

PRODUTTORI

Cantine protagoniste E con gli assaggi di vino arriva la gastronomia

Nel parco superiore del Castello appuntamento con le aziende del Consorzio, che hanno adeguato l'organizzazione alle nuove norme di sicurezza

Il cuore della Festa dell'Uva è ancora nel parco superiore del Castello. Le aziende vitivinicole del Consorzio Volontario San Colombano Doc saranno presenti con i loro stand per le degustazioni e gli assaggi dei vini banini per tutto il giorno, domenica, dalla mattina alle 11 fino alla sera alle 19. Lo stop alle degustazioni scatta a quell'ora. Vietata quest'anno la vendita delle bottiglie e l'utilizzo di bicchieri di vetro, ma il Consorzio e le aziende si sono organizzate per servire il vino in calici in plastica dura che riproducono l'effetto del vetro.

La formula è simile a quella degli ultimi anni. I visitatori possono acquistare il calice del Consorzio al costo di 10 euro e avranno diritto a un carnet di cinque assaggi presso uno qualsiasi degli stand aderenti. Le cantine presenti quest'anno saranno l'Azienda Riccardi Nettare dei Santi, la Poderi di San Pietro, l'Azienda Panizzari, i Vignaioli, Casa Valdemagna, l'azienda Faverzani, la cantina Guglielmini, l'azienda Zocchi e l'azienda Andronio. In ogni stand poi le aziende si organizzano liberamente per la mescolta. La novità di quest'anno è data dallo stand gastronomico, meno impegnativo del ristorante presente l'anno scorso. Dalla cucina usciranno piatti più semplici e in stile sagra,

AZIENDE

DEGUSTAZIONI: ECCO LA "MAPPA" DEGLI STAND

Nel parco superiore del Castello trovano spazio gli stand delle aziende associate al Consorzio, ma i punti di degustazione del vino banino saranno anche altri. Le aziende socie Pietrasanta e Panigada non hanno confermato la loro presenza, ma saranno attive nelle rispettive cantine di via Sforza e di via Vittoria. La cantina Nettare dei Santi di Riccardi avrà invece un proprio punto di degustazione e assaggi in via Vittoria, nel cortile del palazzo Sterza-Riccardi, dove ci saranno le esposizioni di pittura. Infine, le aziende non consorziate, la cooperativa I Germogli, l'azienda Bergonzi e l'azienda Bossi, hanno uno spazio riservato ai loro stand per la vendita e gli assaggi sempre nel Castello, all'ingresso del parcheggio nell'area bassa.

con vendita delle bibite, mentre il vino d'accompagnamento sarà servito a parte in un altro stand apposito gestito dal Consorzio. In tutta l'area la vendita delle bottiglie di vino è consentita fino alle 13, dopodiché ci sarà solo somministrazione in bicchieri e calici di plastica. I visitatori trovati in possesso di bottiglie di vetro nel circuito della festa nel pomeriggio sono passibili di sanzione economica e del sequestro delle bottiglie.

«Dal punto di vista organizzativo, logistico e dei materiali quest'anno è stato molto impegnativo e costoso per il Consorzio, ma ci adeguiamo alle norme di sicurezza volute dalla prefettura e dal comune, senza andare a penalizzare troppo i clienti - spiega il presidente del Consorzio Diego Bassi -. Alla fine l'offerta al pubblico sarà molto simile a quella degli anni precedenti, con l'unico divieto forte della vendita delle bottiglie nel pomeriggio. C'è l'impegno di tutti affinché queste restrizioni pesino il meno possibile sulla riuscita della Festa. Alla fine il protagonista è il vino di San Colombano, e ci sono tutti gli ingredienti perché sia un successo, a partire dalla qualità eccezionale del prodotto delle ultime annate». Come sempre, le degustazioni saranno accompagnate anche da un po' di intrattenimento, organizzato quest'anno dalla Pro Loco con musica live e cabaret che si alterneranno alla gara di pigiatura dell'uva aperta al pubblico, in scena a partire dalle 16.



COLTIVAZIONI LOCALI

DALLA VERDEA FINO ALLA REGINA D'ITALIA: SUI BANCHI ANCHE L'UVA DA TAVOLA DOC

Se il vino banino rappresenta il principale elemento d'attrazione enogastronomica, sui banchi dei produttori di San Colombano si potrà trovare anche ottima uva da tavola prodotta in collina. Non moltissima a dire la verità, perché l'anticipazione della vendemmia dovuta alla siccità e al caldo ha toccato anche l'uva da tavola, con le precoci già pronte a metà agosto e in generale un'accelerazione della produzione e quindi della vendita. I due storici coltivatori di San Colombano, Silvia Perazzo e Mario Steffenini, saranno presenti alla festa con i propri stand di vendita di frutta (e verdura) coltivata in loco, e non mancherà l'uva da tavola banina doc. Altri negozi di frutta e verdura del paese avranno poi in vendita, insieme a varietà nazionali, anche l'uva coltivata direttamente sulla collina di San Colombano. Tra le uve da tavola tipiche della zona ci sono soprattutto la Verdea (marchio di fabbrica della collina, d'originalissimo sapore), la comune Regina d'Italia, ma anche il Moscato e la Malvasia di Candia Aromatica, anche se non esiste una coltivazione massiva di uva da tavola. Al contrario sono ancora diversi i piccolissimi produttori amatoriali che mantengono pochi vitigni da tavola.

Domenica 24 Settembre

Ti aspettiamo alla 60° ed.

della Sagra Prov. dell'Uva

AUTO & NOLEGGIO

Auto Paravisi

L'auto a San Colombano