

Se la Langa è così

POLLENZO. "Se la Langa è così - il mondo del vino raccontato ai giovani del terzo millennio" è un'iniziativa di divulgazione sulla storia del mondo del vino pensata per le giovani leve di studenti, operatori e appassionati che vivono e operano sul nostro territorio, voluta dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo: una operazione culturale unica nel suo genere, popolare e alta al tempo stesso, poiché coniuga la volontà di rendere accessibili le tematiche dei grandi vini del territorio delle colline di Langa, Roero e Monferrato con la formazione che è patrimonio dell'ateneo pollentino.

Come afferma **Carlo Petrini**, presidente dell'Unisg e promotore della due giorni: "Si tratta di un'esperienza importante dedicato alla conoscenza delle radici: scoprire la storia e l'evoluzione di queste nostre colline vitate che godono oggi di notorietà, ricchezza e grande sviluppo, sapere da dove si viene, ripercorrendo con la memoria il lungo cammino di fatica, lavoro, ingegno e voglia di riscatto che, grazie alle passate generazioni di viticoltori, ha consentito a questi territori di essere rinomati e apprezzati in tutto il mondo, è oggi più che mai fondamentale".

Concepito soprattutto per la generazione under 30, l'evento si sviluppa in due momenti: **venerdì 17 febbraio** il Teatro Sociale di Alba ospita una serata all'insegna della storia dei protagonisti, del territorio e dei suoi vini (ingresso libero); mentre **sabato 18 febbraio** all'Università di Scienze gastronomiche a Pollenzo si terrà "Tutto intorno al vino - incontri e degustazioni", esclusivamente dedicato ai giovani studenti e addetti ai lavori.

Lanciata nei giorni scorsi, l'iniziativa sta già riscuotendo un interesse e un successo straordinario, sia da parte delle numerose aziende vi-

tivinicole che hanno aderito e creduto in questo progetto innovativo, sia da parte del pubblico giovanile, che ha riempito le iscrizioni.

Spiegano gli organizzatori: "Mentre al Teatro Sociale si potranno accogliere fino a 900 persone, per la giornata di sabato 18 febbraio, che inizialmente è stata programmata per 240 giovani e che ha

registrato il tutto esaurito in pochi giorni, viste le crescenti richieste di partecipazione si sta lavorando per ampliare a 350 i posti disponibili".

Oltre 100 i produttori che, con i loro vini, sono coinvolti nell'iniziativa voluta dall'Unisg e che incontreranno giovani appartenenti a diverse realtà del territorio.

Ad oggi, dei giovani iscritti alle due giornate, circa 100 sono studenti ed ex studenti dell'Università di Pollenzo (sia italiani che di provenienza internazionale), 30 giungono dagli istituti superiori di secondo grado e da altri corsi di laurea e facoltà del territorio piemontese, 140 sono giovani appassionati e addetti ai lavori del mondo del vino.

Inoltre, il 45% dei partecipanti è donna.

Questo fermento giovanile nel mondo del vino di Langa, e non solo, è un importante segnale di un mutamento di passo: le nuove generazioni vogliono e devono conoscere la storia del territorio che le loro famiglie hanno contribuito a creare. L'appuntamento ideato e fortemente voluto da **Carlo Petrini** e dall'Università di Pollenzo - che ha ottenuto il supporto e la collaborazione di numerose aziende, istituzioni e realtà imprenditoriali del territorio - va per la prima volta in questa direzione, offrendo una opportunità di formazione e incontro che potrebbe essere replicata in futuro.

Ecco il programma dettagliato.

della due giorni

Venerdì 17 febbraio alle 21 al Teatro Sociale G. Busca di Alba la serata è dedicata alla storia sociale del vino tra Langhe, Roero e Monferrato nel periodo contemporaneo.

In particolare, il racconto riguarda il XIX e il XX secolo, e vede alternarsi ricostruzioni storiche dei vari periodi e temi, esposti e interpretati da studenti dell'Università di Scienze gastronomiche in una serie di brevi video, corredati da un repertorio di immagini e materiali audiovisivi originali di archivio, il tutto inframmezzato da interventi e testimonianze dal vivo di esperti, studiosi e figure di riferimento del territorio. A condurre la serata, introdotta da **Carlo Petrini**, è l'attore albanese Paolo Tibaldi.

Si inizia dal Vermouth e dal Barolo chinato, con tre storie esemplari di aziende vinicole dal Piemonte al mondo, ossia Cinzano, Gancia e Martini; quindi si affrontano le biografie dei principali attori della rivoluzione del vino: Paolo Francesco Staglieno, il Generale di Carlo Alberto che codificò l'invecchiamento del Nebbiolo e Louis Claude Oudar, un enologo francese che importò e diffuse in Langa i metodi di vinificazione d'oltralpe.

La storia prosegue poi con il Barolo e la Marchesa Falletti, il Barolo di Bra, fino al tema delle malattie del vino. A cavallo tra due secoli si continua con le biografie di donne e uomini che, tra la fine dell'Ottocento e i primi trent'anni del Novecento, si distinguono nello sviluppo vitivinicolo del territorio.

Il Novecento è segnato dai passaggi storici sul Fascismo fino alla Liberazione, passando per la Resistenza, e su tematiche quali la Fiera del tartufo.

Dal dopoguerra all'oggi si toccano una varietà di argomenti e temi di costume: dai baciale e le calabrotte alla pallapugno, per poi affrontare

la nascita delle Cantine cooperative sociali, con la figura di Arnaldo Rivera, e delle denominazioni di origine.

Quindi si prosegue con due tra le personalità che hanno trasformato il mondo del vino nel secondo dopoguerra: Luciano De Giacomi, con l'Ordine dei Cavalieri del tartufo e dei Vini albesi, e Renato Ratti.

La tragedia dello scandalo del metanolo degli anni Ottanta, quindi il nuovo risorgimento dei produttori di Langa, lo sviluppo e i profondi cambiamenti paesaggistici del territorio, vanno a concludere, con un accenno alla nascita di Arci Gola e **Slow food**, questa cavalcata storica nel mondo del vino.

Chiuderà la serata la presentazione della riedizione dell'Atlante delle vigne di Langa, un volume iconico e vera pietra miliare di **Slow food** editore.

L'opera originale, dedicata al Barolo, al Barbaresco e alle grandi vigne, è caratterizzata da uno stile non eccessivamente tecnico, che privilegia l'approccio narrativo a partire dalle memorie e testimonianze volte a ricostruire la storia e il valore delle vigne di Langa.

Spiega **Roberto Burdese**, per **Slow food** editore: "La presentazione della riedizione al Teatro Sociale il 17 febbraio, in occasione dell'iniziativa *Se la Langa è così*, non è casuale:

pur trovandoci in un contesto storico diverso da quello degli anni Ottanta in cui il volume venne originariamente realizzato e quando la strada per lo sviluppo del vino di Langa era da costruire, oggi occorre dare una nuova prospettiva e consolidare il successo del vino nel futuro".

La nuova edizione consta di 352 pagine ed è corredata di fotografie, testimonianze sul vino di Langa, insieme ai profili dei grandi personaggi del Barolo e Barbaresco, oltre a immagini dei grandi

cru, mappe dei vigneti e le etichette iconiche dei vini.

Sabato 18 febbraio dalle 11 alle 14 all'Università di Scienze gastronomiche si terrà "Tutto intorno al vino - incontri e degustazioni", riservato a circa 350 giovani che avranno modo di incontrare, nel corso di 3 incontri

circolari, guidati da un moderatore per ogni tavolo, diversi produttori e assaggiare i loro vini, abbinati a tre piatti tipici della tradizione.

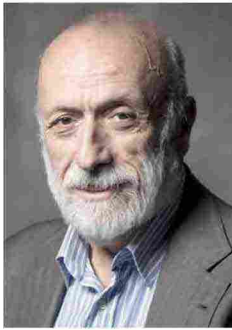
Ad ogni tavolo saranno presenti sei giovani, un moderatore e tre produttori: ogni ora, in tre tornate successive, i giovani partecipanti si spo-

steranno di tavolo in modo da poter conoscere e incontrare il maggior numero di aziende e interlocutori. Si tratta di una formula di confronto e di dialogo, mutuata dal modello dei world café.

Tutti i giovani partecipanti ricevono in omaggio la riedizione del volume "Atlante

delle vigne di Langa".

La due giorni è organizzata dall'Università di Scienze gastronomiche in collaborazione con **Slow Wine**, Banca del Vino e Albergo dell'Agenzia, con il sostegno di Fondazione Crc e Banca d'Alba, e con il supporto di Raspini, Inalpi, Fisar, Bormioli, San Bernardo.



Iniziativa di divulgazione sulla storia del vino pensata per gli under 30, gli operatori e gli appassionati

