

GUTTURNIUM NEWS VALTIDONE

La Valle dei Vini

AV Creative Studio - PC

I.P.



CANTINA VALTIDONE SOMMARIO

- 2 50° Anniversario della Cantina
- 3 Concorso "Premia la Scuola"
- 4 Gutturnio e Ortrugo
- 5 Successi 2015. Il Novello
- 6 Wine Beauty dal Vinitaly
- 7 L'export cento anni fa

*Cinquant'anni
di lavoro con passione
per la nostra terra*

Sono passati cinquant'anni da quella "straordinaria intuizione" di un gruppo di viticoltori

Tanti auguri Cantina Valtidone

Il 2016 della Cantina Valtidone sarà nel segno dei cinquant'anni. Da quella "straordinaria intuizione" – come l'ha ben definita il presidente Gianpaolo Fornasari – di un gruppo di viticoltori ne è passato di tempo, anche se sembra ieri, e la cooperativa di Borgonovo ha fatto tanta strada, non dimenticando mai che quella decisione aveva lo scopo di promuovere socialmente, economicamente e culturalmente il territorio.

Tant'è vero che anche diverse iniziative di quest'anno di festeggiamenti avranno tale obiettivo. Intanto dopo un periodo di scelte dure e difficili, il fatturato è in aumento ed i primi due mesi del 2016 hanno fatto segnare un ulteriore incremento con un febbraio addirittura boom, il che, dopo gli interventi di ristrutturazione aziendale complessiva, rende realisticamente ottimisti per il futuro. Tanti auguri Cantina Valtidone.

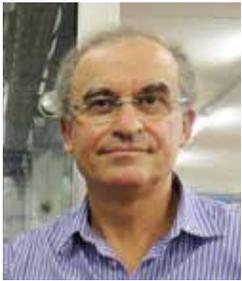
L'ANNIVERSARIO DELLA CANTINA VALTIDONE

**Festeggiamenti ed iniziative per tutto il 2016
ma soprattutto tanti progetti**

*Cinquant'anni
con un grande futuro*

**Un concorso per le scuole, riconoscimenti ai soci, convegno con esperti.
Il presidente Fornasari: alle spalle mesi di lavoro intenso e scelte difficili,
ma ora le prospettive sono migliori.**

Obiettivo 2016, 60 euro al quintale di prezzo medio di liquidazione delle uve.



Cinquant'anni portati benissimo e con tanti progetti per il futuro. La Cantina Valtidone taglia nel 2016 un importante traguardo che sarà festeggiato, nell'arco di dodici mesi, con diverse iniziative che avranno come denominatore comune lo stretto legame tra l'azienda di Borgonovo e la sua terra: qui è nata, qui si è sviluppata, qui intende concentrare tutto il suo impegno anche oggi che i suoi confini si sono ampliati. Le iniziative getteranno un occhio al passato, com'è giusto e doveroso, ma com'è altrettanto giusto anche al presente e agli anni che verranno. Il presidente Gianpaolo Fornasari traccia un quadro della situazione ad ampio raggio.

Cominciamo dall'anniversario dei cinquant'anni. Un bel traguardo. E l'occasione per parlare, più che del passato, del presente e del futuro.

"Sì, ma voglio cominciare proprio dal passato perché, senza ciò che è stato fatto prima di noi, ora non saremmo qui. Non dobbiamo dimenticarne. Infatti il consiglio d'amministrazione ed io consideriamo quella che si presenta un'occasione storica che vogliamo valorizzare per ricordare anzitutto i meriti dei soci fondatori, che negli anni '60 hanno avuto la straordinaria intuizione di costituire una cooperativa per contribuire allo sviluppo sociale, economico e culturale della Valtidone. E' stata una scelta vincente. La nostra gratitudine va inoltre a coloro che successivamente hanno portato la Cantina agli attuali livelli".

Veniamo al presente. Come si configura dopo le difficili decisioni prese all'inizio del vostro mandato?

"Appena insediati ci siamo trovati a gestire una fase di passaggio che ha richiesto un lavoro intenso per il superamento di una crisi. Sono state necessarie misure a volte spiacevoli, ma per fortuna gli ammortizzatori sociali hanno permesso di attenuarne le conseguenze. Abbiamo dovuto chiudere lo stabilimento di

Castelvetro e affrontare il problema del debito. Oggi, dopo diciotto mesi, la situazione è notevolmente migliorata. Posso dare qualche numero a dimostrazione di ciò che dico. Sono stati rimborsati 2.400.000 euro di debiti a breve, al 31 dicembre 2015 potevamo contare su 700.000 euro di liquidità e, soprattutto, abbiamo aumentato il compenso per le uve conferite: nel 2014 il corrispettivo è passato dai precedenti 39 euro, prezzo medio al quintale, a 45 euro e nel 2015 la somma è salita a 53 euro al quintale con un incremento del 32% rispetto ai precedenti 39 euro. Questo significa portare ricchezza alle famiglie dei nostri soci, ma anche benefici per tutti i viticoltori poiché, essendo la Cantina Valtidone azienda leader del territorio provinciale, ha un effetto di trascinamento sulle altre. Abbiamo svolto un lavoro a 360 gradi, effettuando tagli considerevoli come i canali verso aree, quali la Cina, che non erano convenienti, riducendo il personale senza intaccare i livelli produttivi, portando i costi al minimo e risanando la struttura. Finalmente adesso mi sento di dire, con un ottimismo basato sui dati, che il futuro sarà migliore".

E siamo al futuro. Il 2016, appena iniziato, promette bene?

"Direi proprio di sì. Gli incrementi di fatturato registrati nei primi due mesi significano che le vendite sono aumentate. Si pensi che in febbraio abbiamo avuto un fatturato di 1.840.000 euro, mai riscontrato nella storia della Cantina. Se l'andamento sarà confermato

contiamo di arrivare per il 2016 a 60 euro di prezzo medio di liquidazione a fronte dei 53 euro liquidati per la vendemmia 2015, nella convinzione che chi lavora debba essere premiato ed avere un giusto utile. Ci accingiamo a festeggiare i cinquant'anni della Cantina con entusiasmo e fondate speranze ed è sicuramente questo il miglior messaggio per i nostri soci a cui dedicheremo, il 22 maggio, una bella festa con pranzo nei locali dello stabilimento"



La festa dei cinquant'anni è contrassegnata da molteplici iniziative. Quali le principali?

"Abbiamo formato un gruppo di lavoro con compiti ideativi e realizzativi. Un'iniziativa a cui teniamo molto è rivolta a tutto il mondo della scuola, dalle elementari alle medie e fino alle superiori, con un bando di concorso che verterà su tre temi: tradizione e ambiente, innovazione e produzione di qualità, cooperazione e crescita sostenibile. I partecipanti dovranno disegnare un'etichetta immaginaria per i nostri vini. Stanzieremo complessivamente 12-13.000 euro e ogni scuola potrà ricevere premi da 1.000 a 2.000 euro. E' un modo per sensibilizzare i giovani su problematiche che ci riguardano da vicino e a cui noi vogliamo dedicare sempre maggiore attenzione, come il nutrirsi in modo sano, il rispetto dell'ambiente, il lavoro e la sua valenza sociale. All'istituto d'arte 'Gazzola' affideremo invece lo studio di un'etichetta più professionale che sarà abbinata a due edizioni speciali del cinquantenario dei nostri vini tipici: il Gutturnio e la Malvasia".



E non finisce qui.

“No. Abbiamo già in programma un convegno con le forze del nostro mondo, riconoscimenti ai soci per la loro partecipazione alla vita della Cantina, incontri con esperti sul ‘buon bere’ anche in collaborazione con la catena Eataly con cui abbiamo stretto un accordo commerciale che sta andando molto bene, la degustazione di vini sfusi. Il motivo conduttore sarà qualità e sostenibilità.

E tutte le iniziative del 2016, a cominciare dalla tradizionale festa del Novello in novembre, avranno il marchio del cinquantesimo.

Di particolare rilievo il progetto di un accordo con l'Università Cattolica per un affiancamento di carattere scientifico”.

Si sente l'onda lunga di Expo?

“Direi di sì. L'incremento di fatturato a cui ho accennato si deve certamente anche alla nostra presenza alla rassegna internazionale a Milano e a tutti gli incontri e degustazioni che abbiamo promosso, sfociati nel gala con la Confcommercio. Dopo Expo è per esempio diventato più facile collocare i nostri vini in Lombardia. E senza dubbio non è un caso”.

Come si presentano il mercato nazionale ed internazionale. Continua la flessione o vi sono segnali di ripresa?

“L'osservatorio dell'Unione Italiani Vini, che raccoglie il top delle grandi imprese vitivinicole ed al quale siamo stati ammessi alcuni mesi fa per essere entrati nelle prime cento Cantine italiane, ha registrato segnali di miglioramento dei consumi. Per estendere il nostro mercato, siccome finora non avevamo canali significativi verso l'estero, abbiamo partecipato alla fiera di Dusseldorf che si è tenuta dal 13 al 15 marzo. Richiama oltre 52.000 visitatori specializzati accreditati da tutto il mondo e fa incontrare esponenti del commercio, della gastronomia e del settore alberghiero”.

La prospettata fusione dei Comuni di Borgonovo e Ziano è tramontata per il voto del recente referendum. Quali riflessi hanno, se li hanno, i cambiamenti amministrativi sul settore vitivinicolo e quindi sulla Cantina?

“Come è avvenuto per la consultazione sulla fusione delle due Amministrazioni, noi siamo semplici spettatori di quel che succede. Ogni scelta spetta



ai cittadini. Noi abbiamo rapporti più stretti con il Comune di Borgonovo perché qui è collocata la nostra area operativa e perché consideriamo l'ubicazione logisticamente ideale, anche per il punto vendita che raccoglie clienti da diverse province. Ma siamo ben lieti di collaborare, come già facciamo, con le altre Amministrazioni circostanti”.



Recentemente è riesplora la questione, peraltro di vecchia data, della gestione delle denominazioni di origine in seguito alle azioni di tutela messe in atto dal Consorzio per la difesa del brand Amarone? Voi avete avuto una posizione critica verso il Consorzio Vini Doc.

“E tale posizione è stata confermata con la deliberazione del consiglio d'amministrazione della Cantina di uscire dal Consorzio. Continuiamo a pensare che l'azione di questi organismi, se ben esercitata, possa essere positiva, ma così com'è per noi si tratta di una struttura superata. Siamo disposti a rivedere la decisione se cambierà la gestione e diverrà più dinamica e con costi di gestione inferiori. Per il momento comunque restiamo fuori e speriamo che tale scelta possa stimolare una riflessione sulle argomentazioni che abbiamo sollevato. Noi intendiamo peraltro agire per la valorizzazione della Val Tidone che, da sola, annovera la maggiore produzione vinicola piacentina”.

Cantina Valtidone Premia la Scuola piacentina

con il patrocinio
 PROVINCIA DI PIACENZA

In occasione del suo 50° anniversario, la Cantina Valtidone promuove il premio "Inventiamo un'etichetta"

Il concorso chiama gli studenti delle Scuole piacentine a interpretare graficamente alcuni dei valori fondanti:

- tradizione e ambiente,
- innovazione e produzione di qualità,
- cooperazione e crescita sostenibile.

Ai progetti più meritevoli Cantina Valtidone offre un contributo complessivo di 10.000 euro.

Concorso riservato alle Scuole primarie, secondarie di primo e secondo grado della provincia di Piacenza. Partecipazione per classi.

Il bando completo con il modulo di iscrizione e le indicazioni tecniche per la realizzazione dei bozzetti sono scaricabili dal sito www.cantinavaltidone.it nella sezione "Inventiamo un'etichetta".

TEMPI
30 APRILE termine per invio modulo di partecipazione a segreteria@cantinavaltidone.it
6 GIUGNO termine per invio progetti

SETTEMBRE selezione finalisti valutati da una giuria di esperti
NOVEMBRE 2016 FESTA DEL PICCHIO ROSSO cerimonia di premiazione

**CANTINA
VALTIDONE**
Borgonovo Val Tidone (PC) tel. 0523 846411

www.cantinavaltidone.it

GUTTURNIO E ORTRUGO, domanda in crescita

L'enologo dottor Fissore fa un bilancio della vendemmia 2015 e getta un'occhiata sulla prossima

Un'ottima annata. Ma il 2015 è già archiviato e l'attenzione è concentrata sul prossimo raccolto. La Cantina Valtidone è come un motore che non si ferma mai. Sempre puntato su nuovi traguardi, fissati dai gusti dei consumatori e dalla continua elevazione della qualità. Con l'enologo dottor Francesco Fissore abbiamo fatto il punto della situazione.

Qual è il bilancio definitivo della vendemmia 2015? Cominciamo dai rossi.

"E' andata molto molto bene. I risultati hanno pienamente confermato le previsioni della vigilia: uva sana, quindi vini facili da gestire e da conservare che in Cantina hanno fornito ottime basi. Come avevamo previsto abbiamo avuto rossi importanti, con profumi intensi, talmente strutturati che l'imbottigliamento avrebbe potuto benissimo essere ritardato ancora un po'. Siamo usciti con vini sui 13,5-14 gradi, che avranno un'evoluzione longeva e che perciò possono essere gustati anche nel tempo. Perfetti inoltre per l'invecchiamento che in Cantina destiniamo alle riserve".

Ed i bianchi? Com'è andata?

"Senza alcun intoppo. Si è reso necessario solo qualche lieve intervento per mantenerne le caratteristiche di freschezza. Abbiamo prestato grande attenzione alla conservazione al freddo nelle vasche. L'estate assai calda ha forse influito sui profumi, ma i vini hanno un buon corpo".

Quali sono, se ci sono già, i primi segnali per il 2016?

"L'inverno è stato asciutto e con temperature elevate per il periodo, quando invece per le colture, vigneti compresi, un po' di freddo avrebbe fatto comodo. Tutte le piante infatti hanno bisogno di una fase vegetativa di riposo. Speriamo che la primavera, a cominciare da marzo, non sia troppo calda favorendo una germogliatura anticipata che, in caso di gelate, potrebbe essere danneggiata".

Sono state date indicazioni ai soci viticoltori?

"Si stanno verificando collaborazioni con esperti agronomi o istituti universitari per un progetto pilota, che poi dovrebbe diventare globale, volto a minimizzare l'uso di fitofarmaci a quel tanto che garantisca la sanità dell'uva".



L'ENOLOGO
DOTT. FRANCESCO FISSORE

Puntate su qualche vino in particolare?

"La nostra concentrazione è sempre sui classici, cioè Gutturnio ed Ortrugo, per i quali tra l'altro si è registrato un significativo incremento della domanda. Puntiamo anche sulla Malvasia, vitigno tipico del territorio, che proponiamo nella versione dolce adatta come vino da dessert ed ottima alternativa al Moscato".

Come si stanno evolvendo i consumi e i gusti del mercato?

"Grosso modo l'andamento è quello degli ultimi anni: vini rotondi, morbidi, abboccati, in parole povere dolcini da prosecco, che rientrano nelle nostre tradizioni. Stiamo lavorando anche su due vini nuovi, leggermente più morbidi ed abboccati rispetto allo standard".

Il laboratorio è un centro a garanzia della genuinità e della qualità del prodotto. In tal senso è in continua evoluzione. Vi sono novità?

"Siamo già molto ben attrezzati, non vi sono necessità di integrazioni ed aggiornamenti. La strumentazione consente controlli veloci ed accurati e nell'eventualità di verifiche assai specifiche, direi eccezionali, ci rivolgiamo a strutture esterne.



Il comandante provinciale dei Carabinieri Col. **Corrado Scattaretto**, il comandante della stazione di Borgonovo **Cosimo Scialpi**, il luogotenente **Cirella** e l'appuntato **Repola** in visita alla Cantina insieme al presidente **Gianpaolo Fornasari**, al vice presidente **Umberto Pilla** e al direttore commerciale **Mauro Fontana**.

Non conviene dotarsi di attrezzature costose per utilizzarle una volta ogni tanto o addirittura mai".

L'Unione Europea ha rivisto la decisione che avrebbe consentito di abbinare l'etichetta Ortrugo, una delle eccellenze del Piacentino, anche a vini non legati al territorio. Pericolo scampato?

"A volte a Bruxelles e a Strasburgo vengono adottate decisioni non aderenti alle situazioni territoriali a cui dovrebbero essere applicate. Si ha la sensazione che la burocrazia prevalga sulla realtà. Se si permette di chiamare Ortrugo anche vino proveniente da zone diverse da quelle in cui è sempre stato prodotto, con caratteristiche specifiche per questo tipo di vino, allora dovrebbero consentire di chiamare Champagne anche il nostro Perlage".

Dalla Cantina un aiuto al reparto di oncologia

Il Novello è entrato nel reparto di oncologia dell'ospedale di Castelsangiovanni sotto forma di assegno. La Cantina Valtidone ha infatti consegnato ad Amop il ricavato, 7.300 euro, della tradizionale festa di inizio novembre per l'immissione in commercio del primo vino della vendemmia. Come quella raccolta l'anno scorso, la somma servirà a finanziare il contratto di due medici specialisti e di due infermiere. Ringraziando, il primario Luigi Cavanna ha sottolineato

come gli interessati stiano dando un prezioso apporto e che il sostegno offerto dalla Cantina ha consentito di continuare il rapporto con un'infermiera che, altrimenti, sarebbe andata a lavorare in Inghilterra allontanandosi dalla famiglia e privando il reparto - e i malati - della sua professionalità. Il presidente della Cantina, Gianpaolo Fornasari, ha preannunciato che anche la prossima festa del Novello "Picchio Rosso" sarà finalizzata all'aiuto alla ricerca sul cancro.



Da Expo ai numerosi premi: la festa d'autunno occasione per un bilancio eccezionale

Successi 2015, brindisi con il Novello

Come ogni anno tantissima gente per il primo nato della vendemmia. Raccolta benefica per Amop



“Quella di oggi è una giornata importante per i 220 soci della Cantina Valtidone nel percorso che ci ha già permesso di entrare tra le migliori cento aziende vitivinicole italiane, con prodotti di eccellenza che hanno conquistato nel 2015 diversi riconoscimenti in concorsi nazionali e internazionali. Inoltre abbiamo da poco concluso l'esperienza milanese di ValtidoneXpò, che ci ha fatto conoscere, insieme alle altre eccellenze agroalimentari della valle, al grande pubblico nei sei mesi della rassegna mondiale. È un cammino che proseguiremo per esportare il brand Val Tidone”.

Così il vino finisce in bottiglia

Il presidente della Cantina Valtidone, Gianpaolo Fornasari, aprendo le giornate del 7 e 8 novembre dedicate al Novello ha sottolineato i traguardi tagliati nel corso del 2015. Tanti, di alto livello e tutti inseriti in un itinerario volto non solo a divulgare sempre più l'immagine (e i vini) della Cantina ma anche quella della Val Tidone, dei suoi magnifici prodotti e dei suoi tesori paesaggistici e culturali. Nella convinzione che, per essere vincenti, le due strade più che correre parallele debbano intrecciarsi e, quando è possibile, sovrapporsi. Dai connotati fortemente locali, portatrice di tradizioni e volutamente in famiglia, la festa del Novello anche stavolta ha richiamato tante persone non solo della provincia. Come ogni anno, molti sono venuti da fuori per assaggiare il primo nato della vendemmia e per fare acquisti nel punto vendita. “Picchio Rosso”, questa l'etichetta del Novello, non ha tradito le attese. Vivace, rosso brillante, dai profondi aromi è l'accompagnatore ideale per i piatti autunnali portati dai primi freddi (anche se l'autunno appena passato somigliava più ad una coda estiva).

La fila dei visitatori, incen-

sante, si è incuneata anche nella Cantina con percorsi guidati per far conoscere da vicino e con la spiegazione di operatori tutti i passaggi dell'uva: dall'arrivo nei piazzali fino all'imbottigliamento.

Un tragitto all'insegna della massima igiene, ovviamente, e soprattutto dell'attenzione estrema alla qualità. Nel punto vendita una squadra di sommelier era a disposizione per chiarimenti, consigli e assaggi che potevano essere accompagnati da salumi, formaggi, dolci. A far da cornice l'ampia gamma di vini della Cantina, ognuno contrassegnato da una carta d'identità che ne descriveva le caratteristiche.

La festa ha spaziato anche all'esterno e sotto il grande tendone bianco con piatti e prodotti tipici, caldarroste, giochi per i bambini. Immane – anzi un punto d'eccellenza – l'aspetto benefico.

Come al solito vi è stata infatti una raccolta fondi che ha avuto come destinatario l'Amop (Associazione Piacentina Malato Oncologico). “Iniziativa come questa – ha sottolineato il professor Luigi Cavanna, primario dell'ospedale di Piacenza – sono importanti per aiutare la ricerca in campo oncologico e permettere prevenzione e cura.

Attenzione a sobrietà e solidarietà
Ringrazio di cuore il presidente Fornasari e la Cantina Valtidone per la sensibilità che stanno dimostrando e per il generoso contributo che, grazie alla grande partecipazione di gente a questi eventi, destinano alla ricerca”. La raccolta ha fruttato 7.300 euro, somma superiore a quella dell'anno scorso. Sottolinea Fornasari: “Abbiamo individuato nel prof. Cavanna e nell'Associazione Malato Oncologico di Piacenza i destinatari di questa iniziativa, apprezzandone da sempre il grande e speciale lavoro che svolgono in questo delicato ambito. Desidero ringraziare, quindi, le tante persone che ci hanno fatto visita e che ci permettono di onorare, come l'anno scorso, questo impegno. Riteniamo che il periodo storico che stiamo attraversando, tra crisi economica e sociale, imponga ad

ognuno di noi una maggiore attenzione alla sobrietà e alla solidarietà. A maggior ragione a un'azienda come la nostra che è e deve risultare punto di riferimento ed esempio nel tessuto sociale in cui è calata”. Nella “due giorni” del Novello c'è stato inoltre un apprezzato scorcio artistico con la mostra, allestita nell'enoteca, “Il colore si accende tra le viti” di Nicola Alberto Bottalico.

Professionisti e studenti gareggiano preparando drink a base di Picchio Rosso

Il Novello come ingrediente per i drink.

Anche quest'anno barman professionisti e giovani avviati alla professione si sono cimentati, in due distinte sezioni, nella preparazione di cocktail abbinando fantasia e competenza.

L'undicesima edizione del “Trofeo Picchio Rosso”, organizzato da Andrea Usberti, ha visto la partecipazione di una ventina di studenti - provenienti da Milano, Parma, Pavia, Stresa, oltre che da Piacenza - e di una dozzina di barman professionisti.

Ecco com'è andata.

Barman Professionisti

- 1° **Gionata Repetti** (barista “Sottocoda”) con “Zio Spritz”
- 2° **Deborah Cariati** (“I bravi ragazzi”) con “Amour”
- 3° **Daniele Cicolari** (“Sheraton Diana Majestic” di Milano) con “Amor Divino”

Al vincitore è andato un viaggio per due persone, al secondo classificato un viaggio per una persona e al terzo una fornitura di vino della Cantina Valtidone. La giuria era composta da Umberto Caselli (presidente ABI Professional), Fabrizio Dallavalle, Carmine Lamorte e Daniele Dabragi.

Aspiranti Barman

- 1° **Erica Servi** (Apolf di Pavia) e **Lorenza Celia** (Istituto “Carlo Porta” di Milano)
- 2° **Esther Caruso** (IAL di Piacenza), **Luigi Vitrani** (Apolf Pavia) e **Simone Spartà** (“Marcora” Piacenza)
- 3° **Alessandro Pompeo** (Scuola Alberghiera “E. Maggia” di Stresa) e **Luca Morzacchini** (“Marcora” di Piacenza).

Premio speciale

Nicola Livraga (“Magnaghi” di Salsomaggiore)

Della giuria, presieduta da Luca Azzolina (coordinatore Abi Professional Lombardia), facevano parte Giuliano Ferretti, Luciano Grassi e Bogdan Mitelu.



A VINITALY 2015 BOOM DEI PRODOTTI DI BELLEZZA RICAVATI DALLA VIGNA

Ed io il vino lo uso come dopobarba

Anche creme rinfrescanti e per il viso



sulla pelle ossigenandola a lungo. Ma un prezioso alleato per la bellezza naturale è anche lo scrub al Verdicchio, adatto per le pelli sensibili, o quello al vinacciolo che assicura un'efficace azione sebo-normalizzante, purificante, idratante e antibatterica.

I granuli dei vinaccioli, macinati finemente, permettono l'asportazione delle impurità e del sebo svolgendo una pulizia profonda e un'efficace azione levigante lasciando la pelle pulita, liscia, idratata e luminosa.

Gel contro la "buccia d'arancia"

C'è poi lo shampoo al vino rosato che, sottolinea la Coldiretti, è indicato contro le doppie punte e capelli fragili. La sua azione detergente non intacca in profondità il capello, mentre il gel uva rassodante combatte efficacemente la pelle a "buccia d'arancia" soprattutto se applicata sui punti critici dopo un bel bagno caldo prima di coricarsi.

La crema viso alla linfa di vite ha un potere energizzante ed è ricca di preziosi principi attivi.

Quando la vite inizia il suo pianto e la linfa sale dalle radici, il tronchetto viene inciso e le gocce dell'essenza, raccolte e mescolate ad altri prodotti della vigna viene trasformata in creme. Non mancano gli stick labbra

all'olio di vinaccioli che, ricchi in acido linoleico e acido grasso essenziale, contribuiscono a mantenere l'idratazione delle labbra evitando screpolature. Il gel per le gambe grazie agli estratti di foglie rosse di vite e le bucce d'uva rossa contrasta la fragilità capillare e ne migliora il microcircolo donando immediato sollievo ed energia alle gambe stanche. Per gli uomini ecco il dopobarba all'amarone che – dice la Coldiretti – garantisce una protezione della pelle

dagli agenti atmosferici ed è in grado di neutralizzare l'azione ossidante dei radicali liberi lasciando un gradevole e caratteristico profumo.

Il detergente all'uva invece è ottimo per struccare, pulire e preparare la pelle all'applicazione della crema come, per esempio, quella concentrata al mosto d'uva che agisce in modo rapido ed intenso riducendo le rughe. Per finire un riposante massaggio. Con un olio al vino bianco che dà una pelle morbida, idratata e profumata.

Perché berlo soltanto? C'è chi nel vino ci fa il bagno o si fa lo shampoo. Qualcuno lo usa anche come dopobarba. A Vinitaly 2015 di Verona non solo degustazioni e abbinamenti cibo-vino, ma, nella vetrina wine beauty, anche cosmetici, sostanze rinfrescanti all'amarone, creme viso alla linfa di vite, scrub agli scarti di potatura e gel di uva rassodante. Le novità a base di vino sono state create da ingegnosi agricoltori che hanno inventato una nuova insolita professione: l'agriestetista.

Bollicine antietà

Le proprietà benefiche dell'uva sono note quasi quanto quelle del piacere di gustarlo. In particolare i polifenoli, insieme alla linfa della vite o gli scarti della potatura, sono ricchi di antiossidanti. E costituiscono la base per cosmetici come la crema anti-età e per il trattamento per il corpo che - informa la Coldiretti - sono davvero unici: l'evanescenza e l'effervescenza delle bollicine vengono trasferite

LETTERE

Confesso: a differenza di mia moglie non mi piace uscire con gente con cui ho scarsa confidenza, preferisco di gran lunga la solita combriccola con cui sono a mio agio e posso tranquillamente mettere da parte l'etichetta. Ma per la pace in casa ogni tanto devo accettare pranzi o cene del club di cui mia moglie è socia, dove c'è spesso l'abitudine di combinare i tavoli in modo di far incontrare anche persone che non si conoscono. Tra ansia, bicchieri e vini vado in confusione.

"Allora, qualche piccolo consiglio. Ricordi che il bicchiere non va mai riempito oltre i due terzi. Quando qualcuno vi versa il vino non alzate il calice, ma lasciatelo sul tavolo. L'acqua e il vino non vanno uniti nello stesso bicchiere. Inoltre il bicchiere per l'acqua delle signore deve essere sempre servito dall'uomo che le sta vicino, senza aspettare che debbano servirsi da sole o richiederlo espressamente. La tavola impeccabile prevede tre bicchieri o quattro posti leggermente a destra del piatto. Nel caso siano quattro, iniziando da sinistra troverà quello grande per l'acqua, poi un calice medio per il vino rosso, un calice più largo per il vino bianco e dietro un flute da spumante. Con tre bicchieri invece si evita di mettere il flute da spumante che viene portato direttamente con il dessert. Spero di aver mitigato un po' la sua ansia, comunque vada tranquillo e sciolto. La spontaneità fa perdonare qualche sbaglio".

Sia mia moglie sia io lavoriamo ed abbiamo orari piuttosto pesanti. I nostri due bambini fanno il doposcuola, dopo vanno dai nonni e lei o io, a seconda degli impegni, li andiamo a prendere per la cena, che è gioi-coforza preparata velocemente e nel caos poiché i bambini arrivati a casa si scatenano con giochi e televisione. Noi, a nostra volta stanchi, lasciamo fare ma mi rendo conto che non va bene.

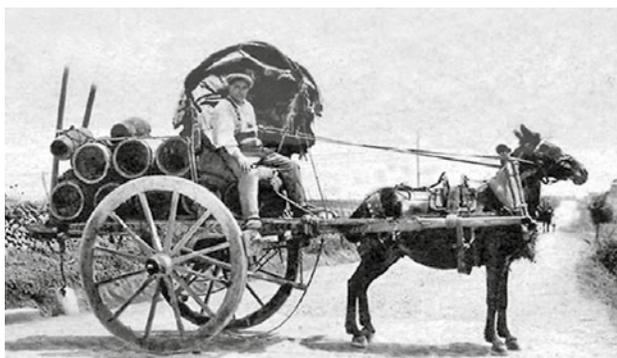
"Molti studi, condotti da esperti di educazione alimentare, dimostrano come il momento del pasto sia importante per i rapporti familiari. Inoltre comportamenti scorretti a tavola possono contribuire allo sviluppo di disturbi alimentari in età adolescenziale. So che il tempo è sempre meno e che si torna spesso esausti dal lavoro, ma non bisogna lasciarsi andare, partendo dalla cura della tavola. Bisogna che vi siano la tovaglia, piatti, bicchieri, posate e tutto ciò che serve per il pasto. Evitare quindi di cenare sul divano, o peggio, i bambini in un luogo della casa e gli adulti in un altro oppure di non apparecchiare, perché si è rientrati tardi. Meglio tardare l'ora della cena ma presentare il tavolo con cura. Evitiamo urla e schiamazzi, cerchiamo il dialogo e se decidiamo di mangiare in compagnia della televisione, proviamo ad abbassare il volume e non permettiamole di diventare protagonista".



Nel 1916 due delegati del governo inglese in Val Tidone per verificare le possibilità di scambi commerciali

Cento anni fa primi passi dell'export

Grande apprezzamento per l'uva. "Terre ricche e perfettamente tenute"



Nel 1916 il governo inglese inviò due delegati commerciali in Italia col mandato di studiare le condizioni della esportazione dei prodotti agrari, al fine di favorire il commercio verso il mercato inglese. Il 27 settembre furono ospiti a Piacenza, accolti da un gran numero di autorità, tra cui l'onorevole Giovanni Pallastrelli, il direttore della cattedra ambulante Ferruccio Zago e il direttore della Federconsorzi Emilio Morandi. Di quella visita troviamo una breve cronaca nella rivista della Cattedra ambulante di agricoltura "Agricoltura piacentina".

"Campagna tra le più progredite d'Europa"

I due commissari, accompagnati dal cav. Gorio, console italiano a Bombay, «si recarono a visitare alcune località della nostra provincia ove maggiormente si producono derrate atte alla esportazione». La prima tappa fu allo zuccherificio di Sarmato della società Ligure-Lombarda ove visitarono, oltre alla fabbrica di zucchero, anche quella annessa di conserve e marmellate. «Già forti quantitativi di queste conserve si vendono correntemente e trovano la più favorevole accoglienza e tutto fa ritenere che la nuova industria assumerà sviluppo tale da poter occupare uno dei primi posti nella produzione nazionale»

"Italia, terra di grandi chance"

Da Sarmato gli ospiti furono condotti a Ziano e «durante il tragitto essi non mancarono di ammirare non solo il paesaggio ma l'aspetto di ricchezza e il perfetto stato di coltivazione delle campagne che non esitarono a definire per nulla inferiore a quello delle più progredite plaghe di Europa». Arrivati a Ziano visitarono i vigneti e lo stabilimento di esportazione del cav. Zeroli. E videro all'opera «numerosi operaie che stavano preparando e disponendo Verdea nelle apposite gabbie e cassette per la spedizione». Nella villa di Rossano, Zeroli «dopo aver mostrato loro i prodotti scelti delle sue vigne ha fatto con breve ma chiara esposizione la storia della esportazione dell'uva da tavola a cominciare da quando esse stentatamente fecero la prima apparizione sui mercati esteri per venire ai nostri giorni. Il cav. Zeroli si augura che anche i mercati inglesi si aprano a questo nostro prodotto come ad esso si erano aperti con la più grande larghezza i mercati tedeschi».

I delegati «poterono ammirare superbi campioni delle uve da tavola della varietà Verdea, nonché prendere rilievi

e appunti sulla produzione, modo d'imballaggio, spedizione ecc di queste uve. Il cav. Zeroli e il prof. Zago fornirono tutte le spiegazioni richieste e misero in evidenza l'importanza delle produzioni. Il cav. Zeroli, praticissimo di esportazione, espresse l'augurio che l'Inghilterra sappia apprezzare i buoni prodotti italiani e che non tardino ad iniziarsi rapporti commerciali che possano giovare agli interessi dei due paesi». A Castel San Giovanni, all'albergo Tre Stelle, venne loro offerta una "colazione d'onore", al termine della quale i due inglesi mostrarono apprezzamento per il lavoro dei viticoltori della Val Tidone «nutrendo fiducia perché si riesca ad avviare una buona corrente d'esportazione verso la loro patria». Il pomeriggio venne invece dedicato alla visita di un altro importante centro di produzione di uve da tavola, Gropparello, dove ammirarono la verità del Besgano nero. La giornata si chiuse a Piacenza, con un ricevimento all'hotel San Marco offerto dalla Federconsorzi e dal Consorzio Agrario.



Al momento del commiato, un commissario «ha ripetuto come l'Inghilterra tenga nella più grande considerazione il nostro Paese». Aggiunse che «tutte le nazioni avevano a varie riprese tentato il mercato di Londra, ma che, ad eccezione della Spagna, la solo Italia possedeva the best chance, le migliori probabilità di riuscire vittoriosa nell'agone». Il giornale chiudeva il resoconto con un augurio: «certo che la giornata del 27 settembre ha segnato in questo riguardo una data importante nella storia degli sforzi che si fanno e si faranno al fine di raggiungere il desiderato obiettivo. Noi di ciò siamo intimamente convinti come siamo convinti che la coraggiosa iniziativa del ministro Raineri sarà coronata da un finale successo pel vantaggio della produzione agricola nazionale dell'intero paese».

Siamo un piccolo gruppo di amici particolarmente affiatati con cui esco volentieri a mangiare. Ogni volta qualcuno allarga l'invito a propri conoscenti ed uno del gruppetto chiama spesso un suo amico che proprio non riesco a mandar giù. Monopolizza i discorsi, parla sempre lui, sa tutto, rimbecca. E' anche divertente, lo riconosco, ma se agli altri piace a me non va per nulla a genio e quando lo vedo finisco con l'ammutilarmi e e stare in disparte.

«Non sarà forse un po' invidioso? A parte gli scherzi, talvolta capita che una persona troppo loquace tenga cattedra e ciò denota, sono d'accordo con lei, una mancanza di educazione. Come però lo è, caro amico, anche chiudersi in un mutismo assoluto.

Una persona di carattere taciturno deve saper intervenire ogni tanto nella conversazione con una frase, una parola che indichino la sua attenzione al discorso generale e anche la sua profondità di osservazione e di pensiero.

Si sforzi, la prenda come una sfida verso se stesso. Isolando si rovina la cena.

E mi raccomando, non aggiri il problema appartandosi con una persona né parlando sottovoce con questa. Sarebbe un altro gesto poco educato».





50
VENDEMMIE

Dai più antichi vigneti in Val Tidone nasce **50 VENDEMMIE**,
sintesi dell'impegno dei nostri 220 soci.
Tradizione, passione e innovazione.



CANTINA
VALTIDONE

CANTINA VALTIDONE
Borgonovo Val Tidone (PC), Via Moretta 58
www.cantinavaltidone.it

