

Casale del Giglio «Prende il volo»

FAMIGLIA A CURA DI ROBERTO CAMPAGNA

Sui voli intercontinentali dell'Allitalia si viaggia in compagnia dei vini della Casale del Giglio. Dal primo febbraio, infatti, alcune etichette dell'Azienda agricola de Le Ferriere vengono abbinate ai pasti serviti ai passeggeri. Questi i vini che vengono proposti: Satrico, Antimo, Shiraz, Madrevelva, Mater Matuta e Aphrodisias. Quest'ultimo è un «vendemmia tardiva», mentre i primi due sono bianchi e i restanti tre rossi. La proposta comprende poi anche due grappe: Petit Manseng e Petit Vendor. Tutte le etichette sono state selezionate dal sommelier Carlo Antiano in collaborazione con la Fondazione italiana sommelier di Roma. Sono gli stessi viaggiatori a scegliere il vino da abbinare ai menù della giornata. Le rotte interessate sono quelle per New York, Osaka, Buenos Aires, Los Angeles, Toronto e Tokio. E soltanto ai viaggiatori di classe Magnifica viene sottoposta la carta dei vini pontini. Una carta che, oltre a illustrare le caratteristiche organolettiche delle etichette, racconta anche la storia della cantina e del territorio dell'Agro Pontino. Mai un'azienda vitivinicola locale aveva raggiunto un traguardo così premia il lavoro della famiglia Santarelli.

PRODUZIONE AZIENDALE

Quelli dell'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere sono quasi tutti vini frutto della sperimentazione vitivinicola avviata dalla stessa azienda nel lontano 1984. Un progetto con cui furono impiantati quasi sessant'anni internazionali sotto la guida di ampelografi e ricercatori universitari. Un intervento molto scientifico, una strada mai imboccata fino allora, che ha permesso di produrre etichette che ancora oggi rappresentano una novità in assoluto nel ricco panorama enologico italiano. Interprete di questa produzione è Paolo Tientenhalter, l'enologo della cantina. Complessivamente la Casale del Giglio produce sedici vini e i loro nomi o rimandano alla storia della terra da cui provengono o sono quelli dei vitigni con cui vengono prodotti. Di questi sedici vini, otto sono rossi, sei bianchi e due «vendemmia tardiva». Si tratta di tutte etichette Igt (Identificazione geografica tipica). Produce inoltre tre grappe e un olio.

reli, la prima azienda pontina ad aver imboccato la strada della sperimentazione della qualità. Anche altri produttori locali hanno poi seguito il suo esempio. E insieme

poi, hanno conquistato il vertice dell'ecologia laziale. Non solo: nel giro di pochi anni hanno iniziato a fare incetta di premi e a piazzarsi nei primi posti delle speciali

DAL PRIMO FEBBRAIO DIVERSE ETICHETTE DELLA CANTINA ACCOMPAGNANO I PASTI DEI VIAGGIATORI LUNGO LE ROTTE INTERCONTINENTALI

classifiche stilate dalle migliori guide italiane del settore. Nella business dei voli intercontinentali Allitalia, i vini e le grappe della Casale del Giglio accompagnano i

menù de «I grandi Maestri di Almas», offerti a bordo, con una rotazione trimestrale, fino a ottobre di quest'anno. Almas, la scuola internazionale di cucina italiana, che già da anni prepara questi menù, sta portando avanti il progetto di «Competenza Italiana Cucina» in collaborazione con oltre sessanta grandi chef del nostro Paese. Attraverso le ricette, gli chef raccontano la loro storia e la storia del loro territorio nel rispetto dei prodotti senza trascurare la tradizione e guardando alle nuove frontiere della cucina. I vini dell'azienda de Le Ferriere verranno serviti fino alla fine di aprile. Durante tutto questo periodo inoltre, nei banchi d'assaggio allestiti nelle lounge «Gottos» e «Dolce di Vitis» dell'aeroporto di Fiumicino e in quella di Milano Linate, i sommelier della cantina li illustreranno e li faranno degustare.

LA STORIA DELLA FAMIGLIA SANTARELLI

Esu un volo intercontinentale dell'Allitalia intrinseco i festeggiamenti del cento anni d'attività della famiglia Santarelli. Dopo aver chiuso l'attività che aveva a Capricchia, una piccola frazione di Capricchia, in provincia di Rieti, il bisnonno di Antonio, l'attacco titolare della Cantina del Giglio, nel 1914, avviò in diverse strade di Roma la vendita al dettaglio di vini e oli. Una vera e propria catena di negozi, gestiti attraverso la società «B. Santarelli & Figli» da tutta la famiglia, compreso Emilio, il nonno di Antonio. Dopo aver conseguito la laurea in Scienze Agrarie a Perugia, si tuffa a capofitto nel settore della produzione enologica italiana allo scopo di promuovere lo sviluppo. Nel 1950 fonda la società «B. Santarelli

& C.» e tramite questa società apre, nel 1954, il primo stabilimento italiano per l'imbottigliamento di vino su larga scala. Nel 1967, si trasferisce in Agro Pontino, acquista una vecchia fattoria a

Le Ferriere e avvia l'attuale azienda. Sulle prime colture i tipici vitigni della zona producendo i vini Aprilia Doc, poi, nel 1984, avvia un progetto di ricerca e sperimentazione impiantando vitigni internazionali e iniziando «sfornare» una parte delle odierne etichette. Un progetto che ha permesso di sviluppare con successo tutte le potenzialità nel campo vitivinicolo finno allora inespresse del territorio dell'Agro Pontino. Oltre all'azienda, nel 1990, Antonio Santarelli ha anche ereditato questo progetto. Diverse le iniziative programmate per il centenario dell'attività aziendale.



Sapori Sapori

CORI punta a realizzare un mercato locale a chilometro zero. Per raggiungere tale obiettivo, la prima mossa che hanno fatto gli amministratori comunali è stata quella di aderire alla campagna nazionale della Coldiretti a tutela del «Made in Italy» agroalimentare. E proprio in collaborazione con la stessa Coldiretti-settore cose vere realizzati il mercato. In pratica, con questa scelta il comune lepino mira a salvaguardare i prodotti locali e limitare la commercializzazione delle imitazioni di scarsa qualità che arrecano grave danno all'immagine dell'Italia e del patrimonio agroalimentare italiano, espressione dell'identità culturale dei territori e bene collettivo da tutelare come strumento di valorizzazione e sostegno

Cori, prodotti locali da tutelare

allo sviluppo rurale». «Siamo fermamente convinti», hanno dichiarato Mauro De Lillis e Luca Zampì rispettivamente assessore alle Attività produttive e assessore all'Ambiente «della necessità di prevenire e contrastare l'insorgenza del Made in Italy, assicurando la qualità dei nostri prodotti alimentari, garanzia per la salute dei consumatori, nonché il diritto a un'alimentazione sana e corretta, fondata su scelte di acquisto e di consumo consapevoli. Esigenza - hanno concluso - ancor più sentita in un momento di grave crisi in cui il Made in Italy, in particolare quello agroalimentare, rappresenta una leva competitiva ad alto valore aggiunto per il rilancio dell'economia e della crescita occupazionale».

Mele Golose

ALL'INTERNO della vitanissima edizione della «Fiera in Campo», in programma a Caresanablot, in provincia di Vercelli, dal 21 al 23 febbraio, si svolgerà «Mele GoloseCotture» pratica, di un evento nell'evento che vedrà la presenza di fattori che provengono dal territorio e da tutto il territorio nazionale - alcuni dei quali stellati - che delizieranno il palato dei partecipanti con ricette create in esclusiva e con un unico filo conduttore: il riso per l'Appunto. L'evento sarà coordinato da Luigi Cecconia. Sabato 22 febbraio avrà come protagonisti Aurora Mazzucchelli del ristorante Marconi di Sasso Marconi, Alberto Conti del ristorante La Bettoia di Vercelli, Ilario Vinciguerra del resto-

Caresanablot, il riso protagonista

nario ristorante di Gallarate, Leandro Lippi di Vecchia Malcesine di Malcesine, Marco Garbionni del ristorante Cuccina di Torin, Pino Castano de La Malva di Licaia, i fratelli Maurizio e Sandro Serna del ristorante La Teca di Rivoli-ter, Gaetano Tirovanti dell'Arneo di Colle Val d'Elsa e Domenico Ciofani della Porta di Basso di Peschiera. Domenica 23 febbraio invece sarà la volta di Manuel e Christian Costardi del ristorante ChristianoManuel dell'Hotel Cuzia di Vercelli, Christian Milone della Trattoria Zapparoni di Pinerolo, Pasquale Palamara del ristorante Indaco di Ischia, Luca Abbuzzo del ristorante Antonio Abbuzzo di Casarato, Roberto Petza di S'Appronzio di Sidi e Bruno Ricchebco del ristorante The Cook di Gemono.