

**ALL'ECOLE FRANCAISE** Intanto l'associazione conta già 12 produttori e quest'anno la produzione salirà a 3mila bottiglie

# Il Moscatello riconquista Roma

Il vino riscoperto da Eros Mammoliti celebrato in occasione della presentazione del libro di Carassale e Lo Basso

**TAGGIA (may)** Lo scorso 23 ottobre, presso la sede della prestigiosa Ecole Française di Roma, che si affaccia sulla meravigliosa Piazza Navona, si è svolta la presentazione del volume "In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi marittime dal Medioevo ai nostri giorni", curato dal sottoscritto (**Alessandro Carassale**, ndr) e **Luca Lo Basso** ed edito da Philobiblon - Ventimiglia.

Il corposo saggio di circa 500 pagine, che raccoglie le relazioni di storici, geografi, ampelografi, linguisti, enologi relativamente all'evoluzione e alle prospettive dell'industria vitivinicola rivierasca, è stato illustrato a un numero e competente pubblico dai professori **Paolo Nanni** (Università di Firen-



ze), **Manuel Vaquero Piñeiro** (Università di Perugia) e **Liliana Girini** (Universidad de Mendoza - Argentina), esperti riconosciuti di storia dell'agricoltura.

Attraverso le relazioni dei

**LE QUATTRO TIPOLOGIE** di Moscatello prodotto dalla neonata associazione: secco, frizzante, vendemmia tardiva e passito

presentatori è stato possibile definire le tappe salienti della storia dei vini di Liguria, da sempre considerata "minore" in un panorama italiano vasto e variegato. Così non è: si pensi solo alla Vernaccia delle Cinque Terre, celebrata dai grandi poeti medievali, archetipo dell'attuale Sciacchetrà. All'altro capo della regione, nel medesimo periodo diventava sempre più importante il centro viticolo di Taggia, dove nasceva il rinomato Moscatello, dolce e profumato nettare destinato all'esportazione verso il Nord Europa e soprattutto la città di Roma, tanto da essere ce-

lebrato come il preferito da molti Papi, almeno fino al XVI secolo.

Le ragioni della scomparsa di questo vino, descritto come "meraviglioso" da famosi scrittori, sono molteplici, ma si possono principalmente ricondurre alla generale crisi dell'enologia ligure di età moderna, quando i nostri produttori non seppero contrastare in modo qualitativo la forte concorrenza dell'offerta francese e spagnola.

Dopo un secolo di oblio, nel 2003 inizia un lavoro di febbrile ricerca delle piante secolari di Moscato, sopravvissute in provincia di Imperia, esperienza coordinata da enologi e ampelografi dell'Università di Torino e promossa da **Eros Mammoliti**, intraprendente imprenditore di Ceriana.

Nel 2011, su spinta degli amministratori locali e dello stesso Mammoliti, all'interno della Doc "Riviera Ligure di Ponente" viene inserita la sottozona "Taggia" - comprendente le valli Argentina e Armea e il tratto litoraneo tra i comuni di Ospedaletti e Santo Stefano al Mare, in pratica i confini dell'areale storico - nella quale poter produrre quattro tipologie di Moscatello: secco, frizzante, vendemmia tardiva o passito (il più simile all'antico nettare).

L'anno seguente, provvista di tale contrassegno, esce la prima bottiglia su un totale di 114! Nel 2014 nasce l'"Associazione Produttori Moscatello di Taggia", che oggi riunisce 12 aziende (le quali si attengono a un rigido regolamento di produzione)

**ALESSANDRO CARASSALE** all'Ecole Française di Roma durante la presentazione del suo libro e sotto Eros Mammoliti con i colleghi dell'associazione produttori di Moscatello



con una superficie a coltura di circa 3,5 ettari, con ben 18.000 barbatelle: per l'anno in corso si prevede di arrivare approssimativamente a 3.000 bottiglie.

Quale migliore occasione dell'assise romana per presentare il nuovo prodotto, con l'intervento dei sommelier dell' AIS-Delegazione di Imperia, guidati da **Patrizia Peotta**, che ne ha illustrato agli intervenuti le caratteristiche peculiari. Sono stati quindi serviti in degustazione le seguenti tipologie: Moscatello di Taggia "secco" delle Aziende Agricole Mammoliti, Ferrari Giacomo e Da Parodi e Moscatello di Taggia

"passito" dell'Azienda Agricola Zunino Antonio.

A rappresentare l'Associazione Produttori Moscatello di Taggia: **Eros Mammoliti** (presidente), **Giacomo Ferrari**, **Antonio Zunino**, **Nicola Ribul** e **Sandro Donzella**.

Il successo degli assaggi e l'entusiasmo del pubblico testimoniano che l'obiettivo perseguito da chi ha voluto la rinascita del Moscatello è stato raggiunto. Il vino dei Papi è ritornato alle sue origini, ha per così dire riconquistato Roma e saprà sicuramente ritagliarsi uno spazio importante nel mercato enologico italiano degli anni a venire.

**Alessandro Carassale**

## TEATRO Stage «Surreale...ma improvviso» con il regista cinematografico Weekend al Banchéro con Daniele Cipri

**TAGGIA (msh)** La Scuola di teatro Officina del Teatro Banchéro ospiterà da venerdì 6 a domenica 8 novembre il regista e sceneggiatore **Daniele Cipri**, per uno dei 4 stages previsti nella stagione del ventennale dell'Associazione culturale tabiese. Cipri, palermitano, regista, sceneggiatore e fotografo, diviene famoso tra gli anni '80/'90 per aver girato con **Franco Maresco**, compagno di tutti i suoi lavori, "Incertamente! Cinico TV 1991-1996", trasmesso su Rai 3. I toni dissacranti sono caratteristici anche dei lavori successivi. Come direttore della fotografia, il capolavoro è "Vincere" (2009), di Marco Bellocchio, che gli vale un Nastro d'argento e un David di Donatello. Nel 2012 "È stato il figlio", vince il Premio al miglior contributo tecnico per la fotografia alla 69ª Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia. "Surreale... ma provvisorio, evocazione del cinema che hai amato" è il tema dello stage che Cipri ha preparato per gli allievi del Banchéro e per coloro che vorranno partecipare. Uno stage che verterà sulla capacità di destabilizzare, con una chiave non ordinaria, con suggestioni inusuali, introspezioni, non banali.



**DANIELE CIPRI** regista