

# RADICI

SPECIALE  
VENDEMMIA



Cantina Cooperativa  
Riforma Fondiaria  
Mesagne

Via Prov.le per Tutturano, 1  
Tel. 0831/771325 - 775690  
Fax 0831/776480  
72023 MESAGNE (BR)

## Vino e Storia

Ad un anno esatto, torna-amo con lo "Speciale vendemmia". Lo facciamo perchè questo periodo rappresenta un momento importante della nostra città ed infatti le riflessioni pubblicate non riguardano solo la storia (economica e sociale) legata a questo evento. Ci sono anche articoli che hanno un taglio di attualità e che tra qualche mese apparterranno alla storia. La speranza è che da queste pagine nascano nuove riflessioni, nuovi percorsi di ricerca che - tiriamo il sasso in piccionaia sperando che l'invito sia accolto - possano anche allontanarsi dai soliti percorsi di storia economica e, magari, vadano in direzione della ricerca sui dati climatologici e sulla loro influenza sull'intera vita di questa cittadina, le cui sorti dipendono non poco dall'andamento dell'annata agraria.

L'obiettivo resta quello più volte annunciato: attraverso di esse vogliamo che i mesagnesi discutano, riflettano, determinino il loro futuro che comunque è legato all'agricoltura.

La grandine passa e noi si ricomincia.

\*\*\*

## La coltivazione della vite nel Salento alla fine del XVIII secolo

*La vite, questa importante e fruttifera pianta con progresso febbrile si è moltiplicata da per ogni dove nella Provincia, trasformandosi vaste estensioni di Masserie in verdeggianti vigneti".*

Con queste parole veniva indicato il crescente interesse delle popolazioni salentine alla coltivazione della vite in quella che è stata una delle grandi inchieste promosse dalla classe dirigente liberale nel primo ventennio Unitario e conosciuta con nome del parlamentare che la coordinò, il senatore Stefano Jacini (v. *La Puglia nell'inchiesta agraria Jacini 1877-1885*, pubblicata in ed. anastatica dalla Finsiel nel dicembre del 1994).

Facendo un ulteriore passo indietro ed arrivando alla fine del 1700 vale la pena leggere quanto ebbe a scrivere nel suo singolare "catechismo" Giovan Battista Gagliardo a proposito della vite e del suo modo di coltivarla.

Giovan Battista Gagliardo (Taranto 23 gennaio 1758) fu stu-

dioso di agricoltura ed economia, Direttore Generale dell'Agricoltura e dei Beni della Corona di S.M. il Re delle due Sicilie, socio in molte Accademia, in Italia ed all'estero. Nel 1793 diede alle stampe "Il Catechismo Agrario per uso De' Curati di Campagna e de' Fattori delle Ville". Nel libro l'autore affrontò non solo i temi legati

al miglioramento della

tecnica di coltiva-

zione, ma

anche all'organizza-

zione sociale ed

umana.

[Per maggiori informazioni

si veda: G.B. GAGLIARDO, *Il*

*catechismo agrario...*, a c. di E. Im-

briani r. a. Ed. del Grifo Lecce 1990; A. ANZOINO, *Un intellet-*

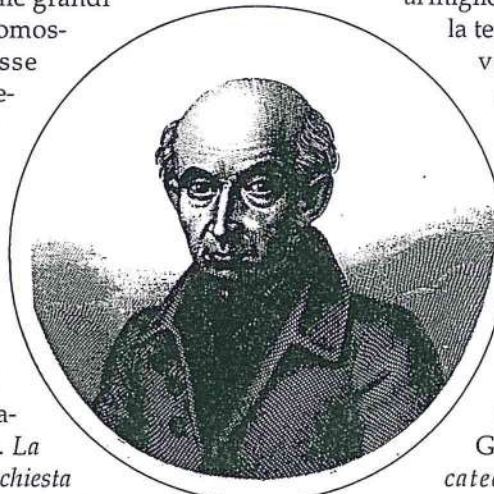
*tuale tarantino tra illuminismo e re-*

*staurazione: Giovambattista Gagliardo*, in *Risorgimento e Mezzogiorno*, pp.53-65, nrr. 15-16, a. VIII, Bari 1997]. L'opera comprende

ventisei paragrafi, presentati in

forma dialogica tra due interlocutori immaginari e indicati con le

lettere D. (domanda) e R. (rispo-





Brindisi - 13 settembre 1953 - Festa dell'uva. Complesso corale del Circolo Artistico di Brindisi

sta), che oggi per la loro ovvietà e semplicità potrebbero far sorridere, ma non alla fine del XVIII secolo, quando il lavoro stampato rivestiva una sua valenza, non solo sul fronte dell'agricoltura, come si diceva poc'anzi, ma anche su quello sociale. Pensiamo alla moltitudine di persone tra le quali imperava l'analfabetismo e quindi ignorava le innovazioni e le pratiche razionali per una buona industria agraria ed era soprattutto condizionata da antiche superstizioni. Per queste ragioni il Gagliardo voleva diffondere l'importanza delle innovazioni per razionalizzare il lavoro e migliorare la qualità dei prodotti che avrebbero comportato anche un incremento economico nel settore agricolo.

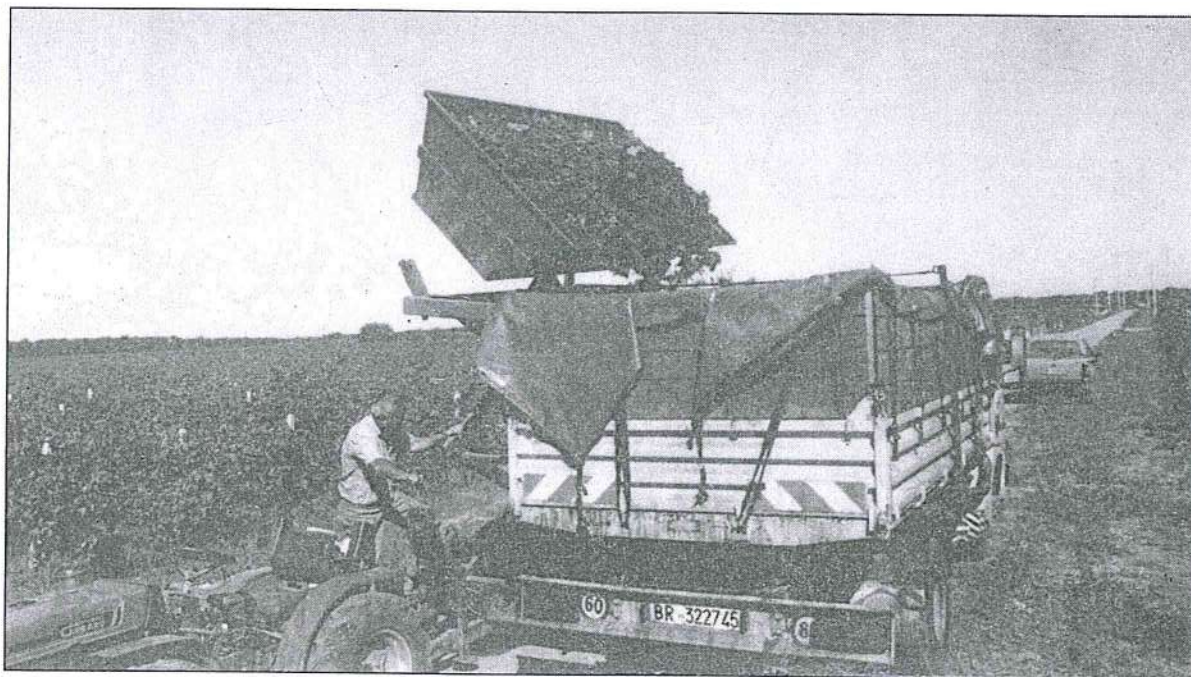
All'articolo XVII l'autore si soffermò sulla vigna e iniziò col dire che occorre un clima dolce, temperato e piuttosto caldo, mentre a proposito dei terreni dice che sono migliori quelli leggeri e sciolti e preferibilmente posti in collina, che le fosse per impiantare le barbatelle debbono essere preparate almeno in luglio, lasciandole esposte al sole ed al gelo sino a gennaio [questa pratica permetterà di disinfestare il terreno da una eventuale presenza di nematodi, parassiti che attaccano le radici delle piante determinandone la morte (*i nostri contadini li chiamano uecchicucchi*), e che a contatto dell'aria, muoiono].

Dopo aver affrontato le tecniche d'impianto, l'autore trattò l'argomento delle varietà da scegliere e raccomandò che l'impianto fosse effettuato con varietà identiche, *non in modo confuso*, perché si corre il rischio di vendemmiare uva matura ed acerba, in quanto non tutte le varietà hanno lo stesso periodo

di maturazione. Poi è la volta del sistema di allevamento e se ne menzionano due tipi, quella *bassa*, l'attuale alberello dei nostri vigneti, e quella *alta* che si propaga sugli alberi vicini. Delle coltivazioni da farsi, scrisse che la buona regola vuole almeno tre zappature: una in ottobre, una in gennaio e l'altra a maggio. Non vengono menzionate nel *Catechismo* eventuali malattie parassitarie che attaccano la vite. Pur tuttavia vi è il consiglio del diradamento delle foglie per permettere una buona areazione, tecnica usata ancora oggi dai nostri contadini per evitare attacchi di oidio. Quindi scrisse: "... io preferisco la vite bassa alle altre, dunque debbo regolare tutti i lavori da ricavarne il frutto maggiore" è significativa questa frase in quanto ci fa comprendere come il Gagliardo insista nella razionalizzazione dei lavori per passare da una agricoltura estensiva, quale era quella in uso in tutto il meridione d'Italia, dove l'80% dei terreni era posseduto da alcune classi sociali, feudatari, nobili, ecclesiastici ecc., ad una agricoltura intensiva concedendo i terreni a coloro che potevano coltivarli. Sul finire di questo secolo iniziano le opere di bonifica di molti terreni, molti boschi e pascoli vengono trasformati in rigogliosi appezzamenti di vigneti ed oliveti. Si inizia a produrre non più per soddisfare il fabbisogno familiare, ma per commercializzare quanto prodotto. A Mesagne sarà il marchese Vincenzo Imperiali a concedere molti terreni marginali in enfiteusi e mezzadria, iniziando così quel processo di miglioramento e scrivendo quindi una pagina nuova nella storia agraria di questa comunità.

Anna Rita Chirico

## Intervista al presidente della Cantina Coop. Riforma Fondiaria Vino e olio, una questione di cultura



**Q**uest'annata vinicola è destinata a restare impressa lungamente nella memoria. Le aspettative e le speranze di realizzare un raccolto - e quindi un vino - degno delle nostre terre sono state in parte vanificate in pochi minuti da una grandinata devastante. Qualcuno, superficialmente, potrebbe obiettare che tutto sommato l'agricoltore accorto - e risulta non siano pochi - sarà parzialmente ripagato dall'aver stipulato una polizza assicurativa. Ma solo in parte è così: l'agricoltore - e quello mesagnese non è da meno - non pensa solo al denaro. Il suo cuore ha pensieri più nobili, avendo stretto con la terra e con le piante che coltiva un rapporto quasi assimilabile a quello che si instaura tra genitore e figlio. Lo si comprende quando mostra con orgoglio una spiga, una pesca, un carciofo o un grappolo d'uva quasi con lo stesso sorriso con il quale parla del proprio figlio pro-

mosso a scuola o realizzato nella vita.

E' fatto così, il nostro agricoltore. Non lo si può cambiare, almeno nei sentimenti. Ma come sarà questa campagna? Meglio lasciar parlare chi ha il polso della situazione. Nel caso di specie, il presidente della Cantina cooperativa della Riforma Fondiaria, Umberto Maizza. "Sarà una campagna buona - dice -. Sarebbe stata ottima, se non fosse venuta giù quella grandine. Tutto sommato - aggiunge -, per i tempi di vendemmia che sono molto anticipati, sarà una campagna accettabile".

- Come sarà la qualità?

"Non avremo qualità eccezionali - risponde -. Purtroppo avremo una buona qualità, che non dovrebbe creare problemi per collocare il prodotto sul mercato".

- Ma c'è già un futuro per il vino che sarà prodotto quest'anno?

CONSORZIO AGRARIO PROVINCIALE  
- LECCE -

CARAMIA rag. Giancarlo  
Rappresentante Commerciale

FERTILIZZANTI E ANTIPARASSITARI

Tel. 0831/773858 -737829 (abitazione)  
0335/6511473 (magazzino)

Nuova apertura a MESAGNE  
in Via E. Toti

"Sì - sostiene il presidente Maizza -. Ci sono buone prospettive di collocarlo all'estero, soprattutto in Portogallo e in Spagna, che quest'anno sono carenti per quantità. Speriamo sia possibile anche l'arricchimento che ci consenta di migliorarlo sotto l'aspetto alcoolimetrico, che quest'anno è carente dato l'anticipo della vendemmia di oltre quindici giorni. Credo, dunque, che non ci saranno grossi problemi. Certo: non abbiamo la qualità dell'anno scorso, ma vedremo di sopperirvi con le tecnologie e con l'arricchimento laddove esso venga deciso".

- Quest'anno dunque, si punta ai mercati europei!

"Certamente - afferma Maizza -. Quest'anno le premesse sono queste. Del resto, come ho appena ricordato, Spagna e Portogallo hanno carenza di prodotto. Mentre l'anno scorso rifornivano i francesi, quest'anno sono loro stessi ad avere bisogno di prodotto. Ed a riprova di ciò posso dire che ci sono già dei contatti e nei giorni scorsi c'è stato un incontro con diversi clienti portoghesi per la verifica delle qualità e delle quantità di prodotto disponibili".

- Con il nuovo prodotto è ovvio che si debba chiudere la campagna precedente...

"...che è stata una campagna soddisfacente e si sta concludendo bene. Stiamo continuando ad erogare ai soci acconti in denaro, in attesa della chiusura finale, che avverrà in tempi relativamente brevi e sarà una liquidazione considerevole".

- Possiamo fare delle previsioni sui tempi della liquidazione?

"Numeri non se ne possono dare. Credo che potrà essere migliore di quella dello scorso anno. Bisognerà verificare tutto sul bilancio. Come tempi credo che per fine anno potrà essere tutto chiuso o quasi restando praticamente soltanto briciole visto che l'obiettivo è di procedere con acconti continui fino alla liquidazione".

- E poi riprende la campagna olearia...

"...con tutti i problemi - incalza il presidente - che quest'anno sono notevolissimi, prima fra tutti la diatriba tra industriali e produttori; il decreto che vieta agli industriali di introitare olio vergine italiano laddove ci sia olio straniero; gli industriali che ribaltano questa situazione sugli agricoltori, rifiutando il loro prodotto e preferendo acquistarlo all'estero, soprattutto in Spagna e Grecia. Tra l'altro - aggiunge Maizza -, siamo superati dalla Spagna che ha volumi di produzione di olio molto più rilevanti dei nostri e con qualità che vanno migliorando notevolmente avvicinandosi alle nostre".



- Quindi è la Spagna e non la Grecia l'avversario da battere!

"Credo proprio di sì - dice -. Anche perchè non va dimenticato che questa nazione beneficia di quella parte di suo territorio posta sul suolo africano, da cui arriva in Europa tanto di quell'olio che fa dubitare talvolta che sia tutta produzione spagnola".

- Chi saranno i nostri partner commerciali?

"I toscani e i marchigiani".

- E la questione dop?

"Tutto dipende da noi - afferma il presidente -. Per avere l'olio dop bisogna partire da molto lontano: dal produttore che deve mettere le reti, deve raccogliere le olive senza farle sostare per terra...".

- E' una questione di cultura.

"Anche per l'olio, come lo è stato per il vino, bisogna creare una cultura. E' un fatto quasi generazionale. Qui c'è bisogno di una nuova cultura, anche perchè bisogna rendersi conto che la nostra classe contadina purtroppo è molto invecchiata e, se non avviene rapidamente questo ricambio generazionale, difficilmente vi saranno innovazioni culturali che porteranno necessariamente a soluzioni migliori per la collocazione del prodotto che sarà realizzato in maniera diversa".

La sfida è lanciata. Bisogna raccoglierla.

Angelo Sconosciuto

*Secondo uno studio medico americano*

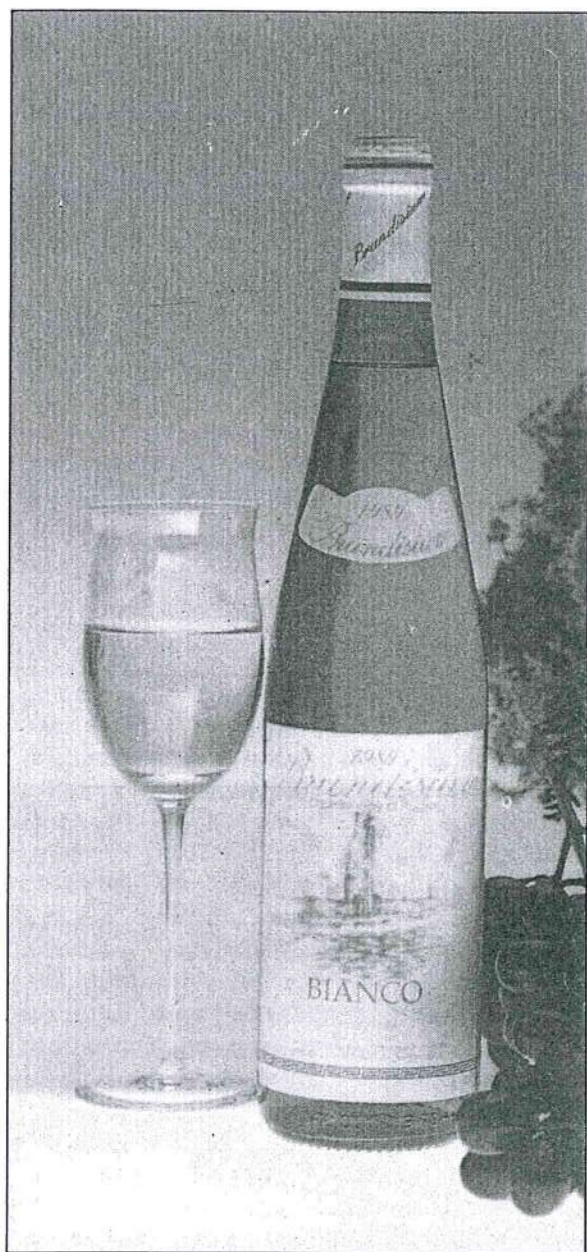
## Chi bene vino... "campa cent'anni"

**S**ono vent'anni che ci battiamo per la qualità del vino italiano ed oggi che la nostra produzione ha raggiunto livelli altissimi, oggi che il mondo del vino internazionale comincia a parlare anche italiano, si propone per motivi "ridicoli" ed "ipocriti", di mettere sull'etichette che il vino fa male e magari che nuoce gravemente alla salute.

Tutto questo per la più antica bevanda naturale del mondo, l'unica che ha più di duemila anni di storia e quindi di sperimentazioni, non per quei miscugli costruiti in poche ore con acqua, anidride carbonica e additivi, che non sappiamo fra vent'anni a cosa ci possono portare e a proporre queste cose sono proprio i nostri parlamentari.

Questo purtroppo succede in un paese dove non funziona quasi niente, dove non c'è lavoro, dove l'aria è irrespirabile, dove si chiudono gli ospedali perché non a norma, e dove, invece si trova il tempo per legiferare su queste "stupidaggini". Sicuramente i componenti della Commissione affari sociali della Camera non sanno che l'Italia è il primo paese vitivinicolo al mondo. Sicuramente non sanno che la voce vino è l'unica attiva della nostra bilancia agroalimentare. Sicuramente non sanno che nel nostro paese i vigneti vanno da Bolzano a Pantelleria. Sicuramente non sanno che i consumi pro-capite negli ultimi vent'anni sono passati da 120 a 56 litri l'anno, ovvero che imprenditori e tecnici hanno trasformato una vitivinicoltura di quantità in una di qualità.

E allora perché non si dice che fino a vent'anni fa ogni grave anomalia del fegato veniva imputata ad abuso di alcol, ma poi, visto che morivano di cirrosi anche persone astemie, si è meglio indagato e si è visto che virus e farmaci sono tra le principali cause dei danni epatici? Perché non si dice che più recenti indagini affermano che mentre negli



*Cuggio'*  
Vivai Piante

C.da Cuggiò

Tel. 0831/555765

Cell. 0337/937063

72023 MESAGNE (BR)

anni 80 la metà dei decessi per cirrosi era attribuita all'abuso di alcol, e parlare di alcol non vuol dire parlare di vino, oggi dopo la scoperta del virus dell'epatite C, sono sotto al 9%? Bisogna inoltre ricordare che, una università americana dopo oltre dieci anni di studi su oltre 500.000 persone (uomini e donne)

con età compresa tra 30 e 90 anni, è giunta alla conclusione che il moderato consumo di alcol ha ridotto la mortalità globale.

A questo si aggiunge, sempre da studi fatti, che il vino, soprattutto se è rosso e consumato in quan-



tità moderata contribuisce a ridurre la mortalità dovuta alle affezioni coronariche. Perché quindi parlare sempre e solo di abuso, cercando a tutti i costi di avvalorare una logica ipocrita?

Sono perfettamente d'accordo che l'abuso di vino come di qualsiasi altra sostanza, è dannosa, ma

criminalizzare il normale consumo, mi sembra una grande stupidaggine.

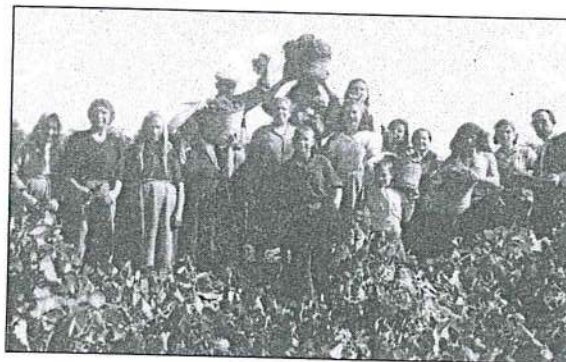
*Francesco Canuto  
Enologo*

## *Lu vinu ti Misciagni*

Ambivatillu a sursi, a garganella,  
ca a la billezza sua non c'è mascia.  
Cce tti scavorta, quarche fumisìa?  
Ambivatillu, ch'iddu la cancella.

Lu vinu ti Misciagni è nn'alligria  
ca ti rinfranca quandu nc'è nna iella.  
Si sctancu? Mbivi! Ca la vita è bella  
quand'iddu nfoca la malincunia.

Lu marvasia? L'amicu cchiù sinceru  
ci mmienzu a tanta vita quarche "No"!  
ti iataca lu cori a nn'ugna nfosa.



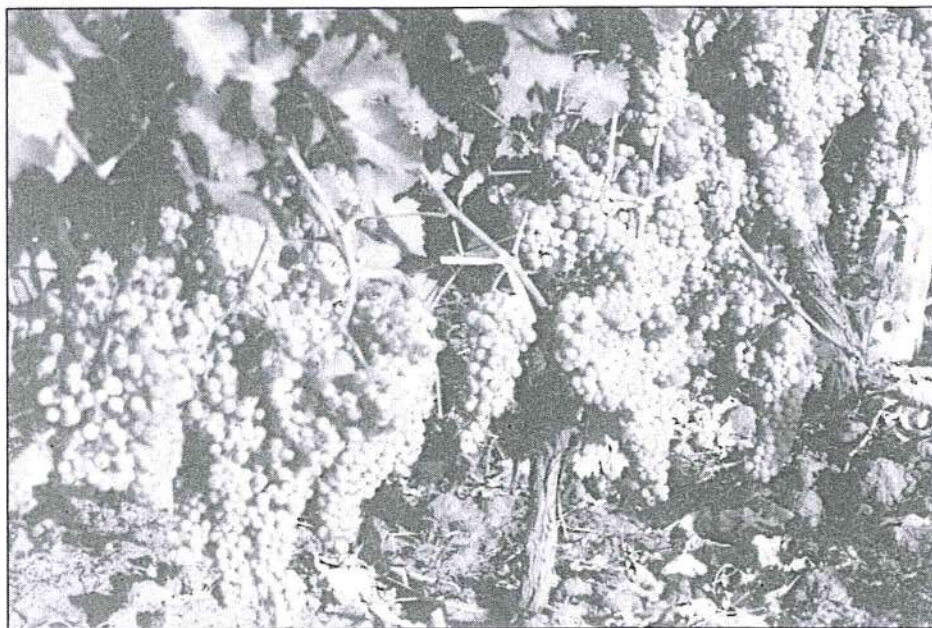
Ti vini nci nn'è a sbafu; qusctu è veru!  
e tuttu bueni, belli sì... Però  
lu vino ti Misciagni e nn'atra cosa.

*Francesco Bardicchia*



**ORACOLO s.r.l.**  
Via E. D'Ippolito, 15  
72022 LATIANO (BR)  
Tel. 0831/725508 - Fax 725881

*E' iniziata la vendemmia per i nostri viticoltori*  
**Buon vino, con una punta di amaro**



**U**n altro anno è trascorso dall'ultima vendemmia e nelle aziende vitivinicole si cominciano a preparare febbrilmente le strutture prima dell'ora X. Una partenza un po' amara, quest'anno, per i nostri viticoltori e operatori del comparto vinicolo perché la grandinata del 29 agosto scorso ha distrutto gran parte dei vitigni procurando una forte crisi nel settore agroalimentare. Emanuele Guglielmi è un giovane imprenditore agricolo che possiede dei moderni impianti viticoli. Ci dice: "I vitigni storici malvasia e negramaro, nella zona a nord di Mesagne - non colpita dalla grandinata - si presentano di ottima qualità e quantità, anche se l'andamento climatico dovuto a sbalzi termici durante il periodo di fioritura e allegagione, li ha relativamente compromessi". Di diversa opinione Cosimo Perrucci che conduce una modernissima azienda agricola. Aveva finito di revisionare le sue macchine perché doveva cominciare a vendemmiare a giorni. "Quest'anno ho una bellissima uva di ottima qualità e quantità - mi disse - vieni andiamo a fotografarla". Delle bellissime foto, in cui sono impressionati grappoli di trebbiano che scendono a cascata dai ceppi che quasi toccavano la calda terra, sono purtroppo - tutto ciò che rimane a Cosimo dopo che una "mostruosa" grandinata ha raso al suolo il suo impianto. Ora Cosimo guarda e riguarda le fo-

to e nel suo volto si legge tanta tristezza e rassegnazione. La stessa che si legge guardando Angelo, Beniamino, Giovanni, Maria, Vincenzo, Pierino, Emanuele, Lucia, Adelina, Antonio, e tanti altri. E si perché la grandine ha distrutto oltre il 40% dei vitigni, degli oliveti, dei pescheti che irrimediabilmente danneggiati verranno estirpati. Un evento grave, gravissimo del nostro territorio che non si è meritato, però, neanche lo spazio di un minuto nelle cronache dei telegiornali Rai regionali o nazionali. Peccato! Ed ancora un'altra occasione persa per il nostro Governo per dimostrare la sua solidarietà, e si badi bene che qui parliamo di solidarietà non solo economica ma soprattutto umana, verso questa gente che ha visto volatilizzati, in mezz'ora di grandine, i risparmi e le fatiche di un anno lavorativo.

"L'annata vitivinicola 1998 si presentava qualitativamente buona - commenta Franco Canuto, enologo della Cantina Cooperativa della Riforma Fondiaria di Mesagne - si potevano ottenere dei prodotti ben equilibrati sia al gusto che all'olfatto, anche se per l'intensità colorata siamo al di sotto dell'ultima vendemmia". E la lavorazione dello Chardonnay com'è andata, si può tracciare un bilancio? "La vendemmia dello Chardonnay - continua Canuto - è andata bene, la produzione è cresciuta del 30% e il prodotto ottenuto struttural-

mente è idoneo, con buoni profumi, aromi e struttura acida ben equilibrata". Il nuovo parco macchine enologico di proprietà della Cantina contribuisce a ottenere un prodotto migliore? "La tecnologia - precisa l'enologo - sicuramente contribuisce a migliorare la qualità del vino intervenendo con mezzi fisici, se necessario, e non chimici sulla qualità e comunque sono convinto che un buon vino si inizia a fare già in campagna". Emanuele Guglielmi, oltre a essere un agricoltore è anche il più giovane consigliere della Cantina Riforma Fondiaria di Mesagne. "Dalle uve grandinate abbiamo avuto una gradazione mediocre - ci spiega - viste le condizioni chimiche del prodotto. Ne scaturisce un rosatello accettabile sotto l'aspetto qualitativo. Il mercato non è ancora abbastanza definito con richiesta di prodotto nuovo. Ma è presto per azzardare previsioni".

Il Consorzio Brundisium è l'organismo di secondo grado, a cui fanno riferimento varie cantine della provincia di Brindisi per la commercializzazione del prodotto, incaricato di risolvere in maniera significativa lo storico problema delle eccedenze, in una regione grande produttrice di vino. Nella sede di Costa Morena incontriamo il Direttore Ferdinando Pagliara che ci spiega come il sodalizio sia l'unica struttura del genere esistente nella provincia di Brindisi, presente ormai da moltissimi anni, con i propri vini, sui mercati mondiali. "Il Brundisium è presente sul mercato italiano con tutta la produzione dei vini in bottiglia dai rossi ai rosati, dai bianchi ai vini d.o.c. prodotti da uvaggio di uve negramaro e malvasia nera o bianca di Brindisi di



profumo gradevolmente amarognolo - continua Pagliara - molto bene la presenza sul mercato europeo con le confezioni da uno, due e cinque litri, con una soddisfacente presenza in Grecia, Danimarca e Inghilterra. Sul mercato internazionale siamo presenti, tra l'altro, in Giappone con circa 10.000 bottiglie al mese, il ch  non   poco". E la Cina, solo un miraggio? "Le trattative con la Cina non si sono interrotte, ma sono ferme per alcune

difficolt  contrattuali". Il progetto "Bacco" che pochi conoscono, ha cominciato a solcare gli oceani oppure no? "Il progetto Bacco, del quale il risultato finale   la produzione del vino Talento, offre dei vini bianchi di pregevole qualit  ottenuti da vitigni della zona di Mesagne e Brindisi vinificati presso la Cantina Riforma Fondiaria di Mesagne. I vitigni durante l'annata agraria, sono sottoposti a severi controlli e a vari trattamenti antiparassitari in linea con le normative comunitarie in tema di difesa integrata. Per questi motivi, oggi, la linea Talento   in costante vendita sia in Italia che all'estero". Uscendo dal Consorzio Brundisium si

nota anche qui una preparazione dei vasi vinari che accoglieranno la nuova produzione. La vendemmia   cominciata, ormai corrono tutti: i viticoltori per tagliare l'uva, le cantine per trasformarla, il Consorzio per commercializzarla. La fatica di un anno   dimenticata, la paura per un mancato raccolto si trasforma, nonostante la grandine, in gioia e soddisfazione per il nostro viticoltore.

Mario Vinci



Oggi è cronaca, domani sarà storia

## Microfiltrazione ed osmosi innovazione nell'industria enologica

L'evoluzione dell'industria enologica, negli ultimi decenni, è stata principalmente orientata al contenimento dell'incidenza della manodopera e dei costi di produzione, e quindi, all'automazione e all'aumento della capacità produttiva degli impianti. Negli ultimi anni si è aggiunta un'attenzione agli aspetti qualitativi del prodotto che si traducono in soluzioni tecnologiche al fine di ottimizzare i processi biochimici e microbiologici in corso, con una notevole riduzione di additivi e coadiuvanti aggiunti nelle varie fasi della trasformazione. Su questo tema il Parco Scientifico e Tecnologico dell'area jonico-salentina PASTIS-CNRSM, sta conducendo un progetto di trasferimento di tecnologie applicabili anche al settore enologico e su tali argomenti si sofferma il dott. Dario De Giorgi direttore del Consorzio per la Ricerca e Sviluppo dell'Agroalimentare - CO.R.S.A i cui ricercatori sono impegnati presso la Cantina cooperativa della Riforma Fondiaria di Mesagne.

"La tecnologia in oggetto riguarda l'utilizzo di membrane di filtrazione (costituite essenzialmente da film di materiale polimerico) da inserire all'interno del processo di lavorazione delle uve vendemmate.

Gli obiettivi che si cerca di raggiungere con l'applicazione di tali membrane possono essere molteplici, ed in particolare:

- Microfiltrazione del mosto per ottenere un abbattimento della carica batterica in esso contenuta realizzando una stabilizzazione a freddo e riducendo i quantitativi di anidride solforosa normalmente aggiunta;

- Trattamento del mosto microfiltrato attraverso membrane di osmosi inversa per concentrare il mosto senza l'impiego di calore, prevenendo eventuali alterazioni di colore ed aroma dovute alle alte temperature raggiunte nel processo tradizionale di concentrazione a caldo;

- Microfiltrazione del vino per realizzare una sua chiarificazione in fase di finitura senza l'impiego di farine fossili od altro additivante e ottenere una sua stabilizzazione chimica e microbiologica".

De Giorgi ha chiarito ulteriormente che "in questi giorni, tecnici del CO.R.S.A. e del PASTIS stanno operando - in stretta collaborazione con l'enologo



Francesco Canuto ed ai collaboratori della cantina - per realizzare una microfiltrazione di mosto non addizionato di anidride solforosa per ottenere la stabilizzazione microbiologica. Il mosto - commenta il responsabile del progetto - viene poi sottoposto ad osmosi inversa per aumentarne la concentrazione in zuccheri e ottenere, previa aggiunta di lieviti selezionati per la fermentazione, un vino con una gradazione alcolica ottimale. Successivamente verranno realizzate alcune prove direttamente sul vino per la chiarificazione, brillantatura, stabilizzazione chimica e microbiologica, in modo tale da ottenere un prodotto stabile in bottiglia senza l'impiego delle tradizionali tecniche di filtrazione a farina". L'adozione di queste nuove tecnologie, unitamente alla spesso conseguente innovazione di prodotto, costituirà una valida occasione di crescita sul mercato delle piccole e medie imprese operanti nel settore enologico e che rappresentano il tessuto connettivo della realtà vitivinicola del Mezzogiorno.

(t. cav.)

## Nella cucina della nonna Deliziamoci con l'uva

**L**e proprietà depurative e disintossicanti dell'uva sono ampiamente riconosciute. Infatti, come vuole l'ampeloterapia, bastano solo due chilogrammi di uva al giorno per una settimana per avere un indubitabile beneficio organico. Ma non è questo ciò che interessa sottolineare, quanto le bontà che, oltre al vino, si riuscivano a fare nelle nostre campagne con l'uva.

### La "mostrada"

Innanzitutto, la "mostarda", di cui abbiamo avuto occasione di parlare in un precedente numero di "RADICI", la quale, oltre ad essere un'eccellente marmellata, è anche abbastanza economica. Infatti, sia che la si prepari con uva senza semi, sia che si decida di farla con la nostra solare malvasia, non abbisogna assolutamente di aggiunta di zucchero nella cottura. E' deliziosa nella preparazione dei dolci natalizi, ma bisogna star sicuri che non delude se la si mangia da sola, in un momento di voglia o, come usa dire, di "calo di zuccheri".

### L'uva passa

E che dire dell'uva passa, che è tanto buona e difficoltosa nella preparazione? Nei ricordi che si conservano in questo lembo d'Italia, il procedimento per la preparazione dell'uva passa è legato innanzitutto al ribollire dell'acqua con qualche pugno di cenere di legno. Fuori dal bollore, si "squatavano" i grappoli sani che poi venivano ostesi sui graticci (litteri) o appesi ad un filo ad asciugare in ambiente caldo ed areato. Solo dopo il completo appassimento i grappoli venivano sgranati, oppure conservati inerti per l'inverno.

### L'uva "sotto spirito"

Altra comune preparazione era, ed è, l'uva "sotto spirito". Gli acini grossi e profumati del moscato, debitamente tagliati

con un po' di picciolo, vengono invasati in un boccaccio con un cucchiaino o due di zucchero e coperti da alcool a 95°. C'è chi - al posto dell'alcool - adopera l'anice. Ma in questo caso si perde molto la fragranza dell'uva.

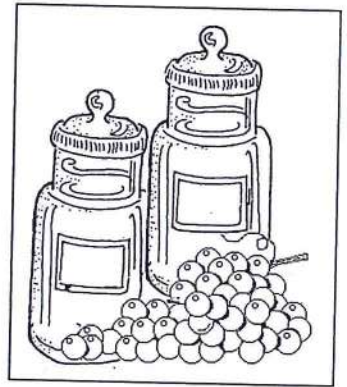
Del "mosto cotto", abbiamo ampiamente detto altrove. Ora, però, sia consentita una divagazione con il consiglio di alcune preparazioni, che si è avuto modo di provare durante una non breve esperienza emiliana.

### "I sughi"

Altro non sono che mosto fatto bollire insieme ad un po' di farina, fino al completo addensamento. E' una gelatina dolce e naturale, che è ottima anche per i bambini.

Ed infine, perchè non provare gli acini di uva spellati, in un buon risotto "tirato" col vino bianco ed un po' di radicchio amaro? Aggiunti a metà cottura daranno un buon risultato e ci si renderà conto che in nome dell'uva due realtà distanti sulla carta geografica possono diventare molto vicine.

Sandro Guarini



Apertura  
a fine  
Settembre

Antica  
Ostaria

di Librato Valeria

Via Dei Dormio, 1 - Cell. 0360.413857  
MESAGNE (BR)

## SE POTESTE AVERE DUE STIPENDI AL MESE.



Con il semplice accredito dello stipendio il Banco Ambrosiano Veneto mette a vostra disposizione uno scoperto di conto di almeno tre milioni una riserva in più alla quale attingere come e quando volete.

Se ad esempio lo stipendio tarda ad arrivare o dovete sostenere una spesa inattesa, grazie allo scoperto di conto la somma che vi serve è subito disponibile senza bisogno di chiedere

alcun prestito e senza giustificare la vostra necessità allo sportello. Lo scoperto di conto è un servizio

- **automatico:** non comporta formalità o lungaggini burocratiche;
- **conveniente:** consente di usufruire dei vantaggi di una vera e propria "linea di credito" a condizioni davvero speciali.

*Tassi e condizioni economiche sono indicati nei "Fogli Analitici" a disposizione del pubblico in tutte le nostre Filiali.*

**Banco  
Ambrosiano Veneto**

**LA GRANDE BANCA PRIVATA ITALIANA**



**Filiale di FRANCAVILLA FONTANA**  
Corso Umberto I n. 10/18 - Tel. 0831.81138 (2 linee R.A.)