

La Tosa: il museo del vino riapre ed entra nel circuito Piacenza Musei

Alla scoperta dell'arte della vinificazione nella cantina dei fratelli Stefano e Ferruccio Pizzamiglio

Nuova vita per il museo della vite e del vino dell'azienda agricola La Tosa di Vigolzone. Nell'aprile 2010, infatti, il museo enologico, unico in Emilia Romagna per specializzazione, riaprirà i battenti con una nuova location e l'inserimento ufficiale nel circuito di Piacenza Musei. Il museo di **Stefano e Ferruccio Pizzamiglio**, infatti, in questi ultimi anni si è arricchito con molti oggetti preziosi, capaci di spiegare in modo completo e originale tutta la fase di produzione enologica, dalla vite alla bottiglia etichettata; una vera e propria collezione di opere d'arte dell'agricoltura ora collocata in una grande sala apposita, un tempo sala da pranzo dell'agriturismo della Tosa, e diventata di interesse di Piacenza Musei che, coi suoi soci, ha visitato in anteprima la nuova esposizione.

Il nuovo spazio ospita una biblioteca di oltre mille volumi sull'argomento enologia, con una raccolta di testi che si collocano tra il XIV e il XX secolo, a cui si va a aggiungere una sezione di 8mila testi concernenti le arti figurative, l'archeologia e la storia locale. Spazio, poi, a tutta la fase di vinificazione fino all'imbottigliamento, con una raccolta di oggetti destinati, ormai, alla via della scomparsa, ma ora inseriti in un museo dedicato a **Ferdinando Pizzamiglio**, padre dei due titolari della Tosa.

«In questo museo si passa dall'uva ancora appesa al filare fino alla cantina - ha spiegato **Stefano Pronti** durante la visita coi soci di Piacenza Musei - in un diorama di fasi di lavoro, dai carri con le botti, le tradizionali veggiole, fino a quelli con la navazza e la pigiatrice, passando per il lavazzolo a listelli, tutti strumenti in legno sapientemente restaurati da **Ettore Spelti**. In mostra anche diversi tini o tinelli originali, meglio conosciuti anche come mastelli e travase, poi ancora i torchi, con un torchio su un carro proveniente dalla



Francia, fino all'armadio per filtrare meglio il vino. Passando dai vigneti alla sezione della cantina, dove si prevedono le fasi di imbottigliamento, troviamo le pirie, i grossi imbuto, le brente, le imbottigliatrici e capsulatrici, strumenti utilizzati nelle can-



Nelle foto, alcune immagini del museo del vino della cantina La Tosa e un momento dell'escursione con Stefano Pronti

tine di una volta le quali dovevano essere rigorosamente al buio, orientate a ovest, lontano dalle strade e dove si doveva lavorare al buio più totale, perché la luce fa male al vino». Sempre nel museo della vite e del

vino, una piccola sezione riguarda la fabbricazione delle botti in legno con numerosi strumenti adoperati dai bottai e molteplici stampe antiche relative ai diversi procedimenti utilizzati.

Sabina Terzoni

Alla scoperta del Parco dell'Aveto Escursioni tra funghi e grotte

Doppio appuntamento questo fine settimana nel Parco dell'Aveto. Domani, infatti, l'ente naturale organizza una giornata alla scoperta dei funghi nella foresta del monte Zatta, presso il passo del Bocco; con una breve e facile escursione guidata da un esperto micologo, si andrà alla scoperta dell'affascinante mondo dei funghi del parco. L'escursione è organizzata con la collaborazione del gruppo micologico "Il cerchio delle streghe" di Genova, curatori della mostra sui funghi che ogni anno vie-

ne allestita nella sede del parco a Rezzoaglio; il ritrovo è alle 9 di domani al passo del Bocco, davanti al rifugio "Devoto", e il rientro è previsto per le 16. Costo della partecipazione 5 euro, per informazioni e prenotazioni tel. 0185/343370, ce. aveto@libero.it, www.parks.it/parco.aveto.

Domenica, inoltre, si terrà la seconda giornata nel cuore dell'Aveto. Accompagnati da esperti speleologi, si potrà visitare la Tana di Ca' Freghé in Val Graveglia, una straordinaria

cavità naturale altrimenti non visitabile; una vera e propria iniziazione al mondo sotterraneo con la visita che prevede l'attraversamento di stretti cunicoli e un breve soggiorno in grotta, riservata a escursionisti esperti. L'abbigliamento consigliato è composto da indumenti pesanti e resistenti, se possibile una tuta da lavoro, per proteggersi dal fango, stivali di gomma e robusti guanti da lavoro; il parco fornirà i caschetti con l'illuminazione. Il punto di ritrovo è alle 9 a Consenti, nella piazza del Comune, e il rientro è previsto per le 13. Costo della giornata 10 euro, per prenotazioni tel. 0185/343370.

(st)

IN NOVEMBRE

Iniziative nelle scuole e ricordo dei caduti

CADEO - Onore ai caduti in guerra questa mattina a Cadeo. L'Amministrazione comunale, con le associazioni di ex reduci e combattenti, si ritroverà alle 9 nella palestra delle scuole medie Amaldi per incontrare gli studenti delle terze medie e del laboratorio di lettura, mentre alle 10,15 onore al partigiano Eleuteri al campo sportivo di Roveleto, onore ai caduti delle famiglie Anguissola e Dorini presso il cimitero del capoluogo, onore ai partigiani caduti De Carli e Angelo Dondoli alla Fossa di Cortemaggiore, omaggio al monumento ai caduti a Saliceto e al partigiano caduto Giuseppe Ricchini al podere La Stanga di Cadeo. Domenica prossima, alle 9, messa in suffragio del cavaliere Luigi Civardi presso il santuario di Roveleto, alle 9,45 corteo dal municipio al monumento ai caduti di Roveleto al seguito della banda, omaggio al monumento ai caduti di Roveleto, con orazione da parte delle autorità e consegna della targa commemorativa del cavaliere Civardi. Alle 10,45 omaggio al monumento ai caduti a Cadeo e alle 14,30 messa nella chiesa parrocchiale di Fontana Fredda.

SEZIONE SAN GIORGIO

Legga Nord: Luigi Ferraroni nuovo segretario

Nei giorni scorsi è stato rinnovato il direttivo della sezione della Lega Nord di San Giorgio: all'unanimità è stato eletto segretario Luigi Ferraroni, 26 anni Geometra impiegato. Succede all'allevatore Gian Paolo Morini. «E' da anni che frequento la Lega Nord e sono felice ora di entrare a far parte attivamente di un movimento così vicino alla gente e radicato sul territorio, il grande successo elettorale conseguito a San Giorgio che a portato la Lega ad essere il primo partito mi rende ancora più fiero e mi responsabilizza molto in quelle che sono le attività politiche sul nostro territorio». «Fare parte della macchina amministrativa sia del comune che della provincia - ha aggiunto il neosegretario - ci permetterà di conseguire i risultati che gli elettori della Lega si aspettano». Luigi Ferraroni ha anche annunciato che il nuovo direttivo è formato da Davide Callegari (vice-segretario), Enzo Varani Gianpaolo Morini e Piergiorgio Solari.

Riconoscimento dell'Associazione italiana sommeliers: 33 cantine piacentine entrano nella guida Emilia da bere

Ben trentatré cantine piacentine entrano nella guida 2009-2010 "Emilia da bere" dell'Associazione italiana sommeliers. La guida ai vini, alle cantine e ai prodotti tipici del territorio, pubblicata di recente, ha premiato Piacenza e le sue eccellenze doc con l'inserimento di diverse cantine delle nostre valli. Tra le cantine riconosciute, cinque hanno ottenuto apprezzamenti per i loro vini top laureati come "Eccellenze del territorio", tra le quali l'azienda Baracone con Colombaia gutturnio superiore 2007 e Ronco Alto gutturnio riserva 2006, La Stoppa di Rivergaro con Stoppa cabernet sauvignon 2003 e Vigna del Volta malvasia passito 2007, La Tosa con Vignamarello gutturnio 2007, Loschi Enrico con L'Arte Contadina malvasia passito 2007 e Manara con Pradà malvasia vendemmia tardiva 2005. Nuovo ingresso nella guida enologica emiliana per l'Associazione Vitivinicoltori Val Chiavenna con Lunatia gutturnio fermo 2007 e Solecurtus Monterosso Valdarda 2008, riconosciuti con 5 acini, con un punteggio tra 75 e 79. Cinque acini anche per le etichette gutturnio, bonarda e ortrugo di Badenchini, il gutturnio, ortrugo spumante e gutturnio riserva di Campana, il rosso fermo Julius, il bianco fermo Costa Solara e il gutturnio Caesar Augustus di Cantina Valtidone, presente nella guida anche col passito Luna riconosciuto con il grappolo intero. Cantine Bonelli premiate per il Trebbiano 2008, il malvasia dolce, l'ortrugo frizzante e il gutturnio superiore, Casa Benna per il sauvignon, il gutturnio riserva, frizzante e superiore, mentre Croci per l'ortrugo e gutturnio Sur Lie e gli spumanti Alfieri e Alfieri Rosè. Ferrari e Perini entrano nell'apprezzamento dell'Ais col gutturnio fermo e frizzante, l'ortrugo frizzante e il malvasia spumante, mentre Ferrari Roberto e Daniela ottengono 4 acini col Barbera Follia, il fermo Notturmo Emilia, il bonarda Cupido e il malvasia Carezza. I Fratelli Piacentini di Ziano presentano il gutturnio e l'ortrugo frizzante, il doc Altair e Antares 2006, mentre Ganaghello di Losi il

gutturnio superiore, il cabernet Campo dei Soldati, il malvasia Vigna di San Zenone e l'ortrugo La Vigna Sotto Casa, e l'azienda Genesi Dionisio il gutturnio frizzante, fermo 2006 e 2007 e lo spumante Dorè d'Italie. Il Poggiarello entra nella guida col grappolo pieno per L'Alba e la Pietra, La Barbona e Perticato Beatrice Quadri, 5 acini per I Pistoni; per La Ciocca inseriti l'ortrugo 2008, il gutturnio frizzante, il malvasia fermo e il cabernet, mentre per La Pergola Müller Thurgau, Gliè, Vigna del Leone e Solis passito. Lusenti viene riconosciuto dall'Ais per Pistamota Vino, Cresta al Sole, Fiocco di Rose e Il Piriolo, mentre Marengoni per il bianco frizzante, l'ortrugo frizzante, il cabernet 2005 e il gutturnio riserva e Molinelli per Route 212, Arvinà La Celata Riesling Renano, Battaglia della Trebbia La Celata e Moretta La Celata. Nella lista dei migliori anche Montesissa con Selezione Rio Magreto malvasia e ortrugo, Ronco Stagnino e Selezione Ronchi Pierina, mentre per Oppizzi in lista Vigna Il Pradello, bonarda 2008, Ianus e Riflessi di Luce. Costa dei Salina, ortrugo 2008, Torre della Ghiacciaia e Perinelli Annosei sono i vini proposti da Perinelli, ortrugo frizzante, Il Poggio, monterosso frizzante e gutturnio 2008, invece, quelli della Pusterla. Tenuta La Torretta si presenta con gutturnio 2008, cabernet fermo, ortrugo 2008 e I Salari 2008, mentre Tenuta Pernice con ortrugo frizzante, malvasia dolce e secco 2008, gutturnio fermo. Dalle Terre dei Farnese arrivano Duchessa Vittoria, Duca Augusto, Duca Alessandro e Soleste, mentre da Terzoni La Conchiglia, malvasia dolce, Sensazioni d'Inverno e gutturnio superiore. Almeno cinque acini per Torre Fornello, riconosciuto con Diacono Gerardo, Sinsäl, Donna Luigia e Latitudo 45, mentre Zeroli viene premiato per Tenuta Pozzolo ortrugo, malvasia dolce, gutturnio riserva e pinot grigio rosè.

(sater)

