

**Carla Mastrocola, Antonella Meniconi,
Anselmo Tomassucci, Alberto Tombesi
(a cura di)**

**CAROENUM - ALLA SCOPERTA DEL VINO
COTTO**

Camera di Commercio Macerata, Retecamere Scrl,
Roma, 2007, pp. 64, Euro 8,90

Il vino cotto è un prodotto tipico della tradizione marchigiana.

Pregevole per le qualità organolettiche, rappresenta nelle feste tradizionali una testimonianza della continuità millenaria delle genti marchigiane.

Il tipo abboccato si accompagna bene a torte, pizze dolci, e dessert in genere, il tipo secco, invecchiato, è più adatto ai salumi, particolarmente ai tradizionali ciauscioli e ai formaggi piccanti.

Con questa pubblicazione di carattere divulgativo, la Camera di Commercio di Macerata propone un'opera organica per spiegare origini, caratteristiche e valore di questa produzione, nell'intento di farla meglio conoscere. "Caroenum" è il nome tardo-latino del vino cotto.

Questo è infatti un prodotto molto antico, realizzato ed apprezzato ininterrottamente lungo i secoli. L'exkursus storico introduttivo ne segue le vicende attraverso le diverse citazioni da Plinio il Vecchio, Plauto, Catone, Palladio, Sante Lancerio, fino a Guido Piovene, Mario Soldati, Luigi Veronelli.

Si delinea la ristretta zona enologica della sua produzione, limitata al Maceratese e a una parte del Fermano.

Si presenta il tipico metodo di produzione che prevede la cottura del mosto a fuoco diretto, in caldaie di rame, fino a farne evaporare un terzo, spesso aggiungendo delle mele cotogne, a scopo aromatizzante.

Ne sono protagoniste le uve locali Cacciò, Chiapparò, Pecurì, Macerati, Passerì, Pagadebiti, Calioppa, Santa Maria e una indefinita "uva marchigiana".

Si parla poi delle tradizioni ad esso collegate, delle sagre che gli sono dedicate, del suo ruolo celebrativo delle più importanti feste famigliari. Si racconta anche del suo impiego in medicina, in norcineria, in gastronomia, in campo religioso, persino in veterinaria.

Una carrellata di immagini d'epoca si alterna a citazioni di poesie enoiche per portare alle conclusioni, che trattano



dei profili giuridici e degli aspetti normativi sulla produzione e commercializzazione del vino cotto. In chiusura si presentano i risultati di una indagine condotta su quindici campioni di altrettante aziende per verificare le tecniche attualmente impiegate, la qualità del prodotto, le possibilità eventuali di miglioramento e promozione sul mercato.

VITENDA 2011

L'AGENDA DEL VITIVINICULTORE

Edizioni Vit. En., Calosso, 2011, Euro 18

Vitenda, l'agenda del "Vitivinicoltore", compie sedici anni. Il volume si rinnova ogni anno, ma conserva la propria tradizione di utile strumento per viticoltori e produttori vinicoli.

Nelle pagine interne, che scandiscono i giorni dell'anno, continua il viaggio fra i vitigni minori e un breve sguardo sulle cantine sociali del nostro Paese, le strutture cooperative fondamentali per la produzione e divulgazione dei nostri vini tipici.

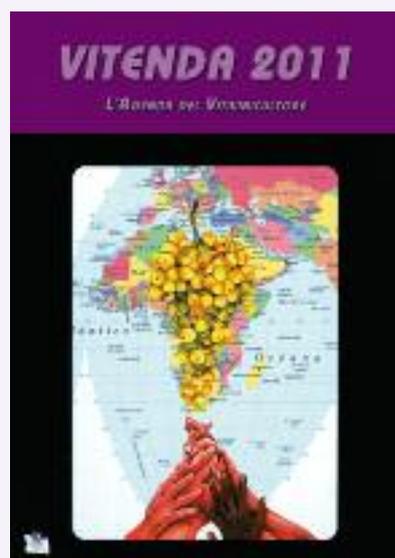
Continuano pure ad essere presenti oltre 250 recensioni tratte dalle principali riviste italiane che pubblicano in materia di vite e vino e anche il riquadro dedicato ai siti internet specializzati con particolare attenzione ai blog di viticoltura, enologia e gastronomia.

I proverbi, le fiere di settore e le scadenze fiscali, insieme ad una piccola rubrica sulle curiosità e le recenti scoperte nel settore viticolo ed enologico completano il quadro.

All'interno, come sempre, articoli di tecnica viticola ed enologica e un repertorio di immagini che rappresentano le diverse attrezzature per vigneto e cantina possono contribuire all'aggiornamento costante di chi ogni giorno lavora fra i filari ed i tini, o di chi, come spesso accade, si trova incuriosito ed attratto dai profumi dell'uva e del vino.

Al fondo, un utile indirizzario consente di trovare le coordinate per contattare facilmente i fornitori di prodotti e macchinari viticoli ed enologici.

Il tema conduttore dell'agenda è "Vino e Solidarietà": si



rinnova così la rubrica “Insieme”, che presenta anche una carrellata delle principali manifestazioni e attività che hanno legato il loro nome a iniziative benefiche.

Per visionare gli estratti del volume e ordinarlo consultare il sito www.viten.net.

AA.VV.

EVOLUZIONE DEL GUSTO E TUTELA DELLA TRADIZIONE

Forum Editrice Universitaria Udinese, Udine, 2005, pp. 74, Euro 10

Questo libro raccoglie gli atti di un convegno tenuto a Udine, sotto l’egida dell’Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Udine.

Vi si trasmette un messaggio generale: se la salvaguardia della tradizione può essere considerata fondamentale nella definizione dell’identità culturale di una popolazione, è anche vero che essa, a volte, può apparire non in linea con convergenti esigenze tecnico-economiche e sociali. Da qui la necessità di un rinnovo intelligente della tradizione alimentare che non danneggi il patrimonio culturale accumulato nei secoli, ma ne permetta la conservazione nel tempo.

I diversi relatori sottolineano la necessità di una lettura storico-scientifica dei documenti delle tradizioni alimentari (Pier Luigi Manachini, Bianca Isolani), entrano quindi nello specifico patrimonio della cucina della Carnia, carica di personalità (Pietro Adami), poi si percorre la tradizione della storica cucina di Grado e della sua laguna (Stefano Cosma).

Si continua con una serie di riflessioni culturali e tecniche sull’evoluzione del gusto nella lunga tradizione riferita al vino (Claudio Fabbro) e sull’influenza delle vicende storiche sulle vivande, dal napoleonico “pollo alla Marengo” alla cucina degli emigrati realisti francesi che divennero anche un veicolo di diffusione di conoscenze gastronomiche (Paolo Foramitti).

Si conclude con una riflessione sul significato profondo di prodotti DOP e IGP (Cesare Corradini), un reale patrimonio per il territorio, non solo perché protetti, almeno in ambito comunitario, dalla concorrenza di prodotti similari, ma perché posseggono delle caratteristiche sensoriali peculiari e distintive che li fanno riconoscere anche a distanza di tempo e di spazio.

L’insieme delle relazioni si propone di dimostrare come nell’evoluzione del gusto, correlata con lo sviluppo del progresso tecnico-scientifico, vada evitato l’appiattimento

delle caratteristiche gastronomiche conseguente alla perdita dell’identità dei cibi. I fattori essenziali della tradizione regionale devono, comunque, essere salvaguardati avendo tuttavia riguardo all’economicità della produzione, del rispetto delle normative, dell’adeguato rinnovamento e dell’apprezzamento dei consumatori

Raimond Dumay

CÉLÉBRATION DES ALCOOLS

La Table Ronde, Paris, 2008, pp. 500, Euro 14

Questo libro presenta una grande rassegna di tutti gli “alcol” prodotti nel mondo. L’intento dichiarato dell’autore non è quello di giudicare o distribuire diplomi, né di dire se l’alcol è un bene o un male, nemmeno di eleggere le migliori bevande alcoliche.

L’obiettivo, raggiunto, è quello di fornire gli elementi per capire questa speciale produzione non solo dal punto di vista della tecnica, ma di comprenderla ad un livello più profondo, inserita in un quadro ampio e generale, con richiami alla geografia, alla storia, all’arte, alla sociologia, all’economia.

Si parte dalle tracce degli antichi alchimisti e dai primi scopi farmaceutici, fino all’espansione dei consumi ed ai successi commerciali internazionali.

Ecco quindi la fotografia degli “anici”, dal kummel del Nord Europa, alle storiche produzioni francesi, agli anici di Andorra e Spagna, della Grecia, della Bulgaria, della Turchia...

Un piccolo spazio è dedicato anche al vermouth e all’assenzio. Poi si apre il grande impero del rum con le sue avventure di Cuba, Martinica, Guadalupe, Giamaica. Si percorre la “carriera esemplare” del gin, l’intensa storia della distillazione in Irlanda, “madre coraggio” dei whiskey, e naturalmente grande spazio anche allo scotch, anima della Scozia, per proseguire con la storia del bourbon negli Stati Uniti e dei diversi alcol americani.

Un’altra grande finestra si spalanca sulla *akvavit*, sulla vodka, le bevande alcoliche del Nord Europa. Seguono tutti gli *charmes* del Cognac e dell’Armagnac, dei Calvados, degli “alcol bianchi”, degli alcol cinesi e giapponesi, dei distillati di vinacce e di vino.

Si stila anche una lista di liquori tipici con qualche ricetta per la loro produzione casalinga. Nell’ultima parte si trovano istruzioni per la preparazione di cocktails, long-drinks ed infine ricette di cucina nelle quali le bevande superalcoliche apportano un tocco fondamentale.

