



## “EX VITE VITA”

### Gita nelle Langhe



“Ex vite vita”: il bel motto campeggia sulla targa d'ingresso della cantina “Contratto” a Canelli, una delle località più note e celebri per la produzione vitivinicola dell’astigiano.

Il nostro Club, grazie all’infaticabile opera di organizzazione della nostra Presidente, Silvia Carminati, ha fatto un’altra riuscitissima gita enogastronomica in una delle più famose zone a vocazione vitivinicola d’Italia.

La partenza di buon’ora dal piazzale del mercato di via Autostrada ha visto presentarsi la Presidente Silvia Carminati con Giacomo, i soci Ettore Roche, Andrea Agazzi con Valentina, Fabio Bergamaschi, Stefania Marsetti, Giulio Marchesi, i sigg. Marcello e Viviana Sonzogni con la figlia Roberta, Debora Carminati con Luca Gattoni; successivamente a Cormano si sono aggregati gli amici di Silvia e Giacomo, Filippo e Francesca Pozzoli.

La giornata si è presentata un po’ uggiosa e nebbiosa, ma il paesaggio dolce delle colline delle Langhe, con i filari di viti dai toni color ruggine, con la terra umide e stanca dopo lo sforzo produttivo della vendemmia, appariva ancora più suggestivo e bucolico. A Canelli, ad accoglierci presso la cantina Contratto, una delle realtà produttive più note della zona, c’era la simpatica e competente Simona che ci ha condot-



to nella visita degli oltre 5000 mq di cantine sotterranee dell’azienda.

Giuseppe Contratto fonda la sua cantina nel 1867, quando inizia a vinificare uve moscato provenienti dalla zona del Monferrato, producendo uno dei primi spumanti italiani rifermentati in bottiglia. Sempre in quegli anni la famiglia Contratto inizia la costruzione della storica cantina, che viene poi conclusa all’inizio del

#### In questo numero ...

- Gita nelle Langhe,
- Presenze e Programma del Club, dei R.C. del Gruppo Orobico1 e del Distretto,
- Seminario Rotary Foundation.

[continua a pag.3](#)

# Anno Rotariano 2022 – 2023

Presidente: **Silvia Carminati**  
Presidente Eletto : **Daniele Gervasio**  
Segretario: **Sergio Panseri**

**Totale presenze: 13 = 27,27%**

**Totale Soci = 10** di cui **3 DOF** (0 presente); **1** Socio in congedo.

**Soci presenti il 12 novembre : 6** Silvia Carminati, Presidente; Agazzi, Bergamaschi, Marchesi, Marsetti, Roche.

**Coniugi e familiari presenti: 2** Valentina Morkovina, Giacomo Colombi.

**Soci di altri Club: 0**

**Ospiti del Club: 0**

**Ospiti dei Soci: 7**

**Soci in altri Club o iniziative: 0**

**Totale Effettivo: 26**



## I prossimi incontri nel nostro Club ...

Martedì 29 novembre : ore 20,00 in sede **Patrizia Codegà**, responsabile distrettuale della commissione effettivo.

Martedì 6 dicembre : ore 20,00 in sede per soli Soci "**Assemblea Elettiva**"

Martedì 13 dicembre: ore 20,00 in sede con coniugi e famigliari "**Natalizia**".

## ... nel Gruppo Orobico1

**Rotary Club Bergamo** : Lunedì 21 novembre ore 12,45 convivile meridiana - Ristorante Colonna, Hotel Excelsior San Marco Bergamo "**Assemblea del Club**".

**Rotary Club Bergamo Città Alta** : Martedì 15 novembre ore 20,00 in sede al Ristorante La Marianna in Colli aperto "**La Fondazione della Comunità Bergamasca**". Relatore **Oswaldo Ranica**, Presidente della Fondazione della Comunità Bergamasca.

**Rotary Club Bergamo Hospital1 GXXIII** : Venerdì 18 novembre ore 20,00 in sede Ai Colli DaMimmo sul Green "**Presentazione nuova edizione Premio Piccini**".

**Rotary Club Bergamo Ovest** : Mercoledì 16 novembre ore 19,30 con coniugi all'Hotel Excelsior S. Marco "**Rotaract ... all'Opera**".

**Rotary Club Bergamo Sud** : Giovedì 17 novembre ore 20,00 al Ristorante La Marianna in Colli aperto, "**Assemblea dei Soci**".

## ... e nel Distretto

**Mercoledì 16 novembre : ore 19,30** Il Rotaract Club Bergamo in collaborazione con Rotaract Peschiera e del Garda Veronese, il Fondo Niccolò Piccini organizza una serata con intrattenimento musicale in cui sarà presentato il Service "**Rotaract all'Opera**" a favore della creazione di borse di studio destinate a giovani studenti di canto lirico dei conservatori di Bergamo, di Brescia e dell'Accademia delle Belle Arti di Verona.

**Sabato 19 novembre** : ore 8,30 **SEMINARIO SULLA FONDAZIONE ROTARY** Università Carlo Cattaneo – LIUC - aula 229, ingresso Piazza Soldini n. 5 - Castellanza (VA). Vedi programma a pag. 5.



Novecento. Nel 1919 Contratto produce il primo spumante italiano millesimato, una scelta innovativa da parte della casa spumantistica piemontese che mira ad esaltare le caratteristiche di ogni singola annata.

I Contratto rimangono alla guida della cantina fino al 1993, quando la famiglia Bocchino, già proprietaria dell'omonima distilleria, prende le redini dell'azienda iniziando una notevole opera di ristrutturazione della Cattedrale del Vino, della corte interna e della sala di degustazione. Giorgio Rivetti, da sempre grande amante dello Champagne, inizia a collaborare con Bocchino, intuendo fin da subito il grande potenziale della storica casa spumantistica. Poco dopo, nel 2011, i Rivetti decidono di compiere un passo importante e acquisiscono la cantina.

Subito viene presa una decisione fondamentale: l'acquisizione di diversi ettari di terreno, in parte già vitati, vicino al piccolo paese di Bossolasco. Situata nella parte più alta delle Langhe, la zona di Bossolasco si presta perfettamente alla coltivazione di Pinot Noir e Chardonnay, uve impiegate nella produzione dell'Alta Langa Docg. Questo segna l'ingresso ufficiale di Contratto nel Consorzio Alta Langa, diventando un punto di riferimento per l'intera denominazione. Per rappresentare un'azienda che ha scritto la storia della produzione spumantistica italiana, dall'annata 2007 si è deciso di utilizzare in etichetta le celebri raffigurazioni di Cappiello, uno dei padri del moderno cartellonismo italiano in stile liberty e art nouveau, tratte dalla campagna pubblicitaria Contratto, uscita tra il 1922 e il 1925.



Nel 2014 un altro importante riconoscimento viene conferito alla cantina Contratto: la storica Cattedrale del Vino viene ufficialmente dichiarata dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità.

La splendida Cattedrale è stata scavata interamente a mano sotto il fianco della collina soprastante la città di Canelli. Questa si estende per circa 5.000 metri quadrati e raggiunge una profondità massima di circa 38 metri. La caratteristica marna sedimentale, ricca di tufo calcareo, favorisce il mantenimento della temperatura costante a 13 gradi.

L'azienda possiede anche altre aziende vinicole in Piemonte ed in Toscana. La contratto di Canelli è dedicata alla produzione di vini spumantizzati con metodo classico e con una produzione che avviene ancora con gli antichi metodi del remuage (la rotazione delle bottiglie inclinate per far precipitare i lieviti) a mano. Il collaboratore dell'azienda Mauro ci ha dato una dimostrazione di remouage a mano ruotando di 1/8 di giro 180 bottiglie in circa 40 secondi! Un'abilità davvero straordinaria. L'azienda produce circa due milioni di bottiglie all'anno ed ha una produzione di elevata qualità di cui i gitanti hanno potuto assaggiare due varietà di spumanti: il Bacco d'oro e il Blanc de Blancs.

L'azienda si trova nel centro abitato di Canelli, come molte altre aziende produttive della zona, in quanto anticamente i vignaioli portavano al mercato nella città il frutto del loro lavoro e quindi era lì che si do-



veva concentrare la produzione. Oggi la cantina Contratto ha vigne proprie per circa 42 ettari ad una quarantina di chilometri da Canelli. Questo comporta di dover prestare attenzione al trasporto delle uve durante la vendemmia in quanto la fermentazione delle uve inizia immediatamente dopo il distacco.

L'azienda si avvale poi di una linea di imbottigliamento particolarmente ingegnosa con una macchina per la sboccatura e il riempimento prodotta ed inventata dal signor Barida che è anche colui che ci ha dato le indicazioni sulle cantine da visitare.

Dopo la degustazione, davvero gradita, e dopo aver consentito ai gitanti di fare acquisti nel locale shop, il gruppo si è recato presso il ristorante Stazione a Santo Stefano Belbo dove ha potuto assaggiare piatti di squisita preparazione, tra cui tartare di fassona e tajarin e, soprattutto, il famoso tartufo bianco d'Alba servito, come vuole la tradizione, su un uovo alla coque "destrutturato".

Durante il pranzo si è bevuto del Barbera Fram della cantina Scagliola di Calosso (AT). Ebbene era proprio alla cantina Scagliola che il gruppo si è diretto dopo pranzo per una nuova visita a questa piccola realtà produttiva a conduzione familiare.

Camillo Scagliola nacque nel 1889; nel 1936 fondò l'Azienda e iniziò a produrre la prima botte di vino Scagliola. Purtroppo, Camillo morì giovane e già in giovane età i figli e la moglie Palmira dovettero provvedere al mantenimento di tutti. La seconda



guerra mondiale contribuì a segnare duramente la famiglia, strappando alle loro terre i figli e la forza lavoro. A 14 anni il figlio Giovanni Scagliola decise di portare avanti il lavoro del papà affittando alcune terre limitrofe alla casa. Insieme alla moglie Marcellina lavorarono la terra che non era coltivata solo a viti ma anche a seminati e prati e allevarono bestiame e animali da cortile. Mentre Giovanni si occupava dei terreni, Marcellina andava a piedi nei mercati vicini a vendere i loro prodotti. Andando a vendere il bestiame nelle grandi fiere del Piemonte, Giovanni conobbe diversi commercianti che oltre al bestiame apprezzarono anche il vino che portava con sé per festeggiare le compravendite. Così nacque il primo commercio di vino della famiglia Scagliola in Italia.

L'azienda anche in questo caso ha una vocazione assolutamente artigianale, attenta ai dettagli della tradizione vitivinicola della zona, e anche qui abbiamo potuto visitare le cantine, sentire dalla voce dei proprietari/lavoratori la cura e l'attenzione con cui vengono prodotti vini rossi, bianchi, spumantizzati o passiti che, a seconda dei disciplinari, si affinano

Presidente: **Silvia Carminati**  
Cell. +39 342 5257372  
@mail : silviacarminati.SC@gmail.com

Segretario: **Sergio Panseri**  
Cell. +39 335 5388181  
@mail : spanseri@freney.com

Segreteria operativa:  
Cell. +39 320 8206444  
@mail : segreteria@rotarybgnord.org

### Consiglio Direttivo

Presidente: Silvia Carminati  
Past Presidente: Andrea Agazzi  
Presidente Eletto: Daniele Gervasio  
Segretario: Sergio Panseri  
Tesoriere: Giulio Marchesi  
Prefetto: PDG Ettore Roche  
Consiglieri: Marco Bona, PP Alberto Longo, Ivan Lucci, Caterina Rizzi.

### Presidenti di Commissione

Effettivo: PDG Ettore Roche  
Pubblica Immagine: PP Andrea Agazzi  
Programmi: Cristiano Arrigoni  
Amministrazione: Elena Depetroni  
Fondazione Rotary: Alberto Longo  
Azione Giovanile: Marco Bona  
Ambiente: PP Andrea Agazzi  
Azione Internazionale: Walter Zöschg

### Motto per il Rotary 2022-2023 "Imagine Rotary "

Presidente del Rotary International 2022-23 :  
**Jennifer Jones**

Governatore del Distretto 2042 :  
**Daide Gallasso**  
@mail : governatore2223@rotary2042.it

Segreteria Distrettuale: Via Canova, 19/a – MI  
Tel. +39 02 36580222  
@mail : segreteria@rotary2042.it

**Siti Rotary in Internet.** I Soci potranno trovare notizie ai seguenti indirizzi elettronici:

**ROTARY INTERNATIONAL:** <http://www.rotary.org>

**ROTARY DISTRETTO 2042:** <http://www.rotary2042.it>

**Sede delle riunioni conviviali:** Golf Club L'Albenza, Via Longoni, 12 – Almenno San Bartolomeo (BG)

Al fine di evitare "sofferenze" in cucina, spiacevoli ed affannosi assemblaggi di tavoli all'ultimo momento e, di conseguenza, poter organizzare al meglio le conviviali invitiamo tutti i signori Soci a segnalare la loro partecipazione (e di eventuali ospiti) alle conviviali.

anche nelle classiche barriques di rovere. Il titolare ci ha rivelato anche che trovano grandissima difficoltà a trovare dei lavoranti, neanche specializzati, ma semplicemente che abbiano voglia di impegnarsi in un lavoro faticoso!

Certamente l'assaggio dei vini e degli spumanti ha reso particolarmente "allegro" il gruppo dei partecipanti che sono rientrati tranquillamente nel pomeriggio portando con sé bottiglie di vino e il ricordo di una bellissima gita, valevole a rinsaldare, seppure ce ne fosse bisogno, l'amicizia rotariana e ad apprezzare il dono della Natura come pure già ci insegnava Virgilio:

*Fortunate senex! hic inter flumina nota et fontes sacros frigus captabis opacum; hinc tibi, quae semper, vicino ab limite saepes, Hyblaeis apibus florem depasta salicti, saepe levi somnum suadebit inire susurro; hinc alta sub rupe canet frondator ad auras, nec tamen interea raucae, tua cura, palumbes nec gemere aëria cessabit turtur ab ulmo.*

*O vecchio fortunato! qui tra i corsi d'acqua conosciuti e le sacre fonti cercherai l'ombrosa frescura; da qui, dal vicino confine, come sempre, la siepe, nel fiore del salice dalle api iblee succhiata, ti inviterà spesso con il fruscio leggero a prendere sonno; da qui sotto un'alta rupe canterà il potatore rivolto al cielo, e nel frattempo tuttavia le roche colombe, tuo amore, e la tortora non cesseranno di tubare da un alto olmo.*

(Virgilio, Bucoliche, I Egloga, 55)

Giulio M.

PROGRAMMA	
08.30	Caffè di benvenuto e registrazione partecipanti
09.15	Apertura dei Lavori, saluti istituzionali e onori alle bandiere
09.20	<b>Daide Gallasso</b> Introduzione
09.30	<b>Giacomo Buonanno</b> I rapporti del Rotary con la Luce - Ryla
09.35	<b>Nicola Guastadisegni</b> La Fondazione - una realtà dinamica
09.55	Tavola rotonda sul primo anno del Rotaract nella Fondazione <b>Elisa Poletti</b> - moderatore <b>Edoardo Nicolini</b> <b>Paolo Fiorani</b>
10.15	<b>Cesare Cardani</b> Polio Plus Society - End Polio Now Consegna certificati e pin ai membri della Polio Plus Society
10.30	<b>Giovanni Arioli</b> Novità nelle linee guida della Fondazione per i progetti
10.40	<b>Giorgio La Gioia</b> I Global Grant
10.55	<b>Isabella Baldi</b> Il Global Grant di Varanasi - come superare gli ostacoli per l'ottenimento di un Global Grant
11.10	<b>Giovanni Bogani</b> I District Grant - continua lo sviluppo della rete
11.25	<b>Valeria Maggi</b> Il Camp dell'Amicizia
11.35	<b>Filippo Arcioni</b> La raccolta fondi - obiettivo € 110
11.50	Riconoscimenti ai Club anno 2021/2022
12.10	<b>Edoardo Gerbelli</b> Memorial Fund
12.20	<b>Nicola Guastadisegni</b> Fondazione: un'opportunità
12.35	<b>Daide Gallasso</b> Conclusioni
12.45	Chiusura dei lavori e aperitivo

Seminario  
Rotary  
Foundation

Ogni Socio potrà registrarsi in GeRo - eventi Distrettuali - Seminario sulla Fondazione Rotary.

Oppure segnalare la propria partecipazione alla Segreteria del Club che provvederà alla registrazione.