

ITALIA *nascosta*

A CURA DI UNPLI-UNIONE NAZIONALE DELLE PROLOCO

Montasola, vetta della Sabina rustica

COME ARRIVARE: Autostrada A1 uscita Magliano Sabina, poi SP6 strada provinciale Sabina Magliano.

Da Rieti: 30 km; da Terni 30 km; da Roma 83 km

PRO LOCO: tel. 0746.675163 - prolocomontasola@libero.it

Montasola è situata a 600 metri di altitudine, sulla cima di un monte a forma di "asola", al centro di un'ampia valle della Sabina tra Casperia, Cottanello e Vacone, dove spicca per altitudine e bellezze paesaggistiche. È il più alto dei comuni della Sabina e domina il paesaggio circostante, da Terni fino alla valle del Tevere e a Roma. Il centro storico conserva tuttora la tipica struttura medioevale, con la grande porta d'ingresso sormontata da un'architrave in legno. Le vie a spirale conducono alla sommità della Rocca, da cui si domina la pianura. Montasola è il punto di partenza per andare alla scoperta di un territorio ancora incontaminato e pienamente immerso nella natura circostante.

SAPORI: Tra i sapori della cucina tipica di Montasola segnaliamo il timballo, i "sanguinacci", un piatto speciale della stagione invernale, spesso preparato nel periodo natalizio con il sangue ancora caldo del maiale ucciso. Ottimo anche l'abbacchio. Le Palombelle di Pasqua e il Panpepato sono tra i dolci da non perdere.

Gabriele Desiderio

Per saperne di più: www.patrimonioimmateriale.it

CASTIGAPIATTI

DI PAOLO MASSORIO

Il gusto non è per ricchi, e parla al cuore di ognuno

In questi giorni, nel laboratorio del carcere di Padova l'aria che sa di burro, zucchero e canditi è più forte che in altre stagioni. Gli "ospiti" stanno lavorando per il Natale, perché quest'anno le richieste di panettone sono aumentate. Il merito è della Cooperativa Giotto, che ha addirittura schierato il suo chef di punta, Lorenzo Chillon, per preparare questo dolce insieme a un nucleo di carcerati con sentenze a volte irreparabili.

Ma la cosa che più colpisce è che questo panettone è tra i più buoni che ci siano, come se il gusto fosse un valore, capace persino di redenzione. Sono diventati amici, quelli di Padova, con Andrea Muccioli di San Patrignano e con Dario, Cristiana e Gianni, che a Torino hanno fondato la Piazza dei Mestieri, dove ogni giorno 450 ragazzi con storie diverse imparano un lavoro. E anche qui, lo imparano stando davanti al gusto: una panetteria, un laboratorio che fa cioccolato, un microbirrifico e un ristorante che sta prendendo quota. E queste storie si intrecciano con quella delle monache trappiste di Vitorchiano che fanno le marmellate per finanziare la loro missione a Praga o dei monaci benedettini della Cascinazza di Buccinasco, l'unico monastero italiano che produce birra secondo la scuola dei confratelli del Belgio. Sono accomunati dall'idea che il gusto non è una faccenda secondaria, ma nemmeno edonistica. È un elemento che esiste e rappresenta qualcosa che parla alla dignità della persona. Fa vino Fausto Andi nell'Oltrepò, coi suoi ragazzi down, fanno formaggi di capra al Casolare di Piasco, una delle prime cooperative sociali del Piemonte, e così la cooperativa Botteghe e Mestieri di Faenza, che propone i tortellini. Dal carcere di Opera (Milano), ecco le uova di quaglia della cooperativa Al Cappone, mentre a Saluzzo e Torino fanno il caffè e la birra, nel nome di Pausa Café. Per tre giorni sono stati insieme, ospiti di Golosaria alla Piazza dei Mestieri di Torino, a dare il messaggio che il buono, il bello non sono per ricchi o per poveri ma esistono, quasi parlando di un'origine al cuore di ognuno.

Info: www.piazzadeimestieri.it - www.idolcidigiotto.it

ECOLOGIA. Le imprese agricole che producono... kWatt L'ENERGIA DEL FUTURO? VIENE DALLA CAMPAGNA

Monopolisti che impazzano nel mercato dell'energia, bollette salate e prezzi legati a doppio filo alle sorti del petrolio. Tra gli agricoltori c'è chi ha detto basta. E allora, autarchia: l'energia se la producono da soli. Con il biogas, i pannelli solari o le agroenergie non importa, purché sia verde.

I fratelli Corvezzo, ad esempio, producono vino nella marca trevigiana, a Cessalto, da più di 20 anni: spumanti, proseccchi, Cabernet-Sauvignon oltre agli autoctoni Raboso e Refosco. Con oltre 500mila bottiglie l'anno, 14 ettari di vigneto e un agriturismo, di energia ne usano. «Almeno 225mila kWatt l'anno», quantifica Giovanni Corvezzo, figlio di Renzo, uno dei due fondatori. Dall'11 novembre, l'elettricità la fanno in casa, o meglio sul tetto, con 1.800 metri quadri di pannelli solari sul capannone. La soddisfazione è palpabile, anche se l'investimento non è di quelli che si fanno a cuor leggero: un milione e 200mila euro, tanti anche in un settore fiorente come quello vitivinicolo. «Ce lo ripagheremo in

LE AZIENDE

■ L'azienda Brugnole di Trigole (CR), ha vinto l'*Oscar Green Coldiretti*, categoria «Energia per il futuro». Allevando suini ottiene energia da biogas.

www.brugnole.com

■ L'azienda vitivinicola Corvezzo di Cessalto (TV) ha l'impianto fotovoltaico integrato più grande d'Italia. Inaugurato dal ministro "agricolo", Zaia. www.corvezzo.it

una decina d'anni», quantifica Corvezzo, «ma non è solo una questione economica: fa parte della mission aziendale». Una scelta, dunque, ben calcolata: «Con i pannelli, l'approvvigionamento energetico diventa un costo fisso. Lo accantonano e non ci pensi più».

Per altri, invece, virare sull'energia verde è stata una necessità. Gianenrico Spoldi alleva maiali (9mila, destinati a produrre Parma e San Daniele) nell'azienda di famiglia Brugnole, a Trigolo, in provincia di Cremona. Un'attività non sempre gradita ai vicini. Soprattutto nel loro paesino di pia-

nura, dove odori e olezzi ristagnano facilmente. All'inizio, spiega Gianenrico, figlio del proprietario Giacomo, è stata guerra: «Ordinanze, esposti, denunce per le esalazioni del nostro allevamento». Urgeva una exit strategy. Quella della famiglia Spoldi è stata geniale: un impianto a biogas che, oltre a produrre energia per l'intera azienda, ha ridotto gli odori. «Non è un roseto», ammette Gianenrico, però «nessuno si lamenta più». In pratica, coprendo la vasca che contiene le deiezioni dei maiali con i teloni che captano il biogas (e spostandola in una zona meno esposta ai venti), gli Spoldi hanno preso i canonici «due piccioni con una fava»: pace sociale e una riserva di energia gratuita. Fantascienza, soprattutto nel 2002, quando gli Spoldi hanno pagato 180mila euro per l'impianto, senza incentivi, né sovvenzioni. Oggi invece, grazie alla vendita di certificati verdi (300 l'anno a 75 euro l'uno), hanno dimezzato i tempi di recupero dell'investimento, guadagnandoci pure. Del maiale, si sa, non si butta via niente...

Daniela Verlicchi

A CASA MIA

DI ROBERTA VOCATURO

Cominciate a preparare un Natale diverso



Il Natale sta per arrivare. Ogni anno facciamo mille propositi, ma alla fine vince la pigrizia ed esageriamo con acquisti costosi e poco etici. Ecco alcuni consigli per feste rispettose del prossimo e della natura. Prima di tutto l'albero: non comprate palline e decori in plastica prodotti in Paesi poco rispettosi dei diritti umani. Procuratevi invece castagne, noci, melograni, pigne, conchiglie; scegliete un tema che vi piace e... via con la fantasia (nei negozi equosolidali troverete nastri carini). Per quanto riguarda i regali, cercate di produrli a casa, come oli e aceti aromatizzati, gelatine e grappe alla frutta. Fate a mano le etichette e usate bottiglie di vetro. Per i pasti, preferite prodotti tipici di cooperative agricole locali. Cominciate ora a preparare un Natale diverso!

STILI VOLANTI

Cucina

Diventare chef a Torino

Innamorati della cucina piemontese? Da oggi si può imparare con i corsi di *CookinItaly FoodLab*, laboratorio torinese che propone corsi per privati o aziendali (una sorta di *team building*) sotto la guida di noti chef. Lezioni pratiche di tre ore, pensate anche per chi in città è solo di passaggio, per gruppi di massimo 14 partecipanti. www.cuocoto.it

Automobili

Nasce una nuova ibrida

In occasione della settima edizione dell'*H2Roma energy & mobility show*, ha debuttato sulle strade italiane la Peugeot 308 HYbrid2, vettura ibrida diesel che abbina un motore elettrico a un motore

termico. I consumi dell'auto ibrida nel ciclo misto sono di 3,4 litri per 100 km con emissioni di 90 grammi al km di anidride carbonica, pari ad una riduzione del 38% rispetto a una 308 HDi equivalente. L'auto sarà esposta inoltre al prossimo Motorshow di Bologna assieme agli altri veicoli ibridi della Casa (Prologue e RC). www.peugeot.it

Turismo

Un hotel a tutto riciclo

Tappi di bottiglia, manici di scopa, cartone: dal riuso di materiale di scarto nascono strumenti musicali per i bambini. Sono le attività proposte dall'hotel Miramonti di Frabosa Soprana (CN), località sciistica piemontese, per insegnare ai piccoli il valore di riciclo e risparmio. Un'idea per una settimana bianca diversa. www.miramonti.cn.it