

ROTARY CLUB CHIVASSO
 Bollettino 1932 – CREN 362 – 28 Maggio 2009

 CONCRETIZZA I SOGNI PRESIDENTE INTERNAZIONALE "Dong Kurn Lee"	DISTRETTO 2030° R.I.  ROTARY CLUB CHIVASSO PRESIDENTE ANTONIO MEZZACAPPA "Cooperiamo in amicizia"	ANNO ROTARIANO 2008-09  GOVERNATORE "Ermanno Bassi"
---	---	--

BOLLETTINO N. 1932

CREN 362

Vite & Vino nel mondo globale

Dr. Matteo Gatti

Giovedì 28 Maggio 2009

Ristorante dei Cacciatori – Rolandini di Verolengo

Assiduità 62 %

LE PROSSIME RIUNIONI

Giovedì 04/06/2009	Riunione congiunta dei C.D. 2008/09/10	Antonio Mezzacappa Vincenzo Borasi
Giovedì 11/06/2009	Serata Rotaract L'Antartide: finestra sulla storia geologica e climatica del nostro pianeta Ore 20,00 – Ristorante Rolandini – Verolengo	Prof. Mauro Alberti
Giovedì 18/06/2009	- Volontari in Abruzzo - PROGETTO BIMBI – Parco giochi a Foglizzo Ore 20,00 – Ristorante Rolandini – Verolengo	Michele Palumbo USD Foglizzese
21-24/06/2009	100° Congresso del Rotary International Birmingham (GB)	
Giovedì 25/06/2009	PASSAGGIO DELLE CONSEGNE Ore 20,00 – Villa Sassi – Torino	Antonio Mezzacappa Vincenzo Borasi



Cronaca della serata



“Il vino è la poesia della terra” con questa bella citazione di Mario Soldati si è aperta la serata conviviale del nostro club lo scorso 28 maggio, dedicata alla vite e al vino nel mondo globale. Presso il ristorante “I Cacciatori di Rolandini”, Matteo Gatti ha spiegato come si abbina il vino ai cibi, portando ad esempio le vivande servite nel corso della cena, accompagnate da bottiglie di ottima qualità e provenienti da diverse regioni italiane: Gewurztraminer dell’Alto Adige con il primo, Barbera d’Asti insieme all’arrosto, Barbaresco in abbinamento ai formaggi.

Matteo Gatti, è nato a Tortona (AL) il 19/07/1980

Nel 2004, ha conseguito con lode la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza discutendo la tesi dal titolo: “*Valutazione di nuovi incroci per spumante in Oltrepò Pavese*” per la quale, nel 2006, ha ricevuto il premio G. Comolli al Forum Internazionale degli Spumanti di Valdobbiadene.

Sempre nel 2004 ha partecipato al “Module Terroir” del Master Internazionale Vintage presso l’Ecole Supérieure d’Agriculture di Angers (Fra).

Nel 2006 si è laureato con lode in Viticoltura ed Enologia presso l’Università Cattolica di Piacenza discutendo la tesi: “*Valutazione di vitigni per la produzione di vini rossi di qualità in Oltrepò Pavese*”.

Iscritto alla Scuola di Dottorato presso l’Università di Angers, dal 2008 si occupa del “Ruolo dei fattori genetici e del *terroir* sugli stilbeni dell’uva e del vino”.

Attualmente lavora presso l’Istituto di Frutti-Viticoltura dell’Università Cattolica di Piacenza dove si occupa, in particolare, di miglioramento genetico della vite e recupero di vecchie varietà liguri e piacentine, adattamento della vite ai cambiamenti climatici, nutrizione minerale e tecniche colturali. Ha pubblicato lavori scientifici su riviste nazionali e internazionali e ha collaborato alla seconda edizione del trattato di viticoltura del Prof. Mario Fregoni “Viticoltura di qualità”, edito da Tecniche Nuove.

Dal 2006 collabora con la rivista “VQ, Vite vino e qualità”.

Matteo, ha quindi spiegato che esistono pietanze che non permettono di abbinare alcun vino. Il gelato, per esempio. Oppure alcuni ortaggi crudi, come il sedano e il finocchio. “E’ proprio da qui che ha origine il termine infinocchiare. Infatti, in passato, gli osti che volevano servire del vino non buono, prima portavano piatti a base di finocchio o di semi di finocchio”.

Al termine della cena, ha parlato



dell'evoluzione della viticoltura nel mondo globale, elencando i paesi che stanno ampliando i terreni dedicati alla coltivazione della vite: Sud Africa, Cile, Russia.

“Lo scenario vitivinicolo mondiale è contraddistinto dalla presenza di un “nuovo mondo”, che si concentra sui vitigni, sul marketing e sull'innovazione tecnica. Di questo “nuovo mondo” - ha spiegato il relatore – fanno parte Cile, Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica e Stati Uniti e si contrappongono all'Europa, più focalizzata sulla cultura, sulla tradizione e sul territorio”.

Matteo Gatti ha citato Yellow Tale, il principale produttore di vino australiano, un'azienda cresciuta in modo esponenziale negli ultimi anni, grazie a un marketing efficace e a una forte rete commerciale.

“L'Europa risponde a questa strategia con il terroir viticolo, rappresentato da clima, terreno e vitigno, veri indicatori della qualità di un vino, a cui si aggiunge l'apporto dell'uomo. La Borgogna, in Francia, è la regione al mondo che ha maggiormente improntato la sua produzione di vino sul terroir”.



Notizie dal mondo.....Rotaract

CHIVASSO E IL SUO TERRITORIO

Anche quest' anno, con l' arrivo della bella stagione, il nostro carissimo Giulio ha dimostrato la sua vicinanza e il suo affetto a noi ragazzi del Rotaract ed ai nostri amici offrendoci una piacevole serata.

La cena, svoltasi al ristorante “ I Cacciatori”, è stata seguita dalla relazione intitolata “Chiasso e il suo territorio” tenuta dall' Ing. Camillo Vaj socio del nostro Rotary padrino.

Proiettandoci numerose diapositive, l' Ing. Vaj ci ha illustrato l' evoluzione della nostra amata cittadina dal punto di vista storico, geografico ed architettonico dal Medio Evo ai giorni nostri, facendoci rivivere la realtà di un tempo sovrapponendo ad alcune foto attuali una ricostruzione tridimensionale delle costruzioni delle epoche prese in esame.

Per noi giovani la relazione è stata molto interessante poiché ci ha permesso di venire a conoscenza delle origini del luogo in cui viviamo la nostra quotidianità.

Ringraziando ancora Giulio....arrivederci al prossimo anno!

Fabrizia Racca & Virginia Capello

AUGURI.

Ai soci che hanno compiuto gli anni nel mese di Maggio:

- ACTIS ALESINA Loris
- ANNOSCIA Scipio
- CERNUSCO Enrico
- GHIRINGHELLI Roberto
- MAROCCO Sergio
- MARTINI Riccardo
- PICCARI Guido
- POZZO Teresio
- TASSINI Aldo
- VIVARELLI Gennaro

