

GUTTURNIUM NEWS VALTIDONE



CANTINA
VALTIDONE

SOMMARIO

- 2 BILANCIO, ULTERIORE CRESCITA QUASI 5 MILIONI AI SOCI
- 3 MENO VINO MA BUONO BIANCHI DALL'OTTIMA ACIDITÀ
- 4 8, 9 E 10 NOVEMBRE COL NOVELLO SPICCATO IL VOLO PER NEW YORK
- 5 MALVASIA MIGLIOR BIANCO DOC TRA LE PRIME 80 CANTINE ITALIANE
- 6 A VINITALY PER PROMUOVERE I VINI E LA VAL TIDONE
- 7 IL PASSATO DELLE NOSTRE CAMPAGNE - QUANDO ARRIVAVA IL MASSLEIN

La Valle dei Vini



Vini 2019 all'insegna dei profumi

Campagna defibrillatori: quasi completata la rete

Prima pioggia e freddo, poi la grandine. Ovviamente la vendemmia ne ha risentito, ma solamente sotto il profilo della quantità – inferiore rispetto all'anno scorso, peraltro eccezionale – non come qualità. I bianchi hanno un ottimo livello di acidità ed i rossi sono profumatissimi. Il 9 e 10 novembre con la tradizionale festa del Novello "Picchio Rosso" a Borgonovo sarà l'occasione per un primo assaggio.

Mentre era in corso la raccolta, la Cantina Valtidone ha continuato ad operare sul versante della solidarietà che le è altrettanto caro. Continua infatti la donazione di defibrillatori ai centri della zona: con i quattro che sono stati consegnati ad altrettanti Comuni ed associazioni, la copertura del territorio è ormai quasi completa. La promessa che era stata fatta è stata mantenuta in pochissimo tempo.

Distribuiti ai soci 4 milioni e 860 mila euro, il doppio rispetto al 2013

“Azienda sana per un futuro sicuro”

Bilancio, numeri e solidarietà

18 milioni e 600mila euro di fatturato, cioè 1 milione e mezzo in più del 2017, 4 milioni e 860mila euro distribuiti ai soci come corrispettivo delle uve raccolte. Esattamente il doppio dei 2 milioni e 300mila euro pagati nel 2013. Si racchiude in questi numeri il bilancio 2018 della Cantina Valtidone approvato all'unanimità dall'assemblea. Un andamento in continua crescita che si traduce in maggiori compensi ai viticoltori – 66,69 euro al quintale, cifra record per la nostra provincia e l'Oltrepò - e in sviluppo del territorio.

Il presidente **Gianpaolo Fornasari** ha gettato uno sguardo anche oltre i conti 2018, sottolineando che l'obiettivo è il consolidamento dei traguardi raggiunti di per sé da considerarsi, come ha detto, eccezionali. E le premesse sono ancora una volta incoraggianti visto che nei primi mesi del 2019 è stato registrato un aumento di fatturato rispetto all'anno precedente. Parallelamente prosegue il piano di consolidamenti finanziario. Risanamento e “efficientamento” sono le basi di “un'azienda sana con un futuro sicuro”. Numeri resi possibili anche grazie all'intensa attività promozionale – con la partecipazione a mostre e convegni dal Marca di Bologna al ProWein di Dusseldorf, dal Cibus di Parma a Vinitaly - e ad una costante innovazione della produzione e dell'immagine.



Il tavolo dei relatori durante l'assemblea di approvazione del bilancio 2018

Ultime novità la revisione della linea storica “Vinum Merum” e la collaborazione con Luca Sardella, volto di Rete4 per trasmissioni enogastronomiche ed ambientali, divenuto testimonial della Cantina. Ma, come ha sottolineato il presidente Gianpaolo Fornasari, il risultato è stato raggiunto soprattutto per merito “del grande lavoro di squadra” che ha caratterizzato questi anni. Un lavoro che ha ripercussioni positive, e importanti, a largo raggio.

La Cantina si impegna infatti nell'ambizioso, e meritorio, sforzo di fare da traino di un'operazione di rilancio non solo economico, ma sociale e culturale del territorio. A questo proposito, Fornasari ha citato la messa celebrata in azienda dal vescovo Ambrosio, le visite di ministri e autorità e, cosa a cui il cda tiene particolarmente, l'attività solidaristica a favore dell'Associazione Malato Oncologico, di “Progetto Vita” per l'installazione di defibrillatori in tutta la Val Tidone e il sostegno alle giovani generazioni con il concorso annuale per le scuole.

Enogastronomia, cultura, ambiente su Retequattro con “Parola di pollice verde”

LE NOSTRE COLLINE STAR IN TELEVISIONE

La Val Tidone star in tv. Con le sue colline dolci, i magnifici vigneti, i castelli che spiccano nel verde, paesi che sembrano spuntare dal passato, le tipicità enogastronomiche che hanno conquistato tanti palati, è stata protagonista di “Parola di pollice verde”, trasmissione dedicata all'ambiente e in generale alla bella Italia che **Luca Sardella** conduce su Retequattro.

Nella piazza di Pianello ha incontrato Gianpaolo Fornasari, che ha parlato in veste di sindaco - ha sottolineato i pregi del clima, le attrattive paesaggistiche e culturali tra cui il museo archeologico e quello geopaleontologico che ha il fulcro nel ricercatore **Tonino Zucconi** – pur essendo anche presidente della Cantina Valtidone su cui è stato intervistato il direttore **Mauro Fontana** che ha rimarcato la produzione di “sette milioni di bottiglie all'anno”.



La telecamera è entrata anche in alcune salmerie storiche per illustrare le altre specialità della zona.

La seconda tappa è stata Rocca d'Olgisio con il suo “straordinario castello”.

Angelo Capitelli ha avuto modo di spiegare la lavorazione, con metodi tradizionali e naturali, dei prosciutti. A Borgonovo è stato dedicato spazio a due eccellenze produttive come la Cantina e la Venteria. Infine sosta in due ristoranti tra i più rinomati: a Corano **Danila Ratti, Ristorante “Le Proposte”** ha offerto una dimostrazione della preparazione dei tortelli “che vanno sempre con-

diti solo con il burro” e a San Nicolò **Ettore Ferri Ristorante “La Colonna”** ha presentato alcuni piatti insieme al figlio al quale ha passato il testimone dell'innovazione legata alla tradizione.



VENDEMMIA

meno vino e qualità alta

Bianchi con buona acidità, rossi profumatissimi - Freddo, pioggia, caldo, grandine

Le tecnologie e le indicazioni degli esperti, così come il costante monitoraggio dei vigneti, danno una grossa mano, ma su ogni vendemmia pesa sempre come un macigno l'andamento del tempo. È così da secoli e sarà sempre così. Come è giusto e naturale. La raccolta 2019 è stata condizionata principalmente da due fattori: pioggia e freddo in maggio durante il periodo della fioritura, grandinate in giugno e luglio. Ne parliamo con **Francesco Fissore**, enologo della Cantina Valtidone, che a campagna ancora in corso – e quindi il suo bilancio non può essere giocoforza definitivo, ma lascia aperto qualche interrogativo - fa una panoramica della situazione.

Cominciamo dai quantitativi che, a causa degli eventi meteorologici, sono inferiori rispetto all'anno scorso. “*Che però* – precisa il dottor Fissore – *sotto questo punto di vista era stato eccezionale con ben 50 milioni di ettolitri a livello nazionale. Quest'anno, sempre secondo i calcoli degli enti preposti, dovremmo aggirarci, da uva a mosto, sui 46 milioni. Un discreto salto se il raffronto è appunto con il 2018, molto meno se paragonato alla media italiana che è di 47 milioni di ettolitri.*” Ridimensionato perciò il calo a livello generale, va però detto che in Val Tidone risulterà probabilmente più sensibile anche rispetto ai parametri medi. “*Ci sono viticoltori che mi dicono che se per riempire una cassetta bastavano i grappoli di cinque metri di filare, ora ce ne vogliono sette-otto metri*” afferma l'enologo.



Così raggruppate, le abbiamo lavorate con un'attenzione speciale e si vedrà quale destinazione dare loro. Posso comunque dire che per una buona parte ne valeva la pena”. “*I grappoli* – fa presente a questo proposito **Sara Monaco**, l'agronoma della Cantina - *non presentano al momento nessun tipo di anomalia, non abbiamo problemi di botrite o marciume*”. Un giudizio che è frutto di ripetuti esami, esami che effettivamente per le uve non finiscono mai. Avvengono sui campi e continuano una volta giunte a destinazione quan-

La grandine ha colpito in particolare la zona di Pianello. La Cantina è immediatamente intervenuta fornendo il supporto tecnico per limitare i danni e salvare il maggior quantitativo di uva ponendo comunque come prioritario l'aspetto della qualità. Un affiancamento che si è rivelato determinante. “*Abbiamo tenuto sotto continuo controllo* – spiega il dottor Fissore – *i vigneti colpiti seguendo la maturazione passo dopo passo. Inoltre abbiamo dato le indicazioni necessarie per sanificare le ferite delle piante. Infine, al momento della vendemmia, abbiamo operato una cernita e per queste uve abbiamo deciso un conferimento unico alla Cantina.*”

do, con una sonda, vengono prelevati campioni e, in tempo reale, si procede ad analisi su zucchero, acidità, ph, stato fitosanitario.

BIANCHI. Se la quantità ha subito contraccolpi, così non è stato per la qualità. Al momento della panoramica che ci ha offerto il dottor Fissore, per i bianchi il responso è ormai quello finale, per i rossi non poteva esserlo ma si prevede che possa essere addirittura migliore. Le basi dei bianchi non sono molto zuccherine ma sufficientemente acidule, il che per questi vini è importantissimo. Le gradazioni sono sui 10,5 gradi. “*Possiamo senz'altro affermare che sono andati bene*” sottolinea l'enologo.

MALVASIA. Entrando nel dettaglio, la Malvasia ha stupito per la fase della raccolta, che ha preceduto quella dell'Ortrugo, e molto positivamente per la profumazione che già durante lo scarico si avvertiva intensa. La gradazione va dai 10,5 ai 12 gradi. “*Più che buona*” osserva il dottor Fissore.

ORTRUGO. Buona la qualità, buona l'acidità, buono l'equilibrio tra zuccheri e acidità, buone le gradazioni che per questo tipo di vino non si richiedono molto alte.

ROSSI. Per i rossi, i dati a disposizione al momento dello sguardo sulla situazione vendemmia sono ancora parziali. Ma più che incoraggianti. “*Diciamo che quest'anno le tempistiche della raccolta* – afferma il dottor Fissore – *sono quelle di una volta. Pensiamo infatti di terminare ad ottobre inoltrato. Crediamo però che ci diano grandi soddisfazioni*”.

Vicina al traguardo la rete dei defibrillatori

Altri sette apparecchi donati nell'ambito della campagna “Cantina Valtidone ha a cuore la sua valle”

La rete dei defibrillatori è stata quasi completata. La Cantina Valtidone aveva preso l'impegno di dotare entro tre anni tutto il territorio di apparecchi salvavita donandoli ai Comuni e alle associazioni che ne avessero fatto richiesta. La campagna, denominata “Cantina Valtidone ha a cuore la sua valle” e realizzata in collaborazione con “Progetto Vita”, è ormai ad un passo dal traguardo. In queste ultime settimane sono stati installati defibrillatori a **Gazzola** (auto della Polizia Municipale), **Alta Val Tidone** (scuola elementare di Pecorara), **Rottofreno** (Associazione Italiana Sicurezza Ambientale) e **Borgonovo** (Casa Albergo Domus Mariae di Castelnuovo).

Con i tre di prossima consegna in altrettante frazioni di Pianello, l'intera vallata potrà dirsi cardioprotetta. In tutto sono stati posizionati una ventina di apparecchi che, come è già accaduto, possono essere determinanti nel salvare una vita umana in caso di arresto cardiaco. L'obiettivo era stato annunciato dal presidente **Gianpaolo Fornasari** al momento dell'inaugurazione del primo anello di questa catena nell'enoteca in cui passano circa 12mila persone all'anno. Ora la catena ha raggiunto quattordici Comuni della Val Tidone e della Val Luretta. “*Una bellissima e lungimirante iniziativa*” aveva commentato al momento della pre-

sentazione **Daniela Aschieri**, primario di cardiologia a Castel San Giovanni e responsabile di “Progetto Vita”. Il sostegno all'iniziativa si aggiunge e non sostituisce le altre forme di solidarietà attuate dalla Cantina come quella a favore di Amop che sarà anche quest'anno destinataria delle offerte raccolte durante la festa del Novello di cui parliamo in queste pagine.



Novello, festa con prologo in musica

Venerdì 8 novembre concerto dei "Cani della Biscia"
Il 9 e 10 la tradizionale kermesse all'insegna delle famiglie

8, 9 e 10
novembre

Segnatevi queste date perché sono i giorni della festa del Novello "Picchio Rosso" che il sabato e la domenica si svolgerà come sempre nella sede della Cantina Valtidone a

Borgonovo ma che quest'anno – ed è una piacevole novità – avrà un prologo la sera di venerdì 8. Una sorta di "aperitivo" denominato "Aspettando il Picchio Rosso" che verrà servito al "Ginger" di Ziano Piacentino, alle 20,30, sotto forma di un concerto dei "Cani della Biscia". La kermesse quindi si allunga all'insegna della musica e dell'intrattenimento. La festa del Novello è un appuntamento che si ripete ogni anno e contrassegna un doppio avvenimento: la conclusione della vendemmia e il brindisi con i vini vecchi e nuovi. Il programma è fatto su misura soprattutto per le famiglie con piatti tipici, divertimenti per i bambini. Il tutto ruoterà attorno al vino che è il primo nato della stagione. Rosso, leggero, profumato e fresco, compagno ideale delle giornate

autunnali significa calore ed allegria. Verranno stappate le bottiglie appena uscite dalla Cantina con un maxibrindisi senza interruzioni. Tutti sono invitati. Cordialità e atmosfera unica per semplicità e accoglienza sono garantite, così come la possibilità di assaggi guidati da sommelier, consigli sugli abbinamenti tra vini e piatti, possibilità di acquistare scegliendo in una vasta gamma di prodotti e prezzi.

VINO E PAESAGGI UNICI.

Tanti i piacentini, ma molti anche coloro che vengono da altre province. Perché hanno conosciuto i vini della Cantina Valtidone e attratti dalle bellezze della zona. Ambientali, culturali e – non ultime – gastronomiche. Un intreccio in cui ormai un ingrediente fa da traino agli altri. Come è sempre stato negli obiettivi delle iniziative della Cantina e di cui ora si cominciano a vedere i risultati. Primo ingresso della Lombardia verso la nostra provincia, la Val Tidone negli anni ha conquistato estimatori che vi hanno anche comprato casa, spesso restaurando vecchi casali in pietra. Le colline, con la loro dolcezza, offrono paesaggi e relax unici. Pensate che qualcuno ha definito la vallata "la Capalbio dei milanesi", che in effetti, principalmente attraverso il passaparola, ha conqui-

stato nomi del mondo della finanza, della cultura e della moda che vi trascorrono il tempo libero senza clamore. La Valtidone è in una posizione geografica ritenuta "strategica", perché, oltre ad essere vicina a Milano, è all'incrocio fra quattro regioni: Liguria, Emilia Romagna, Lombardia e Piemonte. Chi viene a Pianello, Nibbiano, Borgonovo gode della tranquillità dei piccoli centri della valle e può comodamente raggiungere il mare della Liguria.

PREMIAZIONI E SOLIDARIETÀ.

Accanto al Novello, saranno protagonisti della festa del 9 e 10 novembre i ragazzi che hanno vinto il concorso per le scuole elementari, medie e superiori – la classifica delle classi che si suddivideranno il ricco montepremi sarà resa nota durante la festa – e la solidarietà attraverso la tradizionale racconta di offerte a favore dell'Associazione Malato Oncologico Piacentino. La Cantina crede nel futuro e nei giovani e lo fa nei fatti migliorando la dotazione didattica delle scuole e inoltre non fa mai mancare il proprio sostegno a chi opera nella ricerca e nell'assistenza ai malati. Oltre alla somma raccolta tra i presenti, la cooperativa arrotonda sempre di tasca propria. La cifra viene recapitata direttamente in ospedale sotto forma di assegno.

Festa del Picchio Rosso

Gemellata con

9 NOVEMBRE CASTEL S. GIOVANNI (PC)
Cioccolandia 2019



DESTINAZIONE NEW YORK PUNTANDO SUI DOC

Il direttore commerciale Fontana: ci interessano legami stabili, non mordi e fuggi



Destinazione New York. Non una vacanza, ma per restarci. La Cantina Valtidone è sbarcata in America – un immenso spazio commerciale che non era ancora stato esplorato – con alcuni dei suoi vini.

"Abbiamo intrapreso – afferma il direttore commerciale Mauro Fontana – un proficuo rapporto con un importatore e siamo sbarcati tra i grattacieli. Le prime impressioni sono molto positive. Lo Swing per esempio piace molto, così come il '50 Vendemmie' nella versione frizzante. È stata una sorpresa perché solitamente all'estero questa tipologia non incontra troppo. Nei fermi ha già riscontrato un discreto successo Julius".

A New York, Cantina Valtidone è tra l'altro presente nei due punti vendita di Eataly, allungando una catena che la vede già sugli scaffali di capitali europee tra cui Monaco, Parigi e Madrid.

"In America – continua Fontana – il vino si beve più fuori pasto che a tavola. È consumato come aperitivo e la sera dopo cena con gli amici. È un ingrediente dei momenti conviviali che si sta affermando sempre di più". I mercati di Oltreoceano non sono mercati facili. Altri gusti, altre abitudini. La strategia della Cantina è di fare piccoli passi ma senza avventurismi. Come in Giappone "dove non facciamo grossi volumi, però abbiamo instaurato rapporti seri e costruttivi". "La nostra linea – sottolinea – è quello di puntare sui vini doc perché riteniamo sia il modo migliore per intrecciare legami stabili. Occorre più tempo, gli obiettivi che ci poniamo sono quindi a medio termine, ma una volta raggiunti non sono volatili come quelli ottenuti adeguando i nostri vini alle richieste di questo o quello. Non ci interessa il mordi e fuggi. Non paga".

Successo al Premio Qualità Italia. Conquistati anche due diplomi di menzione

GRANDE RISULTATO: il Malvasia miglior bianco Doc

PREMIO QUALITÀ ITALIA. Miglior vino bianco Doc: il titolo, il più importante, è stato conquistato dal **Malvasia fermo 50 Vendemmie** alla quinta edizione del Premio Qualità Italia organizzato dalla Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento "Leonardo" di Città Sant'Angelo. Si è trattato di un'escalation. Nel 2017 la Cantina Valtidone aveva vinto la categoria spumanti con Blanc de Blancs e nel 2018 la categoria bianchi frizzanti con l'Ortrugo 50 Vendemmie. "Aver vinto per tre anni consecutivi con tre vini differenti, ed aver ricevuto quest'anno il riconoscimento più prestigioso, conferma la nostra crescita qualitativa" sottolineano in Cantina. Il Premio Qualità Italia ha assegnato alla Cantina anche due diplomi di men-



zione (Ortrugo 50 Vendemmie e Ortrugo Unic'0 della linea Vinum Merum) e tre speciali attestati regionali (Gutturnio Bollo Rosso Riserva 2015, Gutturnio 50 Vendemmie Fermo e Pinot Nero Rosé della linea biologica Tenuta Villa Tavernago).

CITTÀ DEL VINO. Un medagliere degno di un campione. La Cantina Valtidone ha conquistato tre ori ed un attestato speciale al premio che ha sostituito, con un nuovo nome, la "Selezione del Sindaco". Sul gradino più alto si sono piazzati i **Malvasia 50 Vendemmie**, sia nella versione frizzante, e il **Gutturnio**



Il direttore Fontana e il presidente Fornasari con il Premio Qualità Italia

Bollo Rosso Riserva – già vincitore ai Decanter World Wine Awards di Pramaggiore – mentre il **Perlage Metodo Classico** si è aggiudicato la menzione del Forum Spumanti-Comune di Valtoddiadene. A "Città del Vino" erano in lizza 1250 vini di circa 500 aziende italiane e provenienti da Brasile, Portogallo, Russia, Lussemburgo, Azerbaijan e Germania. Molto alto il livello come sottolineato dalla giuria. È stato infatti raggiunto il massimo dei vini meritevoli di premio secondo il disciplinare OIV senza dover ricorrere all'assegnazione di medaglie d'argento.

CLASSIFICA AZIENDE VITIVINICOLE, IN ALTO PER RESTARCI Prima in provincia di Piacenza, ottantesima in Italia - "Un risultato di prestigio"

Prima in provincia di Piacenza, ottantesima in Italia. Nell'annuale classifica del "Corriere della Sera", la Cantina Valtidone ha superato diverse aziende vitivinicole di risonanza nazionale ottenendo un risultato di grande prestigio. L'attestato arricchisce un medagliere che si è allungato anche nell'ultimo periodo come ha ricordato il presidente **Gianpaolo Fornasari** nel corso della tradizionale assemblea di metà anno. La Cantina ha conquistato i



Decanter World Wine Awards ed il "Malvasia 50 Vendemmie" è stato giudicato il miglior vino bianco fermo al Premio Qualità Italia. "Lavoriamo costantemente – ha detto Fornasari – per offrire un prodotto che incontri gusti e tendenze emergenti e per rinnovare la nostra immagine come abbiamo fatto con la linea Vinum Merum, oggetto di un radicale restyling,

e con Swing, lo spumante di Pinot Nero rosé che si sta facendo strada in America". Un impegno che è stato riconosciuto dal mercato. Eataly per esempio ha iniziato a distribuire i vini della Cantina Valtidone nei suoi punti vendita non solo italiani ma anche a Parigi, Londra, New York tanto per citarne alcuni. E i riflessi sui conti sono evidenti e più che soddisfacenti. Nel 2018 il fatturato è stato di 18 milioni e mezzo e l'obiettivo dei 20 milioni è a portata di mano, anche se – ha sottolineato il presidente – non deve

diventare un'ossessione poiché l'importante "è creare una marginalità che produca ricchezza per i soci, cioè i proprietari dell'azienda". E che questo sia il principale scopo della Cantina e degli sforzi dei suoi amministratori è dimostrato dai corrispettivi, sempre in crescita, versati negli ultimi cinque anni: da 39 euro al quintale si è arrivati a quasi 70. Nell'assemblea è intervenuta anche l'agronomo **Sara Monaco** che ha fornito indicazioni utili sulle operazioni di vendemmia e di consegna delle uve.



Un momento dell'assemblea svoltasi nei locali della Cantina a Borgonovo

A Vinitaly con la mission di far conoscere i nostri vini e promuovere il territorio

PASSERELLA INTERNAZIONALE PER CANTINA E VALTIDONE **vinitaly**

Un vino con una grande storia, apprezzato e vincente, vestito completamente di nuovo. Quindi con un prestigioso passato alle spalle e un radioso futuro davanti. La linea "Vinum Merum" è stata protagonista all'ultima edizione di Vinitaly, il salone internazionale che raccoglie le eccellenze delle aziende vitivinicole e propone le più importanti novità del settore. Cantina Valtidone – oltre a fare come sempre da locomotore ai tesori piacentini, da quelli paesaggistici e culturali a quelli gastronomici presentati dalla chef **Danila Ratti** di "Le Proposte" di Corano e da **Marco e Stefano** della "Troni's Events" – ha affiancato ai marchi tradizionali che contrassegnano gutturnio, malvasia e ortrugo, quelli di penultima generazione rappresentati dalle linee "Biò Valtidone" e "Tenuta Villa Taver-

nago" e, appunto, gli ultimi nati come "Swing" spumante da pinot nero rosé avvolto nell'etichetta dalle diverse tonalità di rosa e la citata linea "Vinum Merum" con bottiglie moderne ed originali. Tantissimi gli ospiti che si sono alternati nell'ampio stand, accolti anche da **Luca Sardella**, conduttore televisivo e testimonial della Cantina Valtidone in un tour nei maggiori centri commerciali del Nord Italia. Da quelli istituzionali - tra gli altri gli assessori regionali **Simona Caselli** e **Paola Gazzolo**, l'eurodeputato ed ex ministro dell'agricoltura **Paolo de Castro**, diversi sindaci della Val Tidone, **Ruena Santandrea** coordinatrice del

settore vino di "Alleanza Cooperative" – a quelli del mondo dello spettacolo e dello sport come l'ex pallavolista **Andrea Lucchetta** e **Stefano Bicocchi** in arte **Vito** oggi volto della tv "Gambero Rosso" con una rubrica di cucina. L'impegno della Cantina Valtidone non si è limitato alla parte espositiva. Ha infatti aderito alla campagna della Polizia di Stato "In vino virtus" sul

consumo di alcolici e sulla guida sicura e ha partecipato agli eventi di "Vinitaly and the city" che hanno animato Verona durante la manifestazione. Ha inoltre conquistato tre premi nell'ambito di "Vini&Consumi Awards": miglior "Packaging Vino Bianco 2018" all'"Ortrugo 50 Vendemie", miglior "Special Edition 2018" allo "Swing" e, riconoscimento particolarmente significativo, quello per il sostegno ad AMOP (Associazione Malato Oncologico Piacentino) a cui ogni anno vengono devolute le offerte raccolte durante la festa del novello "Picchio Rosso". Grande soddisfazione per i risultati raggiunti. A tutti i visitatori è stato rivolto – e qui viene rinnovato – un caloroso grazie insieme ad un invito: venite nell'enoteca di Borgonovo e venite ad ammirare la Val Tidone. Non ve ne pentirete.



Andrea Lucchetta e Luca Sardella allo stand della Cantina Valtidone

MANGIARE E BERE BIO Premi ai ragazzi

La quarta edizione del concorso per le scuole dedicata ad **AMBIENTE e TERRITORIO**

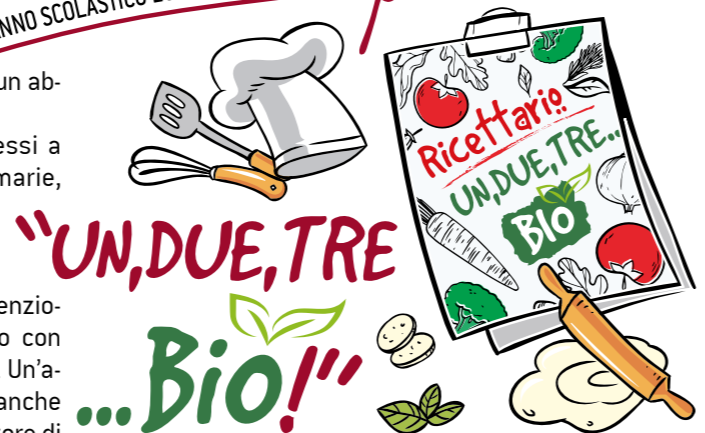
Mangiare e bere naturale. Ovvero biologico. La Cantina Valtidone ha intrapreso con convinzione questa nuova strada dando vita ad un'apposita linea produttiva ed ha deciso di avvicinare anche i giovani all'importanza di un'alimentazione sana dedicando la quarta edizione del concorso per le scuole appunto a questo tema. L'angolatura era peraltro uno spunto per allargare la riflessione ad un tema ben più grande e vitale come la sostenibilità ambientale e il suo rilievo sul nostro futuro. Un futuro che comincia già oggi.



Premiazione finalisti edizione 2018

I ragazzi – degli istituti di ogni ordine e grado della provincia – sono stati invitati ad ideare un ricettario con un focus su un prodotto biologico di provenienza piacentina a cui legare uno studio. Dovevano inoltre proporre un abbinamento con i vini della Cantina. Anche per questa edizione, sono stati messi a disposizione 10mila euro suddivisi tra primarie, medie e superiori. La somma è destinata all'acquisto di materiale didattico e al finanziamento di progetti scolastici. La Cantina ha rivolto da qualche anno un'attenzione particolare alla promozione del territorio con l'intenzione di salvaguardarlo e promuoverlo. Un'azione che, com'è evidente, ha riflessi positivi anche per chi la abita e l'ama. "Vogliamo essere motore di sviluppo economico e culturale" è stato dichiarato più volte non certo con intenti autoelogiativi, ma per ribadire un impegno che significa sforzi anche economici. Ma a cui la Cantina non intende venir meno e ne ha anzi fatto un tratto distintivo. Il concorso – la cui premiazione avverrà nel corso della festa del Novello "Picchio Rosso" del 9 e 10 novembre - rientra a pieno titolo in questo impegno. Queste le scuole finaliste:
ELEMENTARI: 3° C Istituto Comprensivo di Pianello; 3° A Istituto Comprensivo "Parini" di Podenzano; 2° scuola "Piera Baiardi" (Istituto Comprensivo di Pianello).

Cantina Valtidone
Premia la Scuola piacentina
ANNO SCOLASTICO 2018/2019



MEDIE: 2° B Istituto Comprensivo di Borgonovo e Ziano; 2° C di Gossolengo (Istituto Comprensivo di Rivergaro e Gossolengo); 1° e 2° Istituto "G. Marconi" Paritario di Piacenza; 1° B "Carducci" (Istituto "Dante" e "Carducci" di Piacenza).
SUPERIORI: 2° A "Volta" Liceo Scientifico di Castelsangiovanni; 3° operatori grafici "Don Orione" (ENDO FAP di Borgonovo); 1° A "Casali" (Istituto Professionale Servizi Commerciali di Castelsangiovanni); 1° B "Casali" (Istituto Professionale Servizi Commerciali di Castelsangiovanni).

Nelle nostre campagne invernali lunghi. L'antico rito dell'uccisione del maiale

Natali poveri ma sentiti. E poi arrivava il "masslein"

L'inverno è alle porte, si apre un periodo in cui gli agricoltori, come i campi, "riposano" in attesa della primavera. Si tratta pur sempre di un riposo forzato, dettato dal tempo, ma che permette di fare un bilancio della stagione appena terminata e di gettare le basi per quella a venire. Giornate lunghe, specie in passato quando si stava in casa ed il ritmo lento era spezzato solo dalle festività natalizie, assai sentite anche se povere, e da alcuni appuntamenti rituali. Come quella specie di delitto gastronomico che in questi mesi si consumava nelle cascine della nostra zona. Infatti nelle gelide mattinate invernali si perpetuava, quasi come un antico rito, l'uccisione del maiale. Fin dalle prime ore dell'alba, nelle aie tutto era pronto, sotto il porticato, per quello che – considerate anche le condizioni economiche del mondo contadino – era un avvenimento. Il "masslein" – cioè il norcino – ne era l'assoluto protagonista, erede di procedure tramandate da padre in figlio. Arrivava in bicicletta, spesso comparso intabarrato dalla nebbia che avvolgeva la campagna. Un'apparizione che aveva un che di affascinante ma anche di orrorifico se si pensa all'operazione che l'uomo, generalmente accompagnato da un aiutante, si apprestava a compiere. Preparava gli attrezzi del mestiere, disponendo sul tavolo coltelli affilati che lasciavano con il fiato sospeso i



bambini che si affacciavano tra le gambe di donne e uomini e, in un misto di attesa e paura, non perdevano un movimento dei preparativi. Venivano portati una scala e un grande paiolo colmo d'acqua bollente. L'aiutante afferrava il maiale con braccia robuste affinché non si divincolasse più di tanto e il "masslein" con gesto rapido e preciso gli conficcava nel cuore un punteruolo. Un istante, tutto si concludeva con un grido lancinante che rompeva l'aria. Immediatamente prendevano il via le manovre post-uccisione. Ad un ritmo tanto veloce quanto collaudato.

Ognuno sapeva che cosa fare. L'animale era trascinata fuori dalla "stabiera", veniva raccolto il sangue – del maiale come si sa non si butta via niente ed il sangue veniva utilizzato anche per cucinare torte con le cipolle – e quindi issato sulla scala. Irrorato con acqua bollente e rasato, veniva sezionato con abilità chirurgica.

In una catena senza interruzioni, le parti venivano insaccate e diventavano salami, cotechini, coppe, pancette, fiocchetti, ciccioli. Disposti prima su tovaglie, venivano poi attaccati alle travi per l'asciugatura. In mancanza di altri locali andavano bene perfino le camere da letto dove penzolavano come lampadari. Successivamente passavano nel buio delle cantine per la stagionatura. Ed il maiale suddiviso tra chi l'aveva allevato e i norcini arricchiva – ma con parsimonia – i pasti frugali delle cascine.

Maurizio Gambini

REGALATEVI UN NATALE DOC in Val Tidone

CONFEZIONI Regalo 2019

In enoteca a Borgonovo troverete un'ampia scelta di **Confezioni Regalo** con i nostri **SPUMANTI e VINI DOC** e con i migliori prodotti tipici della tradizione piacentina.

CONSULTA IL CATALOGO COMPLETO SU www.cantinavaltidone.it

Siamo aperti dal lunedì alla domenica
8.30 - 12.30 / 14.30 - 19.00

Borgonovo V.T. (PC) - Via Moretta 58
tel. 0523 846411

QUANDO
LA TRADIZIONE
SA RINNOVARSI
NASCE
L'ECCELLENZA
SENZA TEMPO.

LABIFICATI... PLACENTINUM
MERUM
VALTIDONE

Vi aspettiamo
in enoteca a
Borgonovo V.T.
Piacenza

dal lunedì alla domenica
8.30 - 12.30 / 14.30 - 19.00

La linea
VINUM MERUM

affonda le sue radici nei più antichi vigneti della Val Tidone per ritrovare i sapori genuini e il sapere antico di un territorio straordinario.

Vini rossi, bianchi e spumanti capaci di trasmettere l'amore per la terra e il sapiente lavoro nei campi e in cantina per soddisfare non solo il palato ma anche l'occhio.

Oggi i vini VINUM MERUM si vestono di un abito nuovo, capace di rinnovare la tradizione e di interpretare la modernità e custodire un'eccellenza che supera i confini del tempo.




CANTINA
VALTIDONE
www.cantinavaltidone.it

È UN PROGETTO
Cantina Valtidone 2020



BORGONOVO V.T. - Via Moretta, 58 - tel. 0523 846411 segreteria@cantinavaltidone.it