricevimento in un locale pubblico.

La gastronomia sarebbe una ricchezza da difendere come ho già detto e, se possibile, da potenziare. Nel nostro settore operano 30 mila cuochi; l'incremento turistico previsto per questo decennio ci porterà ad un fabbisogno di oltre 150.000 elementi! Se non si vuole che la fretta selvaggia del nostro tempo sia fatta esclusivamente di panini e di toast, occorre ritrovare un motivo di equilibrio tale che ci permetta di salvare quel patrimonio, così generosamente lasciatoci dai nostri padri.

Sono considerazioni valide, che tutti dobbiamo fare, cominciando da quelle famiglie che fanno sacrifici enormi per creare dei figli diplomati e disoccupati! Il nostro settore offre ora e offrirà ancor più domani sistemazioni altamente remunerative; un bravo cuoco raggiunge le 300-500 mila lire mensili. Oggi gli allievi delle nostre scuole alberghiere, ancor prima di diplomarsi, sono già prenotati ed ingaggiati dalle nazioni economicamente più progredite.

Questo costoso servizio sociale diviene quindi un vantaggio per questi paesi i quali, dopo anni, ci restituiscono gli stessi elementi, ma che non hanno più quella patina di originalità e di fantasia, essendosi adagiati su schemi standardizzati di una cucina internazionale.

Ricordo il primo incontro — anzi uno scontro — gastronomico che feci in Inghilterra: si pretendeva dalla Direzione dell'Albergo che ci ospitava a Londra che noi, per i banchetti, approntassimo un menu con alterni piatti, nostri e loro. Dissi che avevamo percorso 2.000 km per portare la cucina romagnola in Inghilterra e non intendevamo fare la parte di coinquilino con loro. Gli inglesi sono cocciuti, ma, noi romagnoli lo siamo molto di più; siccome ero deciso a rientrare con la mia brigata, accettarono le nostre giuste dimostrazioni e noi facemmo il festival.

* * *

È ricorso spesso in questa relazione la parola « menu ». È noto che la riuscita di un pranzo dipende principalmente dalla più o meno indovinata scelta dei piatti che si è fatta. Potrà essere interessante sapere come noi ristoratori ci comportiamo quando dobbiamo studiare questi menu.

Siccome anche la gastronomia ha un suo calendario, ovviamente dobbiamo tenere calcolo della stagione in cui operiamo e delle materie prime che in quel momento abbiamo a disposizione. Così in primavera serviremo le deliziose primi-

zie, sempre gradite dopo la pausa invernale. Nei mesi caldi serviremo principalmente cibi sobri, rinfreddi e poco grassi. L'autunno è la stagione migliore per la cucina: la natura ci offre una gamma vastissima di ghiottonerie: dai tartufi ai funghi, dalla selvaggina al vino nuovo. L'inverno ci inviterà infine alla buona tavola con cibi di corpo sughosi e saporosi.

Sarebbe grave errore servire, per esempio, della selvaggina quando il periodo della caccia è chiuso. Risulterebbe chiaro che si tratta di merce congelata. Stabilita questa premessa, il secondo elemento da tenere presente è il numero dei commensali. È chiaro che un menu studiato per dieci persone non può essere servito ad un banchetto per cento. Entrano in campo fattori logistici, di cottura, di portata, che vincolano il ristoratore a determinate soluzioni. I deliziosi manicaretti che si preparano in famiglia, difficilmente potrebbero essere trasportati in un pranzo importante.

Altro elemento da considerare è quello di conoscere il tipo di clientela che si deve servire e da dove essa proviene. Ci è capitato alle volte di dovere cambiare, nel giro di pochi minuti, il menu già predisposto per una comitiva, appena ci siamo accorti che era composta da persone diverse da quelle che noi aspettavamo. Invece di uomini di affari erano tutte signore in pellegrinaggio; oppure trovarci di fronte a degli americani invece che a dei milanesi.

Ricorderò qui, per inciso, che a Londra ci capitò di vedere degli inglesi aprire i tortellini per mangiare solo l'interno e questo perché non li conoscevano.

Ultimo elemento, e non certo il meno importante da considerare, è quello di sapere per quale scopo è fatto il banchetto: se matrimonio, convivio di personalità, o semplice gita gastronomica; anche qui il ristoratore deve operare con molta accortezza. Per questo è necessario che in ogni oste alberghi un minimo di psicologia, che lo aiuti a conoscere i clienti ed i loro gusti e servirli quindi di conseguenza.

* * *

Il servire a tavola molte portate in piccoli piatti è un segreto della cucina cinese al quale mio Padre si è sempre ispirato. Una cena servita con una logica successione di gusti, sapientemente dosata in quantità, dà la possibilità al cliente di assaggiare un menu estremamente vario.

Per tornare agli stranieri, dirò che i tedeschi sono mangiatori forti, ma privi di un senso critico; fino a poco tempo fa bevevano aranciata coi tortellini e cocacola con l'arrosto, o il cosiddetto moscato di S. Marino.

Agli inglesi ed americani serviamo sempre pochissima pasta, ed abbondiamo invece nelle carni e nei dessert.

I tedeschi e gli svizzeri non gradiscono la caccia piccola; anzi è risaputo che quando ci vogliono denigrare dicono che siamo senza cuore perché mangiamo tordi ed allodole; come se di fronte al Creatore questi animali fossero diversi dai fagiani o dalle pernici che invece loro gradiscono.

I francesi inoltre, più vicini alle nostre abitudini, ci tengono ad assaggiare le nostre minestre, di diversi tipi, ma sempre in piccole porzioni. Vorrebbero inoltre, loro, che hanno la fortuna di avere degli ottimi vini, che ogni portata fosse accompagnata dal tipo di vino più adatto. Ma qui purtroppo entrano in campo fattori economici direi negativi che talvolta ci obbligano ad una limitazione di queste varietà.

I nostri vini genuini e generosi possono oggi reggere il confronto qualitativo anche con quelli più nobili. Nobiltà che alle volte proviene da una sapiente reclamizzazione fatta

in campo internazionale, come ha sempre fatto la Francia, o da aziende nazionali che industrializzano la produzione, curando la presentazione e la conservazione nel tempo, riuscendo ad imporre anche nei mercati esteri alcuni vini che hanno assunto una chiara fama mondiale.

La Francia, dando il blasone al Bordeaux, al Chatenaf du Pape al Borgogna, ai Crus, ha creato una vera aristocrazia vinicola; ma ora dietro a questa si mimetizza una massa anonima che vivendo di luce riflessa, specula sul nome e fortemente lo danneggia.

* * *

L'Ente Tutela ed il Tribunale dei vini di Romagna, sono nati ieri ma già si avverte nel settore una vivacità ed un interessamento dei consumatori che fanno sperare in una sempre migliore affermazione dei nostri vini.

Oltre a stimolare i produttori a migliorare la qualità, bisognerebbe anche educare i clienti, i quali ora noi li possiamo dividere in due grandi categorie: quella che conosce veramente il vino e quella che beve qualsiasi cosa pur che porti una vistosa etichetta.

Ma fra queste due si inserisce una minoranza che forse, direi, è la più pericolosa: quella composta da gente che si atteggia a conoscitore e non lo è. Ho detto la più pericolosa, perché con gli apprezzamenti e le loro critiche influenzano negativamente a tavola chi gli sta vicino. È facile per noi farli scendere di cattedra: basta alle volte far ritirare la bottiglia da loro contestata, versarne il contenuto in un boccale di terra avvolto in un fazzoletto rustico, ripresentare lo stesso vino dicendogli che questo proviene dalla riserva privata del principale, ed il gioco molte volte è fatto!

Il Trebbiano è erroneamente considerato il figlio minore della famiglia dei nostri vini. Tranne alcune ditte private che tentano di valorizzarlo, la grande massa di trebbiano viene ceduta ad altri che, tagliandolo e lavorandolo, gli cambiano volto, nome e valore.

Ricordo, tempo fa, di aver offerto a degli « amici del Pasatore », nel mio locale, un aperitivo anonimo, fresco, ben presentato. Lo trovarono ottimo e mi chiesero com'era fatto. « Col vostro trebbiano », dissi.

Mio Padre, in quanto a risposte, era più spregiudicato: ad una signora che gli chiedeva dell'acqua, rispose di non averne; l'ho messa tutta nel vino, disse...!

Il Sangiovese è come una bella donna, ci tiene a nascondere la propria età. Ed anche oggi sono pochissimi gli imbottigliatori che nell'etichetta mettono l'annata di vinificazione.

Si sa che molti contadini adottano ancora l'espedito di passare, al tempo della vendemmia, la massa del vino rimasto, sulle vinacce del vino nuovo per tentare di dargli un senso di fresco e venderlo facendolo passare per nuova produzione.

Per S. Martino, quando il mosto divien vino, in Romagna era grande festa e gli imbonitori giravano la città con il barile sulla spalla per invitare i clienti a visitare le osterie che avevano messo a mano la botte nuova!

* * *

Ora, l'Ente vini ha iniziato una campagna per l'invecchiamento del sangiovese.

Il vino millesimato avrà certamente un pregio e valore commerciale maggiore, ma impegnerà notevolmente il prestigio dei vinificatori, i quali dovranno sapere unire la gerontologia all'enologia, perché non

bisogna dimenticare che il vino è una « creatura viva » e che anch'egli ha certi limiti d'età.

Ho già detto che il vino entra da signore nella gastronomia. Potrei citare infinite ricette che richiedono la sua presenza.

Il caso limite è quello della cucina della bassa modenese, dove si versa il vino rosso direttamente nel brodo a tavola. Molto più raffinati in questo campo sono gli spagnoli, che presentano il consommé col cherry: è sempre brodo, è sempre vino, ma vi è in più un tocco di raffinato esotismo che fa sempre colpo sul cliente, così come lo fa lo champagne sul vino, sulle sogliole.

Purtroppo non sempre l'introduzione del vino nelle pietanze rispetta il buon senso e le regole fisse che ne consigliano l'uso. Il gusto del vino non deve in nessun modo prevalere sugli altri sapori. E già che si parla di sapori, vorrei ricordare il fumo della sigaretta a tavola, che molte volte condisce le vivande, distruggendo quei valori per creare i quali, i cuochi hanno sapientemente lavorato.

Dovrei parlare come si serve il vino, dei bicchieri in cui va presentato, delle temperature, gli accoppiamenti ottimali con le vivande, dei sommelieri ecc., ma sono cose in parte note ed affrontarle qui ci porterebbe col discorso molto lontano.

Direi solo della temperatura dei vini. Qui potrei adagiarmi sulle solite teorie che vogliono i vini bianchi freschi ed i rossi a temperatura ambiente: *chambré*, come dicono i francesi.

Ma da buon romagnolo aperto alla polemica, affronterò questo problema sulla scorta delle esperienze acquisite col lungo contatto col cliente. Anche il vino non può sfuggire al rinnovamento ed alle mutate abitudini dei consumatori. Si è da tempo notato che nei nostri esercizi, nel periodo estivo, il consumo del sangiovese diminuisce del 50% e questo calo è dovuto esclusivamente al suo colore, ed al suo calore. In estate il vino bianco color carta od un rosé, presentati alla temperatura di 8-10 gradi, sono decisamente preferiti al sangiovese a temperatura naturale.

L'edilizia moderna ha fatto sparire le care vecchie cantine e con esse i fedeli cantinieri. Il vino vi si conserva a temperatura quasi costante, sia d'inverno che d'estate. Oggi la tecnologia ha messo però a disposizione dell'uomo i refrigeranti a temperatura variabile. Cosa questa che ci permette di servire il nostro rosso a 17-18 gradi senza obbligare il cliente a profanare il valore del vino, immergendo nel bicchiere, come un tempo faceva, i cubetti di ghiaccio.

Potrei ricordare qui che i frigo oggi sostituiscono anche le droghe e spezie che una volta si usavano con larga misura proprio per coprire certi sapori delle carni, malamente conservate.

* * *

Il vino rinsalda e consolida le amicizie: durante il ventennio, il Sen. Spallicci era confinato a Milano e mio Padre gli inviò un assaggio della nostra Albana. Era un periodo, quello, in cui le coscienze facilmente tentennavano.

Il Poeta Romagnolo gli rispose con un'ode che così finiva:

« av garantés amigh: la vostra albena
l'an à mudé gabena ».

Anche a Dario Zanasi redattore del Carlino, inviammo la stessa albana e lui ci scrisse:

Grazie amici per il vino: si sente che è fatto coi piedi!

E Panzini disse: l'Albana, che ha nel nome il chiarore del mattino! l'Alba.

Oggi il mondo dei consumi impone confezioni sempre più perfette. Si notano bottiglie vestite a festa, stivate in pratiche, eleganti presentazioni da regalo. Una ditta francese è arrivata perfino a confezionare il vino in barattoli per essere consumato in barca, in auto e nei campeggi.

Il mondo enologico si presenta con una grande varietà di tipi; chi conosce il mio locale, ricorda di aver visto un assortimento di bottiglie provenienti da ogni parte del mondo. Ma noi le teniamo lì, direi, in funzione di curiosità, e di arredamento. Sulla tavola invece presentiamo esclusivamente i vini romagnoli. È una questione, questa, di orgoglio, di prestigio, perché sappiamo che i nostri vini non sono secondi a nessuno. Anche dalle agenzie di viaggio pretendiamo che nel prezzo del menu, sia compreso il vino, convinti come siamo, che un buon pasto non sarà mai tale, se non sarà completato con un generoso sangiovese.

Ho già detto che cambia il sistema di vivere e di operare. Vari strati sociali, una volta assenti, oggi affollano i nostri esercizi con nuove mentalità e nuove esigenze.

I turisti di ogni paese entrano oggi nei nostri locali vestiti, svestiti, o nelle fogge più strane.

Grandi locali di lusso hanno dovuto cessare o trasformare la loro attività aggiornandosi col tempo.

Il Tantalo di Milano, il Biffi in galleria rappresentano, perché più noti, i casi più clamorosi.

Locali dove il rapporto cliente-personale era di uno ad uno. La Romagna non ha mai avuto questi problemi; da noi il turista si è trovato sempre a suo agio, e lo dimostrano i

20 milioni di presenze, perché ha sempre trovato a riceverlo una squisita, cordiale e non servile, ospitalità.

Il boom delle osterie, delle trattorie, è un fenomeno legato non solo ai cibi casalinghi, ma è giustificato anche dalla ricerca continua di luoghi dove la libertà è di casa.

Se gli autunni non diverranno sempre « più caldi », si spera, da noi, di ritardare il più possibile l'avvento dei self-service, anche perché verrebbe meno quel rapporto umano di cui il romagnolo ha per tradizione una carica particolare.

A questo punto il mio menu finisce. Spero che non sia stato pesante.

Come avranno notato, questa relazione è stata molto frammentaria, perché ho toccato diversi problemi e come avviene quando si vuole, con una panoramica, abbracciare un vasto orizzonte, i dettagli ed i particolari risultano fatalmente sfocati.

I tempi di mio Padre, di ALDO CASALI, che fu un maestro di ospitalità, purtroppo stanno finendo: bastava un fiore, un motto arguto, per farsi amico il Cliente. Ricordo che una volta ad un tavolo di politici del suo tempo, disse: « Io sono specialista nel dar da mangiare, voi... nel darla da bere! ».

La gastronomia Romagnola, i suoi vini, possono rimanere ancora fonte di grande richiamo, bisogna solo che il patrimonio dei nostri vecchi sia aggiornato alle esigenze moderne, senza peraltro rinunciare a quei canoni di genuinità, ai quali si è sempre ispirata la nostra cucina.

Ma i Romagnoli, anarcoidi, gelosi come sono delle loro tradizioni, orgogliosi sino allo spasimo, sapranno affrontare i nuovi tempi e sapranno tenere, ne sono sicuro, sempre alta la Bandiera della gastronomia Romagnola.

C'È PIÙ ROMAGNA

Caro Cancelliere,

sono stato ad Alfonsine da Marino Marini. C'è più Romagna nei suoi capannoni di tutta quella che possiamo ancora vedere in giro. È davvero commovente vedere tante cose del « buon tempo antico » che credevamo perdute, ammassate qua e là in attesa di una definitiva collocazione. Si può dire che tutto il Museo dlla CA' DE BE' si trovi da Marini. E, data la generosità del nostro « Tribuno » e la faccia tosta del sottoscritto, cosa cosa ho preso per il Museo di Bertinoro: una castellata fornita di anelli (è un po' grande ma si troverà il modo di collocarla); macchine per imbottigliare di vari tipi, tutte antiche e molto belle, un cavatappi a muro, tre « pidrie » di rame di tipo diverso di quella che ho acquistato io, tre o quattro « butazi » (botticelle) di legno che servivano per portare il vino nel luogo del lavoro, due fiasconi di terra (i fiascun butèz), una bottiglia di terra, alcuni antichi boccali faentini ed imolesi, due o tre barili di legno (uno deve essere restaurato e munito di cerchietto), alcuni raffi: i dos da tino e da botte. Farò bene a tornare nei depositi di Marini di tanto in tanto

perché sono certo che colà troverò altre cose interessanti e belle per il Museo dlla CA' DE BE'. Marini farà pervenire tutto il materiale in uno di questi giorni a Bertinoro. Per la castellata, mi raccomando, se non si trova posto all'interno, per il momento si metta fuori, ma all'ombra.

Pensa tu a mandare il dovuto ringraziamento al commendator Marini. Io intanto continuo nelle mie ricerche. Tanti cordialissimi saluti.

Castiglione di Cervia,
20 agosto 1972.

Umberto Foschi



Questa lettera viene pubblicata non tanto per sottolineare la « generosità » di un tribuno — e non ce ne sarebbe certo bisogno conoscendo la persona — quanto per indurre chi ha a dare.

L'occasione di parlare di Marino Marini si presta per ricordare la cosa « grandiosa » che è il MUSEO DEGLI STRUMENTI MUSICALI MECCANICI creato a Fosso Ghiaia accanto all'altro autentico gioiello che è la « Gramadora ».

Anche la CA' DE BE' è già una grande cosa. Ma deve diventare ancora più grande.

Qualcuno che sa leggere i bilanci e

FA LE PULCI

a quanto spendono i romagnoli per la propaganda dei loro vini.

Ho seguito con crescente interesse lo sviluppo della Romagna in materia vinicola.

Conosco molto bene questa Regione e ritengo di essere abbastanza esperto di vini e dei loro problemi per poter essere qualificato a dire una parola al riguardo.

Nessuna zona italiana, a mio avviso, ha saputo fare altrettanto. L'ampiezza delle impostazioni e la vera lungimiranza con la quale si è agito sono degni di plauso.

La sola attività pubblicitaria meriterebbe un discorso a sé perché, in poco tempo, siete riusciti a far parlare tutta Italia dei vostri vini.

Mi sono chiesto, allora, come ci siete riusciti e quanto avete speso perché fatti del genere — si sa — costano molto.

* * *

Ho chiesto allora di poter conoscere il bilancio dell'Ente Tutela Vini Romagnoli, organismo che, a quanto mi si dice, è il vero direttore della complessa orchestrazione.

Le sorprese cominciano proprio qui.

Il bilancio di questo organismo è fra i più striminziti di tutti i consimili consorzi che si interessano — *validamente* — di tutela e valorizzazione di vini.

So da dati ufficiali che la Romagna produce circa 7 milioni di q.li di uva.

Per ogni quintale la Romagna spende circa 5 lire per TUTELARE E

VALORIZZARE LA SUA PRODUZIONE!

Volendo ragguagliare tali cifre alla sola produzione potenziale a d.o.c. — circa 500.000 hl — i romagnoli spendono circa 60 lire all'ettolitro per TUTELARE E VALORIZZARE la loro produzione pregiata.

Cioè lo 0,60% del valore di ogni hl.

* * *

Questi soli dati mi fanno ripetere la mia ammirazione per quanto i romagnoli hanno fatto, *ma condannarli decisamente per la miopia e la grettezza con la quale lesinano i mezzi indispensabili per affrontare decisamente il loro avvenire nel campo vinicolo.*

Ennio Sangiorgi

Quando la politica

è sporca

ovverossia come i ladri di polli, di notte, in estate, quando tutti sono via...

Come si inventa un «vino politico»? Ci vogliono molti ingredienti. Personaggi politici in vista, santoni ai diversi livelli, ministri che assicurano a piene mani prima delle elezioni — vero onorevole? — i romagnoli di star tranquilli che prima verrà sentito il Parlamento sulla proposta di legge Zaccagnini...

Ma si vuole soprattutto il momento per far firmare il Decreto al Presidente della Repubblica. In grandissimo segreto.

Mai segreto — nelle itale terre — è stato così scrupolosamente mantenuto.

E, infine, la data per pubblicare il Decreto nella «Gazzetta Ufficiale».

Qual'è il momento giusto?

In agosto, accidenti, quando tutti han ben altro cui pensare, quando i galantuomini sono a godersi le meritate vacanze.

Allora, di notte, come i ladri di polli...

Ep. Cas.

Tavullia e Gradara, gente e terra di Romagna, vorranno restare a far parte di simile congrega?

COSA FA IL FRIULI

La sera del 3 agosto '72, alla CA' DEBE' di Bertinoro, mentre i rappresentanti delle Camere di Commercio di Forlì, Bologna e Ravenna, degli Ispettorati Agricoltura delle dette province, unitamente a quelli dell'Ente Vini, stavano esaminando la impostazione dell'azione per il TREBBIANO DI ROMAGNA, si è avvicinato un signore, friulano, della Camera di Commercio di Udine.

Dal suddetto signore i romagnoli hanno appreso che, per la stampa della rivista «VINO» edita in quella regione, viene erogato un contributo trimestrale di L. 750.000 dalla Camera di Commercio oltre ad altro contributo della Regione. Purtroppo la scarsa disponibilità di tempo del detto signore non ha consentito di avere notizie su altri interventi di organismi pubblici per i vini della detta regione che devono intendersi ovviamente ingenti se, per una sola rivista, viene erogato un contributo così elevato.



Il Passatore vince a Misano

Sarà stata l'aria di casa, o il magnifico sangiovese della Tenuta del Monsignore o della Sociale di Rimini e Morciano o della Tenuta Amalia, fatto sta che la SCUDERIA DEL PASSATORE ha vinto la gara di Formula Italia nella bella pista misanese. È l'ultima affermazione di questa Scuderia, unica nel suo genere, dopo le brillanti affermazioni di Imola, Modena e Monza. A Misano la Scuderia ha schierato 2 macchine per la Formula Italia, 2 per la Formula 850 e 2 per la Formula 3. I giornalisti sportivi parlano con viva simpatia di questa ulteriore scoperta romagnola per far conoscere i loro grandi vini.

È stato chiesto: cosa dovrebbe dire

LA MERCURIALE

Va bene così, è da variare, come, in quale direzione?

Caro direttore,

scusami se solo ora rispondo alla tua del 21-4 e se mi limito ad una sola osservazione che già da tempo avevo in animo di fare.

A mio avviso la « Mercuriale » cura troppo i fatti di folclore e troppo poco le cose tecniche. Il giornale viene letto, credo, soprattutto dai soci dell' E.T. V.R. che sono viticoltori e produttori di vino: sarebbe perciò di grande importanza portare a loro conoscenza, in termini accessibili, gli studi e le novità in campo vitivinicolo che compaiono sulle riviste specializzate italiane ed estere. Infatti, solo affinando le tecniche culturali da una parte e ricorrendo alle più moderne tecnologie di vinificazione, conservazione e confezionamento dall'altra, i romagnoli saranno in grado di elevare la qualità dei loro vini. La « Mercuriale » potrebbe quindi dar vita ad una apposita rubrica tecnica, certamente utilissima allo scopo.

Approfitto poi di questa mia per informarti che il nome dei vini di Romagna ha varcato l'Atlantico ed è approdato in U.S.A. Infatti, come puoi constatare dalla fotocopia che ti allego, la nostra pubblicazione sul « Sangiovese di Romagna » appare nella re-

visione che Amerine, il maggior studioso americano di vino, ha pubblicato su una delle più diffuse riviste di tecnologia alimentare. Questo, a mio avviso, è un fatto altamente positivo, poiché è la prima volta, a quanto mi risulta, che il nome di un vino romagnolo compare in una Rivista internazionale. Ed è soprattutto uno sprone per tutti a procedere su questa strada che porterà certamente ad una sempre maggiore valorizzazione dei nostri vini sia in Italia che all'estero.

Affettuosamente.

Aureliano Amati

Aureliano Amati, libero docente, tribuno, esprime il suo avviso e, naturalmente, « centra » il problema.

La « Mercuriale » tira oltre 16.000 copie ed è previsto un suo sviluppo sulle 50.000. Si ripromette, cioè, di coprire una fascia molto ampia di persone interessate o interessabili ai nostri vini.

L'idea della « rubrica tecnica » è quindi ottima; è da recepire totalmente e sarà doverosa, anzi, con l'inizio di funzionamento del Centro di Ricerche Viticole ed Enologiche che dovrebbe essere imminente.

Un altro grande passo avanti, cioè.



Quelli di Cesena

L'Enoteca Malatestiana

che sarà non meno importante della grande biblioteca.

Dopo una intensa attività, tipica di questi frangenti, siamo giunti felicemente ad aprire, all'interno della Rocca Malatestiana di Cesena, una modesta Enoteca dei Vini di Romagna.

Lo spirito « garibaldino » tipico della Casa di Cesena mi ha creato non poche difficoltà, ma ora che la barca è in navigazione i miei fatur ed io vogliamo che prenda la rotta giusta per giungere definitivamente in porto.

È per questo che gradirei avere un incontro con Lei, possibilmente a Cesena in modo da poter vedere di per-

sona cosa abbiamo fatto e cosa ci consiglia di fare per la « Causa ».

L'arzdor

Claudio Bagnoli

Naturalmente ci sono subito andato e — senza tante smancerie — posso dire che quello che ho visto mi ha « commosso ». Trovare gente che si impegna per gli altri, e non c'è bisogno di dire con disinteresse, è cosa che desta la sensazione che ho detto.

Fermiamoci qui, per adesso. La cosa merita ben altro spazio.

letteraria

Un libro senza una goccia

di *Vino*

e, nonostante questo, un libro per romagnoli.

« Bufalo matto »: l'autore è Max David, lo stile è il « davidiano » — quello dei giornalacci romagnoli per chi volesse una spiegazione in più — le pagine vanno via filate, come un buon Trebbiano del « Passatore » freddo al punto giusto per queste giornate d'arsura.

E, per essere scritto da uno che è stato l' tribuno dei vini di Romagna ed è anzi tuttora in carica, un primato c'è: non una sola volta si parla di vino, di un qualsiasi vino.

Non è — come potrebbe pensare Domenico Berardi — che io abbia in odio i tribuni e contesti le loro competenze agricole. Riconfermo che, a mio avviso, non è necessario che i tribuni si intendano di vino, che comunque hanno alle spalle il Comitato Tecnico dell'Ente Vini che ne sa abbastanza per tenerli nella giusta strada. Il Tribunale è ben qualcosa di più ed ha funzioni ed iniziative ben più alte, ed in questo anzi è la sua forza e la sua indispensabilità.

Il l' tribuno quindi — oltretutto produttore imbottigliatore di 561 bottiglie fra Albana amabile e Pagadebit — non parla di vino.

C'è una ragione?

C'è. E valida. È nel tempo.

Quando si svolgevano i fatti narrati nel « Bufalo matto » il romagnolo David non aveva ancora riscoperto la sua Romagna.

Nato e vissuto nella città che più ha dato esploratori africani (i Gessi, i Negri) David è fra i non molti italiani veramente esperti d'Africa. E questa Africa la sente, la vive, l'ama. Ci ha vissuto per tanto tempo prima di tornare a casa.

Non vale dire di cosa parla il libro. Basta dire: « è di David » ma si può aggiungere che non leggerlo si perde tanto, moltissimo.

Ho iniziato a leggerlo alla Silvia (13 anni) ed Andrea (7 anni). Riesce a far loro dimenticare « giochi senza frontiere » ed i festival televisivi delle canzoni.

Credo non si possa fare encomio più evidente.

Perché ne parla la « Mercuriale »? Perché questo « pazzo gioiello », come lo chiama Tino Dalla Valle, deve essere in linea con questa mattania vinicola che di tutto si può avvalere.

Anche per pensare ad alta voce che, adesso che David è tornato a casa e di vino, si dice, comincia ad intendersene, un « giornalaccio romagnolo » dedicato ai fatti ed alle figure della nostra rinascita vinicola, posta sotto lo stellone del magno Stefano, ci starebbe bene.

Chi ci impedisce di sperare?

a. d.

Max David: **BUFALO MATTO**
ed. Bietti
pp. 217 L. 1.200

Robi d'Romagna

IL TRIBUNATO ha consegnato al nostro direttore una medaglia oro accompagnata dalla seguente pergamena: Il Tribunale dei Vini di Romagna / al suo cancelliere / Alteo Dolcini / offre con voto unanime / rievocando la costanza e l'ardore / della sua opera / per cui la Romagna / dei tradizionali vigneti / è risorta / a rigogliosa fecondità.

PUNTA MARINA, grazie al suo fater G. Baldini, ha organizzato, il 16 luglio, un « incontro d'estate » con tutti i suoi ospiti, all'insegna del Passatore, della sua banda, dei suoi vini, della sua grappa. Grandissimo successo.

CRITICAL REVIEWS FOOD TECHNOLOGY, l'importante rivista americana sulla tecnica degli alimenti, ha pubblicato lo studio di Amati, Donati e Galassi sulle « ricerche analitiche e tecnologiche sui vini di Romagna » definendolo « a very extensive manner ».

LA RIVISTA DI LUGANO ha pubblicato un articolo di Luigi Bosia sul Tribunale e la Società del Passatore che verrà, in stralcio, ripreso nel prossimo numero.

GASTRONOMIA E TURISMO, rivista svizzera diretta agli albergatori, scrive — sempre per la penna di Luigi Bosia — Tra i vini di Romagna riferendo di quanto i romagnoli hanno saputo fare per controllare e lanciare i loro prodotti. L'articolo è corredato da ottime fotografie.

LE CANTINE SPALLETTI di Savignano sono state selezionate per partecipare, con il Sangiovese di Romagna, al Concorso internazionale di BUDAPEST. Auguri di ulteriori affermazioni.

IL PRESIDENTE CAPPELLI della CCIA di Forlì mantiene vivo il discorso con « l'Organo d'Intesa fra i Consorzi Vini con nome di Vitigno di Italia, Francia e Germania » sollecitando i consorzi stessi ad affiancare i progetti di legge presentati al Senato ed alla Camera dai Parlamentari romagnoli.

APERITIVI ROMAGNOLI: il « magnifico » aperitivo servito ai faentini lontani il 29 giugno aveva come esclusiva base il Trebbiano 1966, vino del tribuno, delle cantine ZANZI con altri ingredienti noti solo al sig. Paolo Babini, primo arzdor di Faenza. Alla signa Maria Dirani di Roma, che ha posto la domanda, le cantine Zanzi offrono 12 bottiglie del suddetto grande Trebbiano.

LUIGI PASQUINI, tribuno della corte d'onore, è stato nominato « Grand'Ufficiale della Repubblica », per « benemerente acquisite nel campo dell'arte e della letteratura ».

L'ENTE VINI ha richiesto che alcuni importanti vitigni tradizionali di Romagna siano inclusi nella lista di quelli vocazionali della Regione. Importante questa iniziativa perché, dal 1° luglio 1973, non sarà possibile commerciare se non i vini provenienti da vitigni autorizzati.

« **VENTO DELLA MARCIOLA** », un pointer bianco e arancio, ha vinto l'esposizione canina di Cotignola ed ha conquistato la targa di « Gran Premio del Passatore ».

GLI SCUDI DI ROMAGNA stanno riscuotendo vivo successo sul mercato numismatico sia per la bellezza del conio, la loro originalità ed il fatto che sono a tiratura limitatissima. Il loro valore aumenterà notevolmente. Un vero investimento.

50 AEREI, partecipanti al Giro aereo della Romagna, si sono involati per tornare alle rispettive sedi portando — come premio ed augurio — un trittico del Passatore che veniva loro consegnato dall'avv. Baracca, presidente dell'Aereo Club di Lugo. Il cappello del « Passatore » al primo classificato ed il senatore Furio Farabegoli, tribuno, che ha consegnato la targa ceramica di merito dell'Ente Vini.

WALTER DOLCINI, americano del Nebraska (cfr. « Corr. della Sera » del 15 giugno u.s.), ha fatto la finale per il campionato mondiale di braccio di ferro. Ha perso. Ma ha detto che ritenterà se, dalla Romagna, gli arriverà il « Sangiovese del Tribunale ». Ha assicurato, anzi, che vincerà.

L'ENTE DI SVILUPPO è stato interessato per la costruzione della « Torre Vinaria », sia ad uso di deposito del miglior prodotto da invecchiamento che per raccogliere le eventuali super produzioni delle cantine romagnole.

Lettere alla MERCURIALE

Il famoso «66»

Desidero informarLa di aver gustato una bottiglia di Sangiovese di Romagna 1966 dei conti Spalletti di Savignano sul Rubicone e di averlo trovato semplicemente splendido.

Complimenti al produttore ed al Tribunale che, se ben ricordo, iniziò da quell'anno il riconoscimento del « vino del tribuno », iniziativa veramente provvida.

Faenza.

ANNA CASADIO CAPOROSSI

Contando sulle dita, quel Sangiovese ha 6 anni. Sapranno contare anche quelli che sostengono che il Sangiovese non invecchia? (o non invecchia solo quello di chi non sa farlo invecchiare?).

La vignetta

Poiché Lei è così gentile da chiedere consigli vorrei dargliene uno: avevate iniziato a pubblicare disegni — o vignette — con didascalie con soggetto il Passatore.

Perché non fate un concorso? Ne sortiranno certamente spunti simpatici ed utilissimi.

Villa Verucchio.

SANDRO SAVAZZI

Detto fatto. La « Mercuriale » invita chi sa disegnare ed ha spirito ad inviare disegni aventi per soggetto il Passatore ed i suoi vini.

Aurelio Saffi

... ma è proprio vera la lettera di Aurelio Saffi che avete pubblicato nel numero di agosto?

Milano.

LUCIANO BELLENGHI

... ma chi l'autorizza a prendersi simili libertà?

Complimenti

... e sono stato veramente soddisfatto di sapere che i nostri Parlamentari hanno presentato, sia al Senato che alla Camera, il disegno di legge per la tutela dei vini con nome di vitigno, questione che interessa tanto i produttori romagnoli.

Cesena.

FABIO MALATESTI

Grazie ai nostri Parlamentari... ma « stiamoci addosso » perché lo portino sino alla approvazione.

Sono troppi?

A mio avviso, i quantitativi del « vino del tribuno » che sono stati approvati sono molto forti. Non vorrei che ciò andasse a scapito della qualità e prestigio che tali vini si sono acquisiti — con pieno titolo — da parte degli intenditori.

Cosa ne pensate?

Forlì.

STELIO SERVADIO

Che questo pericolo non sussiste. I controlli sono stati, come sempre, severissimi. E, comunque, le quantità, rilevanti in sé, sono minime rapportate alla grande potenzialità che hanno le Cantine cui è andato l'ambito riconoscimento per il 1971.

uva sana

perché
protetta
con

Miltox
Tiovit
Ekatin

tre

antiparassitari SANDOZ



Sandoz S.p.A., Milano - Reparto Agrochimici

TREBBIANO

(seguito di pag. 1)

ha illustrato i fondamenti legali della richiesta dei romagnoli tramite il valoroso suo docente, prof. avv. Mario Angelici, tribuno.

La Romagna si avvia quindi ad ottenere il terzo riconoscimento per i suoi vini.

È non è solo fatto di prestigio.

È l'avvenire della nostra economia che stiamo creando, giorno per giorno, con l'impegno deciso e cosciente di tutti.

... un avvenire anche migliore se sapremo portare avanti, e pensiamoci sin da adesso perché siamo già in ritardo, anche l'affermazione del Pagadebit, della Cagnina, dell'Uva d'Oro, della Canena, del Bianchino ...

Una grande regione vinicola non può avere solo «alcuni» vini.

a. d.

Sbalorditivi

... perché nessuno è mai riuscito a fare per i vini quello che i romagnoli hanno fatto in pochi anni.

Tribunato, Ente Tutela, Società del Pastore, la «Mercuriale», uno sbalorditivo scoppio di iniziative, di simpatia che entusiasmano e che fa dire che il futuro è una certezza per le nostre cantine... e per noi amanti del buon vino!

Milano.

ORAZIO PIANCASTELLI

... qualcuno però pensa che si poteva fare di più.

CANTINA SOCIALE DI
SASSO MORELLI
Via Correcchio, 54 - IMOLA (BO) - Tel. 85003
ALBANA DI ROMAGNA *
SANGIOVESE DI ROMAGNA
TREBBIANO DI ROMAGNA
controllati dall'Ente Tutela Vini Romagnoli
* premiata «VINO DEL TRIBUNO 1966»

L'impegno

Carlo Alberto Rossi e Max David non avevano promesso di scrivere parole e musica per un «inno» che riguardasse la Romagna, i suoi vini o qualcosa del genere?

Se non sbaglio questo venne detto pubblicamente in occasione di una tornata del Tribunale.

Perché, allora, non ne date notizia, non ci dite che iniziative avete in mente di svolgere per far conoscere una cosa così originale da parte di due persone così illustri?

S. Alberto.

MANLIO MARINI

Perché non ci risulta che «l'impegno» sia stato «onorato» (il m° Rossi, infatti, solo adesso si sta ristabilendo da una grave malattia), ma non c'è da dubitare che assolveranno quanto hanno promesso.

Tutto vero?

Vorrei porre questa domanda: quando viene messo in commercio un brandy o una grappa con il nome di origine vi è la certezza che le materie impiegate siano proprio provenienti dalla provenienza dichiarata con il nome esposto?

È proprio tutto vero, cioè, quanto asserito? Bologna.

CESARE BAZZOCCHI

La legislazione che regola i distillati non è così severa come quella che riguarda i vini.

Per i distillati di Romagna, grazie ai disciplinari dell'Ente Tutela, vi è la certezza che il nome dichiarato corrisponde all'origine.

Ci saremo!

Avvicinandosi la data del 9-9-72 fissata per il «TRADIZIONALE TREBBO A CASA MARINI» organizzato dalla Fattoreria di CONSELICE, Le sarei grato se, come da accordi a suo tempo presi, ne pubblicasse l'annuncio sulla «Mercuriale» che uscirà prima di tale data.

NEVIO AFFLITTI
(fator d'Cunsels)

Ripeto: ci saremo tutti!

RAGAZZINI
OFFICINA MECCANICA
POMPE ENOLOGICHE
le migliori
48018 FAENZA - Piazza Dante, 2 - Via Oriani, 7
Telefono 22824

CONSIGLI

Adesso sapete cosa occorre fare per meritarsi dal Tribunale dei Vini di Romagna la «targa di merito», un pezzo di ceramica di grandi dimensioni plasmato da Domenico Matteucci, faentino, e quindi di per sé di grande valore.

Cosa bisogna fare, allora?

L'esempio ve lo dà **Harold Riciputi**, capo dell'Ufficio stampa della Azienda di Soggiorno della **Cattolica**.

Dovete interessarvi delle cose di Romagna con la passione, l'estro e l'intelligenza che lui ha ma, soprattutto, dovete pubblicare, pubblicare molto, di tutto, su quotidiani e settimanali. Molto e di tutto sempre sulla Romagna, le sue tradizioni, il suo turismo (la nostra maggior azienda) i suoi vini.

Non è ancora sufficiente.

Dovete pubblicare anche, come Harold ha fatto, un volumetto che si intitola **Romagna a tavola**. In quel libro c'è tutto — è una vera summa — della gastronomia e dei nostri vini.

C'è anche l'elenco delle nostre migliori cantine.

C'è, soprattutto, una passionaccia che commuove.

Brindo alla Tua salute, **Harold Riciputi**, con un bicchiere dei tanti vini che tu hai elencati e che certamente nessuno, per doverosa riconoscenza, ha sentito il gradito dovere di inviarti in omaggio.

P. Morgagni



DOMANDA:

Come chiamò D'ANNUNZIO un miope personaggio politico lucano?

RISPOSTA:

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

UNO SCUDO DI ROMAGNA
in sorteggio per chi risponderà.
Incollate su cartolina postale
e spedite a



Direttore responsabile: ALTEO DOLCINI
Corso Garibaldi, 50 - Faenza

Ediz. del
Passatore

S.A.I.D.A.
INDUSTRIA VETRARIA
DAMIGIANE
FIASCHI
BOTTIGLIE
Per gli Associati
all'Ente Vini:
BOTTIGLIE
«LA ROMAGNOLA»
47020 GUALDO DI LONGIANO (FO)
Telefono 53027

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