



Guardando avanti

Carlo Guerrieri Gonzaga

Con questa iniziativa editoriale comincia una nostra nuova avventura, piccola ma – crediamo – significativa. La Gazzetta di San Leonardo, oggi all'esordio, nasce come mezzo di comunicazione per informare i nostri attuali e futuri clienti sui programmi e sull'impegno allo sviluppo dell'azienda nel solco della nostra migliore tradizione. Vogliamo in questo modo garantire quanti ci apprezzano e ci apprezzeranno che proseguiremo e intensificheremo gli sforzi che già ci hanno dato enormi soddisfazioni come l'Oscar del miglior vino rosso italiano nel 2002, l'Oscar della miglior azienda vitivinicola italiana, premio ricevuto quest'estate, i "Tre Bicchieri" che il Gambero Rosso ci assegna ormai da undici anni, e, infine, il traguardo del dodicesimo posto dei primi cento top vini del mondo assegnato al San Leonardo dalla prestigiosa rivista Wine Spectator. Nonostante il titolo, la Gazzetta di San Leonardo non sarà un periodico esclusivamente aziendale, ma un nostro contributo alla diffusione culturale (viene distribuito gratuitamente per posta in tutta Italia a 4.000 indirizzi) di quanto di buono gravita attorno al mondo vitivinicolo nazionale. Sarà anche nostro precipuo impegno assicurare una particolare attenzione alla popolazione trentina che ci ospita dalla cui terra, con pazienza e passione, traiano i nostri vini.

Ed è proprio sul concetto dell'importanza della terra e dei corretti sistemi di lavorazione che si fonda la filosofia del nostro successo. È un concetto per noi imprescindibile: la qualità dei nostri vini si ottiene attraverso un meticoloso percorso che inizia già nella cura appassionata delle barbatelle. Soltanto di qui può nascere e, in seguito, svilupparsi quella eccellenza di prodotto che è anche merito dei nostri collaboratori e consulenti che hanno sempre lavorato e lavorano con l'entusiasmo dei vincenti.

Un'iniziativa in cui crediamo fermamente

La "Gazzetta di San Leonardo", di cui oggi leggete il cosiddetto numero zero, è un trimestrale che intende essere informativo in modo efficace, curioso, vario, svelto, mai saccente, su molti aspetti della vitivinicoltura, non tralasciandone aspetti storici e aspetti ad essa contigui come la gastronomia e la difesa del territorio, bene preziosissimo. Sarà un trimestrale perché seguiremo le quattro stagioni con l'obiettivo di essere sempre in consonanza con i temi caratteristici di ciascuna di esse. Verrà dato grande spazio, come già noterete da questo numero, alla gastronomia nazionale e ai grandi, ma non solo a quelli, suoi interpreti. Visiteremo di volta in volta il loro "habitat" professionale e culturale, commentandone assieme il successo, il futuro e le aspettative.

Vi saranno anche piccole rubriche dedicate all'agricoltura, alla storia, ai percorsi che richiamano prodotti tipici, alle ricette, all'approfondimento della coltura di certi prodotti agroalimentari particolari, a tradizioni, ad alcuni consigli sulla viticoltura ed altro ancora.

Molto vicini topograficamente alla più interessante novità culturale italiana di fine secolo, il Mart di Rovereto, dedicheremo un box agli importanti appuntamenti che via via questo museo avrà programmato.

A testimonianza che riteniamo la vitivinicoltura un'espressione non marginale della cultura nazionale, abbiamo deciso di dedicare l'intera ultima pagina alla riproduzione di un quadro, di una fotografia, di un disegno o comunque di un'espressione artistica avente per tema un argomento affine a quelli del nostro periodico, pagina che sarà accompagnata da un breve profilo biografico dell'autore.

Naturalmente siamo quanto mai interessati a suggerimenti, critiche, idee nuove, proposte, notizie che i nostri lettori vorranno fornirci. Cercheremo anche la collaborazione di firme prestigiose per rendere questo periodico più ricco di contenuti, più brioso, in una parola più interessante. (gdb)



L'équipe che vive e lavora nella Tenuta San Leonardo da generazioni

CUOCHI D'AUTORE

"dal Pescatore" ha innestato la quarta

di Giorgio Dal Bosco

Novembre, prime nebbie, la natura si è acquietata, c'è silenzio qui a Canneto sull'Oglio, grumo di case mantovane in mezzo a campi ovattati. È qui la "patria" del ristorante "dal Pescatore" della famiglia Santini, ai vertici da molti anni della piramide italiana della gastronomia. Talvolta, parlando della storia di una famiglia, si dice che si potrebbe scrivere un romanzo.



La famiglia Santini: da sinistra Giovanni, Alberto, nonna Bruna, Antonio e Nadia

Ebbene, quella della famiglia Santini potrebbe davvero diventare una saga perché dura da quattro generazioni in un crescendo rossiniano di successi.

Purtroppo, dato lo spazio, la possiamo scrivere soltanto in breve. Cominciarono qui, nel 1925, Antonio e Teresa. Lui pescava sull'Oglio e Teresa ne friggeva i pesci. Le bici degli

operai, usciti dopo ore e ore di massacrante lavoro dalla vicina fabbrica di mattoni e che andavano a mangiare il fritto, si ammonticchiavano sul muro di questa prima povera trattoria.

Giovanni, l'unico figlio di Antonio e Teresa, era cresciuto in questo clima e si era innamorato di Bruna, una figlia di contadini del posto, che al matrimonio, oltre a lenzuola e chincaglieria, poteva portare in dote farina, uova, maiali, oche, tacchini, insomma il "territorio" mantovano e quanto di buono producevano, anche come trasformazione del prodotto, la terra e le sue tradizioni: pasta, salumi e molto altro ancora.

È una prima svolta. Siamo già negli anni Sessanta e in Italia fa capolino, facendo tendenza, la cultura della gastronomia con fior di intellettuali, come scrittori e giornalisti del calibro di Mario Soldati e Gianni Brera, che cantano le meraviglie di questo ristorante.

Il figlio di Bruna e Giovanni, Antonio, guarda dapprima con non grande entusiasmo alla azienda dei genitori. Con la fidanzata

vicentina Nadia preferisce gli studi universitari a Milano. Ma gradatamente, e successivamente per merito anche di frequenti visite in Francia, nascono in loro, sposatisi nel 1974, un sentimento addirittura "viscerale" di appartenenza al territorio e alle sue diverse espressioni, nonché, quasi come un riflesso condizionato, il concetto di gastronomia di elevatissima qualità.

Siamo alla svolta definitiva che spinge il ristorante nell'Olimpo della gastronomia internazionale. Antonio prende in mano le redini manageriali e la moglie Nadia, cuoca eccelsa, donna di grande cultura e di squisita tenerezza, invece, prende in mano quelle della cucina, elevandone la qualità fino a far confessare al

famoso chef francese *Paul Bocuse* che baratterebbe volentieri la sua fama mondiale con il ristorante "dal Pescatore".

Siamo già ai nostri giorni e dunque alla quarta generazione. Giovanni, ennesima staffetta di nomi di battesimo tra nonno e nipote, fin da bambino si intrufola e si incuriosisce in cucina, sentendosi inconsciamente predestinato a sostituire, in futuro, seppure con gradualità, il padre.

Ma in questa saga c'è uno scatto di modernità perché Giovanni, oggi trentenne, oltre a imparare in cucina i segreti osservando, sempre affascinato, le "magie" della mamma e la grande esperienza di nonna Bruna, si laurea due anni fa alla Cattolica di Piacenza in Scienze e Tecnologia alimentare. Il secondo figlio, il fratello minore Alberto, invece, guarda più attentamente all'aspetto commerciale e imprenditoriale del ristorante. In una parola, fa marketing.

Adesso Antonio Santini riceve i clienti e guarda al trend in costante ascesa con un occhio attento sì, ma tranquillo, sapendo di poter contare su un futuro ricambio, sul binomio Giovanni e Alberto, capace di far progredire

ulteriormente questa pietra miliare della gastronomia nazionale. Il suo peso specifico carismatico e decisionale, nonostante due figli ben attrezzati, si fa ancora sentire forte, come forte si sente l'autorevolezza della signora Nadia. Ma ad essere vincente – è di immediata sensazione non appena si è varcato l'ingresso e, in attesa di una flûte di champagne, quando si è seduti nel salotto carico di storia bibliografica della gastronomia – ad essere vincente, si diceva, è la straordinaria carica di unità familiare suggerita da tutto l'ambiente.

Parla poco Giovanni Santini, ma quel poco è carico di buonsenso e di equilibrio. "Ho imparato qui in cucina l'abc della gastronomia guardando con attenzione – spiega – soprattutto la nonna Bruna e la mamma. Ho imparato il valore della tradizione e l'importanza della sua trasmissione di generazione in generazione, privilegiando il valore del territorio. Sono cresciuto qui e ne ho metabolizzato atmosfera, clima ed entusiasmo. Gli studi specifici e la conseguente laurea sono tappe importanti nella mia formazione culturale, soprattutto in una visione moderna o postmoderna

della gastronomia di cui oggi si tende a mettere in discussione molti principi. Ecco, gli studi che ho compiuto, oltre a darmi una solida struttura scientifica del sapere sull'alimentazione, mi hanno messo in guardia dai facili luoghi comuni che stanno fiorendo in questi tempi, insegnandomi ad inseguire in ogni mia manifestazione il massimo equilibrio che non significa basso profilo. Significa soltanto misura".



Giovanni Santini



Il salotto del Ristorante "dal Pescatore" della famiglia Santini

DAL RICETTARIO DI STAGIONE

Tortelli di zucca

Ricetta del ristorante "dal Pescatore"

Ingredienti (per 4 persone)
per il ripieno

150g di zucca cotta e passata al setaccio
20g di amaretti tritati (un tempo si usavano i semi di pesca o albicocca conservati dall'estate)

50g di mostarda di frutta senapata
20g di parmigiano reggiano grattugiato
Pepe, sale, noce moscata, chiodi di garofano e cannella

per la pasta

1 uovo intero + un tuorlo (60g+30g)
100g di farina bianca 00

Cuocete in acqua leggermente salata e zuccherata una fetta di zucca di 300 grammi. Quando è cotta come una patata lessa, private della buccia e passatela al setaccio. Unite al purè gli amaretti, la mostarda tritata, il parmigiano reggiano grattugiato e le altre spezie. Lasciate riposare al fresco questo composto.

Stendete la pasta con il matterello e ricavate dei quadrati di 8 centimetri per lato su ciascuno dei quali porrete un po' del ripieno (circa 6-8 grammi) e chiudete a caramella. Ripiegherete ancora schiacciando ben bene attorno al ripieno. Si cuociono in acqua bollente per 4 minuti e si servono con burro e parmigiano reggiano.



La Cucurbitacea

La zucca appartiene alla famiglia delle Cucurbitaceae, piante assai bizzarre sia per forme, grandezza, colori, proprietà. Non è certa la provenienza della zucca in Italia: forse arrivò con Cristoforo Colombo, forse v'era già ai tempi dell'imperatore Tiberio.

Simbolo nell'antichità di fertilità e sessualità, queste piante hanno numerose proprietà

medicamentose.

La loro polpa, al 90 per cento composta da acqua, ha pochissime calorie e molte, invece, vitamine, potassio e carotene. È

diuretica, sedativa e cura anche la depressione. Ha pure effetti cosmetici. Molto versatile in cucina: la polpa, cotta al vapore, rende gustosi e colorati gli gnocchi. I suoi fiori si gustano impanati e fritti. Se mescolata opportunamente a cacao, mandorle, cannella e uva passa diventa un dolce pregiato.

SENTIERI IN NATURA

Val di Gresta: la valle degli orti



La val di Gresta, in provincia di Trento, si trova a una decina di chilometri a nord del lago di Garda. La vegetazione in questa sorta di anfiteatro terrazzato è di tipo prealpino.

La Val Gresta, comunque, è divenuta famosa per la sua economia agricola. I terrazzamenti con terra nera particolarmente fertile ospitano coltivazioni di indubbia qualità, soprattutto di cavolo cappuccio, carota, patata, sedano, cipolle, porri. Da molti anni, e tutta da visitare, in ottobre, è la mostra mercato dei prodotti tipici. Per raggiungere da sud questa valle è indicativo

avvicinarsi a Riva del Garda o a Rovereto dai cui centri dista pochi chilometri. È importante anche per la sua storia in quanto nel Medio Evo, rivestendo la sua collocazione una posizione strategica tra bacino gardesano e quello atesino, fu luogo di molte fortificazioni e castelletti. Ulteriore nota storica: Gemma de Gresti di San Leonardo, sposa di Tullo Guerrieri Gonzaga, nonna del Marchese Carlo, era discendente dei Castelbarco che diedero origine, appunto, alla linea di Gresta, proprietari della Tenuta San Leonardo fin dalla metà del Seicento.

Una visita a questa valle dei gourmet diventa preziosa non solo per la possibile bella esperienza della coltura e cultura degli ortaggi, ma anche per una rapida corsa di pochi chilometri verso Isera, sopra Rovereto e sempre in provincia di Trento, alla Casa del Vino, ristorante cui recentemente il Touring Club italiano ha conferito il premio "Buona Cucina 2007" del Nord est d'Italia.

Loc. Runate di Canneto sull'Oglio
a 40 Km da Mantova
Tel. 0376 723001 | Fax 0376 70304
www.dalpescatore.com
dalpescatore@dalpescatore.it

Il ristorante rimane chiuso il lunedì,
il martedì ed il mercoledì a
colazione con chiusura invernale a
gennaio ed estiva ad agosto

UN PEZZO DI STORIA

San Leonardo,
chi era costui?

Gazzetta San Leonardo, Tenuta San Leonardo. Ma, insomma, parafrasando Alessandro Manzoni, vien voglia di chiedersi: "San Leonardo, chi era costui?". In effetti, se ne conosce la celebrità ma, come documentazione, ben poco della vita.

Pare comunque certo che Leonardo nacque in Gallia sotto Atanasio, l'imperatore d'Oriente che regnò dal 491 al 518. Apparteneva ad una famiglia di nobili Franchi amici di re Clodoveo che, da poco convertito al cattolicesimo, volle fargli da padrino. Da grande, Leonardo si mise al seguito di San Remigio. L'arcivescovo di Reims, avendo battezzato il re Clodoveo,



Un santo, un eremita nella nebbia delle leggende. Il suo culto si diffuse rapidamente. I prigionieri e gli infelici...

Particolare dell'abside della chiesetta di San Leonardo all'entrata della tenuta. Gli affreschi rinvenuti potrebbero essere di un pittore veronese della seconda metà del 1200, visti i rapporti evidenti con certi brani affrescati di San Zeno a Verona.

aveva ottenuto di liberare tutti i prigionieri che avesse incontrato sulla strada. Quindi anche il giovane Leonardo poté liberare tanti prigionieri e infelici. Fu così che la sua fama si sparse velocemente tanto che il re volle offrirgli di farlo vescovo, possibilità che rifiutò. La leggenda, perché in massima parte si tratta di leggenda, racconta che i prigionieri che lo invocavano vedevano spezzarsi miracolosamente le catene e

molti accorrevano da lui per ringraziarlo. Più tardi, la diffusione della vita del santo ne accrebbe in Europa la popolarità e la devozione religiosa. Sorsero così numerose chiese e cappelle erette in suo onore e il suo nome ricorre frequentemente nella toponomastica e nel folklore. Festa: 6 novembre. Ed anche nella Tenuta in quel giorno si celebra la messa e si fa la tradizionale festa.

La verticale di San Leonardo

il "1982"

Fabrizio Pedrolli, trentino, ex segretario generale della Associazione internazionale sommelier, uno dei "palati" più sensibili e grande conoscitore del mercato enologico mondiale (da decenni è importatore dall'Italia negli Usa dei vini più



prestigiosi) ha degustato per noi un **San Leonardo '82**, la prima annata di questo vino che negli anni è diventato la bandiera della omonima Tenuta. Per la cronaca: furono imbottigliate soltanto 8.000 esemplari e attualmente ne esistono al mondo soltanto rarissime bottiglie. Come al suo solito, poco incline all'aggettivazione superflua, Fabrizio Pedrolli va diritto al cuore dei parametri del giudizio professionale. Secche, quindi le sue risposte. Per il colore giudica il **San Leonardo '82 un granata brillante con unghie leggermente aranciate. Ottima – aggiunge – la trasparenza.**

Dopo qualche commento Fabrizio Pedrolli passa al secondo aspetto portante: **il profumo.** È – sostiene – di una **buona/ottima intensità con sensazioni di frutta rossa matura molto fresca su fondo di complessità con sensazioni di sottobosco e spezie** ("Si sente un nonsoché di lampone e di muschio"). Poi è categorico: **"Non si avvertono per nulla note ossidative".** E il gusto? **Di buona struttura, di buona/ottima sapidità con tannini leggermente avvertiti con sensazioni dolci. Splendido** –conclude l'esame – **l'equilibrio di tutti i suoi componenti.** La persistenza aromatica intensa è molto lunga. **"Un vino – sentenza – estremamente elegante cui darei un 94/100".**



FERRINI DOCET

Duemilasei:
vendemmia mitica

Guru italiano dell'enologia, consulente delle più importanti aziende vitivinicole, tra cui la San Leonardo, Carlo Ferrini è entusiasta della vendemmia 2006. Non esita a definirla la migliore dal 1979, sia per qualità che per quantità. "Anche altre annate, per certi versi, sono state felici, vedi 1985, 1997, 2001 e 2004 – ricorda – ma, a differenza di quest'ultime, la vendemmia di quest'anno ha avuto la fortuna di essere stata felice per tutto il territorio italiano, dalla Sicilia al Trentino, nessuna regione esclusa". E in effetti in quegli anni talune zone furono danneggiate dalle gelate, acerrime nemiche dei raccolti. "Invece – conclude il celebre enologo – il 2006 ha presentato in ogni parte d'Italia tutte le condizioni climatiche ideali per una vendemmia con i fiocchi: una primavera piovosa ma non troppo, un giugno caldo, un'estate tiepida e, soprattutto, quelle escursioni termiche notturne che esaltano profumi e aromi e che proteggono le viti da possibili malattie. Ed, attenzione, vi è stato un fattore altrettanto importante che solitamente è poco considerato. Abbiamo avuto molta, moltissima luce".

Spiluccando

"Nunc est bibendum", (ora ci beviamo su). Così inizia una famosa ode di Orazio che canta la recuperata pace dopo il suicidio di Antonio e Cleopatra. La fama di questo incipit era molto viva nel Medio Evo tanto da essere ripresa da altri autori. L'espressione è ora usata ad indicare un momento di particolare gioia in cui si deve brindare.

LE MOSTRE DEL MART



Mitomacchina
Storia, tecnologia e futuro del design dell'automobile
02.12.2006 | 01.05.2007

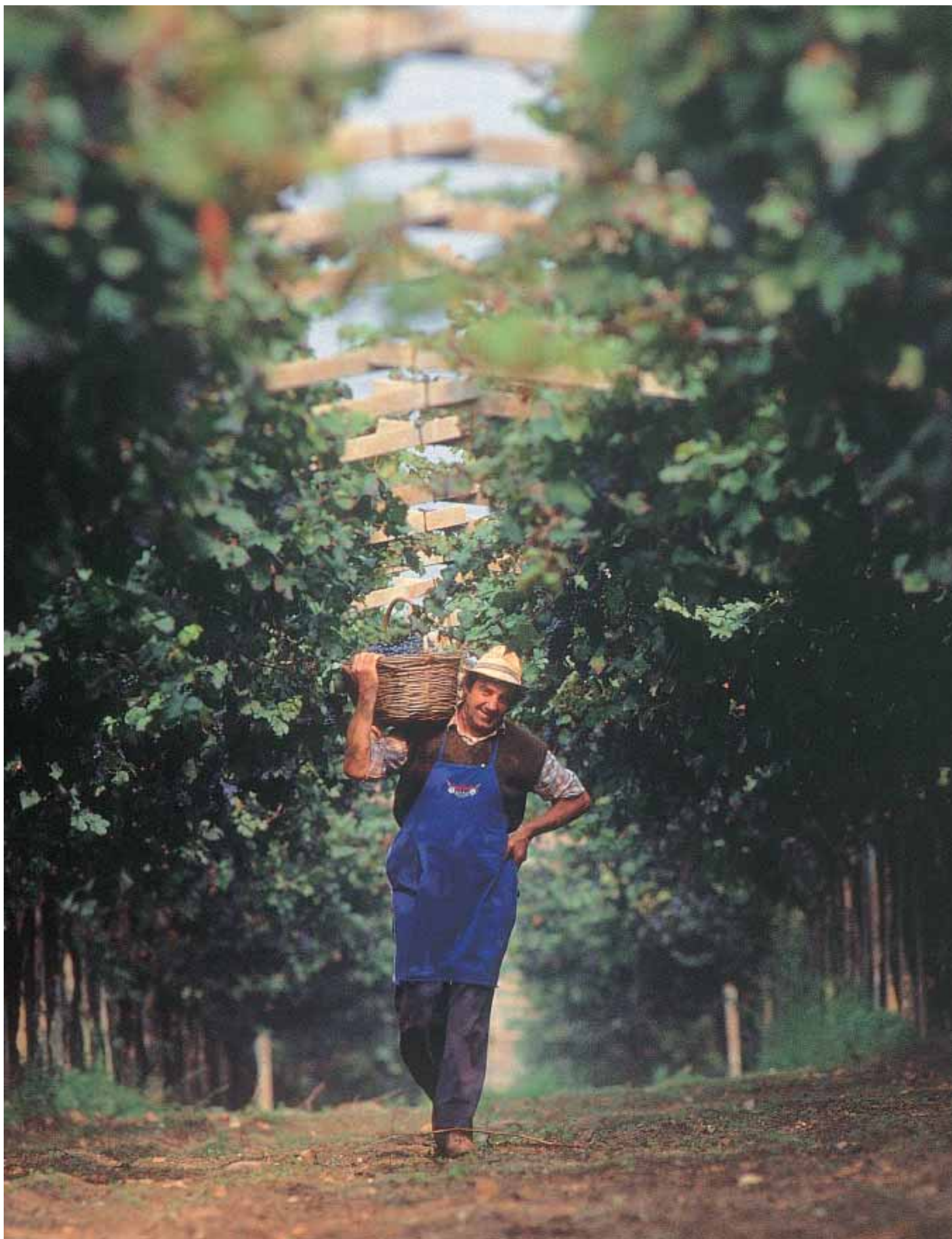
La straordinaria avventura creativa delle più importanti case automobilistiche del mondo e i modelli che hanno fatto moda e storia. Oltre 70 vetture, numerosi disegni, progetti e modellini raccontano la storia delle auto più celebri, dagli anni '30 ad oggi, anzi a domani.

Markus Vallazza

La Divina Commedia
19.01.2007 | 25.03.2007

Una selezione delle 300 incisioni che il celebre artista altotesino ha realizzato tra il 1994 e il 2000 per illustrare l'opera di Dante. Oltre alle incisioni, i disegni preparatori, gli acquerelli e i quaderni di schizzi.

Il prestigioso museo disegnato da Mario Botta, scrigno dell'arte moderna e contemporanea, si trova a Rovereto a pochi chilometri dalla Tenuta di San Leonardo
Info: 800 397 760 - +39 0464 438 887
www.mart.trento.it



Raccontano il San Leonardo

In questa pagina, anche nei prossimi numeri, grandi firme della pittura, della fotografia e di ogni espressione dell'arte fisseranno momenti e aspetti significativi della nostra vita aziendale.

Francesco Cito

Napoletano, ha 57 anni e vive a Milano. È uno dei grandi fotoreporter di guerra degli ultimi trenta anni del secolo scorso. Il suo obiettivo, tra gravi pericoli della sua stessa vita, ha fissato i drammi delle guerre in Afghanistan, in Libano, in Palestina, in Israele, Irak, Kuwait. I suoi lavori fotografici sono stati pubblicati dalle migliori riviste di attualità politica italiana e internazionale: da Epoca a Stern, da Observer Magazine a Sunday Times Magazine.

In questa foto, scattata nella Tenuta di San Leonardo, però, il fotografo riesce a sviluppare anche una forte tensione alla pace e alla serenità.

Editore

Tenuta San Leonardo

Autorizzazione Tribunale di Rovereto
n. 266 del 20/11/2006

Redazione

Tenuta San Leonardo
I-38060 Borghetto a/Adige (Tn)
Tel. 0464 689004 - Fax 0464 682200
www.sanleonardo.it

Direttore responsabile

Giorgio Dal Bosco

Stampa e diffusione

Osiride - Rovereto

SCRIVETECI!

gazzetta@sanleonardo.it