



## DURELLO. UN VINO D'AMARE

Carla Urban

*Intervento durante il 1° Festival del Durello per il convegno "Il territorio si presenta"*

Il legame che si crea tra chi gusta questo vino con le bollicine e chi lo produce riguarda molto i giovani.

Nella zona dove vivo, in Val Leogra, so che la possibilità di produrre il nostro gradevole Durello ha invogliato le nuove generazioni a farsi coraggio e occuparsi di terra, della "loro" terra, perché questo vino ha successo, identità e ottimo rapporto tra qualità e prezzo.

I filari di Durella hanno ridato un po' di ridente pulizia al paesaggio verde, laddove anche i padri e i nonni, e ancora più indietro donne e uomini nel tempo, hanno sempre coltivato la vigna.

Al tempo stesso, ai ragazzi che si fanno piccoli imprenditori agricoli piace anche berlo, il Durello. Sanno che piace ai loro coetanei, sanno che avranno assistenza tecnica dai veterani e dagli esperti, poiché questo vino fa parte della nostra storia. Piace loro di poter, in molti casi, riprendere in mano un patrimonio di famiglia, ottimizzare una risorsa di casa, di contrada, allargarla, affinché diventi di area. Sanno che ci sono cantine sociali che li sostengono, che i passi possono essere gradualmente.

L'emozione di creare o ricreare una bevanda di pregio dà loro grinta. Il dialogo tra le generazioni si sta svolgendo anche intorno al vino, forse soprattutto intorno al bisogno di riprendere in mano un patrimonio rurale, che può rendere danaro e benessere di vita.

Deviando... anche nelle produzioni ortofrutticole, o di insaccati artigianali, di formaggi da latte prealpino nostrano, giovani coltivatori e artigiani stanno scegliendo la strada della qualità, se non proprio del biologico certificato.

Più spesso si occupano di "naturale" come lo si chiama anche con onestà. Basta andare al mercatino del sabato alla Cantina di Malo per vedere che aria soddisfatta ha chi vende ciò che coltiva, senza infierire sulle piante o sul terreno, con cura e attenzione alla rotazione delle colture, allo sfruttamento dei benefici della stagionalità, della tempestività.

Chilometro zero è anche questo, vendere prima, non usare prodotti deleteri per lunghe trasferte.

## BIGOLI CON RAGÙ DI CONIGLIO ED ERBA CIPOLLINA

preparazione: 30 minuti

cottura: 45 minuti

difficoltà: media

Tagliate il coniglio a pezzi, disponetelo in una casseruola, aggiungetevi le verdure, gli aromi, un bicchiere di vino bianco, due mestoli di brodo, sale e pepe, quindi infornate a 140° per 30'.

A fine cottura lasciate raffreddare e togliete a mano la polpa dall'osso.

Fate bollire e restringere il fondo di cottura con le verdure, filtrate e rimettete sul fuoco aggiungendo una noce di burro amalgamata con della farina. Tagliate a dadini il sedano e la carota cotti. Cuocete i bigoli in abbondante acqua salata per circa 15'.

Ponete in padella la polpa di coniglio, parte della salsa, la dadolata di verdure, ancora una noce di burro e un mestolino di brodo. Quando la pasta sarà cotta al dente, passatela nella padella a fiamma molto viva e spadellate il tutto con l'aggiunta finale di erba cipollina tritata. Servite i bigoli ben caldi.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di bigoli  
(vedi ricetta a pag. 125)
- 1/2 coniglio
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- salvia e alloro
- vino bianco
- brodo di carne
- poca farina
- burro
- un mazzetto di erba cipollina
- sale e pepe

### VINO CONSIGLIATO

Lessini Durello

