

35

NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 9, n° 35 - Vicenza, 15 dicembre 2016

ISSN 2464-8779

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Coordinamento

Danilo Gasparini

Redazione

Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it
Cecilia Magnabosco > biblio@lavigna.it
Alessia De Santi > alessia.desanti@lavigna.it

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza

“La Vigna” e Lions Club Vicenza Host: un’efficace sinergia in vigore dal 2012

Da cinque anni tra “La Vigna” e il Lions Club Vicenza Host è in atto un’intelligente convenzione che ha prodotto dei servizi i quali hanno arricchito le attività culturali e sono quindi un motivo di orgoglio per entrambe le istituzioni. Sei i presidenti del Club coinvolti: Giovanni Magnabosco nell’anno 2011/2012 in cui è stata concordata e deliberata la collaborazione, Mario Bagnara nel 2012/2013, Andrea Ghello nel 2013/2014, Antonio Giordano nel 2014/2015, Leonarda Perrone nel 2015/2016 e quindi per l’anno in corso Paolo Bocchese con il quale è già stata concordata la prosecuzione di questa sinergia.

Dal punto di vista delle attrezzature tecnologiche, è stato così possibile dotare il salone del piano nobile di palazzo Brusarosco-Gallo-Zaccaria ove la Biblioteca svolge numerose attività culturali aperte al pubblico, di un nuovo impianto di amplificazione audio e di videoproiezione e registrazione.

Una delle attività maggiormente apprezzate anche all’estero è poi la redazione della rivista trimestrale on-line “La Vigna News”, giunta al nono anno di pubblicazione, una rivista di sempre maggiore interesse culturale e scientifico che recentemente ha ottenuto anche il numero standard internazionale per le pubblicazioni seriali ISSN. Sono stati così approfonditi, mediante ricerche sui volumi antichi della Biblioteca e indagini con interviste sul territorio, vari argomenti anche molto attuali e di qualche numero è stata possibile anche l’edizione cartacea: si tratta degli interventi monografici sul riso nel Veneto e nel mondo, sull’iconografia botanica, sul recupero delle antiche varietà di mele e pere in Veneto e sul baccalà. Tra queste pubblicazioni anche cartacee il primo posto spetta al n. 27° del dicembre 2014 con il titolo “Liberale ed eloquente, gagliardo e poeta. Ruolo del cuoco, arte culinaria e stili di servizio a tavola nelle opere a stampa dal XV al XIX secolo”, contenente il catalogo di una mostra con tutto l’elegante apparato fotografico e i testi delle relative conferenze che la Biblioteca aveva proposto nel 1996 con grande riscontro da parte del pubblico, senza però riuscire a realizzarne una stampa. Ebbene tutto questo è stato e continua ad essere possibile grazie ad un servizio, ora giunto al quarto anno, del Lions Club Vicenza Host con la stampa di questo bollettino n. 35 sul tema “Viticoltura, enologia, alcoolismo durante il Fascismo”. L’“internazionalità” sia de “La Vigna” che dei Lions è particolarmente evidenziata dagli interventi in inglese / italiano di due studiosi stranieri venuti a consultare i ricchi volumi della Biblioteca vicentina: “*L’alcool, i bar e la politica sotto il fascismo*” della docente scozzese Kate Ferris dell’Università di St Andrews e “*Chi ne beve giusto è un leone*” di Brian J. Griffith dell’Università di California.

Essendo questa rivista letta e scaricata dal sito in tutto il mondo, in particolare negli USA ove il Lions International è stato fondato ed è particolarmente diffuso, può far piacere ai Lions vicentini essere “scoperti” dai colleghi stranieri.

Il Presidente de “La Vigna”
Prof. Mario Bagnara

Il Presidente del Lions Club Vicenza Host
Dott. Paolo Bocchese



35

Indice

Prosit... Eia! Eia! Eia! Alalà!

Viticultura, enologia... alcoolismo durante il Fascismo

PREMESSA

3 *"La Vigna" e Lions Club Vicenza Host*

ARTICOLI

6 *Vino a tutto regime! Danilo Gasparini*

26 *"Chi ne beve giusto è un leone": anti-alcoolismo, vitivinicultura, e la realizzazione di una bevanda nazionale nell'Italia fascista. / "He Who Drinks Moderately Is a Lion": Anti-Alcoholism, Winemaking, and the Making of a National Beverage in Fascist Italy. Brian J. Griffith*

52 *L'alcool, i bar e la politica sotto il fascismo / Alcohol, bars and politics under fascism. Kate Ferris*

68 *Il vino nella cucina di qb. Anna Maria Pellegrino*

ATTIVITÀ

76 *Attività culturali 2016*

INIZIATIVE

93 *Amici de "La Vigna"*

94 *Progetto "Adotta un libro"*

Vino a tutto regime!

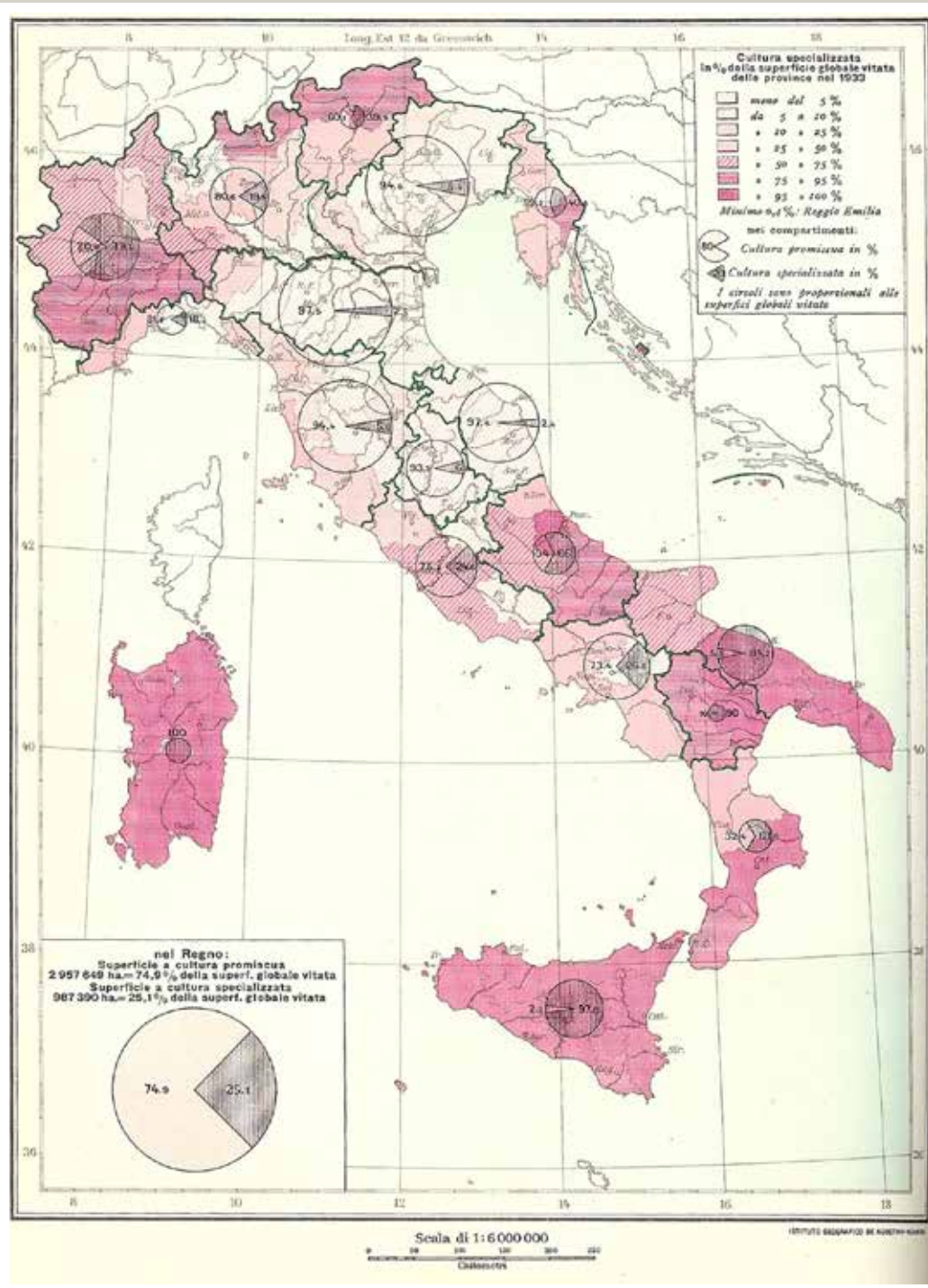
di Danilo Gasparini

Questo numero della rivista non sembri opera da Associazione Alcolisti Anonimi, che ben altro e meritorio lavoro compiono. No, il tutto nasce come sempre un po' dal caso e in particolare dalle numerose frequentazioni che popolano le austere stanze de "La Vigna" e da interessi e piste di ricerca nuove. I due contributi, quello di Kate Ferris e l'altro di Brian J. Griffith, ci pareva illuminassero la storia del fascismo sotto un punto di vista magari negletto o minore. Quello non tanto della viticoltura ma piuttosto quello intrigante di come il Fascismo cercasse di debellare da una parte un vizio antico, quello dell'alcolismo, endemico nelle campagne e nei suburbi delle città, oggetto di una legge nazionale sotto il governo Giolitti nel 1913, indegno per il fascista tutto d'un pezzo, e dall'altra, sostenere il consumo autarchico dell'uva e del vino, usato, come tanti prodotti, come strumento di propaganda del tipico italiano. Da qui il controllo sistematico di osterie, bettole, taverne (Kate Ferris ci racconta il caso di Venezia)... luoghi di socialità ma anche di eversione. Operazione complessa che doveva mediare interessi diversi, compresi quelli potenti dei produttori di vino che con fatica cercavano una loro strada nel serrato confronto soprattutto con la Francia. Chiude il bollettino il gustoso contributo di Anna Maria Pellegrino che ci delizia con alcune proposte gastronomiche antiche; il vino non solo come bevanda ma come ingrediente prezioso in molte ricette.

Le vicende della viticoltura italiana e veneta in particolare sono note. All'avvento del Fascismo il patrimonio vitivinicolo veneto e friulano era compromesso, prima dalla Filossera e poi dai danni dell'invasione austroungarica: vigneti spiantati sistematicamente per necessità di legna. Come se gli sforzi che erano stati messi in atto anche dalla reale scuola di Viticoltura ed Enologia, di Conegliano, con in testa Giovan Battista Cerletti, per ammodernare il settore, fossero stati di brutto azzerati. "...vigna bassa, palo secco ed unità o poca varietà di vitigno devono essere la base del progresso viticolo in Italia" aveva raccomandato l'illuminato possidente feltrino Giovan Battista Bellati nel Primo Congresso Enologico Italiano di Torino nel 1875 che vedeva nella coltura promiscua con le viti maritate e l'eccessiva varietà di vitigni due elementi di arretratezza e ritardo. Faticosa modernizzazione del settore, bruscamente interrotta dalla guerra.

Dalle pagine dell'Almanacco Agricolo della cassa di Risparmio di Treviso si diffondevano, a guerra finita, nel 1919, parole di speranza: "*Risorgeranno le nostre terre angustiate, i nostri villaggi distrutti, i pingui vigneti ed i campi ondegianti di messi. [...] Per l'Italia "madre di biade e viti e leggi eterne", un orizzonte di splendore e di gloria come non fu mai, si apre in questi storici momenti*".

Passare al vigneto specializzato non era semplice. La *Tabella A* ci racconta quanta fatica.



Percentuale della superficie coltivata a vite delle province nel 1933. Arturo Marescalchi, Luigi Visintin, *Atlante agricolo dell'Italia fascista*.

Tabella A - Evoluzione della viticoltura in Veneto 1914-1942 (sup. in ha)

PROVINCE	1914		Totale	1929		Totale	1942		Totale
	PROMISCUA	SPECIALIZZATA		PROMISCUA	SPECIALIZZATA		PROMISCUA	SPECIALIZZATA	
Verona	54.500	13.500	68.000	47.998	10.403	58.401	117.016	10.654	127.670
Vicenza	99.600	1.500	101.100	81.063	1.585	82.648	84.051	4.105	88.156
Belluno	3.700	1.000	4.700	10.737	710	11.447	1.866	735	2.601
Treviso	134.008	3.002	137.010	127.407	3.435	130.842	153.935	7.3881	161.323
Venezia	82.300	1.500	83.800	67.126	3.480	70.606	63.612	7.133	70.745
Padova	131.700	6.775	138.475	134.316	4.617	138.933	136.853	4.921	141.774
Rovigo	47.700	1.001	48.701	51.151	1.612	52.763	48.892	1.664	50.556
TOTALE	553.508	28.278	581.778	519.798	25.842	545.640	606.225	36.580	642.725

Al XVI Congresso internazionale di Agricoltura di Budapest del 1934, Arturo Marescalchi, allora sottosegretario di Stato per l'Agricoltura e le Foreste, stilerà un bilancio. "Alla fine del 1933, la viticoltura italiana era estesa su 987.290 ha con vigne specializzate e su 2.957.649 ha con viti in coltura promiscua": troppa superficie destinata a vigneto e bassa produttività rispetto alla Francia e alla Spagna si sosteneva. I dati sulla produzione, ce li ricorda Marescalchi, alternano annate eccezionali (1908: 62 milioni di hl) a cali paurosi: nel decennio 1923-33 la produzione media fu di 41.400.00 hl. Curioso l'accostamento che Marescalchi fa tra aumento del vigneto e crescita della popolazione: "La vite stimola l'addensarsi e il crescere della popolazione - scrive - [...] Nelle Colline vicentine, sui Berici, a Longare, quando la produzione vinicola era sui diecimila quintali, i nati erano 151; nel 1925 la produzione si riduce a un decimo e i nati scendono a 96: a Breganze nei Colli orientali nel 1914 produzione 25 mila quintali, nati 227; nel 1927 produzione ridotta a 7 mila, nati 126". Ironia facile sul nesso vino-prolificità e alcoolismo. Altro dato, quello del calo del consumo di

vino generalizzato: dal 1925 al 1930 si è passati da 104 l. pro capite a 85. Frenetica l'attività legislativa in merito: vengono create nel 1919 due regie Stazioni sperimentali di viticoltura, una per il Nord a Conegliano e una a Palermo. Saranno 64 i Consorzi obbligatori per la viticoltura "...i quali non solo mirano a sorreggere i viticoltori nelle innovazioni razionali, e ad aiutarli nella difesa dalle avversità, ma servono a costituire e mantenere vivai di selezionate viti porta-innesto e innestate coi migliori vitigni di uva mangereccia e da vino, ed enopoli per l'ammasso sociale di vini...". Agevolazioni creditizie verranno accordate alle nascenti cantine sociali, che saranno 172 a fine 1933. Intensa poi l'azione per la creazione di Consorzi per la tutela dei vini tipici: quelli dell'Alto Adige, del Soave, del Barolo e Barbaresco, del Moscato d'Asti e dell'Asti Spumante, del Chianti, del Sansevero e del Marsala, del Lambrusco, del Capri, del Valtellina, della Valpolicella... Così concluderà il suo intervento Marescalchi: "La viticoltura italiana non solo non vuole affievolirsi, ma, con le cure del Governo fascista, intende adeguarsi sempre meglio, con progressi tecnici e misure economiche pra-



La sagra dell'uva a Marino. S. E. Marescalchi accetta il primo bicchiere della fontana del vino. *Storia della vite e del vino (Vol. II)*, Milano 1933.



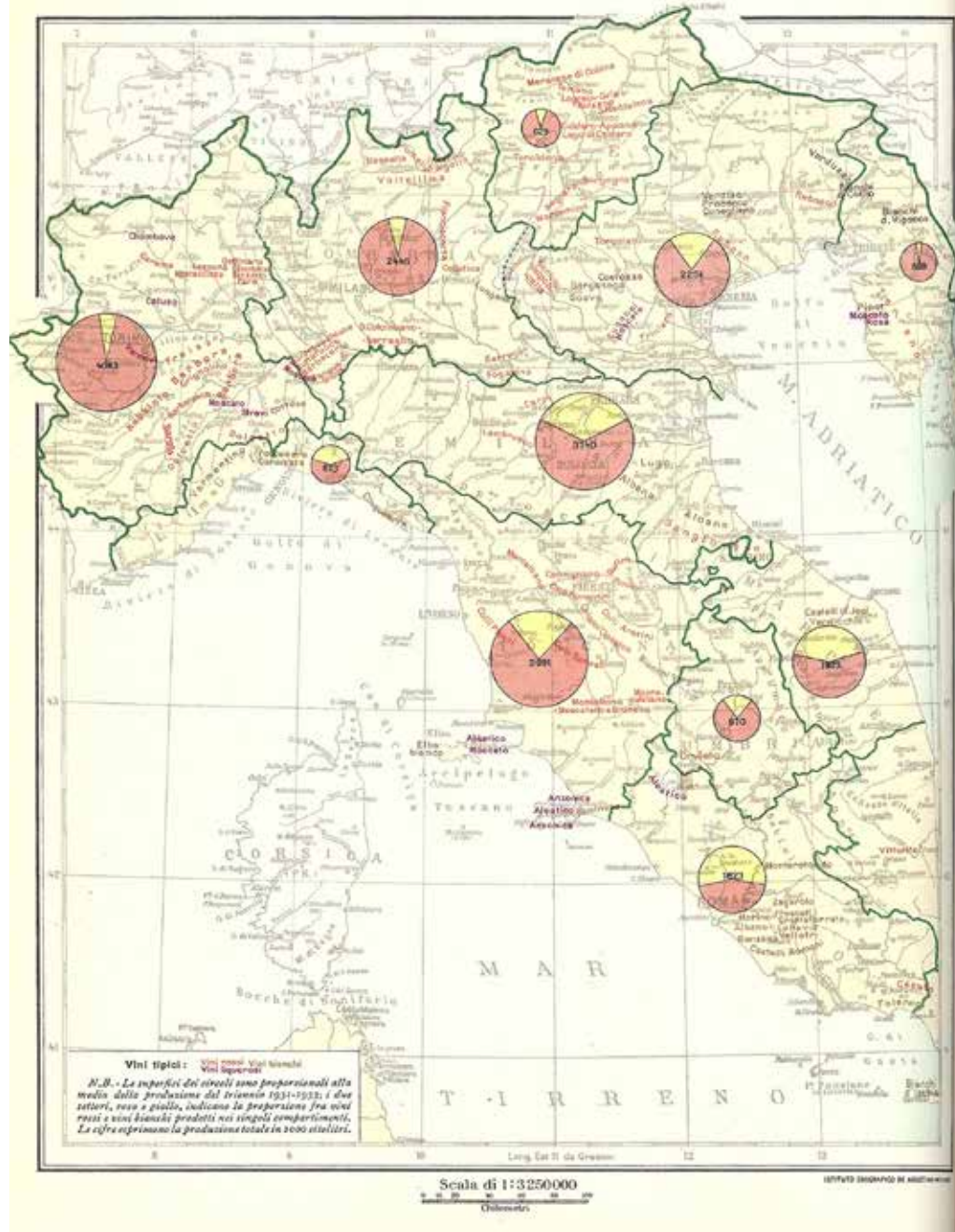
Marchio del Consorzio per la difesa del vino tipico della Provincia di Bolzano. Archivio Centrale dello Stato 1920-1964.

tiche, alle nuove condizioni mondiali e all'onesta lotta coi paesi concorrenti, per esser degna della gloriosa sua millenaria storia così legata alla vita del nostro popolo, e per affermarsi con nuove vittorie". Già: ma poi arriveranno le sanzioni, l'Autarchia e... la guerra.

Ma chi era Arturo Marescalchi? Personaggio poliedrico e potente a suo modo, tra politica attiva, insegnamento ed editoria. Nasce a Baricella (Bo) il 30 ottobre 1869. Si diploma alla Reale Scuola di viticoltura ed enologia di Conegliano e prosegue il suo percorso formativo in Francia. Dopo un breve periodo di insegnamento, sempre a Conegliano, passa all'Istituto Agrario di Parenzo: fino al 1892. Per oltre un decennio è redattore presso la Biblioteca agraria dell'editore Ottavi e assume la direzione de *Il Coltivatore* e *Il Giornale Vinicolo Italiano*. È durante questa esperienza che matura l'idea di avviare una propria casa editrice e una casa di produzione di prodotti agricoli a Casal Monferrato. Numerosi i giornali da lui fondati: da *Il Commercio vinicolo* alla rivista illustrata *Enotria* fino a coordinare la grande *Enciclopedia Agraria dell'U.T.E.T.* Assume la presidenza della *Società degli enotecnici italiani* e della *Società dei viticoltori italiani* poi *Federazione Nazionale Fascista Del Commercio Enologico*. Assieme a G. Dalmasso scriverà la monumentale *Storia della vite e del vino in Italia* (1931-37) e per conto del T.C.I. *Il volto agricolo d'Italia*. Impegni che gli permettevano di promuovere in azioni di propaganda non solo quanto veniva elaborato sul piano politico, piano che lo vide attivo e impegnato da subito. Fu deputato al Parlamento per quattro legislature (dal 1919 al 1934) poi senatore. Fu sottosegretario per l'Agricoltura dal 1929 al 1935. È da ricordare, assieme ad Arrigo Serpieri, la sua azione per la bonifica integrale, l'attivazione del grande catasto agricolo del 1929 con relativa messa a stampa di dati che fotografano l'Italia Agricola, e la pubblicazione anche di uno straordinario *Atlante Agricolo*, di cui presentiamo le tavole relative al vino.

Così verrà ricordato nella seduta del Senato della Repubblica il 10 novembre del 1955 : "Egli, sedendo nei due rami del Parlamento, diede il larghissimo contributo della sua rettitudine, del suo spirito colto e gentile, della sua profonda devozione allo Stato, della sua altissima competenza nell'agricoltura nella quale si distinse con la sua attività di operatore e di studioso [...] Egli lascia

PRODUZIONE VINICOLA E VINI TIPICI (Tav. I)



Produzione vinicola e vini tipici 1931-1933 (Tav. I). Arturo Marescalchi, Luigi Visintin, *Atlante agricolo dell'Italia fascista*.



Festa dell'uva. Belluno anni '30

profonde e luminose tracce di sé nel Parlamento e nel Ministero di Via XX settembre per la sua attività e le iniziative sempre svolte in difesa dell'agricoltura e degli agricoltori...". Morirà il 6 novembre 1955 a Salò.

Marescalchi è a ragione considerato uno dei più coerenti e convinti esponenti del ruralismo fascista in polemica antiurbana. La visione del Marescalchi era quella di un autentico conservatorismo agrario, con toni paternalistici evidenti. Pretendeva di dire al contadino quale fosse e dovesse essere la vera aspirazione cullata da millenni: "diventare padrone di un pezzo di terra e di una casetta che serva a sostenere e a albergare la tua famiglia". Cose note: come la "sbracciantizzazione" lanciata nel 1929 per aumentare, nella visione compartecipativa, corporativa e interclassista, il numero dei mezzadri.

In questa incessante e frenetica attività di propaganda il regime attiva tutti i più moderni strumenti che la comunicazione offriva: mostre, giornali, cinegiornali, manifesti, slogan e soprattutto feste, feste rurali. Il Fascismo si fa promotore di una vasta serie di feste tematiche incentrate su specifiche produzioni agricole locali, quali le fragole, il grano e soprattutto l'uva la cui festa viene lanciata il 28 settembre del 1930, anche per far fronte alla grave crisi

del mercato vitivinicolo. L'Autarchia non farà che enfatizzare questo programma. Bisognava incrementare i consumi di uva e di vino. Capillare la diffusione da parte di locali comitati che dovevano organizzare cortei di carri allegorici con contadini obbligati con i vestiti di una improbabile e artefatta "tradizione". Un modello di sagra e festa popolare che resisterà nel tempo anche a Italia defascistizzata.

Moderna come idea: un'economia territoriale promossa da eventi di matrice turistica, di un nascente turismo enogastronomico che aveva visto nel 1931 la pubblicazione della prima guida gastronomica d'Italia con prefazione dell'onnipresente sottosegretario.

Di quell'*Italia Agricola* abbiamo deciso di stralciare le parti relative alle produzioni vitivinicole del Veneto, della Venezia Tridentina e della Venezia Giulia, terre di fresco redente. È una bella istantanea ...non priva, nello stile narrativo, di una sua eleganza e degli immancabili affondi retorici propri della stagione.

Buona lettura e prosit... con sobrietà.

**Si ringrazia il FAST di Treviso per la gentile concessione di alcune foto dell'Archivio a corredo degli articoli di questo Bollettino.*



Mapa dell'Italia con i nomi dei vini più significativi (frontespizio). *Vins d'Italie*, ENIT 1933

TOURING CLUB ITALIANO

IL VOLTO AGRICOLO DELL'ITALIA

TESTO DI ARTURO MARESCALCHI

VOLUME PRIMO

MILANO - MCMXXXVI - XIV

VENEZIA

La viticoltura occupa 43.528 ha. promiscua ad altre colture e 3.260 ha. specializzata: produce da 680 a 750 mila quintali di uva, di cui appena il 5 per cento da mangiare: troppo poco per un centro incluso come Venezia, e per le possibilità sicure di ottime uve da mensa; alla deficienza si sta provvedendo. La produzione media del vino oscilla da 270 a 464 mila ettolitri. Le zone più accreditate per qualità di vino sono quelle di San Donà di Piave e Mirano. In quella di San Donà (nel paese esiste un'ottima cantina sociale che lavora 35-50 mila quintali di uva) si notano pure le produzioni di Noventa a di Fossalta di Piave: si tratta di vini rossi di molto colore, sul tipo di quelli del Trevigiano, a base di Raboso veronese e Raboso di Piave e vanno introducendosi sempre più i vitigni più fini, come il *Cabernet* e il *Merlot*. Nella zona di Mirano prevalgono i vitigni *Corbinello* e *Pataresca*: il primo dà migliori prodotti del secondo. Si tratta di vini a mediocre grado alcolico di non molto colore, ma sani, freschi, vivaci. Pure le zone di Dolo e Mestre danno discreti vinetti.

BELLUNO

Scarsissima importanza ha la viticoltura su 400 ettari dove predominano ancora le viti *Clinton* e *Isabella*, con un prodotto da 12 a 15 mila ettolitri di vino, il minore di tutte le provincie italiane, dopo Zara. Ma pure, nelle zone di Fonzaso, Arsìe, Feltre si può fare vino discreto, ed assai bene la Cattedra incoraggia con premi l'impianto di piccoli vigneti a vitigni precoci come il *Riesling*, il *Pinot* bianco, il *Dolcetto*, il *Cilegiolo* e simili, sulla guida dei risultati che stanno offrendo gli 8 vigneti sperimentali impiantati dalla benemerita Stazione di Viteicoltura di Conegliano Veneto.

PADOVA

La viticoltura è estesa su 4.620 ettari in vigne specializzate e in 134.503 promiscua ad altre colture. In molte zone è in deperimento fillosserico, ma ovunque si lavora alla ricostituzione.

La produzione complessiva di uva varia da 1 a 3 milioni di quintali, quella del vino da 500 a 800 mila ettolitri. Si possono distinguere quattro zone viticole a caratteri propri. Quella dei colli Euganei ove predominano uve bianche tipo *Carganega*, *Moscato*, *Riesling* e dove si hanno o, meglio, possono aversi, vini finissimi che in parte già si acquistarono buon nome, vini vivaci che sentono i vulcani spenti. Quella del *Friularo* - l'aspro vino ad intenso vivo color rosso, molto ricco di acidità, buono da mezzo taglio per quanto non gli manchino amatori locali sia a Padova sia a Venezia, vino cui dedicò un noto ditirambo il medico poeta Lodovico Pastò e di recente una brillante commedia l'avv. Ortolani - ha il suo centro di produzione più rinomato a Bagnoli di Sopra, Conselve, Tribano, ma occupa tutta la zona agraria viticola Adige-Gorzon. Quella del *Corbinello* - vino rosso di scarsa alcoolicità e mediocre pregio - nella zona asciutta del Brenta e Bacchiglione. E infine quella dell'ibrido produttore diretto Clinton che occupa tutto il Cittadellese e le zone rivierasche dell'Adige. Il *Clinton* è però destinato a sparire, per la proibizione portata da recenti leggi.

TREVISO

In grande onore e di notevole importanza - terza nel Veneto, dopo Padova e Venezia - è la coltura della vite: fu però quella che più vide falcidiato il suo patrimonio negli ultimi dodici anni. Dai 137 mila ettari vitati dell'anteguerra è scesa oggi a 114 mila di promiscua e 5.947 di specializzata. La produzione d'uva, che toccava nell'anteguerra (media del quinquennio) 1 milione 54 mila quintali è scesa nell'ultimo triennio a 554.183 e la produzione del vino, che era di 113 litri per abitante, è ora di 63 litri appena. Per due terzi si tratta di vino rosso. Certo, la guerra, e soprattutto l'invasione, influì (nel 1917 si erano prodotti 1 milione 445 mila quintali di uva e l'anno dopo si cadde a 84 mila!); ma moltissimo ha pesato la fillossera. La ricostruzione però è in pieno svolgimento e su basi razionali. La provincia riprenderà fra brevissimo il posto d'anteguerra.

Non si può parlare di viti o di vino del Trevigiano senza ricordare, con la più viva riconoscenza, l'opera più che cinquantennale della celebre Scuola di Viticoltura di Conegliano, istituto che fu davvero in questo campo faro e guida in tutta Italia. Oggi, alla gloria della vecchia scuola è venuta ad aggiungersi l'unica nostra R. Stazione Sperimentale di Viticoltura. Bei vini, che escono dalla fama locale per assurgere a rinomanza nazionale, sono quelli bianchi ottenuti nell'ampio e ridente arco di amene colline che col loro verde contrastano gaiamente lo sfondo dei rudi calcari massicci del Grappa e del Cavallo. Il "vin di Conegliano" ottimo con le sogliole fritte, secondo il verso di Stecchetti, deriva in prevalenza dall'uva *Verdiso*: bel vino giallo dorato di delicato profumo che ha sua sede di elezione a Conegliano, San Pietro di Fioletto, Pieve di Soligo e Susegana. Il bianco dei colli di Valdobbiadene, color d'oro chiaro è invece fatto con prevalenza d'uva *Prosecco* e si trova ottimo a Valdobbiadene e Farra di Soligo. Con le uve Prosecco si fa anche un rinomato vino spumante. Vanno diffondendosi sui colli, e meritatamente, i vitigni *Riesling italico* per vini fini e *Trebbiano* per bianchi comuni. Nella pianura, tipico è il rosso aspro *Raboso* di Piave, un tempo tanto ricercato ma oggi perdente un po' di prestigio. Sarà bene diffondervi anche *Merlot*, *Barbera* e *Raboso* veronese, che già vi hanno fatto eccellente prova. Tre cantine sociali funzionano in provincia: a Conegliano, a Tezze e a Ponte di Piave: devono sorgerne altre se si vuole mantenere ed affermare tipi ben individuati.

La "Bottega del vino,"
di Conegliano, per l'assag-
gio di vini di rinomanza
nazionale (Arch. Fot. T. C. I.)



Conegliano: le capaci bot-
ti della rinomata Cantina
Sociale (Arch. Fot. T. C. I.)



Conegliano: l'artistica sala terrena della "Bottega del vino," coi rustici boccali per mettere biando (Arch. Fot. T. C. I.)



Conegliano: la Regia Stazione Sperimentale di Viticoltura (Arch. Fot. T. C. I.)



Conegliano: la celebre Scuola di Viticoltura, istituto che, in questo campo, è faro e guida a tutta Italia (Arch. Fot. T. C. I.)

VERONA

Grande importanza storica, tecnica ed economica ha la coltura della vite nel Veronese, soprattutto per la qualità dei prodotti ottenuti. Si coltivano oggi 43 mila ettari a viti in colture promiscue, 10 mila in vigneti specializzati e 250 ad uve da tavola.

La viticoltura costituisce la base economica dell'azienda agraria, soprattutto nell'ampia regione collinare che dalle rive del Garda, attraverso la zona morenica benacense, la Val d'Adige e le pendici della Lessinia, si stende sino ai confini della provincia di Vicenza.

La regione collinare veronese è segnalata per la produzione di vini di alto pregio che figurano tra i più rinomati e caratteristici del mercato internazionale.

La varia produzione si concentra in tre nomi meritatamente famosi: *Bardolino*, *Valpolicella*, *Soave*, che sono i tre vini tipici veronesi. Il *Bardolino* si produce nella parte settentrionale della zona morenica del Garda che ha per suo centro topografico le colline di Calmasino in comune di Bardolino e comprende il territorio dei comuni di Bardolino, Lazise, Cavaion, Pastrengo, Garda, il versante ovest di Costermano e frazioni, Sandrà di Castelnuovo e i monti di Bussolengo. Il vino tipico Bardolino ha colore rosso vivo, ottimo gusto, profumo caratteristico: la sua gradazione si aggira tra gradi 11,5-12,5. Il territorio di Lazise (con Colà e Pacengo) dà il *Bardolino* più pronto al consumo. Sandrà produce un vino che alle caratteristiche del Bardolino aggiunge particolari sfumature di sapore e di profumo che lo rendono molto ricercato. Calmasino con la rimanente parte alta del comune di Bardolino e con Cavaion producono vini robusti maggiormente atti all'invecchiamento e a diventare ottimi vini superiori.

A sud della zona del Bardolino la regione morenica del Garda si svolge in un ampio territorio che comprende i comuni di Sona, Castelnuovo, Peschiera e le colline di Sommacampagna e Valeggio. Il prodotto di questa zona è affine al *Bardolino*, ma ha minore alcoolicità e minore colorazione. Particolarmente apprezzato è il *Chiarretto* delle colline di Custoza.

A nord-est del Bardolinese, nella zona pedemontana del Baldo, predominano i vini aspri e di tarda maturazione a Caprino, Pesina e Castione; più pronti al consumo ad Affi e Rivoli Veronese. Il *Valpolicella* si produce nella zona collinare a nord-ovest di Verona compresa nel gomito che fa l'Adige volgendo ad oriente dopo il suo sbocco in piano. Il territorio corrisponde alla storica circoscrizione della Contea e del Vicariato del Valpolicella collegata ai domini Scaligero e Veneto. Comprende otto comuni: S. Pietro in Cariano, capoluogo, S. Ambrogio di Valpolicella, Fumane, Marano, Negrar, Torbe, Parona e Negarine. I vitigni della Valpolicella sono la *molinara*, la *corvina*, la *negrara* e la *rondinella*. La produzione è distinta in tre tipi: *recioto*, *superiore* e da *pasto*. Il *recioto* di Valpolicella è conosciuto in Italia e all'estero per quelle impronte di aristocratica finezza del gusto che caratterizzano i vini da *dessert* di alta rinomanza nel commercio internazionale. Vi accennava con alte lodi Cassiodoro quando commetteva provvisioni per il Canonico di Venezia. Deliziosamente profumato, di un bel colore rosso rubino, leggermente frizzante, amabile, vellutato, armonico, rappresenta un prodotto di mirabile fattura, che occupa un posto cospicuo nell'araldica dei vini nobili che onorano la produzione enologica italiana. Il *Valpolicella Superiore* costituisce un vino perfetto da arrosto di color rosso rubino secco, ma tuttavia morbido, armonico, profumato, con una gradazione di gradi 12,5-13. È particolarmente atto all'invecchiamento. Il *Valpolicella da pasto* possiede i requisiti del *Valpolicella superiore*, ma in minor misura. Della Valpolicella alcune località sono maggiormente note per eccellenza di produzione: S. Ambrogio con Gargagnano,

S. Giorgio Ingannapoltron e, soprattutto, con la Grola, S. Pietro in Cariano con Paladon, S. Floriano, Pedemonte e S. Sofia, Fumane con Mazzurega e Casterna, Marano con Valgatarà, Negrar con Zago, Villa e Tomenighe; Torbe, Arbizzano, Novare, Castelrotto e Corrubio.

Il *Soave* è prodotto nella zona collinare orientale della provincia, zona che ha il suo centro nel paese che ha dato il nome al classico vino bianco e che comprende i comuni di Soave, Monferrato, Roncà e Montecchia di Crosara. I vitigni del Soave si limitano alla *garganega* e al *trebbiano*. Dove predomina il *trebbiano* - come a Soave - il grado alcolico del vino risulta più elevato. Il Soave ha requisiti di alto pregio che lo pongono in prima linea tra i più ricercati vini bianchi di cui va famosa la produzione italiana. Oltre a questi tre tipi caratteristici, la regione collinare veronese produce eccellenti vini rossi da pasto nelle zone di Illasi, Mezzane e della Valpantena. La parte più alta della zona collinare dei Lessini ha una produzione tardiva, particolarmente adatta per il governo dei vini del piano. La pianura veronese - media e bassa provincia - produce una notevole quantità di vino da pasto che serve esclusivamente per il consumo locale. Le uve da tavola sono coltivate quasi esclusivamente nella parte irrigua dell'Alto Agro Veronese. La produzione totale in uva da vino sta sugli 800 mila quintali; quella di uva da mensa, sui 5 mila; la produzione del vino oscilla da 480 a 600 mila ettolitri.

VICENZA

La coltura della vite ha una grande importanza soprattutto nella vasta zona collinare e prealpina del Vicentino, ma la fillossera, che purtroppo oggi è nel pieno della sua opera distruggitrice, va arrecando vaste devastazioni. Nell'anteguerra, il vicentino aveva 100 mila ettari vitati, e produceva 760 mila q.li di uva; oggi ridotto a 83 mila ettari (di cui 1.589 specializzati) che danno 600 mila q.li di uva. La produzione di vino per abitante, che era di 81 litri è scesa a meno di 45 e ha reso la provincia importatrice di vino per il proprio fabbisogno. Urge ricostruire questo patrimonio. Non sarà gran male se si trascerà di ripiantare nelle più fertili pianure; ma sui colli fra il Chiampo e l'Agno ad occidente, fra l'Astico e il Brenta ad oriente e soprattutto nei ridenti Colli Berici, la viticoltura deve riprendere in pieno, principalmente basata sulla produzione dei vini fini anche superiori. Fra i vini che si ottengono dai più progrediti produttori sui Colli Berici, come a Castegnero e Costozza e nelle colline di Arzignano, ve ne sono di squisiti, ma si affermerà stabilmente la reputazione enologica con la diffusione di vitigni nobili.

Per le uve da tavola, pur non dispregiando l'antica *Garganega* di Gambellara, che ha dato vita ad un Enopolio Sociale, lavorante già oltre 2000 q.li, molto bene si farà estendendo le migliori uve, come la *Regina* e il *Bicane* che già hanno dato nelle ghiaie alluvionali di Breganze eccellenti risultati. Uve precoci belle e buone sarà possibile avere sui soleggiate Colli Berici. In gran parte della zona collinare e pedemontana la soluzione del problema economico - demografico non potrà venire che dalla rapida ricostituzione viticola, che occorre aiutare in ogni modo. E ben fanno il Consiglio dell'Economia e il Consorzio Viticolo a stimolare con premi, fornitura di piantine, ecc., il riformarsi dei vigneti. Dati accuratamente raccolti dal Consiglio dell'Economia mostrano che là dove è andato distrutto il vigneto, sono aumentati i disoccupati, diminuite le nascite, accresciute le emigrazioni.



Magnifico vigneto d'uva da tavola razionalmente coltivato sui soleggiati colli Berici

(Arch. Fot. T. C. I.)



Bella e buona uve precoci da tavola maturano sulle ghiaie alluvionali di Breganze

(Fot. Zanetti)



Anche la pianura vicentina presenta vigneti rigogliosi per la produzione di vini squisiti

(Arch. Fot. T. C. I.)

TRENTO

La vite ha una storia antica nel Trentino, se a Cembra si trovò la bella secchia di rame per vino, rezio-etrusca. Nel 1500, Mariani, cronista del Sacro Concilio diceva che il Trentino produce pane per tre mesi e vino per tre anni. La viticoltura aveva raggiunto il massimo dell'estensione nell'immediato periodo prebellico, e dava verso i 900 mila q.li di uva. Poi vennero la fillossera, la guerra, gli inverni rigidissimi del 1924, 26 e 28 che decimarono le viti: oggi la produzione, che però va salendo, è in media sui 530 mila q.li, ma nelle buone annate arriva anche a 750 mila. La vite, dai 70 metri sul mare a Riva, si arrampica fino ai 900 metri di altitudine a Grauno in Val Cembra e Zorreri in Val Terragnolo. Da sola la Val d'Adige produce i tre quarti della massa totale di uva raccolta. Il sistema di allevamento della vite a pergola e spalliera, per quanto il legname dei sostegni possa costar meno che altrove (in soli sostegni oggi il Trentino ha investiti 55 milioni di lire!) e tuttora oneroso. Nella ricostituzione di un ettaro di vigne si spendono da 8 a 10 mila lire. La produzione del vino è per due terzi di nero, un terzo bianco. L'industria enologica del Trentino è assai progredita; fra i 96 buoni stabilimenti vi sono 14 cantine sociali con quasi 2 mila soci che lavorano da 65 a 70 mila q.li d'uva. Si mandano all'estero da 20 a 25 mila q.li di mosto e sui 100 mila di vino. I tipi di vino prodotti sono principalmente, fra i neri, il *Teroldico*, caratteristico del piano Rotagliano, di cui si producono 78 mila ettolitri; il *Marzemino* della Val Lagarina, circa 32 mila ettolitri; la *Schiava*, circa 58 mila ettolitri, fra i bianchi; la *Vernaccia* con 166 mila ettolitri, ma è vino mediocre. Si sta ora lavorando a diffondere migliori varietà per vini fini. Le uve da tavola, di cui si mandano all'estero 50 mila q.li, andranno meglio curate e diffuse in varietà adatte. L'ottimo Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, sorto nel 1874, molto si adopera per le questioni viticole come per tutte le branche agricole. La distillazione delle vinacce, che anteguerra faceva lavorare 2 mila alambicchi, oggi è ridotta a 95 causa gli intralci fiscali.

BOLZANO

Bellissime a vedersi le coltivazioni di viti, che danno in complesso 379 mila q.li di uva; siano esse da mensa, come ha Gries e a Merano soprattutto, siano destinate a produrre i celebri vini bianchi di Terlano, i rossi di Santa Maddalena, di Santa Giustina, di Caldaro, delle colline di Merano. Se ne esportano in complesso annualmente 200 mila ettolitri. Nei filari, sempre tenuti accuratamente mondi, la vite si stende in pergolatini da bambole, a braccia aperte, come per bersi il lungo mite sole che imporpora i grappoli deliziosi. Nei bei vigneti di Santa Maddalena si pratica da 4 anni, caso unico in Italia, l'irrigazione a pioggia con risultati eccellenti. È nota dovunque la cura dell'uva, o ampeloterapia, che si fa a Merano fin dal 1870, collegata a una sapiente organizzazione medica e alberghiera, e, in questi ultimi anni, per lodevole cura dell'Azienda Autonoma di Cura, sussidiata da esposizioni e da bellissime feste folcloristiche dell'uva. Ma anche se ne esporta, di quest'uva, per circa 40 mila q.li all'anno. Noti e apprezzatissimi sono i vini, anche all'estero (particolarmente nella Svizzera, dove 1 terzo della nostra esportazione vinicola è rappresentato da questi bei prodotti altoatesini). Vini che risentono dei peculiari benefici dell'ambiente nel loro profumo sottile e delicato e nella loro sostanza aggraziata, che mostrano l'intelligente cura enologica e che, in commercio, rivelano la serietà e la precisione. Prodotti graziosi che

hanno amatori devoti e numerosissimi nella regione, e che i forestieri gustano e apprezzano riportandone ricordi che durano come in un confuso sogno di pallidi sorrisi di dolomiti e di leggiadre visioni di vigne, di monti, di pascoli e di boschi.

La nuova Italia fascista ha, per questa bella regione, cure intense e amore vivo. Bolzano cammina felicemente e si avvia a sempre migliore prosperità.

TRIESTE

Tutto il patrimonio viticolo è da oltre 50 anni ricostituito su piede americano resistente alla fillossera e vanno ora diffondendosi, specie in pianura, buoni vitigni da vino, come *Merlot*, *Franconia*, *Malvasia* e *Riesling italico*. Nel Sesanese la vite si coltiva generalmente a pergola ed è il Terrano, antico vitigno locale, che vi dà il vino rosso tutt'ora ricercato e apprezzato a Trieste, il *Terrano* del Carso e il *Refosco* del Muggesano. Le uve da tavola, data la facilità di smercio nel gran centro di Trieste, dovranno avere maggior diffusione.

FIUME

L'attività viti-frutticola è stata oggetto di particolare cura della benemerita Cattedra in quest'ultimo quinquennio. A ridosso delle stazioni di cura vanno sorgendo vigneti specializzati di uve da tavola e frutteti (pescheti specialmente) sulla scorta dei dati pratici di rendimento che provengono dai primi impianti eseguiti. Il vivaio impiantato dalla Cattedra, l'unico della provincia, fornisce il materiale occorrente, sceltissimo, a prezzo di favore. Fra le uve bianche da vino si è dato particolare impulso al *Pinot* ed al *Malvasia*; fra le nere, al *Borgogna* ed al *Barbera*. Questo ultimo si dimostra adatto. Un filare impiantato a scopo di prova, tre anni orsono, nell'azienda della Cattedra, presentava nel 1935 l'uva già matura ai primi di settembre, con gradazione zuccherina di 25 gradi. La Cattedra ha distribuito parecchie decine di migliaia di fruttiferi e di viti, sia da tavola, sia da vino. E si è adoperata per far sorgere quella esemplare "Bottega del vino" che ad Abbazia deve far conoscere e apprezzare alla folla dei forestieri i migliori vini italiani. Il simpatico artistico locale, inaugurato nel luglio 1935, ha avuto ed ha un successo enorme: un altro è stato di recente aperto a Fiume.

GORIZIA

La viticoltura in antico era promiscua e in alberate. Erodiano, nel 238 a.C., descrivendo la provincia dice: "Disposti sono gli alberi ad uguali distanze ed accoppiate seco lor le viti e rappresentano in tal modo un giulivo teatro sicché sembra tutta quella regione adorna di corone frondeggianti". Ma nei secoli più a noi vicini - iniziatisi sul Collio nel XVIII sec. - la viticoltura specializzata cominciò a predominare. L'estensione a vigneto, che a metà dello scorso secolo era di 840 ettari, veniva salendo l'anno prima della guerra a 11 mila, e la produzione di vino, che superava appena i 100 mila ettolitri, saliva a oltre 225 mila nel decennio che precedette la grande guerra, con una punta di 549 mila nel 1913.

Gravissimi sono stati i danni portati dalla guerra alla viticoltura, e grave la situazione creatasi per mutamento di mercati. Per fortuna, non grave l'infezione fillosserica, limitata a piccole parti di Canale e del Carso di Comenò. Oggi la viticoltura si estende su 5.511 ettari e dà sui 130 mila ettolitri di vino. Su 42 comuni la vite si coltiva in 25; in molte zone è l'unica coltura possibile



I magnifici vigneti terrazzati scendono dolcemente al mare (Arch. Fot. T. C. I.)



Il "Refosco" dà il famoso vino rosso "Terrano del Carso" (Arch. Fot. T. C. I.)

e sempre lega l'uomo alla terra, bonificatrice per eccellenza. Le maggiori estensioni sono a S. Martino Quisca, a Castel Dobra, Gorizia, Montespino e Dolegna del Collio. Nel Collio il vigneto imprime fisionomia al paesaggio e si alterna o si consocia ai frutteti. Attorno a Gorizia cede il primato agli ortaggi e ai fiori; in Val Vipacco si inerpicia sui terreni impervi e soleggiati delle colline e ferma le frane dei fianchi calcarei dei pendii carsici. La pergola spesso fa pompa di sé, e sovente anche la vigna s'abarbarica su strettissime terrazze sostenute da muriccioli a secco. Nel piano, la vite è maritata all'albero; sul carso è promiscua ai piccoli arativi.

Quanto ai prodotti, la viticoltura goriziana va decisamente orientandosi verso la ricerca della qualità. Essa può dare davvero degli ottimi vini fini bianchi e rossi. Rimarrà, perché ha il suo buon mercato, il *Terrano* del Carso, fatto con l'antichissima uva *Refosco*; ma devono guadagnare ancor più terreno i rossi *Cabernet* e *Merlot*, vitigni del bordolese che vengono egregiamente come benissimo vengono le bianche fini *Riesling* italiano, *Pinot* e simili, accanto alla vecchia *Ribolla*, che era l'*Evola* dei romani, dominante sul Collio. Certo, in questo campo di eccellenti vini di distinzione la viticoltura goriziana ha un sicuro avvenire. L'uva da tavola, di cui la provincia di Gorizia produce oggi attorno a 4000 q.li, trova in questo territorio diverse zone molto adatte alla sua coltivazione, soprattutto quella collinare del Collio, che dalla Valle dello Judrio giunge, alle spalle del Calvario e del Sabotino, alle porte di Gorizia, e le colline fra l'altipiano di Tarnova e i monti del Carso nella zona del Vipacco. Qui si possono utilmente coltivare uve precocissime e precoci.

POLA

Ma la fisionomia e l'avvenire sicuro dell'Istria stanno principalmente nelle colture arboree. La vite vi è del tutto "a posto" e notevole incremento ha avuto la sua coltura negli ultimi anni. Quasi mezzo milione di viti si piantano annualmente o a sostituire le scomparse per la fillossera o in nuovi impianti. È qui il vero cardine dell'agricoltura istriana. I 94 milioni di viti che figurano al catasto agrario ultimo son distribuiti per 12.600 ettari in vigne specializzate, mentre per 22.451 ettari sono promiscue ad altre colture. Producono in media sui 500 mila quintali di uva che danno da 210 a 300 mila ettolitri di vino. Dominano, per circa il 60%, i vini rossi, venuti da vecchi vitigni locali, *Terrano* o *Refosco d'Istria* che mantiene sempre buon nome a Trieste, *Marzemino* e altri, ma che sempre più si sostituiscono con vitigni importati e felicemente adattati nelle terre istriane così da dare, come i *Cabernet*, i *Pinot*, il *Gamay*, detto impropriamente *Borgogna*, degli splendidi vini fini degni della bottiglia e del massimo onore. Fra i vini bianchi, alla vecchia Isolana indigena vanno sempre più sostituendosi gli ottimi *Riesling*, *Pinot*, *Traminer*, *Semillon*. In tutta, quest'opera di riforma e di esaltazione benefica della viticoltura e dell'enologia istriana rifulgono i meriti indiscussi dell'antico Istituto agrario di Parenzo, che è anche buona scuola formatrice di istruite maestranze, e della vasta bella Cantina sperimentale ad esso unita, la quale ha saputo affermare ed estendere sempre più la fama degli squisiti vini istriani oggi conosciuti in tutte le città, sui piroscafi, sui treni e fuori d'Italia come prodotti veramente degni di far onore all'Italia. Fra i vini speciali noti e ricercati sono il moscato bianco di Buie D'Istria e il finissimo moscato rosa di Dignano, splendido vino per signore. Otto cantine sociali lavorano a unificare e ben preparare i prodotti vinicoli dei piccoli coltivatori, a Parenzo, Umago, Rovigno d'Istria, Verteneglio, Buie d'Istria, Cittanova d'Istria, Pirano, Capodistria.

Vanno estendendosi, ed è opportuno, le colture di uve da tavola precoci e tardive nei molti tratti ove sono possibili e convenienti; e sarà fortuna, data la vicinanza ai grandi centri: Trieste, Venezia, Vienna.

UDINE

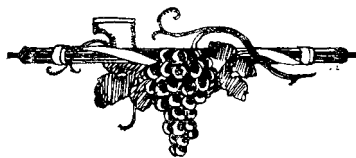
La viticoltura friulana è decisamente orientata verso la qualità migliore. Un Consorzio di viticoltori produce e distribuisce ottimi porta-innesti selezionati e ne fa anche oggetto di esportazione. È vivo il fervore di perfezionamento viticolo-enologico, a base di vitigni scelti, secondo i suggerimenti della benemerita Stazione di Viticoltura di Conegliano, in collaborazione con la quale opera sperimentalmente il citato Consorzio dei Viticoltori di Udine. La ricostituzione antifillosserica è da tempo compiuta. Si tende ora ad estendere il vigneto, sempre con qualità pregiate di uve, nelle zone più propizie, sia di collina, sia di pianura. Il *Verduzzo*, il *Riesling*, il *Tocai* friulano, la *Malvasia*, il *Pinot* bianco, la *Ribolla*, il famoso e vecchio *Picolit*, fra quelli a uve bianche; il *Merlot*, il *Refosco* nostrano, il *Franconia*, il *Cabernet*, il *Pinot* nero, fra quelli a uve nere; sono questi i vitigni che godono le più spiccate preferenze. I vini così ottenuti, specie nelle zone collinari marnose orientali, hanno notevoli doti di finezza, di corpo e di profumo. Tre cantine sociali sono sorte in questi ultimissimi anni a Cividale del Friuli, Casarsa della Delizia, Latisana - e meritano di essere citate a modello per la loro attrezzatura, l'organizzazione tecnica e i buoni prodotti. La provincia è ancora importatrice di vini da altre regioni; lo sviluppo enologico ha quindi del margine. A proposito del vino, accenniamo ad una caratteristica simpatica del Friuli: alle vecchie osterie col focolare tradizionale, sul quale d'inverno si accende il ceppo, raccogliendosi i degustatori intorno alla fiamma suggestiva; purtroppo esse vanno scomparendo, di fronte al diffondersi della civiltà, poiché al focolare si sostituisce tanto nelle case private quanto nelle osterie la "cucina economica" che per la padrona di casa offre maggiori comodità, conservando, inoltre, più a lungo il calore dell'ambiente e facendo risparmiare legna. Vien meno così una delle impressioni più suggestive del paese.

ZARA

Una buona risorsa dell'agricoltura zaratina sono le viti, da cui si hanno 33 mila quintali di buona uva da 711 ettari specializzati; gli olivi, che danno su 610 ettari 1875 quintali di olive (due oleifici esistono in provincia, uno a Zara e uno a Lagosta); i mandorli con 400 quintali di prodotto e, soprattutto, la specialità frutticola di Zara, l'*amarasca*, che si cominciò a piantare col Governo italiano e si va ora diffondendo. Oggi si hanno sui 1.800 quintali di frutto. Quest'albero può vivere da 25-30 anni e verso i 10-12 è in piena produzione dando i 30-35 kg di frutto per pianta. Va tutto all'industria principale e più celebre: quella che prepara la grande specialità zaratina, il *maraschino*. Si è provato altrove a coltivare amarasche, ma solo a Zara e in Dalmazia riesce così bene. Oltre al *maraschino* si produce ora con successo l'acquavite di ciliege, *Cherry Brandy*, e un *Robb Coccola* che è fatto distillando bacche di ginepro.

**Trascrizione a cura di Silvia Zanovello*





“Chi ne beve giusto è un leone”: anti-alcoolismo, vitivinicoltura, e la realizzazione di una bevanda nazionale nell’Italia fascista*

di Brian J. Griffith, Università di California, Santa Barbara

Nel 1932, Tomaso Giacalone Monaco, economista veneziano e attivo sostenitore dell’industria enologica italiana tra le due guerre mondiali, articolava una strategia particolarmente ambiziosa per stabilire una collaborazione costruttiva tra la dittatura fascista di Benito Mussolini e la vitivinicoltura italiana. Le organizzazioni anti-alcoolismo italiane, sosteneva Giacalone Monaco, “sono dei socialisti e dei comunisti mascherati,” i “superstiti fortunati” dei “seguaci dei metodi ciarlataneschi e subdoli che fino al 1919 si applicavano nelle famigerate camere del lavoro.” (1) Quello di cui c’era bisogno, continuava, era una sintesi tra la propensione del fascismo per la violenza “igienica” e la tutela dell’industria enologica in Italia. “[L]a filosofia del fascismo,” scriveva, “ch’è fonte vitale e universale dello spirito e della pratica della vita della nazione, deve essere quella che deve informare la difesa del vino, cioè la battaglia del vino.” Dal momento che la vinificazione impiegava “milioni d’Italiani,” per Giacalone Monaco i consumatori, così come il governo fascista del Duce, avevano il dovere di difendere “la tradizione enologica tramandata dai nostri padri.” (2) Contro gli attivisti del movimento per la temperanza in Italia, e l’aggravarsi di una “crisi” di sovrapproduzione per la quale questi stessi erano ritenuti parzialmente responsabili, Giacalone Monaco sug-

“He Who Drinks Moderately Is a Lion”: Anti-Alcoholism, Winemaking, and the Making of a National Beverage in Fascist Italy

In 1932, Tomaso Giacalone Monaco, a Venetian economist and stalwart campaigner for interwar Italy’s struggling winemaking industry, articulated a particularly heavy-handed strategy for establishing a constructive partnership between Benito Mussolini’s Fascist dictatorship and Italian viti-viniculture. Italian anti-alcoholism organizations, he boldly contended, “sono dei socialisti e dei comunisti mascherati,” the “superstiti fortunati” of the “seguaci dei metodi ciarlataneschi e subdoli che fino al 1919 si applicavano nelle famigerate camere del lavoro.” (1) What was required, Giacalone Monaco argued, was a synthesis between Fascism’s penchant for “hygienic” violence and the protection of Italy’s winemaking industry. “[L]a filosofia del fascismo,” he writes, “ch’è fonte vitale e universale dello spirito e della pratica della vita della nazione, deve essere quella che deve informare la difesa del vino, cioè la battaglia del vino.” Since winemaking employed “milioni d’Italiani,” Giacalone Monaco continued, consumers, as well as Il Duce’s Fascist Government, were duty-bound to defend “la

geriva la creazione di “*fasci di combattimento vinicoli*,” sorta di squadristi della vinificazione che avrebbero, a suo giudizio, dovuto rispondere con violenza al presunto ostruzionismo straniero contro l’Italia e al movimento anti-alcoolismo, al fine di ristabilire condizioni legislative adeguate per la vitivinicoltura italiana e così “*risolvere la cronica crisi del vino*.” (3) Nonostante questi fasci di combattimento vinicoli non si siano mai materializzati, l’ansia e l’urgenza con cui essi furono concepiti rivelano quello che molti viticoltori italiani percepivano essere le conseguenze commerciali di un movimento per la temperanza incontrollato, così come gli obiettivi complementari tra il settore vitivinicolo e il regime fascista.

Durante il ventennio fascista, attivisti pro-temperanza e organizzazioni di viticoltori combatterono senza esclusione di colpi per assicurarsi l’appoggio del governo fascista e le simpatie dei consumatori italiani. Tra gli anni di fine secolo, e la fine della Prima guerra mondiale, le organizzazioni anti-alcoolismo avevano condotto una campagna instancabile a favore dell’eliminazione della “piaga” dell’alcoolismo in Italia. Attraverso campagne di propaganda accuratamente coordinate, che andavano da editoriali nei maggiori quotidiani a posters “informativi” pubblicati negli spazi pubblici in tutta la penisola, i sostenitori della temperanza, riuscirono con il tempo a persuadere lo Stato italiano ad intervenire legislativamente all’interno di quello che un sostenitore chiamava “*anarchia viticola*.” (4) Subito dopo la Grande Guerra, tuttavia, le organizzazioni di viticoltori si erano riunite intorno ad una comune campagna di marketing indirizzata a screditare agli occhi sia dei legislatori - e, dopo il 1925, della dittatura fascista - che dei consumatori, le obiezioni del movimento anti-alcoolismo contro un abituale, seppur moderato, consumo di vino. Minando efficacemente le basi del movimento per la temperanza in Italia, coordinandosi con il governo fascista di Mussolini, e aprendo la strada sperimentale a “*sistem[i] di pubblicità intensiva*,” e ricontestualizzando le implicazioni e le articolazioni di un cosiddetto “*consumo virtuoso*,” le organizzazioni vitivinicole italiane trasformarono i vini tipici della penisola in una “*bevanda nazionale*” nel corso degli anni tra le due guerre mondiali. (5)

Questo studio utilizza una gamma di fonti - monografie e periodici, editoriali, cataloghi e opuscoli, e le

tradizione enologica tramandata dai nostri padri.” (2) What was required to combat Italy’s temperance campaigners, and the mounting “crisis” of overproduction for which they were partially responsible, was the formation of what Giacalone Monaco called “*fasci di combattimento vinicoli*,” or winemaking squadristi who would, ostensibly, violently challenge the purported “foreign-born” obstructionism of Italy’s anti-alcoholism movement and reestablish, once again, suitable legislative conditions for Italian winemaking. Such a strategy was, he firmly contended, “la sola che potrà risolvere la cronica crisi del vino.” (3) Although these *fasci di combattimento vinicoli* never materialized, the anxiety and urgency with which they were ostensibly conceived revealingly illuminates what many Italian vintners perceived as the commercial insecurities of an uncontrolled anti-alcoholism movement in Italy, as well as the complimentary objectives of the viti-vinicoltura industry and Mussolini’s Fascist Party (PNF).

During the *Ventennio fascista*, temperance campaigners and winemakers’ organizations contended heatedly for the sponsorship of the Italian Government and the sympathies of Italian consumers. Between the turn-of-the-century years and the conclusion of World War I, anti-alcoholism organizations in Italy campaigned tirelessly in favor of eliminating the “social scourge” of alcoholism in Italy. Through meticulously coordinated Public Relations campaigns, ranging from newspaper editorials to “informational” placards posted in public spaces throughout the peninsula, temperance proponents, over time, successfully persuaded the Italian State to intervene legislatively within what one campaigner dubbed “*anarchia viticola*.” (4) Immediately following the Great War, however, winemakers’ organizations re-joined with a variety of correspondingly antagonistic marketing campaigns which disabused both Italian legislators - and, after 1925, the Fascist dictatorship - and consumers of the anti-alcoholism movement’s objections to habitual, albeit moderate, wine consumption. By undermining Italy’s temperance movement, effectively coordinating with Mussolini’s Fascist Government, pioneering experimental “*sistem[i] di pubblicità intensiva*,” and recontextualizing the implications and behavioral articulations

fonti visive - atte a ricostruire lo sviluppo dei vini tipici italiani come bevanda nazionale nell'Italia di Mussolini. Ho prestato particolare attenzione, però, a quei materiali che evidenziano il significato di propaganda commerciale all'interno della costruzione di una cultura nazionale dei consumatori nell'Italia fascista. La *"cultura,"* scrive lo storico Ruth Ben-Ghiat, è stata utilizzata dalla dittatura del Duce come *"uno strumento integrativo che avrebbe creato un insieme condiviso di valori per legare gli italiani allo stato e riaffermare i comportamenti normativi previsti dagli schemi di bonifica fascista."* (6) Lo stesso potrebbe valere, io sostengo, per lo sviluppo commerciale in Italia. Infatti, sotto il corporativismo, il sistema politico-economico idiosincratico del fascismo, gli interessi delle organizzazioni statali e commerciali si sono sovrapposti in diversi, e complessi, modi. Questo studio, quindi, prende in esame la storia di una di queste collaborazioni tra il governo fascista di Mussolini e una delle industrie più importanti economicamente, e culturalmente, in Italia tra le due guerre mondiali.

"La bettola è l'anticamera dell'ospedale": il movimento contro l'alcolismo in Italia

"L'abuso del vino e dei liquori non deve più oltre corrompere e degenerare la razza italiana." (7)

Benito Mussolini

Tra la fine del XIX secolo e lo scoppio della Prima guerra mondiale, l'alcolismo cominciò ad essere considerato dalle autorità italiane come una crescente minaccia per la salute e l'ordine pubblico. Organizzazioni per la temperanza, per lo più di derivazione borghese, si formarono in tutta la penisola in risposta ad una esplosione del consumo di alcool tra i ceti popolari, così come delle azioni di protesta dei lavoratori, incluse frequenti occupazioni di fabbriche e, nel 1906, lo sciopero generale. Cominciando con una manciata di gruppi contro l'alcolismo formati in città come Firenze, Milano, e Venezia durante il volgere del secolo, queste organizzazioni si fusero nel 1907 nella Federazione Antialcolista Italiana (FAI) a Milano. Questa *"organizzazione ombrello,"* scrive lo storico Paul A. Garfinkel, *"trasformò il movimento della temperanza [in Italia] in un gruppo di pressione nazionale in grado di influenzare politica so-*

of virtuous consumption, Italy's viti-viniculture organizations transformed the peninsula's vini tipici into a "bevanda nazionale" during the interwar years. (5)

This study utilizes a range of sources - monographs and periodicals, editorials, catalogs and pamphlets, and visual sources - in reconstructing the development of Italy's typical wines as a "national beverage" in Mussolini's Italy. I have paid particular attention, however, to those materials which illuminate the significance of commercial propaganda within the construction of a national consumer culture in interwar Italy. "Culture," writes historian Ruth Ben-Ghiat, was utilized by *Il Duce's* dictatorship as "an integrative device that would create a shared set of values to bind Italians to the state and reaffirm the normative behaviors envisioned by fascist reclamation schemes." (6) The same could be claimed, I contend, of commercial development in interwar Italy. Indeed, under Corporatism, Fascism's idiosyncratic politico-economic system, the interests of the Italian State and commercial organizations overlapped in varying, and complex, ways. This study, then, examines the history of one such partnership between Mussolini's Fascist Government and one of interwar Italy's most economically, as well as culturally, significant industries.

"The tavern is the antechamber of the hospital": Italy's Anti-Alcoholism Movement

"L'abuso del vino e dei liquori non deve più oltre corrompere e degenerare la razza italiana." (7)

Benito Mussolini

Between the fin-de-siècle and the outbreak of the First World War, alcoholism became increasingly regarded by Italian authorities as a growing threat to public health and order. Largely in response to significant increases in alcohol consumption among Italy's proletarian communities during the early 1900s, as well as swelling labor actions - such as factory occupations and, in 1906, a general strike - a handful of temperance organizations, mostly of bourgeois derivation, were formed throughout the peninsula. Beginning with a scattering of anti-alcoholism organizations in cities

ciate a Roma,” attraverso le sue capacità organizzative, la sottoscrizione e il finanziamento della ricerca connessa all’alcool, e la pubblicazione di opuscoli, giornali e periodici. (8) Uniti nel FAI, gli attivisti della temperanza erano proceduti di pari passo verso l’obiettivo comune pubblicamente dichiarato di sradicare la “*piaga sociale*” dell’alcoolismo in Italia. (9)

Fin dall’inizio, le organizzazioni contro l’alcoolismo italiane si concentrarono sugli spazi di consumo di alcool proletari, come osterie, bettole, taverne, e altri luoghi in cui venivano vendute, servite, o distribuite bevande alcoliche. Una delle considerazioni motivanti il crescente controllo delle pratiche di consumo delle classi lavoratrici italiane da parte di questi gruppi fu l’aumento significativo della quantità di vini di produzione nazionale tra la fine del XIX e l’inizio del XX secolo. Nel corso degli anni ‘80 dell’Ottocento i vigneti italiani avevano prodotto una media di 20 milioni di ettolitri di vino, ma nel decennio successivo erano saliti a 30 milioni. (10) Nel primo decennio del nuovo secolo la produzione aveva raggiunto una media di 43 milioni di ettolitri annui, con la più grande raccolta nel 1909 pari a un colossale 61,7 milioni di ettolitri. (11) Questi impressionanti aumenti della produzione vinicola nazionale erano stati determinati in gran parte da un miglioramento complessivo dei rendimenti della vendemmia in seguito al progressivo recupero da parte dei produttori dei vini italiani dai danni biologici causati dalla fillossera (che aveva depresso la produzione nei decenni precedenti) e la “guerra delle tariffe” con la Francia. (12) In seguito a tale abbondanza senza precedenti il prezzo del vino si è ridotto drasticamente, il che, ovviamente, aveva fatto sì che vini a prezzi accessibili finissero direttamente nelle trachee delle classi popolari italiane. È dato che i lavoratori italiani avevano preso sempre più a considerare le osterie come locali per la socializzazione, l’intrattenimento, e, a volte, il dialogo politico e l’agitazione sindacale, questi luoghi a poco a poco avevano finito per essere considerati dalle élite al potere come “*pericolosi,*” “*spazi insalubri*” che richiedevano una gestione attenta da parte degli ordini più alti della società.

Infatti, nel corso dei primi anni del 1900, i sostenitori dell’anti-alcoolismo in Italia si scagliavano contro quel-

such as Firenze, Milano, and Venezia during the turn-of-the-century years, these organizations coalesced in 1907 with the Milano-based Federazione Antialcoolista Italiana (FAI). This “umbrella organization,” writes historian Paul A. Garfinkel, through its capabilities in organizing meetings, underwriting alcohol-related research, and publishing pamphlets, newspapers, and periodicals, “turned [Italy’s] temperance movement into a national pressure group capable of influencing social policy in Rome.” (8) Now united under FAI, temperance campaigners proceeded in lockstep formation with one publicly-declared common objective: to eradicate the “piaga sociale” of alcoholism in Italy. (9)

From early on, Italian temperance organizations concentrated on the peninsula’s proletarian spaces of alcohol consumption, such as *osterie*, *bettole*, *taverne*, and other locations where alcoholic beverages were sold, served, or distributed. One of the motivating considerations behind these groups’ increasing scrutiny of the drinking practices of Italy’s working-classes was a significant increase in the quantity of domestically-produced wines between the late-nineteenth and early-twentieth centuries. During the 1880s, Italian vineyards produced an average of 20 million hectoliters of wine and, during the following decade, 30 million. (10) However, by the first decade of the twentieth century, domestic production had reached an average of 43 million hectoliters, with the largest harvest in 1909 amounting to a colossal 61.7 million hectoliters. (11) These impressive increases in wine production resulted largely from an overall improvement in grape harvest yields following Italian winemakers’ steady recovery from the biological damages caused by the phylloxera outbreak and an ongoing “tariff war” with France. (12) As a result of such unprecedented abundance, wine prices shrank dramatically, which, of course, delivered bountiful, affordable wines directly into the hands of Italy’s popular classes. And as Italians increasingly congregated at local osterie for socialization, entertainment, and, at times, political dialogue and labor union agitation, these locations gradually came to be viewed by ruling elites as “dangerous,” “insalubrious” spaces requiring careful management by society’s higher orders.

la che essi percepivano come l'imminente distruzione dell'ordine pubblico e della famiglia italiana "di fronte alla vittoriosa tentazione del veleno." "[N]on [bisogna] ride[re]," scriveva Giuseppe Colao, un medico e attivista anti-alcolismo, "se da molti [figli d'Italia] esauriscono nelle taverne le risorse economiche delle famiglie" e di conseguenza "si mina la salute", e "si sacrifica la pace domestica." Il 90% degli affetti da tubercolosi in Italia, sosteneva Colao, erano alcoolizzati; la stessa percentuale riguardava i "delinquenti," di cui il 70% arrestati per rapina; e il 50% degli affetti da malattie mentali erano anch'essi alcoolizzati. (13) Ma gli allarmisti borghesi come Colao non erano gli unici animatori della crociata anti-alcolismo. Anche nel movimento socialista si erano diffusi timori sugli effetti politici dell'alcool sulla classe operaia. Le statistiche allarmanti, ragionava ad esempio Adolfo Zerboglio, avvocato socialista e autore di *L'alcoolismo è un pericolo per l'Italia?*, erano il frutto di un'"anarchia viticola," che richiedeva immediato e decisivo intervento, educativo e legislativo. (14)

Le fatiche, combinate alla determinazione delle organizzazioni contro l'alcolismo trionfarono nel 1913 quando il Parlamento d'Italia, guidato dal primo ministro Giovanni Giolitti, approvò i "Provvedimenti per Combattere l'alcoolismo," che riducevano la gradazione alcoolica nelle bevande alcooliche al 21%, vietavano il consumo di alcool ai minori di 16 anni, e limitavano il numero di esercizi che potevano vendere o servire bevande alcooliche ad 1 ogni 500 abitanti in un determinato comune. (15) Eventuali città o cittadine con un eccesso di esercizi che distribuivano bevande alcooliche erano tenute a regolare i loro numeri per rimanere in conformità alla legge italiana, mentre nuove licenze per tali esercizi dovevano essere negate nei luoghi che avevano, sulla carta, già raggiunto la loro quota. In pratica, però, il decreto-legge ebbe un impatto minimo sui numeri degli esercizi sul territorio di tutta la penisola. Addirittura su 69 province italiane, 28 registrano un aumento del numero di tali luoghi tra il 1913 e il 1914. "[C]amminando di questo passo," si lamentava l'economista liberale Giuseppe Prato nel 1916, "occorreranno più di cento anni per avvicinarci alla misura vagheggiata dalla legge". (16)

Nel 1918, i vigneti italiani producevano in media 35

Indeed, throughout the early 1900s, Italian anti-alcoholism proponents disparaged what they perceived as the approaching destruction of public order, and of the Italian family, "di fronte alla vittoriosa tentazione del veleno." "[N]on [bisogna] ride[re]," wrote Giuseppe Colao, a physician and anti-alcoholism campaigner, "se da molti [figli d'Italia] si esauriscono nelle taverne le risorse economiche delle famiglie e con le risorse si mina la salute, si sacrifica la pace domestica." 90 per cent of those infected with tuberculosis in Italy, Colao claimed, were verifiable alcoholics, along with the same percentage of "delinquents," 70 per cent of those arrested for robbery, and 50 per cent of those with mental illnesses. (13) Such alarming statistics, opined Adolfo Zerboglio, a Socialist lawyer and author of FAI's 1909 study *L'alcoolismo è un pericolo per l'Italia?*, amounted to "viticulatural anarchy," which required immediate, and decisive, educational and legislative intervention. (14)

The combined labors, and determination, of these anti-alcoholism organizations eventually triumphed in 1913 when Italy's parliament, led by Prime Minister Giovanni Giolitti, passed the "Provvedimenti per combattere l'alcoolismo," which capped the alcohol by volume in alcoholic beverages at 21 percent, restricted alcohol consumption to those of 16 years or older, and limited the number of establishments selling or serving alcoholic beverages to 1 for every 500 inhabitants in any given municipality. (15) Any cities or towns with an excess of establishments distributing alcoholic beverages were expected to adjust their numbers in order to remain in compliance with Italian law, while new licenses for such establishments were to be denied in places which had, on paper, already reached their quota. In practice, however, the law-decree had little-to-no impact upon the numbers of these establishments throughout the peninsula. The number of *osterie* and *bettole* dropped by only 2,273 between 1913 and 1914, despite the country's population having increased by 358,787 during the same period. In fact, out of Italy's 69 provinces, 28 witnessed an *increase* in the number of such establishments. "[C]amminando di questo passo," lamented the Liberal economist Giuseppe Prato in 1916, "occorreranno più

milioni di ettolitri di vino all'anno, di cui solo il 4% veniva esportato all'estero. (17) Le classi medie italiane, i cui salari aveva sofferto durante la Prima guerra mondiale, avevano in gran parte snobbato vini di produzione nazionale, mentre gli operai, in particolare, i cui salari erano aumentati di cinque volte tra il 1913 e il 1917 grazie all'industria bellica nazionale, spendevano la loro ricchezza ritrovata sui frutti inebrianti dei vigneti italiani. (18) In risposta a questo stato di cose, le organizzazioni per la temperanza reclamarono a gran voce un ampliamento dei "Provvedimenti" del decreto-legge del 1913, che erano stati evidentemente inefficaci a sradicare la "piaga" dell'alcoolismo in Italia.

A tal fine, i gruppi anti-alcoolismo organizzarono una campagna di propaganda globale anti-alcool destinata ad informare i consumatori domestici, così come i legislatori parlamentari, riguardo alle conseguenze umane e socio-economiche del dilagare dell'alcoolismo non regolamentato. La campagna utilizzò ogni mezzo di propaganda: 100.000 volantini, 20.000 cartoline, e migliaia di posters e opuscoli "informativi," oltre a decine di editoriali nei quotidiani, racconti, e canti popolari. Attraverso sempre più potenti tecniche di persuasione, gli attivisti italiani a favore della temperanza veicolarono con successo l'archetipo morale del consumatore virtuoso.

Riprendendo agli argomenti di Calao e Zerboglio, uno dei manifesti più diffusi esclamava "*L'alcoolismo è il più potente propagatore della tubercolosi*". (19) Un altro cartellone sfruttava pregiudizi di vecchia data nei con-

di cento anni per avvicinarci alla misura vagheggiata dalla legge". (16) For the duration of Italy's involvement in the First World War, then, popular alcohol consumption would remain only partially regulated by the Italian State, much to the chagrin of the peninsula's increasingly determined temperance campaigners.

By 1918, Italy's vineyards were producing on average 35 million hectoliters of wine annually, of which only 4 percent were exported abroad. (17) Italy's middle classes, whose wages had suffered during the War, had largely abandoned domestically-produced wines, while industrial laborers, in particular, whose wages had increased fivefold between 1913 and 1917 due to a robustly-funded war industry, were spending their newfound wealth on the intoxicating fruits of Italy's vineyards. (18) In response, anti-alcoholism groups began vociferously campaigning for an expansion of the 1913 "Provvedimenti" law-decree, which, many believed, had been largely ineffective in regards to eradicating alcoholism in Italy.

Towards this end, temperance organizations deployed a comprehensive anti-alcohol propaganda campaign intended to "inform" domestic consumers, as well as parliamentary legislators, about the human and socio-economic consequences of rampant, unregulated alcoholism in Italy. Ranging from placards, postcards, and informational leaflets to newspaper editorials, short stories, and popular melodies, Italy's



Fig. 1 e Fig. 2 - Manifesti da campagna anti-alcoolismo dopoguerra / Posters from Italy's postwar anti-alcoholism campaign. *Contro l'alcoolismo*, giugno 1923

fronti della classe operaia avvertendo i potenziali consumatori che “*la bettola è l'anticamera dell'ospedale*”. (20) Altri “annunci pubblici” cercavano di mettere in evidenza l'impatto sociale e sulla famiglia dell'alcoolismo, tracciando collegamenti espliciti tra l'eccessivo e abituale consumo di alcool e l'incapacità di mantenere un'occupazione o le responsabilità paterne di un uomo. In un manifesto, ad esempio, i potenziali consumatori venivano avvertiti che “*L'alcoolizzato è Nemico del Lavoro è un Cattivo Marito un Pessimo Padre.*” “*Vuoi migliorare la tua posizione?*,” dichiarava, “*Diserta l'osteria*”. (21)

Il barrage pubblicitario utilizzato dagli attivisti italiani anti-alcoolismo era in linea con le più avanzate e coeve teorie sull'occupazione dello spazio pubblico e il “controllo [su] l'opinione pubblica,” come quelle del padre delle “Relazioni Pubbliche” Edward Bernays. (22) “*Quando noi circondiamo il pubblico collo stesso richiamo ripetuto centinaia di volte - ad esempio, su ogni angolo di strada o su ogni pagina di giornale,*” scriveva Eugenio Bajla, un'igienista e prominente sostenitore del movimento anti-alcoolismo, “*la parola o l'idea finiscono con l'imprimersi passivamente nella mente della popolazione. È questo - si può dire - il periodo della semina.*” (23) E l'obiettivo primario di questo “*periodo della semina*” era la nascita di “*una nuova coscienza nazionale sul valore delle bevande alcooliche,*” come spiegava “*Contro l'alcoolismo*” nel dicembre 1922. (24) Un'altra strategia utilizzata dalle organizzazioni italiane per la temperanza consistette nel sostenere l'ipotetico sviluppo delle varie categorie di bevande non alcooliche come sostitutivi del vino, della birra e dei distillati. Nel 1922, per esempio, il medico veneziano D. Levi-Morenos, aveva presentato una proposta giudicata degna dell’“*attenzione e l'interessamento di tutt[i]*” coloro che “*si preoccupano di guarire la società dalla piaga dell'alcool.*” Levi-Morenos sollecitava lo Stato italiano ad intervenire direttamente e in modo decisivo nel settore vitivinicolo fornendo assistenza ai produttori di vino per convertire la produzione di bevande alcooliche come il vino e, nel nord Italia, la grappa, in bevande non-alcooliche come gli aperitivi “a secco” o il succo d'uva gassato, e, in caso di morte di vigneti, sostituirli sistematicamente con frutteti. Inoltre, Levi-Morenos invitava il governo a creare un istituto nazionale per educare

temperance campaigners broadcasted their movement's morally-charged archetype of the virtuous consumer via these increasingly powerful techniques of mass persuasion. In the years immediately following World War I, 100,000 leaflets, 20,000 postcards, and numerous editorials and placards were disseminated throughout the Italian peninsula in support of the anti-alcoholism movement's legislative objectives.

In one of these campaigns, the purported consequences of chronic alcoholism in regards to consumers' physical health is vividly, and dramatically, illustrated. “*L'alcoolismo,*” one of the series' posters exclaimed, referencing the arguments of earlier “*Dry*” activists such as Colao and Zerboglio, “*è il più potente propagatore della tubercolosi*”. (19) Another placard exploited longstanding prejudices against working-class socialization by warning prospective consumers that “*la bettola è l'anticamera dell'ospedale*”. (20) Other propaganda materials sought to highlight alcoholism's social, or familial, impacts by drawing explicit connections between excessive, and habitual, alcohol consumption and one's ability to maintain employment, as well as alcoholism and a man's fatherly responsibilities. In one poster, for example, prospective consumers are warned that “*L'alcoolizzato è Nemico del Lavoro è un Cattivo Marito un Pessimo Padre.*” “*Vuoi migliorare la tua posizione?*,” the poster's sub-caption menacingly declared, “*Diserta l'osteria*”. (21)

Such marketing schemes, of course, were designed to modify the public spaces in which they appeared into vehicles for obtaining “control [over] the public mind” and, in doing so, subtly imprinting a abstemious articulation of the values, and meanings, of responsible citizenship within the minds of working-class Italian consumers. (22) “*Quando noi circondiamo il pubblico collo stesso richiamo,*” wrote Eugenio Bajla, a prominent hygienist and stalwart supporter of Italy's anti-alcoholism movement, continuing: “*ripetuto centinaia di volte - ad esempio, su ogni angolo di strada o su ogni pagina di giornale - la parola o l'idea finiscono con l'imprimersi passivamente nella mente della popolazione. È questo - si può dire - il periodo della semina.*” (23)



Fig. 3 - Un manifesto da campagna anti-alcolismo dopoguerra / A poster from Italy's postwar anti-alcoholism campaign. *Contro l'alcolismo*, giugno 1923

Fig. 4 - Una pubblicità fra le due guerre mondiali dell'aperitivo analcolico "Salubra" / An advertisement for the interwar non-alcoholic aperitif "Salubra." *Contro l'alcolismo*, dicembre 1922

The primary objective of Baja's "periodo della semina," temperance proponents fervently projected, would be the emergence of "una nuova coscienza nazionale sul valore delle bevande alcoliche," as *Contro l'alcolismo* phrased it in December 1922. (24)

As replacements for wine, beer, and distilled spirits, a growing number of anti-alcoholism campaigners began supporting the hypothetical development of various categories of non-alcoholic beverages. In 1922, for instance, D. Levi-Moreno, a practicing physician and temperance proponent from Venezia, submitted a proposal which, to many, warranted the "maximum consideration" from anyone who "cares to heal society from the scourge of alcohol." Levi-Moreno strongly urged the Italian State to intervene directly and decisively within Italy's viti-viniculture industry by providing assistance to winemakers with a hypothetical conversion from the production of alcoholic beverages, such as wine and, in the North, grappa, to non-alcoholic beverages, such as "Dry" aperitifs, carbonated grape juice and, where dying vineyards had been replaced with orchards, citrus juices. Additionally, Levi-Moreno called on the Italian Government to establish a national institute for educating Italy's popular classes about the perils of alcohol consumption and the benefits of an abstemious lifestyle. Such a comprehensive program, he concluded, would take approximately 10 years to complete its objectives, and would cost the Italian State L. 500,000. In so doing, Levi-Moreno contended, the Italian State would make a significant contribution towards the preservation of an invaluable domestic industry and, simultaneously, the fight against the "veleno" of rampant alcoholism in Italy. (25)

Soon enough, the Italian Government, led by the newly-installed Prime Minister Mussolini, began positively responding to the temperance movement's appeals for increased state intervention against the swelling "crisis" of alcoholism in Italy. In October 1923, for instance, parliament passed the "Disposizioni per combattere l'alcolismo," which was largely a series of regulatory extensions of 1913's "Provvedimenti" legge-decreto. Under the new "Disposizioni," the number of inhabitants for every 1 establish-

le classi popolari sui pericoli del consumo di alcool e i benefici di uno stile di vita astemio. Tale programma, concludeva, sarebbe durato circa 10 anni per completare i suoi obiettivi, e sarebbe costato allo Stato italiano 500.000 lire. Ma in questo modo lo Stato italiano avrebbe dato un contributo significativo alla conservazione di una preziosa industria nazionale e, allo stesso tempo, un apporto alla lotta contro il “veleno” dell'alcoolismo dilagante in Italia. (25)

Ben presto, il governo italiano, guidato dal nuovo primo ministro Mussolini, rispose positivamente agli appelli del movimento anti-alcoolismo per un maggiore intervento dello stato contro l'accrescersi della “crisi” dell'alcoolismo in Italia. Nel mese di ottobre 1923, per esempio, il parlamento approvava le “Disposizioni per combattere l'alcoolismo,” che constava in gran parte di una serie di estensioni normative della legge-decreto del 1913. In base alle nuove “Disposizioni,” il numero di abitanti per ogni esercizio di vendita o di servizio di bevande alcoliche in un dato comune veniva raddoppiato da 500 a 1.000. (26) Inoltre, il governo di Mussolini aumentava le imposte sulle vendite di vino da 20 a 30 lire per ettolitro in modo da scoraggiare il consumo tra le classi lavoratrici italiane. (27) In risposta, T. d'Amico, un frequente editorialista per “Contro l'alcoolismo”, celebrava “l'intervento di un Governo autorevole e forte” che “mediante leggi razionali e coraggiose” avrebbe potuto arrivare alla completa estirpazione delle “radici di una così tremenda piaga sociale.” (28)

Già alla fine del primo anno di Mussolini come primo ministro, una vittoria completa del movimento anti-alcoolismo in Italia sembrava, a molti attivisti pro-temperanza, imminente. Ma come dimostrano i paragrafi che seguono, durante gli anni successivi le fortune legislative del movimento anti-alcoolismo si disintegrarono a fronte della crescita, l'organizzazione, e la forza dell'industria vinicola nazionale.

Fare una “bevanda nazionale”: l'offensiva propagandistica dei viticoltori italiani

“Chi non beve mai vino è un agnello. Chi ne beve giusto è un leone. Chi beve troppo è un suino ...” (29)

Benito Mussolini

ment selling or serving alcoholic beverages in any given municipality was doubled from 500 hundred to 1,000. (26) Additionally, Mussolini's government increased the sales taxes on wine from L.20 to L.30 per hectoliter, which, of course, was designed to discourage consumption among Italy's working-classes. (27) In response, T. d'Amico, a frequent contributor to *Contro l'alcoolismo*, celebrated “l'intervento di un Governo autorevole e forte” which, by way of “mediante leggi razionali e coraggiose” would, he hoped, contribute to the complete eradication of the “radici una così tremenda piaga sociale” as alcoholism in Italy. (28)

By the end of Mussolini's first year as Prime Minister, then, the comprehensive victory of Italy's anti-alcoholism movement seemed, to many temperance campaigners, imminent. As the following paragraphs demonstrate, however, during subsequent years their movement's legislative fortunes would gradually disintegrate as they confronted an increasingly organized, influential, and determined domestic winemaking industry.

Making the “National Beverage”: Italian Winemakers' Interwar Public Relations Offensive

“Chi non beve mai vino è un agnello. Chi beve giusto è un leone. Chi beve troppo è un suino ...” (29)

Benito Mussolini



Fig. 5 - “In Italia... e negli Stati Uniti” / “In Italy ... and in the United States.” *Enotria*, settembre 1933

Alla luce dei piccoli ma significativi progressi ottenuti dagli attivisti anti-alcoolismo in Italia, durante il dopoguerra i viticoltori del paese iniziarono a delineare la loro offensiva con la collaborazione delle autorità della dittatura di Mussolini. Il primo passo fu quello di chiarire il rapporto tra vino, salute del consumatore e ordine pubblico. A tal pro le organizzazioni di viticoltori attuarono una campagna di relazioni pubbliche molto vasta con l'obiettivo di riabilitare la reputazione del vino agli occhi del governo fascista ormai al potere; allo stesso tempo si voleva rivalutare il valore che questo bene aveva assunto nell'immaginario culturale italiano. "Una opera di questo genere," scriveva Arturo Marescalchi, il più influente tra i sostenitori della vinificazione in Italia tra le due guerre, commentando sull'urgenza di tali strategie di marketing, "*deve svolgersi... per contrastare gli effetti della mania proibizionistica ed antivinista: a propaganda bisogna opporre propaganda.*" (30)

Per contrastare la tesi sostenuta dal movimento per la temperanza secondo la quale il consumo di ogni genere di alcool predisponesse alla dissolutezza e alla disfunzione sociale, i sostenitori del vino cercarono di creare una netta distinzione tra il bene da loro prodotto e le altre categorie di alcoolici, ad esempio i distillati, e allo stesso tempo di evidenziare i benefici che un abituale ma moderato consumo di vino apportava alla salute. Alcuni, ad esempio, sostenevano che l'alcoolismo fosse un fenomeno diffuso solo tra i consumatori di whisky, vodka, grappa e altre bevande con una percentuale, in volume, di alcool molto superiore a quella del vino. Nel 1921 Marescalchi affermava che "*[I] fenomeni dolorosi dell'alcoolismo si rilevano nelle popolazioni che meno fanno uso di vino e più di liquori.*" Egli sosteneva che i distillati, come la grappa ed il brandy, erano diffusi soprattutto nelle regioni italiane dove le vigne erano state maggiormente distrutte durante la Prima guerra mondiale, in particolare in Veneto, che continua, "*fu teatro delle maggiori azioni guerresche.*" Queste circostanze, secondo lo stesso, avevano portato i veneziani a consumare bevande con una gradazione alcoolica più alta rispetto alle altre regioni italiane. Il vino, invece, è considerato ovunque "*come bevanda di famiglia,*" concludeva Marescalchi con fiducia, mettendo in evidenza l'evoluzione discorsiva che i sostenitori della vitivinicoltura in Italia speravano di stimolare sia tra

In light of the incremental, but significant, progress being made by Italy's anti-alcoholism campaigners, Italian winegrowers, in partnership with entities within Mussolini's dictatorship, began plotting their postwar offensive. Beginning with a categorical justification of their industry's commodities with respect to consumers' health and public order, winemakers' organizations developed a wide-ranging Public Relations campaign intended to rehabilitate wine's reputation in the eyes of Italy's Fascist-led government and, equally as important, strategically re-contextualize the beverage's discursive position within the Italian cultural imaginary. "Una opera di questo genere," wrote Arturo Marescalchi, interwar Italy's most influential winemaking proponent, commenting on the urgency for such marketing strategies, "*deve svolgersi... per contrastare gli effetti della mania proibizionistica ed antivinista: a propaganda bisogna opporre propaganda.*" (30)

Against the temperance movement's contention that alcohol consumption - including, but not limited exclusively to, domestically-produced wines - inexorably engendered a disposition towards debauchery and dysfunction, advocates within the pro-wine camp sought to harshly distinguish their industry's principal commodity from other alcoholic beverages, such as distilled spirits, as well as offer alternative perspectives regarding the health benefits of habitually, albeit moderately, consuming Italian wines. Some, for example, maintained that alcoholism typically appeared in populations which consumed whisky, vodka, grappa, and other beverages of similar percentages of alcohol by volume. "*[I] fenomeni dolorosi dell'alcoolismo,*" argued Marescalchi in 1921, "*si rilevano nelle popolazioni che meno fanno uso di vino e più di liquori.*" In fact, distilled spirits, such as grappa and brandy, he claims, were most widespread only in those regions of the peninsula which had witnessed the worst vineyard destruction during the First World War. In the Veneto, in particular, which "*fu teatro delle maggiori azioni guerresche,*" Marescalchi continues, one witnesses the proliferation of "*bevande d'altissimo titolo alcoolico,*" such as "*acquavite e liquori.*" As a result, he contends, these circumstances exposed

i consumatori domestici che tra i legislatori italiani. (31)

Queste tesi pro-vino vennero divulgate attraverso le più importanti pubblicazioni del settore vitivinicolo italiano, sfruttando mezzi figurativi come la pubblicità e le vignette umoristiche. *Enotria*, la rivista enologica più diffusa in Italia tra le due guerre, pubblicava nel settembre 1933 una vignetta raffigurante due scene, una ambientata in Italia e l'altra negli Stati Uniti, in cui veniva rappresentata la differenza sostanziale tra "vino" e "alcol" secondo i sostenitori della prima bevanda. *"In Italia,"* si legge nella didascalia della vignetta *"si beve moderatamente vino e non si lamenta alcolismo."* Negli Stati Uniti invece, dove solo di recente era stato abrogato il diciottesimo emendamento, sancendo così la fine di tredici anni di sperimentazione con il Proibizionismo, *"si abbandona il regime secco con vino annacquato che non può allontanare il vero pericolo dell'alcolismo."* (32) Il messaggio era chiaro: il consumo abituale ma moderato di vino proteggeva i consumatori dalla 'piaga' dell'alcolismo poiché abituava il nostro corpo ad assumere regolarmente ma in piccole quantità l'alcol.

Inoltre, i sostenitori del vino sfidarono i successi legislativi ottenuti dai crociati dell'anti-alcolismo in Italia mettendo in evidenza i benefici che la salute poteva trarre dal vino a differenza delle altre bevande alcoliche. In risposta agli incessanti richiami del movimento della temperanza alle autorità mediche in merito agli effetti del consumo di alcol sulla salute, dei singoli individui e della collettività, le organizzazioni di produttori di vini, come ad esempio "L'Unione Italiana Vini" (Milano), cominciarono a collaborare professionalmente con medici e igienisti che condividevano la loro causa. (33) A partire dalla metà degli anni '20 e per tutto il decennio successivo, i membri della comunità medica italiani a favore del vino pubblicarono numerosi editoriali su quotidiani, riviste e periodici, oltre a monografie che ricordavano agli italiani le proprietà mediche attribuibili al vino e i benefici di un consumo responsabile e moderato. Nel 1929, ad esempio, Giacomo Antonio di Gerardo, rammentava ai suoi lettori e al governo fascista, che il vino, lungi dall'essere una sostanza socialmente pericolosa, era una "salutare bevanda" e un mezzo per continuare a preservare la "sacra" tradizione latina. Agendo come integratore di medicinali, continuava di Gerardo, il vino

veneziani to higher rates of alcoholism compared to other regions of Italy. Wherever wine is considered "come bevanda di famiglia," Marescalchi confidently concludes, signaling the discursive evolution he and other proponents of viti-viniculture in Italy were hoping to stimulate among both domestic consumers and Italian legislators, the "ivi scompare la bruciante bevanda distillata, intossicatrice." (31)

Such pro-wine perspectives were communicated visually, as well. One popular cartoon, for instance, articulated what pro-wine campaigners imagined constituted the crucial difference between "wine" and "alcohol". "In Italia," the cartoon's caption declares, "si beve moderatamente vino e non si lamenta alcolismo." But in the United States, which had only recently repealed the Eighteenth Amendment, ending America's thirteen-year experiment with prohibitionism, "si abbandona il regime secco, con vino annacquato che non può allontanare il vero pericolo dell'alcolismo." (32) The message, here, is abundantly clear: habitual, and moderate, wine consumption allegedly *protects* consumers from falling victim to alcoholism by habituating their bodily systems to regular, and comparatively smaller, amounts of alcohol.

Additionally, winemaking proponents challenged the legislative successes of Italy's anti-alcoholism crusaders by highlighting wine's hygienic qualities vis-a-vis other alcoholic beverages. In response to the temperance movement's relentless appeals to medical authority regarding the individual and collective health impacts of alcohol consumption, winemakers' organizations, such as Milano's Unione Italiana Vini, conscripted sympathetic doctors and hygienists for their professional collaboration. (33) Beginning mid-decade, pro-wine advocates within Italy's medical community published numerous editorials in newspapers, magazines, and periodicals, as well as standalone monographs, which reminded Italians of wine's purported medicinal qualities and the benefits of responsible, moderate consumption. In 1929, for instance, Giacomo Antonio di Gerardo, a physician and pro-wine advocate, reminded his readers and Italy's Fascist Government, that wine, far from being a socially dangerous substance, is a "salutare bevan-

risveglia l'organismo, ne vivifica le funzioni, ed all'uomo stanco dalla diuturna fatica dei campi e delle officine, ritempra le forze, ed al vecchio che ogni di più sente fuggire dalle vene l'aito caldo della vita" attraverso la sua stimolazione di "calore ed energia." (34) Partendo dalle intuizioni di Gerardo, A. Masoni, sosteneva che durante le stagioni più fredde d'Italia "il vino si rende utilissimo, specie nelle malattie influenzali e nelle forme reumatiche." Ed in ogni caso, "[n]elle giornate umide e piovose" e "se fiocca la neve," proseguiva "cosa è meglio d'un bicchier di vin buono?" (35)

A metà del decennio, il rapporto tra la dittatura di Mussolini e l'industria enologica in Italia cominciò a mostrare segni di miglioramento. La decisione del governo di appoggiare i produttori di vino fu presa in coordinamento con le prime fondamentali misure di politica economica prese dal governo fascista in quei primi anni di consolidamento al potere. La "Battaglia" per la produzione di grano nazionale, proclamata il 20 giugno 1925, e per la rivalutazione della lira, iniziata già nel 1924 dopo varie svalutazioni, avevano da subito segnalato l'intenzione del governo di Mussolini di impegnarsi vigorosamente per una politica di forte protezionismo alimentare ed economico. Poiché la politica del governo fascista non appoggiava né le importazioni né gli investimenti esteri, le industrie italiane vennero da subito celebrate come risorse "nazionali" da gestire attentamente e da celebrare. "Obiettivi dichiarati del fascismo erano migliorare la salute pubblica e la produttività," sostiene lo storico Carol Helstosky, "per ottenere le statistiche e le informazioni scientifiche relative alle abitudini alimentari e allo stato nutrizionale della popolazione; e per rendere la nazione più autosufficiente." (36) Di fatto, sotto il fascismo, gli italiani vennero incoraggiati a "orientare" i propri desideri, gusti e abitudini verso l'"interesse nazionale." E dalla metà degli anni '20 in poi, in concomitanza con la propaganda del settore enologico rivolta sia ai consumatori domestici sia ai gerarchi fascisti, anche l'enologia italiana venne inserita pian piano nella lista delle componenti necessarie per realizzare due obiettivi del governo legati tra loro: finire di "fare" gli italiani superando il campanilismo delle differenze regionali-territoriali e permettere all'Italia di essere autosuffi-

da" and a vessel for the preservation of "sacra" Latin traditions. Acting as a medicinal supplement, wine awakens the "organismo, ne vivifica le funzioni, ed all'uomo stanco dalla diuturna fatica dei campi e delle officine, ritempra le forze, ed al vecchio che ogni di più sente fuggire dalle vene l'aito caldo della vita" via its stimulation of "calore ed energia." (34) Building upon Di Gerardo's insights, A. Masoni, argued that, during Italy's colder seasons, "il vino si rende utilissimo, specie nelle malattie influenzali e nelle forme reumatiche." And, anyway, "[n]elle giornate umide e piovose" and "se fiocca la neve," he continues, reminding his readers of the psychological comforts of seasonal consumption, "cosa è meglio d'un bicchier di vin buono?" (35)

By mid-decade, the relationship between Mussolini's dictatorship and Italy's winemaking industry began showing signs of improvement. One of the primary influences behind this evolution in the Fascist regime's posture vis-a-vis winemaking were a number of broader political and economic struggles which took place in Italy between 1922 and 1929. Fascism's consolidation of power, along with the "battles" for domestic grain production and the revaluation of the Lira, pressured Mussolini's Government towards a policy of alimentary and economic protectionism. Thus, as the Fascist Government shifted away from a reliance on foreign imports, as well as foreign investments, Italy's domestic industries came to be viewed as national resources to be carefully managed, and even celebrated. "Fascism's stated goals were to improve national health and productivity," argues historian Carol Helstosky, "to obtain statistical and scientific knowledge about the food habits and nutritional status of the entire population; and to make the nation more self-sufficient." (36) Indeed, Italians under Fascism were frequently encouraged to "discipline" their desires, tastes, and habits towards the "national interest." And over the course of the mid-20s - in correlation with the winemaking industry's propaganda campaigns aimed at both domestic consumers and Fascist hierarchs - Italian winemaking, too, was increasingly considered as an integral component within the regime's intertwined objectives of uniting Ital-

ciente materialmente e culturalmente.

A dimostrazione dei cambiamenti politici che si stavano verificando vi furono degli sviluppi legislativi e strutturali fondamentali tra la metà degli anni '20 e la metà degli anni '30. Nel marzo 1924, per esempio, il parlamento fascista approvò le "Disposizioni per la difesa dei vini tipici," che delineò un complesso procedimento legale per permettere ai produttori di regioni geograficamente confinanti di associarsi in consorzi di vitivinicoli. (37) A metà degli anni '30, la dittatura aveva ufficialmente riconosciuto alcuni consorzi di vitivinicoli specializzati nella produzione di una serie di vini tipici italiani, tra cui il Consorzio per il vino tipico di Soave (1931), del Chianti (1932), del Barolo e del Barbaresco (1934). L'obiettivo desiderato era quello di standardizzare, omogeneizzare e modernizzare "l'aristocrazia enologica," così denominata dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e allo stesso tempo di scoraggiare il "fraudolento" utilizzo dei rinomati ed economicamente produttivi marchi regionali italiani su vini ampiamente considerati inferiori come vini di imitazione. Le "Disposizioni" rappresentavano quindi una pietra miliare per i produttori di vino in Italia, in quanto segnavano il passaggio tra la produzione pre-industriale, legata ai confini regionali, allo sviluppo agricolo industrializzato e interregionale diffusosi durante il ventennio fascista. (38) Nel 1934, l'industria vitivinicola italiana, insieme a quella olearia, fu poi incorporata nel quadro economico corporativ-

ians under a national identity and achieving material and cultural self-sufficiency for Italy.

Illustrating these policy changes were a number of key legislative and structural developments which took place during Fascism's first decade in power. In March 1924, for example, Italy's Fascist-dominated parliament approved the "Disposizioni per la difesa dei vini tipici," which founded a complex legal process for winemakers of a geographically-constrained region to join together in producing consortia, including identifying the unique characteristics of their typical wines, along with any idiosyncratic methods employed during the cultivation and vinification processes, establishing a unique seal or symbol which distinguished the consortium from other producers, composing a statute for the consortium's operations, and, finally, petitioning the government for official recognition. (37) By the mid-30s, the dictatorship had officially recognized the producing consortia for a number of typical Italian wines, including the Consortium for the Typical Wine of Soave (1931), the Consortium for the Defense of the Typical Wine of Chianti (1932), and the Consortium for the Defense of the Typical Wines Barolo and Barbaresco (1934), among others. Intended to standardize, homogenize, and modernize what operatives within the Ministry of Agriculture and Forestry frequently referred to as Italy's "aristocrazia enologica," as well as to discourage the "fraudulent" application of the country's renowned, and economically significant, regional appellations to what were widely considered as inferior imitation wines, the "Disposizioni" served as a crucial milestone for Italy's winemakers as they transitioned between a pre-industrial, regionally-constrained system of production and the commercialized, inter-regional agricultural industry which developed during the Fascist *Ventennio*. (38) What's more, in 1934, Italy's viti-viniculture industry, in partnership with domestic olive oil producers, was incorporated into the dictatorship's corporatist framework. The announcement was, of course, met with widespread celebration among Italian winemakers. "Esso riassume le aspirazioni di mezzo secolo dei disinteressati studiosi e pionieri della viticoltura in Italia," wrote the editors of *Enotria* in June 1934. "Leviamo in alto il grido di riconoscen-



Fig. 6 - Un cartone umoristico di Enrico Da Seta. Due operai italiani criticano le preferenze consumistiche di una coppia borghese "snob", che sorseggia felicemente il tè del pomeriggio. / A cartoon by Enrico De Seta depicting two workers critiquing the "snobbish" consumption preferences of a bourgeois Italian couple, who are contentedly sipping cups of British-style tea. *La voce del consumatore*, luglio 1932

sta della dittatura. Questo annuncio, naturalmente, fu accolto con grande entusiasmo dai produttori italiani. *“Esso riassume le aspirazioni di mezzo secolo dei disinteressati studiosi e pionieri della viticoltura in Italia,”* scrivevano i redattori di *“Enotria”* nel giugno 1934. E di seguito chiosavano: *“leviamo in alto il grido di riconoscenza al fascismo che solo e primo, sta per realizzare il sogno secolare di quanti hanno sempre avuto salda fede nell’avvenire della millenaria viticoltura italiana.”* (39)

Verso la metà degli anni ‘30, il movimento per la temperanza italiano aveva perso il suo vecchio slancio. Le organizzazioni cominciarono a registrare perdite significative di aderenti e il principale quotidiano del movimento, *Contro l’alcoolismo*, aveva interrotto la pubblicazione già dalla fine degli anni ‘20. Una volta sconfitti i propri oppositori e dopo aver pubblicamente ottenuto l’appoggio istituzionale del regime, le associazioni di enologi concentrarono le loro energie verso l’ultimo ostacolo da superare: i desideri e i gusti dei consumatori. In particolare si voleva intensificare il consumo di vini nazionali da parte delle classi medie che avevano preferito ai vini nazionali quelli di origine francese e spagnola perché percepiti superiori. Inoltre, nei ceti più alti, andava via via aumentando il consumo di altre bevande alcoliche, ad esempio i cocktails e il whiskey, ormai popolari in Europa dopo i ruggenti anni ‘20, tanto quanto il tè degli inglesi. Oltre alle preoccupanti preferenze cosmopolite dei consumatori, era presente un altro problema, ossia l’aumento dei dazi di distribuzione e consumo introdotti durante il periodo liberale e nei primi anni del fascismo: gli aumenti avevano portato il prezzo dei vini italiani alle stelle e la situazione si era aggravata dopo la grande depressione economica del 1929 che impoverì significativamente i salari. (40) *“La spesa per l’acquisto del vino,”* lamentava Alfredo Mazzei nel 1932, evidenziando le ardue sfide commerciali che dovevano affrontare i produttori italiani di vino, *“è una delle prime a venire soppressa, o almeno falciata notevolmente, perché, quasi da tutti, il vino viene (ingiustamente) considerato come un articolo voluttuario ...”* (41) A causa di tutti questi sviluppi, le vendite di vino cominciarono a calare drasticamente. Nel primo decennio fascista, infatti, il consumo nazionale di vini italiani era di circa 112.7

za al fascismo” they continued, che “solo e primo, sta per realizzare il sogno secolare di quanti hanno sempre avuto salda fede nell’avvenire della millenaria viticoltura italiana.” (39)

By the mid-30s, Italy’s temperance movement had lost its former momentum. Its organizations began reporting significant membership losses, and *Contro l’alcoolismo*, the movement’s leading newspaper, ceased publication during the latter years of the 20s. With their legislative opponents vanquished, and armed with the Fascist regime’s institutional support, winemakers’ organizations focused their collective energies on one remaining obstacle: the desires and tastes of domestic consumers. Of particular concern was the objective of intensifying consumption of domestically-produced wines among Italy’s middle classes, the majority of whom had largely abandoned their country’s wines for what they perceived were superior French and Spanish wines. What’s more, many among Italy’s upper classes were increasingly consuming various other types of beverages, such as cocktails and whiskey, which had become popular across the Continent during the “roaring” 20s, as well as British-style tea. In addition to consumers’ menacingly cosmopolitan preferences, the accumulation of distribution- and consumption-related taxes introduced during both the Liberal and early-Fascist periods culminated in prohibitively costly Italian wines, especially following the 1929 global economic depression during which wages stagnated significantly. (40) *“La spesa per l’acquisto del vino,”* lamented Alfredo Mazzei in 1932, highlighting the arduous commercial challenges confronting Italian winemakers, *“è una delle prime a venire soppressa, o almeno falciata notevolmente, perchè, quasi da tutti, il vino viene (ingiustamente) considerato come un articolo voluttuario ...”* (41) As a result of the confluence of these developments, sales of domestically-produced wines began to decline dramatically. Indeed, during Fascism’s first decade in power, domestic consumption of Italy’s wines stood at approximately 112.7 liters per inhabitant annually. By 1940, however, that figure had dissolved to just 88.2 liters, representing a 22 percent slump in domestic consumption. (42) In re-

litri all'anno per abitante. Gradualmente questo dato calò durante tutti gli anni '30 fino ad arrivare a 88.2 litri nel 1940, ossia un calo dei consumi del 22%. (42) Di conseguenza tra la fine degli anni '20 e la metà degli anni '30 i viticoltori dovettero affrontare una continua crisi dovuta alla sovrapproduzione cronica. E mentre gran parte dei raccolti marciva nelle vigne, i viticoltori italiani affrontavano il disastro finanziario. Infatti, secondo una stima contemporanea, il settore vitivinicolo accumulò un debito pari a 2 miliardi di lire, solo nel 1931. (43) Questa difficile situazione portò le organizzazioni di enologi a collaborare per affrontare ciò che essi stessi definivano lo "snobismo" delle classi privilegiate e che rappresentava uno degli ostacoli principali per realizzare l'obiettivo di trasformare i vini tipici in una bevanda nazionale. Queste organizzazioni avevano bisogno di "creare una coscienza," esclamò Marescalchi nel 1932, "di questi doveri [dei consumatori] nelle masse." (44)

Ovviamente tali ambizioni commerciali si conciliavano con l'obiettivo a lungo termine del governo fascista di sviluppo e celebrazione dell'identità nazionale. Durante il ventennio, la dittatura di Mussolini lavorò diligentemente per "ripulire" la società e la cultura dalle influenze straniere e dalle "imitazioni." "L'assenza di un gusto italiano coeso e di uno stile italiano," scrive Ben-Ghiat, "aveva permesso al paese di diventare una colonia culturale delle nazioni dominanti." Di conseguenza la dittatura, assieme agli intellettuali ed altri esperti culturali, coordinò un programma per agevolare lo sviluppo e l'adozione, in Italia, di un'identità nazionale coesa, fatta di valori, tradizioni e patrimoni condivisi, e basata sulla promozione delle risorse nazionali, contrapposte a quelle importate, come fondamenta del paese. Il programma prevedeva l'abolizione di parole, frasi e concetti stranieri dalla lingua italiana e la lotta al suddetto "culto straniero," in modo da "pilotare" i gusti e le abitudini degli italiani verso una cultura patriottica e autosufficiente. (45)

Le organizzazioni di viticoltori e la dittatura fascista lavorarono a questo obiettivo assieme, bombardando i consumatori della classe media italiana con la propaganda pro-vini nazionali attraverso editoriali, opuscoli "informativi" e vari spettacoli politico-commerciali, esortandoli

response, Italy's winemakers began experiencing a "crisis" of overproduction between the late-20s and the mid-30s. And while a significant quantity of the peninsula's grapes rotted on their vines, Italian vintners inched towards a financial disaster. In fact, according to one contemporary estimate, Italy's viti-viniculture industry ran a L.2 billion deficit in 1931 alone. (43) Such strenuous conditions strongly motivated wine-makers' organizations to collectively confront what they frequently referred to as the "snobism" of Italy's privileged classes, which, to their minds, constituted one of the greatest obstructions in the way of realizing their objective of transforming Italy's *vini tipici* into a "national beverage" in Italy. Italian winemakers' organizations needed to "creare una coscienza," exclaimed Marescalchi in 1932, highlighting the culture-shaping challenges of Italian winemakers - "di questi doveri [consumatori] nelle masse." (44)

Such commercial ambitions, of course, complimented Fascism's longstanding objective of developing a nationally-celebrated identity and culture in Italy. During the *Ventennio*, Mussolini's dictatorship worked diligently to "cleanse" Italian society and culture of foreign influences and "imitations." "The absence of a cohesive Italian taste and style," writes historian Ruth Ben-Ghiat, "had allowed the country to become a cultural colony of more dominant nations." In response, the dictatorship coordinated with intellectuals and other culture-makers in order to facilitate the development, and adoption, of a cohesive, national identity in Italy with a collection of shared values, traditions, and heritages with domestic, as opposed to imported, resources as its foundation. Ranging from purging the Italian language of foreign words, phrases, and concepts to combatting what was frequently referred to as "foreigner worship" - or "snobbish" attitudes which viewed the accomplishments of other, more industrially-developed nations as superior to Italy's- *Il Duce's* dictatorship hoped to "discipline" Italians' tastes and habits which, regime officials imagined, would stimulate the development of a nationally-focused, self-sufficient society and culture. (45)

Working jointly, winemakers' organizations and the Fascist dictatorship bombarded middle-class Italian

“con colorite parole di persuasione” ad orientare le loro scelte d’acquisto a favore degli interessi dell’economia nazionale e la conservazione delle tradizioni culturali “italiche.” (46) Una delle strategie impiegate dai viticoltori fu quella di mettere in dubbio, in maniera pubblica, la lealtà dei consumatori italiani ribelli verso il paese. Un autore, per esempio, tramite la pungente osservazione qui di seguito citata, insinuò quali fossero le principali cause della crisi del settore vitivinicolo in Italia:

Non voglio sapere quanti milioni di lire valichino la frontiera e quanti milioni rientrano a casa con l’esportazione dei nostri vini. [...] Quello che vorrei combattere è il dannoso snobismo di molti (mentalità di altri tempi, anacronistica oggi ma profondamente radicata in certi individui) i quali credono che il vero verbo venga dall’altra parte dei confini.

L’Italia, proseguiva l’autore, produce regolarmente una varietà di vini locali pregiati da offrire al consumatore quotidiano. Rivolgendosi direttamente ai lettori, chiedeva poi perché gli italiani dovessero continuare a consumare vini provenienti da altri paesi, supportando le economie straniere invece di sostituire “ai costosi nettari stranieri i meno costosi vini nostri”? (47)

Oltre agli editoriali, le organizzazioni di viticoltori commissionarono la realizzazione di cartoni animati e manifesti “informativi” che illustravano la differenza tra il consumo “decadente” di vini italiani e quello “fascista.” In un cartone animato, per esempio, un plotone di bottiglie di vini italiani antropomorfizzati si preparano alla battaglia contro i loro nemici giurati e mortali: shaker da cocktails, tazze da tè, e altre bevande per lo più straniere. Ripensando ai fasci di combattimento vinicoli di Giacalone Monaco si evince come questa rappresentazione di una guerra culinaria rifletta l’ansia e l’urgenza con cui le organizzazioni di viticoltori cercarono di “ripulire” la società e la cultura italiana dalla sua allarmante e crescente dipendenza dai prodotti e abitudini consumistiche di altre culture. “Basta porcherie,” esclama la didascalia del cartone animato, “[l]argo ai vini d’Italia sulle mense d’Italia!” (48) Questa dicotomia, impregnata di politica, tra bevande nazionali e straniere, viene ulteriormente evidenziata in un cartone animato simile al precedente. Nel primo fotogramma un gruppo di “decadenti” e languidi consumatori borghesi si osser-

consumers with pro-wine propaganda via editorials, informational pamphlets, and various politico-commercial spectacles, urging them “con colorite parole di persuasione” to adjust their consuming behaviors in accordance with the interests of the national economy and the preservation of “Italic” cultural traditions. (46) One strategy employed by winemakers was to publicly question the national loyalty of wayward Italian consumers. One author, for example, suggestively underscored the principal influences underlying Italy’s viti-viniculture crisis by advancing the following acerbic observation:

Non voglio sapere quanti milioni di lire valichino la frontiera e quanti milioni rientrano a casa con l’esportazione dei nostri vini. ... Quello che vorrei combattere è il dannoso snobismo di molti (mentalità di altri tempi, anacronistica oggi ma profondamente radicata in certi individui) i quali credono che il vero verbo venga dall’altra parte dei confini.

Italy, he continues, regularly produces a variety of its own exquisite wines to offer the everyday consumer. Why must Italians continue consuming the wines of other people’s countries, the author leadingly asks his readers, and in the process supporting foreign economies, when they could be “sostituendo ai costosi nettari stranieri i meno costosi vini nostri”? (47)

In addition to editorials, winemakers’ organizations commissioned “informational” cartoons and placards which distinguished between “decadent” and “Fascist” consumerism, with respect to Italy’s wines. In one cartoon, for instance, a squad of anthropomorphized Italian wine bottles are observed organizing for battle against what the observer is expected to comprehend as their sworn, mortal enemies: cocktail shakers, pots of tea, and other, mostly foreign, beverages. Mirroring Giacalone Monaco’s *Fasci di combattimento vinicoli* call-to-arms, such musings on culinary warfare illuminate the anxiety and urgency with which winemakers’ organizations sought to “cleanse” Italian society and culture of its alarming, and growing, dependence upon the commodities and consumerist practices of other cultures. “Basta porcherie,” the cartoon’s caption exclaims, “[l]argo ai vini d’Italia sulle mense d’Italia!” (48) In a similar cartoon, this



Fig. 8 - "Basta porcherie ...". *Enotria*, aprile 1934

vano con indifferenza senza mostrare alcuna emozione mentre bevono dalle tazze di tè in stile britannico. I personaggi sono abbozzati per apparire bidimensionali e, di conseguenza, privi di qualsiasi segno di emotività o spiritualità; una visione che appoggia il pensiero fascista sulla mancanza di profondità delle culture straniere, specialmente di quella britannica e americana. Nel secondo fotogramma del cartone animato, invece, un altro gruppo di consumatori borghesi italiani beve, in allegria, bicchieri di vini passiti e malvasie, immersi in questo caldo momento di gioia e compagnia. Le loro espressioni sono più nitide e sono rappresentati in atteggiamenti più vivaci rispetto al primo gruppo. La didascalia dichiara che "[p]rendere il the è snobismo ... i buoni italiani lo sostituiscono con dei buoni vini passiti e malvasie." (49) I messaggi, qui, sono inequivocabili.



Fig. 9 - "Prendere il the è snobismo ...". *Enotria*, febbraio 1933

politically-charged dichotomy between domestic- and foreign-produced beverages is further underscored. In the cartoon's first frame, a group of "decadent," languid bourgeois consumers are observed indifferently, and apparently joylessly, consuming cups of British-style tea. The characters are sketched to appear two-dimensional and, therefore, stripped of any indication of emotional or spiritual depth; a perspective consonant with the dictatorship's antagonistic characterizations of other, mostly British and American, cultures. In the cartoon's second panel, however, a different group of middle-class Italians are seen happily consuming glasses of *vini passiti e malvasie*, immersed within the jovial warmth of their loved one's company. Not only are their expressions clearer, but their bodily shapes are illustrated with a greater vitality than the

Imitare le culture straniere - adottando le loro scelte e abitudini nei consumi - distorce i "nativi" e quindi "naturali" gusti e costumi degli italiani distruggendo a poco a poco la società, la lingua, e la cultura del paese.

Anche la dittatura di Mussolini si unì a questa causa comune ridicolizzando, tra i suoi sostenitori, le scelte consumistiche che il governo non considerava appropriate. Già nel 1928, per esempio, il PNF vietò il consumo di vini non italiani in qualsiasi raduno di funzionari fascisti. "*Nella nostra fase attuale di rilancio,*" dichiarava il segretario del PNF, Augusto Turati, in una circolare del PNF:

e di rivalorizzazione di energie economiche nazionali, ... la continuazione di certi snobismi che svolgono nelle mani di interessi stranieri è inammissibile. Questo vale soprattutto per i vini italiani, che, quando non sono superiori, certamente non prendono il secondo posto a qualsiasi prodotto straniero.

Turati concludeva la sua circolare chiedendo di consumare "solo vini nazionali" alle riunioni del PNF. (50)

Infine, agli inizi degli anni '30, tali campagne pubblicitarie, fatte di immagini e didascalie, culminarono in due iniziative propagandistiche ideate per sensibilizzare la consapevolezza dei consumatori sulla diversità e la qualità dei vini tipici italiani: la biennale Mostra-Mercato dei vini tipici d'Italia a Siena e l'Autotreno nazionale del vino.

Nell'agosto del 1933, i viticoltori italiani, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, collaborarono per la realizzazione della prima edizione della Mostra-Mercato dei vini tipici italiani, che, nonostante l'atmosfera celebrativa e piacevole, funse da spettacolo politico-commerciale o, come affermarono i suoi organizzatori, un "sistema di pubblicità intensiva" la cui principale finalità era di diffondere la "conoscenza dei nostri vini più pregiati" e di creare e intensificare "i rapporti fra produttori e consumatori in Italia". (51) La Mostra-Mercato, organizzata assieme al bi-annuale Palio dai funzionari del regime, fu ideata per incoraggiare gli italiani provenienti da ogni angolo della penisola a viaggiare per la Toscana dopo la recente riscoperta delle corse "medievali" di cavalli, e ad assaggiare i più prestigiosi vini tipici italiani. (52) La Mostra coincide quindi con la popolare corsa dei cavalli, il Palio e, per

former group. "Prendere il the è snobismo," the cartoon's caption declares, continuing: "i buoni italiani lo sostituiscono con dei buoni vini passiti e malvasie." (49) The messages, here, are unequivocal. Imitating foreign cultures by adopting their consumerist desires and behaviors strips the Italian of his or her "native," and thereby "natural," tastes and habits, gradually destroying Italian society, language, and culture in the process.

Mussolini's dictatorship, too, joined these collective endeavors by ridiculing such objectionable consumerist preferences within its own ranks. As early as 1928, for instance, the PNF began prohibiting the consumption of non-Italian wines at any gatherings of Fascist officials. "In our present phase of revival," declared PNF Secretary Augusto Turati in a Fascist Party circular, continuing:

and of revalorization of national economic energies, ... the continuance of certain snobberies which play into the hands of foreign interests is inadmissible. This especially applies to Italian wines, which, when they are not superior, certainly do not take second place to any foreign product.

Turati concluded his circular by demanding that "only national wines" be consumed at PNF gatherings. (50)

Such textually- and visually-focused marketing campaigns, ultimately, culminated in two pivotal propaganda initiatives, which were designed to broaden awareness among consumers of the diversity, and quality, of Italy's typical wines: Siena's biennial Mostra-Mercato dei vini tipici d'Italia and the Autotreno nazionale del vino.

In August 1933, Italy's viticulturalists, in partnership with the dictatorship's Ministry of Agriculture and Forestry, jointly coordinated the inaugural Mostra-Mercato, which, despite its celebratory, leisurely atmosphere, functioned largely as a politico-commercial spectacle - or, as its organizers described it, a "sistema di pubblicità intensiva" - whose primary objectives constituted spreading "la conoscenza dei nostri vini più pregiati" and creating and intensifying "i rapporti fra produttori e consumatori in Italia". (51) Coordinated with the bi-annual Palio by regime offi-

sostenerla, la dittatura scontò i prezzi per raggiungere la città di Siena tra il 3 e il 16 agosto. Nel 1933 vi parteciparono circa 145.000 appassionati di vini tipici e, secondo numerosi analisti del settore vitivinicolo e del governo fascista, la prima edizione dell'evento riscosse un notevole successo. (53) Durante il primo anno della Mostra-Mercato, furono acquistati oltre 16.350.000 di litri di vini nazionali, sia da spettatori italiani sia stranieri e i consorzi partecipanti fatturarono globalmente circa 600.000 lire di allora. (54) Nel 1935, la Mostra-Mercato vantava circa 900 espositori, 817 produttori e 56 vini tipici. *“Nella rinnovata vita nazionale,”* scrisse Giacomo Acerbo, Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, commentando l'importanza rivestita dalla Mostra-Mercato sia per il settore vitivinicolo italiano che per il benessere e la forza dell'economia nazionale:

la rassegna che oggi si inaugura costituisce l'affermazione della vitalità della nostra viticoltura, che, riallacciandosi ad una delle nostre più vetuste tradizioni agricole, rappresenta la misura precisa di quell'indirizzo che il Governo ha impresso a questo settore della nostra economia agraria. (55)

Dopo la Mostra-Mercato, come anticipato da uno dei cartoni umoristici apparso su *Enotria*, i produttori di vino si aspettavano non solo maggiore apprezzamento e consapevolezza, da parte dei consumatori italiani, sulle varietà e qualità dei vini tipici della penisola, ma anche meno “snobismo” tra i consumatori della classe borghese. La didascalia del cartone esorta i consumatori ad ordinare *“un buon vino italiano”* in ristoranti, trattorie e osterie, senza preoccuparsi di apparire rozzi o antiquali in mezzo agli altri. (56)

Inoltre, viticoltori e funzionari del regime coordinarono una campagna pubblicitaria secondaria, nelle piazze delle grandi e piccole città della penisola, per accrescere ulteriormente la consapevolezza e l'esperienza personale nei confronti dei vini tipici italiani. Inaugurato il 28 ottobre 1934, il dodicesimo anniversario della Marcia su Roma, l'Autotreno Nazionale del Vino, offriva degustazioni dei *“migliori vini tipici italiani”* a chiunque nelle *“varie città ove l'autotreno sostò una giornata o due”* al fine di aiutare i consumatori a *“farsi idea concreta delle qualità dei nostri vini”*. (57) Concepito come un prolungamento ambulante della Mostra-Mercato di Siena,

the Mostra-Mercato was designed to encourage Italians from every corner of the peninsula to venture to Tuscany for the recently-resurrected “medieval” horse races and to sample Italy's most prestigious, typical wines. (52) Overlapping with the Polio's popular trains, the dictatorship offered discounted fares to Siena between August 3 and 16 in support of the Exhibition-Market. Attended by an estimated 145,000 wine typical enthusiasts in 1933, the first Mostra-Mercato was, according to many analysts within both the wine-viticulture industry and the dictatorship, a considerable success. (53) In the Exhibition-Market's inaugural year alone, over 16,350,000 liters of typical Italian wines were purchased by domestic and foreign spectators, producing an estimated L.600,000 in collective revenues between participating consortia. (54) By 1935, the Mostra-Mercato boasted some 900 exhibitors, 817 producers, and 56 wine typical. *“Nella rinnovata vita nazionale,”* ha scritto Giacomo Acerbo, il Ministro del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, commenting on the significance of the Mostra-Mercato to both the Italian wine-viticulture industry and to the health and strength of the national economy, continuing: *“la rassegna che oggi si inaugura costituisce l'affermazione della vitalità della nostra viticoltura, che riallacciandosi ad una delle nostre più vetuste tradizioni agricole, rappresenta la misura precisa di quell'indirizzo che il Governo ha impresso a questo settore della nostra economia agraria.”* (55)

Following the Mostra-Mercato, as one cartoon which appeared in *Enotria* humorously anticipated, winemakers projected not only an improved competency and appreciation among Italian consumers in regards to the variety and quality of the peninsula's typical wines, but also less “snobismo” among bourgeois Italian consumers. As the cartoon's caption illuminates, consumers were encouraged to order *“un buon vino italiano”* at restaurants, trattorie, or osterie without without any anxiety of appearing brutish or passé among their peers. “[O]rdini un buon vino italiano,” il Cameriere esclama, continuando: *“non farà smorfie nè quando lo pronuncia nè quando lo beve.”* (56)

Additionally, winemakers and regime operatives coordinated a secondary marketing campaign for further



Fig. 10 - Insegna all'entrata della 1a Mostra-Mercato dei vini tipici d'Italia a Siena / The sign for the 1933 Mostra-Mercato dei vini tipici d'Italia in Siena. *Mostra-Mercato Vini Tipici d'Italia - Catalogo Generale* (3-18 agosto 1937).

l'Autotreno aveva lo scopo di stabilire un contatto tra il produttore e il consumatore italiano che, qualsiasi fosse la ragione, non aveva avuto la possibilità di raggiungere Siena durante l'esposizione biennale di degustazione di vini. Ispirato all'Autotreno Nazionale del Grano, che tra il 1929 e il 1930 aveva portato avanti una campagna in tutta la penisola promuovendo l'iniziativa fascista della Battaglia del Grano, l'Autotreno Nazionale del Vino non solo offriva degustazioni dei vini tipici d'Italia in una "sala di degustazione," ma era anche a disposizione degli operatori per la raccolta di ordini di bottiglie e barili di pregiati vini tipici italiani. (58) "[L]autotreno non si limita solo a fornire gli assaggi mediante l'esercizio di mescita," osservava un commentatore: *ma affinché la propaganda sia più efficace e duratura e possa penetrare nelle famiglie, distribuisce dei tagliandi*

Dopo la Mostra dei vini tipici d'Italia



IL CAMERIERE: *Dia retta a me, signore: ordini un buon vino italiano. Così non farà smorfie né quando lo pronuncia né quando lo beve.*

Fig. 11 - "Dopo la Mostra dei vini tipici d'Italia." *Enotria*, dicembre 1933

expanding awareness of, and personal experiences with, Italy's typical wines in the piazzas of the peninsula's major cities and small towns. Inaugurated on October 28, 1934 - the twelfth anniversary of the March on Rome - the Autotreno nazionale del vino, exclaimed Marescalchi, offered samples of "[i] migliori vini tipici italiani" to anyone in the "varie città ove l'autotreno sostò una giornata o due" in order to help consumers "farsi idea concreta della qualità dei nostri vini". (57) Conceived as an ambulatory extension of Siena's Mostra-Mercato, the Autotreno was intended to establish producer-to-consumer contact with Italians who, for whatever reason, were unable to venture to Siena for the biennial winetasting exposition. Inspired by the Autotreno nazionale del grano, which had campaigned throughout the Italian peninsula be-

che danno diritto al prelevamento, al prezzo di eccezionale favore, di cestini contenenti o due bottiglie di spumante, oppure due bottiglie di vino rosso fino, o due fiaschi di vino da pasto.

Queste mosse pubblicitarie avrebbero diffuso “una maggior conoscenza dei nostri ottimi prodotti enologici,” prevedeva fiducioso l’autore dell’articolo, “ma anche un maggior consumo.” (59)

Riflessioni conclusive

Tra la fine del secolo e la metà degli anni ‘30, i significati e i valori associati al consumo di vino in Italia sono cambiati radicalmente. Da “piaga sociale,” come viene caratterizzato dalle organizzazioni anti-alcolismo borghesi in Italia, diventa un “dovere” nazionale sotto il fascismo. Queste trasformazioni rivelano non solo la malleabilità della cultura popolare nelle mani degli interessi politico-commerciali, ma anche l’emergere, relativamente recente, di una cultura del vino nazionale in Italia. E benché il consumo di vini di produzione nazionale sia diminuita tra gli anni ‘40 e gli anni ‘60, in gran parte a causa della Seconda guerra mondiale e della ripresa economica del dopoguerra, i modi in cui gli italiani consumavano i loro vini durante, e dopo, il “miracolo economico” riflettono sostanzialmente i modelli di consumo virtuoso incorporati all’interno delle strategie di marketing del settore enologico tra le due guerre. (60)

Inoltre, tali trasformazioni dei desideri, dei gusti e delle abitudini dei consumatori nell’Italia fascista servono a sottolineare il notevole divario tra la storia dell’enologia italiana durante i venti anni della dittatura di Mussolini e la “differenziazione” nella commercializzazione dei vini italiani contemporanei, che sono sistematicamente venduti non solo in patria ma, sempre più, ai consumatori globali. Uno sguardo casuale ad ogni etichetta di vino italiano rivela le storie, il patrimonio, e le tradizioni che i viticoltori volutamente sottolineano ai consumatori nella commercializzazione dei loro vini. Nessuna di queste “storie” selezionate include il ventennio fascista, durante il quale, come ho cercato di dimostrare, le basi industriali e commerciali della moderna enologia italiana sono state poste. Tali circostanze, dunque, dovrebbero indurre ad una

tween 1929 and 1930 promoting the dictatorship’s Battaglia del grano initiative, the Autotreno nazionale del vino not only offered samples of i “migliori vini d’Italia” in a customized “sala di degustazione,” the Wine Truck’s operators welcomed orders from street-level consumers for bottles, and barrels, of Italy’s choicest typical wines. (58) “[L]’autotreno non si limita solo a fornire gli assaggi mediante l’esercizio di mescita,” observed one commentator, continuing: *ma affinché la propaganda sia più efficace e duratura e possa penetrare nelle famiglie, distribuisce dei tagliandi che danno diritto al prelevamento, al prezzo di eccezionale favore, di cestini contenenti o due bottiglie di spumante, oppure due bottiglie di vino rosso fino, o due fiaschi di vino da pasto.*

Such marketing objectives, would lead not only to “una maggior conoscenza dei nostri ottimi prodotti enologici,” the article’s author confidently predicted, “ma anche ad un maggior consumo.” (59)

Concluding Reflections

Between the *fin-de-siècle* and the mid-30s, the meanings and values associated with wine consumption in Italy changed dramatically. Shifting from a “piaga sociale,” as characterized by Italy’s bourgeois anti-alcoholism organizations, to a national “duty” under Fascism, these discursive transformations reveal not only the malleability of popular culture within the hands of politico-commercial interests but also the relatively recent emergence of a *national wine* culture in Italy. And although consumption of domestically-produced wines in Italy declined between the 40s and 60s - due largely to the Second World War and the postwar economic recovery - the ways in which Italians consumed Italian wines during, and after, the “economic miracle” largely reflected the models of virtuous consumption embedded within the marketing strategies of the interwar winemaking industry’s Public Relations campaigns. (60)

Moreover, such transformations serve as reminders of the considerable gap between the history of Italian winemaking during the twenty years of Musso-

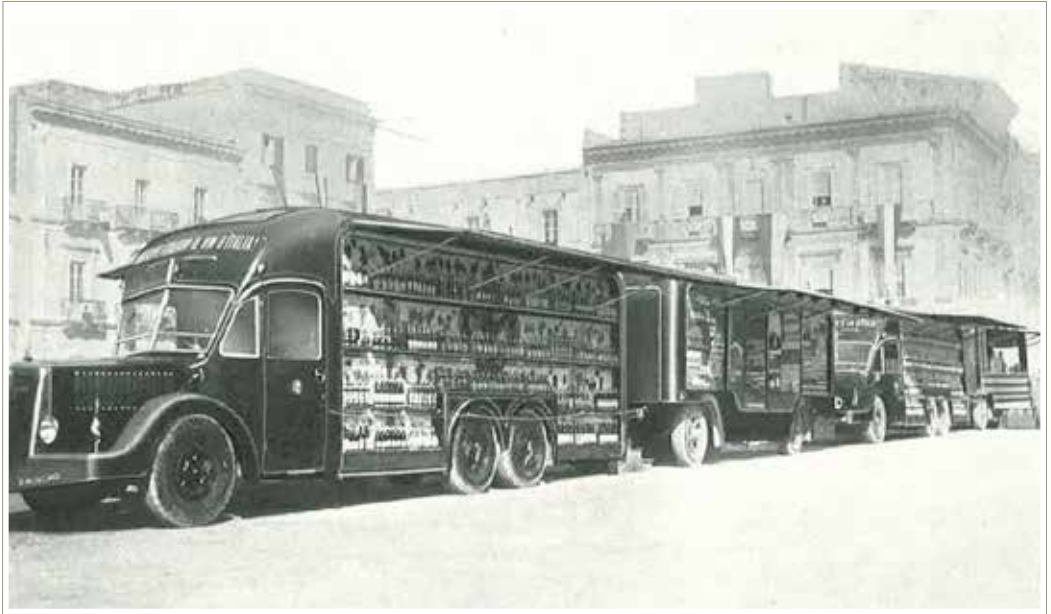


Fig. 12 - L'Autotreno Nazionale del Vino / The National Wine Truck. Fonte: Marescalchi e Giovanni Dalmasso, eds., *Storia della vite e del vino in Italia, Vol. III* (Milano: E. Gualdoni, 1931), p. 137.

considerazione non solo sulle principali differenze tra il fascismo e la propaganda commerciale, in termini di strategie di “culture-shaping” impiegate da entrambi, ma anche il grado in cui i consumatori rimangono ipnotizzati dai canti delle sirene delle potenti organizzazioni commerciali. (60)

** Vorrei ringraziare Claudio Fogu, Kalina Yamboliev, Patrizia Cisternino, e Laura Sarnelli per il loro sostegno e l'assistenza con la traduzione di questo articolo dall'inglese all'italiano. Grazie, anche, a Alessia Scarparolo, Alessia De Santi, Cecilia Magnabosco, e il meraviglioso personale della Biblioteca Internazionale La Vigna per l'opportunità di condividere la mia ricerca con il pubblico italiano.*

lini's dictatorship and the commercially-conditioned “branding” of contemporary Italian wines, which are systematically marketed not only to Italians but, increasingly, to global consumers. A casual glance at any Italian wine label reveals the highly selective histories, heritages, and traditions winemakers purposefully emphasize in marketing their wines to consumers. Invariably, none of these selective “histories” include the Fascist *Ventennio*, during which, I have sought to demonstrate, so much of the industrial and commercial foundations of modern Italian winemaking were established. Such circumstances, therefore, ought to prompt a consideration of not only the primary differences between Fascist and commercial propaganda, in terms of the culture-shaping strategies employed by both, but also the degree to which consumers remain hypnotized by the siren songs of powerful commercial organizations.

NOTE / NOTES

- (1) Tomaso Giacalone Monaco, *Considerazioni sulla politica vinicola* (Venezia: Gastone Bellini, 1932), p. 243.
- (2) *Ibid.*, p. 242.
- (3) *Ibid.*, p. 243.
- (4) Federazione Antialcoolista italiana (FAI), *L'alcoolismo è un pericolo per l'Italia?* (Milano: Società Umanitaria, 1909), p. xv. Citato in Paul A. Garfinkel, "In Vino Veritas: The Construction of Alcoholic Disease in Liberal Italy, 1876-1914," in Mack Holt, ed., *Alcohol: A Social and Cultural History* (Oxford: Berg, 2006), p. 67. La traduzione dall'inglese all'italiano, qui, è mia.
- (5) "Fervore di preparativi per la 1a Mostra mercato Vini Tipici d'Italia - Siena - Agosto 1933 - XI," *Enotria: Rivista letteraria delle attività vitivinicole italiane*, luglio 1933, p. 462. Vedere anche Alfredo Mazzei, *La crisi vitivinicola italiana e la necessità di creare una bevanda nazionale: contributo tecnico alla soluzione del problema* (Milano: Arti Grafiche E. Gualdoni, 1932).
- (6) Ruth Ben-Ghiat, *La cultura fascista* (Bologna: Società editrice il Mulino, 2000), p. 17.
- (7) Il colombiere, *Contro l'alcoolismo: Rivista Italiana del movimento antialcoolico*, 30 giugno 1923, p. 1.
- (8) Garfinkel, p. 67.
- (9) "I provvedimenti legislativi del Governo Mussolini," *Contro l'alcoolismo*, 30 ottobre 1923, p. 1.
- (10) Ippolito Pestellini, *Sulla difesa dei vini tipici italiani* (Firenze: Tipografia di M. Ricci, 1910), p. 5.
- (11) *Ibid.*; Giuseppe Vergone, *La crisi vinicola* (Napoli: Tipografia Domenico di Gennaro, 1908), p. 17; Arturo Marescalchi, *Per lo sviluppo della industria enologica italiana* (Bologna: Nicola Zanichelli, 1919), p. 14.
- (12) La fillossera - il piccolo insetto che è stato responsabile delle perdite biologiche e commerciali devastanti - si crede sia arrivato in Europa occidentale dal Nord America tra la metà e la fine del XIX secolo. Alla fine del secolo, produttori di vino in Italia e Francia hanno lottato per affrontare quella che è stata considerata come una "crisi" vitivinicola. Anche vedere Garfinkel, p. 66.
- (13) Giuseppe Colao, *L'alcoolismo e il compito delle associazioni operaie nella lotta contro di esso* (Catanzaro: Tipografia del Giornale il "Sud," 1914), p. 15.
- (14) FAI, *L'alcoolismo è un pericolo per l'Italia?*, p. xv.
- (15) Si vedano gli articoli 1, 4, and 7, rispettivamente, in *Gazzetta Ufficiale*, N. 158, 8 giugno 1913, recante "Provvedimenti per combattere l'alcoolismo."
- (16) Giuseppe Prato, *I primi rilievi dei Provvedimenti repressivi dell'alcoolismo* (Torino: Società Tipografico Editrice Nazionale, 1916), p. 7. Secondo Prato, nel gennaio del 1913, la popolazione in Italia era 35.238.997 abitanti, che sono aumentati di 35.597.784 entro il gennaio dell'anno successivo.
- (17) Marescalchi, p. 41.
- (18) Spencer Tucker, Laura Matysek Wood, and Justin D. Murphy, *The European Powers in the First World War: An Encyclopedia* (New York: Taylor & Francis, 1996), p. 376.
- (19) *Contro l'alcoolismo*, 30 giugno 1923, p. 4.
- (20) *Ibid.*
- (21) *Contro l'alcoolismo*, 30 giugno 1923, p. 3.
- (22) Edward Bernays, *Propaganda* (New York: IG Publishing, 1928), pp. 37-38. La madre di Bernays, Anna, era la sorella di Sigmund Freud.
- (23) Eugenio Bajla, "La propaganda igienica per mezzo di cartelli murali: Una iniziativa sotto gli auspici della Reale Società di Igiene," *Contro l'alcoolismo*, 30 giugno 1923, p. 4. Enfasi originale.
- (24) "L'opera del Segretariato Nazionale Italiano contro l'alcoolismo nel suo primo anno di vita - 1922," *Contro l'alcoolismo*, 31 dicembre 1922, p. 93.
- (25) "I viticoltori francesi sollecitano l'aiuto del Governo...," *Contro l'alcoolismo*, agosto-settembre 1922, pp. 58-59.
- (26) *Gazzetta Ufficiale*, N. 251, 25 ottobre 1923, "Disposizioni per combattere l'alcoolismo."
- (27) "Mussolini to Levy Double Tax on Wine," *The New York Times*, 23 November 1922, p. 4.
- (28) "I provvedimenti legislativi del Governo Mussolini," *Contro l'alcoolismo*, 30 ottobre 1923, p. 1.
- (29) *Guida-Catalogo 3A Mostra-Mercato dei vini tipici d'Italia*, 3-18 agosto 1937, p. 34.
- (30) Marescalchi, *Il problema del vino* (Bologna: Tipografia Paolo Neri, 1924), p. 14.
- (31) Marescalchi, "Il vero alcoolismo: sintomi da curare," *Enotria*, ottobre 1921, pp. 343-344.
- (32) "In Italia ... e negli Stati Uniti," *Enotria*, settembre 1933, p. 626.
- (33) Marescalchi, "Il vero alcoolismo: sintomi da curare," p. 343.

- (34) G. Antonio di Gerardo, *I vini tipici d'Italia e la loro legislazione in relazione a quella straniera* (Catania: Francesco Battiato, 1929), p. 10.
- (35) A. Masoni, "La parola del Medico: Il buon senso e il vino," *Enotria*, marzo 1933, p. 189.
- (36) Carol Helstosky, *Garlic and Oil: Food and Politics in Italy* (Oxford: Berg, 2006), p. 63.
- (37) *Gazzetta Ufficiale*, N. 497, 7 marzo 1924, "Disposizioni per la difesa dei vini tipici."
- (38) Giacomo Acerbo, "Discorso di S. E. Acerbo in occasione della inaugurazione 1.a Mostra Mercato vini tipici d'Italia," *Mostra-Mercato Vini Tipici d'Italia - Catalogo Generale*, 3-18 agosto 1933, p. xiii.
- (39) "La Corporazione vitivinicola," *Enotria*, giugno 1934, p. 343.
- (40) Marescalchi, *Il problema del vino*, p. 10.
- (41) Mazzei, p. 6.
- (42) Emanuela Scarpellini, "Table 1: Consumption per inhabitant for some types of food, 1861-1985," *Material Nation: A Consumer's History of Modern Italy* (Oxford: Oxford University Press, 2008), p. 7. Si veda anche "Il consumo del vino e degli alcolici in Italia," *Enotria*, gennaio 1939, p. 44.
- (43) Cristiano Focarile, "La crisi vitivinicola e la necessità di un maggior consumo di uva e vino," *Enotria*, agosto 1932, p. 3.
- (44) "Il discorso inaugurale di S. E. l'On. Prof. Arturo Marescalchi," *Giornata di difesa e di propaganda dell'uva e del vino italiano* (Padova: Tipografia S. Anna, 1932), p. 17.
- (45) Ben-Ghiat, p. 7; p. 3.
- (46) "Perchè in Italia si beve soltanto vino italiano: iniziative e proposte per aumentare il consumo d'una bevanda tipicamente nazionale," *L'alimentazione italiana*, 30 giugno 1935, p. 3.
- (47) V.C., "Vino italiano - nettare degli dei," *L'alimentazione italiana*, 31 marzo 1938, p. 5.
- (48) "Basta porcherie," *Enotria*, aprile 1934, p. 245.
- (49) "Prendere il the è snobismo," *Enotria*, febbraio 1933, p. 98.
- (50) "Fascist Italy - Ban on Foreign Wines," *The Times*, Monday, August 27, 1928, 11. La traduzione dall'inglese all'italiano, qui, è la mia.
- (51) "Fervore di preparativi per la 1a Mostra mercato Vini Tipici d'Italia - Siena - Agosto 1933 - XI," p. 462;

Giacomo Acerbo, "Discorso di S. E. Acerbo in occasione della inaugurazione 1.a Mostra Mercato vini tipici d'Italia," p. xiv.

(52) Si veda, per esempio, D. Medina Lasansky, *The Renaissance Perfected: Architecture, Spectacle, and Tourism in Fascist Italy* (University Park: Pennsylvania State University Press, 2004).

(53) "Riduzioni ferroviarie in occasione della prima Mostra-Mercato dei Vini Tipici d'Italia," Archivio Centrale dello Stato (ACS), Presidenza del Consiglio dei Ministri (PCM) (1934-1936), 14.1.3621.

(54) *Bollettino ufficiale del Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa: I risultati della 1a mostra mercato vini tipici d'Italia*, 3-18 agosto 1933-XI, ACS, PCM (1934-1936), 14.1.3621/2.

(55) Acerbo, "Discorso di S. E. Acerbo in occasione della inaugurazione 1.a Mostra Mercato vini tipici d'Italia," p. xi.

(56) "Dopo la Mostra dei vini tipici d'Italia," *Enotria*, dicembre 1933, p. 798.

(57) Marescalchi and Giovanni Dalmaso, eds., *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. III (Milano: E. Gualdoni, 1931), p. 138.

(58) "Autotreno del vino," *Enotria*, aprile 1934, p. 272.

(59) "L'autotreno nazionale del vino," *L'Albergo in Italia*, dicembre 1934, p. 468.

(60) Scarpellini, p. 7.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

FONTI PRIMARIE / PRIMARY SOURCES

Archivi / Archives

- Archivio Centrale dello Stato
- Presidenza del Consiglio dei Ministri (1934-1936)

Periodici e quotidiani / Periodicals and Newspapers

- L'albergo in Italia
- L'alimentazione italiana
- Contro l'alcoolismo
- Enotria
- Gazzetta Ufficiale
- The New York Times
- The Times

Monografie, opuscoli, etc. / Monographs, Pamphlets, etc.

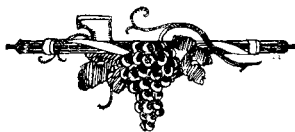
- Bernays, Edward. *Propaganda*. New York: IG Publishing, 1928.
- *Bollettino ufficiale del Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa: I risultati della 1a mostra mercato vini tipici d'Italia*, 3-18 agosto 1933-XI.
- Colao, Giuseppe. *L'alcolismo e il compito delle associazioni operaie nella lotta contro di esso*. Catanzaro: Tipografia del Giornale il "Sud," 1914.
- Di Gerardo, G. Antonio. *I vini tipici d'Italia e la loro legislazione in relazione a quella straniera*. Catania: Francesco Battiato, 1929.
- Federazione Antialcoolista Italiana. *L'alcolismo è un pericolo per l'Italia?*. Milano: Società Umanitaria, 1909.
- *Giornata di difesa e di propaganda dell'uva e del vino italiano*. Padova: Tipografia S. Anna, 1932.
- *Guida-Catalogo 3A Mostra-Mercato dei vini tipici d'Italia*, 3-18 agosto 1937.
- Marescalchi, Arturo. *Per lo sviluppo della industria enologica italiana*. Bologna: Nicola Zanichelli, 1919.
- Marescalchi, Arturo. *Il problema del vino*. Bologna: Tipografia Paolo Neri, 1924.
- Marescalchi, Arturo e Giovanni Dalmaso, (a cura di) *Storia della vite e del vino in Italia*, vol. III. Milano: E. Gualdoni, 1937.
- Mazzei, Alfredo. *La crisi vitivinicola italiana e la necessità di creare una bevanda nazionale: contributo tecni-*

co alla soluzione del problema. Milano: Arti Grafiche E. Gualdoni, 1932.

- Monaco, Tomaso Giacalone. *Considerazioni sulla politica vinicola*. Venezia: Gastone Bellini, 1932.
- Pestellini, Ippolito. *Sulla difesa dei vini tipici italiani*. Firenze: Tipografia di M. Ricci, 1910.
- Prato, Giuseppe. *I primi rilievi dei Provvedimenti repressivi dell'alcolismo*. Torino: Società Tipografico Editrice Nazionale, 1916.
- Vergone, Giuseppe. *La crisi vinicola*. Napoli: Tipografia Domenico di Gennaro, 1908.

Fonti secondarie / Secondary Sources

- Garfinkel, Paul A. "In Vino Veritas: The Construction of Alcoholic Disease in Liberal Italy, 1876-1914," in Mack Holt, ed., *Alcohol: A Social and Cultural History*. Oxford: Berg, 2006.
- Ben-Ghiat, Ruth. *Fascist Modernities: Italy, 1922-1945*. Berkeley: University of California, Press, 2001.
- Helstosky, Carol. *Garlic and Oil: Food and Politics in Italy*. Oxford: Berg, 2006.
- Scarpellini, Emanuela. *Material Nation: A Consumer's History of Modern Italy*. Oxford: Oxford University Press, 2008.
- Tucker, Spencer, Laura Matysek Wood, and Justin D. Murphy. *The European Powers in the First World War: An Encyclopedia*. New York: Taylor & Francis, 1996.



LA DOMENICA DELL' AGRICOLTORE

ABBONAMENTO
ANNO L. 10
AMMINISTRAL VIA MOSCOVA, MILANO
CONTO CORR. POSTALE

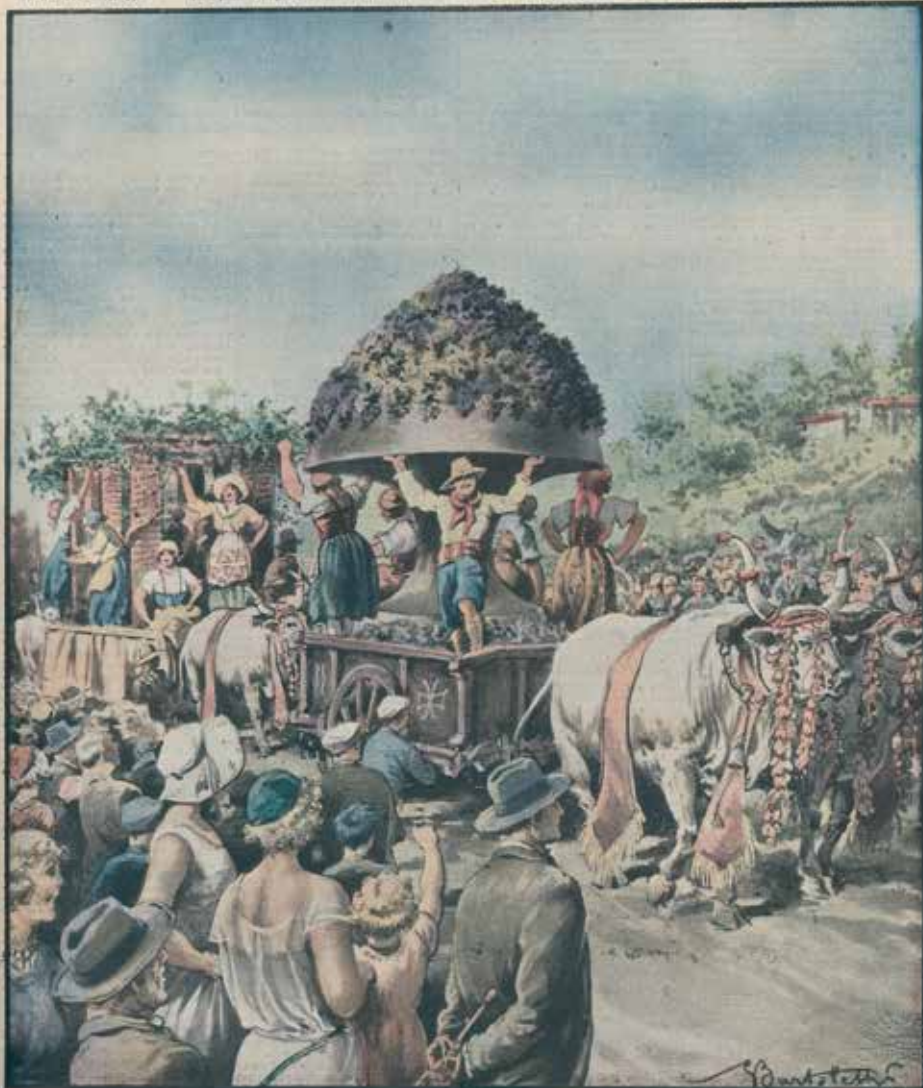
SETTIMANALE ILLUSTRATO
DEL "POPOLO D'ITALIA"
ARNALDO MUSSOLINI, Fondatore

VN NUMERO
CENT. 20
DIREZ. REDAZ. VIA VITTORIO VENETO, 7 - ROMA
RIPRODUZ. VIETATA

ANNO VII - N. 39

Per le pubblicità rivolgersi esclusivamente all'Editore Pubblicità Italiana S. L. Via Broletto, 8, Roma, e nei principali - Tel.: 0-827 - 82-439

25 Settembre 1932-X



E' stata celebrata in tutta Italia la Festa Nazionale dell'Uva con cortei in costume e carri rurali su cui troneggiavano monti di grappoli e di pampini. Ecco una scena della Festa dell'Uva all'impruneta, in Toscana

L'alcool, i bar e la politica sotto il fascismo

di Kate Ferris, Università di St. Andrews, Scozia

Il fascismo ebbe un rapporto ambivalente con l'alcool. In accordo con l'immagine di Mussolini quale modello di salute e di mascolinità virile, fu affermato infatti che *"mai (beveva) vino"*. (1) Si faceva ripetutamente riferimento alla sobrietà dietetica, all'astinenza dall'alcool e allo stile di vita quasi ascetico di Mussolini.

In sintonia con le affermazioni fatte dai sostenitori italiani dell'astinenza e perfino del proibizionismo, secondo cui il consumo eccessivo di alcool danneggiava la salute fisica e morale della nazione, nel primo decennio del suo governo, il regime fascista approvò un decreto che poi divenne legge che aveva lo scopo di inibire le opportunità di bere alcool, soprattutto per le classi operaie. Secondo questa visione, l'atto di bere alcool veniva visto come un ostacolo che impediva all'uomo di diventare un fascista ideale ed all'Italia di raggiungere "la grandezza nazionale". D'altra parte, la produzione di vino era un aspetto d'importanza fondamentale per le economie regionali e nazionali rappresentato da un gruppo d'interesse potente e dinamico che si mobilitò per sostenere, proteggere e difendere gli interessi dei produttori, distributori e commercianti di vino. Questo gruppo d'interesse fece del vino un simbolo di italianità, un'eredità culturale databile già fin dall'antichità romana e che aveva anche la capacità di facilitare il processo di formazione della nazione nell'Italia fascista contemporanea. I sostenitori del vino asserivano che il Duce, *"pur bevendo pochissimo"*, riconosceva *"la grande utilità del vino quando viene consumato nella giusta misura"* (2); uno dei più strenui *"difensori del vino"*, Tomaso Giacalone Monaco, arrivò perfino a proclamare Mussolini un *"enofilo"*. (3) Senza dubbio, il vino ed i luoghi dove l'alcool veniva consumato pubblicamente

Alcohol, bars and politics under fascism.

Italian fascism had a somewhat ambivalent relationship with alcohol. On the one hand, in line with the projected image of Mussolini as a model of health and virile masculinity, it was asserted that he *'never [drank] wine'*. (1) Repeated emphasis was made to Mussolini's abstemiousness, austere diet and almost ascetic lifestyle. In step with the claims made by Italian advocates of temperance and even prohibition that excessive alcohol consumption damaged the physical and moral health of the nation, in the first decade of its rule, the fascist regime passed legislation that aimed to curb opportunities for drinking alcohol, especially among Italian workers. In this vision, drinking alcohol was seen as a barrier to becoming an ideal fascist man as well as to national greatness. On the other hand, wine production was a vital facet of regional economies in Italy - with a powerful and active lobby to support and defend the interests of wine producers, distributors and merchants. This lobby emphasized wine as a symbol of italianità, with an illustrious heritage stretching back to Roman antiquity and the capacity to aid processes of nation-building in contemporary, fascist Italy. They claimed the Duce, *'pur bevendo pochissimo'*, as a recognizer of *'la grande utilità del vino quando venga consumato nella giusta misura'*; (2) indeed, one of the most outspoken 'defenders of wine', Tomaso Giacalone Monaco, went so far as to proclaim Mussolini an 'enofilo'. (3) Undoubtedly it is the case that wine and the places in which it was consumed publically - bars, *osterie*, *trattorie* and so on - were important features and spaces



Vini di Mussolinia / Wines from Mussolinia. Fototeca Gilardi

- bar, osterie, trattorie ecc. - erano aspetti e spazi importanti della vita socio-politica nazionale sotto il dominio fascista, come lo erano stati per secoli.

I luoghi dove l'alcool veniva consumato - bar, osterie, trattorie, spacci e così via - agivano, come le piazze e le strade pubbliche, come canali e spazi per interazioni politiche tra gli individui ed il regime fascista. Spesso l'alcool ed i luoghi ad esso associati fornirono opportunità di scontri e conflitti tra fascisti ed anti-fascisti (o non-fascisti), sia prima della Marcia su Roma che nel corso del Ventennio. I bar erano spazi dove la gente, prevalentemente uomini, si incontrava per discutere di politica (fra le altre cose); la miscela di politica ed alcool poteva risultare conviviale, ma poteva anche portare al conflitto. Le canzoni conviviali portavano dei messaggi politicizzati. Nonostante la frequenza con la quale l'alcool ed i luoghi ad esso associati figurano nelle cronache di incontri tra i sostenitori ed i critici del regime, l'analisi storica ancora non ha completato un'indagine sistematica sul rapporto tra l'alcool e l'esternazione pro e contro il fascismo. Tuttavia molti storici hanno fatto comunque qualche casuale riferimento alla posizione di austerità assunta dal regime verso il consumo di alcool, al quale attribuivano una sorta di annacquamento della salute, della potenza e disciplina degli italiani e agli incontri tra individui e rappresentanti dello stato fascista (4). Recentemente Paul Corner ha osservato che era *"solitamente solo quando ebbero"* che la gente *"andò oltre [i] limiti imposti al loro comportamento"* dal regime. (5) Inoltre, alcuni studiosi di altre dittature della metà del XX secolo hanno indicato delle interessanti strade analitiche che potrebbero aiutare a capire meglio come funzionassero le culture e le pratiche relative al consumo di alcool in tali contesti. In particolare la ricerca di Sheila Fitzpatrick nello *'Stalinismo Quotidiano'* nella Russia sovietica dimostra come la pratica di bere vodka insieme abbia spesso avuto un ruolo di lubrificante sociale il che permise ai singoli cittadini sovietici di plasmare e mantenere rapporti e legami di amicizia con dei conoscenti che potevano risultare utili per sostenere il regime o *"risolvere eventuali problemi"* con lo Stato. (6) Come funzionarono l'alcool ed i luoghi ad esso associati quali agenti mediatori nelle relazioni fra gli italiani ed il regime fascista?

Mentre il progetto di ricerca che mi vede impegnata

of national life under fascist rule as they had been for centuries.

The places where alcohol was consumed - bars, osterie, trattorie, spacci and so on as well as public squares and streets - functioned as conduits and spaces for political interactions between individual Italians and the fascist regime. Often, alcohol and the places associated with its consumption provided opportunities for confrontation between fascist and anti-fascists (or non-fascists), both before the March on Rome and throughout the *Ventennio*. Bars were places where people - predominantly men - met to discuss politics (among other things); the mix of politics and alcohol could be convivial but could also turn to conflict. Drinking songs carried political messages. Despite the frequency with which alcohol and its associated spaces figure in individual accounts of encounters between the adherents and detractors of the regime, the relationship between alcohol and the expression of support for and/or discontentment with fascism has not yet been subject to a systematic historical analysis. Many historians have, however, made passing reference to the austere position taken by the regime with respect to the drinking of alcohol, viewing it as potentially diluting the health, strength and discipline of Italians or to the connections between drinking alcohol and encounters between individuals and representatives of the fascist state. (4) Perhaps most recently, Paul Corner has observed that it was *'usually only when inebriated'* that people *'went beyond' the 'limits imposed on their behaviour'* by the regime. (5) Additionally, scholars of other mid-20th century dictatorships have pointed to intriguing analytical avenues that might help us to better understand how alcohol-drinking cultures and practices functioned. In particular, Sheila Fitzpatrick's research into *Everyday Stalinism* in Soviet Russia demonstrates how shared practices of drinking vodka could very often act as a social lubricant, allowing individual Soviet citizens to forge and maintain friendships and connections with acquaintances that could might help call in favours or 'solve a problem' with the regime. (6) How did alcohol and its spaces function as a mediating agent in the relationship between individual Italians and the fascist regime?



Qualunque ragazzo che si inchina ai
ai curati che sono l'officina di un vero

Brindisi con amici / Toast with friends. Fototeca Gilardi

(finanziato dal Arts and Humanities Research Board britannico) intende esplorare i ruoli complessi e dissonanti giocati dall'alcool, dall'ubriachezza, dai bar e dagli altri spazi dove l'alcool veniva consumato nella vita quotidiana sotto il fascismo, il presente articolo ha uno scopo più modesto. Spero, in questo contributo, di riuscire ad indicare le importanti funzioni politiche espletate dall'alcool e dai bar durante il periodo fascista e il significato attribuito al consumo dell'alcool da parte del regime. Mi soffermerò in particolare sui dibattiti e le reciproche sfide tra il movimento anti-alcool da una parte ed il potente gruppo nazionale d'interesse a favore del vino dall'altra; in conclusione tratterò gli aspetti di continuità e di cambiamento nel tempo delle pratiche politiche quotidiane legate all'alcool e ai bar sia prima che dopo l'ascesa al potere del regime mussoliniano. Permettendomi di capire meglio e più ampiamente questo quadro, le collezioni della Biblioteca Internazionale "La Vigna" continuano ad essermi incalcolabilmente utili.

L'alcool ed i bar come canali e spazi politici

Bar, osterie, trattorie, caffè, spacci ed alberghi furono, e sono ancora, degli spazi chiave di socializzazione ed interazione quotidiane, soprattutto per i maschi adulti. Oltre alla loro funzione sociale ed economica, questi luoghi dove si potevano promuovere le amicizie maschili lontano dall'ambiente domestico (che viene per lo più immaginato come uno spazio dominato dalle donne) e dove si potevano trattare gli scambi economici e si poteva promuovere l'avanzamento personale, svolsero un importante ruolo politico. (7) Certi bar ed osterie erano conosciuti per le loro particolari affiliazioni politiche; per esempio, prima della Grande Guerra, la *Trattoria al Monte* in Friuli era nota per la sua ospitalità nei confronti degli irredentisti triestini "*quand' essi venivano nel regno a fare un bagno di italianità, a rifornirsi di giornali, di stampati e persino di bombe*". (8) Altri esercizi erano frequentati da gente di diverse, a volte contrapposte, opinioni politiche. Questo fu il caso di diverse osterie veneziane, grazie in parte alla moda dei veneziani del ceto agiato di frequentare le osterie 'popolane' nei primi decenni del ventesimo secolo; come osservò Maria Damerini, moglie del direttore della *Gazzetta di Venezia* durante gli 'anni ruggenti' della città: "*in quegli anni era*

Whilst my research project as a whole undertakes to explore the dissonant and complex roles played by alcohol, drunkenness, bars and other spaces where alcohol was consumed in the negotiation of daily life under fascism, this article is more modest in its scope. Here, I hope to point to the important political functions played by alcohol and bars during the period of fascist rule, the wider significance attached to alcohol consumption by the fascist regime (and in particular the oppositional debates and mutual challenge posed by, on the one hand, the Italian anti-alcohol movement and, on the other, the powerful national wine industry lobby) and, finally, some of the continuities and changes over time in the functioning of everyday political practices involving alcohol and bars before and after the accession to power of the Mussolinian regime. In allowing me to fill out this picture, the collections of the Biblioteca La Vigna continue to be invaluable.

Alcohol and bars as conduits and political spaces

Bars, osterie, trattorie, caffè, spacci and alberghi were - and remain - key spaces of everyday (predominantly adult made) sociability and interaction. Aside from their social and economic functions as places where male friendships could be fostered away from domestic settings (largely imagined as female-dominated spaces) and where economic exchange and personal advancement could be transacted, bars, caffès and so on also operated as political spaces. (7) Individual bars and osterie were often known to have particular political affiliations. Before the Great War, the Friulian *Trattoria al Monte*, for example, was known for its hospitality to Triestine irredentists '*quand' essi venivano nel regno a fare un bagno di italianità, a rifornirsi di giornali, di stampati e persino di bombe*'. (8) Others were frequented by people of different - sometimes opposing - political viewpoints. This was the case, for example, a number of Venetian osterie, and resulted partly from the fashion for frequenting 'popolano' osterie among upper and upper middle class Venetians in the early 20th century; as Maria Damerini, the wife of the editor of the *Gazzetta di Venezia* during the city's 'anni ruggenti' observed, "*in those years it*



Giavera del Montello (TV), *Gruppo di musicisti davanti ad una antica osteria*, 1932, fondo Zaccaria Dal Secco. Foto Archivio Storico Trevigiano della Provincia di Treviso.

considerato elegante frequentare le osterie ("La vida", "L'orso", ecc.) rendendole così 'alla moda'. (9) Oltre alla possibilità di mostrarsi alla moda attraverso la venezianità popolana offerta dalle osterie, potevano anche essere seducenti le opportunità di conflitto risultanti dalla miscela di alcool ed opinioni politiche contrastanti che esse offrivano. Ad esempio, l'*Osteria da Capon* in Campo Santa Margherita ospitò nel 1911 un incontro noto e amichevole tra il leader socialista del luogo, Angelo Vianello, e l'allora Presidente del Consiglio dei Ministri, Luigi Luzzatti; (10) mentre l'*Osteria da Codroma* in Fondamenta Brianti fu scelta come luogo d'incontro dei 'Sette Savi', un gruppo informale di noti veneziani nazionalisti, che comprendeva anche Piero Foscarelli e Gino Damerini, proprio per la "*sua vicinanza alla sede socialista*". (11) I dibattiti politici dell'epoca, come la questione dell'entrata dell'Italia nella Grande Guerra, potevano dividere irrevocabilmente la clientela abituale in precedenza amichevole, come accadde all'*Osteria al Tempio d'Agrippa* a Roma nei mesi che precedettero

was considered stylish to frequent taverns ("La Vida," "L'orso," and so on), making them fashionable." (9) In addition to the fashion for taking in - and on - the venezianità afforded by osterie, the opportunities for conflict that the mix of alcohol and opposing politics might afford could also prove seductive. In this way, the Osteria da Capon in Campo Santa Margherita hosted a noted and amicable meeting between local Socialist leader Angelo Vianello and then Presidente del Consiglio dei Ministri, Luigi Luzzatti, in 1911, (10) whilst the Osteria da Codroma in Fondamenta Brianti was chosen as the regular meeting place of the 'Sette savi', a friendship group of noted Venetian nationalists including Piero Foscarelli, precisely because of its '*proximity to the Socialist headquarters*'. (11) Seismic political debates such as the question of Italy's entry to the Great War could irrevocably divide previously companionable regulars as happened at the Osteria al Tempio d'Agrippa in Rome in the months before Italy's entry to the conflict in 1915. (12)

l'entrata dell'Italia nel conflitto nel 1915. (12)

Oltre alle Case del Popolo, le sedi dei partiti politici, dei giornali, le fabbriche, le strade e le case, anche gli esercizi pubblici e le osterie agirono come locali chiave per la violenza politica tra fascisti e socialisti durante il biennio rosso e i primi anni del regime mussoliniano. Di nuovo a Venezia, Raffaele Vicentini, uno squadrista più o meno della prima ora, descrisse chiaramente nel suo diario l'importanza dei bar, dei caffè e delle osterie in quanto luoghi d'incontro politico (spesso violento) con i socialisti. Le tavole della suddetta *Osteria da Capon*, descritta da Vicentini come un "*rettacolo della delinquenza rossa*", fornì a Gioacchino Giordano, segretario della Camera del Lavoro, la sede in cui fare un discorso contro il 'militarismo' nel marzo del 1920 stando in piedi su un tavolo dell'osteria con a fianco una bandiera rossa. (13) Nel suo diario Vicentini denunciò anche una serie di scontri violenti tra fascisti e socialisti / comunisti che ebbero luogo nei bar e nei caffè della città. L'8 aprile 1921, ad esempio, il fascista R. Saporì fu assalito da "*un gruppo di sovversivi*" mentre sedeva nel *Bar Roma* in calle dei Fabbri a leggere *L'Italia Nova* e il tutto terminò con uno scontro a fuoco ed una rissa nella quale furono feriti un fascista ed un comunista. (14) Ricorda inoltre l'evento in cui due fascisti, "*mentre sono seduti tranquillamente*" nel *Bar dei fratelli Camozza*, portando il distintivo fascista, furono aggrediti e il locale, gestito da 'sovversivi', fu devastato da parte dello squadrone fascista; (15) ancora, l'evento dell'11 ottobre 1922 quando il diciottenne Giovanni Cattelan fu colpito durante "*un'imboscata*" da alcuni comunisti sul Ponte S. Rocco dopo una "*lieve disputa con alcuni sovversivi*" nel *Bar delle Mozze* ai Tolentini. Il Cattelan morì in seguito alle ferite riportate. (16) Mentre Vicentini dipinse alcuni di questi scontri come incontri occasionali, è chiaro che tutti coloro che furono coinvolti riconobbero nei bar e in luoghi simili, dove si radunavano gli uomini a passare le serate a bere alcool, degli spazi, dove la possibilità di violento conflitto politico era intensificata. Vicentini ammise che gli squadristi frequentavano spesso i bar e le osterie di *Via Garibaldi in Castello* e di *Campo Santa Margherita* precisamente per "*bere e cantare le canzoni bellicose e patriottiche*" nella speranza di provocare una reazione (violenta) dei lavoratori che bevevano all'interno. (17)

In addition to *Case del Popolo*, party headquarters, newspaper offices, factories, streets and homes, bars and osterie were key locales in which the political violence between fascists and socialists played out during the biennio rosso and into the early years of Mussolini's rule. Once more in Venice, Raffaele Vicentini, a fascist squadrista from the early days of the movement, made clear in his diary of the era the extent to which bars, caffè and osterie became sites for (often violent) political encounters with socialists. The aforementioned *Osteria da Capon*, described by Vicentini as a '*rettacolo della delinquenza rossa*', provided the venue for Gioacchino Giordano, the secretary of the Camera del Lavoro to make a speech against 'militarism' in March 1920, standing atop one of the tavern's tables and flanked by a red flag. (13) Vicentini went on to note a series of violent encounters between fascists and socialists / communists that took place in bars and caffès: for example, the occasion on 8 April 1921 when the fascist R. Saporì was assaulted by '*un gruppo di sovversivi*' as he sat in *Bar Roma* in calle dei Fabbri reading '*L'Italia Nova*' resulting in gunfire and a brawl in which one fascist and one communist were injured; (14) the occasion when two fascists, '*mentre sono seduti tranquillamente*' in the *Camozza brothers' bar* - wearing the fascist distinctive - were assaulted, prompting the local fascist squad to later 'devastate' the bar run by '*noted subversives*'; (15) or the occasion on 11 October 1922 when the 18-year-old fascist Giovanni Cattelan was shot in an 'ambush' by some communists on Ponte S. Rocco following a '*lieve dispute con alcuni sovversivi*' in *Bar delle Mozze* at the Tolentini. Cattelan later died of his injuries. (16) Whilst some of these political clashes were depicted as chance encounters it is clear also that all involved recognized bars and other locales where men congregated to drink alcohol in the evenings as spaces where the possibilities for engaging in politically violent activity were increased. Vicentini acknowledged that he and his fellow squadristi would frequent the bars and osterie of *Via Garibaldi in Castello* and *Campo Santa Margherita* in order '*to drink and sing war and patriotic songs*' in the hope of provoking a (violent) response from the workers drinking there. (17)



Conegliano (TV), esterno della trattoria "Da Hermes", anno '40 ca., fondo Mostra Conegliano 2004 c/o FAST – Foto Archivio Storico Trevigiano della Provincia di Treviso.

La politica di bere alcool nell'Italia liberale e fascista

Già prima dell'arrivo al potere di Mussolini e della sua retorica sulla disciplina fascista, il consumo di alcool era stato fortemente criticato da parte del relativamente piccolo (in confronto agli altri movimenti analoghi in altre nazioni), ma molto vociferante 'movimento anti-alcoolismo' italiano. Nei decenni che seguirono l'unificazione nazionale, la battaglia contro l'alcool fu ripresa da gruppi di italiani borghesi, liberali ed urbani, soprattutto appartenenti alle professioni mediche e legali. Essi dipinsero un'immagine dell'alcool come una malattia sociale (che affliggeva maggiormente la classe operaia), un'importazione patologica proveniente dai paesi industrializzati dell'Europa settentrionale. Tale "malattia sociale" era indissolubilmente legata alla criminalità e di fatto, ritenuta responsabile dei presunti fallimenti della nuova nazione italiana come nuova potenza ed impero europei. (18) Le prime società anti-

The politics of alcohol consumption in liberal and fascist Italy

Well before the arrival to power of Mussolini and the rhetoric of fascist discipline, alcohol consumption in Italy had come under sustained criticism from the relatively small (compared to other national movements), but vociferous Italian anti-alcohol movement. In the decades following unification, groups of liberal middle class, urban Italians, especially doctors and lawyers, took up and constructed a view of alcoholism as a social (predominantly working-class) disease, a pathological import from industrialised northern Europe that was inextricably linked to crime and indeed a prime explanatory culprit for the supposed failures of the new Italian nation to assert itself as a leading European power and empire. (18) The early Italian temperance societies of the 1880s-90s were informed and buoyed by their reading of *Criminal Man*,

alcolisti degli anni 1880-1890 venivano informate e sostenute dalla loro lettura di “L’Uomo Delinquente” di Cesare Lombroso, l’influente e famigerata, opera del cosiddetto padre della criminologia e dell’antropologia sociale, pubblicata nel 1876. Ne “L’Uomo Delinquente” Lombroso identificò il criminale alcolista nella sua tassonomia di delinquenza e indicò l’alcol come causa e non sintomo di povertà, criminalità e malattie. In più, e significativamente per come fu connesso in seguito al darwinismo sociale e alle idee eugeniste, Lombroso insistette che l’alcolismo era una condizione con caratteristiche ereditarie, che potevano essere trasmesse alle generazioni successive.

Nel primo decennio del XX secolo, le varie società anti-alcolisti regionali ed urbane si fusero in un movimento singolo, la Federazione Anti-alcolista Italiana [FAI]. Questa riuscì ad ottenere la legge ‘contro l’alcolismo’ nel giugno 1913, pur rimanendo amaramente delusa dall’annacquamento subito dalla legislazione durante l’iter parlamentare, grazie anche alla dura, e per lo più vincente, sfida lanciata dall’importante industria vinicola nazionale. Nel suo formato originale il progetto di legge mirò a ridurre il numero di esercizi pro capite ad uno ogni 500 abitanti, a ridurre il loro orario d’apertura durante il fine settimana, ad obbligare il ricovero di una nuova categoria di persone, i pericolosi alcoolizzati abituali, in ospedali anti-alcolismo, a proibire l’assenzio e a bandire nelle zone rurali l’abitudine di pagare i salari col vino. Comunque, alla fine, la portata della legge fu drasticamente ridotta tramite la disposizione che ordinò l’applicazione delle misure quali la riduzione dell’orario nei fine settimana soltanto agli esercizi che vendevano bevande sopra il 21% di contenuto alcoolico, una distinzione arbitraria che effettivamente esclude il vino dalla legislazione.

I progettati ospedali contro l’alcolismo e l’eliminazione dell’abitudine di pagare i salari con il vino vennero accantonati, portando il leader socialista e sostenitore dell’astinenza, Filippo Turati, a dichiarare la legge “*non una difesa contro l’alcolismo bensì una difesa dei produttori di vino*”. (19)

Dopo la Marcia su Roma dell’ottobre 1922 il governo condotto dai fascisti intervenne rapidamente nel dibattito

the influential - and notorious - work by the so-called father of criminology and social anthropology Cesare Lombroso, published in 1876. In *Criminal Man*, Lombroso identified the ‘criminal alcoholic’ as a key type in his taxonomy of delinquency and indicted alcohol as a cause, not symptom, of poverty, crime and disease. Importantly - for the way in which it would become connected to social Darwinism and eugenicist ideas - Lombroso insisted that alcoholism was a condition with inherited characteristics that could be transferred through the generations.

In the first decade of the 20th century, the various regional and city-based temperance societies that had formed in the preceding decades coalesced into one movement, the FAI or Italian Anti-alcohol federation. The FAI succeeded in bringing about ‘defense against alcohol’ legislation in 1913, although they were bitterly disappointed by the watering down of the bill as it passed through the parliamentary system and was subject to sustained - and largely successful - challenge by representatives of the enormously important Italian wine industry. In its original form the bill had aimed to legislate to reduce the density of taverns per capita to one for every 500 and to reduce their weekend opening hours, to enforcedly detain a new category of people, ‘*dangerous habitual alcoholics*’ in public ‘*inebriate hospitals*’, to ban absinthe, and to end the custom in rural areas of paying wages in wine. In the end, though, the scope of the law was reduced drastically by the provision that measures such as the reduction of weekend opening hours be applied only to taverns that sold alcoholic drinks with an alcohol content above 21%, an arbitrary distinction which effectively excluded wine from the law. The plans for ‘*inebriate hospitals*’ and to end payment of wages in wine were shelved, leading the Socialist leader and temperance advocate, Filippo Turati to declare the law ‘*not a defense against alcoholism, but a defense of wine producers*’. (19)

The fascist-led government brought to power following the March on Rome in October 1922 intervened quickly in the debates on alcohol consumption, which resurfaced in the 1920s as the national anti-alcohol

<CECCARIUS> - G. CIARALLI - F. CLEMENTI - A. GERALDINI
- L. GESSI - E. GIOVANNETTI - L. HUETTER - A. JANDOLO
- P. MOLAIONI - C. MONTANI - A. NOYARA - E. PONTI
- P. ROMANO - P. SCARPA - A. TAGGI - F. TONETTI -
E. VEO - F. ZANETTI

OSTERIE ROMANE

Prefazione di GIUSEPPE BOTTAI



CESCHINA



Elio Zorzi, *Osterie veneziane*, Bologna 1928

to sul consumo d'alcool che riemerse negli anni '20 col riformarsi degli enti anti-alcoolici nazionali dopo l'intervallo della Grande Guerra e nel clima internazionale di proibizionismo. Già nell'ottobre 1923 il governo introdusse un nuovo decreto 'contro l'alcoolismo' che poi divenne legge nel 1926. Il decreto mirava a rendere più rigida la legge del 1913 con ulteriori riduzioni del numero di esercizi col permesso di vendere alcoolici e dell'orario di apertura degli esercizi stessi; da allora tali locali pubblici non poterono aprire prima delle 10.00 nei giorni feriali o le 11.00 nei giorni festivi e dovevano chiudere alle 23.00 d'estate ed alle 22.00 durante i mesi invernali. In modo cruciale, il decreto-legge tolse la clausola percentuale che nel 1913 aveva escluso il vino, la birra ed alcune bevande aperitivo dalla legislazione. Leggi ulteriori che scoraggiavano o limitavano il consumo d'alcool arrivarono tra il 1925 e il 1927, per

bodies reconstituted themselves after the hiatus of the Great War and as the international climate brought increasing awareness and circulation of prohibitionist ideas. Already in October 1923 the fascist-led government introduced a new 'defense against alcohol' decree, which became law in 1926. The decree aimed to tighten the 1913 legislation by further restricting the number of establishments permitted to sell and/or serve alcohol per capita, and to restrict the opening hours of establishments selling alcohol; bars, spacci and other places selling alcohol couldn't open before 10.00 on working days or before 11.00 on feast days and had to close at 23.00 in the summer and at 22.00 in the winter months. All establishments that sold both alcoholic and non-alcoholic drinks or served food in addition to alcohol were forbidden from selling alcohol for immediate consumption outside those hours. Crucially, the legislation removed the percentage clause that in 1913 had exempted wine, beer and some fortified aperitivo drinks from the legislation. Further legislation which either discouraged or restricted alcohol consumption was introduced between 1925 and 1927, for example, increasing the taxes on wine and, as part of the 1925 maternity and infancy law, prohibiting the provision of alcohol to children and adolescents in boarding schools.

The anti-alcohol propaganda of the Italian temperance and prohibitionist groups and the apparent openness of the Mussolinian regime to their arguments sent Italian wine industry leaders into overdrive as they mobilized in 'defense of wine'. Led by Arturo Marescalchi, the parliamentary deputy, later senator, and fascist under-secretary for agriculture and the most prolific writer of books, pamphlets and articles on myriad aspects of wine production, sale, politics, legislation, history and consumption in the first half of the century, the 'committee for the defense of wine' intended to combat what they characterized as a national 'wine problem' or 'crisis', brought about in part by the challenges of the anti-alcohol movement but also by the imposition of taxes on buying wine and the apparent disinterest of Italian bar, restaurant owners and hoteliers in promoting Italian wines and of Italian consumers.

esempio aumentando il dazio sul vino o, parte della legge del 1925 sulla maternità ed infanzia, che proibiva di servire bevande alcoliche agli adolescenti nei collegi.

La propaganda anti-alcoolismo fatta dai gruppi d'astinenza e proibizionismo insieme alla chiara apertura del regime mussoliniano ai loro argomenti, provocò l'intensificarsi dell'attività dei leader dell'industria vinicola, i quali si mobilitarono in 'difesa del vino'. Capogiangiato da Arturo Marescalchi, (deputato parlamentare, senatore e poi sotto-segretario dell'agricoltura nonché l'autore più prolifico di libri, opuscoli ed articoli su molteplici aspetti della produzione, vendita, consumo, storia e politica del vino nella prima metà del secolo XX) il "committato per la difesa del vino" volle combattere ciò che caratterizzò come il 'problema' o 'crisi del vino' che, secondo loro, era causato in parte dalle sfide del movimento anti-alcoolismo, ma anche dall'imposizione delle tasse sulla vendita del vino e dal disinteresse evidente da parte dei gestori di bar, caffè, osterie ed alberghi nonché da parte dei consumatori italiani a promuovere i vini italiani.

Sia il movimento anti-alcoolismo che i difensori del vino affermarono di far causa comune col fascismo. Mentre la legislazione fascista introdotta negli anni '20 sembrò rivendicare le affermazioni di causa comune esposte dal movimento anti-alcoolismo, a lungo andare fu l'industria vinicola ad insistere che l'importanza economica e culturale preminente del loro prodotto aveva vinto (nel 1937 il giornale dell'industria vinicola, *Enotria*, dichiarò la vittoria nella battaglia contro la campagna degli anti-alcoolisti). (20) Nonostante tutto ciò, insieme alle preoccupazioni relative all'impatto dell'alcool sulla salute fisica e morale della nazione, il regime fascista dovette lottare contro il consumo di alcool e contro il potenziale impatto politico e le eventuali sfide all'autorità del regime che continuamente si verificavano nei luoghi dove si consumava l'alcool. L'esperienza del biennio rosso aveva mostrato chiaramente quanto i bar, le osterie ecc. fossero degli spazi chiave per la socializzazione ed il conflitto politico. Il ruolo politico giocato dai bar e dall'alcool proseguì per tutto il periodo del Ventennio fascista.



Both the anti-alcohol movement and wine defenders claimed common cause with fascism. Whilst the fascist legislation introduced in the 1920s appeared to vindicate the claims to common cause espoused by the anti-alcohol movement, over the longer term it was the wine industry who insisted that the pre-eminent economic and cultural import of their product that had won out (in 1937 the wine-industry journal, *Enotria*, declared victory in the battle against the anti-alcohol campaign). (20) However, alongside concerns about the impact of alcohol consumption on the moral and physical health of the nation, the fascist regime had to contend with the political impact of alcohol consumption and the potential political challenges to the regime's authority that the spaces in which alcohol was consumed continued to play. The experience of the biennio rosso had made plain that bars, osterie and so on were key venues for political sociability and for conflict. This political function played by bars and by alcohol continued through the course of the *Ventennio*.

I bar, l'alcool e la politica del quotidiano

Il passaggio dal regime pseudo-parlamentare alla dittatura con la pretesa di governare in modo totalitario nella seconda metà degli anni '20, vide la scomparsa di molti degli spazi quotidiani dove prima si esercitava la politica, soprattutto con l'annessione delle associazioni ricreative e lavorative nell'ambito dei circoli dell'Opera Nazionale Dopolavoro. (21) Così assunsero una maggiore importanza le funzioni politiche degli esercizi pubblici, che furono sempre più sorvegliati e disciplinati, ma rimasero nonostante ciò, degli spazi non ufficiali per lo svolgimento della socializzazione (politica). A dispetto della legislazione degli anni '20 che tentò di ridurre il numero di esercizi pubblici da uno ogni 500 abitanti a uno ogni 1.000 abitanti, il numero dei bar e di altri esercizi con licenza di vendere alcool non diminuì. Inoltre, le autorità certamente non si scordarono dell'aspetto politico dei bar. Di fatto, i bar e le osterie, come per altro i treni, le stazioni e le piazze pubbliche, furono delle zone d'operazione importantissime per gli informatori del regime, i quali riferivano ai prefetti e ai capi dell'OVRA le conversazioni ascoltate e l'umore popolare che vi si respirava (22). Come le carrozze e le stazioni ferroviarie, anche gli esercizi pubblici si rivelarono terreno fertile per gli informatori perché furono degli spazi dove la gente si riuniva e transitava quotidianamente. In più, la capacità dell'alcool di agire come lubrificante del discorso politico facilitò il lavoro degli informatori. I bar che già avevano o svilupparono la reputazione di dare rifugio alla gente o al comportamento 'sovversivo' potevano essere messi sotto stretta sorveglianza e persino obbligati a cessare l'attività. (23)

Anche se la testimonianza dei dossier della polizia dimostrò che gli esercizi pubblici e l'alcool continuarono a giocare un ruolo importante nel facilitare l'espressione politica durante il Ventennio fascista, i termini precisi di quel ruolo cambiarono nel corso dei due decenni. Nei primi anni del regime, gli incontri politici registrati nei documenti della polizia che ebbero luogo negli esercizi pubblici e/o coinvolgevano il consumo di alcool, (che per forza ebbero carattere conflittuale visto che provocarono l'intervento della pubblica sicu-

Bars, alcohol and everyday political practice

The transition from pseudo-parliamentary regime to a dictatorship with totalitarian pretensions during the mid to late 1920s dissolved many of the spaces in which political sociability and everyday political practices had been exercised, especially with the subsuming of recreational and working-men's clubs within the ambit of the circoli of the *Opera Nazionale Dopolavoro*. (21) As such, the political functions of *esercizi pubblici*, which were increasingly regulated and surveyed but nevertheless remained non-official spaces for (political) sociability, took on increased significance. Despite the legislation of the 1920s, which aimed to reduce the number of *esercizi pubblici* from 1 every 500 inhabitants to 1 every 1,000 inhabitants, the numbers of bars and other establishments licensed to sell alcohol did not decrease. What's more, the political dimension of bars was certainly not lost on the fascist authorities. Indeed, bars and *osterie* were - along with trains, train stations and public squares - key locations of operation for regime informants who would report back to prefects and OVRA chiefs conversations overheard and popular moods detected therein. (22) Like train carriages and stations, *esercizi pubblici* proved useful stomping grounds for regime informants because they were places where people both congregated and transited through day-by-day; in addition, the ability of alcohol to act as a lubricant for political discussion aided the informants' task. Bars that had or developed reputations for harbouring 'subversive' people and behaviors could find themselves under surveillance and even closed down. (23)

Although the evidence from the Public Security Police files shows that *esercizi pubblici* and alcohol continued to play an important role in facilitating everyday political expression throughout the fascist *Ventennio*, the precise terms of that role changed over time. In the early years of the fascist regime, the political encounters recorded in the police records as taking place in *esercizi pubblici* and / or involving the consumption of alcohol - inevitably conflictual given that they prompted the involvement of the public



Massimo Gallelli, *La politica all'osteria*, anni '30. *Storia della vite e del vino* (Vol. II), Milano 1933.

rezza) tesero a coinvolgere attori multipli e gruppi organizzati. Questi incontri inoltre sfociavano in violenza fisica, talvolta molto grave, fino a giungere alla morte di uno o più partecipanti. A Bergamo, per esempio, nel 1924 vennero registrati otto scontri politici violenti che ebbero luogo in bar o osterie della provincia o a seguito di serate passate a bere in uno di essi, quattro dei quali si conclusero con morti. (24)

Alla fine degli anni '20 e durante gli anni '30, gli incontri politici avvenuti nei bar e coinvolgenti l'alcol registrati nei documenti della polizia cambiarono in modo significativo. Il commettere 'atti sovversivi' e, a partire dalla fine del decennio, il crimine di 'offesa al capo del governo' tesero a coinvolgere singoli o coppie di individui o gruppetti spesso di famigliari e/o di amici e costituirono delle 'micro-azioni' che sembravano, e certamente furono spesso presentate in seguito come, azioni spontanee quali cantare 'Bandiera Rossa' in

security police - tended to involve multiple actors and were more likely to involve organized groups and to appear less spontaneous. These encounters were also likely to involve physical violence, including serious violence, sometimes resulting in death. In Bergamo, for example, in 1924, eight violent political encounters were recorded as having taken place in bars or *osterie* or following evenings spent drinking in one, four of which resulted in death. (24)

By the end of the 1920s, however, and through the 1930s the political encounters involving bars and alcohol in the police records change significantly in character. Now, the commission of 'subversive acts' and, from the turn of the decade, the crime of 'offesa al capo del governo' were much more likely to involve individuals or pairs, usually family members and/or friends, and to constitute 'micro-acts' that appeared - or certainly were later presented as - sponta-

stato di ubriachezza, fare una battuta volgare a spese di Mussolini, del Re, delle gerarchie fasciste provinciali o dei membri della milizia di zona. I dossier della polizia abbondano di registrazioni di atti di 'microresistenza' alimentati dall'alcool: come quello di Clemente Barbaro, un meccanico disoccupato che nell'ottobre del 1935, dopo aver consumato un pasto ed una bottiglia di vino al *Caffè Ristorante Valentino* di Ottiglio in provincia di Alessandria, fece seguire a delle innocue canzoni popolari tre gridi di "Abasso Mussolini che ha voluto la guerra". (25)

Certo è che questi cambiamenti nella natura degli incontri politici che coinvolsero l'alcool e i suoi luoghi di consumo, (da azioni organizzate intraprese da gruppi abbastanza numerosi di uomini con riconosciute affiliazioni politiche ad atti che spesso presero forma di comportamenti improvvisati di singoli individui o gruppetti con legami di parentela o di amicizia e minore violenza fisica) furono il risultato della chiusura di altri canali di comunicazione, di possibilità alternative d'espressione e di organizzazione politica e del consolidamento dei canali repressivi del regime. A tal proposito lo storico Paul Corner ha evidenziato come in questa fase ci sia stato un ampliamento di ciò che lui stesso ha recentemente definito i "limiti imposti sul comportamento" degli italiani nella fase più 'totale' del regime fascista. (26) È chiaro che, anche durante gli anni '30 e i cosiddetti 'anni del consenso', gli esercizi pubblici, i bar, le osterie ecc., continuarono ad essere luoghi cardine, e l'alcool un lubrificante chiave, per facilitare i discorsi politici sia all'interno dell'ambiente domestico privato, che con frequentatori dei locali. Infine, considerando con quanta frequenza continuassero a venir registrati e denunciati alla polizia fino alla fine del regime episodi di conflitto politico negli esercizi pubblici, è anche evidente che i bar, le osterie ed altri locali continuarono ad espletare le loro funzioni di socializzazione politica e di luogo-catalizzatore d'incontro e mescolamento tra individui con opinioni politiche contrapposte (ed anche senza opinioni politiche) e tra individui e lo Stato durante la dittatura fascista.

neous actions: the singing of 'Bandiera Rossa' whilst drunk; an off-colour joke at the expense of Mussolini, the King, local fascist leaders or militia members. The police files are full of recorded instances of alcohol-fuelled 'microresistance' such as that of Clemente Barbaro, an unemployed mechanic who in October 1935, after consuming a meal and bottle of wine and the *Caffè Ristorante 'Valentino'* in Ottiglio, near Alessandria, followed the singing of innocuous popular songs with three shouts of 'Abasso Mussolini che ha voluto la guerra'. (25)

Of course, these changes in the nature of political encounters involving alcohol and their spaces of consumption - from more organized acts undertaken by larger numbers of groups of men with acknowledged political affiliations to acts that were more likely to be spontaneous forms of behaviour engaged in by individuals or small groups of individuals linked by kinship or friendship networks and smaller and less physically violent in scope - resulted from the closing down of alternative networks for political expression and organization, the consolidation of the regime's repressive network and the extension of what Paul Corner recently termed Italians recognition, acceptance and negotiation within the 'limits imposed on [Italians'] behaviour' as the fascist regime entered the more 'total' - at least in its intent - phase of rule. (26) What is clear, though, is that even during the 1930s and the so-called 'years of consent', bars continued to be a key locale, and alcohol a key lubricant, in facilitating public political discussion both among friends, family and acquaintances as well as with fellow-frequenters of the esercizio. What is more, given how frequently political conflict in *esercizi pubblici* continued to be reported and denounced to the public security police until the regime's end, it is evident that bars, *osterie* and other *esercizi* continued to function as places of political sociability and as places where people of differing political persuasions (and of none) continued to meet and mix throughout the dictatorship.



CATTIVO LAVORATORE
Non produce nè per sè, nè per gli altri

NOTE / NOTES

- (1) *Mussolini e lo sport* (Mantova: Paladino, 1928), citato in L. Passerini (1991) *Mussolini Immaginario: storia di una biografia 1915–1939* (Roma-Bari: Laterza) p. 123.
- (2) V. Montanari *Parliamo di vino (Presentazione del Sen. Prof. Arturo Marescalchi)* Ed. dell'Istituto fascista di tecnica e propaganda agraria delegazione prov. di Vicenza (Vicenza: Stab. Tip. Mariani-Raschi, 1942) p. 68.
- (3) T. Giacalone Monaco *Considerazioni sulla politica vinicola con prefazione di S. E. Arturo Marescalchi* (Venezia: ed. G. Bellini, 1933) pp. 266-270.
- (4) Nella sua indagine delle rappresentazioni del 'Mussolini immaginato', Luisa Passerini notò l'enfasi ripetutamente posta sulla sua presupposta temperanza, che faceva parte della costruzione dell'immagine del Duce in quanto esempio di mascolinità virile. L. Passerini *Mussolini Immaginario* pp. 122–3. Lo storico della politica alimentare, Carol Helstosky, ha commentato la discrepanza tra la promozione del vino da parte di alcune gerarchie ed istituzioni del fascismo ed il focalizzarsi sull'esortazione al consumo di bevande non alcoliche a base d'uva, attraverso l'istituzioni del Festival dell'Uva (dal 1929). C. Helstosky *Garlic and Oil. Politics and Food in Italy* (Oxford: Berg, 2004). Sulle particolari occasioni nelle quali il consumo di alcool fornì il preludio, e forse anche l'impeto, a scontri violenti fascisti e anti-fascisti o anche ad incontri in cui gli italiani, con la lingua sciolta dall'alcool, si trovarono nei guai con il regime fascista, vd. A. Casellato 'I sestieri popolari' in M. Isnenghi & S. Woolf (eds.) *Storia di Venezia. L'Ottocento e il Novecento* v. 2, (Roma: Istituto Treccani, 2002) pp. 1596–1607 e R.J.B Bosworth 'Everyday Mussolinism: friends, family, locality and violence in Fascist Italy' in *Contemporary European History* v. 14.1 2005 pp. 23-4.
- (5) P. Corner 'Collaboration, complicity and evasion under Italian Fascism' in A. Lüdtke *Everyday Life in Mass Dictatorship. Collaboration and Evasion* (Basingstoke & New York: Palgrave Macmillan, 2016) pp. 79-80.
- (6) A questo proposito, Fitzpatrick fa notare che "bere aveva molta importanza in quanto faceva parte dei rapporti maschili di blat" e che la frase "spartire una bottiglia" (di vodka) era sinonimo di "transazioni blat". S Fitzpatrick *Everyday Stalinism. Ordinary Life in Extraordinary Times: Soviet Russia in the 1930s* (Oxford: Oxford University Press) pp. 63-4.
- (7) Un esempio di come operarono queste molteplici funzioni in altro contesto dittatoriale si trova nel D. Gilmore "The Role of the Bar in Andalusian Rural Society: Observations on Political Culture under Franco" in *Journal of Anthropological Research* v. 41.3, 1985 pp. 263-277.
- (8) C. Ermacora *Vino all'ombra. Guida sentimentale delle osterie del Friuli, di Trieste e dell'Istria con un panorama dei vini italiani ad uso del bevitore intelligente* (Udine: La Panarie 1935) p. 104.
- (9) M. Damerini (ed. M Isnenghi) *Gli ultimi anni del Leone. Venezia 1929-40* (Padova: il poligrafo, 1988) p. 71. Per una lista eclettica di clienti benestanti delle osterie intorno a Campo Santa Margherita, soprattutto la famosa Capon, incluso Gabriele D'Annunzio, Lloyd George e Jimmy Carter, vedi G. Sbordone *Nella Repubblica di Santa Margherita. Storie di un campo veneziano nel primo Novecento* (Portogruaro: Ediciclo Editore, 2003) pp. 177-8.
- (10) E. Zorzi *Osterie veneziane* (Bologna: Zanichelli, 1928) pp. 85-7.
- (11) M. Damerini *Gli ultimi anni del leone* pp. 96-100.
- (12) *Osterie Romane* (Milano: casa editrice Ceschina, 1937) pp. 65-73.
- (13) R. A. Vicentini *Il movimento fascista veneto attraverso il Diario di Uno Squadrista* (Venezia: Stamperia Zanetti, 1935) pp. 41-2.
- (14) *Ibid.* p. 109.
- (15) *Ibid.* p. 125.
- (16) *Ibid.* p. 262-3.
- (17) A. Casellato "I sestieri popolari" p. 1583.
- (18) P. A. Garfinkel "In Vino Veritas: The Construction of Alcoholic Disease in Liberal Italy, 1880-1914" in M. P. Holt ed. *Alcohol. A Social and Cultural History* (Oxford & New York: Berg, 2006) pp. 61-76.
- (19) P. A. Garfinkel "In Vino Veritas" p. 72.
- (20) *Enotria* (Gen. 1937) pp. 36-7.
- (21) V. de Grazia *The Culture of Consent. Mass Organization of Leisure in Fascist Italy* (Cambridge: CUP, 1981)

(22) Si veda, per esempio: MIN CUL POP gab. b.163 f.1052; MI DGPS OVRA b. 7 f. III zona; MI DGPS OVRA b. 7 Sardegna.

(23) Si veda, per esempio MIN INT DGPS AGR 1924 b.58 Arezzo & Bergamo.

(24) MI DGPS AGR 1924 Bergamo.

(25) MI DGPS AGR 1935 b. 9 Offese al Duce Alessandria.

(26) P. Corner *"Collaboration, complicity and evasion"* p. 79; si veda anche A. de Grand *"Mussolini's Follies: Fascism in its imperial and racist phase"* in *Contemporary European History* 13.2, 2004.



Il vino nella Cucina di qb

di Anna Maria Pellegrino - <http://www.lacucinadiqb.com>

“Gesù cambiò l'acqua in vino. Non mi sorprende che dodici tipi lo seguissero dappertutto.”

Coluche

Ha un che di miracoloso il vino in cucina, non trovate?

Un ingrediente che spesso si dà per scontato, unito all'ultimo momento in sfumature improvvisate o utilizzato in marinature sul filo del rasoio.

Bouquet, terroir, appassimento, barrique, tannino, invecchiamento, brut, corpo, cru e cuvée sono termini che dovrebbero invece essere consueti anche a chi si diletta in cucina e non solo a chi predilige la cantina.

Ecco quindi qualche regola per poter utilizzare l'ingrediente vino al massimo della sua potenzialità, senza mai dimenticare **la regola**, fondamentale, che ogni pietanza prevede l'utilizzo di due bicchieri di vino, uno per la ricetta ed uno per il cuoco.

Una volta che si è deciso di utilizzare il vino come ingrediente in una ricetta la sua **qualità** deve essere rapportata a quella degli altri ingredienti. Il vino infatti regala aromi e sapori, dona acidità e corpo ai piatti e, importantissimo, “colora” il piatto.

Nella ricetta del “Coq au vin” del celebre tristellato francese Paul Boucose la Borgogna utilizzata sia nella marinatura che in cottura conferisce alla carne del pollo ruspante una tonalità certamente poco anemica. Esattamente quanto accade alle carni della “Gallina Imbriaga”, piatto del Buon Ricordo presso il ristorante “Boccadoro” di Noventa Padovana.

Il colore costituisce una variabile importante anche per la **marinatura** che non è un'esclusiva di carni importanti e non necessita di vini blasonati, ma dipende dalla delicatezza degli altri ingredienti utilizzati: carne, pesce e anche formaggi. È una tecnica di cucina che risale alla notte dei tempi e consente di trasformare la fibra di un determinato ingrediente, ammorbidendola, e donando i sentori caratteristici del vino prescelto.

Le carni rosse prediligeranno quindi vini rossi, come le carni bianche corpose della faraona, mentre per i pesci la scelta dovrebbe cadere su vini bianchi e rosati. Provate, per esempio, a marinare dei filetti di sgombrò, pesce povero ricchissimo di Omega3, con vino bianco, succo d'arancia e una bacca di anice stellato: qualche ora di riposo in frigo vi restituirà un pesce diverso.

“**Sfumare con un po' di vino**”. Chi di noi non ha mai letto questa indicazione nella preparazione di una ricetta, magari di un profumato risotto? Bene, anche un'operazione così semplice prevede delle regole come l'alta temperatura del tegame in quanto **l'alcool evapora ad 83°C**: temperatura minori ci restituirebbero solo la valenza amara dell'alcool e non il bouquet caratteristico del vino scelto.

Anche in questo caso il colore è una variabile importante: per un risotto allo zafferano, per esempio, è importante la scelta di un vino bianco aromatico che non ne alteri il colore e sappia rispettare il profumo della preziosa spezia.

Dopo ore trascorse in cucina a preparare i piatti da condividere con i nostri ospiti ci coglie un dubbio amletico: ma se il vino è stato usato in cottura, quale abbinare a tavola? Sicuramente lo stesso utilizzato per la ricetta o che possiede le medesime qualità, così da non confondere il palato. Un discorso a parte merita l'utilizzo del vino passito in cottura che risulterebbe essere un po' troppo difficile anche da bere, dessert a parte, naturalmente: un Aspic di frutti di bosco preparato con un Passito Fior d'Arancio, ad esempio, ben si accompagnerà con il medesimo vino.

Vino da cuocere, da sorseggiare ed anche da leggere, perché no, con due titoli davvero “beverini”: “*La dea bottiglia. Racconti di assetati e bevitori*” e “*L'osteria nuova, una storia italiana del XX secolo*” di Alberto Capatti, entrambi editi da Slow Food Editore.

Cheers! Prosit! Cin Cin! Santé!



Proposta Menù



Primo Piatto

Risotto all'Amarone, Veneto

Secondo Piatto

Brasato al Barolo, Piemonte

Contorni

Verdure invernali al vin santo
con salsa di yogurt e senape, Toscana

Dessert

Frutti di bosco con zabaione
al Marsala brulè, Sicilia

Merenda

Focaccia all'uva

Risotto all'Amarone

La Ricetta

L'Amarone, un vino che viene prodotto in tutta la fascia pedemontana veronese, lambendo il lago di Garda, fu battezzato con questo nome così severo per distinguerlo dal Recioto della Valpolicella, un vino dolce nato da un errore avvenuto in cantina. Un errore provvidenziale che tutto il mondo ci invidia.

Vino consigliato: Amarone della Valpolicella Classico
Docg Cantina di Negrar

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 10'

Cottura: 20'

Difficoltà: facile

Procedimento

Mondare e tagliare sottilmente gli scalogni e farli appassire in un pentolino con un paio di cucchiaini di brodo vegetale, cucinandoli per 5'.

Nel frattempo, in una casseruola dal fondo pesante o in rame scaldare 2 cucchiaini di olio evo, tostare il riso per qualche minuto sfumare con metà del vino, aggiungere gli scalogni e procedere alla cottura per 14'-16', aggiungendo di volta in volta il brodo vegetale caldo e il vino rimasto.

Tagliare il burro molto freddo a tocchetti e grattugiare il parmigiano e lontano dal fuoco mantecare mescolando energicamente. Coprire e far riposare 2'.

Impiattare e servire accompagnando il piatto con lo stesso vino utilizzato per la cottura.



Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli
300 ml di Amarone della Valpolicella Docg
50 g di burro
50 g di parmigiano reggiano
2 scalogni
brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale iodato
pepe nero

Brasato di manzo al Barolo

La Ricetta

Il brasato al Barolo è una tipica ricetta piemontese dove carne pregiata di manzo, soprattutto Fassona, viene prima marinata e poi cotta lentamente in un vino altrettanto pregiato e identità di un territorio, come appunto il Barolo. Si può dire che questo piatto, così profumato e saporito, rappresenta la perfetta unione tra il re dei vini e la regina delle carni. Non è un piatto difficile da preparare, ci vuole solo un po' di pazienza, e la bontà assoluta della materia prima utilizzata saprà ricompensare enormemente chi si cimenterà nella preparazione di questa ricetta.

Vino consigliato: Barolo Docg Marchesi di Barolo

Dosi: per 6 persone

Preparazione: 15' più la marinatura

Cottura: 3 ore

Difficoltà: media

Procedimento

Lavare e tagliare le verdure: a rondelle le carote, a spicchi le cipolle, a tocchetti il sedano e farle rosolare delicatamente in una casseruola con il burro per 10'.

In una garza raccogliere le spezie, tagliare la parte superiore della testa d'aglio e comporre il mazzetto aromatico.

Unire 500 ml di acqua e tutti gli altri ingredienti, portare a bollore e cuocere per 20' a fuoco dolce, legare il pezzo di carne, trasferirlo nella casseruola, coprire e lasciar riposare a temperatura ambiente per tutta una notte, girandolo ogni tanto.

Trascorso questo tempo scolare la carne dalla marinata, scaldare un paio di cucchiari d'olio in una casseruola, rosolare bene la carne da tutti i lati, versare la marinata, regolare di sale, coprire e continuare la cottura a fuoco dolce per 3 ore, girando la carne di tanto in tanto (con una pinza o con due cucchiari di legno, mai con strumenti appuntiti che farebbero uscire tutti gli umori dalla carne, rendendola più secca).

Trascorso questo tempo togliere la garza con le spezie, frullare il fondo con le verdure e servire il brasato con la salsa ottenuta.



Ingredienti per 6 persone

- 1,2 kg di carne di manzo (scamone, più pregiato o polpa di spalla, meno costoso)
- 1 bottiglia di Barolo
- 2 carote bio
- 2 cipolle bianche piccole
- 1 costa di sedano
- 100 ml di aceto di vino rosso
- 1 mazzetto aromatico (salvia, rosmarino, foglia di alloro, timo, ecc)
- 1/2 testa d'aglio di Voghera dop
- 2 chiodi di garofano, 6 grani di pepe nero,
- 1 pezzettino di noce moscata (il tutto raccolto in una garza)
- 20 g di burro
- olio extravergine d'oliva
- sale iodato

Verdure invernali al vino con salsa leggera alla senape

La Ricetta

Le verdure invernali come le crucifere sono spesso bistrattate in cucina, considerate quasi verdure di serie B. Invece tutti i prodotti della famiglia dei cavoli, come cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, broccoli, cavoletti di Bruxelles e verze, sono ricchissimi di nutrienti davvero speciali che contrastano la formazione dei radicali liberi, svolgendo un'attività antiossidante davvero preziosa. Insomma un piatto di queste croccanti verdure invernali ci aiuterà a restare più giovani, come gli antociani presenti nel vino utilizzato per la cottura, e la salsa leggera utilizzata per accompagnarle ci aiuterà a mantenere la linea!

Vino consigliato: Il Santo Cipolleschi, bianco

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 20'

Cottura: 10'

Difficoltà: semplice

Preparazione

Lavare e mondare le verdure, mettere da parte le cimette più belle.

Portare a bollore in una casseruola 1 litro d'acqua salata con il vino, sbollentare le verdure cuocendole per 4' dopo la ripresa del bollore.

In una casseruola sciogliere una noce di burro con un paio di cucchiaini di olio extravergine, saltare le verdure per 2', regolare di sale e di pepe

Ora prepariamo la salsa: trasferire lo yogurt in una ciotolina e unire uno o due cucchiaini (a gusto) di senape e uno o due di vino, lo stesso utilizzato per cuocere le verdure, mescolando bene.

Trasferire le verdure calde in un piatto da portata e servirle con la salsa.



Ingredienti per 4 persone

500 g di cavoletti di Bruxelles
oppure
500 g tra cimette di cavolo, di cavolo romano, di broccolo
150 g di vin santo
1 vasetto di yogurt bio
Senape di Dijon
Olio extravergine d'oliva
1 noce di burro (o burro salato)
Pepe nero
Sale iodato

Frutti di bosco con zabaione brulé

La Ricetta

Lo zabaione, salsa dolce dai natali piemontesi, vede in questa preparazione un'esplosione di mediterraneo grazie al Marsala addolcito dal sole siciliano. Si tratta di una salsa semplice, composta da tuorli, vino e zucchero cotti a bagnomaria e montati con una frusta, che richiede un minimo di concentrazione durante la preparazione, che si risolve in pochi minuti di cottura.

In questa ricetta il profumo del Marsala trasformerà i frutti di bosco, ricchissimi di vitamina C ed antiossidanti, in un dessert elegante e con il quale è possibile deliziare anche ospiti improvvisi. L'accompagnamento con un Baicolo, biscotto tradizionale veneziano, o lingue di gatto darà una nota croccante al dessert.

Vino consigliato: Marsala Superiore Vecchio Florio

Dosi: per 4 persone

Preparazione: 5'

Cottura: 15'

Difficoltà: media

Preparazione

Riempire d'acqua per 2/3 una casseruola e trasferirla su di una fiamma dolce. In una ciotola metallica versare il vino, unire i tuorli iniziando a sbattere con una frusta, unendo lo zucchero a pioggia, trasferendo la ciotola sulla casseruola e facendo attenzione che non ne tocchi il fondo né che l'acqua possa entrare nella ciotola e continuare a montare con la frusta fino a quando inizia ad addensarsi. È importante che il calore non sia mai eccessivo e quindi non dovrà mai prendere il bollore. Si tratta di una cottura a bagnomaria. Dopo circa 10' la crema sarà pronta: un test facile e vedere se lascia dei "nastri" sulla superficie. Spegner il fuoco e continuare a montare per altri 2' o 3' fino a quanto lo zabaione sarà gonfio e lucido.

Dividere i frutti di bosco lavati delicatamente in 4 ciotoline resistenti al calore, versare lo zabaione e passare per pochi minuti sotto il grill del forno così da ottenere una deliziosa doratura. È possibile servire lo zabaione semplicemente con delle lingue di gatto o biscottini da credenza secchi.



Ingredienti per 4 persone

100 ml di Marsala
3 tuorli bio
50 g di zucchero semolato
300 g di frutti di bosco assortiti

Focaccia con l'uva

La Ricetta

I pani dolci autunnali: dal libro della vera cucina fiorentina di Paolo Petroni arriva direttamente questa ricetta ovvero una focaccia dolce e ricca dei profumi dell'uva e dello zucchero di canna. Si tratta di un piatto semplice della tradizione toscana che non manca mai nelle merende e nelle colazioni dei giorni di festa dove un impasto arricchito con un po' di olio extravergine d'oliva diventa l'involucro per golosi acini che durante la cottura si appassiranno, ammorbidendosi, e trasformeranno ogni morso in un sorriso.

Vino consigliato: Malvasia del Chianti

Dosi: per 4-6 persone

Preparazione: 40'

Cottura: 20'

Difficoltà: media

Preparazione

Sciogliere il lievito in una ciotola con qualche cucchiaino di acqua tiepida. In una ciotola o nella planetaria unire la farina, il lievito, 150 g di zucchero ed iniziare ad impastare, unire il sale e qualche cucchiaino di olio fino ad ottenere un impasto liscio e sodo. Ci vorranno circa 10'. Lasciar lievitare coperto, in un luogo a temperatura ambiente, per circa un'ora. Accendere il forno a 180°. Lavare l'uva e mettere da parte. Ungere una teglia rettangolare da forno con dell'olio oppure coprire con un foglio di carta forno. Stendere i 2/3 dell'impasto sottilmente, adagiarlo sopra una teglia o una tortiera coperta da carta forno, distribuire l'uva lasciandone da parte un paio di cucchiaini, aromatizzarla con due cucchiaini di zucchero e due cucchiaini di olio, stendere la pasta restante e coprire l'uva sigillando i bordi in modo che la pasta sottostante si chiuda con i bordi di quella superiore, distribuire l'uva restante e spolverizzare con lo zucchero restante ed un filo d'olio. Cucinare nel forno statico già caldo a 180° per circa un'ora o fino alla doratura della superficie. Far raffreddare e servire.



Ingredienti 4-6 persone

1 kg di uva nera
 400 g di farina di khorasan bio o 0
 1 cubetto di lievito di birra
 200 g di zucchero di canna
 olio extra vergine d'oliva
 sale iodato

Attività culturali 2016

Gennaio

CIBO E CULTURA: MARGINI DI ADATTAMENTO DELL'ALIMENTAZIONE UMANA TRA FABBISOGNI NUTRIZIONALI, QUALITÀ DEL CIBO E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE. Conferenza

Il 20 gennaio presso Biblioteca "La Vigna" si è tenuta la conferenza sul tema "Cibo e cultura: margini di adattamento dell'alimentazione umana tra fabbisogni nutrizionali, qualità del cibo e sostenibilità ambientale". L'«impronta ambientale» nella produzione alimentare è divenuta un tema chiave. Nel prossimo futuro il considerevole aumento della popolazione mondiale, l'uso progressivo e lo spreco di territorio saranno fattori potenzialmente compromettenti la fornitura di un'adeguata nutrizione per tutta l'umanità. La FAO ha recentemente stimato che circa 850 milioni di persone soffrono di fame cronica, un numero maggiore soffre di insufficienza nutrizionale e circa un miliardo ha un apporto insufficiente di proteine. Nel 2050 sarà necessario il 70%-100% in più di cibo rispetto a quello oggi disponibile. I processi che portano alla produzione e distribuzione alimentare hanno un grande impatto ambientale, detto «impronta ambientale», in relazione al tipo di cibo. La produzione di orticole e cereali viene comunemente associata ad un impatto ambientale molto più basso di quello degli alimenti di origine animale. Al contrario, una data superficie agricola sarebbe teoricamente in grado di nutrire molte più persone con verdure e cereali che se destinata alla carne, o alla produzione di alimenti lattiero-caseari.

Questa affermazione tuttavia è in gran parte basata, per entrambi i tipi di cibo, in termini di peso crudo ed energia, non considerando invece la "qualità" (composizione) del cibo rispetto alle dosi giornaliere raccomandate per l'uomo. Un parametro di riferimento che qualifica la qualità alimentare del cibo è rappresentato dal contenuto di aminoacidi essenziali rispetto alle dosi giornaliere raccomandate, considerata l'incapacità umana di approvvigionarsene in maniera autonoma. L'obiettivo dello studio che è stato presentato consiste nel rivalutare l'impatto ambientale dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale, in relazione al loro contenuto di aminoacidi essenziali e alle dosi giornaliere raccomandate per l'uomo. Alcuni prodotti alimentari (uova, latte vaccino, carne magra di manzo, fagioli, soia, piselli, farina di frumento e farina d'avena)



sono stati scelti e analizzati per il loro contenuto in aminoacidi essenziali. Quindi, si sono calcolati gli importi alimentari minimi corrispondenti ad un uomo di 70 kg di peso standard per soddisfare il suo fabbisogno giornaliero, e posti in relazione all'utilizzo di territorio agricolo richiesto per la loro produzione. In conclusione, quando la dose raccomandata di aminoacidi essenziali viene considerata nel calcolo della quantità "sufficiente" di alimenti, le proteine vegetali non risultano essere vantaggiose (tranne la soia) rispetto alle proteine animali. Queste considerazioni possono avere un grande impatto nella progettazione del futuro sistema di produzione alimentare. Dopo i saluti iniziali del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, ha introdotto il tema della conferenza, con un approfondimento sulla sostenibilità ambientale della produzione agricola, Giuliano Mosca, docente del Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente dell'Università di Padova. A seguire Paolo Tessari (Università di Padova, Dip. Di Medicina) ha sviluppato il tema dell'alimentazione umana tra fabbisogni nutrizionali ed impatto ambientale e Anna Lante (Università di Padova, DAFNAE) ha concluso con un intervento sulla qualità degli alimenti e la valorizzazione integrale delle risorse.

DAL BOZZOLO AL BUSINESS TERRITORIALE: IL PASSATO SUGGERISCE IL FUTURO DELLA NUOVA IMPRESA. Conferenza

Il 27 gennaio si è tenuta una conferenza a Marostica sul tema della Seta.

La seta italiana può essere la chiave per un nuovo Rinascimento Veneto ed italiano; ConvioItalia e la Biblioteca Internazionale "La Vigna" hanno voluto portare in territorio bassanese la sede di un primo convegno su questo nuovo fenomeno culturale e agroindustriale. Siamo qui proprio perché a Nove di Bassano e a Cartigliano stanno accadendo cose che potrebbero averare un sogno: riportare il cuore della via della seta nella nostra regione. Se n'è parlato mercoledì 27 gennaio alle ore 17.30 nella sede della Fondazione Banca Popolare di Marostica (Palazzo del Doglione, Piazza degli Scacchi, Marostica). Il Presidente della Fondazione bancaria Roberto Xausa ha avviato con questo convegno l'azione di divulgazione e promozione di eventi culturali che l'Istituto Vicentino, di recente acquisito da VolksBank, intende affrontare come segno di attenzione e continuità nel rapporto con il proprio territorio. Il boom del Nord-Est già al tempo di Palladio? Le recenti ricerche condotte da un gruppo di accademici e in particolare dai membri del Consiglio Scientifico de "La Vigna", hanno evidenziato che la zona della pedemontana veneta aveva, già nella prima metà del '500, inequivocabilmente una forte vocazione proto-industriale, ben prima di Alessandro Rossi, per i due principali comparti del secondario,

il lanificio e il setificio. Un'area caratterizzata da una marcata impronta manifatturiera e mercantile, collegata a svariate piazze della penisola italiana, d'Europa e del Vicino Oriente, grazie all'azione di intraprendenti operatori commerciali. Questi agenti investirono in una molteplicità di circuiti di scambio attraverso la creazione di reti mercantili alle quali partecipavano, non di rado, anche gli appartenenti alle principali famiglie nobili cittadine. È oramai accertato che la ricchezza che rese possibile la costruzione della Vicenza palladiana provenisse soprattutto dalla vendita della seta nei mercati internazionali. Gli stessi committenti palladiani, come ha mostrato Edoardo Demo anche in un suo recente saggio, erano tra i principali esponenti di questi investimenti. Si può quindi senza alcun dubbio affermare che la grande ricchezza del Nordest nel '500 proveniva dalle reti mercantili e da tradizioni tessili. Il CREA (ora Cra-API) di Padova, che rimane l'unico centro di riferimento in Europa occidentale per la gelsibachicoltura, sta già pianificando l'attività di allevamento per quest'anno, per soddisfare le numerose richieste arrivate da tutta la penisola, isole comprese, dei tantissimi allevatori ed appassionati. In occasione della Conferenza Stampa di presentazione del progetto "La Rinascita della Via della Seta" del 17 Giugno 2015 al CRA-API di Padova, Michele Bocchese, presidente sezione moda Confindustria Veneto aveva parlato della possibilità di riprendere una produzione di seta in Italia, e di come il CRA-API di Padova fosse indispensabile per tale realizzazione. "I tagli al bilancio dello Stato e delle Regioni vanno fatti a ragion veduta e non si vada quindi a depauperare un territorio da competenze di altissimo profilo, uniche al mondo". D'Orica, l'azienda orafa di Giampietro Zonta, capofila della rete d'impresa del progetto "La Rinascita della Via della Seta", ha colto immediatamente la sfida con la ferma determinazione di voler perseguire gli obiettivi fin da subito dichiarati e quindi favorire la ripresa della produzione di seta 100% Made in Italy, grazie anche alla creazione di gioielli in seta ed oro. L'entusiasmo, l'intuito, il coraggio e l'impegno di Zonta si sono subito tradotti in azioni: ha stipulato accordi per riavviare la filanda proprio nella barchessa in Villa a Cartigliano dove una macchina centenaria è tornata a produrre magnifica e preziosissima seta italiana. Ha assunto l'impegno ad acquistare tutti i bozzoli prodotti in Italia, permettendo così agli allevatori di veder riconosciuto economicamente ed 'eticamente' il proprio lavoro, avendo quindi le risorse da poter destinare alla gestione degli allevamenti 2016, ed ai proprietari di terra di ritrovare incentivo alla piantagione di gelsi. ...ma non finisce qui, molti altri progetti industriali, nel campo medicale, agro-forestale, tecnologico e scientifico, stanno prendendo vita dal baco da seta e dalla coltivazione del gelso. Di ciò ne ha parlato in video lo scienziato Fiorenzo Omenetto.

RITORNA IL BASTIAN CONTRARIO

Il premio è stato conferito il 28 gennaio nel corso di una cena “al contrario” al ristorante I Castelli di Giulietta e Romeo

Dopo 15 anni di silenzio ritorna il Bastian Contrario, il premio ideato nel 1990 da Amedeo Sandri e ripreso oggi dallo stesso, affiancato dal ristoratore Sergio Boschetto e dal pittore e illustratore Galliano Rosset. L'appuntamento ha avuto luogo il 28 gennaio al ristorante “Castelli di Giulietta e Romeo” di Montecchio Maggiore dov'è stata proposta una cena di gala “al contrario” con la consegna del premio al personaggio prescelto. Bastian contrario è solitamente quella persona che va controcorrente e che non fa mai quello che ci si attende da lei. Ma la vera essenza del bastian contrario che si è voluta premiare in questo caso è stata la capacità di spendere il proprio tempo, intelletto, cuore e anima nel promuovere e valorizzare il territorio vicentino e veneto, senza mai ricercarne in cambio visibilità e fama. Il primo Bastian Contrario della storia di questo premio è stato proprio il fondatore della Biblioteca “La Vigna” Demetrio Zaccaria e proprio per sostenere la sua amata creatura che si trova oggi in un momento di difficoltà, gli organizzatori hanno deciso di riproporre il premio, devolvendo una somma derivata dall'incasso della serata alla creazione di un fondo per la salvaguardia e la valorizzazione della Biblioteca. Il contributo è stato consegnato al presidente Mario Bagnara che si sta impegnando attivamente nel mantenimento della vivacità culturale dell'Istituzione. Alla fine della serata è stata consegnata a tutti i convenuti una stampa ricordo.

Febbraio

“I PAESAGGI DEL VINO”: IL FUTURO DELLE COLTIVAZIONI IN UNO STUDIO MULTIDISCIPLINARE

Il 3 febbraio è stato presentato alla Biblioteca “La Vigna” di Vicenza (Contrà Porta Santa Croce, 3) il volume I paesaggi del vino (Centro Studi Città e Territorio-Debatte Editore, 2015). Caratterizzato da un approccio multidisciplinare, ottenuto con il contributo di studiosi di varia provenienza, e dall'utilizzo di fonti storiche e artistiche, il libro approfondisce diversi aspetti significativi dei paesaggi vitivinicoli, dal Medioevo all'età contemporanea, e presenta, discutendoli, alcuni tra i più recenti casi di valorizzazione e tutela. Dopo l'introduzione del presidente de “La Vigna” Mario Bagnara, sono intervenuti i curatori del volume Giulia Galeotti e Marco Paperini del Centro Studi Città e Territorio (www.cittaeeterritorio.eu) – che nel 2014 ha organizzato il convegno di cui I paesaggi del vino raccoglie gli atti –; Massimo Gigola, enologo dell'azienda “Le Corne” di Grumello del Monte (BG) che quel convegno ha ospitato e sponsorizzato e che

sta percorrendo l'iter di conversione alla coltivazione biologica; alcuni degli autori: Maria Pia Arpioni, Arianna Brazzale, Angelica Dal Pozzo. Articolato in sei sezioni (Agricoltura biologica e prospettive future, tecniche, imprese e comunicazione; Fonti e storia del Paesaggio del Vino nel Medioevo; Paesaggi del Vino: storia e trasformazioni; Conoscenza, tutela e valorizzazione; Architettura e progetti nei Paesaggi del Vino; Governare i Paesaggi del Vino), il libro si propone di definire nuove forme di progettualità che tengano conto non solo delle politiche di governo del territorio, ma anche del ruolo delle identità locali, per giungere al futuro delle culture biologiche.

UNA FABBRICA IN GUERRA

Presentazione del libro di Piergiorgio Laverda

Il 10 febbraio la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la presentazione del libro di Piergiorgio Laverda “Una fabbrica in guerra. La Laverda Macchine Agricole durante l'occupazione tedesca (settembre 1943 – aprile 1945): la situazione economica e sociale, le difficoltà produttive, le commesse militari”. In seguito all'occupazione tedesca dell'Italia dopo l'8 settembre 1943, l'attività dell'azienda Laverda subì forti ripercussioni con il blocco forzoso delle vendite per quattro mesi, restrizioni e controlli, essendo stata dichiarata “stabilimento protetto” dalle autorità tedesche. La produzione di macchine agricole fu drasticamente ridotta per poter far fronte alle commesse dell'esercito tedesco. Le forniture militari raggiunsero anche il 60% del totale dei prodotti dell'azienda e proseguirono fino all'immediata vigilia della Liberazione. Il volume trae origine dal ritrovamento inatteso di un corposo fascicolo aziendale dal titolo “Tedeschi” e dall'analisi della mole consistente di corrispondenza commerciale e di fascicoli riguardanti i rapporti con le organizzazioni e istituzioni dell'epoca (autorità di occupazione e Repubblica di Salò); ha preso forma così uno dei pochi casi di archivio industriale relativo ai venti mesi di occupazione tedesca dell'Italia, conservatosi quasi integralmente e in grado di consentire una puntuale ricostruzione di fatti, rapporti commerciali, strutture organizzative e produttive, reperimento di materie prime e di macchine. Dopo l'introduzione di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca “La Vigna”, sono intervenuti Carla Poncina, direttrice ISTREVI, e Piergiorgio Laverda, autore e responsabile dell'Archivio Storico Laverda.

IL ROCCOLO DITIRAMBO

Conferenza alle Gallerie d'Italia - Palazzo Leoni Montanari

Il 17 febbraio, per il ciclo “Mito, arte e letteratura nel panorama veneto del ‘600/700” promosso in collaborazione con la Biblioteca Internazionale “La

Vigna” e gli Amici dei Musei di Vicenza, le Gallerie d’Italia – Palazzo Leoni Montanari hanno proposto un incontro sul tema “Il Rocco ditirambo” con la presentazione dell’originale versione vicentina del mito di Dioniso. Il poemetto enologico fu scritto dall’abate vicentino Valeriano Canati, più noto con l’anagramma di Aureliano Acanti, letterato e accademico olimpico, nato a Vicenza nel 1706 e ivi morto nel 1787. Composto in onore del conte Gelio Ghellini in occasione del matrimonio della figlia Elena con il conte Simandio Chiericati e pubblicato per la prima e unica volta a Venezia nel 1754 a cura della Stamperia Pezzana, è sempre stato apprezzato non solo dai letterati per la sua valenza poetica, ma anche dagli enologi per l’importante apporto fornito allo studio della vitivinicoltura che nel secolo successivo avrebbe avuto notevole sviluppo a livello italiano ed europeo. Con i suoi 1700 versi è un inno agli oltre trenta vini prodotti nel vicentino dei quali vengono esaltati i sapori, descritte le suggestive zone di produzione, prevalentemente collinari, e ricordati gli appassionati proprietari delle tenute ove, oltre a coltivare i vari vitigni, nei punti più panoramici si sono costruiti le loro splendide residenze. Benemerito fautore di questo “vasto giardino” è Bacco che nel suo lungo peregrinare, dopo aver fatto rifiorire Firenze e la Toscana, come aveva cantato Francesco Redi nel suo Bacco in Toscana, trova definitivo e gratificante riposo nel territorio vicentino, appagato dall’amore della ninfa Calidonia (da cui il toponimo Caldogno) e dalla bellezza del paesaggio. All’incontro sono intervenuti Mario Bagnara, presidente de “La Vigna” (Originalità poetica del mito dionisiaco), Antonio Calò, presidente dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino, e Angelo Costacurta, socio della stessa Accademia (Modernità del pensiero vitivinicolo del poemetto). Alla fine le Gallerie è stata offerta la visita gratuita alla mostra in corso “Dioniso. Mito, rito e teatro nelle ceramiche dalla collezione Intesa Sanpaolo”.

LATTE E SALUTE A “LA VIGNA”

Il 24 febbraio la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la conferenza sul tema “Latte, prodotti lattiero-caseari e salute”. Questo incontro ha segnato l’avvio del terzo ciclo di collaborazione, frutto di una Convenzione sottoscritta da “La Vigna” nel 2013 e già rinnovata a settembre scorso, con l’Università di Padova ed in particolare con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione (BCA), il Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute (MAPS) e l’ULSS n. 6 di Vicenza. Hanno seguito poi altri tre appuntamenti: il 9 marzo, il 13 aprile e l’8 giugno. Il latte è il primo alimento assunto nella nostra vita e il suo prezioso ruolo è noto a tutti. Il panorama del latte e dei prodotti caseari è molto ampio e ciascuno di noi può ormai trovare il prodotto che meglio ci soddisfa in termini di gusto e nutrizione. Negli ultimi anni però il cibo della

nostra infanzia è oggetto di molte discussioni per il suo possibile effetto negativo sulla salute di chi lo consuma dopo lo svezzamento. E le numerose informazioni generano confusione nel consumatore che fatica a districarsi tra notizie spesso contrastanti o allarmiste. La conferenza ha trattato la relazione tra salute e consumo di latte e formaggi e gli aspetti che caratterizzano i diversi prodotti in commercio, spiegando il significato delle evidenze scientifiche più recenti. Dopo i saluti iniziali del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, ha preso la parola la Prof.ssa Lucia Bailoni, Direttore del Dipartimento BCA.

Marzo

VENEZIE A TAVOLA 2016

Presentazione della guida di Luigi Costa

Il 2 marzo la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato la presentazione della guida di Luigi Costa “Venezie a tavola 2016”. «Dall’Alto Adige all’Istria, attraversando il Trentino, il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, “Venezie a Tavola” non è solo una classifica dei migliori ristoranti – sottolinea il direttore Luigi Costa – ma è una narrazione delle abitudini culinarie, delle dinamiche economiche e sociali che attraversano le Venezie: un viaggio alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche di un territorio ricco di imprese e piccoli produttori, capaci ogni giorno di valorizzare un tesoro unico di competenze e tradizione». Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca “La Vigna”, hanno discusso sul tema “e (ri)uscimmo a riveder le stelle” Antonio Di Lorenzo, redattore capo «Il Giornale di Vicenza» e gli chef Alessandro Dal Degan, del ristorante “La Tana” di Asiago e Giuliano Baldessari, del ristorante “Aqua Crua” di Barbarano.

PIÙ SALUTE ANIMALE, PIÙ SICUREZZA ALIMENTARE

Incontro con Mattia Cecchinato del Dipartimento di Medicina Animale Produzioni e Salute dell’Università di Padova

Il 9 marzo alla Biblioteca “La Vigna” si è tenuto l’incontro “Più salute animale, più sicurezza alimentare”, relatore Mattia Cecchinato del Dipartimento di Medicina Animale Produzioni e Salute dell’Università degli Studi di Padova.

Si è trattato del secondo appuntamento del ciclo di incontri che sono stati organizzati in collaborazione con l’Università di Padova ed in particolare con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione (BCA), il Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute (MAPS) e l’ULSS n. 6 di Vicenza. La preoccupazione per quello che mangiamo aumenta durante le epidemie di qualsiasi malattia fra gli animali utilizzati per l’alimentazione umana. In quei

momenti carne, uova o latte sono giudicati pericolosi e si preferisce non consumarli. E questo anche se le malattie non hanno implicazione per le persone. Allevare gli animali è un compito difficile ma farlo nel rispetto del loro benessere, mettendo in atto una serie di misure di controllo sulla loro salute è di fondamentale importanza per avere alimenti sicuri e di qualità. Con gli allevatori e gli organismi di controllo la ricerca svolge un ruolo determinante nel garantire la salute dei consumatori. Questi sono stati i temi affrontati nella conferenza di mercoledì 9 marzo, introdotta dal presidente de "La Vigna" Mario Bagnara.

Aprile

A CIASCUNO IL SUO

Presentazione del libro di Gianni Giolo

Lunedì 4 aprile, alle ore 18.00, alla Biblioteca Internazionale "La Vigna" è stato presentato l'ultimo volume di Gianni Giolo *A ciascuno il suo* (Genesi Editrice).

Il presidente Mario Bagnara ha dialogato con l'autore che, già docente di materie classiche presso il Liceo classico "A. Pigafetta", tuttora attivissimo e apprezzato scrittore e giornalista, ha al suo attivo numerose pubblicazioni.

Il libro ha vinto il premio I Murazzi di Torino per l'inedito 2015. Il giudizio della Giuria ha sottolineato che "al centro del discorso c'è un'unica stella polare o bussola d'orientamento che è l'unicuique suum, cioè il grido di libertà e di giustizia, forse una fede, magari una speranza. Ma che ha saputo interpretare e collocare, con le giuste coniugazioni e significati. L'autore ha il dono di una straordinaria documentazione dei fatti, unita a una spontanea umiltà delle idee che fanno di questo libro una manifestazione di saggezza e di fascino del racconto, un monumento alla bellezza del pensiero umano". Il libro – ribadisce la Giuria - "rappresenta un sontuoso quadro dell'impotenza dell'intellettuale nel mondo d'oggi, tracciato con mano sicura e in chiave romanzata da parte dell'autore, il quale immagina l'autobiografia confessione di un ideale protagonista, incapace di assegnare un significato positivo all'evoluzione entropica della sua vita, rappresentata a specchio nella decadenza contraddittoria del mondo contemporaneo occidentale".

Il libro è steso a mo' di zibaldone in cui nelle varie sezioni si affrontano moltissime questioni di attualità: la narrazione della propria vita che ha avuto un problematico rapporto con il padre, la volontà di rinchiudersi in sé stesso e di dedicarsi agli studi in una specie di giardino epicureo dal quale osservare la vita e il proprio otium letterario, il tema della felicità e infelicità, viste soprattutto dal punto di vista leopardiano.

Tormentosi poi sono gli interrogativi sul mistero del mondo, del credere e non credere in Dio, del male come è trattato dai teologi e filosofi (dalla banalità del male della Arendt alla fragilità del male di Bonhoeffer), della Shoah (dov'era Dio ad Auschwitz?), del processo ad Eichmann, dell'eternità dell'Inferno, della libertà umana e del destino che spetta all'uomo dopo la morte. Il libro si conclude con un finale aperto che lascia una prospettiva di luce e di speranza.

SE LA BOVINA DA LATTE POTESSE PARLARE... UNA BREVE BIOGRAFIA

Conferenza di Giorgio Marchesini

Proseguono gli appuntamenti con il ciclo di incontri del Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute dell'Università di Padova.

Mercoledì 13 aprile alle ore 18.00 la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato l'incontro "Se la bovina da latte potesse parlare... una breve biografia", relatore Giorgio Marchesini del Dipartimento di Medicina Animale.

Quando si dice "latte" si pensa all'alimento, alle sue caratteristiche nutrizionali, al sapore, al conforto che a molti dà nel consumarlo ma, spesso, poco si conosce della principale protagonista (almeno in Italia) ovvero la bovina da latte.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara si è parlato dell'allevamento delle lattifere: come è cambiato nel tempo dal punto di vista tecnologico e gestionale e cosa ha spinto a tale evoluzione.

LE INFINITE VALENZE DEL CIBO. LA PAROLA ACQUA NON AVRÀ MAI SETE

Presentazione del libro di Nanda Salsi

Mercoledì 20 Aprile alle ore 18.00 alla Biblioteca "La Vigna" di Vicenza, culla della cultura culinaria, è stato presentato il testo di Nanda Salsi edito dalla casa editrice Il Cerchio, dal suggestivo titolo "Le infinite valenze del cibo" La parola acqua non avrà mai sete.

Sono intervenuti oltre al prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca "La Vigna" e al prof. Adolfo Morganti, editore, l'autrice Nanda Salsi e il noto critico enogastronomico Paolo Massobrio che ha dedicato al testo l'introduzione. Nell'epoca del cotto e mangiato e del mordi e fuggi l'Autrice ricostruisce in modo "audace" il legame strettissimo tra Cultura e Cibo, tra Valori e Arte culinaria. Un'escursione tra personaggi fondamentali per la cultura cristiana europea come Idegarda di Bingen, Matilde di Canossa; da Papa Giovanni Paolo II a Papa Francesco fino a giungere ad interessante e conclusiva riflessione su Expo 2015. Uno studio antropologico che svela l'arcano legame tra cibo e pedagogia che dai tempi antichi ha sempre accompagnato tutte le società.

La presentazione è stata organizzata in collaborazione con l'Associazione Identità Europea.

Maggio

PIÙ ORTO CHE GIARDINO

Presentazione del libro di Simonetta Chiarugi e Camilla Zanarotti. Alla Loggia del Capitaniato in Piazza dei Signori

Nell'ambito della IX edizione di "Fiori e colori" dedicata al florovivaismo che si è tenuto nel centro di Vicenza dal 30 aprile all'1 maggio, l'Associazione Amici dei Parchi, in collaborazione con la Biblioteca Internazionale "La Vigna", ha presentato il libro "Più orto che giardino. Come coltivare verdure felici e fiori gentili" (Mondadori Editore) di Simonetta Chiarugi e Camilla Zanarotti.

L'appuntamento ha avuto luogo nella Loggia del Capitaniato in Piazza dei Signori domenica 1 maggio alle ore 11.

Il libro si rivolge a tutti gli appassionati di verde, ma non solo. Attraverso buoni consigli e istruzioni precise le autrici spiegano dettagliatamente come coltivare un orto bello, utile ed ecologico in sintonia con la natura, dove fiori, insetti e altri animali utili collaborano a far crescere sane le piante e contribuiscono a creare un'oasi di bellezza e serenità. Un manuale pratico per scoprire tutti i passaggi necessari, dalla preparazione del terreno ai vari metodi di coltivazione e poi trucchi, storie e curiosità, quali sono le piante più adatte per un orto all'ombra e quali potranno regalare facili raccolti con poco impegno. Inoltre consigli e istruzioni su come raccogliere, essiccare, conservare le piante aromatiche e fare scorta di semi e realizzare romantiche decorazioni, semplici ricette e originali regali hand made. Simonetta e Camilla in questo prezioso manuale con eleganza e raffinatezza ci accompagnano per mano nella coltivazione di verdure felici e fiori gentili, raccontandoci allo stesso tempo tutta la loro passione per il giardinaggio, la quotidiana collaborazione con la natura e l'esperienza diretta nei loro orti produttivi dove farfalle, insetti, uccelli e altri animali trovano sempre gradita ospitalità.

Dopo l'introduzione della presidentessa degli Amici dei Parchi Luisa Manfredini, l'architetto paesaggista Camilla Zanarotti ha dialogato con l'ideatrice di CentOrti Chiara Centofanti.

Gli Amici dei Parchi sono stati presenti durante tutta la manifestazione "Fiori e colori" in Piazza dei Signori presso la Loggia del Capitaniato per illustrare i propri programmi e quelli in collaborazione con la Biblioteca "La Vigna". In particolare si è presentato con la collaborazione di ALA-Assoarchitetti e de "Il Tritone" il progetto "Il Terzo Paradiso" dell'Artista Michelangelo Pistoletto a cui l'Associazione ha aderito con il progetto "Geografie della trasformazione" (www.geographiesofchange.net e geochange@ciudadellarte.it).

Il progetto è un'opportunità per parlare di sostenibilità, ecologia, permacultura, nuovi modelli sociali ed economici, transizione e di tutto ciò che si può mettere in pratica per affrontare le sfide dell'attuale sistema di esistenza.

OGNI BIRRA HA UNA STORIA: ESPERIENZE VENETE Presentazione del 32° numero de "La Vigna News"

Mercoledì 4 maggio alle ore 18.00 la Biblioteca "La Vigna" ha presentato il 32° numero de "La Vigna News", pubblicato online a marzo grazie al contributo del Lions Club Vicenza Host e interamente dedicato al mondo della birra, con contributi fotografici del Circolo Fotografico Vicenza.

Intitolato "Ogni birra ha una storia: esperienze venete", il bollettino raccoglie le storie di alcune realtà che in Veneto si sono distinte nel passato, ma anche nel presente. È il caso della Fabbrica di Pedavena in provincia di Belluno, che ha profondamente segnato la vita e l'economia di un'intera vallata fin dalla sua fondazione nel 1888 e che ancora oggi riveste un'importanza fondamentale per il sistema economico della zona. Di recente fondazione (2011) è invece il Birrificio Ofelia di Sovizzo che produce birre artigianali premiate anche a livello internazionale, alcune delle quali presentano un forte legame con il territorio. "La Vigna News" ne racconta la storia attraverso un'intervista ai suoi proprietari. A completare il 32° numero della rivista ci sono alcuni interessanti approfondimenti sull'abbinamento tra birra e cibo, su birra e salute e su un'esperienza di caratterizzazione di ceppi lattacidi per la produzione di birre acide.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara e sotto la regia dell'enogastronomo Mario Pegoraro che ha fatto da moderatore alla conferenza, sono intervenuti Gianni Pasa e Italo Della Corte, rispettivamente il mastro birraio e lo storico maltatore della Fabbrica di Pedavena, Andrea Signorini e Lisa Freschi del Birrificio Ofelia, la Beer Specialist Elisabetta Scabio, la dietista Silvia Lazzaris e il giovane appassionato di birra Alberto Braggio.

"La Vigna News" è una rivista online che viene pubblicata sul sito della Biblioteca "La Vigna" dal 2008 (www.lavigna.it), liberamente consultabile e scaricabile in formato pdf.

NELLA TERRA DEL LAMBRUSCO Grasparossa, Sorbara, Salamino: dietro le quinte di un vino tutto italiano. Conferenza

Tre aziende, tre vini, una terra.

In 2 anni il ristorante FuoriModena ha portato i vini dell'Emilia Romagna a Vicenza. Studio, ricerca, visite in cantina, degustazioni e tanti chilometri hanno contribuito a costruire una carta vini autoctona, fatta delle migliori aziende vinicole del territorio.

Lunedì 9 maggio alle ore 18.00 FuoriModena ha portato

il Lambrusco alla Biblioteca Internazionale La Vigna.

Tre produttori selezionati e scelti da Claudio Roncaccioli, titolare del ristorante, sono stati ospiti nella sala conferenze della Biblioteca.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara e del proprietario di FuoriModena Claudio Roncaccioli, è intervenuto Giampaolo Isabella dell'azienda vinicola Podere del Saliceto che ha raccontato della particolare morfologia argillosa dei terreni di pianura, dove nascono le uve dell'Albone, il Lambrusco Salamino di Modena Dop.

Poi la parola è passata a Francesco Gibellini dell'azienda agricola Tenuta Pederzana. Ci ha fatto conoscere le caratteristiche del clone di vitigno Grasperossa, unico al mondo. Un clone che è stato adattato al terroir particolare delle colline di Castelvetto, dove si produce il Lambrusco Grasperossa Doc.

Infine, Giorgio Angiolini, fondatore dell'azienda vinicola Cantina della Volta, ha presentato Trentesei, il Lambrusco Brut di Sorbara in versione Metodo Classico raccontando i retroscena che hanno portato l'azienda a conciliare il Lambrusco con i complessi passaggi della doppia fermentazione.

MIRROR - FACE TO FACE **Inaugurazione della mostra**

Sabato 14 maggio p.v. alle ore 18.30 la Biblioteca "La Vigna" ha ospitato l'inaugurazione della mostra Mirror - Face to Face, primo appuntamento di una rassegna di esposizioni che vogliono essere occasione d'incontro tra artisti e un incrocio di prospettive sul contemporaneo offerto ai visitatori.

Organizzata dall'Associazione Celestetica/Galleria Celeste di Vicenza con la partecipazione della Biblioteca Internazionale "La Vigna" e dell'Associazione LaCharta di Vas, la mostra è stata curata da Valeria Bertesina, ideatrice del progetto (già curatrice della Biennale Internazionale Dicarta/papermade di Schio, Vicenza) e di Vlado Goreski (già curatore della Triennale di Bitola). In un'Europa che si scopre fragile e la cui crisi d'identità si attesta nel risorgente totem del confine, l'arte non può che ribadirsi resistenza, invitando ad alzare lo sguardo, a fissare gli occhi nell'altro da sé riconoscendo identità al fondo delle differenze, sollecitando accostamenti inediti e tracciando legami, ragnatele, reti neurali dove sorprendere nel loro sboccio idee e conoscenza. Due paesi alla volta si osservano e si specchiano l'uno nell'altro attraverso generazioni di artisti contemporanei che si esprimono con le tecniche, tradizionali, sperimentali o miste, di incisione e grafica d'arte. Primi paesi protagonisti l'Italia e la Macedonia e più di 60 artisti che presentano al pubblico le loro opere a tema libero.

Tra i vari soggetti predominante il tema dell'uomo, alle prese con forme, miti, fardelli e sicurezze del passato e

una aggrovigliata attualità.

Tra i partecipanti, vari artisti vicentini e veneti. La mostra si è svolta in 3 appuntamenti - Bitola (Macedonia), Vicenza, Vas (Belluno).

LE CINQUE STAGIONI DELLA CUCINA VICENTINA

Non c'è stagione che non sia egregiamente rappresentata sulla tavola vicentina, grazie ad una tradizione gastronomica che da sempre valorizza i prodotti della terra. Ne sono una dimostrazione gli innumerevoli piatti che si possono trovare, mese per mese, nei menu della ristorazione vicentina e che si basano su coltivazioni autoctone o su prelibatezze che crescono spontanee, favorite dalle particolarità del suolo e dei microclimi. Per far conoscere ancor più la ricchezza del connubio tra cucina e produzione agro alimentare provinciale, l'Università del Gusto e Biblioteca Internazionale "La Vigna" hanno lanciato l'iniziativa "Le Cinque Stagioni della Cucina Vicentina". "Cinque" come forzatura per mettere in risalto un piatto che potremmo definire l'autentico "fuoriclasse" della gastronomia berica, inserito tutto l'anno nei menu, quasi a rappresentare una stagione a parte: il Bacalà alla Vicentina.

"Le Cinque Stagioni" è un'iniziativa rivolta agli appassionati con la quale si intende diffondere la conoscenza gastronomica del territorio, favorendo un avvicinamento più consapevole alla cucina vicentina, che va al di là del semplice "consumo" e permette, invece, di scoprire i legami esistenti tra terra e tavola, tradizione e contemporaneità. Ogni piatto genuinamente vicentino è infatti sintesi di un lavoro di filiera non solo "produttiva", ma anche "culturale", a cui si vuole dare evidenza attraverso "Le Cinque Stagioni".

Si è iniziato venerdì 19 febbraio con il Broccolo Fiolaro di Creazzo, ortaggio invernale interpretato dallo chef "Due Stelle Michelin" Nicola Portinari (de La Peca di Lonigo); proseguendo con la primavera dell'Asparago Bianco di Bassano secondo la visione dello chef Giuliano Baldessari ("Una Stella Michelin" con l'Aqua Crua di Barbarano Vicentino); il 20 maggio l'estate dei Piselli è stata messa nel piatto dallo chef Marco Perez (docente dell'Università del Gusto e del Master della Cucina Italiana); l'autunno dei Funghi ha visto impegnato lo chef Alessandro Dal Degan ("Una Stella Michelin" con La Tana Gourmet di Asiago) e, a concludere, la "quinta stagione" del Bacalà alla Vicentina con un guru del piatto tipico vicentino come lo chef Antonio Chemello (nominato ambasciatore dello stoccafisso dal Norwegian Seafood Export Council).

Ogni incontro è stato aperto da un approfondimento dell'enogastronomo Alfredo Pelle sulle caratteristiche e sulle tradizioni dei singoli prodotti di stagione; a conclusione un approfondimento sui vini da abbinare ai vari piatti.

LA GRANDE GUERRA SUL FRONTE VICENTINO. IL RANCIO IN PRIMA LINEA

Conferenza di Galliano Rosset

Il Bacalà Club Palladio, in collaborazione con la Biblioteca Internazionale “La Vigna”, ha proposto per mercoledì 25 maggio la seconda conferenza dedicata alla Grande Guerra sul Fronte Vicentino, avente per tema: Il rancio in prima Linea.

Il 15 maggio 1916, appena le condizioni del tempo lo permisero, scattò la cosiddetta Strafexpedition e l'11^a Armata austro-ungarica passò all'attacco fra la Val d'Adige e la Valsugana e l'offensiva non fu una sorpresa per Cadorna, lo fu invece per l'opinione pubblica: improvvisamente l'Italia scopri, dopo un anno di sole offensive, di trovarsi in grave pericolo. L'avanzata austro-ungarica travolse il fronte italiano per una lunghezza di 20 chilometri, avanzando a fondo nella zona dell'Altopiano dei Sette Comuni. Il 27 maggio gli Austro Ungarici presero Arsiero, seguita il 28 da Asiago. Gli abitanti dell'Altopiano furono sfollati nei comuni del Basso Vicentino, mentre la pianura diventava l'immediata retrovia del nostro esercito. Al seguito dei reggimenti si trovavano i parchi degli animali vivi destinati ad assicurare i rifornimenti alle truppe in prima linea e vedremo come dalle cucine da campo il cibo arrivasse al fronte, spesso sotto il fuoco nemico.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, la relazione è stata tenuta dall'esimio prof. Galliano Rosset, Priore della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina e appassionato storico delle vicende della nostra città, il quale ha sottolineato le gravi difficoltà che i nostri soldati al fronte dovevano sopportare, non solo per gli scontri a fuoco, ma anche per la propria alimentazione. Le cartoline originali della collezione del prof. Rosset hanno documentato le attrezzature e l'equipaggiamento di cucina.

Un piccolo contributo nel ricordare la Prima Guerra Mondiale che ha visto la città di Vicenza in prima linea per un lungo periodo del conflitto.

Giugno

EVENTI PER IL 110° ANNIVERSARIO DELLA NASCITA DI CARLO SCARPA

Anche la Biblioteca Internazionale “La Vigna” ha partecipato alle celebrazioni per il 110° anniversario della nascita di Carlo Scarpa e per il 10° anniversario dell'apertura del Centro Carlo Scarpa (Treviso), organizzate dalla Regione del Veneto in collaborazione con il Centro Internazionale di Studi di Architettura Andrea Palladio.

Da giovedì 2 giugno a domenica 5 giugno a Vicenza, Treviso, Verona, Padova e Venezia si è tenuto un ricco calendario di appuntamenti, con visite guidate alle più

importanti opere scarpiane del Veneto.

Venerdì 3 giugno la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato due eventi in collaborazione con ISAI e FAI Giovani: “Carlo Scarpa a Palazzo Brusarosco-Gallo-Zaccaria: la casa e il parco”, a cura dell'ISAI, relatori arch. Liliana Dal Toso e Giorgio Giuliani; a seguire visita guidata alla casa e al parco a cura del FAI Giovani e degli Amici dei Parchi, introduzione dell'arch. Francesca Grandi;

Palazzo Brusarosco-Zaccaria, sede della Biblioteca “La Vigna”, può vantare una delle due opere vicentine del famoso architetto e designer veneziano. All'ultimo piano del Palazzo, di cui Scarpa progettò e diresse anche l'integrale consolidamento statico, si trova infatti il prestigioso appartamento di 600 metri quadri, da lui realizzato nei primi anni '60 del Novecento su commissione dell'avvocato Ettore Gallo, allora proprietario del palazzo. Il grande ambiente centrale, più alto dei laterali e illuminato dal grande serramento del cavedio e dai lucernari nella sopraelevazione, è stato definito dallo stesso Scarpa una sorta di “piazza”, uno spazio pubblico destinato ad accogliere in origine la collezione di dipinti della famiglia Gallo. La luce si riflette sul pavimento in pietra di clauzetto, creando riflessi che ricordano il movimento dell'acqua, mentre allo stesso tempo si sofferma sugli intonaci martellinati delle pareti e illumina il soffitto a settori rettangolari diseguali, finiti a stucco spatolato grigio, che ricorda la composizione geometrica delle pareti giapponesi. Gli ambienti laterali accolgono le stanze private: soggiorni e sala da pranzo affacciati sul giardino e le camere sul lato opposto, verso la strada, con pavimenti in listoni in legno.

AGGIUNGI UN MICRORGANISMO A TAVOLA

Conferenza di Luca Fasolato

Mercoledì 8 giugno la Biblioteca “La Vigna”, in collaborazione con il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione dell'Università di Padova, ha ospitato la conferenza del dr. Luca Fasolato “Aggiungi un microrganismo a tavola”.

Invisibili e onnipresenti, spesso oggetto di pubblicità di disinfettanti capaci di eliminarli al 99,9%, i microrganismi sono parte della nostra vita. Sono nell'ambiente e su di noi. Se pensiamo al fatto che i batteri associati al corpo umano sono molto più numerosi delle cellule che lo formano capiamo quanto questi organismi siano diffusi. Ci spaventano perché li colleghiamo alle malattie, allo sporco e al deterioramento, ma non sono tutti uguali e la loro presenza è necessaria per il nostro organismo e per gli alimenti. Senza non ci sarebbero molti prodotti che comunemente portiamo in tavola.

Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara, Luca Fasolato ha parlato di “Microrganismi-alimenti, il loro ruolo e come ridurre i rischi nella nostra cucina”.

INCONTRO CON L'ENTE VICENTINI NEL MONDO

Giovedì 16 giugno la Biblioteca “La Vigna” ha ospitato un incontro con l'Ente Vicentini nel Mondo che ha presentato il restyling della propria rivista e le attività che vengono svolte a favore dei vicentini residenti all'estero e delle comunità locali venete.

Dopo i saluti iniziali di Mario Bagnara, presidente della Biblioteca “La Vigna”, il nuovo presidente dell'Ente vicentini nel mondo Marco Appoggi ha presentato la rivista, curata dalla sig.ra Lucia Campiello, sotto la direzione del nuovo direttore responsabile Stefano Ferrio. Fin dal 1953 la rivista è stata il legame tra chi è partito e la terra di origine e ancor oggi, nonostante l'avvento delle nuove tecnologie, moltissimi sono gli affezionati lettori. L'attuale veste segna una svolta nella futura comunicazione dell'Ente con i vicentini nel mondo sia per la grafica che per i contenuti proposti.

Nel corso dell'incontro è stata inoltre illustrata l'iniziativa che l'ente ha proposto lo scorso aprile: il Corso di cucina veneta in Brasile, in collaborazione con il prof. Mariano Meneghini dell'Istituto alberghiero Mario Rigoni Stern di Asiago e di un ex-studente appena diplomatosi, Riccardo Cunico. Il corso di cucina era destinato ai brasiliani di origine veneta che popolano numerosi il sud del Brasile, nello stato del Rio Grande do Sul. Con sede in 9 diverse località (Sobradinho, Farroupilha, Antonio Prado, Garibaldi, Erechim) le lezioni si sono svolte alternando teoria, dimostrazioni e prove pratiche. Altissima è stata la partecipazione (circa 70 partecipanti per volta) sia da parte di professionisti del settore che di cuochi amatoriali. Non è la prima volta che l'Ente Vicentini organizza un tale corso: in passato analoghe esperienze sono state proposte in Argentina, senza dimenticare che una decina di giovani oriunde venete provenienti dal Sudafrica avevano avuto la possibilità di frequentare un corso di cucina veneta all'Istituto Artusi di Recoaro Terme.

L'appuntamento ha segnato anche l'inizio della collaborazione tra l'Ente e la Biblioteca “La Vigna” che proseguirà con altre iniziative, in particolare con la presentazione del volume “Nel solco degli emigranti. I vitigni italiani alla conquista del mondo” a cura di Flavia Cristaldi e Delfina Licata.

Luglio

VICENZA SALOTTO URBANO.

Teatro Nino Bixio e il soldato ignoto

È ritornato anche per l'estate 2016 “Vicenza Salotto Urbano”, un progetto ideato da Theama Teatro in collaborazione con il Comune di Vicenza.

Martedì 26 luglio nel giardino della Biblioteca Internazionale “La Vigna” si è svolto “Nino Bixio e il soldato ignoto” con Paolo Rozzi e sax di Ettore Martin,

ultimo appuntamento del ciclo di incontri che per tutto il mese di luglio si sono succeduti settimanalmente in luoghi della città poco conosciuti o normalmente inaccessibili, trasformati per una serata in veri e propri salotti urbani, nuclei della socialità e della vita comunitaria. L'obiettivo è anche quello di valorizzare alcuni “salotti urbani” di Vicenza, spazi privati e pubblici che non sono abitualmente goduti da tutti, attraverso un'azione combinata tra arti diverse, per restituire il gusto e lo spirito della “bella Vicenza”. Un soldato con la divisa dell'esercito italiano del 1870 racconta con amaro umorismo le vicende personali di uno dei protagonisti più celebri del risorgimento italiano. Il testo, recitato in dialetto veneto, ha avuto per protagonisti alcuni patrioti, non identificati, i cui resti sono presenti nell'Ossario garibaldino sul Gianicolo.

Settembre

FESTIVAL DELL'AGRICOLTURA DI BRESSANVIDO 2016

Dal 28 settembre al 14 ottobre la Biblioteca Internazionale “La Vigna” è stata impegnata nel Festival dell'Agricoltura di Bressanvido. Il Festival, alla sua seconda edizione, quest'anno ha avuto per tema Agricoltura e sostenibilità.

La manifestazione si propone di diventare negli anni un appuntamento fisso per tutti gli appassionati del settore e per la prima volta è guidata da un Comitato tecnico-scientifico, formato da esperti del settore tra cui Mario Bagnara e Giustino Mezzalira, rispettivamente presidente e vicepresidente de “La Vigna”, e Piergiorgio Laverda, da anni collaboratore della stessa Biblioteca. Al Comitato è affidato il compito di definire le linee guida per i prossimi tre anni, per una programmazione a lungo termine.

Anche quest'anno il Festival ha rispettato la vocazione di abbracciare molteplici aspetti del mondo dell'agricoltura, raggiungendo gli addetti al settore attraverso convegni altamente specializzati, ma rivolgendosi anche ad hobbisti e famiglie, consumatori finali della filiera.

Sono state oltre 40 le attività tra convegni, incontri, eventi e workshop, finalizzati a presentare un'agricoltura fatta di valori sani e di qualità. “La Vigna” si è inserita all'interno del ricco e articolato programma della manifestazione, promuovendo una serie di eventi.

ORTOFRUTTA DEL VENETO: FARE QUALITÀ, MISURARLA, COMUNICARLA. Convegno

Mercoledì 28 settembre ha avuto luogo un importante convegno presso la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza.

Il progetto “Caratterizzazione qualitativa dei principali prodotti ortofrutticoli veneti e del loro ambiente di produzione”, è stato fortemente richiesto dalle

Organizzazioni dei Produttori ortofrutticoli e dai Consorzi di Tutela delle produzioni DOP-IGP regionali e affidato a Veneto Agricoltura dalla Regione del Veneto.

L'ortofrutta del Veneto si è "messa in gioco" per misurare e comunicare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti e la biodiversità degli ambienti di coltivazione. La Regione del Veneto ci crede e, prima in Italia, ha investito risorse in questo obiettivo di valorizzazione.

Circa 200 le aziende ortofrutticole protagoniste, 24 i prodotti analizzati per 2 annate produttive: le Università di Padova e di Verona ne hanno evidenziato le caratteristiche nutrizionali e salutistiche. Ma non solo: le stesse aziende sono state "sotto la lente" della World Biodiversity Association (WBA), che ne ha osservato e documentato la biodiversità secondo protocolli riconosciuti a livello internazionale. Molte le conferme, ma anche le nuove scoperte, in particolare relative alle analisi della frutta. E non mancano punte di eccellenza anche per quanto riguarda la ricchezza in biodiversità e quindi l'elevata qualità di alcuni ambienti/territori di coltivazione studiati. Dopo i saluti del presidente Mario Bagnara, sono intervenuti Michele Giannini (Veneto Agricoltura) sulla genesi, lo sviluppo e i protagonisti del progetto, Flavia Guzzo (Università di Verona - Dipartimento di Biotecnologie) sugli aspetti nutrizionali e nutraceutici della frutta.

Sono seguite le relazioni di Gianfranco Caoduro (World Biodiversity Association) su La qualità degli ambienti di produzione misurata attraverso la biodiversità dell'agro-ecosistema, Maria Gabriella Piras (Veneto Agricoltura) su Le azioni di divulgazione e formazione del progetto e quindi Alberto Storti, esperto del settore, su La biodiversità agraria e il caso della melicoltura in Veneto. A conclusione dei lavori, è stata inaugurata la Mostra Pomologica di libri antichi e di varietà di mele, allestita nei locali del piano nobile della Biblioteca Internazionale "La Vigna" e presentato dall'artista Margherita Michelazzo l'evento "ABRACADABRA ..." con mostre d'arte ed eventi collaterali sul tema "mela".

LIBRI IN CUCINA. RICETTARI ITALIANI DAL RINASCIMENTO AD OGGI. 69 libri de "La Vigna" esposti in Tipoteca a Cornuda

Sabato 24 settembre è stata inaugurata a Cornuda (TV) la mostra "Libri in cucina. Ricettari italiani dal Rinascimento a oggi", organizzata dalla Fondazione Tipoteca Italiana in collaborazione con la Biblioteca Internazionale "La Vigna".

L'esposizione è stata curata da Danilo Gasparini, docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova, nonché consigliere scientifico della Biblioteca "La Vigna". Protagonisti della mostra sono stati ricettari a stampa, un genere letterario di cui si ripercorre l'evoluzione dalla loro comparsa nel Rinascimento, quando comincia a diffondersi il sapere

culinario, al boom eccezionale che hanno conosciuto negli ultimi anni. 5 secoli di libri e sapori, volumi spesso illustrati, belli da vedere, ma anche interessanti per ripercorrere la storia dell'Italia e degli italiani a tavola. Si è consolidata e implementata così la collaborazione della Biblioteca "La Vigna" con la Tipoteca, iniziata nel 2015 con una serie di incontri "Alfabeto della terra e della tavola: lezioni con cena" e con la mostra "Pane e Vino. Storia di libri, cose e gusto", cui "La Vigna" ha fornito supporto bibliografico ed iconografico. Sempre grazie alla collaborazione del prof. Gasparini, dai 27 libri prestati lo scorso anno si è passati ora a ben 69.

Circa la metà appartengono al fondo "Livio Cerini di Castegnate", raccolta che vanta al suo interno rare e importanti edizioni tutte di enogastronomia e culinaria tra le quali il "Recetario di Galieno", pubblicato a Venezia nel 1512 (volume posseduto da sole 4 biblioteche in Italia), anch'esso presente in mostra. Le prime raccolte di ricette si qualificano come Liber: Liber de coquina, Liber de arte coquinaria... Solo più tardi andranno differenziandosi, per soddisfare professionalità particolari. È nel corso dell'Ottocento poi, con la crescente alfabetizzazione delle donne, che la produzione aumenta in maniera esponenziale: alla compilazione dei ricettari si aggiungono collages operati incollando ritagli di giornali nei quaderni. Significativo di questa sezione è il manoscritto di casa Nado (Altavilla Vicentina), datato tra la fine del '700 e l'inizio dell'800 che, donato alla Biblioteca lo scorso giugno, raccoglie ricette di cucina e di liquori tipici della cucina veneta. L'itinerario prosegue poi fino ai giorni nostri in cui, complice l'esposizione mediatica della figura del cuoco, si riscontra un vero boom di libri di cucina: su 100 titoli editi in Italia 2 sono di cucina e nel 2013 sul tema sono usciti in Italia ben 1048 testi.

La mostra, è stata accompagnata da alcuni eventi di sicuro interesse, serate a tema, presentazioni e altri momenti per approfondire, attraverso i capolavori dell'editoria di cucina, il valore nei secoli del sapere culinario e dell'arte della tavola.

Ottobre

LE MELE HANNO INVASO "LA VIGNA": il progetto ABRACADABRA

Come risposta all'appello del presidente Mario Bagnara, l'artista Margherita Michelazzo è intervenuta con "ABRACADABRA. Quando parlo creo", evento artistico di solidarietà che, in collaborazione con Veneto Agricoltura, ha anche lo scopo di "creare" occasioni di nuovi amici e sostenitori anche a livello internazionale. Nel manifesto, realizzato dallo stagista dell'IIS "Boscardin" di Vicenza, Riccardo Gheller, la parola "ABRACADABRA" appare scritta a palindromo sopra una verdissima mela, una specie di amuleto,

come quello portato al collo dai contadini lucani fin dall'antichità, per allontanare malattie e sofferenze. E così alle mele che dal 28 settembre sono state esposte insieme con antichi volumi di pomologia al piano nobile a conclusione di un importante convegno di Veneto Agricoltura, nello spazio di Casa Gallo, "sinergico" e "sinestetico", si sono aggiunte altre, ancor più numerose, mele, reinterpretate anche con originali allestimenti artistici da Margherita Michelazzo. L'evento, inserito nel Festival dell'Agricoltura di Bressanvido, è stato inaugurato sabato 1 ottobre. Dopo l'introduzione di Mario Bagnara de "La Vigna", e di Michele Giannini di Veneto Agricoltura, è intervenuta, con l'artista Michelazzo, la critica Monica Bonollo di Valmore Studio d'arte di Vicenza. L'esposizione, allestita da Jacopo Gonzato, ha presentato al pubblico lavori a tema mela dell'artista Margherita Michelazzo (disegni, pitture, incisioni, libri d'artista, micro sculture). In mostra anche due installazioni site specific che valorizzano i caratteri straordinari della location ed inducono a riflessioni sui temi della sostenibilità ambientale, dell'innovazione e della salvaguardia dell'identità genetica.

Una bicicletta elettrica della ditta Askoll che, al posto della batteria, ostentava un fragile vaso riempito di semi di mela e, sul portapacchi, un fascio di innesti, ha aperto la vista di un paesaggio realizzato con un centinaio di varietà di mele storiche, "recuperate" e "salvaguardate" da Veneto Agricoltura.

Un albero virtuale, con visioni di mele storiche dentro formelle di legno di melo antico, accoglieva ed inseguiva lo spettatore, ondeggiando sopra un piccolo ed all'apparenza insignificante seme e specchiandosi sulla pietra di clauzetto del pavimento.

Dal giardino proveniva il suono lungo e sussurrato dell'imponente opera della stessa artista, "Le lune di Galileo". Pensando al futuro, con l'obiettivo di portare i bambini, i giovani e l'attenzione della città verso "La Vigna", la cerimonia inaugurale è stata accompagnata dalla performance musicale del Dipartimento "Sarabanda" della Scuola Dame Inglesi di Vicenza, con la direzione di Michele Mastrotto.

ARCHIVIO STORICO "PIETRO LAVERDA" DONATO A "LA VIGNA", IN ANTEPRIMA A PADOVA

Sabato 1 ottobre presso Palazzo Donghi Ponti, Corso Garibaldi 22/26, (direzione generale della Cassa di Risparmio del Veneto, Padova) era visitabile la mostra/anteprima "Correvano gli anni '20 / '40 La fabbrica Laverda" con alcuni documenti e immagini dell'Archivio Storico "Pietro Laverda", recentemente pervenuto a "La Vigna".

L'evento, realizzato in occasione della giornata nazionale dell'ABI, è stato curato da Piergiorgio Laverda in collaborazione con la Biblioteca «La Vigna» che ha presentato ufficialmente il grande Archivio (35 metri

lineari di faldoni di documenti cartacei e circa 50.000 soggetti fotografici) il 26 ottobre.

Nella mostra padovana sono state esposte immagini della fabbrica e documenti di quegli anni unitamente a fogli illustrativi delle macchine costruite e alle riproduzioni dei più significativi manifesti pubblicitari.

EL POJANA 2017

È ritornato anche quest'anno alla Biblioteca l'appuntamento con il Pojana, il vero ed autentico almanacco meteorognostrico vicentino per l'anno 2017, presentato martedì 4 ottobre.

In questa nuova edizione sono riprese le celebrazioni della Grande Guerra, con quattro pagine dedicate agli eventi più importanti che durante il primo conflitto mondiale, nel 1917, hanno sconvolto alcune aree della nostra provincia (Battaglie sullo Zebio e sull'Ortigara).

L'almanacco però ci regala anche scorci di vita popolare, raccontandoci di antiche professioni scomparse o parzialmente ancora esistenti, come quella delle lavandare, dei sarti "da omo" e "da dona" e dell'intagliatore ebanista.

Tutte le tavole, sapientemente illustrate da Galliano Rosset, sono corredate anche da ricerche storiche, ricordi e aneddoti.

Notizie storiche, disegni, tradizioni, ma soprattutto tante curiosità rendono unico questo calendario, cui si aggiungono i proverbi, i suggerimenti per le semine e i raccolti, le indicazioni di sagre e mercati nel nostro territorio e alcune notizie sui Santi.

Novità di questa edizione sono le ricette dei prodotti De.Co di caratteristiche località vicentine a cura Amedeo Sandri

Mario Bagnara, Presidente de "La Vigna", ha aperto l'incontro culturale, per poi lasciare la parola all'artista e studioso Galliano Rosset per un'interessante e divertente illustrazione dell'antico e originale almanacco, sempre arricchito dai dotti contributi del poeta Don Giovanni Costantini.

LE MELE HANNO INVASO "LA VIGNA".

Altri eventi del progetto "ABRACADABRA quando parlo creò"

A seguito delle inaugurazioni delle mostre pomologiche, avvenute il 28 settembre e l'1 ottobre, che hanno invaso sia il piano nobile che Casa Gallo – Zaccaria de "La Vigna" il 14 ottobre il tema della mela è stato al centro di una "Conversazione" attraverso le visioni dell'Arte e del Mito, della Geografia, della Coltura, dell'Alimentazione, della Scienza e della Pomologia. Sono intervenuti Giovanna Grossato, Viviana Ferrario, Giustino Mezzalira, Antonio Cantele, Giovanni Moreton, Fabio Sgreva, Davide Nucilla, Mauro Pasquali e Alberto Storti.

Sabato 15 ottobre, in occasione della XII Giornata del

Contemporaneo AMACI 2016, è avvenuta l'apertura straordinaria dell'appartamento scarpiano e del giardino.

IL TESTO UNICO DELLA VITE E DEL VINO.

Sabato 22 ottobre la Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha ospitato la presentazione della nuova legge che modifica la legislazione relativa alla produzione del vino e la raccoglie in un unico testo normativo. L'incontro è stato promosso dal deputato Federico Ginato, con la collaborazione della Biblioteca, in considerazione dell'importanza che il tema riveste per un settore che conta tante realtà produttive ed eccellenze nel territorio vicentino e regionale. Il 21 settembre scorso il Testo Unico della vite e del vino è stato approvato all'unanimità dalla Camera ed ora è al vaglio del Senato. Il provvedimento ha l'obiettivo di unificare tutte le disposizioni che disciplinano la materia del comparto vitivinicolo, e in alcuni casi di modificarle, diminuendo la burocrazia e semplificando l'attività degli operatori. Il Testo è frutto di un lavoro approfondito e condiviso nato dal dialogo tra Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, la Commissione Parlamentare e le organizzazioni di categoria e di comparto. La norma è costituita di 90 articoli, articolati in otto grandi capitoli: la produzione viticola; la produzione dei mosti e dei vini; la produzione dei vini a denominazione di origine controllata; la produzione degli aceti; l'etichettatura e la commercializzazione; i controlli e le sanzioni. Tra le novità più importanti per snellire gli adempimenti c'è l'istituzione al dicastero delle Politiche Agricole, di una innovativa rete informatica di gestione dello Schedario vitivinicolo. Inoltre, il nuovo impianto normativo garantisce la qualità e l'identità del vino italiano, riconoscendo anche il valore culturale, paesaggistico e ambientale dei territori nei quali viene prodotto. È prevista una disposizione sulla salvaguardia dei vigneti storici al fine di promuovere interventi di ripristino, recupero e salvaguardia e si valorizza l'enoturismo. Dopo l'introduzione dell'On. Federico Ginato, i saluti del Prof. Mario Bagnara, presidente de "La Vigna", è seguita la relazione dell'On. Giorgio Zanin della Commissione Agricoltura Camera dei Deputati.

DA BREGANZE A "LA VIGNA": DONATO L'ARCHIVIO STORICO "PIETRO LAVERDA"

Mercoledì 26 ottobre è stato ufficialmente donato alla Biblioteca "La Vigna" il ricchissimo Archivio Storico della Ditta Laverda, storica azienda breganzese di macchine agricole che si impose sul mercato nazionale e internazionale a partire dalla fine del XIX secolo ed è ad oggi la più antica fabbrica europea di macchine agricole tuttora in attività e sempre nel medesimo sito produttivo. 35 metri lineari di documenti cartacei e un ricchissimo archivio fotografico compongono l'archivio

che, dopo un necessario riordino e un'adeguata catalogazione, sarà messo a disposizione non solo degli studiosi, ma dei molti appassionati e cultori della storia della meccanizzazione agricola in Italia. Grazie a questa donazione, esempio encomiabile per altri imprenditori privati, la Biblioteca "La Vigna" potrà sempre più favorire lo sviluppo del settore agronomico a livello nazionale e internazionale.

Dopo l'intervento introduttivo del presidente della Biblioteca Mario Bagnara, sono seguite le relazioni di G. Luigi Fontana (Presidente del Comitato Scientifico della Biblioteca "La Vigna") su Laverda: una storia industriale italiana e di Piergiorgio Laverda (Conservatore Archivio Storico Laverda) su Gli uomini, le macchine, le carte: ricognizione sui materiali dell'Archivio. In occasione del convegno è stato firmato dai rappresentanti della famiglia Laverda l'atto di donazione, alla presenza del notaio Gaia Boschetti. Nelle sale della biblioteca è stata inaugurata una mostra di documenti ed immagini appartenenti all'Archivio Storico stesso.

Novembre

LA PATATA: STORIA DI UN SUCCESSO. Presentazione del 34° Bollettino "La Vigna News"

Giovedì 3 novembre la Biblioteca "La Vigna" ha presentato il 34° numero de "La Vigna News", un'iniziativa editoriale nata nel 2008 e negli ultimi anni sponsorizzata dal Lions Club Vicenza Host. Intitolato "La patata: storia di un successo", il bollettino indaga il mondo della patata a 360° e dalla lettura dei saggi di ottima fattura si evince come essa abbia davvero giocato un ruolo non indifferente nei sistemi alimentari della vecchia Europa. Si parte con un excursus esaustivo sulla storia del tubero a cura di Giovanni Guarda che racconta anche dal punto di vista agronomico il perché della sua faticosa adozione arricchendo le pagine di dati, di bibliografia, di rassegna di quanto si è fatto e si fa per la promozione in Veneto: il tutto corredato da una corposa appendice tecnico-scientifica. Segue l'intervista ad uno dei maggiori esperti del settore, il novantenne Giovanni Biadene che viene citato più volte all'interno degli altri contributi presenti per la sua qualificata competenza. I due saggi di Maria Luisa Ferrari e David Gentilcore, tra loro complementari, affrontano le difficoltà incontrate dalla patata nell'essere ammessa nell'universo alimentare contadino. Da una parte Maria Luisa Ferrari lega l'alternata presenza della patata, l'attenzione e l'indifferenza verso il tubero alle ricorrenti carestie e dall'altra David Gentilcore racconta del rapporto stretto tra le patate, le montagne e l'emigrazione nell'Ottocento. A completare il 34° numero della rivista il gustoso contributo di Alfredo Pelle con un affondo sugli gnocchi e con alcune ricette

tradizionali. Dopo l'introduzione del presidente della Biblioteca "La Vigna" Mario Bagnara sono intervenuti il coordinatore scientifico del bollettino, Danilo Gasparini, Maria Luisa Ferrari, Giovanni Guarda e Alfredo Pelle.

PROSPERO ALPINI. 18 LIBRI DE "LA VIGNA" IN MOSTRA A MAROSTICA

La Biblioteca Internazionale "La Vigna" ha partecipato al programma di eventi organizzati dalla Città di Marostica e dal Centro Studi Prospero Alpini nel mese di novembre, per celebrare, a 400 anni dalla morte, l'illustre botanico e medico marosticense Prospero Alpini. Nato a Marostica nel 1553 e morto a Padova nel 1616, quarto prefetto dell'Orto Botanico di Padova, è passato alla storia anche per aver contribuito a diffondere nella Repubblica di Venezia il Caffè. Il ricco programma di convegni, mostre, rappresentazioni, laboratori, conferenze, degustazioni ed eventi culinari ha contribuito a donare nuova luce a questa importante figura, universalmente amata e apprezzata da molti studiosi.

In particolare domenica 13 novembre è stata inaugurata la mostra "Raffinate preziosità per ricercati aromi", allestita al Castello Inferiore. Sono stati esposti i libri antichi provenienti dalla Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, dalla Biblioteca Civica "P. Ragazzoni" di Marostica e dalla Fondazione Banca Popolare di Marostica, ma anche memorabilia come l'autografo di Prospero della Biblioteca Bertoliana di Vicenza, ceramiche e servizi d'epoca. Una sezione dell'esposizione è stata riservata ai lavori grafici realizzati per l'Anniversario dagli studenti del Liceo artistico De Fabris di Nove e ai risultati delle ricerche storiche e di costume degli allievi degli Istituti Brocchi e Da Ponte di Bassano. I 18 volumi prestati da "La Vigna", di cui i due più antichi sono del XVI secolo, contribuiscono a riscoprire la figura e l'importanza di Prospero Alpini, testimoniandone lo spirito d'avventura e di ricerca. Si è consolidata così la collaborazione della Biblioteca "La Vigna" con Marostica, iniziata nel 2003 per la mostra "Prospero Alpini (1553-1616) medico e viaggiatore botanico nel 450° della nascita" e nel 2008, all'interno della manifestazione "Marostica Caffè 2008", per l'esposizione "Vicentini illustri al tempo di Andrea Palladio. Prospero Alpini, medico e botanico (1553-1616). Omaggio al marosticense che fece conoscere il caffè in Europa." L'inaugurazione è avvenuta domenica 13 novembre alle ore 17.00 nella sala consiliare con i saluti delle autorità, in particolare del prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca "La Vigna", di Elisa Geremia, Presidente della Biblioteca "Ragazzoni", e di Giuseppe Pupillo, Presidente della Biblioteca Bertoliana. A seguire nella sala mostre sempre al Castello Inferiore, la presentazione di Mario Guderzo e Luigino Curti, già presidente de "La Vigna".

QUEL NOSTRO AMORE AL PROFUMO DI LAVANDA. Presentazione del libro di Manuela Tamburin

Mercoledì 16 Novembre 2016 alle ore 17.30, presso la Biblioteca Internazionale La Vigna di Vicenza, Manuela Tamburin ha presentato il suo romanzo intitolato "Quel nostro amore al profumo di lavanda" (Ed. Editrice Artistica Bassano). Manuela Tamburin, di origini veneziane, risiede a Vicenza dove ha svolto la professione d'insegnante elementare per 35 anni. Esordisce nel 2011 con *Mi riprendo la mia vita e il suo destino* (Ed. Albatros). Nel 2012 pubblica *Quando l'oceano ti soffia nel cuore* (Ed. La Serenissima). Nel 2013 pubblica *Per sempre e un giorno ancora* (Ed. Editrice Artistica Bassano). Nel 2014, pubblica *Il silenzio delle nostre parole* (Ed. Editrice Artistica Bassano). Nel 2014, con il racconto *La neve può colorare la vita*, è stata segnalata e premiata dalla Giuria del Premio Letterario Nazionale "Voci Verdi". "Quel nostro amore al profumo di lavanda" è un libro che continua il precedente "Il silenzio delle nostre parole", un ritorno al tema dell'amore deluso, mancato e poi ripreso per una singolare e quasi assurda vicenda che caratterizza la sorte umana. Nicole, dopo la fine della sua storia, è oppressa dal senso di fallimento e solitudine. Nell'intreccio narrativo sono evidenziate anche tre figure di donne che hanno un rapporto conflittuale con l'amore. Un romanzo tenero, struggente, ricco di atmosfere e paesaggi incantati. Alla presentazione sono intervenuti con l'autrice il prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca Internazionale La Vigna, il prof. Gianni Giolo, critico letterario, l'editore arch. Andrea Minchio e l'attrice Mara Santacatterina.

I LEMBI DEI RICORDI.

RI(N)TRACCIARE IL PAESAGGIO DI GOFFREDO PARISE. Presentazione del libro

Mercoledì 23 novembre alle 17.30 la Biblioteca "La Vigna" ha presentato il volume *I lembi dei ricordi. Ri(n)tracciare il paesaggio di Goffredo Parise*. Lo scrittore Goffredo Parise, cantore del Campofiorin della Masi Agricola sul Corriere della Sera già nel febbraio del 1985, ha vissuto con il paesaggio veneto un intenso rapporto, che ha lasciato visibili tracce nella sua opera letteraria e nelle due Case, oggi aperte al pubblico, a Ponte di Piave e a Salgareda. Nel 2013, alcuni professionisti che operano in ambito culturale, si sono incontrati per realizzare un progetto incentrato su questo vivissimo legame e tale progetto vede oggi la luce, grazie alla collaborazione fra la Fondazione Masi e la Società Letteraria di Verona, le quali hanno voluto rendere omaggio al grande autore veneto promuovendo la pubblicazione del volume *I lembi dei ricordi. Ri(n)tracciare il paesaggio di Goffredo Parise*, nell'anniversario dei trent'anni dalla sua scomparsa. Al cuore del progetto vi è l'idea di realizzare una serie di

mappe affidate alla mano degli ultimi testimoni della vita di Parise in terra veneta: a loro è stato chiesto di rappresentare visivamente, senza vincoli formali, la rete delle relazioni umane e territoriali dello scrittore, quali essi ricordano siano state. Precedute da alcuni testi, che mettono in luce i differenti aspetti del progetto nel suo insieme, le mappe sono accompagnate da immagini attuali dei luoghi e da una serie di “cartoline” che portano il magico tocco di Giosetta Fioroni. Sono inoltre divenute il punto di partenza per una rivisitazione del paesaggio nei disegni di un artista, Vittorio Bustaffa. Infine, e non da ultimo, la pubblicazione rende omaggio a due realtà che onorano il territorio veneto con la bellezza della grande arte tipografica, le Grafiche Antiga, e con la generosa promozione della cultura a opera della Fondazione Masi, che trae linfa da una nobile produzione vinicola. Il gruppo che ha realizzato questo libro, fa capo alla Società letteraria di Verona che già vanta una tradizione nella ricerca sui musei letterari in Italia, ed è qui rappresentata dalla Presidente, Daniela Brunelli. Al progetto hanno aderito Claudio Rorato, già assessore alla Cultura di Ponte di Piave, che in tale veste è stato anche curatore della Casa di cultura di Goffredo Parise; Moreno Vidotto, proprietario della casa abitata dallo scrittore a Salgareda; Claudio Rosati, presidente dei proviviri di ICOM Italia; Maria Gregorio, che nel Direttivo del Comitato internazionale di ICOM per i musei letterari (ICLM) rappresenta l'Italia; Aurora Di Mauro, responsabile dell'Ufficio Musei della Regione del Veneto. Sono stati inoltre invitati ad aggiungere la loro parola due intensi scrittori veneti, Francesco Maino e Vitaliano Trevisan, entrambi attenti, spietati scrutatori del “nuovo” paesaggio quale si va configurando, nonché Stefano Cecchetto, studioso di arte e curatore di mostre, al cuore delle quali è spesso il paesaggio veneto. Vittorio Bustaffa, artista che in varie forme si è già misurato con la rappresentazione del paesaggio, ha rivisitato i luoghi di Parise in terra veneta, interpretandoli nel segno di un'appassionata distanza. Al cuore del libro in ogni senso, anche una serie di “cartoline”, germogliate da fotografie di Moreno Vidotto, alle quali Giosetta Fioroni, artista e compagna di vita di Goffredo Parise, ha aggiunto il suo inimitabile tocco.

“LA VIGNA” RICORDA IL SUO FONDATORE

Presentazione del libro

Domenica 27 novembre, nel 23° anno dalla scomparsa di Demetrio Zaccaria, la Biblioteca “La Vigna” ha reso omaggio al proprio generoso fondatore con due iniziative: la S. Messa celebrata alle ore 9.30 nella chiesa dei Carmini Vicenza e a seguire alle ore 10.30 nella sede di Contrà Porta S. Croce la presentazione del libro “Il senso della lumaca e altre storie” ed. Slow Food. Slow Food Editore su un progetto di Slow Food Veneto ha dato alle stampe un bel libro

che racconta, con la passione che contraddistingue i membri dell'associazione, le storie e le vite di contadini, agricoltori, trasformatori artigiani veneti. L'idea è di Gino Bortoletto, storico membro di Slow Food, che dagli anni Novanta segue e sostiene “la chiocciola”, prima come fiduciario della Condotta Slow Food di Treviso, poi come presidente di Slow Food Veneto, e ancora come presidente di Slow Food Promozione. Quasi trent'anni di unione che hanno rivelato le originali doti di interprete dei valori dell'associazione. I testi sono di Lucio Carraro, maestro di scuola elementare e apprezzato scrittore, le illustrazioni sono di Matteo Scorsini.

700 ETICHETTE DEL CHIANTI CLASSICO IN MOSTRA A “LA VIGNA”

Mercoledì 30 novembre al piano nobile della Biblioteca Internazionale “La Vigna” è stata allestita la mostra Etichette di Chianti Classico curata da Giancarlo Riganelli, socio Aicev e Slow Food.

L'evento, realizzato in occasione del Trecentesimo Anniversario del territorio di produzione del Chianti classico, è stato organizzato dalle condotte Slow Food di Vicenza e dell'area Berica in collaborazione con la Biblioteca “La Vigna”.

Sono circa 700 le etichette esposte, databili dagli anni '70 ai giorni nostri: un percorso che evidenzia l'importanza dell'etichetta non solo quale strumento di promozione per il produttore, ma soprattutto come testimonianza dell'attività umana e importante documento di costume. Vere e proprie opere d'arte, alcune di esse sono state disegnate da personaggi noti come quella realizzata da Dario Fo per la cantina Nittardi presente in mostra. Al centro dell'esposizione l'etichetta commemorativa ideata per il trecentesimo.

Le etichette, tutte provenienti dalla collezione privata del curatore, ci permettono di scoprire il vino Chianti attraverso un inedito punto di vista e risultano perfettamente inserite nel contesto della Biblioteca “La Vigna”, apprezzata in Italia e nel mondo per il suo eccezionale patrimonio librario vitivinicolo. All'inaugurazione della mostra, lo stesso mercoledì 30 novembre alle ore 17.30 sono intervenuti Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca Internazionale “La Vigna”, Roberto Burdese, Presidente Slow Food Editore, Mauro Pasquali, Presidente Slow Food Veneto e Michele Cassano, Vice Direttore Consorzio Vino Chianti Classico.

Dicembre

ALTRI MONDI ... A “LA VIGNA”

A 59 anni dalla sua fondazione, il circolo di pittura “La Soffitta” ha chiuso l'anno di attività con una collettiva di opere alla Biblioteca Internazionale “La Vigna”. Nel

prestigioso spazio di Casa Gallo - Scarpa - Zaccaria, sono stati esposti una quarantina di lavori riuniti con il titolo "Altri Mondi".

Il tema proposto introduce il racconto di spazi intimi, segreti, dove ognuno di noi può rifugiarsi occasionalmente, luoghi fisici, mentali, spazi delle emozioni legati alla nostra sensibilità. Paesaggi, marine, volti, personaggi assumono un significato nuovo, diventano porte per mondi nuovi, luoghi di calma e riflessione. La mostra è stata inaugurata sabato 3 dicembre alle ore 18.00 alla presenza del Prof. Mario Bagnara, Presidente della Biblioteca Internazionale "La Vigna" e Davide Piazza, presidente del circolo di pittura "La Soffitta".

"UNA FAMIGLIA VICENTINA"

Presentazione del nuovo libro di Paolo Rumor

Mercoledì 7 Dicembre 2016 alle ore 17.30, presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna", dopo l'introduzione del Presidente della Biblioteca prof. Mario Bagnara, l'avvocato Paolo Rumor ha presentato il suo ultimo volume "Una famiglia vicentina".

Il libro narra la storia di una famiglia nella Vicenza del dopoguerra: l'entusiasmo e le difficoltà nel ricostruire un territorio e le istituzioni che oggi diamo per scontate, ma che allora semplicemente non esistevano.

In primo piano il padre, avvocato Giacomo Rumor, protagonista della rinascita dell'economia vicentina, raccontato dagli occhi del figlio Paolo: il suo impegno nella Resistenza prima, nella ricostruzione del tessuto sociale e produttivo poi; il suo ruolo nella nascita dell'Unione Europea; il vivere quotidiano. In questo libro l'autore dipinge la storia della propria famiglia e della propria vita intrecciandola con riflessioni sul profondo mutamento della società e degli stili di vita, preziosi dettagli di un mondo che non c'è più e di uno che sarà, raccontati con serenità e pacatezza.

IL NOME DEL VITIGNO NEI SUOI ASPETTI VITIVINICOLI E DI MERCATO: Tavola rotonda dell'Accademia italiana della vite e del vino

Martedì 13 dicembre alle ore 10.30 la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza ha ospitato la tornata conclusiva dell'Anno Accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino con una tavola rotonda sul tema "Il nome del vitigno nei suoi aspetti vitivinicoli e di mercato".

Il 21 settembre scorso è stato approvato all'unanimità dalla Camera il Testo Unico della vite e del vino, già presentato a "La Vigna" lo scorso 22 ottobre. Il provvedimento sottolinea l'importanza della salvaguardia del patrimonio culturale nazionale e tra le novità più importanti introduce la definizione di «vitigno autoctono». Per fare il punto scientifico della situazione, l'Accademia Italiana della Vite e del Vino che a "La

Vigna", proprio per il suo ricchissimo patrimonio librario enogastronomico, hanno proposto questo importante evento. Dopo i saluti del presidente Mario Bagnara e di Antonio Calò, presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, è intervenuto Paolo Giorgetti del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Alla tavola rotonda, coordinata dal prof. Davide Gaeta, sono intervenuti i professori universitari Antonio Calò, Anna Schneider, Cesare Intrieri e Angelo Costacurta assieme al dottor Eugenio Sartori alla guida dei Vivai Cooperativi Rauscedo e al dottor Paolo Castelletti, segretario generale dell'Unione Italiana Vini. Gli interventi hanno toccato i seguenti temi: il significato del nome di "vitigno", la definizione di vitigno, sua origine, identificazione e variabilità interna, la difficoltà di definizione di "autoctono"; inoltre si è parlato di nuove costituzioni e problemi della loro denominazione e dell'impatto sugli aspetti commerciali del nome del vitigno.

NUOVA CULTURA PER IL RISPETTO DEL SUOLO

Conferenza del geologo Roberto Rech

Mercoledì 14 dicembre alle ore 17.30, il geologo Roberto Rech in collaborazione con l'associazione ADSUMUS, ha tenuto una conferenza sulla "Nuova cultura per il rispetto del suolo", un tema particolarmente d'attualità, stante il rapido modificarsi delle situazioni ambientali. Rech ha affrontato i temi della definizione di suolo, della sua classificazione ed evoluzione ma anche del suo consumo e spreco. Il suolo deve essere conoscenza di tutti e non solo degli specialisti, perché tutti dipendiamo da quel sottilissimo strato di terra e dall'acqua che lo rende fecondo. Irresponsabilità umana e fragilità del suolo costituiscono il cronico conflitto tra lo sfruttamento economico e la sensibilità ambientale. Il Bel Paese, primo al mondo, ha inserito nella Costituzione il paesaggio, come elemento fondativo di cittadinanza: "La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione" (Art. 9). Eppure il nostro Paese è il più ignavo consumatore di suolo e di paesaggio. Tale contraddizione continua a far danni sotto la spinta di forze che nulla hanno a che fare con l'interesse del Paese e dei suoi cittadini. Negli ultimi 30-40 anni, la relazione cruciale tra noi e l'ambiente è stata letteralmente rimossa dal nostro orizzonte culturale, in nome e per conto di altri interessi apparentemente più seduttivi che a viva forza sono entrati nel nostro immaginario. Oggi ci troviamo meno capaci di cogliere le relazioni tra noi, l'ambiente in cui viviamo, il paesaggio che ci circonda, il cibo indispensabile alla vita e la società distratta di cui facciamo parte. Dopo i saluti del presidente della Biblioteca, Prof. Bagnara, il relatore, tenendo anche presenti i recenti eventi sismici che hanno colpito il centro Italia, ha cercato di motivare

l'urgenza di una consapevolezza meno fragile, più robusta e scientificamente fondata, delle relazioni tra uomo e ambiente, tra uomo e natura, tra uomo e risorse, tra uomo e futuro, provando a disegnare le tracce di un'etica nuova la cui forza non è solo la resistenza, ma anche la ri-generazione culturale.

SCOTOLATI A "LA VIGNA" CON I SUOI ORIGINALI CALENDARI

Presentazione del "MALASALENDARIO" 2017 e inaugurazione mostra "35 E NON LI DIMOSTRA... tutti gli anni di Scotolati nei suoi calendari"

Quest'anno tocca forse al nome più difficile: MALASALENDARIO, ma non sono mancati nel corso dei decenni (dal 1986 ad oggi) sempre diversi e fantasiosi nomi a titolare i calendari di Scotolati, dal l'AGENDARIO (1987), al CARTOLENDARIO (1988), al CARLENDARIO

(1994), al PALLENDARIO (2009) e così via... L'uso e l'abuso della lingua italiana sono costantemente stati alla base dei sovvertimenti idiomatici dell'autore-disegnatore che ha, di volta in volta, accompagnato con illustrazioni e figure le sue disparate inventive calendaristiche.

Il MALASALENDARIO 2017 non sfugge a questa tipologia del divertimento lessicale..., ma a saper proprio tutto su di esso (estrapolando nomi e temi anche dai calendari precedenti), ha provveduto la presentazione di lunedì 19 Dicembre, alle ore 17.30, affidata al prologo ed epilogo del Presidente della Biblioteca Mario Bagnara, all'orazione dell'onnicoltore Antonio Di Lorenzo e agli interventi di Gabriele Scotolati e del pubblico. Dopodiché, nella sala attigua all'evento, è seguita l'apertura della mostra "35 E NON LI DIMOSTRA... tutti gli anni di Scotolati nei suoi calendari".



CHIANTI RUFFINO





NOME

COGNOME

SOCIO ORDINARIO

ANNO

Biblioteca Internazionale "La Vigna"
 Palazzo Brusarosco Zaccaria
 c.na Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
 +39 0444 543000 - www.lavigna.it

“Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2016 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(*): Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

“Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente”

(Indro Montanelli)

Da qui nasce l'idea di salvaguardare i libri e conservarne l'integrità per i posteri attraverso la digitalizzazione, ma anche il restauro e la rilegatura del patrimonio librario della Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Con il progetto “Adotta un libro”, La Vigna, in collaborazione con Forma Srl, sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale su tutto ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Scegliendo il libro più vicino ai propri interessi si consentirà:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro

In cambio, l'adozione darà diritto ad una personalizzazione del progetto: ad es. la pubblicazione del libro in CD o in stampa anastatica allo scopo di diffonderlo o di farne un gadget; l'utilizzo dei contenuti e delle immagini a scopo di comunicazione, anche commerciale ecc.

Con il 2016 la Biblioteca “La Vigna” propone una nuova iniziativa l'“Operazione salva-libro” per

salvaguardare il proprio patrimonio librario.

Con cadenza mensile si proporranno rilegature di volumi e periodici, piccoli interventi di ripristino e digitalizzazione di periodici settecenteschi/ottocenteschi e libri significativi. Verrà indicato il costo totale dell'intervento e il frutto di quanto raccolto verrà progressivamente aggiornato, evidenziando quali e quanti libri verranno “salvati”.

Chiunque con un minimo contributo anche di soli 5 euro, concorrerà alla conservazione e salvaguardia di un libro. In un'epoca in cui il digitale sta prendendo il sopravvento, non si può e non si deve dimenticare il fascino di sfogliare un libro.

Per partecipare a questa raccolta fondi, si possono utilizzare le seguenti modalità:

- > Bonifico: c/o FRIULADRIA Credit agricole
IBAN n. IT48E053361180100004637308
causale: Biblioteca Salvalibro
- > Assegno intestato a : CCCC Biblioteca int.le La Vigna
- > PayPal: adotta@lavigna.it
- > contanti presso la ns. sede

Un grazie anticipato per tutti coloro contribuiranno in varia misura alla buona riuscita dell'iniziativa.

www.lavigna.it/adottaunlibro

Si ringraziano per il sostegno gli “Amici de La Vigna”

Elenco “Benemeriti”

AGENA srl di Bedeschi Manuela
 Bedeschi Manuela
 Cecchetto Armando
 Cervato Gianfranco e Romana
 CONFCOMMERCIO (Ascom-
 Associazione delle imprese delle attività)
 CONFINDUSTRIA di Vicenza
 Cossiga Sara
 Galante Francamaria
 Manfredini Giovanni e Luisa
 Pasquali Mauro
 Povoletto Giampietro
 Scavazza Anna Maria
 Tonin Paolo
 Tota Adriano
 Zuccato F.lli Srl

Elenco “Onorari”

Accademia Internazionale La donna e il vino
 Accademia Italiana della Vite e del Vino
 Acciaierie Valbruna - Nicola Amenduni
 Amici dei Parchi di Vicenza
 Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
 Bailoni Lucia
 Balzan Stefania
 Bavaresco Luigi
 Beltramini Guido
 Bernardi Ulderico
 Bertolo Gaetano
 Borin Gianni
 Boschetti Gaia
 Boschetti Gian Paolo
 Bottio Luigi Franco
 Calò Antonio
 Cantina dei Colli Vicentini Società
 Cooperativa Agricola
 Capolongo Francesca
 Carta Attilio
 Cavalli Raffaele
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006
 De Marzi Bepi
 Demo Edoardo
 Diamanti Ilvo
 Di Lorenzo Antonio
 Faila Osvaldo
 Fantin Marisa

Ferrarini Stefano
 Fondazione Masi
 Fontana Giovanni Luigi
 Forma srl
 Fumian Carlo
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002
 Gallo Donata
 Gasparini Danilo
 Lante Anna
 Laverda Piergiorgio
 Lions Club Vicenza Host
 Loison Dario
 Margiotta Umberto
 Marini Paola
 Mauro Tullio
 MECC-ALTE di Diego Carraro
 Montanari Massimo
 Mosca Giuliano
 Novelli Enrico
 Novello Elisabetta
 Pelle Alfredo
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
 Peretti Zoso Annamaria
 Pertile Alberto
 Pilla Giuseppe
 Pupillo Giuseppe
 Rosset Galliano
 Rossi Marica
 Rotary Club Vicenza Berici
 Scarpi Paolo
 Scienza Attilio
 Scimemi Maddalena
 Studio Notarile Boschetti
 Tessari Paolo
 Tomasi Diego
 Trocino Angela
 Zamorani Arturo
 Zanchettin Vitale
 Zanier Claudio
 Zonin Gaetano
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

Elenco “Ordinari”

Andreoli Carlo
 Bacalà Club Palladio
 Bertazzoni Marina
 Bertoldo Antonio
 Bortolan Carlo e Giuliana
 Broto Piersilvio

Cavazza Mattia
 Cella Agostino
 Cenacolo Poeti Dialettali
 Vicentini
 Ceolato Massimo
 Chittero Luciana
 Cielo e terra Spa
 Circolo Fotografico Vicenza
 CONFARTIGIANATO
 (Associazione Artigiani di
 Vicenza)
 Cosaro Bruno
 Cristiani Giulio e Petucco
 Giannira
 Dal Pozzo Angelica
 Fabio Andrea
 Giroto Tommaso
 Grigoletto Gianni
 Ingrosso Gianfranco
 Maculan Sonia
 Michelazzo Margherita
 Mosca Giuliano
 Nicoletti Angelo
 Ordine Degli Architetti di
 Vicenza
 Peretto Dino
 Peron Carlo
 Perrot Mauro Maria
 Pulvini Michael
 Reffo Gianfranca
 Righi Lucano
 Rigon Giovanna
 Rigoni Domenico
 Rossato Gianfranco e
 Quadri Maria
 Rossi Marica
 Serra Matteo
 Spector Sally
 Suppiej Giovanna
 Tamburin Manuela
 Trattoria Molin Vecio di
 Boschetto Sergio & C. snc
 Urban Carla
 Vigel spa di Gabaldo
 Giancarlo
 Zambon Franco
 Zanchetta Anna Maria
 Zanchetta Paolo
 Zanella Giuseppe



Si ringrazia per il contributo
Lions Club Vicenza Host