



Slow Food Italia
I PRESIDI SLOW FOOD D'ITALIA
Fondazione Slow Food per la
Biodiversità (2012) pp. 242 Euro 5

I Presidi italiani di Slow Food

I Presidi Slow Food non rappresentano solo eccellenze gastronomiche, ma sono un progetto culturale, ambientale, economico e sociale.

In Italia sono 201 e coinvolgono 1600 piccoli produttori: contadini, pescatori, norcini, pastori, casari, fornai, pasticceri.

Sono esempi concreti, basati sulla qualità, sul recupero dei saperi tradizionali. Salvano prodotti *"buoni, puliti e giusti"*, radicati nella cultura del territorio, ottenuti con tecniche sostenibili e nel rispetto delle persone e dell'ambiente.

In questa nuova edizione della Guida sono riportati gli indirizzi di tutti i produttori dei Presidi italiani e sono segnalati in modo particolare, con piccole icone, quelli che gestiscono anche un agriturismo, un B&B, un hotel, un'osteria.

È una indicazione veramente utile per poter trascorrere qualche vacanza nei territori spesso bellissimi dove si trovano i Presidi, a contatto con i loro protagonisti, con la possibilità di seguire le loro attività e di assistere direttamente alle lavorazioni dei loro prodotti.

La Guida è suddivisa per regioni, con una veloce e interessante descrizione degli specifici prodotti "presidiati"; l'area di produzione; quale ente sostiene il Presidio; la stagionalità; l'elenco e l'indirizzo dei produttori: i nomi e i contatti del responsabile Slow Food del Presidio e del referente dei produttori del Presidio.

È un buon strumento per sapere quali sono i prodotti dei Presidi, per conoscere i produttori, per sapere dove si può mangiare e dormire in fattoria.

Appunti per la storia del Brachetto d'Acqui

L'Autore, l'enotecnico Lorenzo Tablino, è un grande appassionato di vino. Non si contenta di averlo prodotto nelle cantine di Fontanafredda dal 1969 al 2004, ma del vino ama gli aspetti umani e sociali.

Dopo diverse pubblicazioni, lo dimostra ancora una volta in questo suo percorso nel mondo del Brachetto d'Acqui DOCG, elegante vino dolce aromatico del Piemonte, prodotto tradizionalmente in 26 comuni delle province di Alessandria e di Asti.

Le prime venti pagine, costellate da immagini di etichette e bottiglie storiche, di certificati di premi attribuiti alle cantine, contengono accenni ad alcune citazioni ottocentesche di questo vino, i luoghi di coltivazione, i metodi di vinificazione, (prodotto in versione secca fino alla Seconda guerra mondiale), alcuni prezzi praticati fra il 1940 e il 1960 tratti da registri di alcune cantine e da testimonianze orali di viticoltori e produtto-

ri. Si arriva così alla metà degli anni 1960, con il racconto dei fratelli Ponte, primi vivaisti di "vero Brachetto" a Moirano, sulle alture di Acqui. Altri testimoni raccontano degli anni successivi, la confusione delle varietà di Brachetto nelle vigne e le alterne vicende dagli anni della DOC (1969), i problemi degli anni '80, fino ai successi degli anni 1990, alla nascita del Consorzio di Tutela e all'ottenimento della DOCG (1996).

Il libro prosegue con la descrizione del metodo di produzione dello spumante e della tecnica utilizzata per la produzione del Brachetto passito. Con documentazioni fotografiche si presentano poi le occasioni di promozione di questo vino insieme a celebri personaggi italiani dello spettacolo e i momenti istituzionali dell'Enoteca Regionale di Acqui Terme. Si conclude con i consigli di servizio e abbinamento e una presentazione dei Comuni di produzione della

DOCG, con le immagini aeree e l'inserimento fra i caratteristici vigneti.



Lorenzo Tablino
APPUNTI PER UNA STORIA DEL
BRACHETTO D'ACQUI
Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino",
(2011) pp. 131