

LE PRIME BOTTIGLIE DOC Il produttore Mammoliti: «Quest'anno siamo a 98 litri». Associazione con 8 aziende

Il Moscatello conquista Cannes

Il pregiato vino di Taggia apprezzato da francesi, inglesi e americani. Verrà realizzato un documentario

TAGGIA (som) Mentre la giuria del Festival del Cinema di Cannes consegnava la Palma d'Oro al film «La vie d'Adele» di Abdellatif Kechiche, sulla Croisette un'altra palma, simbolica, veniva assegnata al Moscatello di Taggia. Il merito è del produttore **Eros Mammoliti**, che da 10 anni coltiva il pregiato vitigno a Ceriana.

«Eravamo già andati a Cannes con il Moscatello l'anno scorso e ora l'hanno rivoltato - spiega Mammoliti -. Ebbe molto successo e anche quest'anno è andata benissimo, ancora meglio. Abbiamo fatto degustare la versione secca, vinificato in secco senza residuo zuccherino. A breve, cioè nei prossimi giorni, verrà imbottigliato come Doc. Sarà la prima bottiglia Doc del Moscatello. La Camera di Commercio ci ha appena autorizzato dopo la



Nella fotografia a lato, il produttore del Moscatello di Taggia Eros Mammoliti

inglesi, ma anche due addetti ai lavori americani, degli Stati Uniti, che sono rimasti molto colpiti. Ci siamo fatti valere in terra di Francia, nostro rivale storico per i vini. Qualcuno ha anche avanzato l'idea di fare un documentario e ci sono stati dei contatti con la Liguria Film Commission».

Il servizio è stato gestito dai sommelier della delegazione di Imperia dell'Associazione Italiana Sommelier.

Tutto questo, però, è frutto di un duro lavoro: «Abbiamo iniziato nel 2003 e sono 10 anni di lavoro - prosegue Mammoliti -. Ora abbiamo unito le forze e ho convinto 8 aziende a lavorare sul Moscatello. Potremo impiantare tutta la superficie necessaria e ci siamo organizzati in

un'associazione di produttori che ha sede a Taggia nel Convento dei Cappuccini. Nel 2013 sono state piantate 2.500 piante, l'anno scorso 2.000. Nei prossimi anni ne arriveranno altre 10 mila. La produzione di quest'anno è di 98 litri e si trova già in qualche ristorante come Paolo e Barbara a Sanremo, Playa Manola ad Arma e Enoteca Re a Dolceacqua».

Per quanto riguarda i vini sono anche stati proposti Vermentino, Pigato e Rosato da uve Rossese.

A Cannes era presente anche il Consorzio Valle Argentina che ha presentato vari prodotti: tra questi l'olio extravergine di oliva taggiasca, il pane di Triora, i formaggi, il miele, le confetture, la sardenaira, la torta verde, la torta di Badalucco e i carciofi di Perinaldo.

Marco Scolesi

LA DISAVVENTURA NELLA SUA CASA DI ARMA

Il presidente Anpi fa arrestare una ladra nomade: «L'ho rincorsa»

ARMA (ces) Disavventura da film nei giorni scorsi per l'avvocato **Massimo Corradi**, presidente della sezione Anpi Taggia, Arma e Valle Argentina. In sostanza è riuscito a fare arrestare una nomade croata che ha tentato di entrare nel suo appartamento di Arma. Ecco la sua testimonianza.

«Ero a casa mia, in via Colombo, stavo studiando ed ero impegnato nel mio lavoro quotidiano. Ad un certo punto ho sentito dei rumori alla porta. Mi sono insospettito perché



Nella foto sopra, l'avvocato Massimo Corradi

non stavo aspettando nessuno. Mi sono avvicinato alla porta senza fare rumore e ho guardato fuori attraverso lo spioncino. Ho visto tre sagome ma non ho riconosciuto nessuno. Una delle tre ha poi acceso l'accendino per vedere se in casa c'era qualcuno. A quel punto mi sono sfilato le ciabatte, mi sono messo le scarpe e sono uscito per capire chi fossero. Alla fine, nell'ingresso del palazzo, ho capito che si trattava di tre donne, una peraltro incinta. Così ho chiamato i Carabinieri e alla fine ne hanno arrestata una. Le altre due donne sono scappate. Con loro avevano dei

ferri e in un cassonetto, con le forze dell'ordine, abbiamo ritrovato una chiave inglese gettata da una delle tre donne. Nulla di eclatante, ho fatto solo il mio dovere di cittadino».

La donna, Silvana Mutic, stava nascondendo in una tasca del giubbotto gli arnesi del mestiere, due schede di plastica ed una serie di pinze. Sottoposta a rilievi foto-segnalatici.

CUCINA Protagonista l'olio d'oliva Trionfa Meditaggiasca

TAGGIA (som) Il chiostro e il refettorio del Convento di San Domenico a Taggia hanno ospitato la prima edizione di Meditaggiasca. Due giorni dedicati a un prodotto unico: l'oliva taggiasca. La celebre oliva infatti è stata la regina dell'evento. L'oliva è stata la protagonista incontrastata sia dentro che fuori la cucina. Ogni chef infatti ha proposto una ricetta a scelta libera ma, con una sola

