

19 OTT. 1968

L'ECO DELLA
DELLA STAMP
STAMPA - MIL
MILANO - L'E
L'ECO DELLA
DELLA STAMP
STAMPA - MIL
MILANO - L'E

VERONA - CONCLUSE LE «GIORNATE»

Pioggia di elogi per i nostri vini

Particolarmente apprezzati i bianchi di Locorotondo, la Verdea, il San Severo, il primitivo di Gioia e lo zagarese di Trani -- Però non ci sono fondi per propagandarli

Dal nostro inviato

Verona, 18 ottobre

Si sono concluse le «Giornate del vino italiano», promosse dall'Ente Fiera di Verona con il patrocinio dei Ministeri dell'Agricoltura e delle Foreste e del Commercio con l'estero.

Mentre ieri erano stati discussi — sulla base delle relazioni del prof. Bandini e del sen. Desana — i problemi e le prospettive economiche del vino italiano in Europa e nel mondo, nella giornata conclusiva si è fatto posto al «colore». Lo scrittore e giornalista Luigi Veronelli, ha tenuto una relazione sul tema «Enologia e gastronomia nelle regioni italiane», mentre la dottoressa Gigliola Magrini ha parlato su «La donna e il vino», scomodando storia e mitologia per sostenere che non è per nulla sconveniente alle componenti del «gentil sesso» il sorseggiare un bicchiere di vino.

Ma vediamo che cosa ha detto Veronelli sui cibi e sui vini pugliesi. «Cibi poveri che trovano nella immediatezza delle cotture e nei sapori ori-

ginari la loro eccellenza: le verdure colte pochi minuti primi nel campo; l'agnello o il pollo sacrificati con mano esperta e spietata; i pesci tolti guizzanti dalla rete pochi minuti prima».

«Gli dai più corpo, con i vini che sono, in Puglia e in Calabria, forti, generosi, solidi; vini da tagliare, che, il più delle volte sostituiscono o meglio costituiscono la sala; carichi di alcool e di umori, tutt'altro che traditori (è voce sparsa dai vini asettici delle pianure padane; mal sopportano, invidiosi, la loro maschile presa di possesso), completano il pasto e lo fanno gioioso».

«Esempi? — si è chiesto Veronelli —. Migliaia e migliaia ne potrei fare, da che qui, ancora più che altrove, contro il parere dei più, il vino cambia di vigna in vigna. Già sono nomi famosi i bianchi di Locorotondo neutri e nervosi, la frizzante Verdea, il San Severo fresco e franco, il Torre Giulia aromatico e voglioso, il greco, maestoso e polposo, di Gerace e il Cirò, che cela la sua autorevolezza in colori via via sfumati e scarichi; il primitivo di Gioia che, da taglio dopo mosto, si fa via via, con meditato invecchiamento, 15 anni anche, gran vino di arrosti; lo Zagarese di Trani vellutato».

Un ambito riconoscimento al vino pugliese è stato fatto anche dal marchese Beppe Gavotti, segretario dell'Accademia italiana della cucina, il quale, benché ligure, in un suo intervento ha magnificato le virtù dei nostri vini, in particolare il rosso di Cerignola e di Martina Franca.

In chiusura dei lavori — che sono stati presieduti dal senatore Dal Falco, presidente dell'Ente Fiera di Verona — ha preso brevemente la parola il dott. Lintas, direttore generale della produzione agricola presso il Ministero dell'Agricoltura. A quanti hanno chiesto un maggior impegno del suo Ministero a propagandare il nostro vino, egli ha risposto che purtroppo mancano fondi sufficienti e che quel poco che si è speso finora per i nostri prodotti agricoli, lo si è dovuto reperire nelle pieghe del bilancio.

Emilio Paolo Tria