



Biodiversità ravennate: l'Uva ed il vino del Tundè (Uva del Tondini)

DI FRANCESCO DONATI



Conservazione e valorizzazione della biodiversità sono obiettivi primari, non solo in campo agricolo. La crescente specializzazione ha determinato purtroppo un progressivo impoverimento del patrimonio genetico, sia a livello di flora e fauna spontanea, sia di specie e varietà oggetto di coltura.

L'erosione del patrimonio genetico coinvolge ormai tutte le produzioni: cereali, legumi, piante da frutto, da orto e da giardino. Si salva in parte la vite, ove si assiste, anche in Romagna, ad un pregevole recupero degli antichi vitigni locali.

In virtù dei consigli dei tecnici il produttore si affida oggi a poche cultivar standard poiché ritiene che esse siano in grado di soddisfare le preferenze del consumatore, in particolare di quello che acquista di solito dalla grande distribuzione. Questo canale assicura certamente un forte assorbimento di prodotto ma non garantisce un'adeguata remunerazione, soprattutto ai piccoli produttori, a causa di una serrata concorrenza.

Esiste d'altra parte un segmento di consumatori più curiosi che ricerca prodotti in grado di raccontare la storia di un territorio. Nel paniere della biodiversità romagnola e di quella ravennate in particolare abbiamo individuato una decina di prodotti che segnaliamo per la qualità e i legami storici che meritano particolare attenzione. L'Uva del Tundè è il primo di questi.

STORIA E PERSONAGGI

Il vitigno nasce sulle terre del Vanga-

dizzo o Vangaticcio (Madonna dell'Albero), ove i Portuensi avevano poderi in cui si coltivava vite, anche agli inizi del Seicento. I principali vitigni di questa zona erano allora l'Uva d'Ora, l'Albanella e il Trebbiano. Primo Tondini, a partire dagli anni Trenta del secolo scorso, iniziò una serie di prove di selezione degli antichi vitigni romagnoli. Dal suo lavoro di ricercatore empirico nacque il vitigno l'Uva del Tundè; la figlia Ines l'ha conservato e valorizzato a fini produttivi tanto che, nel 2009, è stato iscritto al registro regionale delle varietà tutelate a fini di biodiversità

IL PRODOTTO

È un'uva a bacca rossa, con grappoli di media grandezza con acini relativamente piccoli di colore blu-nero. Da essa si ottiene un vino che racchiude, sotto gli aspetti visivi ed olfattivi, i migliori caratteri degli antichi vini rossi di pianura. In tavola è consigliato con le carni rosse ma risulta gradevole anche con carni di pollame. Degustato con la classica ciambella romagnola stempera la sfumatura tannica e diventa davvero piacevole. A fini di tutela e valorizzazione del vitigno è stato costituito il Consorzio Uva del Tundè.

I tre Club Service di Ravenna uniscono le forze per aiutare Haiti

RAVENNA - Il Rotaract Club Ravenna, unitamente al Leo Club Ravenna ed al Club Round Table 11, hanno organizzato per sabato 5 giugno un concerto di beneficenza il cui utile verrà interamente devoluto alle popolazioni terremotate dell'isola di Haiti. Con questo progetto i tre Club "nel loro piccolo" contribuiranno al miglioramento di una condizione di assoluta precarietà, che, nonostante l'attuale silenzio dei media, persiste e non accenna risolversi. Il concerto vedrà l'esibizione della "Bandeandrè", che, in

occasione del 70° anniversario della nascita di Fabrizio De Andrè, eseguirà alcune tra le più belle e conosciute "storie" del cantante ligure. A formare la Bandeandrè Gianluigi Tartauli, Nazzarena Galassi, Raimondo Raimondi, caterina sangiorgi, Luca Bassura, Loretta Pompignoli, Stefano Fabbri, Giacomo Sangiorgi.

L'appuntamento è sabato 5 giugno alle ore 21 presso il Teatro Rasi di Ravenna. Prezzo del biglietto 10 euro.

