

l'evento

# A Prossedi I Vicoli del Vino

IL meglio dell'enologia pontina. Non solo: la rassegna, come sempre, ospiterà diverse etichette prodotte nel Lazio e nelle altre regioni italiane. Protagonisti però saranno anche altri prodotti, come la birra, il cioccolato, il pane, gli oli, le acque, i distillati, i sigari, i formaggi, i salumi e le paste alimentari. Si svolgerà sabato 8 e domenica 9 settembre a Prossedi la quarta edizione de «I Vicoli del Vino», una manifestazione, puntualizzano gli organizzatori, «interamente rivolta ai giova-

ni e all'educazione al bere».

«L'evento – continuano – non vuole essere né una sagra né una fiera, ma un enorme salone del gusto allestito nelle stradine del centro storico di questo piccolo borgo fondato dai fuggiaschi privernati nell'VIII secolo d.C. e oggi abitato da appena 1.216 persone. Lo scopo di questo evento, curato ancora una volta dalla giornalista Tiziana Briguglio, è quello non solo di presentare questa parte del Lazio meridionale, ma soprattutto di promuovere le produzioni enogastronomiche di eccellenza e, allo stesso tempo, rendere i ragazzi consapevoli di cosa e quanto mettere nel bicchiere, senza abusi né eccessi. Da qui la partecipazione dell'Ais e la prima edizione del concorso per aspiranti sommelier "Giuliano Garofano", svolta in collaborazione con l'Enoteca italiana di Siena, che permetterà al primo classificato di aggiudicarsi tutta una

serie di pubblicazioni volte alla conoscenza del vino e la possibilità di passare un'intera giornata in una delle più belle cantine italiane». L'evento, patrocinato dal Ministero per le Politiche agricole alimentari e forestali, dagli Assessorati all'Agricoltura e al Turismo della Regione Lazio, dai comuni di Roma, Latina e Prossedi e dalle Amministrazioni provinciali di Roma e Latina, è promosso dall'Associazione «Amo l'Italia» e dall'Associazione «Agroalimentare in Rosa» in collaborazione con l'Enoteca italiana di Siena. Hanno aderito l'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura del Lazio), l'Associazione «Vino e Salute», la Strada del vino della provincia Latina, le Terre del Cesanese di Olevano Romano, l'Associazione «Ad Majora Natura e Cultura» e i Comuni di Taurasi, Castelvenere, Torrecuso e Paceco. Infine, sarà presente lo chef Massimiliano Sepe che curerà «La cena delle stelle. A tavola con il Franciacorta e gli ori laziali».



## IL PROGRAMMA

### DEGUSTAZIONI, CONVEGNI E MUSICA

Laboratori del gusto, pranzi e cene tematiche, degustazioni guidate, incontri, convegni e musica. Fitto il programma dell'evento, che si aprirà sabato pomeriggio alle 16 con il convegno su «Vino e Salute. Dal prodotto convenzionale al riconoscimento della vinificazione biologica e biodinamica, fino alla riscoperta delle tipicità e alla salvaguardia di territori senza eguali. Pro e contro di uno scenario ancora tutto da scoprire con l'obiettivo di mettere in contatto offerta e domanda in chiave di business». Da segnalare in particolare il laboratorio su «A scuola di acqua e vino. L'abbinamento delle Acque dei Cesari ai vini dei monaci dell'abbazia di Valvisciolo» a cura di Gabriella Belisario. Circa le degustazioni guidate invece, interessanti quella dei grandi rossi dell'Azienda agricola della marchesa Del Gallo di Roccagiovane di Prossedi e quella della Confraternita Inglese degli estimatori del vino fatto in casa. Ma anche quelle delle birre artigianali, dei sigari, dei distillati, del cioccolato, delle paste alimentari, del pane di Lariano e degli oli delle Colline Pontine Dop. Quattro i concerti programmati: il maestro Luka Hoti e Sara Ladys, Alice in Wonderland jazz quartet, gli Easy Skankers e il gruppo di musica popolare Canusia.

*Parte sabato  
la IV edizione  
della rassegna  
enogastronomica  
del paese  
ausono*

Pagina  
a cura  
di Roberto  
Campagna

# Per un bere consapevole e moderato

L'EVENTO rientra nel progetto «Vino e Giovani» del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Progetto lanciato nel 2003 in collaborazione con le Regioni e le Università italiane allo scopo di educare i giovani a un consumo consapevole e moderato del vino. Dietro questa bevanda si celano storia, tradizione, cultura dei luoghi, dei cibi e dei prodotti dei territori, nonché dei rapporti tra le persone. Il vino è un buon amico dell'uomo. È intorno a questa idea, insomma, che ruota il progetto «Vino e Giovani», rivolto ai ragazzi tra i 18 ei 30 anni di età. Le vicende di questo straordinario prodotto sono trasversali a epoche storiche ed ere geologiche. Basti pensare che le più antiche tracce di una produzione locale risalgono in Italia al 700

a.C., nell'isola di Ischia, dove sono stati trovati i resti di un tralcio di vite e i frammenti di un primordiale pigiatoio. Ma le origini di un'arcaica seduzione del vino sull'uomo sarebbero ancora più remote. Già nel Paleolitico, rivelano recenti ricerche dell'archeologia biomolecolare, in Mesopotamia, sembra che i nostri progenitori avessero provato a coltivare la vite e a fare il vino. A partire dall'VIII secolo a.C. la coltivazione della vite e la produzione di vino si diffusero in tutta la Penisola, grazie all'influenza dei Greci e all'importazione dall'Oriente. Da quel momento vendemmia e simposio divennero elementi della vita comunitaria, formidabili elementi anticipatori del marchio ineguagliabile del «Made in Italy».



## Saperi & Sapori

### Le «emozioni» di Villa Gianna

UNA giornata in cantina. Domenica prossima si svolgerà, presso l'azienda Villa Gianna di Borgo San Michele, la seconda edizione di «Emozioni della Vendemmia». La manifestazione è organizzata dalla stessa cantina in collaborazione con la Strada del vino della provincia di Latina, il museo «Piano delle Orme» di Borgo Faiti, l'associazione «Falco Pellegrino» di Sabaudia e la Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori) di Latina. Questo il programma della giornata: visita ai vigneti e alla cantina, raccolta e dell'uva e pigiatura della stessa, corso di degustazione dei vini dell'azienda e di alcuni prodotti locali e pranzo con la tipica pagnottella della tradizione. «Gli obiettivi

della manifestazione – spiegano i titolari della cantina – sono sia ludico-formativi sia promozionali. Trasmettere l'emozione della vendemmia vuol dire far rivivere la semplicità di un gesto e di un'attività di antica memoria o che, per mancanze culturali o sociali, non si è mai vissuta. L'emozione della vendemmia è anche l'emozione del vino, non solo nella sua lavorazione e creazione ma anche nella sua valorizzazione come alimento fondamentale della nostra tavola. Conoscere i processi di vinificazione – concludono gli organizzatori – vuol dire essere in grado di scegliere un prodotto di qualità, pertanto il messaggio sarà volto anche al benessere».



## I prodotti biologici esposti a Bologna

DAI cereali alle farine, ai legumi, ai dolci, alle paste alimentari, alle marmellate, al miele, alle bevande, alle conserve, ai formaggi, ai gelati, alle carni, ai surgelati, agli oli, al pesce conservato, fino agli alimenti per l'infanzia. Quelli che verranno esposti al Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale, sono tutti prodotti certificati bio. La rassegna si svolgerà dall'8 all'11 settembre presso il Quartiere fieristico di Bologna. Saranno presenti anche gli stand di Avi (Associazione vegetariana italiana) e di Vegan, la più diffusa organizzazione vegana italiana, che fornirà informazioni anche su come fare acquisti crueltyfree. Nel ricco programma di eventi, workshop e convegni dedicati ai prodotti biologici e alla sosteni-

bilità in agricoltura, sono previsti anche un corso sulla consapevolezza alimentare rivolto a tutti i visitatori e la presentazione, con degustazione, di vini biologici privi di solfiti dei Castelli Romani, curata di Federbio. Infine, l'Osservatorio di Sana illustrerà i dati sull'andamento economico della filiera agroindustriale bio e il trend dei consumi di alimenti biologici, mentre il Ministero delle Politiche agricole e forestali presenterà i dati sulle aree agricole bio esistenti in Italia, aree censite l'anno passato dal Sinab (Sistema d'informazione sull'agricoltura biologica). L'Osservatorio di Sana, nei suoi quattro anni di vita, ha rappresentato un valido strumento sulle dinamiche del mercato italiano del biologico.

