

# MERCURIALE

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

SETTEMBRE 1973 / IX / 9

ROMAGNOLA

Publicazione periodica di informazione - Inserzioni: L. 500 per mm colonna; in abbonamento da convenirsi - 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.

State pur sicuri che, di questo passo

## SCOMPARIRA'

la coltura della vite, sommersa e schiacciata da coalizioni demoniache che ogni giorno di più si stanno ovunque imponendo.

Così non può e non deve andare. Sono parole grosse. Rendiamole ancora più grosse, se necessario, ma facciamo qualcosa.

\* \* \*

Il « Corriere della Sera » è stato prontissimo a pubblicare la lettera di quel cittadino che, all'aeroporto Leonardo, aveva dovuto pagare 250 lire per un bicchiere di vino. Era implicita la condanna per un simile eccesso.

Giustissimo! Distinguiamo però: **che vino?**

Tutti conosciamo *il vino*, lo conosciamo così bene che sappiamo che ce n'è di mille e una qualità. 250 lire sono una esagerazione... salvo che non si tratti di **vino, vino**. Se è un buon d.o.c., se fosse stato un buon Sangiovese del Passatore d'annata non sarebbe stato molto.

\* \* \*

Non ero aggiornato sul prezzo dei beverage analcolici. Ma ieri l'altro ho ordinato, in un baretto sotto casa, un bicchiere di Coca-Cola. 180 lire. Al « Leonardo » penso costerà tanto quanto un **comune** bicchiere di vino.

Ma nessuno scrive al « Corriere della Sera ». Se scrivesse giurerei che il « corriere » non pubblicherebbe.

\* \* \*

Stringiamo. La morale?

Che una frenetica, gigantesca, multiforme, ossessionante campagna pubblicitaria

(segue a pag. 6)

## La voce dei 5.000 e +

Una delegazione dell'Ente Vini ha ufficialmente consegnato all'Ufficio di Presidenza della Regione Emilia-Romagna le 5.128 firme di cittadini che hanno sottoscritto il progetto di legge regionale per la tutela del nome dei vini prodotti nella Regione.

Il Presidente della Regione ha sul tavolo le 5.000 e più firme di cittadini che chiedono una sola cosa: **ONESTA «ANCHE» NEI VINI**. È la prima proposta di legge di iniziativa popolare presentata al Consiglio Regionale.

Noi, che nella Regione crediamo, «fidenti» attendiamo giustizia dal «nostro» Consiglio.



**IL D.O.C.**  
(Denominazione di Origine Controllata)

Il benemerito Comitato Tecnico — ai cui lavori sono, di volta in volta, invitati consumatori, albergatori ed esperti — ha lavorato anche durante il periodo di calura, ed ha approvato le seguenti partite:

### ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Marabini - Biancanigo	HI	100
Vai A. Maria - C. S. Pietro Terme	»	30
Geminiani - Marzeno	»	7
SIAMA - Massalombarda	»	6
Sociale - Faenza	»	75
Pasolini dall'Onda - Imola	»	50

### ALBANA DI ROMAGNA - tipo amabile

Marabini - Biancanigo . . . . HI 99

### SANGIOVESE DI ROMAGNA

Guidi M. - Forlì	HI	50
Sociale - Forlì	»	235
F.lli Vallunga - Marzeno	»	75
F.lli Vallunga - Marzeno (1971)	»	105
Battistini - Santarcangelo	»	300
Sociale - Rimini	»	733

(segue a pag. 2)

Al momento di andare in macchina non risulta sia ancora stato firmato dal Presidente della Repubblica il decreto che riconosce il Trebbiano di Romagna d.o.c. Ci auguriamo che questo sia mentre la « Mercuriale » è sotto i torchi.

## LE QUOTAZIONI

Caro Dolcini,

mi sono interessato presso il Ministro dell'Agricoltura per il nostro Trebbiano. Il decreto è stato trasmesso il 21-7-1973 con nota n. 1393 al Ministro dell'Industria e Commercio per il visto. Il 1° novembre, comunque, il decreto andrà in vigore anche se poi per le firme e registrazioni occorreranno altri tempi burocratici...

**ELIO ASSIRELLI**

Senatore della Repubblica

~

telegramma

Guglielmo Bertoni - Ass. com. - Faenza  
Lieto comunicarti che con nota odierna 136547 questo Ministero habet espresso assenso at Dicastero Agricoltura per riconoscimento d.o.c. Trebbiano di Romagna.

**STEFANO SERVADEI**

Sottosegretario Ministero Industria

~

telegramma

Evaristo Zambelli - Ente Vini

Ieri arrivato assenso Ministero Industria. Stamattina firmato decreto da collega Di Chio. Ora ripartito il tutto per successive firme. Saluti.

**GIORGIO STUPAZZONI**

Dirett. Generale Ministero Agricoltura

Quello che sembrava impensabile dieci anni fa si sta realizzando.

... e sono miliardi, a decine, per i produttori di Romagna.

È la «quotazione» più pertinente.

a. d.

Dall'Ente Ricerche Viticole ed Enologiche

## IL PATRIMONIO SCIENTIFICO

gli ultimi studi dell'Università di Bologna sui nostri vini.

Il Consiglio dell'Ente Studi Viticoli ed Enologici si è riunito per ascoltare una relazione dei prof. Pallotta ed Amati dell'Università di Bologna circa lo stato di attuazione dei programmi di ricerca della sezione vinicola ed ha approvato la provvista di importanti dotazioni richiesta per l'ulteriore incremento della ricerca scientifica.

**SPERIMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI.** Il prof. Zambonelli, dell'Istituto di Microbiologia dell'Università di Bologna, si è incontrato con i tecnici di diverse cantine della Regione per concordare il programma di lavoro per gli esperimenti, nel corso della vendemmia 1973, con lieviti selezionati.

**SUI COMPONENTI VOLATILI DEL VINO.** Amati-Carnacini-Capella-Pallotta, dell'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Bologna, hanno messo a punto un metodo di estrazione dei componenti volatili del vino, basato sull'impiego di un particolare contenitore in vetro munito di vibro miscelatore.

Il metodo, sufficientemente rapido, riproducibile e di validità generale, è particolarmente adatto al confronto degli aromagrammi dei vini.

Nella prima nota — apparsa sulla rivista «SATA» di gennaio-febbraio 1973 — sono prodotti in forma grafica i cromatogrammi relativi agli estratti di un Sangiovese, di una Albana e dei vini di tre cloni di Trebbiano, tutti provenienti dall'Azienda Agricola Sperimentale di Tebano del Comune di Faenza.

**SULLA COLATURA DELLA VITE.** Cesare Intrieri, della sezione viticola dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna, ha svolto un'ampia ricerca sulle cause e sui mezzi di controllo agronomici e chimici della colatura, pervenendo alla conclusione che il problema può essere affrontato sia su basi agronomiche, sia attraverso interventi chimici, «fermo restando che la selezione genetica di ceppi resistenti rappresenta tuttora uno dei mezzi più sicuri per prevenire il verificarsi della colatura al di sopra dei limiti fisiologici».



**ASSAGGIO VINI DELLA SELEZIONE CLONALE.** Il 24 luglio 1973 il Comitato Tecnico dell'Ente Tutela Vini Romagnoli — presieduto dai professori universitari A. Amati dell'Istituto di Industrie Agrarie, F. Faccioli e B. Marangoni dell'Istituto di Coltivazioni Arboree — ha assaggiato e classificato i vini ottenuti dalla vinificazione di uve di Romagna selezionate clonalmente. Facevano parte del Comitato Tecnico i seguenti assaggiatori:

dott. Bordini Remigio, direttore dell'Azienda Agricola del Comune di Faenza  
dott. Casadei Giuseppe, dell'Ente Tutela Vini Romagnoli  
enot. De Coppi Antonio, direttore tecnico della Cantina Sociale di Cesena  
p. c. Galassi Sergio, dell'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Bologna  
dott. Marri Guido, libero professionista di Faenza  
enot. Piazza Franco, dell'Ente Tutela Vini Romagnoli  
enot. Ragazzini Sergio, libero professionista di Bagnacavallo  
enot. Scandalo Antonio, del Ce.vi.co. di Fusignano  
p. c. Vittori Volgo, dell'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Forlì.

I professori Faccioli e Marangoni hanno illustrato ai tecnici le modalità di selezione dei diversi vitigni ed il prof. Amati ha commentato le degustazioni presentando per ogni vino una completa scheda di analisi.

I vini — della vendemmia 1970 — conservati in bottiglie, sono stati classificati prendendo come metro la scheda Sernagiotto-AEI. Essi provenivano da una vinificazione di piccole quantità di uve. Presso la Cantina Sperimentale di Tebano inizieranno quest'anno altre prove su maggiori quantitativi.

## IL D.O.C.

(seguito di pag. 1)

PEMPA - Imola (1971) . . . . .	HI 208
Spalletti - Savignano . . . . .	» 175
Raffaelli - Rimini . . . . .	» 134
Tamburini - Santarcangelo . . . . .	» 34
F.lli Pantani - Mercato Saraceno . . . . .	» 681
Fattoria Paradiso - Bertinoro . . . . .	» 200
Coop. Agr. - Riolo Terme (1971) . . . . .	» 9
Geminiani - Marzeno . . . . .	» 65

Calbucci - Mercato Saraceno . . . . .	HI 130
Sociale - Faenza . . . . .	» 65
Pasolini dall'Onda - Imola . . . . .	» 180

### TREBBIANO DI ROMAGNA (d.o.s.)

Raffaelli - Rimini (1971) . . . . .	HI 20
Marabini - Biancanigo . . . . .	» 150
Tenuta Amalia - Villa Verucchio . . . . .	» 100
SIAMA - Massalombarda . . . . .	» 45
Pasolini dall'Onda - Imola . . . . .	» 260
Conti - Santa Lucia . . . . .	» 10
Emiliani - Sant'Agata (1970) . . . . .	» 200

# MARCHI

dal 1° ottobre '72 al 10 settembre '73

Siamo alla vigilia dello «sprint» finale del campionato 1972-73. Chi sarà la cantina che vincerà lo «scudetto» acquisendo il diritto di iscrivere il proprio nome nella targa che la eternerà alla «Ca' de Be'»? Lo vedrete nel prossimo numero.

Intanto, oltre alla classifica delle prime 30 cantine, con la indicazione «ideologica» della quantità di marchi messi nelle bottiglie di vino d.o.c., viene data anche quella «per categorie», per distinguere i «colossi» dalle «piccole specie», non meno nobili!

## GENERALE

1. COROVIN - Castelbolognese	▲
2. EMILIANI - Sant'Agata sul Santerno	▲
3. TENUTA AMALIA - Villa Verucchio	●
4. CESARI - Castel San Pietro Terme	●
5. PEMPA - Imola	●
6. PANTANI - Mercato Saraceno	●
7. SOCIALE RIMINI	*
8. PASOLINI DALL'ONDA - Imola	*
9. VALLUNGA - Marzeno	*
10. CELLI - Bertinoro	*
11. SOCIALE FORLÌ	*
12. SOCIALE RONCO	*
13. PANICO - Dozza	*
14. FATTORIA PARADISO - Bertinoro	*
15. MONSIGNORE - S. Giov. Marignano	*
16. F.LLI BERNARDI - Villa Verucchio	*
17. ZANZI - Faenza	*
18. BALDRATI - Lugo	*
19. SPALLETTI - Savignano	*
20. BATTISTINI - Santarcangelo	*
21. SOCIALE FAENZA	*
22. BARTOLINI - Mercato Saraceno	*
23. VINICOLA ROMAGNOLA - Milano	*
24. BRASCHI - Mercato Saraceno	*
25. MAGNANI - Bertinoro	*
26. STACCHIOLA - Cesena	*
27. BROCCHI GRAZIANI - Savarna	*
28. LIVERANI - S. Leonardo	*
29. MISSIROLI MASOTTI - Bertinoro	*
30. RUFFO BACCI - Bologna	*

## PER CATEGORIA

### cantine sociali

1. COROVIN - Castelbolognese	▲
2. PEMPA - Imola	●
3. SOCIALE RIMINI	*
4. SOCIALE FORLÌ	*
5. SOCIALE RONCO	*
6. SOCIALE FAENZA	*
7. SOCIALE CASTELGUELFO	*
8. SOCIALE SASSO MORELLI	*
9. SOCIALE CESENA	*
10. SOCIALE MORCIANO	*

### produttori

1. TENUTA AMALIA - Villa Verucchio	●
2. CESARI - Castel San Pietro Terme	●
3. PASOLINI DALL'ONDA - Imola	*
4. VALLUNGA - Marzeno	*
5. FATTORIA PARADISO - Bertinoro	*
6. MONSIGNORE - S. Giov. Marignano	*
7. SPALLETTI - Savignano	*
8. BROCCHI GRAZIANI - Savarna	*
9. LIVERANI - S. Leonardo	*
10. MISSIROLI MASOTTI - Bertinoro	*

### imbottiglieratori

1. EMILIANI - Sant'Agata sul Santerno	▲
2. PANTANI - Mercato Saraceno	●
3. CELLI - Bertinoro	*
4. PANICO - Dozza	*
5. BERNARDI - Villa Verucchio	*
6. ZANZI - Faenza	*
7. BALDRATI - Lugo	*
8. BATTISTINI - Santarcangelo	*
9. BARTOLINI - Mercato Saraceno	*
10. VINICOLA ROMAGNOLA - Milano	*

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

Confermata dal Tribunale — nonostante la richiesta di assoluzione del P.M. — la

# CONDANNA

del Pretore. 1 mese di reclusione e 100.000 lire di multa per « LA TETTOIA VITALE PER LA ROMAGNA » come l'ha chiamata il tribuno Mario Angelici.

Il Tribunale di Forlì ha discusso l'appello avverso alla sentenza del Pretore di Forlì che, sulla base di una denuncia anonima (sic!), aveva emesso sentenza di condanna per violazione alla legge sull'edilizia.

Il Tribunale ha confermato la condanna. È stato proposto appello in Cassazione, contro il parere del colpevole che sostiene essere onorifico, per una tal ragione, essere condannato dalla giustizia del suo Paese.

## COSA HA SOSTENUTO LA DIFESA

— che il Comune di Bertinoro è proprietario della « Ca' de Be' » e che, conseguentemente, il Sindaco non deve — lo avrebbe detto il Consiglio di Stato — rilasciare licenza a se stesso;

— che dove è sorta la « Ca' de Be' » c'era un immondezzaio e che quanto è stato ricavato è un valore inestimabile per la collettività bertinorese e romagnola;

— che sarebbe auspicabile vi fossero decine di organismi, come il Tribunale e l'Ente Tutela Vini Romagnoli, che commettono « simili reati », arricchendo i Comuni e tutta una economia;

— che non è stato tenuto conto delle « particolari ragioni », perché nessun interesse particolare aveva il condannato;

— che il difensore si poneva esso pure, come « tribuno », sul banco degli accusati;

— che, comunque, se errore vi fosse stato, sarebbe dovuto considerarsi « scusabile », essendo poi stato sanato dalla licenza di costruzione e dal parere favorevole della Sovrintendenza ai Monumenti.

## COSA HA DETTO IL TRIBUNALE

— niente. Ha confermato la condanna del Pretore.

## COSA SI PUO' DIRE NOI

— niente. *Dura lex sed lex*. Anche se ci si sente un po' meno colpevoli, di fronte al Popolo Italiano, di quelli che hanno costruito 450 case da 10 piani nella Valle dei Templi di Agrigento, e che non sono stati ancora condannati e forse nemmeno denunciati...

## IL FATTO

La « Ca' de Be' », per essere veramente completa, aveva bisogno di una tettoia. Un'alta Autorità « estetica », ora a riposo, aveva convenuto su questo e aveva approvato oralmente il progetto. La Commissione Edilizia aveva già esaminato, favorevolmente, il progetto. Perciò era stato dato inizio, con benestare orale di un'alta Autorità amministrativa, dato che la licenza non occorreva ma comunque « era alla firma ». La « firma » ha tardato, l'anonimo gentiluomo ha scritto, la licenza poi è stata firmata, ma il Popolo Italiano ha condannato...

## 10 ANNI DI «ROMAGNOLITA'»



È stato festeggiato da « CASALI », nello stesso luogo nel quale si verificò « l'avvenimento », la fusione dei due consorzi per la difesa dei vini di Romagna. Quanta strada percorsa, da allora. E con che risultati!

Lo ha ricordato Evaristo Zambelli, attuale presidente dell'Ente Tutela Vini Romagnoli, che aveva al suo fianco Max David, primo tribuno, Paolo Babini, capo degli arzdur della Società del Passatore, e Alteo Dolcini, direttore della « Mercuriale », organismi cioè che in questi 10 anni hanno affiancato e indirizzato la rinascita vinicola della nostra Terra.

È nelle librerie

## NOI, CONTADINI DI ROMAGNA

Mario Tabanelli è ritornato alla Romagna con una voglia di lavorare da far spavento. Dopo aver contribuito ampiamente alla letteratura scientifico-medica con un impressionante numero di opere, sta ora arando il campo storiografico romagnolo con diversi volumi di cui questo **NOI, CONTADINI DI ROMAGNA**, è l'ultima lieta fatica.

Che un illustre clinico e storico abbia prescelto un simile argomento è ennesimo segno della nobiltà che ogni buon romagnolo annette alla sua origine terragna.

Non dico di più, per adesso, perché mi riprometto di recensire il libro dato che, involontariamente, assieme ad Adelmo Margotti, ne ho seguito la genesi.

Non vorrei tacere, invece, per illustrare a chi non lo conoscesse « l'uomo » Tabanelli, che — assieme ad altri tribuni ed amici — sta allestendo il MUSEO DELLA ROMAGNA DEI VINI alla « Ca' de Be' » di Bertinoro e conta di presentare le sue fatiche al Tribunale nella tornata della primavera 1974.

Un concreto omaggio in più ai contadini di Romagna.

A. ad Pidsöl

MARIO TABANELLI  
**NOI, CONTADINI DI ROMAGNA**  
 Presentazione di Max David  
 pp. 148 e 14 tavole fuori testo - L. 4.500  
 F.LLI LEGA EDITORI - FAENZA

Il COROVIN risponde:

# QUO VADIS? 400.000 HI

I programmi immediati, le prospettive a lungo termine del nostro colosso vinicolo.

Illustre direttore,

Lei, « reticente », tace ancora ma non il sig. Rambelli, che dimostra particolare tendenza alle interrogazioni: se, come dice, sono complimenti, li accettiamo, ringraziamo e proviamo a rispondere.

La nuova centrale era decisamente meglio averla costruita 10 anni fa, quando nacque l'Ente Tutela Vini Romagnoli, ovvero, almeno, poco tempo dopo la data dell'atto costitutivo del COROVIN nel 1968.

Senza altro si è perduto del tempo; si doveva fare prima, ma vorremmo che si tenesse conto che la nuova centrale non è un semplice serbatoio, per il quale se si sbagliasse la collocazione, il danno sarebbe comunque minimo.

Si tratta di uno dei maggiori complessi italiani ed il mettere a punto i progetti esecutivi — sono già pronti —, la scelta della migliore ubicazione, il conseguimento delle necessarie autorizzazioni da parte de-

gli Enti preposti, hanno comportato un grosso dispendio di tempo ed energia.

Finalmente la licenza edilizia comunale è in via di rilascio, gli Enti interessati stanno provvedendo per assicurare energia, acqua, disponibilità dell'area indispensabili all'inizio dei lavori.

Parlare ora di altri impianti a Milano o in Germania, che rientrano nei programmi futuri di questo Consorzio, ci sembra prematuro: stiamo con i piedi per terra e realizziamo prima questo complesso che prevede: 120.000 hl di capacità, 400.000 hl di vino imbottigliato, da collocare, logicamente, non solo in Romagna, in Italia, ma anche in Germania, Inghilterra, Francia, America, dove abbiamo già interessanti contatti.

Ci si domanda se abbiamo coscienza che la Romagna produrrà un « fiume » di vino a d.o.c. E come no! il COROVIN, in breve tempo, è balzato in testa alla classifica dei marchi, a dimostrazione che sentiamo il problema e ne cerchiamo la soluzione.

È chiaro che quello che abbiamo fatto è ancora poco cosa in confronto a quello che ci attende: non dimentichiamo anche che la scarsissima o quasi nulla produzione di vini a d.o.c. nel 1972, ha provocato rallentamenti nella commercializzazione.

Siamo comunque lusingati dal favore con cui ci hanno accolto i distributori e particolarmente i consumatori, che hanno ovunque apprezzato l'intera gamma dei nostri vini, per cui confidiamo che giunga presto il momento della commercializzazione totale dei vini a d.o.c. di produzione delle nostre cantine consorziate.

La vendemmia 1973 si preannuncia buona e noi ci stiamo impegnando per fare del 1974 un anno fondamentale nello sviluppo del COROVIN.

Ringraziamo dell'ospità e La salutiamo cordialmente.

Ivo dall'Osso  
Presidente COROVIN

## « CLASSICO »: PIU' UNO

La richiesta di qualificazione di « CLASSICO » del Sangiovese di Romagna è stata approvata alla unanimità in sede di Comitato Regionale e viene inviata ora al parere del Comitato Nazionale. Speriamo che non impieghi lo stesso tempo del Trebbiano...

## ANCORA LA « PULETICA »

Il Comitato Regionale dell'Agricoltura, istituito presso l'Ente Regione, chiamato a dare pareri sulle proposte di vini a d.o.c. ha, a maggioranza e con il voto contrario di un rappresentante romagnolo, approvato il progetto di disciplinare di un vino composto non si sa come. Unica cosa certa è una abazia, e un numero indefinito di monaci.

Ha approvato anche che il nome di vitigno — e naturalmente non puro — segua quello della località.

Avremo quindi, nella regione che dovrebbe difendere i suoi vini d.o.c. che hanno tutti il nome di vitigno e che sono minacciati nella stessa loro sopravvivenza, altri vini che contraddicono ad una precisa posizione affermata sino ad ora.

I membri votanti « si » di quel comitato si sono assunti una grossa responsabilità che ci incarichiamo di rimproverare loro ad ogni momento.



PASSEGGIATA DELLA VENDEMMIA '73 - La Società del Passatore ha vendemmiato uva e campioni, di quelli di una volta e che contano quindi il doppio! Alla splendida manifestazione hanno partecipato, festeggiatissimi, Ortelli, Lazzarini, Baldini, Panbianco, Ronconi, Minardi, che guidavano un gruppo di 800 amici dei nostri vini.

# Notizie sull'arte dei brentatori a Bologna

di DOMENICO BERARDI

*Chi non ricorda i « fachên » attendere, alle barriere daziarie delle nostre città, i carri con sopra le « castlê » di mosto che i contadini portavano agli acquirenti o ai padroni?*

*Si mettevano a cavallo della « castlê », i nostri facchini, e con « e' cuciaron » di rame svuotavano l'odoroso mosto.*

*Erano i nostri eredi domestici — e certo non tagliati per « l'arte ghiotta della ruffianatura » — dei brentatori di un tempo.*

*Erano...*

a. d.

Il prof. Antonio Ivan Pini ha recentemente portato a termine uno studio su una delle tante *artes* medioevali, una delle più tarde come in genere quelle legate al commercio delle derrate (e vedremo perché): si tratta dell'*ars brentatorum*, l'arte dei « brentatori », e cioè l'organizzazione corporativa di coloro che — servendosi appunto delle « brente », le caratteristiche bigonce con cinghie — trasportavano il vino. Questi recipienti sono ancora in uso in Piemonte e, particolarmente nell'Astigiano; ma la brenta, come contenitore, come unità di misura e, quindi, come vocabolo, era nota e diffusa un po' in tutta la Padania e, come ho constatato con una certa sorpresa, anche in Romagna, o almeno a Faenza.

Devo all'amico Dolcini (ma cosa non dobbiamo, tutti quanti, all'amico Dolcini?) la segnalazione di un numero tutt'altro che trascurabile di suoi concittadini menzionati come brentatori nei rogiti dei vari notari faentini dal 1331 al 1561. La fonte di queste notizie è come sempre il meraviglioso, commovente schedario di mons. Rossini, che nessuno di noi riuscirà a dimenticare, nel quale peraltro non vi è traccia di una vera e propria corporazione brentatoria.

Per quanto riguarda Ravenna, né lo schedario Muratori né i brogliacci Bernicoli fanno cenno neppure ai brentatori come singoli: e dire che specialmente questi ultimi sono moltissimo attenti alle questioni inerenti il vino se è vero, come è vero, che a proposito di Menghino Mezzani — colui che Coluccio Salutati chiamava *notus quondam familiaris et socius Dantis nostri* — fra le altre notizie non si trascura quella, tolta da un atto del 1376, 12 aprile, di una cantina di lui, posta in guaita di Santa Agnese, « ove si vende la malvasia ».

Ma torniamo a noi.

E torniamoci in fretta precisando innanzi tutto le misure di capacità vigenti nella Bologna medioevale:

la « corba » = 4 quartirole, pari a litri 78,5931;  
la « brenta » = mezza corba, pari a litri 39,2965;  
la « castellata » = 10 corbe, pari a litri 785,931.

Nelle altre città la capacità della brenta era questa:

Torino	litri 49,30
Alessandria	» 57,83
Verona	» 70,51
Parma	» 71,67

Milano	litri 75,55
Piacenza	» 75,77

Erano dunque, i brentatori, facchini specializzati ed attrezzati per un trasporto particolare che si trovavano naturalmente soltanto in città, e più esattamente in quelle città che erano toccate da fiumi. Il problema del trasporto del vino alle abitazioni o alle botteghe, alle mescite o alle osterie si pone soltanto dove il mezzo impiegato per portare la merce in città non può arrivare alle soglie delle case: un carro può arrivarci, una barca o una chiatta evidentemente no (salvo il caso di Venezia). E allora è il vino che i « navicellai » conducono ai porti fluviali che viene preso in consegna da questi brentatori.

## MINISTERIA ET ARTES

Un argomento, dunque, che interessa da vicino il commercio e il consumo del vino nelle città dell'Italia padana, e quindi mi sembra possa interessare anche il Tribunale. E poiché il prof. Pini ha fornito qualche sommaria anticipazione del suo studio in una recente seduta della Deputazione di Storia Patria per le province di Romagna del 6 febbraio scorso, io ho preso fervidamente qualche appunto e ho fatto poi per conto mio qualche cursoria lettura di documenti e di testi, allo scopo di informare il Tribunale su questo argomento per qualche aspetto anche divertente.

Dunque, rapidamente, diremo che le città sopra citate sono tutte città romane e hanno come abbiamo visto un porto fluviale (a Bologna, in particolare, quello sul Reno) nel quale si sa che esisteva una stazione doganale longobarda. Perché ricordo questi particolari? Prima di tutto per dire che già i Romani avevano creato i *collegia* dei mestieri, che diventeranno *ministeria* in epoca altomedioevale e poi *artes* in epoca comunale: fra le quali organizzazioni, se non può pensarsi a una continuità istituzionale, si può certamente intravedere una continuità di funzioni. Intanto c'è da domandarsi perché mai l'arte dei brentatori, come — ne accennavo — le altre connesse con il traffico delle derrate, sia nata così tardi. La ragione è questa: i Comuni ostacolavano il sorgere di corporazioni nei settori del commercio alimentare per impedire il rincaro degli approvvigionamenti a cominciare dai costi di trasporto. Ed è evi-

dente che il problema si poneva più che mai a Bologna dove lo studio, l'università — e quindi il costo della sua frequenza — era elemento determinante dell'economia e, direi, della fortuna cittadina.

L'accento alle stazioni doganali longobarde ci serve a radicare in un costume ormai assodato la preoccupazione di impedire una forte organizzazione di coloro che operavano nel campo degli alimentari: gli *scarrii*, vocabolo appunto longobardo, erano gli addetti alla vigilanza contro il sorgere di società nel settore dell'approvvigionamento.

Ma anche per un altro motivo ho sottolineato la comune origine romana delle città padane: è proprio nella tradizione romana che ad ogni monopolio corrispondano degli obblighi pubblici; cioè su ogni concessionario incombono dei *munera*. Ebbene, i brentatori bolognesi, pur dietro un compenso di tre bolognini per ogni intervento, erano tenuti a svolgere il servizio antincendio; e in esclusiva, mentre in altre città il compito è affidato ad altri artigiani, in genere muratori.

Con le brente ancora odorose di vino essi dovevano portare acqua per spegnere le fiamme, frequenti e suscettibili di spaventose conseguenze in una città le cui case erano ancora in gran parte di legno.

È un castigo o una burla? È un « contrappasso » dantesco o un lampo di ironia petroniana? Non so rispondere; così come non saprei rispondere al quesito tecnico di chi mi chiedesse come, all'indomani, i brentatori potessero togliere, prima di iniziare il lavoro, il puzzo di acqua dai loro recipienti!

Comunque, negli statuti del 1250-67 ai brentatori è imposto proprio questo compito (ed è da pensare che esso sia durato molto a lungo se è vero che i pompieri veri e propri sono istituiti a Bologna soltanto nel 1802!), così come è imposto il divieto di comprare e vendere vino. E la ragione è ovvia: sarebbe stato troppo facile sostituire il proprio a quello che si trasportava o viceversa a seconda del tornaconto.

### ARS BRENTATORUM

Con gli statuti del 1388 si delinea un'altra funzione per i brentatori: essi, forse loro malgrado, diventano degli informatori fiscali in quanto sono tenuti a denunciare il traffico che passa per le loro mani, anzi: per le loro brente. In pratica, del resto, anche oggi se non sbaglia la esazione dei dazi comunali si basa fundamentalmente sulle denunce dei trasportatori.

Ma, a parte questo particolare, quello che gli statuti del 1388 mettono in moto è il meccanismo che condurrà alla creazione di una più articolata struttura del sodalizio che di lì a poco diverrà una vera e propria « arte ». Giusto in ordine alla funzione antincendio si sente, infatti, la necessità di regolamentare il servizio con l'istituzione di precisi turni di guardia sulla torre degli Asinelli, dov'era la campana antincendio, e di conseguenza con la creazione di un « preside » che ne sia il responsabile.

Finalmente, benché con un paio di secoli di ritardo sulle altre, nel 1407 — durante la legazione del Cossa, presto antipapa con il nome di Giovanni XXIII — nasce l'*ars brentatorum*: il preside è sostituito da un « massaro » che è capo di un collegio di sei membri che si rinnova ogni sei mesi con un procedimento di cooptazione tipico di quelle organizzazioni verticistiche che furono spesso le *artes* del periodo comunale.

Dalle « provvisioni » che vengono adottate da questo consiglio si evince che sono mantenuti alla corporazione brentatoria certi obblighi pubblici e cioè il servizio antincendio e quello di bollatura e misurazione delle castellate. Per i soci, al divieto di commerciare vino si aggiunge quello di esercitare mediazione. Ma sopra tutto appaiono chiaramente la miseria, la bassa estrazione, la scarsa moralità e il cattivo comportamento di questi soci: frodano il dazio, sono morosi nei confronti del loro sodalizio, litigiosi e via dicendo. Viene, cioè, asseverato quello stupendo quadro che *de' fachini o bastagi in genere, et in ispecie de' Brentadori* ci dà Tomaso Garzoni da Bagnacavallo in quell'incredibile libro che è *La piazza universale*, pubblicato in Venezia nel 1665 e che meriterebbe ben altra fortuna.

### « L'ARTE GHIOTTA DELLA RUFFIANATURA »

È vero — egli lo riconosce — che i brentatori *sono pratici delle cantine di tutti i gentilhuomini, et cittadini, et fanno doue è il dolce, doue il garbo, doue il piccante, doue il grande, doue il picciolo, doue il bianco, doue il nero, doue il vecchio, doue il nuovo, e con tre sorsi d'un bicchiere cortesemente ti fanno il saggio, ti dicono s'è buono, o nò, ti fanno il mercato, come sensarii, et tel portano a casa in un tratto con pochissima spesa tua, et debolissimo guadagno loro*; ma è anche vero — aggiunge il grande scrittore nostro contrerraneo — e insisto: grande scrittore — che:

*Ne' costumi sono peggio, che Asini, imperoche nascono, & s'allenano senza vna ciuiltà al mondo, & ferso con quell'Asina di Gierusalem, che staua apposta di tutti in Piazza, hanno simboleità più che asinesca, stando con le mani legate al petto; quando vn gentilhuomo gli parla, e gli fauella di qualche cosa, come se fosse, vn'horrido freddo di quei di mezo inuerno, da vn Missier sì, e segnur sì, e segnur nò, in fuori non c'è altro in loro, c'habbia del creato in modo alcuno, anzi che 'l gesto è poltronesco, il portamento è grosso, il moto è asinesco, l'attione è ignorantesca, il procedere è babbionesco; che non potrebbe esser maggiore, & ogni cosa in loro putisce da sacco lungi mille miglia. I spassi, c'hanno sono ancor loro assai disonci, per che non fanno quasi altro che vrtarsi frà di loro, ouero che fanno percuotere le braccia insieme al tempo del freddo, ouero, che giocano all'amora con le dita facendo vn chiasso in quel mezo da Fachini di doana, come sono. Nella città di Bologna, & Ferrara sono i spassi de' signori scolari, quando al tempo del carneuale fanno la barriera del porco cinghiaro, & de fachini armati, oue all'ora si vedono quei poueri babbioni & turlulù con vn'armatura indosso, & vn'elmo in testa con la visiera chiusa cercar con vn pestone di legno in mano d'uccider il porco, & darsi mazzate frà loro alla cieca, che danno da ridere, & da sgridare a gli altri, & da piangere a se stessi.*

*Mà quel ch'è peggio in loro, è questo, che pochi, & rari di loro si trouano, che non siano ruffiani, che non siano accordati con quei del traghetto a menar meretrici alla pastura, accordandosi l'arte ghiotta della ruffianatura con la grossolaria di costoro, che non vagliano vn bezzo per conto di ragionare, & negoziare, mà solamente se ne serue, perche sono secreti, & fanno vista di non hauer né occhi, né orecchie in queste laide mercantie. In vna sola cosa mostrano accortezza mondana, che volentieri fanno seruitio alle massare, sì perche vengono da quelle brancolati, secondo l'appetito loro, sì anco perche si seruono del loro mezo a poter ragionare con le Madonne, per portarle qualche ambasciata,*

*ò qualche lettera de' suoi drudi particolari. In somma anco i Fachini sono furfanti, se ben la natura gli hà stampati con forma grossa, & s'aguzzano anch'essi per hauer buon tempo con quel poco d'ingegnazzo c'hanno, adoperandolo sottilmente quando bisogna.*

Gli è che — abbandonando questa deliziosa parentesi garzioniana e avviandomi rapidamente alla conclusione dopo avere abusato della pazienza dei miei ascoltatori — per questi brentatori bolognesi la vita si è fatta sempre più dura, il lavoro è diminuito, la tassa di iscrizione è sempre più alta. Ad esempio, nel 1410 tale quota era stata di 15 lire per i bolognesi e di 25 per i forestieri, pari al compenso percepito rispettivamente per il trasporto di 2.400 e 4.000 brente; nel 1426 per pagare la tassa un bolognese dovrà trasportare ben 3.600 brente e un forestiero 5.200 (in litri si passa da 94 a 141 e da 157 a 194). Va però notato che per i figli dei soci, evidentemente allo scopo di mantenere il monopolio in un ambito ristretto, erano previste forti agevolazioni: la tassa di cui sopra per questi figli dei soci era nel 1410 di sole 2 lire pari a 320 brente trasportate e nel 1426 sarà di 4 lire e 10 soldi pari a 720 brente trasportate.

Ma ciò non vale a scongiurare il lento declino di questa arte: malinconico cammino che noi non possiamo seguire e che finirà nell'abolizione della compagnia alla fine del XVIII secolo.

Prima di concludere, però, vorrei dire qualcosa sulla vicenda del santo che fu scelto a patrono dell'arte brentatoria. Da principio fu s. Marco, il che si spiega con la leggenda secondo la quale il futuro evangelista era stato il fanciullo che mesceva il vino durante l'ultima cena di Cristo con gli apostoli; oppure con l'altra per cui le sue spoglie sarebbero state trafugate a Venezia in una gerla, non dissimile dalla brenta dei nostri personaggi.

Comunque, non sappiamo precisamente quando, s. Marco venne licenziato, forse per scarso rendimento quando le cose cominciarono ad andar male, e sostituito con s. Alberto. Ma quale s. Alberto?

La chiesa cui facevano capo i brentatori (come è noto tutte le corporazioni medievali avevano una loro chiesa), e nella quale durò a lungo l'uso di benedire le sementi, custodiva le spoglie di un Alberto bolognese, abate vallombrosano morto nel 1245, che però non sembra avere alcun nesso con l'arte che proteggeva. A un certo punto il culto di questo abate decadde e la chiesa fu dedicata a s. Alberto da Trapani che nel 1301 salvò Messina — assediata da Roberto duca di Calabria — dalla fame approvvigionandola miracolosamente. Evidentemente l'avrà salvata anche dalla sete, e non con acqua!

Ma ci sono altri due Alberti, santi, in qualche modo legati al vino. Uno è il beato Alberto da Villa d'Ogna, in provincia di Bergamo, morto verso il 1279 che, fra i tanti lavori che nella sua vita di miseria fu costretto a fare, fece anche il brentatore, se è vero che, subito dopo morto, fu considerato in quella zona patrono dei portatori di vino.

L'altro è Alberto abate di Butrio, presso Tortona, che, come si può leggere sotto l'affresco del secolo XV che si trova nella chiesa abbaziale appunto a Butrio, « alla mensa del papa, cambiò l'acqua in vino ». Infatti, la leggenda vuole che Alberto, accusato presso il sommo pontefice di non rispettare il digiuno, si era recato a Roma per discolarsi e durante il pranzo, alla presenza del papa e di tre cardinali, ripeté quello che non per caso è stato il primo miracolo di Cristo. E si vede che quell'acqua si mutò in vino buono perché Alberto fu assolto pienamente da ogni addebito.

Non è necessario dire che noi preferiamo, quale protettore, quest'ultimo Alberto.

---

# CARA ROMAGNA

*Sotto questo titolo il « Corriere della Sera » ha recensito, nella pagina letteraria, per la penna di Max David, il libro SIGNORIE DI ROMAGNA di John Larner.*

*David ribatte — non è la prima volta — sulle colpe del potere temporale verso la Romagna, « al quale ogni boiata e porcheria fu possibile » (sic!).*

*Che la storia si possa spiegare in questo modo niente da dire. Ognuno la racconta come crede.*

*Ma non mi sembra posizione storicamente valida quella di sostenere che « i papi infierivano sui romagnoli e perfino bruciavano loro le città » ponendo la Romagna al centro dell'universo, isola inaccessibile del tutto esclusa dall'umano consorzio e dai momenti storici in cui i fatti si sono verificati.*

*Il potere temporale, cercando di domare i tiranni che in Romagna ebbero particolare vitalità, non fece altro che adeguarsi ad un processo storico che fu dei tempi e che registrò fatti tragici non solo nello Stato della Chiesa ma in tutte le regioni — italiane e non — che erano alla ricerca di un nuovo assetto politico dopo la breve fiammata dei comuni.*

*Fecero forse diversamente i toscani con i magnati? E nelle regioni contermini, Lombardia, Veneto, non avemmo forse gli stessi fenomeni, gli stessi eccessi, gli stessi tiranni che riuscirono ad imporsi facendo né più né meno quello che praticarono i signorotti romagnoli?*

*Lo scannare gente è forse più criminale se fatto sotto il segno del potere temporale anziché di un condottiero che è riuscito a « farsi » una signoria?*

*Perché non dire invece quello che hanno autorevolmente sostenuto tanti, e cioè che i romagnoli furono sempre individui difficili, se non impossibili da governare? In quali altre regioni si è riscontrata la faziosità che ha sempre distinto — triste primato — i romagnoli?*

*Non disse il Guicciardini che i romagnoli non intendevano altra legge se non la repressione più cruda e spietata?*

*Scomparso il deprecato potere temporale — se quello era la colpa di tutto — non avemmo ancora i fenomeni di società a delinquere come la setta degli accoltellatori nel ravennate?*

*Noi, nel marchigiano, non possiamo lamentarci del potere dei papi. Anzi lo ricordiamo come uno dei momenti di maggior ordine e benessere mai ottenuto dalle nostre terre.*

*Perché? Siamo meglio o peggio dei romagnoli?*

*Si risponda onestamente a queste domande e molti luoghi comuni saranno finalmente messi da parte.*

*David chiude il suo pezzo citando i meriti delle accademie romagnole (gli Incamminati, i Filopatridi) cui — dice lui — si deve il merito dell'illuminismo in Romagna prima che altrove.*

*Diciamogli grazie che — come tribuno — non ci ha messo di mezzo anche il Tribunato dei Vini di Romagna... e relativa guerra del Sangiovese che — strano anche in questo caso — vede l'ennesima rivolta dei romagnoli verso il potere costituito.*

*Fortuna che non ci sono più i papi!*

Pesaro.

Pietro Marchi

IL TRIBUNATO A FAENZA  
ospite del « Concorso Internazionale delle Ceramiche »

# PER UNA "BANDIRA,"

Incapparellati i nuovi tribuni: KARL HEROLD e G. FRANCO FONTANA.

Erano presenti i tribuni:

## Praesidium

MAX DAVID - primo tribuno  
DOMENICO BERARDI - capo I Corte  
EVARISTO ZAMBELLI - vicario  
ALTEO DOLCINI - cancelliere

## I Corte

GIANFRANCO FONTANA  
GIUSEPPE ROSSI  
PAOLO SCALINI  
MARIO TABANELLI  
WALTER VICHI

## II Corte

AURELIANO AMATI  
ROMEO BAGATTONI  
ROBERTO BUCCI  
BOESIO CASANOVA  
LINO CELOTTI  
FURIO FARABEGOLI  
FERDINANDO FELICORI  
AMATO GALLAMINI  
GIOVANNI GATTI  
LORENZO GRAZIANI  
ADELMO MARGOTTI  
MARINO MARINI  
CESARE PATTUELLI  
SALVATORE ROSSI

## Corte d'onore

MARIO ANGELICI  
GIANGUALBERTO ARCHI  
KARL HEROLD

Nell'ultimo congresso romagnolo dei combattenti, venne con unanime consenso disegnata la bandiera regionale con una « caveja » che campeggia in grigio ferro sui due colori celeste e scarlatto, musica delle nostre campagne sullo sfondo del nostro cielo e del nostro sangue.

« La Pié », dicembre 1920

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

**LA CITTÀ DELLE CERAMICHE:** il Tribunale ha tardato a scegliere Faenza per una sua tornata, ma quando l'ha fatto ha individuato il luogo e il momento giusto: IL PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI DURANTE IL CONCORSO INTERNAZ. CERAMICO. Cioè una manifestazione che onora Faenza, la Romagna e l'Italia e che dovrebbe avere una rinomanza mille volte maggiore di quanto non abbia ora.

**LA CITTÀ DELL'UVA E DEL VINO:** il primo tribuno, salutando il Sindaco di Faenza Angelo Gallegati, ha richiamato — se ve ne fosse stato bisogno — le benemeritenze faentine in materia viticola e vinicola. Qui è sorto l'Ente Tutela Vini Romagnoli, qui l'Ente Ricerche, qui le sperimentazioni che stanno ponendo la Romagna in posizione di preminenza nazionale.

**IL PRIMO CITTADINO DI FAENZA** ha affermato che Faenza è lieta di cotanti riconoscimenti e che sempre piena è la disponibilità del Comune per fatti che segnano l'avvenire dell'agricoltura locale e regionale; ed ha ringraziato il Tribunale, a sua volta, per l'apporto inestimabile che, con l'autorità dei suoi membri, dà alla causa romagnola, e non soltanto vitivinicola.

**I LAVORATORI E IL VINO:** Giovanni Gatti, sindacalista, è partito da Menenio Agrippa e dal Falerno per svolgere un tema che è « necessario » immortalare negli Atti del Tribunale per l'ampiezza della trattazione.

Il vino, ha puntualizzato Gatti, è sempre stato una componente di peso della rivendicazione dei lavoratori e ne sono buona prova gli attuali « big » sindacali: Lama « va » a Sangiovese ed Albana, Vanni a Pagadebit della Fattoria Paradiso, ed a ciò si deve — sembra — la battuta d'arresto nella unificazione sindacale.

L'avvenire? Il tribuno Gatti si è impegnato a cambiare il genere « latte » in vino (ovvio: del Passatore) in tutti i prossimi programmi rivendicativi.

**I ROMAGNOLI E LE BESTIE FEROCI:** noi di Romagna siamo i maggiori amatori di bestie feroci; gli zoo « personali » sono un po' dappertutto ed il tribuno Roberto Bucci è il capintesta di questi magnifici patiti.

Qui il vino non entrava molto, ma la conversazione di Bucci è stata di altissimo interesse perché ha messo a nudo una passione e convinzione che sono serviti più di molte campagne del W.W.F.

C'è entrato anche un elefante ubriaco nella ampia episodica: ma è stato precisato che non era vino del Passatore perché altrimenti si sarebbe messo a parlare in dialetto di Sant'Alberto.

**UNA BANDIERA:** qualcuno era perplesso ancor prima che Max David iniziasse a parlare. I riferimenti ai Borboni — di cui

è stata auspicata la restaurazione — ed a Maria Teresa come condizioni necessarie per l'affermazione della nazione romagnola e relativa bandiera, non hanno semplificato l'argomento.

Il cronista de « Il Resto del Carlino » — per suo conto — ha ingarbugliato maggiormente le cose attribuendo a Francesco Serantini la paternità del « drapeau ».

Serantini è invece innocentissimo. Cosa ha detto David! Qui lo storico deve lasciare il passo alla parola viva. Le « dichiarazioni di indipendenza » è doveroso siano apprese dalla stessa voce dei protagonisti. Vedansi, quindi, gli atti.

**IL « CLASSICO » PER IL SANGIOVESE:** il Tribunale ha preso atto del superamento del primo gradino, quello regionale.

**LA D.O.C. PER IL TREBBIANO:** il sen. Elio Assirelli, presente alla tornata, e l'on. Servadei — così come il tribuno Giorgio Stupazzoni — sono stati sentitamente ringraziati per il loro interessamento per superare le pastoie burocratiche. Il Trebbiano è già, di fatto, d.o.c. Un risultato impensabile sino a qualche anno fa non dimenticando le ironie di quanti asserivano impossibile un tale traguardo.

Alteo Dolcini ha fatto bene a cantarle chiare ai padreterni del cocchio.

Bruto Sassi

## IL VINO DEL TRIBUNO 1972

Le annate potranno essere sfavorevoli ma dipende sempre dall'uomo l'ultima parola. Il « 1972 » riconosciuto dal Tribunale la sera del 25 agosto 1973 presso l'Hotel « Vittoria » di Faenza (splendida la ospitalità del magnifico, rinnovato « Vittoria ») ha una sua dignità che ne impone il totale rispetto.

Ecco i riconoscimenti:

TREBBIANO DI ROMAGNA  
cat. produttori  
MARABINI GIUSEPPE, BIANCANIGO  
vasca n. 11 - hl 150  
cat. imbottigliatori (\*)  
cat. cantine sociali (\*)

ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco  
cat. produttori  
MARABINI GIUSEPPE, BIANCANIGO  
vasca n. 10 - hl 100  
cat. imbottigliatori (\*)  
cat. cantine sociali (\*)

SANGIOVESE DI ROMAGNA  
cat. produttori  
FATTORIA PARADISO, BERTINORO  
vasche n. 4-5-8 per un totale di hl 200  
cat. imbottigliatori (\*)  
cat. cantine sociali (\*)

ALBANA DI ROMAGNA - tipo amabile  
cat. produttori  
MARABINI GIUSEPPE, BIANCANIGO  
vasca n. 19 - hl 34  
cat. imbottigliatori (\*)  
cat. cantine sociali (\*)

(\*) « non attribuito »

QUANDO SI FA SUL SERIO. La grande cosa che è e sarà il

# VINO DI «ROCCA»

Ecco il disciplinare approvato dall'Ente Tutela Vini Romagnoli, ben più rigoroso di quello statale.

**Il Sangiovese di Romagna e l'Albana di Romagna hanno certi «requisiti minimi» previsti dalla legge.**

**Ma chi accetta questo «disciplinare volontario» vuole andare molto al di là. VUOLE L'ECCELLENZA.**

**Ecco perché la «Mercuriale» pubblicherà i nomi delle aziende agricole che avranno fatto domanda di PRODURRE IL MEGLIO DEL MEGLIO.**

Le ditte associate all'Ente Tutela Vini Romagnoli che intendono produrre vino d.o.c. (denominazione di origine controllata) con la qualifica «rocca di ...» devono sottostare a quanto segue:

1) Iscrivere i propri vigneti, già inclusi nelle zone di produzione dei vini d.o.c., in un apposito **Albo volontario** che sarà istituito presso l'Ente Tutela Vini Romagnoli. L'iscrizione dovrà essere fatta almeno 4 mesi prima della vendemmia dalla quale si vuol produrre vino «rocca di ...». Ciò per dare modo ai tecnici dell'Ente di effettuare gli opportuni controlli.

2) Verranno iscritti a detto Albo solo i vigneti allevati con i seguenti sistemi:

a) **Guyot e cordone speronato**, con un numero di piante per ettaro variabile da 2.300 a 2.800 (media 2.500), con un numero di gemme variabile da 30.000 a 50.000 (media 40.000) pari ad un numero di gemme per pianta variabile da 13 a 18 (media 16);

b) **alberello**, con un numero di piante per ettaro di circa 5.000 viti, con un totale di circa 30.000 gemme (3 speroni con 2 gemme). Se si lasciano 4 speroni il numero di gemme può salire a 40.000;

c) il **capovolto** non è da consigliare specie nei nuovi impianti. Ciò perché la produzione ottenuta nella parte più bassa del tralcio è nettamente scadente se riferita a quella più alta.

Per gli impianti già esistenti si prenderanno in considerazione quelli con un numero di viti variabile da 2.000 a 2.500 (media 2.300) per ettaro, con un numero di gemme che va da 30.000 a 50.000.

3) I vigneti iscritti all'Albo di cui sopra, dovranno essere così trattati:

a) potatura verde: dopo l'allegagione dovranno essere asportati i germogli sterili, con taglio al di sopra della seconda-terza foglia;

b) diradamento: da farsi eventualmente 20 giorni prima dell'invaiaatura.

4) Tutte le modifiche fatte ai vigneti iscritti all'Albo volontario dovranno essere tempestivamente segnalate all'Ente Tutela Vini Romagnoli, che farà opportuni accertamenti.

5) Gli iscritti all'Albo volontario per la conduzione del vigneto dovranno seguire quanto l'Ente per

## LA ROCCA SACRA

*La sacralità del luogo non può sollevare obiezioni sulla scelta della Rocca.*

*Qualsiasi preoccupazione sul deturpamento non ha motivo di esistere in quanto è già stato dimostrato che con la istituzione dell'enoteca si ritorna a dare alla Rocca Malatestiana il suo volto più genuino e più reale, e si ricava anche la sua maggiore e fattiva valorizzazione.*

*Oggi la fortezza vive con il cuore della città. La fortezza ha ritrovato quella funzione che le è sempre stata propria, cioè quella di essere l'elemento portante di una tradizione che aveva il perno entro le sue mura.*

*Altri esempi si possono portare per confermare che la nostra ipotesi di lavoro non è campata in aria, ma che al contrario merita di essere discussa, studiata, meditata. A Orvieto, a Trieste, a Dozza, a Castiglion... questa nostra ipotesi ha trovato un esito positivo, cosa che anche noi ci auguriamo per la Rocca Malatestiana di Cesena.*

**Questo brano è tratto da un mirabile studio che è stato presentato per costituire una enoteca nella Rocca di Cesena.**

**Se non ci fosse già il nome, vorremmo proporre uno: ENOTECA MALATESTIANA che — è un augurio — non sarà nel suo campo meno importante della «grande» Biblioteca Malatestiana.**

l'Assistenza Viticola-Enologica dell'Emilia-Romagna — su segnalazione dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna — dirà in seguito alle sperimentazioni condotte nell'Azienda Agricola del Comune di Faenza.

6) La resa di uva per ettaro dovrà al massimo raggiungere gli 80 quintali per il Sangiovese, 100 per l'Albana e il Trebbiano ed altri.

7) La resa dell'uva in vino non dovrà essere superiore al 65 per cento.

8) Per la vinificazione delle uve provenienti da vigneti iscritti all'Albo delle «rocche di ...» dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti segnalati dall'Ente per l'Assistenza Viticola-Enologica dell'Emilia-Romagna, in seguito alle sperimentazioni effettuate dall'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Bologna nella Cantina Sperimentale di Tebano.

9) Le uve all'atto della vinificazione dovranno avere la seguente gradazione minima complessiva alcolica:

a) Albana di Romagna	gradi 12
b) Sangiovese di Romagna	» 12
c) Trebbiano di Romagna	» 11,50
d) Chiaro della Serra	» 12
e) Cagnina di Romagna	» 11,50
f) Pagadebit di Romagna	» 11,50
g) Rosé del Passatore di Romagna	» 11,50

10) Le gradazioni alcoliche minime al consumo dovranno essere le seguenti:

a) Albana di Romagna, secca	gradi 12,50
b) Albana di Romagna, amabile	» 13
c) Sangiovese di Romagna	» 12
d) Trebbiano di Romagna	» 12
e) Chiaro della Serra	» 12,50
f) Cagnina di Romagna	» 11,50
g) Pagadebit di Romagna	» 11,50
h) Rosé del Passatore di Romagna	» 11,50

11) I vini «rocca di ...» con invecchiamento documentato non inferiore ai 2 anni possono portare in etichetta la qualifica «riserva».

12) Tutte le spett. ditte associate che producono vino d.o.c. «rocca di ...» dovranno prenderlo in carico in apposito registro, dal quale verrà anche scaricato al momento della vendita.

13) La produzione documentata verrà esaminata dal Comitato Tecnico dell'Ente Tutela Vini Romagnoli, previo esame chimico che verrà effettuato nei laboratori dell'Ente.

14) Se gli esami di cui sopra saranno favorevoli, l'associato dovrà apporre nell'etichetta — sotto il

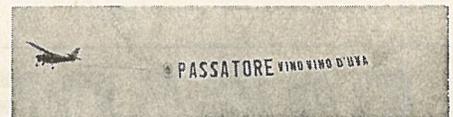
nome del vino — la specifica «rocca di ...» come risulta dai verbali che l'Ente invierà all'associato medesimo.

15) Il vino d.o.c. «rocca di ...» dovrà portare un apposito contrassegno, che sarà consegnato dall'Ente Tutela Vini Romagnoli in proporzione agli ettolitri di vino riconosciuti idonei.

16) Chi cede vino d.o.c. «rocca di ...» ad altri associati all'Ente, dovrà fare accompagnare la partita da un apposito certificato che verrà rilasciato dall'Ente stesso dopo gli opportuni controlli.

17) I vini d.o.c. «rocca di ...» devono essere immessi al consumo esclusivamente in recipienti confezionati di capacità non superiore ai 5 litri.

regalate vini - regalate romagna - regalate passatore



regalate vini - regalate romagna - regalate passatore

la serata «passatoriana»

## ALL'IPPODROMO DI CESENA

Non so quante persone vadano, in genere, all'Ippodromo di Cesena in una serata «ordinaria».

Ma ho visto moltissima gente la sera del 28 agosto, dopo piogge torrenziali che avevano del tutto spopolato le nostre spiagge. Quelli che c'erano, quindi, erano tutti «indigeni».

Indigeni della specie «passatoriana», per intenderci, la più pregiata di Romagna (ha detto Amilcare Cipriani).

La collaborazione fra la Società Corse al Trotto e la Società del Passatore si è dimostrata validissima ma potrà esserlo ancora di più in avvenire.

Applauditissima la Banda del Passatore. Gustosissima l'idea del lancio dei palloni abbinata ad un premio per i ritrattori. Cos'è il premio? Bottiglie: se il CESENA-ROMAGNA batterà le maggiori squadre, ecco i moltiplicatori:

FIorentina	× 5
BOlogna	× 6
LAZIO	× 7
MILAN	× 8
INTER	× 9
GENOVA	× 10
JUVENTUS	× 10

Giustissimo, infine, il «caplazz» di merito consegnato all'ing. Grassi, presidente dell'Ippodromo.

Il PASSATORE porta fortuna

**MONZA: 1° e 2°**  
**IMOLA: 1°, 2° e 3°**  
**MISANO: 1°**

La Scuderia del Passatore, con in testa il suo alfiere Martini, guida la classifica della formula «Italia». Ma anche nelle formule sportive i piazzamenti sono ugualmente entusiasmanti.

Gian Carlo Minardi, presidente della Scuderia del Passatore, è da ringraziare per il magnifico lavoro che svolge per valorizzare la Romagna anche in questo campo. ... ma in tutti i campi il PASSATORE porta fortuna.

# L'AUTOSTRADA DI ROMAGNA

(traduzione dallo svedese)

Cari amici,

seguo le cose della vostra Regione attraverso il vostro giornale e, adesso, anche grazie a «Romagna» che ho trovato in edicola e di cui sono entusiasta.

Sono tornato in Italia dopo tre anni e credevo di poter percorrere l'AUTOSTRADA DI ROMAGNA, come voi avete annunciato da tempo.

Nessun cartello, invece, indica questa nuova arteria e nessuna guida stradale ne fa cenno.

Perché? Non siete d'accordo che, oltre ad essere giusto geograficamente e storicamente, questo nome sarebbe an-

che una bella propaganda per il vostro turismo?

Stockolm.

**Curd Hoastensen**

Caro amico,

Lei ha visto giusto. «Noi siamo d'accordo»... perché i santoni non sono solo a Roma, ma li abbiamo anche qui.

A chi darebbe fastidio se, da Bologna a Cattolica, l'autostrada si chiamasse DI ROMAGNA (ho detto «sino a Cattolica», amico Harold, e Tu potrai fare molto per questo).

Gli altri la chiamino come vogliono.

Allora?

Comincino i romagnoli a dire il loro parere col quesito a pag. 8, poi, se sarete d'accordo, andremo avanti.

## PAGADEBIT e...?

(dal «Corriere della Sera» del 15 agosto)

Dopo aver acquisito rinomanza internazionale con il «PASSATORE» (che viene ora costruito su licenza anche in Giappone) il cantiere Sartini di Cervia si cimenta in due nuove costruzioni. Su altrettanti progetti del francese Philippe Arlé, il cantiere romagnolo costruirà due nuove imbarcazioni, un «6,50» e un «11 metri» che renderanno completa la gamma delle sue «vele».

Al fatto puramente commerciale si aggancia anche un risvolto sportivo molto importante: l'«11 metri» con molta probabilità parteciperà alla regata transatlantica per solitari del 1975. «Se troverò un navigatore e se la barca darà, come mi auguro, un affidamento immediato, la iscriverò alla regata dei "solitari", la più importante del mondo», ha affermato Emilio Sartini, titolare del cantiere.

Le due nuove realizzazioni Sartini presentano, ovviamente, caratteristiche completamente diverse. Il «6,50», battezzato «PAGADEBIT» (che per i romagnoli oltre a significare «paga debiti», è anche la marca di un vino), sarà una barca adatta a chi si rivolge per la prima volta verso il cabinato a vela. L'«11 metri», invece, nascerà come barca da regata e nella versione da turismo sarà adatta a chi della vela ha già una buona esperienza.

Questa barca, per la quale non è stato ancora scelto il nome, sarà la seconda in ordine di realizzazione. Il progetto verrà presentato al Salone di Genova del prossimo anno, il primo esemplare scenderà in acqua nel gennaio-febbraio 1975.

Non siete tentati, come noi, di darle un nome «nostro»? Cosa proponete? Cosa possiamo suggerire ai CANTIERI SANTINI di Cervia?

## SCOMPARIRA'

(seguito di pag. 1)

da lavaggio del cervello riesce ad imporre bevande ottenute con il 99% di acqua (per non dire delle acque minerali) ma il cui costo dà scopa anche ai migliori vini. \* \* \*

La viticoltura, antica quanto l'uomo, che dà lavoro a decine di milioni di italiani, che produce la bevanda fondamentale dell'uomo, potrebbe — perché non porsi l'ipotesi estrema? — essere cancellata dalla scena umana.

Quello che non è riuscito a fare la flossera potrebbe farlo questo attuale, ben più terribile flagello: la cocaculite, la sanpellegrinite, la pepsicolite, la gazzosite. \* \* \*

Dovremmo bere vino per dissetarci? Se non ci piace no.

Ma una bevanda composta di «acqua organica», di levulosio, di sali minerali, di minimo alcool, in breve di succo di uva, sì.

Pensate a quante occasioni di lavoro potremmo dare alla nostra agricoltura, alla nostra industria trasformatrice. Che fatto importante ed imponente sarebbe per la salvezza dei nostri terreni. Pensate al reddito che potremmo assicurare quale corrispettivo di una produzione veramente naturale. \* \* \*

**Pensate anche se, per legge, fosse consentito fare propaganda alle sole bevande interamente naturali.** \* \* \*

Non siamo nati ieri.

Sappiamo che è un discorso da far tremare le «vene e i polsi».

Ma, accidenti, cominciamo a farli questi discorsi: al Ministro Ferrari Aggradi, al Direttore Generale della Produzione Agricola Stupazzoni, al Presidente Fanti, all'Assessore Severi, al Presidente della Camera Regionale per l'Agricoltura Melandri.

Non sono lì apposta per aiutare chi suda per 365 giorni all'anno sulla terra?

a. d.

letteraria

## Artusi accusato

Caro direttore,

la dedica del libro dice: «Nonostante abbia servito Trebbiano non del Passatore Gli conservo amicizia e stima».

La data è quella del 27 luglio 1973, la firma quella del proprietario della Ca' del Pino sulla Romea a qualche chilometro da Ravenna.

Sulla copertina del libro — bellissima — il grande focolare della Ca' del Pino, con in primo piano piatti della casa e, in artistico disordine ma che danno il tocco dell'artista, bottiglie con tanto di sanguigno marchio passatoriano. (Peccato manchi nella foto la targa del Tribunale che giustamente, e fra i primi, con Casali, la Gramadora e La Frasca di Castrocaro — i nostri gioielli —, la Ca' del Pino si conquistò).

Allora, qual è il libro?

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene di Pellegrino Artusi, ristampato nel maggio '73 dalla Fotocromo Emiliana di Bologna.

\* \* \*

A questo punto devo fare uno sviolinata e una accusa feroce.

La sviolinata a quanti combattono la «santa causa» dei vini di Romagna. Mi associo agli amici veneti, di cui è stata pubblicata la lettera, per dire che avete fatto delle cose non egregie, ma sbalorditive.

L'accusa feroce a Pellegrino Artusi. Non una sola volta egli menziona i vini della sua Terra.

Nell'ampio indice delle ricette e delle «materie» non un solo riferimento all'Albana, al Sangiovese, al Trebbiano, a quel Pagadebit che pure gli doveva essere familiare.

E m'è venuto da pensare che titolo meraviglioso di nobiltà sarebbe stato per la Romagna poter contare sull'Artusi non solo per la sua cucina ma anche per i suoi vini.

Artusi non sarebbe stato, è certo, Tribuno di Romagna.

**Cassio Pondi**

Contesto. Sarebbe stato sicuramente Tribuno perché, come tanti di loro, non si intende di vino — non è un demerito, è una constatazione —. D'accordo per il resto. Dice anzi l'Artusi ad un certo punto della prefazione al libro: «...non è bene pasteggiare, perché il rosso non è di facile digestione e il bianco, essendo alcolico, turba la mente se questa deve essere applicata...». Ma soggiunge però: «...e bere in fine un bicchierino o due di vino da bottiglia...». E lasciatemi almeno pensare che Pellegrino, abbia, antesignanamente, pensato a quello veramente buono, con il marchio.

Se andrete a Genova... al Salone Nautico, vedrete il famoso «PASSATORE» pieno sino all'orlo di «sue» bottiglie. È stata una bella idea dei «nostri» CANTIERI SANTINI che producono la miglior barca di questo momento.

# Robi d' Rumagna

«DIANA», la nota rivista venatoria, che più volte ha dedicato degli interessanti servizi alla produzione vinicola romagnola (la definizione «Padre Sangiovese», nacque proprio sulle sue colonne), sta approntando un nuovo servizio, anche questa volta curato da Roberto Naldoni, che si intitolerà SANGIOVESE, UN VINO DI SERIE A e che apparirà in concomitanza con l'inizio del prossimo campionato di calcio, e varrà oltre che quale augurio di una sempre maggiore affermazione del vino romagnolo, anche di buon auspicio per il cammino del CESENA nella massima divisione.

A BOLOGNA, AL PALAZZO DI RE ENZO, in occasione della mostra degli antichi arredi delle case bolognesi, grazie alla sig.ra Fiorella Tirapane, l'Ente Tutela Vini Romagnoli ha organizzato una elegante esposizione di vini del Passatore.

UN VIVO RINGRAZIAMENTO alla direzione del giornale «Italia Agricola» per la periodica pubblicazione, tramite il corrispondente Elio Jacchia, dei comunicati riguardanti i vini e le iniziative romagnole.

LE CANTINE CELLI di Bertinoro si sono distinte alla cerimonia dell'inaugurazione dell'anno sociale del SOROPTIMIST tenuta all'Hotel Excelsior di Bologna, alla presenza di alte autorità, fra le quali l'on. Bersani, l'on. Salizzoni ed il prof. Angelici.

GIAMPAOLO CIAVOLELLA, che «tira» con la maglia della ROMAGNA-PASSATORE, ha vinto il campionato italiano esordienti di lotta. L'«ardor d'quì d'fura», Giancarlo Avoni, lo partecipa orgoglioso ai soci del Passatore.

UN PASSATORE FARSESCO: così il Tempo di Roma recensisce il film Il Passatore cortese girato in Romagna, dicendo che nulla c'è della verità storica (e non è un male) ma che molto c'è da divertirsi perché il personaggio è simpatico. E questo è molto. Il film è stato venduto a moltissimi paesi, compreso il Giappone. Sperabile che gli «alacri gialli» non ci freghino anche quello.

MARINA ROMEA E PUNTA MARINA: la Ca' di Ravenna si sta dando da fare. Le due feste del Passatore sono pienamente riuscite entusiasmando e divertendo i numerosissimi presenti. Bravi i futur organizzatori, Baldini in particolare.

IL TROFEO PASSATORE è in auge anche per il tiro a volo. È stato svolto al tiro a segno di Faenza la sera del 5 luglio. Le pernici iscritte alla Società hanno però protestato.

NUMEROSISSIMI I VISITATORI a Faenza del Concorso Internazionale delle Ceramiche che hanno raccolto l'appello della Società del Passatore. Daremo notizia del referendum svolto fra il pubblico circa la concordanza, o meno, con i giudizi della giuria.

TIRO AL TROMBONE: la singolare ma interessante proposta è partita da alcuni lughesi collezionisti di armi antiche. La Ca' di Lugo sembra orientata a svolgere il Primo Campio-

IMOLA CI ASPETTA il 13 ottobre (ore 14.30) al «Circuito dei Tre Monti», classica di podismo km 15. Dino Barbieri, arzdor di Jomla, offrirà vino del Passatore a tutti. ...e ci aspetta anche a Borgo Tossignano l'11 novembre (s. Martino) per il secondo Trofeo Passatore, podistica per tutti.

nato Romagnolo di tiro al trombone e con armi tradizionali prodotte da artigiani del secolo scorso.

«DALLA VIGNA ALLA TAVOLA», opera in quattro volumi, dovuta ad Ugo Graioni e ad altri numerosi autori tra i quali Roberto Bencivegna, Claudio Marescalchi, Gianni Bonacina. Si tratta di una vera e propria anagrafe dei vini; loro storie e tradizioni, loro qualità; origine, oltre a una serie di indicazioni pratiche (ove si possono trovare ecc.).

TENNIS DEL PASSATORE: la Squadra Campione d'Italia, serie AVR, per il 1973, è risultata quella della Ca' di Faenza, portata alla vittoria dal suo menager Pietro Crementi.

## I lettori ci scrivono

### Questo è niente

A nome mio personale e di tutti i componenti dell'A.C. Cesena esprimo a Lei e alla Società del Passatore, il più vivo ringraziamento per tutto ciò che è stato fatto nel ciclo dei festeggiamenti per la conseguita promozione in serie A.

Ciò sarà di sprone onde operare ancora di più per il trionfo dei nostri colori sociali che sono i colori di tutta la nostra Romagna. Cesena.

Comm. DINO MANUZZI  
Presidente A.C. CESENA

Questo è niente, caro presidente, vedrà cosa saprà fare la Società del Passatore quando giocherete la finale della «Coppa dei Campioni»!

### Bianco e nero

... e con la vostra proposta dimostrate finalmente quello che siete: dei megalomani, irresponsabili, sperperatori, demagoghi...

FRANCESCO ALIPRANDI

Non sarà facile ma auspico vivamente che quanto così fervidamente avete immaginato possa tradursi in realtà. Ogni grande impresa vuole fantasia. La storia umana è lì a dimostrarlo. Fantasia e coraggio. Voi state dimostrando di avere l'uno e l'altro.

Avanti dunque.

ORESTE GRASSI

Queste lettere riguardano la proposta dello stadio dei 100.000 e le Olimpiadi del 1980.

### Invito ai "Santoni"

... perché allora quelli che voi chiamate «i santoni» — e penso che alludiate ai Desana, Bernabucci ecc. — non li invitate a spiegare la loro posizione nei confronti dei vini con nome di vitigno?

Io penso che accetteranno l'invito.

Una franca spiegazione potrebbe offrire il destro a chiarire le rispettive posizioni e sanare una situazione che minaccia di volgere al tragico per tutte le zone che, come voi, dite — e condivido — soffrono di questo cancro...

Milano.

GILBERTO PARENTI

Faccio mia la proposta, certo di interpretare molti che hanno le stesse nostre preoccupazioni, ed affermo che i romagnoli saranno lieti di ospitare alla «Ca' de Be'» il sen. Paolo Desana e il dott. Giuseppe Bernabucci.

Aspettiamo da loro una cortese comunicazione.

Premi magnifici, concorso di appassionati, impeccabili campi di gare.

IL CONSOLE DEL GUATEMALA, socio della Ca' d'fura, è venuto alla gran festa di Modena con l'involto d'un grana specialissimo, poiché egli fa parte della Confraternita dei Degustatori del Parmigiano-Reggiano. È stato ovviamente incapellato da Paolo Babini. Ci mancava nel Guatemala un rappresentante della Società del Passatore!

L'ESTEMPORANEA DI PITTURA «Tarcisio Grandi». Alto livello di opere, buon numero di partecipanti: 1° premio a Vittorio Mandes di Monterezzo, 2° a Guerrino Bardeggia di Gabicce Mare, 3° a Giorgio Mattioli di Imola. Seguono altri venti premiati. Targa speciale degli Amici della Croara consegnata dalla sig. Anita Grandi al pittore Angiolino Berveglieri di Bologna, premio speciale del Direttore dell'Ente Prov. Turismo di Modena a Valeria Bezzi di Ravenna, premio speciale del Banco di S. Gemignano alla pittrice più giovane Beatrice Rocca di Bologna.

### Si può

Se l'Ente Tutela Vini Romagnoli può costuirsi «parte civile» io penso — e con me molti altri — che l'Autorità Giudiziaria debba essere interessata in merito alla messa in commercio di un «Sangiovese dell'Emilia» perché se certa gente non si ferma con la carta bollata, dovranno essere le migliaia di produttori vinicoli a scendere in piazza per difendere, con il loro vino... il loro pane.

Faenza.

GIAN PIETRO CREMENTI

Si che si può. Lo assicura il prof. avv. Mario Angelici, tribuno, che sta stilando, intanto — per incarico del comm. Evaristo Zambelli, presidente dell'Ente Tutela Vini Romagnoli — la formale diffida a quanto vorrebbero attuare la bella trovata.

### Per i gol del Cesena

Niente abbracci smidollati/se dei gol sono

[segnati.

Brinda vino Passatore/che ti fa miglior onore!

LORENZO GRAZIANI

... e se così amico brinderai/altri goal è certo segherai...

### Senza marchio

Sono un romagnolo fura d'ca' e ho avuto modo, poche settimane fa, di far apprezzare ad un amico, qui a Vicenza, un'ottima bottiglia di Sangiovese di Romagna d.o.c. della Azienda Agr. F.lli Vallunga-Marzeno, Vino del Tribuno 1971.

Poco dopo la medesima persona trovandosi in vacanza a Gabicce Mare, nel buon ricordo di quel bicchiere, ha ordinato quello che la carta dei vini dell'hotel definiva: Sangiovese del Passatore, e trovandosi a bere da una bottiglia, assolutamente senza il regolare marchio con l'etichetta di Sangiovese di Romagna, un «liquido» che di tutto sapeva fuor che di buon vino.

Dispiace sapere che c'è gente che rimane delusa del vino del Passatore perché qualche disonesto passa per tale della qualunque brodaglia.

Vicenza.

ANGELO ZANI

Ho passato la sua segnalazione all'Ente che sta facendo i debiti controlli.

## Ringalluzzito

... ha mai sentito dire che l'aria e il vino di Romagna rimettono in sesto spirito e corpo più che altrove. Io ci ho provato ed ho ottenuto risultati portentosi!

Sono un romagnolo che abita a Pesaro da tanti anni, sono sempre stato attaccato alla mia terra, dovevo sottopormi ad una operazione, ed avendo avuta la promessa del mio vecchio amico Gustavo Emiliani, che si mi fossi operato a Lugo avrei avuto da lui l'omaggio di una bottiglia di Sangiovese e/o di Albana, ogni giorno, mi sono lasciato allietare da quella promessa, in verità mantenuta, e dalla ben nota fama del primario chirurgo prof. Marinelli dell'ospedale di Lugo e sono stato felicemente operato.

In ben pochi giorni mi sono risollevato, con Albana e Sangiovese del Passatore, un bicchiere alla mattina, altri a mezzogiorno e alla sera, una validissima terapia senza limitazioni e controindicazioni che consiglio ai debilitati ed ai convalescenti, mi ero talmente ringalluzzito che anche sotto operazione facevo i complimenti ad una infermiera che mi stava vicino dimentico delle parole dell'atto operatorio.

Ma prima di lasciare la mia terra, alla quale invio un roboante a rivederci, ho voluto dedicare una prece al Santo che mi ha così validamente dato una mano e che si chiama Giovese di Romagna!

Pesaro.

ERNESTO TINO FERRUCCI

Giuro che tanti verranno in Romagna dopo cotanto prodigio!

## Bravissimi

Sono stati bravissimi gli amici della Ca' di Cesena ad organizzare il plenum della Società del Passatore a Ribano.

Finalmente un plenum che era riempito di gioia i tanti bambini presenti con giochi e bellissimi regali.

Mi auguro che altre « case » continuino in questa bellissima iniziativa!

Ravenna.

GERMANO VITALI

Mi associo.

Qui d' Cisena jà propri e geval adoss!

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  
premiato VINO DEL TRIBUNO vend. 1971  
tutti controllati dall'Ente Tutela Vini Romagnoli

## Solamente al Papa

Le trascivo quel che ho trovato in una Guida d'Italia del 1793.

L'autore Hans Ottobar Reichard, consigliere del duca regnante di Sassonia, Gotha e Altensburg in Weimar, dopo aver scritto: « Dicono l'Italia il giardino dell'Europa. Il vino per la sua bontà e quantità è un prodotto importante per l'Italia » aggiunge: « Il vino di Romagna è presentato solamente sulla tavola del Papa » e conclude: « Il vino di Cesena era stimato fin dai tempi dei romani ».

Io dico che a 'sto buono Hans la Romagna dovrebbe fare un monumento per la sua pubblicità gratuita.

Bruxelles.

GIUSEPPE SANTONI

Caro Santoni, grazie per la segnalazione, importantissima.

Importante anche Charles De Coster che nella sua « Leggenda di Thyl Ulenspiegel », lancia stellari peana al « uin di Romagna ». Lei che è sul posto potrà dirci qualcosa di più sul commercio dei vini di Romagna nelle Fiandre del '600?

## Grandi progetti

... per poterLe parlare della mia nuova iniziativa su una grande enoteca in Saludecio con annesse tre case mostre del Sangiovese, Albana, Trebbiano e del Tribunale della Gastronomia Romagnola. Detta iniziativa è solo riservata agli amanti della buona cucina e del vino.

Penso che la sua prossima venuta a Cattolica voglia onorare Osvaldo nel suo ristorante.

Cattolica.

OSVALDO  
Ristorante IL MORO

Dopo la « grande estate » verremo in fitta schiera per esaminare con lei e con Piccioni, arzdor dla Ca' d'Remin, le sue valide proposte.

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

## CONSIGLI

L'argomento appassiona.

Anche le mie gentili colleghe che in non piccolo numero hanno espresso il loro parere su stadio sì o stadio no. E non è un segno da poco, anche questo: Rita Pavone — che alla domenica era sempre sola perché il suo « lui » andava al campo sportivo — ne sarà contenta e prenderà atto che anche questa « parità » la stiamo ormai raggiungendo.

(Ma, care amiche, andiamoci piano. Io direi che non dobbiamo proprio averle tutte queste benedette parità. Ricordiamoci anche noi di gridare, ogni tanto, con il simpatico francese: « vive la difference »).

Il 90% ha risposto « sì » ad entrambi i quesiti: sì allo stadio dei 100.000, sì alle Olimpiadi.

Il sig. Mario Asioli (che sia sposato?) ha risposto « no » ad entrambi.

Il sig. Sergio Pavan « sì » allo stadio, « no » alle Olimpiadi, perché, spiega, « pochi anni ci sono davanti per organizzare una manifestazione di quella mole ».

Allora lei, sig. Pavan, non ha fiducia in Manuzzi, nel CESENA, nella Romagna e... nel PASSATORE!

Mi si dice che, per tutti quelli che hanno risposto, sta partendo la « credenziale » per il ritiro di sacro nettare alla « Ca' de Be' ».

Bene.

Io proporrei che l'A.S. CESENA vi aggiungesse un biglietto omaggio per una partita per le mogli di quanti hanno risposto.

« Mogli »: sia ben chiaro, è al plurale perché parlo di quanti « hanno » risposto. Non venga poi fuori qualcuno chiedendo più biglietti per le sue « più » mogli.

Pina Morgagni



L'A-14 da Bologna a Cattolica si deve chiamare  
AUTOSTRADA DI ROMAGNA?

sì  no

Gli ENTI TURISTICI, in tutte le loro pubblicazioni,  
devono indicarla con questo nome?

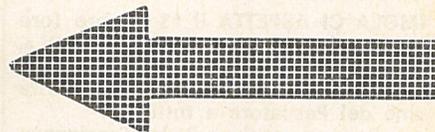
sì  no

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



Direttore responsabile: ALTEO DOLCINI Ediz. del  
Corso Garibaldi, 50 - Faenza 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

UNO SCUDO DI ROMAGNA  
in sorteggio per chi risponderà.  
Spedite la risposta a:

