

N. 1024 - Vol. LXXIX - Milano - 10 maggio 1970 © 1970 Epoca - Arnoldo Mondadori Editore

- Ricciardetto 14 PERCHÉ VA MALE L'INDUSTRIA SOVIETICA
 Angelo Conigliaro 25 LA MONTEDISON E L'ENI
 Domenico Bartoli 33 I FATTI DI CAGLIARI
 Franco Bertarelli 36 I MISSILI DI MAO MINACCERANNO IL MONDO?
 46 LA CAMBOGIA AL CONTRATTACCO
 Pietro Zullino 54 L'UOMO DELLA SINDONE
 Ulrico di Aichelburg 63 LA NOSTRA SALUTE
 Luigi Veronelli 68 IL VINO DEL PRETE
 76 EPOCA INTERROGA GUIDO PIOVENE
 93 IL GIRO DEL MONDO DI WALTER BONATTI (8)
 Franco Bertarelli 116 L'INCUBO DEL PONTE
 Fabio Galvano 124 CARLO IMPARA IL MESTIERE DI RE
 Giuseppe Grazzini 130 È VERO O FALSO IL RAFFAELLO DI BOSTON?
 144 FELLINI SOTTO LA TENDA DEL CIRCO
 Ricciotti Lazzeri 152 I MONDIALI NELLA FORNACE
 Gianfranco Fagioli 158 TOFFOLO, UN POETA IN OSTERIA
 162 AL SENATO ADESSO SI VOTA COL BOTTONE
 Norman Barrymaine 164 IMPARO A VINCERE LA DISPERAZIONE
 Filippo Sacchi 180 FRANCA HA ISPIRATO IL FILM DI DAMIANI
 Roberto De Monticelli 182 BARRAULT E LE FANTASIE DI RABELAIS
 Raffaele Carrieri 184 JOSÉ ORTEGA NELLA PIANURA ARDENTE
 Luigi Baldacci 186 L'ULTIMO BIGIARETTI
 Giulio Confalonieri 188 «BACCHETTA» ITALIANA E PIANISTA RUSSO
 190 DISCHI: I «NOTTURNI» DI CHOPIN



I missili cinesi, derivati dal «vettore» che ha messo in orbita il satellite artificiale, potrebbero colpire gran parte del mondo: è più che mai necessario un nuovo equilibrio nucleare.

Redazione, Amministrazione, Pubblicità: via Bianca di Savoia 20, 20122 Milano - Tel. 8384 - Ufficio Abbonamenti: tel. 7389551/2/3/4 - Indirizzo telegrafico: EPOCA - Milano. Redazione romana: via Sicilia 136/138, 00187 Roma - Tel. 46.42.21/47.11.47 - Indirizzo telegrafico: Mondadori - Roma. Abbonamenti: Italia: annuo con dono L. 9.300 - semestrale senza dono L. 4.600. Estero: annuo con dono L. 14.700 - semestrale senza dono L. 7.200. Inviare a: Arnoldo Mondadori Editore, via Bianca di Savoia 20, 20122 Milano (c/c postale n. 3-34552). Per il cambio di indirizzo inviare L. 60 in francobolli e la fascetta con il vecchio indirizzo. Numeri arretrati L. 250 (c/c postale n. 3-34553). Gli abbonamenti si ricevono anche presso i nostri Agenti e nei «Negozii Mondadori»: Bari, v. Abate Gimma 71, tel. 23.76.87; Bologna, v. D'Azeglio 14, tel. 23.83.69; Bologna, piazza Calderini 6, tel. 23.20.73; Cagliari, v. Logudoro 48, tel. 5.08.23; Capri (Napoli), v. Camerelle 16/a, tel. 77.72.81; Caserta, v. Roma - Pal. Unione Industriali, tel. 91791; Catania, v. Etna 368/370, tel. 27.18.39; Cosenza, c.so Mazzini 156/c, tel. 2.45.41; Ferrara, v. Della Luna 30, tel. 3.43.15; Firenze, v. Lamberti 27/r, tel. 28.37.00; Genova, v. Carducci 5/r, tel. 5.39.18; Genova, v. XX Settembre 206/r, tel. 5.57.62; Gorizia, c.so Verdi 102/b (Galleria), tel. 8.70.07; La Spezia, v. Biassa 55, tel. 2.81.50; Lecce, v. Monte San Michele 14, tel. 2.68.48; Lucca, v. Vittorio Veneto 48, tel. 4.21.09; Messina, v. Dei Mille, 60 - Pal. Toro, tel. 22.192; Mestre (Venezia), v. C. Battisti 2, tel. 95.03.14; Milano, c.so Vittorio Emanuele 34, tel. 70.58.33; Milano, v. Vitruvio 2, tel. 27.00.61; Milano, v.le Beatrice d'Este 11/a, tel. 83.48.27; Milano, c.so di Porta Vittoria 51, tel. 79.51.35; Milano, c.so Vercelli 7, tel. 46.94.722; Modena, v. Università 19, tel. 30.248; Napoli, v. Guantai Nuovi 9, tel. 32.01.16; Padova, v. Emanuele Filiberto 1, tel. 3.83.56; Parma, v. Mazzini 50 - Galleria, tel. 29.021; Pescara, c.so Umberto I 14, tel. 2.62.49; Pisa, v.le A. Gramsci 21/23, tel. 2.47.47; Pordenone, v.le Cossetti 14, tel. 2.73.00; Roma, Lungotevere Prati 1, tel. 65.58.43; Roma, v. Veneto 140, tel. 46.26.31; Roma (CIM - P. Vetro), v. XX Settembre 97/c, tel. 48.13.51; Roma (CIM), piazzale della Radio 72, tel. 55.96.07; Roma, piazza Gondar 10, tel. 831.48.80; Torino, v. Roma 53, tel. 51.12.14; Trieste, v. G. Gallina 1, tel. 3.76.88; Udine, v. Vittorio Veneto 32/c, tel. 5.69.87; Venezia, San Giovanni Crisostomo 5796, Cannaregio, tel. 2.51.02; Verona, piazza Bra 24, tel. 2.26.70; Vicenza, c.so Palladio 117 (Gall. Porti), tel. 2.67.08. Estero: Tripoli (Libia) (Libr. R. Ruben), Giadatt Istiklal 113, tel. 3.44.39. Pubblicità: inserzioni in bianco e nero L. 900 per millimetro/colonna, Svizzera: annuo con dono L. 12.600 o Fr.Sv. 90 - semestrale senza dono L. 6.400 o Fr.Sv. 45.

Istituto Accertamento Diffusione
 Cert. n. 759



Questo periodico è iscritto alla FIEG
 Federazione Italiana Editori Giornali

ARNOLDO MONDADORI EDITORE

Se domani vi trovaste a parlare qui,



portereste un Rolex

Quando a New York si riunisce l'assemblea generale delle Nazioni Unite, il miglior orologio del mondo è presente.

La sua grande, classica forma è ricavata da un lingotto d'oro massiccio.

Dietro le robuste, resistentissime pareti della sua cassa impermeabile Oyster, pulsa il meccanismo ultrapreciso di un cronometro con certificato ufficiale; a caricamento automatico, in più.

Con tutto il lavoro che ci vuole per rifinirlo a mano, è necessario più di un anno per costruire un Rolex. Molti fra i più eminenti uomini di stato del mondo sono dell'idea che è un anno ben speso.

Il Rolex che portano è il "Day-Date".



"Day Date" G. 1803
 Impermeabile a 60 metri, carica automatica, data del giorno e data della settimana con scatto automatico. CRONOMETRO fornito con Bollettino Ufficiale di Osservazione:

Cassa oro 18 carati, cinturino cuoio, fibbia 18 carati smontabile con cuoio di ricambio in elegante cofanetto offrisigarette
 Lo stesso con bracciale oro 18 ct. illustrato ref. 7286 President L. 364.000
 Lo stesso in oro bianco 18 ct. con cinturino di cuoio L. 477.000
 Lo stesso con bracciale President ref. 7286 oro bianco 18 ct. L. 821.000
 Lo stesso con bracciale ref. 8385 con fermaglio nascosto L. 867.000
 Lo stesso con bracciale ref. 8385 con fermaglio nascosto, ma in oro giallo 18 carati L. 690.000



ROLEX

IL PRINCIPE DEGLI OROLOGI

MONTRES ROLEX S.A. - GINEVRA (Fondatore H. Wilsdorf)
 In vendita nelle principali gioiellerie e orologerie d'Italia e del mondo.

LUIGI VERONELLI

IL VINO DEL PRETE

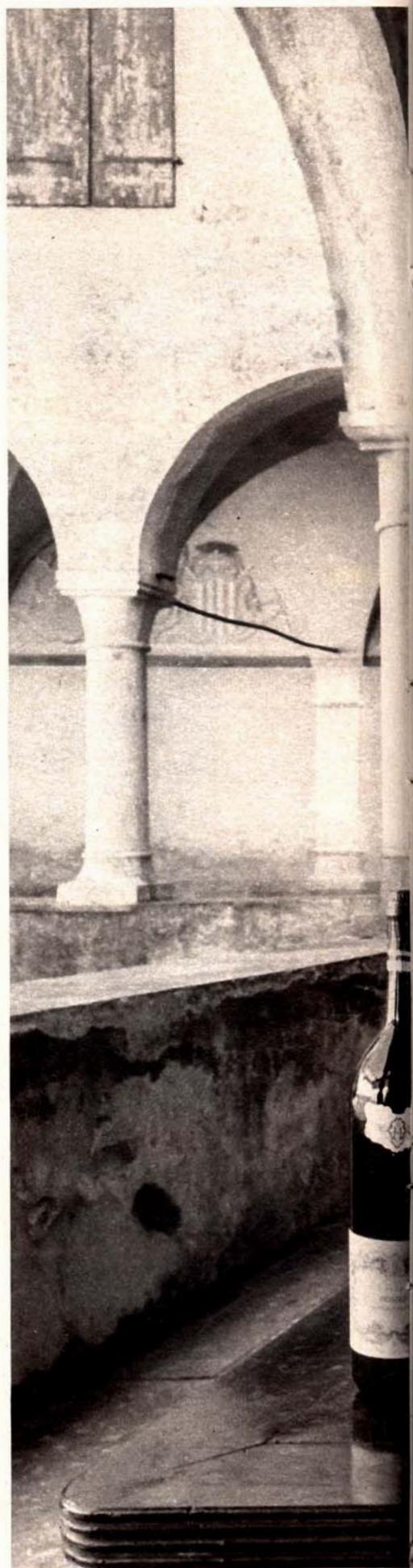
*In tempo di sofisticazioni
è affidata a pochi fedeli
la conservazione di un "culto"
che risponde anche alla simbologia evangelica*

La volta della grande galleria di accesso, o vestibolo, nelle Catacombe romane di Domitilla, del I secolo, è decorata da quella che si considera la più antica pittura «cristiana»: una grandiosa pianta di vite sboccia da un folto cesto di foglie e si distende per tutta l'ampiezza con due tronchi principali, simmetrici e sinuosi, e con una infinità di ramificazioni minori, pampini, foglie e grappoli. È il primo esempio di una simbologia costante, che ha nelle parole di Gesù, «Io sono la vera vite, e il Padre mio è il vignaiuolo» (San Giovanni, XV, 1), assai più che nei precedenti etruschi e romani, il motivo. Già nell'ipogeo di San Sebastiano, pochi anni dopo, al centro della vigna, è dipinto il Redentore.

Proprio alla coltura della vite, pianta per eccellenza, è rimasto, tra le «opere» tutte della terra, qualcosa di sacrale. La vendem-

mia e la vinificazione del frutto sono ancora oggi, in tempi di meccanizzazioni e di affanni, riti gioiosi. Ne è conferma l'incontro con alcuni preti vignaiuoli e con i loro vini.

In Nus ricordano ancora Giovanni Battista Alliod arciprete. Originario di Ayas, deciso e vigoroso, aveva imposto la coltivazione della vite, scelto i vitigni - l'uno e l'altro dei luoghi: Malvasia (ma, contro il nome, più affine ad un Pinot grigio) e *Vien de Nus* - e consigliato le «pratiche» sino a fare delle terre alte, alle spalle del paese, esposte a mezzogiorno, un solo ordinato vigneto. Giunse a produrre, all'inizio del '900, con le uve del Beneficio parrocchiale, ed altre acquistate con severa selezione, 200 ettolitri di vino tanto pregiato





Don Luigi Nadalutti (abbazia di Rosazzo, Udine). I vini di Rosazzo sono citati nella prima «Storia dei vini d'Italia», edita nel 1596.

IL VINO DEL PRETE

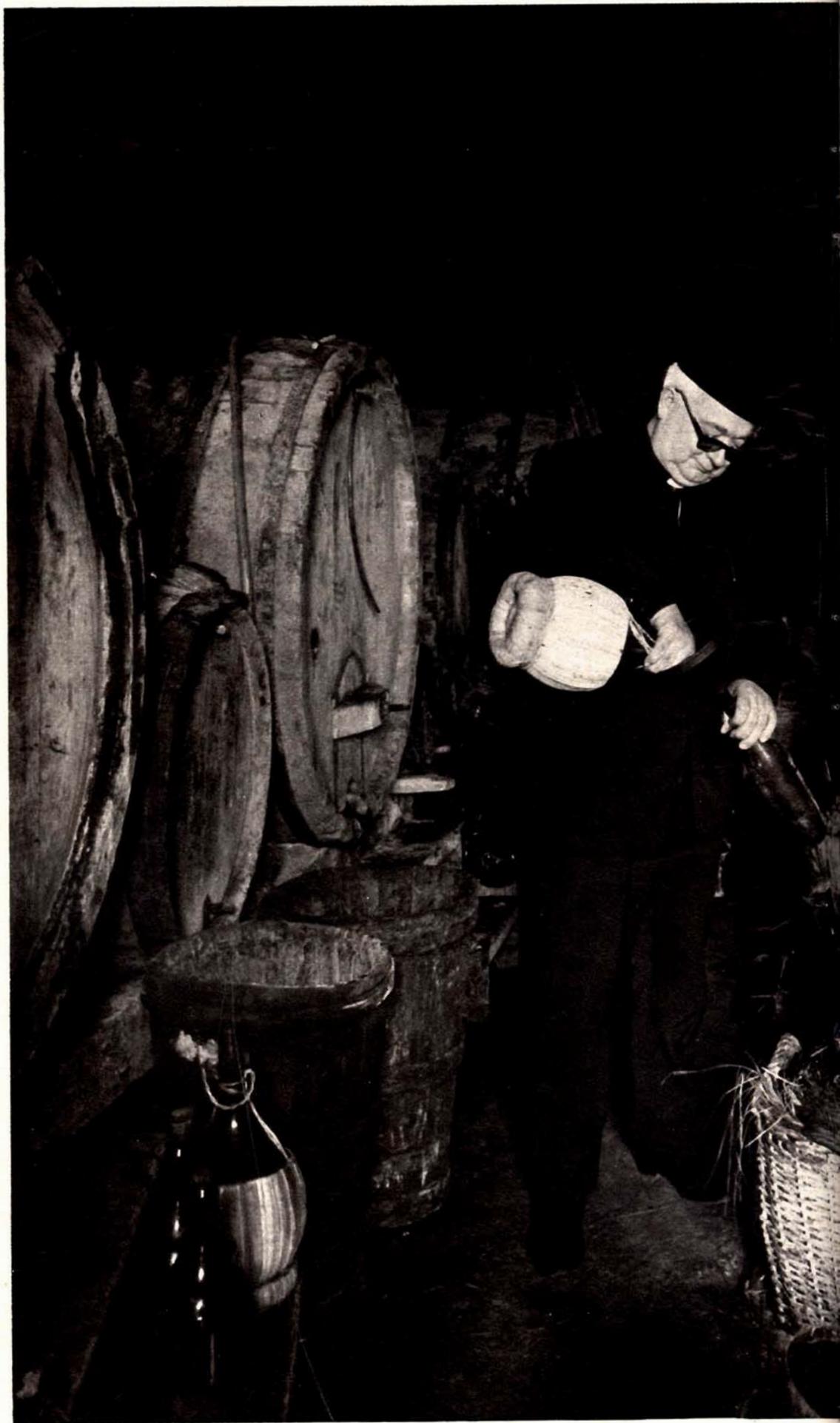
segue da pagina 68

da essere venduto al « Cavallo Bianco » di Aosta, albergo primo, allora, della Valle. Don Alliod morì, triste per i disastri della fillossera e della peronospera cui non s'era posto completo rimedio, nel 1922; i suoi successori non ebbero coraggio, abbandonarono la vigna.

Ottobre 1942: il parroco nuovo, don Augusto Pramotton, 26 anni, vendemmia quel poco d'uva e si prepara 12 litri di vino. Per fortuna sua, e del paese che ha « in cura », è vignaiuolo, nato in famiglia contadina di Donnaz, tra le vigne; assaggia il vino e sa: colpa grave tradire il dono di Dio. A tanti anni, mi aspetta - in tuta, chino sui tralci, al lavoro - nel vigneto, ereto dietro la chiesa; gli stringo la mano e ci sento la terra. No, le vigne non sono ancora tutte ricostruite, ma in paese si è fatta l'associazione tra i viticoltori, si sono impiantati 3000 vitigni di Malvasia, eseguite le selezioni del *Vien de Nus* che qui, autoctono, è il ceppo dominante e viene bene, sano e rigoglioso; il 10 maggio addirittura vi è stato il quarto « festival » del *Vien de Nus* con una cinquantina di espositori.

Grandi fatiche vuole l'Arztet (tale il nome della collina esposta a mezzogiorno, migliore per terra e clima ma, ripida e sabbiosa, difficile); lo ricompensa dandogli « creature » meravigliose: la Malvasia di colore giallo sottolineato da un brivido rosa, di intenso *bouquet*, diffuso e morbido, di sapore vellutato, tenero e continuo, dolce non dolce; la *Crème du vien de Nus* di colore rosso oscuro e tuttavia vivo e risoluto, di *bouquet* largo, bene dichiarato, e di sapore compiuto, asciutto e gradevole; il *Vien de Nus*, infine, più popolare e disponibile, rosso vivace e compiacente. L'etichetta, unica per ciascun vino, salvo l'indicazioni del tipo, è simbolica: vino prodotto (torchio) a Nus (nona pietra miliare da Aosta) all'ombra della chiesa (campanile) ai piedi delle Alpi (montagne).

L'arciprete valdostano, dei primi del '900, coraggioso e tenace, mi ricorda il monsignore di Bellona, don Alfredo Cantiello. Bellona è grosso borgo in provincia di Caserta, i cui terreni collinari hanno vocazione vinosa. Don Alfredo ha dato il buon esempio, pulite le vigne, migliorate le colture, produce ora - e qualche vignaiuolo, Claudio Antropoli, il Capucino, il Parrocchiano, Amedeo Rossi e la famiglia Marra, lo segue - tre vini che tendono al *cru*: il Rosato, detto con qualche ingenuità rosatello, di bel colore rosato tendente al cerasuolo, di ampio aroma d'uva e di sapore pastoso, franco e leale; il Bianco d'Uo-



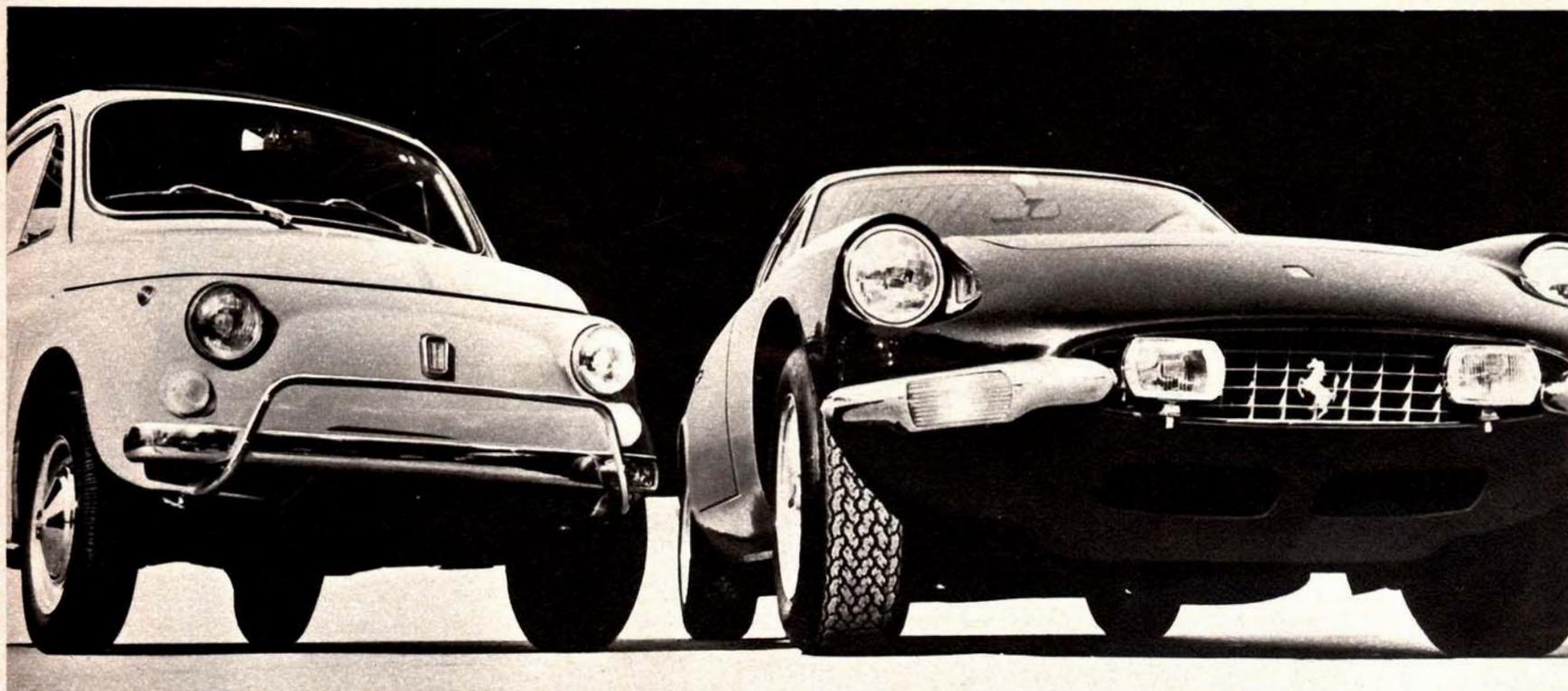
Don Amato Fanetti, chiantigiano, uno tra i più esemplari preti vignaiuoli.



Don Augusto Pramotton, il raffinato viticoltore di Nus, nella Val d'Aosta.



Don Serafino Anlero, cappellano del duomo di Asti: vende solo ad amici.



2.12 non fa differenza

Cilindro piú cilindro meno
ogni motore ha la **sua candela**
Magneti Marelli
costruita **su misura** per ottenere
l'ottimo di potenza e di rendimento
in ogni condizione d'uso.



**MAGNETI
MARELLI**

CANDELE MAGNETI MARELLI UNA SCELTA
RESPONSABILE PER LA VITA DEL MOTORE



IL VINO DEL PRETE



Don Alfredo Cantiello, un « restauratore » di vigneti e di opere d'arte.

segue dalla pagina 70

vo, schietto e accalorato (si coglie, sottile, il sapore di erbe di campo); e la Porta d'Inferno - il nome non si riferisce certo alla maledizione goliardica: *qui aquam ponit in Falerno, sit sepultus in Inferno*, chi annacqua il vino, sia cacciato all'inferno - vino rosso polpato, generoso all'occhio, al naso, al palato.

Altre opere confermano la « missione » di monsignor Cantiello: merito suo il restauro di Santa Maria Ierusalem, fondato nell'XI secolo da Riccardo II il Normanno, sul colle Rage-to; merito suo (dono dell'amico Michele Sapone, estroso sarto-collezionista di Nizza) la drammatica Via Crucis, dipinta da Jean Marie Gouttin, su grandi tavole di legno, per la chiesa arcipretale.

Nell'immenso camino della cucina di don Amato Fanetti, bevo Vin Santo, odo parole semplici della sua pieve, dei parrochiani, della vigna e mi convinco: elettive affinità

fanno dei preti vignaiuoli preti esemplari. Lavorare la terra, viverne i rischi e le gioie preserva dalle alienazioni.

Don Amato è chiantigiano, decimo di undici figli di una famiglia contadina di Casa Nova, podere tra Gaiole e Castellina e Radda, cuore del Chianti « classico ». Pievano, parroco, di Pomino, paese alto 600 e passa metri sulle pendici della Consuma, don Amato sta nella pieve e sulla vigna, giorno e notte per lunga ansia pastorale, dal 1929. I paesani gli vogliono bene, lo sanno schietto e disponibile. La pieve, romanica, del 1000, ha tesori: una maiolica invetriata, Madonna col Bambino, di Luca della Robbia, affreschi e tavola del '400, del Maestro di San Miniato. E il Pomino della vigna, in salita, alle spalle dell'abside; frutto di uvaggio, tipico del Chianti: 70% Sangiovese, 20% Canaiolo, il resto Trebbiano e Malvasia, si fa rosso rubino carico e brillante, si compone in bouquet delicato e continuo, si offre asciutto e franco, di corpo pieno, nerbo tenue e stoffa consi-

stente, capace di vivere, per sana costituzione, lunghi anni (nella vicina fattoria dei marchesi Frescobaldi sono bottiglie polverose: 1934, 1931, 1929 e più su).

Don Luigi Nadalutti, « personaggio » di straordinaria simpatia, è restio, non mi vuole ricevere; sua prima regola « non interessarsi di serve, matrimoni e giornalisti ». La resistenza è breve, sopraffatta dalla vivace curiosità e dalla bonomia. Pochi minuti, mi introduce nella cantina antica dell'abbazia di Rosazzo, famosa nei secoli. La lista delle vivande, settantadue, servite il 6 giugno 1409, dal comune di Cividale in onore di papa Gregorio XII, presente per il Concilio generale, comprende i seguenti vini: Ribolla di Rosazzo, Verduzzo di Faedis, Ramandolo di Torlano, Refosco di Albana, Marzemino di Gradiscutta. Un secolo dopo, 1509, il tedesco duca di Brunswick compie in Rosazzo orrenda strage e distrugge l'Ab-

Jambo Jet Safari: questa è l'East Africa



Un safari alla portata di tutti nel cuore piú vero e affascinante dell'East Africa. E già vi sentite immersi appena salite a bordo dei nostri Super VC 10, i famosi « Jambo Jets » dell'East African. « Benvenuto » ve lo diciamo nella viva lingua originale: « Jambo! ».

Poi, tutto l'East Africa è vostro: la modernissima flotta East African vi porta nei famosi parchi nazionali ad ammirare i leoni presso Lago Manyara, gli ippopotami nel

Nilo a Murchison Falls, i flamingo sul Lago Nakuru.

A chi ama la pesca d'altura e il mare vero e gli sport acquatici offriamo 3.500 km di costa: spiagge bianchissime coronate di folti palmizi e fantastiche barriere di coralli.

Venite in East Africa a soggiornare nei tipici lodge o nei lussuosi alberghi. Chiedete al vostro Agente di Viaggi ogni informazione o spediteci le vostre richieste con questo tagliando.

Jambo-coupon

Spett.le EAST AFRICAN - via Barberini 50 - 00187 Roma

Vogliate inviarmi, gratis e senza impegno, la vostra pubblicazione a colori « Viaggi in East Africa tutto compreso » e i vari programmi

NOME

COGNOME

VIA

CITTA CAP

EAST AFRICAN
International Airline of Africa

Roma - Via Barberini 50 Milano - Piazza Velasca 5

bazia; anonimo poeta canta: *Vui venivi alla chaza / per tracanare lo bon vino / el primo salto fo Rosaza...* 1596: Andrea Bacci, autore della prima, monumentale Storia dei vini d'Italia, tra tutti i vini veneti cita solo quelli dei colli di Rosazzo e se li fa spedire, diretti, dal Friuli, uno rosso e uno bianco; trova il rosso, generoso, armonico e profumato di fragola; il bianco, secco, franco, profumato di foglie di pesco. La stessa sottile *nuance* si coglie ancora, con attento ascolto, nel bianco di oggi.

Quattro i *cru* dell'abbazia veri e propri gioielli enologici: il Tocai, giallo paglierino tenue con riflessi citrini, vinoso con garbo sino a *bouquet* composto (per sentore di fiori di campo e *nuance*, più lieve, di foglie di pesco), asciutto, fresco, elegante per mandorla amara; il Merlot, rosso rubino equilibrato e caldo, *bouquet* tenue in cui è *nuance* di viola, asciutto senza asperità su lieve fondo erbaceo molto piacevole; il Cabernet, rosso rubino intenso e brillante, *bouquet* composto in cui si sottolinea aristocratico sentore « verde », sapore asciutto, sano, ben vestito, elegante per netto gusto erbaceo; il Pignolo infine, vino autoctono, rosso rubino chiaro e allegro, *bouquet* fresco e continuo, sapore schietto sottolineato da una sapidità di eccezionale pulizia (una voce maliziosa vuole che le donne del Friuli lo considerino vino afrodisiaco; « Le donne del Friuli » sorride divertito. « Non ho studiato questa pagina »). Don Luigi ha dato e ha preso, dal vino al vino, serena allegria.

Chiudo il mio viaggio nelle terre vinose per eccellenza, l'Astigiano, le Langhe. Conoscevo i vini, corretti alcuni sino ad eccellenza, dei Benefici parrocchiali di Neive, di Calosso, di San Marzano, di Mongardino, di altrove. Li stimo ora meno da che i loro « produttori » si sono mostrati timorosi di riconoscersi e dichiararsi, pubblicamente, vignaiuoli.

Avrei abbandonato le terre che più amo (qui meglio che ovunque ritrovi, meditato e gioioso, stretto e pacificante, il legame - indissolubile contro ogni integrazione - alla terra matrice) con alquanta delusione non fosse stato per un saggio prete arguto.

Don Serafino Anlero, cappellano del duomo di Asti, 74 anni, ha orgoglio da una vita in cura d'anime e di vigne. Parroco di Vinchio, zona di *cru* riconosciuti di Barbera, scassò terreni, impiantò viti, raccolse e vinificò uve e fu pastore d'anime. Precisi i patti, divenne, 18 anni fa, cappellano del Duomo: avrebbe continuato a vinificare, suo l'alloggio sulla sacrestia, sua la cantina sotto, a volta botte, in mattoni. Vive in bellezza per la magnificenza gotica della chiesa, le tavole di Gandolfino, gli affreschi del '600, le cure anche di vino. Acquista le uve meglio, Barbera in Montemagno e Vinchio, Grignolino in Portacomaro, Freisa in Villanova e Castelnuovo Don Bosco, vinifica con puntiglio, in selezione, e vende ad amici, canonici e privati.

Ho assaggiato la Barbera, salda, da invecchiamento, e il Grignolino, elegante e allegro (netto il sentore di pepe bianco e la fragranza di rosa): due vertici. Non sono sceso di contro, nell'*infernot*; parte recondita e segreta della cantina, vi meditano antiche e polverose bottiglie; e non ne sono dispiaciuto: motivo buono per ritornare. Avessi la chiave di quell'inferno, avrei la stessa sorte lieta di don Serafino, salirei dritto dritto in paradiso.

Luigi Veronelli

design: Giulio Confalonieri



La caldo
senza Delchi

DELCHI
condizionatori d'aria



dal 1908

nei migliori negozi di elettrodomestici