



# Insieme



**INSIEME è lo spazio che Vitenda dedica alla cooperazione in campo viticolo-enologico. Cantine Sociali, Consorzi di Tutela e Associazioni per la ricerca e la divulgazione possono promuovere le proprie iniziative, pubblicizzare eventi e anniversari, per dar voce a tutti coloro che uniscono le forze per valorizzare la filiera vitivinicola. Ma INSIEME significa anche progetti di beneficenza e solidarietà, che spesso il mondo del vino mette in atto per aiutare coloro che "vorrebbero" ma, in molti casi, non "riescono"...**

**Vi invitiamo come sempre a segnalarci le Vostre iniziative, all'indirizzo mail [d.bussi@viten.net](mailto:d.bussi@viten.net), che saremo ben lieti di pubblicare anche sul sito [www.viten.net](http://www.viten.net)**

## DIVENTO: LE DONNE DELLA VITE FANNO IL VINO



**Di sole, di acqua, di terra e di rispetto respiro. Uva DiVento vino. Di valori e di idee mi nutro. Pensiero DiVento azione. Di accoglienza, di cura e di scuola ho bisogno. Bambina di strada DiVento donna.**

Siamo Donne della Vite, facciamo il vino, ne scriviamo e lo comunichiamo per professione e per passione. E dal 2016 lo facciamo insieme e per gli altri.

**DiVento**, è il nome del nostro vino.

DiVento non è un vino qualunque, è un vino nuovo.

Nuovo per il modo in cui nasce: materie prime, servizi e professionalità necessari per realizzarlo, dal vigneto alla bottiglia, sono messi a disposizione da chi ha creduto e crederà nel nostro progetto.

Una rete di partner che sta sostenendo le Donne della Vite nell'impegno sociale e della quale fanno parte VCR Vivai Cooperativi Rauscedo, Cantina Toscana, Enovetro, Nomacorc Italia, Lallemand Italia, Ovis Nigra, ISVEA, Pandolfini, Promuovere e Enoplasic.

Nuovo per le sue caratteristiche: è un vino prodotto con un'attenzione speciale alla sostenibilità, dalla scelta delle uve, ottenute con metodi di coltivazione a basso impatto ambientale, alla trasformazione con l'applicazione delle migliori tecniche di vinificazione e di controllo disponibili in campo enologico e al packaging, realizzato con materiali provenienti da materie prime rinnovabili e riciclabili.

Nuovo per lo scopo per cui nasce, quello di essere distribuito per raccogliere fondi da destinare alla Casa di Anita - sorta in memoria di Anita Pavesi, giudice onorario del tribunale dei Minori di Milano, scomparsa nel 1998 dopo venti anni di straordinario impegno sociale - il progetto di Amani che in Kenya offre ospitalità alle bambine di strada.

DiVento è un bianco aromatico, e non poteva essere che così: fresco, intenso e profumato. Sarà emozionante berlo insieme agli amici, offrirlo, raccontarlo, dividerlo e ricordare che aiuterà le bambine di strada di Nairobi.

DiVento, vino sostenibile e solidale, è il legame tra le Donne della Vite e le bambine della Casa di Anita, sorelle minori che hanno cominciato in salita il loro cammino per diventare donne.

È possibile acquistarlo, al prezzo base di 10 euro, online o presso alcuni punti vendita o sedi dell'Associazione. Sul sito tutte le informazioni.



[www.donnedellavite.com](http://www.donnedellavite.com)



## SLOW FOOD TREVISO E GLI ORTI SOLIDALI

Due sono i progetti sostenuti da Slow Food Treviso in collaborazione con la Fondazione per la Biodiversità: **10.000 Orti in Africa**, che sostiene in toto la realizzazione di orti scolastici e familiari in Burkina Faso, Madagascar, Congo, Kenia e Tanzania, e **Orti in condotta**, che ha realizzato orti "didattici" in 15 Istituti Comprensivi della provincia di Treviso.

I ricavati della manifestazione Treviso Slow Wine, che ha avuto luogo il 12 febbraio 2017, sono stati appunto destinati alle iniziative sopra descritte.

Le sale del Centro Congressi del Best Western Premier BHR Treviso Hotel hanno



ospitato la quarta edizione del prestigioso appuntamento enogastronomico che ha accolto circa settanta rinomate case vini-

cole del Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige presenti nella Guida Slow Wine 2017 di Slow Food Editore i cui prodotti sono stati degustati e acquistati.

Ospiti speciali di questa edizione sono state cantine e artigiani delle Marche, in segno di solidarietà verso una delle regioni più fortemente colpite dal sisma dell'Agosto 2016.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)



## TREBBIANO ROMAGNOLO E FERTILITÀ BASALE



Il Trebbiano romagnolo è da sempre ritenuto un vitigno dotato di scarsa capacità di produrre grappoli dalle prime gemme dei capi a frutto.

Questa caratteristica ha condizionato il tipo di potatura e quindi, di conseguenza, anche la scelta del sistema di allevamento.

Negli ultimi 5 anni il comparto agronomico di Le Romagnole (Gruppo Cevico) ha condotto una sperimentazione autofinanziata, che continuerà anche nei prossimi anni, finalizzata a valutare l'effettiva fertilità basale del vitigno.

continuerà anche nei prossimi anni, finalizzata a valutare l'effettiva fertilità basale del vitigno.



Le prove si sono svolte presso 3 aziende associate, su impianti allevati a Casarsa di differente età.

I primi risultati, non ancora ufficialmente divulgati, hanno dimostrato come sia possibile ottenere produzioni soddisfacenti sotto il profilo quali-quantitativo anche speronando a 1 gemma, previo un progressivo allargamento dei centri vegetativi.

I risultati ottenuti non sono finalizzati a diffondere la speronatura a 1 gemma per questo vitigno, ma rappresentano utili informazioni, funzionali a migliorare le tecniche di potatura, la meccanizzazione e ad aprire la strada a nuovi sistemi di allevamento.



Riccardo Castaldi  
Resp. Agronomico  
Le Romagnole  
e Gruppo CEVICO



LE ROMAGNOLE

Via Fiumazzo n. 72 - 48022 LUGO (RA)  
C.F. e P.IVA 00082850397  
Tel.: 0545 / 284811 - Fax: 0545 / 284812  
www.leromagnole.it - info@leromagnole.it

## 25 ANNI DI CANTINE APERTE ALL'INSEGNA DELLA SOLIDARIETÀ

1993-2017: Cantine Aperte ha celebrato quest'anno la sua 25° edizione ed il Movimento Turismo del Vino (MTV) ha deciso di realizzare per l'occasione qualcosa di speciale: un Calice, sintesi essenziale del lavoro fin qui svolto e dello slogan che da sempre accompagna l'attività dell'associazione: "Vedi cosa bevi". Il cofanetto "Cantine Aperte 25", conteneva due calici in

cristallo serigrafati con il logo di "Cantine Aperte 25". Oltre ad un ricordo unico di questo traguardo, chi acquistava il cofanetto contribuiva a finanziare la ricerca sul cancro di AIRC, cui sarà destinata parte del ricavato.

"Questo calice sarà osservato da tanti occhi, quelli di chi c'era nel 1993 e con impegno ha

percorso

questo quarto di secolo; quelli dei 900 vignaioli soci di MTV, che hanno visto crescere il



valore del loro lavoro; quelli di chi vive "Cantine Aperte" come se ci fosse sempre stata, ma che grazie ad essa ha conosciuto il territorio, la gente che lo anima, il corretto approccio al consumo del vino" ha affermato per l'occasione Carlo Pietrasanta, presidente di MTV.

[www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)

il piacere di un assaggio

**Cantina di Nizza Monferrato**

Nizza Monf.to Str. Alessandria 57 - tel. 0141 72 13 48



## LE VIGNE VECCHIE il tempo lento della qualità

*Le uve scelte tra le vigne più longeve, i lavori di cantina tramandati da generazioni e lunghi anni di invecchiamento sono la ragione del successo del Vigne Vecchie, che festeggia 30 anni.*

Tre sole parole per spiegare cosa sia la cultura della Barbera per la Cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra: territorio, persone, vini. In sostanza il "terroir" pensato, e

vissuto, in forma "consumabile", da chi ci lavora o da chi ci si ferma, anche solo per qualche ora.

Solo così si può capire come sia stata e sia tuttora "rivoluzionaria" la storia della Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore "Vigne Vecchie", che trent'anni fa, nel 1987, segnò la svolta di qualità di un intero comparto produttivo e rappresentò il momento decisivo per la rinascita del grande rosso piemontese: attenta selezione delle uve nei vigneti più vecchi e meglio esposti, raccolta in cassette, affinamento controllato in piccole botti e poi in bottiglia. Una procedura all'epoca piuttosto insolita che produsse però la più prestigiosa bandiera, mai ammainata, della storia della



Cantina di Vinchio e Vaglio Serra.

Non per tutti i giorni, ma per le grandi occasioni che ognuno porta incancellabili nella propria memoria.

[www.vinchio.com](http://www.vinchio.com)



## IL PECORINO DOC DI MASCIARELLI A SOSTEGNO DI "PROGETTO NOEMI"

"Progetto Noemi" è un'associazione Onlus creata dai genitori di Noemi Sciarretta, una bambina di 4 anni di Guardiafredda (CH) affetta da SMA, atrofia muscolare spinale. La Onlus nasce con lo scopo di sensibilizzare gli operatori sanitari sulla conoscenza della SMA, sostenere la ricerca scientifica e aiutare economicamente le famiglie



(maggiori informazioni su [www.progettonoemi.com](http://www.progettonoemi.com)).

In occasione della Festa delle Donne 2016, Masciarelli Tenute Agricole lancia la

nuova annata del Pecorino DOC Castello di Semivicoli con un'etichetta e un progetto speciale proprio in onore di Noemi Sciarretta e della Onlus che porta il suo nome.

Marina Cvetic Masciarelli ha deciso di dedicare uno dei suoi vini alla causa, portando i disegni di Noemi sull'etichetta e destinando il 5% del ricavato sulle vendite a sostegno della preziosa attività dell'Associazione.

L'etichetta 2016 del Pecorino Castello di Semivicoli riproduce, infatti, una coppia di disegni a olio realizzati dalla piccola artista dal titolo "Il mare, prima...e dopo", acquistati da Marina Cvetic Masciarelli in occasione di una serata di beneficenza organizzata in favore della Onlus.

[www.masciarelli.it](http://www.masciarelli.it)



CANTINA SOCIALE DI MANTOVANA

Vini sfusi  
Vini imbottigliati  
Confezioni regalo  
(aperto il sabato)

Via Martiri della Resistenza, 48 - Fraz. Mantovana  
PREDOSA (AL) Tel. e fax 0131 71 01 31



**Siamo il vostro produttore di fiducia.  
Ecco il nostro punto vendita**

**CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI S.C.A.**  
 Punto vendita: Regione Opessina, 41 - Castelnuovo Calcea (Asti) - Tel. e Fax 0141 957137  
 Orari e giorni apertura: Lun. - Sab. 8.30/12.30 - 14.30/18.30 - Dom. 9.30/12.30 - 15.00/19.00  
 e-mail: amministrazione@barberaseicastelli.it www.barberaseicastelli.it

## FRANCIACORTA ALL'ASTA PER LA POPOLAZIONI TERREMOTATE DELL'ABRUZZO

Si è conclusa con un grande successo l'asta benefica di Franciacorta svoltasi a Milano, il 10 maggio 2016 presso il Salone d'Onore della Triennale.

Dopo un raffinato aperitivo di benvenuto a cura di Stefano Cerveni, i circa cento acquirenti e partecipanti si sono raccolti in ascolto del Sindaco di Civitella del Tronto, il piccolo Comune in provincia di Teramo a cui è stato devoluto il ricavato dell'iniziativa. Un racconto che non poteva lasciare indifferenti quello degli oltre 220 abitanti, privati di ogni cosa, ma non della voglia di ricominciare e di tornare alla vita di sempre.



Così, spinti dalla voglia di aiutare, gli acquirenti si sono battuti per l'acquisto dei vari lotti offerti dai produttori franciacortini: uno dopo l'altro, tutti i pregiati magnum, jeroboam, riserve e collezioni speciali sono stati aggiudicati da un colpo di martelletto dell'amministratore delegato di Sotheby's Italia Filippo Lotti, per un valore totale di € 27.350.



Queste le parole del Presidente del Consorzio Franciacorta, Vittorio Moretti: "Sono particolarmente orgoglioso del successo ottenuto

dall'asta svoltasi nella cornice della triennale di Milano. L'assoluto valore dei lotti, in moltissimi casi vere rarità, e la estremamente qualificata partecipazione di esperti e collezionisti hanno reso questo evento per molti aspetti eccezionale. Di tutto ciò devo ringraziare gli amici e colleghi produttori del Consorzio Franciacorta per la generosa disponibilità con cui hanno aderito alla nostra proposta, consentendoci di contribuire in modo significativo a un progetto di solidarietà che ci sta molto a cuore e al quale continueremo a dedicare energia e passione".

L'importo, come stabilito, è stato interamente dedicato al progetto di ricostruzione della

scuola dell'infanzia del Centro di Civitella del Tronto e all'acquisto della dotazione strumentale della scuola materna di Borrano che ospita, in via provvisoria, i bambini di Ponzano di età compresa tra i 3 e i 6 anni.

La frazione Ponzano di Civitella è stata gravemente colpita non solo dal sisma e dalla forte nevicata, ma anche da un movimento franoso di circa 60 ettari che ha determinato lo scivolamento a valle di un'intera collina, distruggendo la viabilità di ingresso al paese e le abitazioni sottostanti. Tuttavia l'impegno di Franciacorta non si esaurisce qui: in vista del prossimo Festival Franciacorta d'Estate, i produttori hanno di comune accordo deciso di devolvere alla stessa iniziativa 1 € per ogni biglietto venduto.

Consorzio Franciacorta / Sotheby's  
www.franciacorta.net

  
**Franciacorta**  
Unione di Passioni



**PRODUTTORI del BARBARESCO**  
Via Torino 54 - 12050 Barbaresco (CN)  
tel. 0173 635139  
[www.produzionidelbarbaresco.com](http://www.produzionidelbarbaresco.com)

Vitevis Cantine Società Cooperativa Agricola nasce formalmente il 1° luglio 2015 dall'unione di tre Cantine Sociali della Provincia di Vicenza, Cantina Colli Vicentini di Montecchio Maggiore (fondata nel 1955), Cantina di Gambellara (fondata nel 1947) e la Cantina Val Leogra di Malo (fondata nel 1961). Cresciute nel valore della cooperazione, queste tre realtà sentono la necessità di dare vita ad un'unica cantina con l'obiettivo di penetrare con efficacia i mercati internazionali e di mettere a sistema i rispettivi punti di eccellenza, ottimizzando costi e investimenti. Cantine Vitevis conta oggi oltre 2.200 ettari di vigneto, 1.500 viticoltori conferitori e una produzione media annua stimata in 360mila quintali di uva offrendo al cliente italiano ed estero un'ampia gamma di vini fermi, frizzanti e spumanti.

## I 70 ANNI DELLA CANTINA DI GAMBELLARA



Sabato 13 maggio 2017 la prima cantina cooperativa della provincia di Vicenza ha spento 70 candeline, chiamando a raccolta soci viticoltori, dipendenti e autorità. Era il 1947 quando, dalle ceneri della precedente cantina sociale Enopolio di Gambellara, attiva fin dal 1920, nacque la Cantina sociale di Gambellara. Mentre a Parigi si firmavano i trattati di pace al termine della Seconda guerra mondiale, gli Stati Uniti lanciavano il piano Marshall per la ricostruzione dell'Europa e diventava operativo il Fondo monetario internazionale, nel vicentino 26 viticoltori decisero di unirsi per migliorare la qualità dei propri vini. Nell'anno in cui Fausto Coppi vinceva il 30° Giro d'Italia davanti a Gino Bartali e veniva approvata l'attuale Costituzione,

la prima vendemmia della Cantina di Gambellara produsse qualche migliaio di ettolitri di vino. A distanza di 70 anni i 40 ettari iniziali sono diventati 650, i soci viticoltori sono saliti a 365 e dal 2015 la storia della Cantina di Gambellara è

territorio vicentino sono state ripercorse in una mostra fotografica. Gli scatti dei partecipanti al concorso fotografico "Paesaggi, volti e luoghi del vino in Lessinia, Pedemontana e Colli Berici" organizzato da Cantine Vitevis con il patrocinio dei Comuni di Gambellara, Montecchio Maggiore e Malo sono stati esposti per due settimane presso il punto vendita.

[www.cantinagambellara.com](http://www.cantinagambellara.com)



sfociata in quella di Cantine Vitevis, nuova realtà vitivinicola sorta grazie alla fusione con Cantina Colli Vicentini e Cantina Valleogra per portare il vino di Vicenza in tutto il mondo. Le tappe di questo importante percorso storico, economico, sociale e culturale del



## CANTINE APERTE SOSTIENE L'ASSOCIAZIONE FIBROSI CISTICA TRENTINO



Cantine Aperte è l'evento enoturistico più importante in Italia. Dal 1993, l'ultima domenica di maggio, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati di vino. Cantine Aperte è diventato nel tempo una filosofia, uno stile di viaggio e di scoperta dei territori del vino italiano, che vede, di anno in anno, sempre più turisti, curiosi ed enoappassio-

nati avvicinarsi alle cantine, desiderosi di fare un'esperienza diversa dal comune. Oltre alla possibilità di assaggiare i vini e di acquistarli direttamente in azienda, è possibile entrare nelle cantine per scoprire i segreti della vinificazione e dell'affinamento. Protagonisti di Cantine Aperte sono giovani, comitive e coppie, che contribuiscono ad animare le innumerevoli iniziative di cultura gastronomica ed artistica che fioriscono attorno all'evento in tutto il Paese, su iniziativa degli stessi vignaioli.

Cantine Aperte è vino, cultura, storia; ma anche impegno sociale, è per questo che cinque anni fa abbiamo intrapreso una collaborazione con l'Associazione Trentina Fibrosi Cistica. Ogni cantina può ospitare i volontari, dando loro uno spazio all'interno della cantina dove poter promuovere e soprattutto spiegare questa terribile malattia. Le Cantine dove erano presenti i nostri vo-

lontari sono state la "Cantina Endrizzi", di San Michele all'Adige e "Maso Poli" di Lavis, che ringraziamo per la splendida accoglienza, mentre la Cantina Sociale di Trento, Mezzacorona Rotari, Azienda Agricola Bellaveder di Faedo, Borgo dei Posseri di Ala e l'Enoteca Cogni Zugna di Mori erano presenti i nostri volantini per la sensibilizzazione della fibrosi cistica e della nostra Associazione. Ogni cantina ha poi devoluto in beneficenza parte dell'incasso sull'entrata.

[www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)



## IL PROGETTO "ARNALDO RIVERA" DI TERRE DEL BAROLO

### PROTOCOLLO E GESTIONE DEL VIGNETO

A partire dall'annata 2013 la cantina ha sottoscritto un accordo ufficiale con alcuni soci, proprietari di diversi tra i vigneti più prestigiosi dell'intera zona del Barolo, al fine di produrre uve di eccellenza, pari a qualsiasi azienda agricola - la volontà di compiere questo passo è stata espressa in realtà proprio dai soci stessi.

L'accordo prevede il pagamento delle uve ad ettaro (e non sulla base della quantità di prodotto portata in cantina) + una maggiorazione di un 25% massimo sul prezzo di mercato per le uve di più alta qualità (secondo i parametri di valutazione di zuccheri e colore). In questo modo il viticoltore è spinto a fare selezione e a lavorare nel modo più opportuno e attento in vigna.

Tutti i membri di questo progetto riportano direttamente al nostro team di agronomi e sono costantemente monitorati durante l'intero ciclo produttivo.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Al momento del loro arrivo in cantina, le uve hanno assoluta priorità per quanto riguarda la pigiatura, ed ogni pratica riguardante queste partite è gestita col massimo tempismo e precisione. L'azienda ha affrontato negli an-

ni grandi investimenti al fine di dotarsi degli strumenti più appropriati per garantire il più alto risultato possibile, in particolare micro frementini in inox e tonneaux di rovere francese di diverse provenienze, selezionati in base alle esigenze di affinamento di ciascun cru. Tutti i Baroli svolgono la fermentazione malolattica in tonneaux da 500 litri a cui segue un affinamento di 32 mesi sia in tonneaux che

nelle tradizionali botti grandi (25/50hl), in base alle necessità di ciascun vino. 100% rovere francese. Le barriques non sono mai state utilizzate nella nostra cantina. Stiamo invece sperimentando l'affinamento delle annate 2014 e 2015 in particolari botti da 700 litri, in passato molto popolari in Langa, al fine di garantire la più genuina espressione del Nebbiolo.

**VERUM VITA EST**

**Terre del Barolo**

*Amata da un gruppo di vignaioli, proprietari di un'area delle Grandi Vigne di Langhe nel territorio del Comune di Barolo, Castiglione Falletto, Chianca, Diano d'Alba, Ghemme, Cuneo, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga d'Alba, Roero e Trinito.*

**INDICAZIONE D'UVA: 100% CANTINA SOCIALE. IL PRIMO CANTINA SOCIALE - IL PRIMO CANTINA SOCIALE. IL PRIMO CANTINA SOCIALE.**

**Terre del Barolo**  
Soc. Coop. Agr.  
Via Alba - Strada n. 8 - Tel. 0172 979 0000  
CANTINA SOCIALE - CANTINA SOCIALE - CANTINA SOCIALE

## L'ASSOCIAZIONE "LE DONNE DEL VINO" FESTEGGIA TRENT'ANNI

LA FESTA DELLE DONNE  
DEL VINO

Nata nel 1988 per volere di Elisabetta Tognana, l'Associazione nazionale Le Donne del Vino festeggerà 30 anni nel 2018. Oggi conta più di 750 socie, tutte impegnate nel settore enogastronomico. È un'associazione senza scopi di lucro che promuove la cultura del vino e il ruolo delle donne nella filiera produttiva enologica e della società. Un obiettivo perseguito at-

traverso il contributo di esperienze e conoscenze di donne impegnate in questa mission in settori diversi, ma complementari: produttrici, ristoratrici, enotecarie, enologhe, sommelier e giornaliste che scrivono naturalmente di vino. Per essere ammesse nell'Associazione occorre avere un vissuto professionale legato alla vigna e alla cantina e da qui alla tavola.

Eletta presidente delle Donne del Vino, per il triennio 2016-2019, è Donatella Cinnelli Colombini, imprenditrice toscana con una lunga esperienza nell'enoturismo.

Nel 2017 è stata organizzata la prima Festa delle Donne del Vino con l'apertura di numerose cantine "in rosa" che hanno organizzato eventi in tutta Italia, rivolgendo l'invito in particolare alle donne winelover. La seconda Festa delle Donne del Vino è già in programma sabato 3 marzo.

Le Donne del Vino sono anche impegnate nella salvaguardia dei vitigni autoctoni: una scelta coraggiosa che punta sulla difesa del patrimonio ampelografico italia-

no e particolarmente sui vitigni più rari e quasi estinti. Un'azione che vuole spingere le vignaiole a un rinnovato impegno sui vitigni rari come elementi di diversità utili per dare identità enologica e maggiore attrattiva enoturistica ai territori del vino. Tante sono poi le attività di charity e le azioni finalizzate allo sviluppo sostenibile delle vigne e dei territori agricoli. È iniziata da pochi mesi inoltre un'internazionalizzazione dell'Associazione con contatti, incontri e scambi culturali con altre realtà femminili nel mondo che si occupano e lavorano nel settore vino.

Per rimanere informati è possibile anche iscriversi a una wineletter che viene spedita ogni 15 giorni. Da poco più di un anno è online anche un blog dove si può seguire l'effervescente attività delle Donne del Vino, che hanno delegazioni in tutte le regioni d'Italia.

[www.ledonnedelvino.it](http://www.ledonnedelvino.it)



ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
**LE DONNE  
DEL VINO**

**DONNE DEL VINO, 12.500 EURO RACCOLTI PER I PASTORI COLPITI DAL TERREMOTO**

Agli agricoltori con il bestiame, piccoli eroi dell'agricoltura più antica e tipica della zona colpita dal terremoto, i pastori, vanno 12.500 euro, parte del ricavato delle cene che le Donne del vino hanno organizzato a tre mesi esatti dalla prima grande scossa che ha distrutto le case di Amatrice e poi Norcia.

Il **"Cuore delle Donne del vino va al centro"** evidenzia il disegno scelto per unificare in un solo atto generoso le tante cene di raccolta fondi che si sono svolte il 24 novembre 2016 in Valle d'Aosta, Piemonte, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo, Basilicata, Campania, Puglia, Sardegna e Emilia Romagna.

Il ricavato della raccolta fondi contribuisce a sostenere i 15 produttori di latte e formaggi riuniti ne "L'Amatriciano: il Pecorino dei Monti della Laga", con sede a Campotosto in provincia de L'Aquila e fondato nel 2014. Producono il pecorino usato per preparare la più antica ricetta di pasta all'amatriciana, antecedente alla scoperta dell'America e quindi senza pomodoro, la **"gricia"**, a base di pecorino, guanciale di maiale e pepe nero. Da oltre duemila anni le greggi pascolano in una zona montuosa al confine fra Abruzzo, Marche e Lazio in comuni tristemente noti per la distruzione causata dal terremoto come Amatrice, Accumoli e Arquata.

La pastorizia è un'attività peculiare del territorio dei monti della Laga sull'Appennino, sin da epoca romana con la tradizionale pratica della transumanza lungo la via Salaria. Il pecorino ottenuto dal loro latte ha caratteristiche chimiche ed organolettiche molto particolari e legate all'utilizzo dei pascoli ad alta quota, le cui specie botaniche crescono su un substrato pedologico arenaceo marnoso tipico dei Monti della Laga. Si tratta dunque di una eredità storica, da salvaguardare al pari di un reperto archeologico o di un paesaggio, che potrà sopravvivere solo aiutando chi continua l'agricoltura eroica di montagna ed è custode di un territorio dove era già difficile vivere, e dopo il terremoto esiste un grave rischio di abbandono.

L'individuazione del destinatario della raccolta fondi effettuata dalle Donne del Vino è stata affidata alle delegate delle quattro regioni colpite dal terremoto e, con l'aiuto della Regione Lazio, hanno indicato il "Consorzio per la tutela e la valorizzazione de l'Amatriciano" come particolarmente bisognoso di sostegno immediato. Infatti gran parte dei piccoli caseifici sono crollati con il terremoto e la produzione si è concentrata nella struttura consortile che stenta a trovare sbocchi commerciali per il formaggio anche a causa della completa interruzione del turismo.

Al gruppo di 15 agricoltori del pecorino amatriciano, le Donne del vino hanno dedicato le cene del 24 novembre in tutta Italia mettendo in tavola le loro bottiglie migliori. Un piccolo, tangibile aiuto economico e soprattutto un segno di incoraggiamento verso chi è in grandissima difficoltà. (Nella foto un momento della Cena per Amatrice in Puglia).



## SETTESOLI SOSTIENE SELINUNTE



Settesoli, marchio leader del vino siciliano, promuove una grande campagna di finanziamento e fund raising a favore del Parco archeologico di Selinunte, in Sicilia. Un luogo di inestimabile bellezza che ha bisogno di continua manutenzione.

Selinunte è la più grande area archeologica d'Europa, estendendosi per 310 ettari, di cui solo il 10% è fruibile.

Il progetto "Settesoli sostiene Selinunte" raccoglierà fondi per migliorare principalmente il tempio C, il più importante dell'intero Parco per valore storico e architettonico, attraverso lavori di restauro, la creazione di un percorso di visita e un impianto di illuminazione. Inoltre altri interventi programmati, il miglioramento della viabilità e dei percorsi pedonali ed è già stata completata l'illuminazione della cinta muraria.

Per riuscire in questo intento, da Settembre 2016 tutte le bottiglie Settesoli hanno un collarino che comunica l'operazione: acquistando una bottiglia sarà possibile contribuire automaticamente con 10 centesimi. Inoltre collaborazioni con banche, media partner, aziende siciliane in vari settori, contribuiranno a divulgare l'iniziativa.

Settesoli è prima di tutto una cooperativa di 2.000 soci che coltivano oltre 30 tipi di uve differenti, su un totale di 6.000 ettari - la più grande varietà di uve in Sicilia - ed è da sempre attenta allo sviluppo sociale, ambientale e culturale del proprio territorio, nella costa



Ph. Flavio Leone



Ph. Flavio Leone

sud occidentale della Sicilia.

Settesoli, ambasciatore della Sicilia vinicola nel mondo, contribuirà alla notorietà e alla valorizzazione del Parco Archeologico di Selinunte, sperando di essere da esempio per altri progetti simili, che aiutino il patrimonio storico, turistico e culturale della Sicilia.

È attivo un sito web in cui trovare tutte le informazioni anche per donare una cifra maggiore. L'IBAN è IBAN IT75Y0200881830000104621411 intestato a "Parco Archeologico di Selinunte e Cave di Cusa". Occorre specificare nella causale "Art Bonus - Selinunte" seguito dal proprio codice fiscale per ricevere il credito di imposta (Art. bonus).

[www.settesolisostieneselinunte.it](http://www.settesolisostieneselinunte.it)

## VALLE DELL'ACATE PROTAGONISTA DI MUSIC FUND

Valle dell'Acate ha sostenuto concretamente Music Fund, organizzazione partner di Milano Musica riconosciuta dalla Commissione Europea come "Best Practice in Culture and Development" che dal 2005 ripara strumenti musicali e li invia in Paesi in via di sviluppo e in luoghi di conflitto, assicurandone la manutenzione in loco con appositi workshop e promuovendo laboratori di liuteria. Un impegno che ha visto a dicembre 2016 la consegna, in collaborazione con Milano Musica e con il sostegno di Valle dell'Acate, la donazione di 240 strumenti destinati alle istituzioni mozambicane partner a Maputo: ECA - Escola de Comunicação e Artes de l'Universidade Eduardo Mondlane, ENM - Escola Nacional de Musica, progetto Xiquitsi e Music Crossroads Mozambique.

«Music Fund unisce alcune delle mie più grandi passioni: il mare, la musica e il vino. Simboli di lentezza e pazienza necessarie per portare a compimento un grande progetto. Così è per il vigneto e la terra che producono il vino, poi messo in bottiglia, messaggera di una storia che spesso



viaggia attraverso il mare. E proprio attraverso il mare abbiamo portato questi strumenti in Mozambico, alla ricerca di un avvicinamento culturale, operato proprio dalla musica e dalle sue suggestioni» - ha commentato Gaetana Jacono.

La titolare di Valle dell'Acate, infatti, tra le aziende più intraprendenti e di successo produttrice, tra gli altri, del famoso DOCG Cerasuolo di Vittoria, ha tenuto fede alle sue passioni e ha mantenuto la promessa.

Cento ettari di terra nella Sicilia sud orientale, per la maggior parte reimpiantati con i principali vitigni locali e inter-

nazionali, una produzione annua di circa 400mila bottiglie e un'azione costante di valorizzazione del territorio, anche attraverso la scelta responsabile dell'ecosostenibilità, questa è Valle dell'Acate.

Con il progetto "7 terre per 7 vini" ha valorizzato il territorio e le tipicità della regione, associando a ogni vino il territorio più rappresentativo per dare al prodotto finale un'espressione caratterizzata e altamente qualitativa. I vini della linea più prestigiosa della cantina sono 7, come le terre dalle quali nascono: la D.O.C.G Cerasuolo di Vittoria, i D.O.C il Frappato, Bidis-Chardonnay, Zagra-Grillo, il Moro-Nero d'Avola, Rusciano-Syrah e Tané.

[www.valledellacate.com](http://www.valledellacate.com)

