

La storia

MARCO CORRADI
TAGGIA

Un vino resuscitato. Fino a due o tre secoli fa campeggiava sulle tavole dei re, poi la scomparsa e l'oblio. Oggi la rinascita. Il moscatello di Taggia è tornato a vivere grazie a una serie di interventi su vecchi ceppi di vitigno che erano sopravvissuti dopo che la produzione era stata cancellata dalla fillossera, killer della vite. E venerdì 17 alle 17 (alla faccia della scaramanzia), sarà presentato, e bevuto, al casinò di Sanremo. Non solo: il vino redivivo ha già ottenuto la doc, denominazione di origine controllata. All'appuntamento sarà presentato il libro «Atlante dei vitigni del Ponente ligure» insieme al nuovo disciplinare della doc vinicola «Riviera Ligure di Ponente». Una presentazione (con l'ausilio di immagini) curata di Alessandro Carassale, sommelier, giornalista enogastronomico e soprattutto storico. Interverranno anche Eros Mammoliti (produttore vinicolo), Augusto Manfredi (delegato pro-

Rinasce il moscatello di Taggia apprezzato da re e cortigiani

Produzione recuperata grazie a interventi su vecchi ceppi di vitigno

**Coltivazioni**

Un vigneto
da cui viene
prodotto
il vino recuperato
grazie al
lavoro di Eros
Mammoliti
di Ceriana
Venerdì la
presentazione
al casinò

vinciale dell'Associazione italiana sommelier). Seguirà una degustazione dei principali vini della Liguria occidentale compreso, in anteprima assoluta, il moscatello di Taggia al ristorante Biribissi

del casinò a cura dell'associazione Vite in Riviera. «Il moscato o moscatello di Taggia, che oggi vede la luce grazie al lavoro svolto dal produttore Eros Mammoliti di Ceriana, in concerto con Regio-

ne Liguria e Cnr-Università di Torino - spiega Carassale - era celeberrimo fin dal Medioevo presso le corti e le tavole signorili mediterranee e del Nord Europa. La sua scomparsa, dettata dalla profonda crisi che la vitivinicoltura ligure aveva attraversato tra XVII e XIX secolo, costituiva una grave perdita, soprattutto alla luce delle inconfondibili sfumature di sapore di tale moscato: descritte da antichi cronisti e che oggi trovano un'evidente conferma nell'analisi chimica e sensoriale del prodotto».

Ma grazie a un lavoro altamente specializzato e a tecniche sofisticate e modernissime il moscatello di Taggia tornerà sulle tavole. «La recente approvazione della sottozona "Taggia", inserita nella doc "Riviera Ligure di Ponente" - spiega Carassale - ha ampliato l'offerta produttiva di qualità della Liguria occidentale».

ORDINANZA

Il Comune chiude centro massaggi in via Martiri

Con un'ordinanza il settore Attività Produttive del Comune ha ordinato la chiusura di un centro massaggi in via Martiri. La decisione, che può essere impugnata davanti al Tar, è stata presa sulla base di un sopralluogo effettuato nell'ottobre scorso dagli addetti dell'Asl i quali, secondo l'ordinanza, hanno accertato che «all'interno non venivano praticati massaggi di tipo terapeutico, ma piuttosto veniva esercitata attività assimilabile a quella di estetista». Il Comune ha respinto una memoria difensiva presentata dai titolari del locale. (C.G.)