



Il pensiero di Mario Pancioli

di Giorgio Dal Bosco

Per il vino, lungo tutta la filiera dalla barbatella al tavolo imbandito, esistono problemi per i quali più tempestivi sono gli interventi degli enologi e migliori sono i risultati. Per la distribuzione e il commercio esistono altri problemi che sono tipici della globalizzazione in atto e che sarà la politica internazionale a risolvere. Ma in Italia esiste un problema che nessun enologo pur con la bacchetta magica e nessun ministro con un decreto potrà risolvere. È un problema essenzialmente culturale. Lo indica con grande severità e altrettanta sincerità - e non c'è che da dargliene atto - Mario Pancioli, libero professionista del settore e uno dei più prestigiosi conoscitori italiani del vino. Egli afferma, infatti, che da tempo si sta diffondendo il fenomeno della "timidezza" del consumatore nel voler e saper valutare in prima persona la qualità del vino. Ma perché il consumatore medio è "timido" e sempre più tende ad uniformare il proprio giudizio a quello del sommelier? E perché ritiene il proprio palato non sufficientemente educato a scegliere un'etichetta piuttosto che l'altra? E perché, spostando l'interrogativo sul piano economico, - e qui Mario Pancioli sottolinea ancora di

CONTINUA A PAG. 2

"La Pergola", Olimpo su Roma

Tre Stelle Michelin che splendono nel firmamento mondiale

di G. D. B.



Lo chef Heinz Beck e i suoi più stretti collaboratori

A gettare lo sguardo lontano, abbracciandoti e ammutolendoti per l'emozione, ti assalgono l'incanto di Roma nel panorama autenticamente mozzafiato, l'eleganza rarefatta, l'atmosfera e un vago senso del sogno. Qui al ristorante "La Pergola" (perché questo nome? forse perché qui a Monte Mario c'era qualche vite particolare? o, per la sua etimologia, qui, un tempo, c'era magari una loggetta o una capanna?) la vita, per un momento, sembra fermarsi immergendoti nel puro senso estetico. Non per nulla Wolfgang Goethe, a proposito di Roma, scrisse: "Eccomi ora a Roma, tranquillo, e, a quanto sembra, acquietato per tutta la vita". Più intensamente, a proposito di Monte Mario, il grande Stendhal annota: "Dal tavolo su cui scrivo vedo i tre quarti di Roma e, davanti a me, dall'altra parte della città, si alza maestosa la cupola di San Pietro. Niente al mondo può essere paragonato a questo spettacolo". Ecco, qui a "La Pergola" si possono rivivere le emozioni provate anche dai grandi scrittori. Questo è lo scenario in cui Heinz Beck, già abbastanza noto nel firmamento europeo della gastronomia, è arrivato nell'autunno di tredici anni fa facendo del ristorante, progressivamente ma con un'accelerazione straordinaria, uno dei tre più importanti templi gastronomici d'Italia, epperò del mondo. Le guide gastronomiche continuano a dare a "La Pergola" votazioni di assoluto vertice. Nel 2007, ad esempio, è classificato tra i tre migliori ristoranti d'Italia: 3 stelle Michelin e 5 forchette, L'Espresso 19/20, Gambero Rosso 93/100, Veronelli 3 stelle. Qui, Heinz Beck, aiutato da una squadra di collaboratori di notevole livello, integra le emozioni estetico-culturali che Roma dà al visitatore, con quelle del palato. Lui stesso, come si può leggere nell'intervista, confessa che il suo futuro sarà qui, a Roma, perché qui - sostiene l'apparentemente freddo Heinz Beck - ha le grandi ispirazioni. Qui l'arte culinaria e l'orgoglio d'essere tra i primissimi hanno per Beck il giusto teatro, Roma, una capitale politica ma anche culturale.



Da "La Pergola" un panorama mozzafiato su Roma

CONTINUA A PAG. 2

Speciale Mart:
 La parola
 nell'arte

L'inserto:
 Il cuore di
 Gemma de Gresti

Appuntamento:
 Roma, verticale
 del San Leonardo

Il pensiero di Mario Panciroli

più le conseguenze negative del fenomeno - il commercio del vino, talvolta, non va di pari passo con la qualità? È così incisiva la forza d'urto delle guide specializzate nella formazione del giudizio del consumatore medio? In altre parole, la cultura del vino è inquinata forse dal mondo dell'informazione scritta e parlata?

Attenzione, Mario Panciroli, troppo preparato per cedere ad un facile qualunquismo, non accusa niente e nessuno, meno che meno sospetta favoritismi delle guide specializzate nei confronti di chicchessia. Si limita a registrare che l'autostima del consumatore ha toccato il fondo e che va recuperata, motivata e incentivata.

Ma come è possibile il dietro front? Come è possibile ribellarsi a quell'"ipse dixit", con cui spesso si delega al sommelier la scelta del vino al ristorante o nella propria cantina?

L'inversione di tendenza sarà possibile quando il consumatore sarà riuscito a convincersi di essere lui il vero giudice (non inappellabile, ben si intende) di un vino. Sarà possibile quando avrà un approccio con le guide specializzate che, da una parte, lo liberi dall'essere solo una "carta assorbente" dei giudizi altrui e, dall'altra, gli conferisca quello, invece, di osservatore e controllore di quei giudizi. Non siamo più, infatti, all'epoca in cui il piacere di un bicchiere di vino consisteva semplicemente nel poterlo bere, di qualsiasi qualità esso fosse. Siamo, per fortuna, in un'epoca in cui si ha il piacere e la possibilità di poter scegliere personalmente un vino piuttosto che un altro, anche perché il nostro palato in questi ultimi decenni, soprattutto grazie alle guide, è andato affinandosi. E dunque facciamo questa minirivoluzione culturale, affidando alla guida specializzata il ruolo, come dice la parola stessa, di "guidarci" nelle scelte, non di imporcele. Una volta illustrato e aggiornato il panorama enologico, la guida altro non è chiamata a fare. Così il mercato premierebbe chi, dalle guide già è stato premiato, e boccherebbe chi merita di esserlo. ■

"La Pergola", Olimpo su Roma


In lontananza la cupola di San Pietro

E qui a La Pergola arrivò "Kaiser" Beck

Heinz Beck è nato a Friedrichshafen in Germania nel 1963. Ha intrapreso fin da giovanissimo la carriera nella gastronomia. Dopo aver raggiunto grandi traguardi è arrivato nel 1994 a Roma dove, come lui stesso dice nell'intervista, anche per motivi sentimentali, intende chiudere la carriera. È qui che dal punto di vista gastronomico pilota il rinnovato (radicalmente) ristorante "La Pergola" nel gotha della gastronomia mondiale. Sommelier professionista, Heinz Beck è autore di numerosi ed apprezzati libri di cucina. ■



Heinz Beck

"Scrivo per lasciare una traccia"

Chiuderà la carriera qui in Italia?

Sì, per amore di mia moglie Teresa, che è italiana, e perché l'Italia, per uno chef, è l'Olimpo.

Per quali ragioni fondamentali l'Italia è un Olimpo della gastronomia?

È un Paese che sa dare a qualsiasi artista, e dunque anche ad un cuoco, tantissime ispirazioni. La filosofia della sua cucina è la più moderna, la più completa, la più stimolante di tutte al mondo. Perché qui crescono e si possono avere le migliori materie prime in assoluto.

Lei è autore di molte pubblicazioni e libri. È, questo suo ulteriore impegno, un doveroso completamento della sua professione o una semplice passione?

Scrivo per lasciare una traccia di me. Voglio lasciare una testimonianza. Altrimenti non ci sarebbe memoria. Le pietanze non rimangono come un palazzo, una statua, un quadro.

Qual è il miglior complimento che lei sente di meritare?

La gente torna a mangiare con entusiasmo qui a "La Pergola". Questa è la più concreta delle testimonianze di ammirazione che ho provato e che provo.

Nonostante tutto, come ad esempio i modelli di alimentazione che nascono oltre oceano, la cucina e la dieta mediterranea rimangono salde in vetta ai valori gastronomici, soprattutto per la loro salubrità.

Rimarranno sempre in vetta?

Sì, perché le pietanze non possono liberarsi dall'obbligo di una triade di comandamenti.

Quali?

La salubrità, la bontà e il gusto, qualità che la vera cucina mediterranea racchiude in sé. Ma qualcuno sostiene che una cucina "troppo" salubre non può essere gustosa. È sbagliato. La cucina salubre può, eccome può!, essere gustosa.

Abbastanza frequentemente si sente magnificare uno chef per le sue specifiche capacità per questa o per quella pietanza. È credibile una simile figura professionale? La ritiene opportuna una superspecializzazione?

Attenzione: uno chef è valido quando cucina bene tutto. Punto e accapo.

Ha mai buttato un piatto che era ottimo ma che non gli sembrava perfetto?

Dalla cucina non deve mai uscire un piatto di cui non si è pienamente convinti. Se capita, e quando mi capita, io non esito un solo istante.

Quindi lei licenzia dalla cucina un piatto soltanto quando è assolutamente perfetto?

È proprio così.

Uno chef tedesco che lavora in Italia suggerisce la domanda banale: si mangia meglio in Italia o in Germania?

Risposta scontata. In Germania, parlando di eccellenza, si può mangiare bene tanto quanto in Italia. Se invece si parla di qualità media dei ristoranti, in Italia si mangia meglio.

Tra le sue qualità professionali c'è anche quella di sommelier. Quanto incide un buon abbinamento del vino con una pietanza?

Cerchiamo di essere chiari. "Piatto" e "bicchiere" sono due elementi ben distinti che devono essere validi al palato per le loro qualità autonome. Non possono assolutamente correre in soccorso uno dell'altro per eventuali manchevolezze. L'abbinamento, quando è perfettamente azzeccato, è soltanto, dunque, anche se importantissimo, un valore aggiunto.

Per finire, una domanda originale per uno chef del suo livello. Quale pietanza preferisce in assoluto?

Tutte quelle che mi prepara mia moglie a casa. È bravissima. E non lo dico perché ne sono innamorato. Obiettivamente, mia moglie, siciliana, è bravissima. Eppoi, a casa, con mia moglie, tranquillo, vuol mettere? ■

LA TENUTA SAN LEONARDO INFORMA CHE...

Qui Bene Bibit, naviga San Leonardo Comunicazione e servizi online con sito, shop e blog

La nuova strategia web di San Leonardo ha coinvolto diversi specialisti della comunicazione e del vino con soluzioni ricche di spunti originali e di alto valore tecnico.

Il sito internet è il luogo dell'incontro con i vini, un racconto nel quale San Leonardo, Villa Gresti e Grappe San Leonardo si muovono lungo una scenografia che consente il loro incedere nello spazio e nel tempo. Nascono così le schede vino impreziosite di anno in anno con le note delle degustazioni verticali, le utili tabelle delle annate e il video della vita aziendale. Raffinato mix di grafica e programmazione, questo sito internet crescerà ancora per seguire il percorso di un'attività che da secoli si ripete e si rinnova. In un'atmosfera leggera ed elegante, la sua semplice architettura informativa rende piacevole la navigazione alla scoperta del mondo San Leonardo. Sapientemente dosati, codice xhtml, javascript e flash, rendono disponibili testi, immagini e video, mentre leggere applicazioni consentono la gestione della rete dei distributori.

Ma il sito non è solo. Lo shop online e il blog di San Leonardo sono i nuovi strumenti che vanno ad arricchire l'esperienza di appassionati e visitatori. Lo shop online, realizzato in "tecnologia.NET", ha un'interfaccia semplice da usare e utili funzioni che rendono più piacevole l'acquisto per sé o per eventuali regali. Gli altissimi standard di sicurezza di Banca Sella garantiscono le transazioni con carta di credito, mentre efficienti corrieri assicurano veloci consegne a domicilio.



L'home-page del nuovo sito della Tenuta San Leonardo

Il blog è lo strumento che abbiamo scelto per parlare con la comunità dei navigatori che amano San Leonardo. Il suo nome è tutto un programma: Qui Bene Bibit. Flessibile e diretto, sarà la piattaforma di comunicazione privilegiata per conoscere gli artefici del San Leonardo, le loro passioni e il loro pensiero. Il blog, sviluppato con Wordpress, sarà usato anche per l'organizzazione di eventi, la comunicazione di news e la rassegna stampa, inoltre ospiterà la versione digitale della Gazzetta, una gallery fotografica, i video e molto altro. ■

E sotto l'albero di Natale...

Il Santo Natale si avvicina e la corsa alla ricerca di regali che possano davvero emozionare le persone a noi care ha inizio! Abbiamo così pensato, quest'anno, di creare per tutti i nostri amici gourmands una confezione per il San Leonardo 2001 da mettere sotto gli alberi di Natale. Questo cofanetto speciale porterà agli amici più cari, insieme alla bottiglia di San Leonardo, una piccola, dolce, sorpresa.

Abbiamo infatti creato con il mastro cioccolataio dell'ofelleria Rizzati di Ferrara un cioccolatino unico nel cui purissimo cacao è stato imprigionato il nostro San Leonardo.



L'immancabile biglietto di auguri ve lo organizziamo noi, mandateci i vostri pensieri con una semplice mail o con un fax (info@sanleonardo.it - fax 0464 682200) e le Signore della nostra amministrazione provvederanno a trascriverli per voi e a includerli nel cofanetto insieme alla bottiglia di San Leonardo ed alla scatola di cioccolatini. Completeremo il tutto con un bel fiocco, come da tradizione, e lo spediremo ovunque lo desideriate in non più di 2 o 3 giorni. Questo servizio sarà disponibile anche sul nostro nuovo sito internet dai primi di dicembre. **Tanti Auguri!** ■

APPRENDIAMO DA WWW.BIBENDA.IT

Verticale di 16 annate di San Leonardo

Mercoledì 5 dicembre 2007, unico turno pomeridiano dalle 16.15 alle 19
Hotel Parco dei Principi di Roma

Associazione Italiana Sommelier Roma Grande espressione dell'enologia italiana, legata alla ferrea volontà di una persona eccezionale, il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga nel 1982 diede il via ad una splendida avventura assieme al "padre di tutti gli enologi" Giacomo Tachis, che lo aiutò ad improntare la nascita del San Leonardo. Un vino di grandissima eleganza e classe che assembla il Cabernet Franc al Cabernet Sauvignon e al Merlot, per creare il più classico dei bordolesi che oggi prende vita dalle mani di Carlo Ferrini, cui Tachis ha passato il testimone.

Avremo il piacere di degustare 16 annate di questo grande vino in una splendida verticale che spazierà dal 1985 al 2004 (in anteprima) con esclusione del 1989-1992-1998-2002 non prodotti perchè non all'altezza. Vi sarà l'appassionante presenza di Carlo Guerrieri Gonzaga. ■

SUCCESSI

Tra i cinque Campioni d'Italia



Siamo molto orgogliosi di essere stati annoverati tra i cinque campioni d'Italia. Infatti dall'analisi del 9 ottobre 2007 effettuata dal portale di riferimento del mondo del vino italiano, Wine News, diretto dal toscano Alessandro Regoli, sono solo cinque i vini capaci di mettere d'accordo le più importanti guide dell'eccellenza enologica del nostro Paese. Sono il San Leonardo 2003 della Tenuta San Leonardo, il Sassicaia 2004 della Tenuta San Guido di Bolgheri, i campani Montevetrano 2005 di Montevetrano e Terra di Lavoro 2005 di Galardi ed il Serenade 2004 della Cantina di Caldaro. Siamo ancor più orgogliosi del fatto che già con l'annata 2001 eravamo stati annoverati nella Guida delle Guide di Civiltà del Bere che con lo stesso criterio aveva selezionato solo sette etichette. Avendo saltato il 2002 perché i vini non ci soddisfacevano possiamo tranquillamente dire che per due annate consecutive siamo stati incoronati tra i pochi fortunati "migliori" d'Italia. ■

Spiluccando

Plutarco sostiene, e Platone conferma (o viceversa?), che "ciò che sta nel cuore del sobrio è sulla lingua dell'ubriaco". Nel Medio Evo il concetto è limato: "Vinum os facundum facit" (il vino rende la bocca eloquente). In Francia, tuttora, si è convinti che "Ce que le sobre tient au coeur est sur la langue du buveur" (Quello che il sobrio ha nel cuore è sulla lingua del bevitore)



dal 10.11.2007
al 06.04.2008

La parola nell'arte

La parola è la protagonista del grande evento di fine anno

Scritta, disegnata, declamata, cancellata, la parola è stata un elemento fondamentale per la sperimentazione dell'avanguardia storica, e la sua presenza ha accompagnato ogni significativo cambiamento delle poetiche artistiche del '900. Dal Futurismo al Dadaismo,

delle grandi mostre del museo, quest'importante relazione, aprendo allo sguardo percorsi inediti della ricerca artistica del '900. Grazie alla presenza di dipinti d'altissima qualità, disegni, manifesti, libri d'artista, opere letterarie, collage e grandi installazioni – oltre 800 le opere esposte, molte delle quali provenienti dalle collezioni del Mart, ma anche da grandi musei e collezioni internazionali – la mostra sarà l'occasione per rileggere l'arte del '900 da una nuova



dal Surrealismo a Fluxus, alla contemporaneità, la relazione parola/immagine ha dato vita alle più "spericolate" forme espressive, apportando un originale contributo d'innovazione sia alla pittura, che alla forma più tradizionale del testo scritto, poetico, letterario e naturalmente artistico.

Con alterne vicende, ora defilata, ora emergente, la scrittura ha attraversato l'arte di tutto il secolo XX, e anche oggi l'ambiguità della sua relazione con l'immagine, è più che mai al centro dell'interesse dei giovani artisti.

La parola nell'arte. Ricerche d'avanguardia nel '900. Dal Futurismo ad oggi attraverso le collezioni del Mart indaga dunque, come è tradizione

prospettiva critica che pone al centro della sua riflessione non più la "bella pittura", quanto piuttosto "il sublime ibrido della contaminazione dei linguaggi dell'arte".

La mostra si sviluppa in undici sezioni, secondo un percorso tematico e cronologico insieme, pensato per permettere anche approfondimenti e confronti trasversali con il panorama dell'arte contemporanea. Le varie sezioni, dopo un prologo focalizzato sulle prime avanguardie del Secolo XX, attraversano tutto il '900 fino a giungere alle ricerche più recenti, mostrando quanto sia tutt'oggi attuale la sperimentazione verbo-visuale, terreno fertilissimo dell'esperienza estetica contemporanea.



Il progetto della mostra è opera di un comitato curatoriale, coordinato da Giorgio Zanchetti. Il Catalogo edito da Skira, contiene contributi scientifici di Gabriella Belli, Achille Bonito Oliva, Giorgio Zanchetti, Roberto Antolini, Silvia Bignami, Nicoletta Boschiero,

Dal Mart alla Tenuta a 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

Ricerche d'avanguardia nel '900 Dal Futurismo ad oggi attraverso le collezioni del Mart



Umberto Boccioni
*Gli uomini (primo bozzetto
per la città che sale)*
1910, tempera e olio su carta, cm 14x20
Milano, Collezione Calmarini

Alighiero Boetti
Afghanistan
1988-89, tela su tavola, cm 106x114
Rovereto, Mart, deposito collezione privata

Luigi Tito
Lucia che legge
1966, olio su tavola, cm 19x33
Collezione privata

Domenico Cammarota, Davide Colombo, Silvia Conta, Daniela Ferrari, Melania Gazzotti, Andreas Hapkemeyer, Antonello Negri, Aleksandra Obuchova, Julia Trolp, Federico Zanoner.

La parola nell'arte si inserisce nell'emergere di un rinnovato

interesse per lo studio del rapporto tra arte e scrittura da parte di molti musei europei. Il Mart vanta a questo proposito il primato di essere stato scelto, già dalla metà degli Novanta, come luogo di conservazione e valorizzazione di alcune tra le più importanti collezioni del settore.

Lo scopo dell'esposizione è quindi quello di promuovere la conoscenza di un capitolo straordinario della creatività artistica del '900.

La parola nell'arte è stata resa possibile grazie al deposito e alle donazioni di opere e di fondi archivistici dedicati alle ricerche verbovisuali conservati nell'Archivio del '900 del Mart, nelle sue collezioni permanenti, nella sua biblioteca specialistica, tutte opere, queste, giunte al museo in generoso deposito dall'Archivio di Nuova Scrittura di Paolo Della Grazia, dalla collezione Carlo Palli di Prato, dalla Collezione Panza di Biumo, dal Fondo di libri d'artista Dematteis, dalla collezione Bellora di Anna Spagna di Milano, dall'Archivio Tullia Denza di Brescia, dal Fondo Sandretti del '900 russo, dalla VAF-Stiftung e dalla collezione Sonnabend. Altrettanto importanti i prestiti di privati, come il notevole gruppo di opere provenienti dalla collezione Calmarini, e di istituzioni museali italiane e internazionali.

La mostra è realizzata in collaborazione con Museion - Museo di Arte Moderna e Contemporanea Bolzano ■

Omaggio a Luigi Tito (1907-1991) 10.11.2007-13.01.2008

*"Dicono che vado
controcorrente. Non è vero. Con
gran fatica ho eliminato in me la
mentalità anti. Faccio quello che
so fare. Non ho mai dipinto un
quadro astratto non perché non
mi piacciono i quadri astratti
(non c'è arte senza astrazione),
ma perché seguo la corrente a me
congeniale"*
Luigi Tito, 1985

L'esposizione, a cura di Federica Luser e Margherita de Pilati, con la direzione scientifica di Gabriella Belli, presenta i ritratti, le nature morte e i nudi femminili di questo schivo e introverso maestro, attraverso un'attenta selezione di 60 opere, scelte tra dipinti, tempere e disegni. I suoi ritratti rivelano una sorprendente capacità espressiva e un'abilità tecnica, ereditata da una conoscenza assoluta dei grandi maestri del passato, in particolare dallo studio ossessivo di Rembrandt, Velasquez, Goya, Tiziano e Franz Hals. Lo sguardo è impietoso davanti alla vecchietta dei volti e all'ipocrisia del potere, come nei ritratti della *Contessa Lia Soranzo*, di cui realizzò numerose versioni tra il 1980 e il 1990 o nel *Vescovo Giallo* (1983). Solo di fronte ai figli i toni si fanno più sereni, come nel ritratto *Lucia che legge* (1966) e nel *Ritratto del figlio Pietro Giuseppe*, 1973. La mostra sarà accompagnata da un volume monografico, edito da Temi, che ricostruirà un parte significativa e poco indagata del suo lavoro, mettendo a disposizione del pubblico la conoscenza di un corpus consistente di opere, corredato da una preziosa presentazione di Pierre Rosenberg. ■



Palazzo Roccabruna enoteca provinciale del Trentino

Vetrina prestigiosa per i vini locali, punto di riferimento per la diffusione di una solida cultura di prodotto legata alle tradizioni del territorio, luogo di formazione per un approccio consapevole ed evoluto al mondo del vino.

Palazzo Roccabruna, la dimora rinascimentale che la Camera di Commercio I.A.A. di Trento ha dedicato alla promozione del territorio e dei suoi prodotti, ha inaugurato recentemente al suo interno la prestigiosa Enoteca provinciale del Trentino.

La nuova struttura nasce con l'obiettivo di rappresentare un punto di riferimento istituzionale per la conoscenza della produzione enologica e grappicola locale e un centro propulsivo per la diffusione di una cultura di prodotto orientata ad un approccio evoluto e consapevole al mondo del vino.

Quattro sono gli aspetti principali in cui si articola l'attività dell'Enoteca: la Collezione storica, la Cantina storica, la Vinaria e le sale di degustazione. La struttura sarà sempre aperta al pubblico nei giorni di giovedì e sabato con orario 17-21, con la possibilità di effettuare degustazioni e nel corso degli eventi che animano l'attività di Palazzo Roccabruna. ■

Per informazioni:
www.palazzoroccabruna.it
 tel. 0461 887101



Inverno Trentino

L'inverno in Trentino significa neve, ma anche natura, relax, sapori, eventi, arte, benessere. Quasi non serve ricordare che ci si può godere la neve in tutte le sue opportunità: discesa, fondo, snowboard, scialpinismo, camminate con le racchette da neve, nordic walking. E poi pattinaggio, sled-dog, arrampicate su ghiaccio. Circa 800 chilometri di piste, skipass tecnologicamente avanzati, due soli circuiti (Skirama e Dolomiti Superski) per quasi tutto il territorio, una decina di snowpark

per gli appassionati della tavola, percorsi incantevoli fra boschi e altipiani, cime silenziose da scoprire con gli sci da alpinismo, 500 km di tracciati e una ventina di centri attrezzati per il fondo. Che altro dire? Gli impianti sono circa 300, tutti all'**avanguardia**, l'innevamento programmato garantisce il 90% delle piste, gli hotel e le strutture ricettive possono vantare una potenzialità di oltre 400 mila posti letto di ottima qualità suddivisi tra 1551 alberghi, 174 garnì e poi campeggi, agritur, bed&breakfast, seconde case. Ottimo l'alloggio dunque, ma anche il vitto: qui i vini sono eccellenti e i piatti tipici una delizia da scoprire. Soprattutto si ringrazia la natura: le nevicate sono abbondanti (mediamente 4 metri a quota 2.000) e le giornate piene di sole (otto su dieci senza precipitazioni). Infine per le famiglie in cerca di neve va ricordato che esistono moltissimi **pacchetti** e servizi studiati apposta per loro e per i bambini. Per esempio skipass gratuiti o sconti. Poi ci sono i Kindergarten, dove i piccoli vengono seguiti da personale specializzato.

In Trentino basta poco per sentirsi pervadere da un frizzante piacere: passeggiare in un Parco Naturale, cogliere i profumi del bosco, lasciarsi stupire dai panorami. Ben tre sono i Parchi naturali (Paneveggio-Pale di San Martino, Adamello-Brenta e Stelvio), che anche l'inverno offrono ai propri ospiti un ricco carnet di proposte.

Come degno complemento dello straordinario ambiente alpino il Trentino ha puntato su alberghi capaci di assicurare il meglio nel campo del

benessere, quelli con il marchio "Vita Nova - Trentino Wellness", dotati di aree relax e fitness, con personale specializzato. Anche le terme oggi offrono trattamenti benessere e insieme costituiscono un vero e proprio circuito della salute. Sono quattro gli stabilimenti aperti anche d'inverno.

Da non dimenticare l'offerta culturale di un territorio da sempre a cavallo fra Nordeuropea e Mediterraneo, costellato di monumenti, chiese, castelli e cittadine di grande eleganza. In tutto sul

territorio trentino sono presenti 17 musei di notevole importanza oltre a numerose piccole raccolte e collezioni. Al Buonconsiglio di Trento e al Mart di Rovereto, i due più grandi, sono ospitate in continuazione mostre di caratura internazionale. Questa stagione è già un "must" la mostra del Depero pubblicitario al Mart di Rovereto.

Appuntamenti di diverso tipo, tradizionali e dotati di un fascino inimitabile, sono i mercatini di Natale. Spiccano quelli di Trento, Arco e Levico, ma sono molte le città e i paesi, ad ospitare in piazza le tradizionali bancarelle di prodotti tipici in un trionfo di luci, suoni, giochi e profumi. ■



Fototeca Trentino S.p.A. - Foto di Gianni Zotta, Pierluigi Oller Dellasega, Ronny Kiaulehn



Gusto Trentino



Gusto Trentino è una iniziativa organizzata da Trentino Spa che si rivolge a turisti ed ospiti degli hotel delle località di vacanza per offrire un motivo in più per stare bene sul territorio: la proposta e la degustazione di vini e prodotti più rappresentativi della provincia.

Trenta incontri, tra febbraio e marzo, si terranno in tutte le valli del Trentino e riguarderanno vino, grappa, formaggi, insaccati, trota e frutti tipici (Mela e Piccoli Frutti).

Dallo spumante Trento D.O.C. metodo classico ai vini bianchi di montagna per passare a vini rossi autoctoni e finire in bellezza con vini dolci e distillati: sarà possibile degustare il meglio, per far conoscere la reale poliedricità del nostro territorio.

Ogni giornata si articolerà in tre incontri della durata di circa 45 minuti l'uno, in sale pubbliche dei centri storici di ogni località. Un sommelier guiderà le degustazioni in un viaggio alla scoperta appunto... del gusto trentino. ■

Per informazioni: www.trentino.to/gustotrentino

Bollicine su Trento

Un brindisi che dura un mese

Trento Palazzo Roccabruna dal 22 novembre 2007 al 6 gennaio 2008



Palazzo Roccabruna rinnova l'appuntamento del 2004 con Bollicine su Trento proponendo un mese di brindisi a base di Trento D.O.C. La grande festa dello spumante trentino è organizzata dalla Provincia Autonoma di Trento, Trentino S.p.a. e dalla Camera di Commercio. Ambasciatore di qualità e raffinatezza, indispensabile protagonista delle occasioni di festa, il Trento D.O.C. è il fiore all'occhiello della vitivinicoltura trentina. Brioso e gradevole, dorato e brillante è il prodotto che meglio esprime la vocazione del territorio per la produzione di grandi vini. Degustazioni esclusive, laboratori enogastronomici, incontri con altre realtà produttive si susseguiranno tra novembre e gennaio dando vita ad un intenso programma di appuntamenti dedicato a tutti coloro che per interesse, curiosità o passione vogliono conoscere il mondo delle bollicine. ■

Fino al 6 gennaio 2008 la rassegna apre giovedì e venerdì con orario 16.00-21.00 e sabato e domenica con orario 10.00-21.00. (chiuso: tutti i lunedì, 25-26 dicembre 2007 e 1 gennaio 2008)

Cinema... Cin Cin!

Trento Palazzo Roccabruna dal 23 novembre 2007 al 6 gennaio 2008



L'esposizione composta da affissi cinematografici, costumi, manifesti e un originale filmato, organizzata nel contesto degli appuntamenti di Bollicine su Trento, presenta il curioso e suggestivo tema del "brindisi" nella storia del cinema: un "Cin Cin" ideale visto attraverso le sequenze di molti film che hanno fatto la storia e dove la presenza delle "bollicine" suggella un incontro, una passione, un accordo, un addio... ■

Orario: da martedì a venerdì: 9.00-12.00 e 14.00-17.00; sabato e domenica: 10.00-19.00 (chiuso: tutti i lunedì, 25-26 dicembre 2007 e 1 gennaio 2008)

Per informazioni: www.trentino.to/bollicinesutrento

Cento Enotecche Teroldego Rotaliano D.O.C. e Cinquanta Grapperie

Soddisfazione ancora una volta per i due eventi autunnali di Progetto Vino. 100 enoteche Teroldego rotaliano D.O.C e Cinquanta Grapperie di Trentino Grappa hanno portato il mondo vitivinicolo trentino in sedici



regioni italiane. Ad ogni locale sono stati distribuiti quattro campioni di Teroldego rotaliano D.O.C. o di Trentino Grappa provenienti da quattro cantine o da quattro distillerie diverse. Questi luoghi, enoteche, osterie, winebar sono stati per una settimana ambasciatori del bere trentino, proponendo degustazioni dei due prodotti, fornendo spiegazioni approfondite, organizzando piccoli incontri e distribuendo il materiale informativo. ■





Scultura realizzata da Maurizio Savini in fibreglass e chewingum, dim. 30x10 cm, novembre 2007

Foto di Nicolaj Pennestri

Raccontano il San Leonardo

In questa pagina grandi firme della pittura, della fotografia e di ogni espressione dell'arte fissano momenti e aspetti significativi della nostra vita aziendale.

Maurizio Savini

Maurizio Savini nasce a Roma, studia architettura all'università La Sapienza di Roma. Nel 1992 tiene la sua prima mostra personale presso la Reiner Eickoff Galerie di Amburgo. Nel 1999 espone in mostre personali a Londra, Parigi, Biennale della Havana Cuba, realizzando nel contempo l'installazione "Torna il vento dell'Est" all'interno di un progetto Europeo. Nel 2001 è assistente scenografo per l'opera di Salisburgo con i Berliner Philharmoniker diretti dal maestro Claudio Abbado, mettendo in scena il Parsifal di R. Wagner. Nel 2002 riceve l'incarico dal Maggio Musicale Fiorentino per la realizzazione delle scenografie del balletto "La fin de jour". Nel 2004 gli viene assegnata una borsa di studio dalla "Cité International des Arts" di Parigi per la realizzazione di pittura all'interno dell'ospedale pediatrico Neker, nello stesso periodo è invitato dalla fondazione Pomodoro alla rassegna "La scultura del XX secolo". Nel 2005, su un progetto di Olimpia Imperiali e della Protezione Civile italiana, esegue delle pitture murali all'interno dell'ospedale pediatrico di Vladkavkaz-Beslan. Nei periodi successivi Savini continua con la sua attività espositiva in musei, gallerie private e fondazioni. In questo periodo allestisce la mostra "Destined for Nothing" per la galleria L'Immagine di Milano. Nell'occasione è stato presentato un volume contenente dieci anni di lavoro.

www.galleriamucciaccia.it, www.holivierhoug.com, www.galleriabagnai.com, www.gallerialimmagine.com, www.contempogalerie.com, www.zerynthia.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
gazzetta@sanleonardo.it
www.sanleonardo.it

Direttore responsabile

Giorgio Dal Bosco

Stampa e diffusione

Osiride - Rovereto



Buone Feste
dallo staff della



Tenuta San Leonardo