



# Versi del passato e versi del presente nell'antologia di Egidio Sottile

di Eugenio Maria Gallo

**C**i sono dei versi, in questa antologia di Egidio Sottile, che, dolcemente e musicalmente, racchiudono ed esprimono il tema della gioia del comunicare ad altri e, quasi nella misura di una tenera confessione, suggeriscono il senso stesso di quello che, gli uomini, per l'uomo e per il poeta, è ed è stata la vita, ricerca. Sì, una ricerca, una ricerca di senso, che il canto Sottile anticipa, nel po, nei versi scritti in entù. Questa ricerca, ealtà, il poeta, ormai uro negli anni, ripro- oggi in questa anto- a, unendo insieme i i del passato e quelli presente, quasi sintesi n cammino. E la ripro- e a mò di sereno dialo- he, pur se in versi, con- sa ed esprime il piace- : la gioia del narrare into ad un metaforico colare", davanti al le si stringono, sul far a sera, tanti bimbi per- pendendo dalle lab- dell'adulto. "Vieni: ci nederem per mano/ e ci mo tante tante cose", scrive Egidio Sottile - ed alla notte, suo mistero arcano, / farem sentire le nostre tante cose". "Vieni", p. 15). Quanto fascino in questo bisogno di comu- re "tante tante cose", che non sono solo i sogni di un rane, non sono solo i palpiti gioiosi dell'uomo, non sono le attese dell'uomo e della vita, ma, a distanza di anni, o anche il desiderio e la gioia di offrire, agli altri, la misura in cammino di ricerca, che si propone come senso di una e della vita. E questo senso, nei versi di Egidio Sottile, si densa e si esprime in una forza, l'amore, che è "dimora abite- dell'uomo e che si estrinseca e si svolge, per il Sottile, in v duplice espansione: i propri cari, la propria donna e la pria famiglia da una parte e, dall'altra, la fede che indirizza ed insegna ad amarlo e seguirlo attraverso l'amore per terà umanità. Ebbene, proprio secondo la misura di que- amore, il prof. Egidio Sottile è vissuto, ha abitato ed abita, jomo, il proprio tempo e, da poeta, l'ha espresso e cantato propri versi. "Pur se tu lungi mi sei / canta il Sottile - ina a me ti sento, / Odo la tua voce cara, / vedo il sorriso sul no tuo volto, / T'adoro e t'amo infinitamente, / o Franca i", (cfr. "Pensiero", p. 17). E poi: "Sei partito / per mai più nare, / caro papà / degli anni miei più belli", scrive per il no (cfr. "Memento", p. 20). Il pensiero, quindi, corre alla a zia: "Or mi sembra tant'anni / e tu sei morta, / lasciandoti sempre nel dolore... / Quando più bello ancor sarebbe po / per noi, zia mia, / se tu avessi udito / il primo vagito di idrino" (cfr. "Ricordo", p. 23). E ancora: "dolce fragile / ero virgulto; / - canta per la figlia Raffaella - o dono soave / mio Signore", (cfr. "Nascita", p. 21). E il cuore si strugge, al pensiero della madre, lontana in America: "Con affetto abbracciata / la vecchietta, / E finalmente / dopo anni ed ni / fu sublime / pronunciare / con amore / il dolce nome / umma!" (cfr. "Lontananza", p. 25). E, di nuovo, i propri i: "E settembre... / un altro divento / Sono nonno... / Un tardi... / Un virgulto / dolce, / bellissimo è nato, / ipendo dono" (cfr. "Ad un virgulto", p. 22). Poi l'espansione (sentimento d'amore si alza verso il cielo e diventa preghiera Dio ed amore per l'umanità. "Sento / un desiderio / gran- nell'animo... / Prego... / affogo dolcemente / in un ire... / immenso: / è Dio. L'amore" / "Bisogno di Dio", p. ). Così il Sottile si staglia al di sopra del tempo, che è relati- e sfugge come un "fantasma", che "vola / sul capo i mortali, / e avvolge cupo / natura e cose", (cfr. "Il Tempo", 41). Ma, al di sopra del tempo c'è l'eterno, c'è Dio, Che egli attempa e sente presente e vivo nella fede e perennemente sino all'uomo in coloro che la testimoniano. Belli sono i "si ispirati dal profondo sentimento della fede, versi vergati r Papa Giovanni Paolo II, per Padre Pio, per Papa nedetto XVI. E la fede lo regge, con vigore sempre nuovo, guida e mai lo abbandona, nonostante gli affanni che la vita pensa per tutti: "Solo mi sento, / Signore... / No, / non leri, o cuore!... / Ecco è qui il Signore... / E solidine si / ma ic d'amore" (cfr. "Soliditudine", p. 49). Fra i due momenti portanti l'antologia, momenti in cui si svolge il tema dell'essere, si inca- na poi e si distende, per il cuore quasi con lo stesso ritmo di oggi, anto che riporta agli anni romani, agli anni della sua giovinezza, canto che trova nell'età dell'indefinito la propria fonte di ispira- e di vita. I versi "romani" sono versi scritti per lo più nella ma metà degli anni cinquanta. Sono versi che dovrebbero cantare ogni e l'esplosione di gioia della gioventù e che, invece, pervasi da soffuso sentimento di malinconia, sostengono un ripiegamento cuore, senza affanno ma con un velo di nostalgia, nei palpiti e nel enzioso sospiro della vita, che, giorno dopo giorno, quasi in un pre- ce autunno, vede lentamente sfiorire il verde delle propria età, ibene proprio questi moti emotivi si avvertono e si colgono, quasi sintesi dei canti "romani", nei seguenti versi, scritti da Egidio stile nel 1951 e dedicati ai passerii di Piazza Argentina: "Passeri a rai! / Quanti ricordi portate al cor mio / E quanta nostalgia nell'alma opra / Passeri a sera / Voi state là, su quell'ombroso pino / quei a andar la vita degli umani / Un che ride, / Un che piange e spera / anderi a sera" (cfr. "Passeri a sera", p. 32). E questo il sentimento e accompagna la poesia di Egidio Sottile in questa antologia, fondendole un forte pathos, un pathos in cui si dipana il canto scio- endioso, dolcemente e con tanta emozione, in un tenero colloquio / liloquio fra l'io e il cuore.

Giuseppe Egidio Sottile: "Ricordi e Pensieri" Edizioni Orizzonti Meridionali - Cosenza, dicembre 2009. Pagine 62.



## Sulle vie del vino in Francia Indimenticabile viaggio studio per gli studenti dell'Ipaa di Scigliano

Ventuno studenti frequentanti gli ultimi anni dell'Istituto professionale per l'Agricoltura e Ambiente di Scigliano in Aprile scorso, accompagnati dagli insegnanti (prof. Antonella Scavelli, prof. Rosa Garofalo e Giovanni Pugliano tutor del progetto) hanno partecipato ad uno stage aziendale organizzato nell'ambito del P.O.N. 2007-2013, con finanziamento del Fondo Sociale Europeo. Tale progetto coordinato dal Dirigente scolastico Fernanda Petrisano ed organizzato grazie all'impegno della dirigente amministrativa Maria Vittoria Simonetti insieme al suo staff di segreteria ha consentito di studiare e conoscere le tecniche di produzione, di commercializzazione e di promozione sui mercati internazionali di alcuni grandi vini francesi quali Beaujoulais, Bourgogne e Champa-gne. Alla fine del viaggio, della durata complessiva di 17 giorni, essi hanno potuto apprezzare come il successo mondiale di una zona produttiva, del suo territorio, dei suoi vini e dei suoi prodotti agroalimen-tari in genere, dipende anzitutto dalla passione e dalla competenza di tutti operato-ri, siano essi produttori, cantinieri, enolo-gi, ricercatori, funzionari amministrativi, responsabili commerciali, amministratori pubblici e ricercatori, coinvolti a vario titolo nell'intera filiera produttiva.

### Il programma del viaggio

Il programma del viaggio, messo a punto dal dott. Enzo Corazzina in veste di tutor aziendale e predisposto con la preziosa collaborazione di Lonic Breton, responsabile di VCR France, azienda ospitante, e dal prof. Giovanni Pugliano, tutor didattico, ha previsto tre-quattro giorni di visite per ognuna delle zone di produzione dei vini Beaujoulais, Bourgogne e Champagne. In ognuno di questi territori, c'è stato l'incontro in sede dei rispettivi Comitati interprofessionali, con l'obiettivo di avere una fotografia globale e aggiornata dell'intera zona, della sua realtà produttiva e commerciale, compresa una bella degustazione di alcuni vini rappresentativi dell'intera area. Successivamente, su indicazione dei responsabili tecnici dei Comitati interprofessionali, si sono visitate realtà produttive distinte in aziende di piccole-medie dimensioni (Domaine), in Cantine cooperative e in grandi aziende vitivinicole (Chateaux, oppure Grand Maisons), le quali miravano a mercati diversi e quindi, hanno potuto offrire spunti alquanto variegati. Ma analizziamo le impressioni raccolte nelle sin-gole zone.

### Beaujoulais

La zona di produzione dei vini Beaujoulais, denominata anche Borgogna del sud, si estende per una striscia di alcune decine di km tra le città di Lione e di Macon; essa è conosciuta all'estero anzitutto per i famosi vini beaujoulais nouveau e Beaujoulais primeur, comprende oggi circa 18.500 ettari a vigneto, le cui produzioni sono destinate per circa un terzo alla produzione del Beaujoulais base, di cui fan parte anche i vini novelli, circa il 25% come Beaujoulais Villages, denominazione estesa in 38 comuni e il restante 40% circa con i famosi 10 Crus, le cui superfici variano da poche centinaia di ettari quali Cote de Brouilly e Saint-Arnoux a oltre 1100 Ha per i cru di Brouilly e Morgon. Il vitigno base, praticamente unico, è il Gamay, varietà a bacca rossa, a maturazione precoce, che fornisce ottimi risultati produttivi sui terreni

granitici che caratterizzano gran parte della regione. In tutti i casi, sia per i vini base, sia per i cru, la viticoltura si caratterizza per viti allevate a Gobelet (alberello), con fittezze d'impianto superiori ai 7.500 ceppi/ha e con produzioni contenute al disotto degli 80 ettolitri/ha, fino a 60-65 hl/ha per i cru. Produzioni basse, che unitamente alla necessità di potature e vendemmia interamente manuali, comportano elevati costi di produzione, che l'attuale mercato in grosse difficoltà non è sempre disposto a riconoscere. Da aggiungere, che la vinificazione per i vini del Beaujoulais richiede sempre una parziale macerazione carbonica e che le uve debbono essere portate in cantina e versate nelle vasche ancora intatte, con oneri molto maggiori. Ne deriva che sia i singoli produttori, sia le cantine sociali, oggi in numero di 16 in tutta l'area, ma che a seguito di fusioni ul-teriori è previsto che ne resteranno solo 5-6 nel corso del prossimo decennio, stanno soffrendo terribilmente e non basta l'ottima organizzazione commerciale dei "Negociant", cioè dei grandi imbottiglieri che commercializzano la maggiore quantità di vini presenti in tutta la Borgogna, a garantire loro un sufficiente reddito.

### Bourgogne

La seconda tappa del viaggio ha interessato la Borgogna, regione famosa in tutto il mondo per i suoi vini a base di Pinot nero e di Chardonnay, superbi, ricchi, longevi e anche costosi. Già al primo contatto, con una viticoltura molto ordinata, allevata a spalliera bassa e fitta, con i vigneti poggiati su versanti collinari ben esposti, con terreni calcarei e profondi, con cantine eleganti e moderne e, non da ultimo, con villaggi e cittadine perfettamente curati e di grande tradizione storica e monumentale come la città di Beaune in particolare, ci si rende conto della fama della zona. Come ci è stata magistralmente presentata nella sede della "Ecole des vins de Bourgogne", avvalorata dalla degustazione di sei vini diversi e tutti di grandissima qualità, essa vanta oggi una superficie a vigneto di circa 27.000 ettari, nettamente inferiori ai circa 60.000/ha della zona di Bordeaux, ma non inferiori per fama e per reddito. Infatti, entrando nelle cantine, siano esse la moderna cantina cooperativa di Buxi, situata sulle colline di Chalon che confeziona e vende in tutto il mondo circa 7 milioni di bottiglie, in particolare di Chardonnay, sia le piccole aziende moderne e vivaci poste sulle colline di Macon, oppure in alcuni secolari Chateaux, si respira una voglia di ripresa dopo il calo di vendite dovuto alla crisi economica che ha interessato anche questa famosa zona. Grazie al maggiore impegno profuso da tutti, si stanno superando le difficoltà e soprattutto per i vini bianchi a base di Chardonnay e di Aligoté, si stanno riaggiungendo i precedenti successi commerciali.

### Champagne

E infine la visita nella zona di produzione del Champagne, cioè del vino spumante più famoso al mondo, con una produzione annua di circa 290 milioni di bottiglie, delle quali il 62% consumato in Francia, il 24% nella Comunità europea e il 14% nei paesi extraeuropei. Salendo da sud, lungo l'autostrada e notando le immense e ondulate distese di grano, di medica e di colza in fiore, poggiati sui bianchi terreni molto calca-

rei della vasta regione denominata appunto Champagne, ci si rende già conto della potenzialità della zona. Addentrandosi poi tra alcuni dei circa 33.000 ha di vigneto, suddivisi in ben 260.000 particelle, appartenenti a circa 15.000 viticoltori, punteggiati qua e là dai tanti villaggi rurali, si respira un'aria da primato che, seppure raffreddata dalla crisi economica in corso, permette comunque di mantenere i prezzi dei pochi terreni vitati posti in vendita dai 500.000 al milione di Euro per ettaro e il prezzo delle uve a circa 5 euro/Kg, con una produzione ammessa nel 2009 di 9.600 Kg/ettaro. Anche in questa zona il programma ha previsto la visita all'interessante cantina cooperativa Mailly grand cru, ove si sono degustati ben cinque diversi champagnes, ad una piccola azienda vitivinicola compartecipata dallo stesso sindaco del villaggio, di origini romagnole; inoltre, si è visitata la Grand Maison Taittinger a Reims, con circa 300 ha di vigneti in proprietà e con circa 20 milioni di bottiglie stockate anche nelle millenarie grotte di Reims, delle quali i milioni vendute annualmente, che vanta una storia tra le più gloriose dell'intera zona. Infine, si è avuta prova della grande organizzazione tecnica, promozionale e di tutela a supporto dello Champagne con la visita al C.I.V.C. (comitato interprofessionale vini Champagne) con sede a Epernay. Con 110 dipendenti, tra i quali 45 tecnici e ricercatori, un budget annuo di 18 milioni di Euro e una lunga storia iniziata nel 1941, esso si pone a salvaguardia del vino più famoso al mondo, garantendone la qualità, proteggendolo dalle numerose imitazioni e promuovendolo con iniziative mirate in tutto il mondo, anche per mezzo dei numerosi uffici periferici, tra cui un vero ben organizzato operante a Milano.

### E il gran finale a Parigi

Trascorsi 10 giorni di intensa attività tecnica e didattica, con quasi 4.000 km sulle spalle, dopo la tappa di Reims, splendida città posta a soli 150 km da Parigi, non poteva esserci conclusione più degna che trascorrere un fine settimana interamente dedicato a questa metropoli meravigliosa. Per i giovani studenti calabresi, per i loro insegnanti e per i dirigenti d'Istituto nel frattempo sopraggiunte, tre giorni di visita guidata a Parigi hanno costituito la degna conclusione per un viaggio molto impegnativo ma estremamente interessante, lasciato anche dal bel tempo per tutto il periodo e che oltre ad arricchirli in vista anche del futuro impegno professionale, resterà scolto nella loro memoria per tutta la vita.

La ricaduta di tale esperienza sugli studenti non è solo didattica, sociale e con valenza fortemente educativa sull'uso e abuso del vino con la certezza che l'abuso di alcool nuoce a se e agli altri, ma anche professionale in quanto l'attività principale dell'IPAA di Scigliano è la produzione del vino Doc Savuto. Le tecniche di impianto dei vigneti, di vendemmia di vinificazione e di commercializzazione del vino apprese durante lo stage saranno certamente utili alla futura attività professionale dei nostri agrotecnici che contribuiranno all'ulteriore sviluppo dell'oenologia calabrese che intende adeguarsi ai canoni dell'oenologia calabrese.

Enzo Corazzina  
Antonella Scavelli