



Numero
15
01.12.2012



GIARDININEWS

R.C. Milano Giardini Rotary International Distretto 2040

Presidente: Luigi Colombo
Vice Presidenti Antonio Faraone
 Piero Ravetta
Segretario: Roberto Razeto
Tesoriere: Alberto Giussani
Prefetto: Gildo Criscuoli
Fondazione Rotary Armando
 Brandolese



[Storia del nastro giallo](#)

Segreteria: c/o Studio Faraone – Via A. Sangiorgio, 12 - 20145 Milano
 Telefono e Fax 02 31 76 59 (lunedì e giovedì)

segreteria@rotary-giardini.it

<http://www.rotary-giardini.it/>

Anno Rotariano 2012/2013

Riunioni conviviali: Tutti i lunedì dalle ore 20.00
 NH PRESIDENT – Largo Augusto, 10 – 20122 Milano

PROSSIME CONVIVALI

DICEMBRE

Lunedì 10 dicembre 2012
NATALIZIA



NH President Hotel
 Largo Augusto, 10 – ORE 20.00

Mercoledì 12 dicembre 2012



Concerto di Natale
 Duomo



Buone vacanze

Sabato 2 febbraio 2013



"Caminetti familiari"

Notizie dal Club:

Lunedì 10 Dicembre 2012 NATALIZIA

Si invitano i soci a dare comunicazione alla Segreteria degli eventuali ospiti che parteciperanno.

Caminetti familiari - sabato 2 febbraio 2013

Il 2 febbraio è la data definitiva nella quale si terranno i Caminetti familiari, organizzati dal nostro Gianni Baruffaldi. Si pregano i soci che avevano già dato la disponibilità ad ospitare (secondo il vecchio calendario) e i nuovi adepti di riconfermare al più presto la loro disponibilità anche per la nuova data.

Notizie dal Distretto

Come già anticipato sul nostro sito distrettuale, anche quest' anno il nostro Distretto organizza il tradizionale evento musicale in occasione delle festività natalizie, aperto anche al pubblico, senza prenotazione.

Il Concerto di Natale, si terrà nel Duomo di Milano mercoledì 12 dicembre 2012 alle ore 20.30.

Vi alleghiamo la locandina dell' evento, che nei prossimi giorni verrà diffusa al pubblico nella città di Milano insieme al comunicato stampa distribuito ai media dal nostro ufficio stampa e vi chiediamo di informare tutti vostri soci e di diffondere la comunicazione anche all'esterno del Club, invitando tutti a partecipare.

Grazie e arrivederci in Duomo !

PS Vi ricordo che trattandosi di una riunione di una

pluralità di Club regolarmente annunciata (articolo 9 punto 1.a.3 Statuto RC), la partecipazione al Concerto di Natale è considerata “recupero compensativo”.

Notizie dal Rotaract

Domenica, 2 dicembre 2012

Il Distretto Rotaract 2040 è lieto di invitarvi al tradizionale evento;

MERCATINI DI NATALE

in Piazza del Carmine a Milano dalle ore 8.00 alle ore 19.00

Il ricavato dell'evento sarà interamente devoluto ai service di zona in base alle presenze dei soci e al service distrettuale

Sarà l'occasione per incontrarci e fare service tutti insieme quindi Vi aspettiamo numerosi!.

Potrete trovare diversi prodotti, tra cui quelli di Libera Terra, cioccolata calda e l'immaneabile vin brûlé

Emanuela Tomat

Presidente Azione Interna

Distretto Rotaract 2040



Compleanni: Correnti 15/12 - Amigoni 18/12
Malerba 21/12 – Galante e Razeto 24/12

Relazione della gita del 1° dicembre 2012 Marchesi di Barolo



Ai tempi nei quali fui fedele servitore dell'esercito nazionale, quando in caserma suonava la tromba del mezzodì, una dolce ma ferma melodia era intonata a cappella dai marmittoni: "A suppa s'è cotta, 'a suppa s'è cotta, 'namo a magnà, 'namo a magna!". Al primo squillo, torme di affamati si cimentavano nel rituale di una folle corsa al fine di conquistare i primi posti in mensa per placare i morsi dell'epa con il men che lauto pasto solitamente ammannato dai Marescialli furieri.

Bene! All'alba del giorno di grazia 1° dicembre, destati per tempo dall'esecrabile suono di una odiatissima sveglia, 48 sottoscrittori della gita in Monferrato organizzataci dal ns. Roberto Bosia, complice entusiasta il Presidente, si sono precipitati dalla calda alcova per raggiungere il pullman che li avrebbe portato a degustare non "a suppa", ma un lauto pranzo di tipica fattura langhiana. Ecco che siamo tutti per tempo presenti ad accalcarci nel bus. Anche se non intoniamo il peana di tipico taglio marmittonesco, ma parlotando sommessamente (è l'etichetta rotariana) e saccentemente (è la regola rotariana) di Barolo e di tartufo, attendiamo che la ns. Luisella recuperi telefonicamente gli unici ritardatari (ahimè, si tratta di un Incoming con consorte). Dopo vani tentativi, in mancanza di successo, Roberto taglia il nodo gorgiano: "Il tartufo sarà per noi cotto..., il tartufo sarà per noi cotto... , andiamo a mangiar..., andiamo a mangiar!". Con il che il Presidente ordina perentorio: "si parte!".

Dato il tempo uggioso ed il deserto stradale, il tempo devoluto all'attesa è abbondantemente recuperato ed alle 11.15 giungiamo alle "Cantine dei Marchesi di Barolo", che hanno sede a Barolo, nell'edificio prospiciente il Castello dei Marchesi Falletti.

La turrita dimora con il territorio circostante apparteneva ai Marchesi Falletti e divenne, all'estinguersi di questa avita dinastia e grazie alle opere caritatevoli della Famiglia, l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo.

La nascita del nobile vino di tale terra è dovuta ad una "franciosa", la Marchesa Giulia Colbert di Maulévrier, pronipote del Ministro delle Finanze del Re Sole (il monarca splendeva troppo: nella sua vita ne cambiò sei, di cui tre benserviti con la patria galera). La nobildonna nacque nel 1786 nel castello di Maulévrier in Francia e sposò a Parigi il Marchese Carlo Tancredi Falletti di Barolo nel 1806, stabilendosi successivamente a Torino a Palazzo Barolo ed ivi dedicandosi ad opere benefiche.

La Marchesa era di fino palato: abituata agli ottimi vini francesi ed orripilata da quanto al meglio si produceva nel feudo del marito, decise di chiamare un famoso enologo francese per produrre del vero vino e non qualcosa che virava nel campo dell'aceto. Furono, quindi, i Marchesi Falletti al principio dell'ottocento che produssero con ogni cura nelle loro estesissime tenute di Barolo quel nettare che fu da loro chiamato proprio "Barolo". Dobbiamo alla contessa ed anche alla sua amicizia con il vicino Conte di Cavour, se adesso le nostre papille possono gustare uno dei vini più deliziosi e famosi prodotti nell'italico suolo. Chi, poi, molto contribuì a dare fama al Barolo fu proprio il

Conte Camillo, ottimo amministratore delle tenute di famiglia, che iniziò a strutturare nel suo Castello di Grinzane il famosissimo Barolo che faceva servire ai diplomatici stranieri. In particolare, mescolandolo “ad libitum” ai dignitari “franciosi” in “coppe, nappe, catin d’oro e d’argento” ed accoppiandoci per il loro sovrano anche una sovraddose della Contessa di Castiglione, fece l’Unità d’Italia.

Quando nel 1864 si estinse la stirpe dei Falletti di Barolo, a continuare per più decenni



l’azione benefattrice della Marchesa fu l’Opera Pia Barolo. Intanto in quegli anni nasceva lì accanto il vero capostipite dei viticoltori Abbona (ah, questi Piemontesi, fattivi, gentili e cortesi ...), che intorno al 1895 iniziò la sua attività nelle cantine paterne di Barolo. Operando con tenacia ed abilità questi riuscì ad acquistare l’Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti e, “ad

abundantiam”, anche il vicino Castello della Volta (vi aveva soggiornato anche Silvio Pellico, ospite della Marchesa).

Appena arrivati una gentile guida messaci a disposizione ci ha accolto e guidati all’interno delle vaste cantine dove il Barolo mosse i primi passi storici. Le sue botti occupano lunghi corridoi sotterranei, ove la temperatura è mantenuta costantemente a 16°. Di esse abbiamo visto la galleria con la serie primitiva in castagno, le stesse dell’epoca della prima vinificazione (patrimonio della Marchesa Falletti), quella successiva in rovere di Slavonia degli anni ’50 e quella più recente



delle Barrique, di dimensioni più contenute, ove si prepara il Barbera. Nella prima di queste gallerie, la nobile con le botti in castagno, due gerle in legno dell’epoca (servivano per travasare il vino e trasportare l’uva) fanno bella mostra di sé con il logo delle Cantine Marchesi di Barolo: “EX VITE VITA”. Date le dimensioni ed il loro peso a pieno carico (50Kg.), il commento di alcuni di noi, in particolare del sottoscritto, è stato il ritenere che gli addetti al trasporto dovevano essere tutti della stessa genia del ns. Sironi.

L’Azienda, di proprietà essenzialmente della Famiglia Abbona, rimane ancora oggi a conduzione familiare. Il valore dell’eccelsa qualità dei vini prodotti nel territorio,



caratterizzato da numerosi vitigni autoctoni di gran pregio, è accresciuto dalle tecniche di lavorazione, basate su un disciplinare rigorosamente seguito (per es., pulizia interna delle botti eseguita manualmente con un raschietto ogni 5 anni. Allo scopo, un addetto di ben contenute dimensioni s’introduce all’interno da un apposito vano nella loro parte bassa). Inoltre, il trasporto del vino dalle

cantine ai locali d’imbottigliamento, posti alla base della collina, è effettuato “per caduta”, tramite un condotto sotterraneo di circa 200 m., percorso ai profani ignoto.

La Guida ci porta infine a visitare la collezione dei vini degli Abbona, che annovera la più ampia serie di Barolo a partire dagli anni ’30, con alcune bottiglie della prima produzione dell’ 800. E’ un incredibile patrimonio d’antiquariato, che annovera 35.000 bottiglie impilate in rastrelliere che fanno bella mostra nell’ampio locale sotterraneo (chi le tocca, muore).

E’ giunta l’ora che volge al “pistio” (traduzione sicula del “pasto”) ed ognuno si avvia a riveder la luce (non elettrica) perché il ristorante è al primo piano della foresteria,



sovastante le cantine. Dopo la solita corsa degli incontinenti (al momento lo eravamo tutti) negli appositi locali per maschietti e femminucce, accediamo all'accogliente sala del raffinato ristorante dell'azienda, alle cui pareti fanno "pendant" una serie di stampe antiche con i feudi e castelli delle Langhe. Qui si inizia la grande abboffata o, meglio, la grande "imbricata".

I tagliolini al tartufo o le pappardelle al ragù sono stati preceduti da un anteprema di Dolcetto ed inaffiati quindi con un Barbera Pajagal; a seguire l'ottimo brasato è stato annegato con uno stupendo Barolo (richiesto ripetutamente da più tavoli). Il tutto chiude con il solito Bunet ed un dolce Moscato. Che altro?

Durante il pranzo, Paolo Abbona, uno dei componenti della famiglia e responsabile dell'attività commerciale, c'intrattiene, con un bicchiere in mano, parlandoci dell'azienda e delle bontà dei vini prodotti. Sappiamo così che è la particolare composizione del suolo della zona, assai originale ed esclusiva, l'origine dell'esclusività del vino. Trattandosi di fondi marini emersi dal mare in epoche successive, le colline si presentano con forme e profili irregolari e variano parecchio nella composizione dei loro suoli: da quelli più antichi, compatti, ricchi di argille e calcare, ai più recenti, ricchi di sabbia al quarzo e limo.

A questa diversità si accoppia un microclima particolare e l'esperienza ormai più che secolare dell'azienda. Il tutto si traduce, quindi, in una produzione pregiata, al massimo della qualità e del sapore.

La proprietà consta di 40 ettari, ma la produzione è relativa a 150 ettari perché molte cantine limitrofe, allo scopo consorziate, conferiscono il raccolto partecipando all'impresa. Così annualmente si producono 1.500 tonnellate di vino pregiato, commercializzato in 1.500.000 di bottiglie a livello mondo, con una predominanza dei mercati statunitense e nordico. Si vinificano Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Roero Arneis, Gavi, Moscato d'Asti e Brachetto d'Acqui.

Per ultimo il mentore ci invita a gustare in un modo particolare il Barolo servitoci: prima di ogni moderata abboccata, occorre tenere la lingua alzata ed ispirare arieggiando la bocca. Le papille gustative in tal modo si aprono ed il barolo è da esse meglio assorbito per essere rilasciato nel cibo che s'introduce successivamente. In tal modo, la mescolanza esalta il sapore della pietanza e lascia la bocca asciutta, pronta alla continuazione "ad libidum" del pasto.

Sono le 15.30 ed è giunta l'ora di comprare i prodotti dell'azienda (con moderazione, perché il costo minimo di un Barolo è 20 €) e passare dallo spaccio (direi, piuttosto: luogo d'esposizione e di degustazione) al pianterreno. Ivi le fila si scompaginano, scegliendo ciascuno, vincolato al seguito della propria Sultana, quanto di più desiderato. La scelta è ampia: vini d'annata, ultima produzione, Barolo chinato (Roberto Bosia, entusiasta, ne accaparra qualche bottiglia), tartufi doc (1.300 € / Kg., in barattoli da 50 gr.), creme varie ai tartufi, confetture, olio della concorrente Toscana, grappe, torroni vari e, soprattutto, i fantastici truffles al cacao (croce e delizia delle sultane, sempre sotto stretta dieta).





Addio colline che sorsero dalle acque, addio terre del nettario Barolo ... si torna alla tarantalia terra (Milano) felici per il pranzo e soddisfatti per il bottino. Il ns. Gildo, Presidente Incoming ed ottimo degustatore di eccellenti vini, forse ci ricondurrà in tali amate terre per rinnovare l'imbracciata.

Aldo Nicolosi



Distretto 2040
MARCO MILANESI
Governatore 2012-2013

Milano, 1° Dicembre 2012

Sesta lettera del Governatore

FAMIGLIE IN FESTA O FESTA PER LE FAMIGLIE?

ho al momento effettuato sessanta visite di club, durante le quali ho avuto modo di confrontarmi sulla vita e sui progetti direttamente con coloro che la vivono e li creano; ho avuto l'opportunità insomma di conoscere direttamente i rotariani del nostro distretto.

A volte sono tornato carico di emozioni, a volte ancora più orgoglioso di essere rotariano e a volte deluso dal vedere come futili motivi possano vanificare la capacità di rendere i nostri club fucine di idee per l'aiuto alle nostre comunità. Comunità composte da famiglie, per le quali pretendiamo di essere persone impegnate a cercare soluzioni ai problemi causati da momenti socialmente critici e difficili, come quello che stiamo vivendo.

Allora il migliore augurio che desidero fare a tutti i club del distretto è mantenersi festa per le famiglie, impegnandoci a conservare il nostro modello di famiglia in festa. Tutti i club devono avere al loro interno la capacità di crearsi gli anticorpi necessari a combattere e ad eliminare quei bacilli che tentano di disgregare questo modello, con argomentazioni e personalismi che nulla hanno a che vedere con quella partecipazione attiva ed affettiva che crea unità, invece di spreco di tempo e risorse.

Allora auguri a chi vive invece con orgoglio l'appartenenza al Rotary, auguri a chi ha la consapevolezza che ognuno di noi può e deve fare la differenza, auguri a chi non spreca tempo e risorse disperdendo le energie in affannose quanto sterili difese di assurdi protagonismi, auguri a chi si impegna a promuovere azioni concrete, auguri a chi ha la capacità di credere nel Rotary mettendoci grande fiducia ed entusiasmo. E soprattutto auguri a chi ha capito che far sentire a chi soffre il calore del nostro affetto e la concretezza della nostra solidarietà è un grande modo per costruire.

“La pace attraverso il servizio”.

Marco Milanese