

ROSORA L'AD DELLA 'MONTE SCHIAVO' VUOLE PRODURRE IL VERDICCHIO A KM ZERO

Una vendemmia al chiaro di luna

E' la sfida lanciata da Pieralisi: chi partecipa sarà sull'etichetta del vino

— ROSORA —

SARÀ LA NOTTE della vendemmia, con i filari illuminati soltanto dal bagliore della luna. L'amministratore delegato della Vini Monte Schiavo, Andrea Pieralisi, lancia per domani la sfida del Verdicchio a «chilometri zero»: offrendo a chi si armerà di guanti, forbici e grambioli la possibilità di portare a casa bottiglie di vino personalizzate.

E POI LA FESTA
Una volta terminato il lavoro tra i filari parte la pigiatura con tanto di cena e musica

Guadagnandoselo in vigna, vendemiando. Ciò che scaturirà da questa insolita vendemmia in uno dei più suggestivi vigneti dell'azienda Pieralisi, alla 'Croce del Moro' dell'Azienda Tassarare, sulle colline di Rosora è il «Vino dell'imperatore», sarà un Verdicchio classico Doc che riporterà in etichetta i nomi di tutti i partecipanti alla vendemmia e che sarà pronto per essere stappato nella prossima primavera. «La nostra — spiega Andrea Pieralisi — è



L'INIZIATIVA Ha lo scopo di riavvicinare la gente alla natura

un'iniziativa volta a far riscoprire alle persone, un'attività tipica della nostra zona, riavvicinando alla natura. Perché, ne siamo convinti, i veri imperatori, oggi, sono coloro che si possono permettere di toccare la terra, sentirne i profumi e avere del tempo da dedicarle. Il vino è per loro. Loro sono i veri



folk.

Al termine della vendemmia, mentre l'uva raccolta verrà trasportata in cantina per la pigiatura, inizierà una seconda festa: verrà infatti servita una cena 'campagnola' con tanto di pappardelle al cinghiale, porchetta e carne alla brace. Musica e buon vino non potranno certo mancare e accompagneranno la serata fino a tarda notte. Il «Vino dell'Imperatore» ha tutte le premesse per diventare un grande nettare di Bacco: «innanzi tutto le caratteristiche del vigneto, posto ad un'altitudine di 370 metri sul livello del mare con un'ottima esposizione, in secondo luogo l'ora della vendemmia, in quanto la frescura della sera garantisce una migliore concentrazione degli zuccheri, ed una migliore conservazione della qualità degli acini. In terzo luogo la stagione che quest'anno è stata particolarmente generosa di sole che ha garantito un'ottima maturazione dei grappoli e non da ultimo la gioia e l'allegria della serata, perché si sa le cose fatte con passione e allegria, sono le migliori». Per prenotarsi agli ultimi posti disponibili: 0731/700385 oppure www.vinimonteschiaivo.com. sa.fe.



L'IDEA Soddisfatto Lasca Venti gli artisti in mostra

CULTURA
Sant'Agostino
culla dell'arte
contemporanea

— JESI —

SOLLECITATO da alcuni artisti locali, l'assessore alla cultura, Leonardo Lasca, ha sposato in pieno l'idea della «Giornata nazionale del Contemporaneo», una manifestazione culturale alla quale hanno aderito una ventina di artisti che operano in varie discipline dell'arte contemporanea.

Promossa dall'Amaci (associazione musei arte contemporanea italiani) con il patrocinio del Presidente della Repubblica e di numerosi ministri, la manifestazione jesina si articolerà in due giornate: il pomeriggio di sabato a

OBBLIGAZIONI



RISANAMENTO DEL FIUME ESINO
Oadi summit in Comune.