



Se il vino canta, conta

di Giorgio Dal Bosco

Soltanto un antropologo potrebbe spiegare bene con dovizia di ragionamenti come e perché non pochi uomini di successo, soprattutto nel campo dello spettacolo canoro, prima o dopo, individualmente o meno, entrano nel mondo del vino con il ruolo di produttori e o di grandi estimatori. È ben vero che il vino, al pari del pane e dell'olio, ha in sé qualcosa di misteriosamente eterno, qualcosa di storicamente ineguagliabile sul piano del palato e quindi del gusto. Nessuna bevanda, acqua esclusa, l'ha mai superato lungo tutti i secoli della sua storia. Il vino, se ci pensiamo, è addirittura il veicolo sacro dell'Eucarestia evangelica, ovvero di uno dei più grandi atti della fede cristiana. Ma, religiosità a parte e abbassandoci ad un piano più prosaico, ci si può chiedere, e non per mera curiosità, cosa abbia indotto campioni del canto, e non solo del canto, come Bob Dylan, Madonna, Francis Ford Coppola, Richard Parson (amministratore delegato di una delle più influenti finanziarie internazionali), Sting, Mick Kucknall (Simply Red) e - parlando di cantanti italiani - Omar Pedrini, leader dei Timoria, Al Bano, Ron e Zucchero, cosa abbia indotto, si

Troppa grazia ... "Don Alfonso"

Gli Iaccarino:
"La nostra cucina nasce dal leggendario Mediterraneo"

di G. D. B.



Cominciamo dal basso. Dalla cantina, cioè, e risaliamo fino ad arrivare ai titolari di "Don Alfonso 1890" Livia e Alfonso (60 anni), e ai figli Ernesto e Mario Iaccarino. Siamo nel cuore, quello mitico, della Campania: S. Agata sui due Golfi. Da una parte Sorrento, dall'altra la costa amalfitana con i rispettivi mari e golfi. Davanti Capri. Fin troppa grazia... san Gennaro!

Bene, qui, complice il Vesuvio, lungo un cunicolo di scale che non sembra terminare mai e che scendono, scendono, scendono, qui il tufo e la pietra vesuviana sono diventati lo scrigno di una delle cantine più apprezzate del mondo. Qui "dormono" le migliori bottiglie di vino che si conoscano. Qui, perfino sottoterra si respira un'aria rarefatta di eleganza. Il tempo, in questi anfratti spugnosi che danno un senso di pace, sembra essersi fermato.

Bene, sempre qui, complice sempre il Vesuvio, c'è una terra molto fertile e ricca di minerali. Qui, questa volta alla luce del sole (e che sole!), c'è un'azienda agricola, macché azienda, c'è un orto grande come una campagna (sette ettari, mica un fazzoletto) o una campagna che, curata com'è, sembra un orto. Il nome: "le Peracciole". Per bellezza e armonia è un "ricciolo" del ristorante "Don Alfonso 1890". Per il livello qualitativo dell'offerta è il suo "sangue", è l'ossigeno. È di qui che la cucina del ristorante si approvvigiona di olio extravergine, di pomodori, basilico, origano, melanzane, zucchine, carciofi, di erbe officinali e di molto altro ancora. Dalla possibilità di avere questi prodotti genuini è nata la spinta a ricercare tra la pasta, la vera "pasta", quella leggendaria del Mediterraneo italiano. Dice il signor Alfonso: "La nostra cucina nasce da questa terra, nasce da noi che siamo figli fedeli di questo territorio. È una questione genetica, abbiamo un legame intenso con le nostre radici... la terra è un laboratorio che dobbiamo conoscere a fondo. Ci offre i suoi frutti. Basta che noi la assecondiamo. La stagionalità, ad esempio, è il nostro imperativo".



Tutta la famiglia Iaccarino, il padre Alfonso, la madre Livia e i figli Ernesto e Mario.

CONTINUA A PAG. 2

Speciale Mart:
Depero
Pubblicitario

L'evento:
Il "Festival
Mozart"

Appuntamento:
"Autunno
Trentino"

Se il vino canta, conta

diceva, a indurli a cercare un'ulteriore affermazione di se stessi, magari non commerciale ma culturale senz'altro, in questo specifico campo. Per quasi tutti costoro la produzione di vino, crediamo, vuole essere un suggello del successo professionale, magari anche una vanità, forse un attestato di amore verso la campagna e verso i suoi prodotti, non un ulteriore fonte di guadagno. Questo fenomeno, che verrebbe spontaneo chiamarlo moda ma che moda non è, non è nato in questi ultimi anni. È datato e riguarda i grandi anche della politica e dell'arte. Che la campagna e i vigneti rappresentino il "polo" per il riposo dopo i trionfi nelle piazze? E - questo a ribadire che il nostro Paese ad ogni latitudine non può e non deve sentirsi inferiore a nessun altro Stato - si deve tener conto che i big stranieri, che abbiamo citato sopra, hanno scelto l'Italia e non la Francia o la Spagna come teatro del loro hobby. E meno che meno hanno scelto Stati "vitivinicoli" nascenti come la California. Bob Dylan, attraverso un ingegnere nucleare italiano stufo dell'atomo e innamorato dell'acino, "firma" un vino marchigiano. Richard Parsonne "crea" un Brunello premiato da Wine Spectator, Sting "produce", invece, un Chianti. Mick Kucknall dei Symply Red ha alle falde dell'Etna i vigneti del Nero d'Avola. E gli italiani? Omar Pedrini produce Sangiovese e Merlot, vini che non vende ma che regala agli amici. Al Bano con i suoi vini pugliesi - si dice - avrebbe fatto fare un balzo in avanti alla Puglia vitivinicola. Ron, nell'Oltrepò pavese, fa un uvaggio straordinario. Zuccherò, emiliano di nascita, è "toscano" per vini. E con le loro bottiglie più o meno di valore essi si crogiolano, si impettiscono, sono orgogliosi tanto che alcuni danno alle etichette nomi dei loro successi canori. È vero che il vino è come la musica: migliora gli umori e accende la fantasia. Ma forse è vero, anche, che chi canta (bene) conta anche (tanto). ■

Troppa grazia... "Don Alfonso"

Quattro generazioni alle falde del Vesuvio

Una, due, tre, quattro generazioni, una dopo l'altra, sempre albergatori, ed eccoci (siamo a cavallo degli anni Sessanta e Settanta) ad Alfonso e Livia Iaccarino, giovani fidanzatini del posto che, quando i cuochi se ne sono andati, entrano in cucina per inventarsi cene prelibate. Livia ha una grande passione per l'enogastronomia. Alfonso non è da meno, ma aggiunge un quid di imprenditorialità. Si sposano e viaggiano in lungo e in largo. I monumenti e le piazze? Se ne interessano sicuramente, ma prima osservano, si incuriosiscono, studiano volta per volta il territorio su cui passano e si fermano.



Le scale della cantina in tufo e pietra vesuviana.



Un angolo della sala ristorante.

Passeggiano nei vigneti parlando ai viticoltori, chiacchierano nei mercati di frutta e ortaggi, nei mercati di pesce e della carne. Leggono e studiano molto (in particolare, sui testi dell'antica Università di Portici studiano i tremila anni di storia del vino e del cibo del Sud), ma soprattutto "vivono" le diverse realtà che incontrano. Scavano in quelle radici e capiscono, avendone conferma ovunque, la verità fondamentale: ubbidisci alla terra ed essa ti servirà senza tradirti.

Con questo bagaglio di sensibilità e di convinzioni, prima che di conoscenze tecniche, una volta sposati, decidono di "correre" da soli la corsa dell'ospitalità, nonostante le alzate di occhi al cielo di disapprovazione dei rispettivi genitori. Nel 1973 aprono un ristorante tutto loro che gestiscono compatibilmente con le esigenze dell'albergo. Ma l'aspirazione ad essere prima di tutto dei grandissimi ristoratori ha il sopravvento. Così, dieci anni dopo Livia e Alfonso concentrano il loro impegno in questa impresa che li porta nel tempo a fregiarsi di un lungo elenco di riconoscimenti tra cui: "3 stelle Michelin", "Cuoco campione dell'anno 1999", "La migliore cantina d'Italia". Non sappiamo nemmeno noi quali altri dei diciotto riconoscimenti dovremmo citare.

Meno di dieci anni ancora (siamo nel 1990) e la coppia, giudicata indiscutibilmente la regina della gastronomia mediterranea italiana, completa l'impresa imprenditoriale sotto l'aspetto della tradizione, della storia, in una parola, della cultura. Alfonso e Livia acquistano un bosco abbandonato e creano, appunto, "le Peracciole". Poi, quasi a ricordo della loro provenienza e per un completamento simbolico dello spirito dell'accoglienza, ristrutturano le camere preesistenti ricavandone tre appartamenti per dare agli ospiti la libertà della casa di campagna con i servizi dell'albergo.

E per il futuro? Ci hanno pensato, Livia e Alfonso, eccome che ci hanno pensato. Infatti...

Un'eredità professionale che si sta arricchendo



Tutta la brigata di cucina si stringe attorno ad Alfonso Iaccarino, condividendone i successi.

con gli occhi dolci - così lo ricorda la mamma Livia - chiede di poter "entrare" in cucina. Lì e solo lì gli sembra di realizzarsi. "Bene, come vuoi, ma farai la tua brava gavetta, partendo da zero. Con umiltà. In cucina non sarai il figlio dei titolari, ma uno dei quaranta dipendenti", questo è il senso della risposta datagli dai genitori. Dopo qualche anno, sebbene la bacchetta del direttore rimanga in mano a papà Alfonso, Ernesto si fa valere e diventa il suo alter ego.

Mario, estroverso, con il bagaglio di esperienze europee si affianca alla mamma in sala nel ruolo che più gli si addice.

La signora Livia sospira: "Ai miei figli raccomando una sola grande cosa: il rispetto e l'amore per il territorio che li ha fatti crescere. Qui sta il nostro segreto e quando il nostro ospite dice che soltanto qui si è davvero inebriato dei sapori e dei profumi della Campania ecco, allora, noi siamo veramente soddisfatti". ■

Infatti, Ernesto e Mario, i loro due figli, si sono incamminati sulla medesima strada.

Ernesto, 37 anni, laureato in Economia, è però, di fatto, un "dottore" in gastronomia.

Mario, un anno più giovane, cinque lingue fluente e una decennale esperienza in tutti i reparti dell'hotellerie in giro per l'Europa, è l'anfitrione della sala.

Dieci anni fa, Ernesto, fresco di laurea, torna a casa dall'estero e

NEL PROSSIMO NUMERO UN INSERTO SPECIALE

Il grande cuore di Gemma de Gresti



Nel prossimo numero, che uscirà a fine novembre, la Gazzetta di San Leonardo avrà un interessante supplemento di quattro pagine ricche anche di fotografie d'epoca. Ricostruiremo cioè la nobile figura di Gemma de Gresti di San Leonardo, sposa del marchese Tullo Guerrieri Gonzaga, medico di valore

morto giovanissimo. Essi furono i genitori del Marchese Anselmo, padre del marchese Carlo, erede e attuale proprietario della tenuta.

La nobildonna Gemma de Gresti nel triste quadriennio 1915-18 fu la protagonista di fondamentali opere di diplomazia e di capacità persuasiva ad altissimi livelli (onorevoli Salandra e Sonnino del Governo italiano su tutti, e per il mondo imprenditoriale Giovanni Agnelli) per favorire il rimpatrio di dodicimila trentini, triestini, dalmati prigionieri in Russia e in Asia.

Tutto cominciò il 6 novembre del 1914, giorno del patrono, nella chiesetta di San Leonardo quando alla fine della messa Rosina Franchini, piangendo, le disse che di suo figlio Eugenio, in guerra e fatto prigioniero, nulla più sapeva.

La vicenda, non sufficientemente nota al grande pubblico, è stata raccontata in un lungo e interessante articolo scritto per la rivista "I quattro vicariati" a metà degli anni Sessanta dal marchese Anselmo che ricorda perfettamente molti episodi della vita lì alla tenuta san Leonardo, tra cui, appunto, l'intero dipanarsi dei contatti diplomatici di sua madre con il mondo politico e con gli statisti per ottenere il rimpatrio e un futuro dignitoso a quella moltitudine di trentini, triestini e dalmati. ■

La verticale di San Leonardo

il "1985"

Markus Del Monego, tedesco, campione del mondo dei sommeliers giudica così il San Leonardo 1985: "Un grande vino di colore granato intenso ed una bellissima viscosità. Gli aromi presentano una grande complessità, un leggero tocco di fico secco, di prugna, di ciliege e sambuco nero. In secondo piano, si sviluppano alcuni aromi che ricordano il tabacco di Santo Domingo, un tocco di vaniglia, sentori leggermente pepati come pure aromi che ricordano i marons glaces. In bocca si presenta con un carattere setoso, dei tannini fini e ben maturi, una bellissima lunghezza con sentori di frutta secca e spezie dolci. Questo grande vino esprime l'eccellenza del terroir di San Leonardo che è la base per un'eccellente qualità". ■



FERRINI DOCET



Eleganza di un vino? Raffinata armonia

"Quando sorseggio un vino di cui per molto tempo, delicatamente, mi rimane in bocca un sapore armonico, quando, osservando il vino attraverso il cristallo, ne vedo un colore caratteristico ma non intenso, quando il profumo che sprigiona è progressivo, non aggressivo e permanente, quando si avverte una leggerissima nota di legno, quando, complessivamente ed armonicamente tutte queste caratteristiche in una struttura solida coesistono senza che nessuna di queste prevalga, ebbene, questo è un vino elegante".

È l'opinione, naturalmente condivisibile, di Carlo Ferrini a proposito del concetto di eleganza del vino. E il professionista di punta dell'enologia italiana aggiunge: "Come in ogni manifestazione ed espressione umana, elegante si deve definire quel qualcosa che emerge e si distingue tra cose simili non per originalità o per qualcosa di vistoso, ma per quel quid impalpabile che va sotto il nome di fascino. E così è anche per il vino". Scrisse un giorno un grande giornalista italiano a proposito di una splendida attrice: "Questa donna è elegante proprio perché non sa e non fa nulla per dimostrarlo". Non c'è migliore sintesi per spiegare l'eleganza. ■

LA TENUTA SAN LEONARDO INFORMA CHE...

Novità...

Merlot Bye Bye

Vi è una grande novità che è stata presa non a cuor leggero ma con una chiara visione del futuro della nostra azienda. Tra non molto non sarà più possibile trovare in commercio il nostro benamato Merlot. Ebbene sì, abbiamo deciso di abbandonare la produzione per dedicarci anima e corpo ai nostri due grandi cru: il San Leonardo ed il suo giovane fratello il Villa Gresti. Ormai per noi la qualità dei vini è un vero e proprio pallino e crediamo che, potendoci concentrare meglio su due vini ben distinti tra loro e con forti personalità, potremo fare ancor meglio. L'azienda avrà un ringiovanimento di alcuni vigneti che saranno impostati da subito ai massimi livelli per produrre vini di grandi emozioni. Speriamo che gli aficionados del Merlot non se la prendano troppo, e come si dice in questi casi... beviamoci sopra! ■

Gli appuntamenti



Il 29 di settembre a San Patrignano ci sarà SQUISITO, una bellissima rassegna dedicata ai cultori del buon gusto, del mangiarbene, o anche a chi non si stanca mai di scoprire nuovi accostamenti di sapori o vecchie tradizioni dimenticate. All'interno della mostra alle 11 nel padiglione A4 si terrà una verticale di San Leonardo organizzata da Bibenda Ais Roma. Vi consigliamo di partecipare a Squisito una manifestazione davvero straordinaria! Informazioni www.squisito.org ■



Il 22 Novembre alle 19 al St Regis Grand Hotel di Roma ci sarà una grande verticale organizzata da Athenaeum l'Ateneo dei Sapori intitolata: "San Leonardo, oltre la tradizione... verso la leggenda!". Vi saranno ben cinque annate del San Leonardo. In anteprima il 2003 che sarà in uscita verso la fine dell'anno, il 2001, 2000, 1999 ed il mitico 1997 che fu 12° miglior vino del mondo per Wine Spectator e che vinse l'Oscar dell'AIS per il miglior vino rosso Italiano. Ci sarà anche il giovane fratello del San Leonardo, il Villa Gresti con tre annate ossia tutte quelle prodotte ad oggi, il 2003 che si è aggiudicato i tre bicchieri il 2001 ed il 2000. Alla degustazione saranno presenti i Marchesi Guerrieri Gonzaga che racconteranno la storia dell'azienda e delle vigne che vi crescono da oltre mille anni. Vi attendiamo per un assaggio della nostra storia. Prosit! ■

Spiluccando

Un giorno il Signore arrivò in Campania, alle falde del Vesuvio, e vide molti demoni. Si intristì e si mise a piangere. Immediatamente, nel punto dove erano cadute le sue lacrime, spuntarono delle viti che diedero una stupenda uva. Il vino che se ne ricavò fu altrettanto buono e fu chiamato "Lacrime Christi". Ecco la leggenda che dà il nome a questo uvaaggio di Coda di Volpe e Greco, vitigno importato dalla Tessaglia.



Deperero Pubblicitario

Deperopubblicitario
Dall'auto-rèclame
all'architettura pubblicitaria
 Mart Rovereto
 13 ottobre 2007-03 febbraio 2008

A cura di:
 Gabriella Belli e Beatrice Avanzi
 Comitato curatoriale:
 Nicoletta Boschiero, Carlo Prosser e
 Lara Sebastiani

MartRovereto
 Corso Bettini, 43
 38068 Rovereto (TN)
Informazioni e prenotazioni
 numero verde 800 397 760
 tel. +39 0464 438 887
 info@mart.trento.it
 www.mart.trento.it

Orari
 mar.-dom. 10.00-18.00
 ven. 10.00-21.00
 lunedì chiuso

Biglietti
 intero: euro 8
 ridotto: euro 5
 gratuito fino a 14 anni
 scolaresche: euro 1 per studente
 biglietto famiglia (valido per tutti i
 componenti di un nucleo
 familiare): euro 20
 gratuito per gli Amici del Museo

Comunicazione
 Responsabile
 Flavia Fossa Margutti
 Ufficio stampa
 Luca Melchionna 0464 454127
 cel 320 4303487
 Clementina Rizzi 0464 454124
 press@mart.trento.it

Dal Mart alla Tenuta in pochi minuti d'auto

Il Mart, il prestigioso museo disegnato da Mario Botta, si trova a Rovereto a pochi chilometri a nord dalla Tenuta di San Leonardo. Rappresenta lo scrigno dell'arte moderna e contemporanea che organizza lungo l'anno molte e interessanti mostre di artisti di valore mondiale, visitate da centinaia di migliaia di persone. I visitatori del Mart possono, quindi, raggiungere in 20 minuti d'automobile la Tenuta San Leonardo.

Info: 800 397 760
 +39 0464 438 887
 www.mart.trento.it

Dalla fine dei secondi anni Dieci del secolo scorso una piccola città italiana ai margini dell'Impero Asburgico, Rovereto, fu percorsa da una sferzata di creatività, eclettismo e rinnovamento. Nel gruppo di artisti destinati a dare la sveglia alla cultura italiana – Fausto Melotti, Carlo Belli, Luigi Pollini, Fortunato Depero, nato a Fondo (Tn) nel 1892 e morto a Rovereto (Tn) nel 1960 – proprio quest'ultimo riuscì a spingersi ben al di là dei circuiti codificati dell'arte, incrociando l'avanguardia futurista e costruendo una forma di arte totale che ha spaziato dalla pittura al teatro, dalla scenografia alla fotografia, dalle arti applicate alle "liriche radiofoniche" e dall'editoria alla grafica pubblicitaria.

*"L'arte dell'avvenire
sarà potentemente pubblicitaria"*
 Fortunato Depero
Il futurismo e l'arte pubblicitaria, 1927

E proprio quest'ultimo campo è al centro di una mostra prodotta dal Mart, il Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto, curata da Gabriella Belli e Beatrice Avanzi, aperta dal 13 ottobre 2007 al 3 febbraio 2008.

Il progetto "Deperopubblicitario. Dall'auto-rèclame all'architettura pubblicitaria" testimonia la ricchezza dei materiali di proprietà del museo: manifesti, locandine, disegni, collage, che la mostra presenta con un grado di completezza del tutto inedito.

Fortunato Depero si dedicò al mondo della pubblicità con una straordinaria vitalità, sorretta dalla fede futurista. Si trattava di un settore che, proprio all'inizio del secolo,

aveva compiuto i primi passi, esplorando una nuova frontiera della creatività artistica e al cui servizio si adoperarono ben presto molti talenti.

L'autoreclame

"L'auto-rèclame non è vana, inutile e esagerata espressione di megalomania, ma bensì indispensabile NECESSITÀ per far conoscere rapidamente al pubblico le proprie idee e creazioni".

Fortunato Depero reclamizza come primo prodotto Fortunato Depero, e a questo importante aspetto del suo lavoro è dedicata la prima sezione della mostra. Sono le "auto-rèclame": carte da lettere, pubblicazioni e curiosi cartelli da apporre all'ingresso delle sale dove si tenevano le esposizioni, come quelli eseguiti per la "Casa d'Arte Futurista Fortunato Depero", l'officina per produrre arazzi e giocattoli, fondata a Rovereto nel 1919.

L'arte del cartello e i grandi marchi

Nei primissimi manifesti di Depero (da lui chiamati "cartelli"), si ritrova quell'universo meccanico futurista elaborato nel 1918 per *I Balli Plastici*, spettacolo di marionette ideato con lo scrittore svizzero Gilbert Clavel. E' il caso, ad esempio, del "Manifesto pubblicitario Mandorlato Vido", del 1924. L'impegno pubblicitario di Depero si concretizza grazie a continuative collaborazioni con importanti ditte come la ditta di mattoni **Verzocchi**, la **Magnesia** e l'**Acqua San Pellegrino**, il liquore **Strega**, la casa farmaceutica **Schering**, la



ditta di dolci **Unica**, ma soprattutto con la famosa ditta **Davide Campari**. Il sodalizio Campari-Depero aveva avuto inizio nel 1925-26, e costituisce un vero e proprio "caso" nella storia della pubblicità italiana, oltre a suggellare una collaborazione di affinità

citario

dal 13.10.2007
al 03.02.2008



progettuali che per Depero non avrà riscontro in nessun altro dei rapporti di committenza avuti nel campo della pubblicità. L'esposizione presenta anche i molti bozzetti proposti, purtroppo senza successo, sin dagli anni Venti da Depero a moltissime ditte.



Dall'architettura pubblicitaria all'editoria

Una delle forme più originali di pubblicità inventate da Depero sono i *Padiglioni tipografici* tra cui il padiglione editoriale Bestetti-Treves-Tumminelli, un'architettura in cemento in cui gli spazi formano delle parole. Sempre nel 1927, la ditta Davide Campari contribuisce alla realizzazione del libro *imbullonato*, il libro futurista progettato con Fedele Azari, salutato da Alfredo Degasperri, il direttore della "Voce trentina", come "il libro che diventa tutti i libri". Progettato come promozione congiunta della casa editrice *Dinamo Azari* e dell'attività di Depero, il volume era formato da 234 pagine con copertina fustellata e una chiusura realizzata con bulloni in alluminio.

Il libro *imbullonato* anticipa di fatto di cinque anni *Parole in libertà futuriste, olfattive, tattili, termiche*, il *libro-litolatta* dello stesso Marinetti, serigrafato su fogli metallici e dimostra altresì come l'artista roveretano fosse in linea con le ricerche più avanzate della tipografia moderna, da Moholy-Nagy a Van

Doesbourg, da El Lissitzky a Kurt Schwitters.

Tra il 1929 e il 1930, Depero soggiorna a New York e prepara numerosi progetti di copertine per la Condé Nast Publications, la casa editrice di *Vanity Fair*, *House & Garden*, e *Vogue*. Molti di queste copertine furono pubblicate e alcune sicuramente esposte nella mostra a lui dedicata presso l'Advertising Club di New York nell'ottobre del 1929.

Dagli anni Quaranta alla sua morte, nel 1960, l'impegno di Fortunato Depero nel campo della pubblicità trova ulteriori nuovi spunti nella collaborazione con importanti ditte tra cui le macchine della produzione della pasta Braibanti. ■



Arte Contro Ricerche dell'arte russa dal 1950 ad oggi

Opere dal Fondo Sandretti
del '900 russo
13.10.2007-20.01.2008

La mostra propone un'attenta selezione di circa 130 opere, realizzate da alcuni tra i più interessanti artisti russi "non allineati" all'arte ufficiale, attivi in URSS tra il 1945 e l'anno della fine della dittatura comunista. ■

A cura di: Alexandra Obukhova
Coordinamento tecnico di mostra e catalogo: Elisabetta Barisoni

Maestri del '900: da Boccioni a Fontana

La Collezione di
un raffinato cultore
dell'arte moderna
13.10.2007-20.01.2008

Presentata per la prima volta nella sua completezza, la collezione testimonia la figura di un uomo d'impresa.

Tra le cinquanta opere si possono ammirare il celebre *Effetto di sole (nudo di spalle)* (1909) di Umberto Boccioni, *Ritratto di Madame S* (1915) di Gino Severini, *Velocità d'automobile* (1913) di Giacomo Balla, *Il pescatore* (1925) di Mario Sironi. Saranno in mostra anche Giorgio de Chirico e Giorgio Morandi. ■

A cura di: Gabriella Belli
Comitato curatoriale: Beatrice Avanzi, Elisabetta Barisoni, Nicoletta Boschiero, Margherita de Pilati, con la collaborazione di Lara Sebastiani

Project Room:

Young in the future.
Ricarda Roggan
13.10-2.12.2007

Prima mostra personale in Italia della fotografa tedesca Ricarda Roggan. L'artista, che vive a Lipsia, indaga luoghi abbandonati in cui è ancora presente la testimonianza di una "vita precedente". Ricarda Roggan presenterà nella mostra una nuova serie di fotografie preparate appositamente per il Mart. ■

A cura di: Julia Trolp

Il Teroldego super star in Italia

Dal 22 al 27 ottobre 2007

Saranno 100 le enoteche, i winebar, le osterie coinvolte su tutto il territorio nazionale dalla manifestazione "Cento Enotecche". L'evento, organizzato da Trentino S.p.A., presenta le tipologie più rappresentative del Trentino su tutto il territorio nazionale. Proposta per la prima volta nel 2002, questa manifestazione è alla sua dodicesima edizione. Il Teroldego Rotaliano D.O.C., vino rosso autoctono del Trentino, nasce a nord di Trento nella Piana Rotaliana. E' definito da molti il "principe dei vini trentini", per la sua classe, l'eleganza e le caratteristiche che lo rendono un vino unico. La leggenda vuole che sia nato dal sangue di un drago, ucciso da un prode cavaliere. Per quanto riguarda l'etimologia della parola, essa sembra derivare da "tiroler" e "gold", con il significato "oro del tirole". La settimana del Teroldego rotaliano sarà dal 22 al 27 ottobre.

Cento locali ai vertici dell'eccellenza guideranno gli ospiti alla scoperta di questo vino e del suo territorio. Verrà distribuito del materiale informativo sulla vitivinicoltura trentina. Sarà possibile fare riferimento al personale del locale per chiedere informazioni e soddisfare curiosità. ■

Per informazioni:
www.trentino.to/
centoenoteche



Autunno Trentino

Trento: 21-23 settembre - 28-30 settembre 2007

Autunno Trentino è fra gli eventi enogastronomici più importanti di Trento, città del Concilio, perché affonda le sue radici nella storia del Trentino, ospitando nel centro storico le produzioni e le tradizioni delle valli limitrofe. Durante i due weekend di fine settembre la città di Trento ospiterà una festa di colori, suoni, sapori d'autunno, stagione ricca di prelibate sorprese. La città si animerà grazie agli stand dei produttori, alle bollicine dello spumante Trento DOC, alle manifestazioni organizzate nelle piazze del centro, mentre i ristoranti non mancheranno di offrire menu a tema sapientemente curati. Una vetrina privilegiata dell'enogastronomia trentina nel periodo del Festival dei Raccolti, capace di esaltare la ricchezza e la diversità delle produzioni dell'intero territorio; così si presenta Autunno Trentino... a voi la possibilità di farvi sorprendere in maniera "gustosa". ■

Per informazioni: www.enotourtrento.it - info@enotourtrento.it



La splendida piazza Duomo a Trento con la fontana del Nettuno.

Cinquanta Grapperie... di Trentino Grappa!

Trentino: dal 19 al 24 novembre 2007

Grande iniziativa per far conoscere le caratteristiche di Trentino Grappa, l'unica in Italia garantita dalla tutela qualitativa del Marchio del Tridente, concesso dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino alle grappe che hanno superato con esito positivo determinati e rigorosi controlli.

In 50 enoteche, winebar ed osterie per un'intera settimana protagonista sarà questo distillato trentino che verrà proposto agli ospiti dei locali. Ad accogliere le persone saranno veri appassionati dei distillati che racconteranno caratteristiche storie e profumi, forniranno informazioni sul vitigno di riferimento e distribuiranno una specifica guida di approfondimento. ■

Per informazioni www.trentino.to/grappa



Cinema... Cin Cin! I brindisi nei grandi film

Trento: dal 26 novembre 2007 al 13 gennaio 2008

Dal 26 novembre 2007 al 13 gennaio 2008 a Trento, Palazzo Roccabruna ospita una mostra cinematografica dedicata ai brindisi del grande schermo.

Il Trentino si conferma come il territorio più vocato nella produzione di spumante metodo classico con il marchio collettivo Trento Doc. "Cinema... Cin, Cin" è una rassegna dei brindisi più famosi visti nel grande schermo dal cinema muto agli effetti speciali dei nostri giorni. Tra pellicole, costumi, manifesti e colonne sonore si potrà apprezzare il fascino irresistibile delle bollicine. ■

Per informazioni: www.palazzoroccabruna.it

A Rovereto un settembre all'insegna di Mozart e del cinema archeologico



Il Festival Mozart

Il «**Festival Mozart**» prende il via il 28 settembre. Fino al 7 ottobre auditorium, palazzi e teatri di Rovereto, ma anche di Ala, Villalagarina, Isera e Trento, ospitano musicisti di fama internazionale. Ma non c'è solo musica, in quanto il festival si divide in tre diversi filoni tematici che, oltre alle note classiche, si occupano anche di teatro e cinema. Questa 20ª edizione ruota attorno alle tematiche del «Don Giovanni», che costituisce il punto di riferimento per tutti gli appuntamenti in cartellone. Il segmento teatrale si divide a propria volta in tre momenti: la rappresentazione del Don Giovanni d'apontiano nell'originale rilettura del Teatro Nazionale delle Marionette di Praga; la messa in scena di «Don Giovanni al bivio», pièce teatrale firmata da Danilo Faravelli liberamente tratta da opere di Carlo Goldoni, ed infine «La Conversazione», un monologo affidato alla voce di Ivana Monti, su testo e musiche di Fabrizio Festa. La sezione musicale vanta due prestigiosi appuntamenti sinfonici e quattro concerti da camera all'interno dei quali spiccano, tra i tanti, i nomi della

celebre violinista Isabelle van Keulen, del direttore Massimo Mazza e del duo pianistico argentino composto da Hector Moreno e Norberto Capelli. La sezione cinematografica, con i suoi percorsi commentati di pellicole di ispirazione mozartiana, prevede la proiezione del «Don Giovanni» firmato dal regista Peter Sellars.



Cinema Archeologico

Durante la prima settimana di ottobre, invece, a Rovereto vengono proiettati più di sessanta film all'interno della «**Rassegna Internazionale del Cinema Archeologico**», giunta alla 18ª edizione. L'intento è quello di raggiungere e sensibilizzare il grande pubblico sui temi della ricerca storica e della tutela del patrimonio culturale. Nelle sale lagarine i registi propongono film che devono avere come filo conduttore la ricerca archeologica, storica, paleontologica, antropologica o comunque la tutela e la valorizzazione dei beni culturali. Quest'anno viene bandito anche il concorso cinematografico a cadenza biennale «Premio Paolo Orsi». Il tema è «Archeologia delle Americhe» e l'ambito premio verrà assegnato all'opera che possiede elevate qualità artistico-scientifiche da una Giuria Internazionale composta da personalità di chiara fama in questo ambito. ■

Per informazioni
www.festivalmozartrovereto.com
www.museocivico.rovereto.tn.it

Il Merlot in mostra

Aldeno: 26-28 ottobre 2007

Ritorna dal 26 al 28 ottobre 2007 la Mostra dei Merlot d'Italia, divenuta in questi anni punto di riferimento nazionale per questo grande vino. Lottava edizione che si svolgerà come sempre nel centro storico di Aldeno riproporrà spazi riservati al self-tasting, alle degustazioni enogastronomiche coordinate e guidate da Trentino S.p.A., alla presenza dei produttori, al convegno di approfondimento. Nella settimana precedente la Mostra si svolgerà poi il 5° Concorso nazionale dei Merlot di Italia, riconosciuto ufficialmente dal Ministero delle Politiche Agricole. Numerose e di particolare interesse le manifestazioni collaterali organizzate nei giorni della rassegna. ■

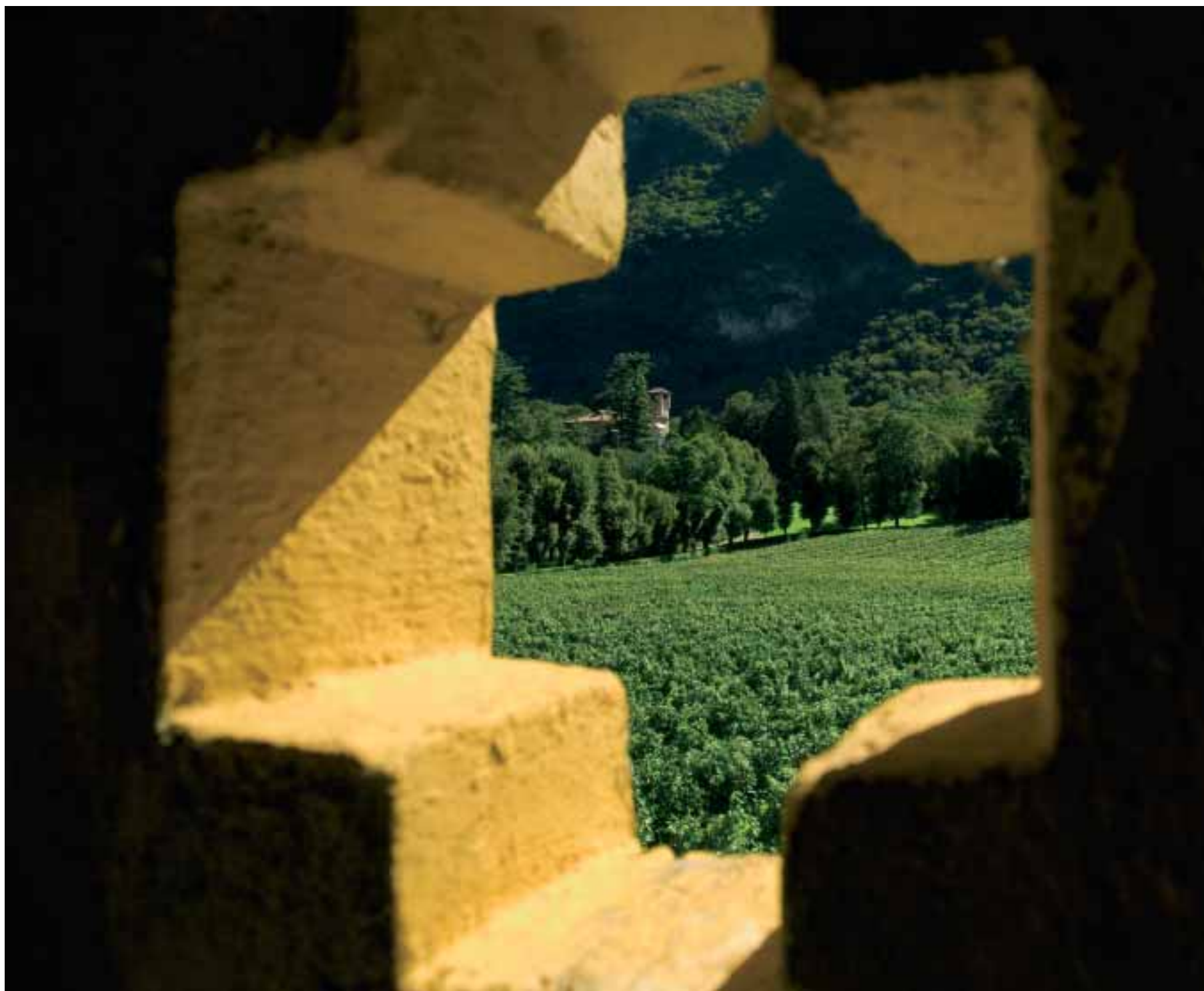
Mostra dei Merlot d'Italia
 ALDENO - TRENTO - ITALIA

Per informazioni:
info@merlotditalia.it
 Tel. 0461 842523

Tutto Guerrieri Gonzaga e il Trentino nella cantina del "Foresta" di Moena

Inaugurazione ufficiale, giovedì 27 settembre alle ore 19, di una cantina che vanta due primati. È l'Hotel Ristorante Foresta i cui titolari, i fratelli Walter e Riccardo Schacher, hanno creato il «tempio» San Leonardo in cui vi sono tutte le etichette di tutte le annate della nostra azienda. La cantina, inoltre, ospita – e questo è il secondo primato – tutte le etichette di tutte le cantine vitivinicole trentine. All'inaugurazione saranno presenti il presidente della Giunta Provinciale Lorenzo Dellai, l'assessore Tiziano Mellarini e i Marchesi Guerrieri Gonzaga. ■





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.

Ronny Kiaulehn

Germanico, Ronny Kiaulehn è, però, cittadino del mondo intero. L'amore per la fotografia nasce quando è ancora bambino e lo accompagnerà sempre anche quando, surfista di professione, vive spostandosi tra le più belle spiagge di tutto il mondo. È un autodidatta e fa della fotografia una professione.

La diretta esperienza nel mondo del windsurf e di altre discipline sportive lo stimola a grandi prove

in quel genere fotografico con importanti collaborazioni in varie riviste specializzate a livello internazionale.

Lo spirito eclettico, la volontà di imparare e migliorarsi attraverso stimoli nuovi lo spingono a dedicarsi anche ad altri generi fotografici, spaziando con disinvoltura dalla documentazione allo still life, dal settore wellness, beauty e people, alla moda ed alla pubblicità.

Gli approfondimenti sullo studio della luce ne segnano lo stile in modo incisivo e personale.

La Tenuta San Leonardo, in cui ha percepito grande senso di armonia e di riconciliazione con la natura da parte di coloro che lì vivono ed operano, lo ha ispirato per uno splendido reportage sulla vendemmia 2007.

www.ronnykiaulehn.com - www.element-wellness.com. ■

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

**Per qualsiasi commento
o suggerimento
SCRIVETEICI
gazzetta@sanleonardo.it**