

COMUNICATO STAMPA
(CREATIVO)

EVENTO RUBINO RUFFINO



Località Case Ratto, Reano (To) Vitivinicola Rhea, 26 settembre 2020 - Tra la Val Sangone e la Bassa Valle di Susa, salendo dal paese di Reano per una strada ai cui lati si trova un fitto bosco, procedendo piano in macchina (o per i più esperti di gambe in bici), dopo un po' di curve e di strada un po' sconnessa, si scorge una collinetta verde coltivata a vite (eppure una volta al posto dei vigneti c'erano i meli) - che sembra un dipinto impressionista -, e una casa dalle tonalità aranciate. Un contesto che, nel nostro immaginario, richiama facilmente alle favole e un luogo che, se non lo si conosce o non ci viene indicato da qualcuno, probabilmente non lo si trova.

Eppure siamo sulla **Strada Reale dei vini torinesi** ma in un punto un po' più nascosto, all'interno di un territorio "poggiato" sull'anfiteatro morenico di Rivoli-Giaveno, noto per funghi, miele e per la produzione casearia (Cevrin), ma anche caratterizzato un tempo dalla vite e dalla produzione vinicola che, in tempi recenti, sta conoscendo un nuovo interesse e impegno da parte di chi ancora abita questi territori.

Così ha scelto di fare l'**Azienda Vitivinicola Rhea** (<http://www.vitivinicolarhea.it/>) che si trova proprio all'interno della casa in fondo al bosco e in cima alla collinetta, che per la prima volta **sabato 26 settembre** ha aperto le sue porte agli appassionati di vino, di buon cibo e di storia con una intera giornata dedicata alla narrazione del territorio e dei vini che produce.

L'evento, battezzato **Rubino Ruffino**, è stato organizzato all'interno dell'azienda **Vitivinicola Rhea** con la consistente collaborazione de **Il Filo della Memoria, Assapurari, Trattoria della Buffa, Pane Madre e** con la sponsorizzazione per il riso dell'**Azienda agricola Musso** (<http://www.aziendaagricolamusso.it>) e della fotografa **Fiorella Vair** (<https://grimildeapple.wixsite.com/fiorellaph>). Ognuno degli "attori" ha portato il proprio prezioso contributo integrandolo con il lavoro degli altri.

Per l'evento si è ricorsi a una precisa simbologia che ruota intorno alla lettera **R** e al numero **3**.

1. R come **Rubino**, pietra rossa preziosa come l'azienda Vitivinicola Rhea custode di vigneti storici.

2. R come **Ruffino**, il nome della famiglia proprietaria dell'azienda che ci ha aperto le porte del suo tesoro più prezioso e che da 3 generazioni si prende cura delle sue terre con scelte oculate e sostenibili.

3. R come **Rhea**, nome che deriva da *Rheanu*, il nome del comune di Reano già noto quale insediamento abitativo in epoca romana.

3 gli obiettivi che si sono posti e hanno realizzato gli organizzatori, ovvero che l'evento fosse:

1. gustoso: 3 portate gastronomiche tipiche del territorio elaborate dallo chef **Ferruccio Marchiaro** del ristorante **Trattoria della Buffa** (<https://www.trattoriadellabuffa.it/>);

2. suggestivo: gli ospiti hanno potuto scoprire vigneti coltivati con passione direttamente

dalle parole di chi lavora la vigna: Guido, il proprietario di Rhea, che sa trasmettere l'amore e l'orgoglio che accompagnano tutto quello che fa;

3. culturale: il vino e il cibo sono componenti integrate e legate indissolubilmente alla storia della società. **Manuela Massola de Il filo della Memoria** (<https://ilfilodellamemoria.com/>), ha legato all'evento **3 personaggi del Risorgimento italiano** confermando ancora una volta la sua mission di rievocare e riportare alla memoria protagonisti dimenticati che hanno contribuito all'Unità d'Italia dalle Alpi al Lilybaeum.

E ancora: **3 i componenti della famiglia Ruffino** e **3 i vini prodotti** dall'azienda Rhea e a loro stessi dedicati:

1. a Guido (il proprietario dell'azienda e vignaiolo) - **AUTIN**, un vino rosso fermo e secco, **100% Barbera** dal colore rosso porpora intenso con riflessi violacei che ben rappresenta l'evento Rosso Rubino. Al naso emergono sentori ben definiti di frutta rossa, di fiori e un lieve accenno di spezie. In bocca ha una spiccata persistenza con tannini decisi ma mai aggressivi. Ottima acidità. Ha buona bevibilità, di media longevità e buona struttura che resiste al tempo e si evolve con l'affinamento. Si abbina a piatti di carni rosse, paste, salumi e formaggi.

2. a Silvia (la proprietaria e moglie di Guido) - **SILVY**, un rosso fermo e secco, **100% Sauvignon**. Color rosso porpora, con sfumature violacee. Al naso ha una forte identità: è abbastanza intenso. Il profumo è complesso, ricorda i frutti di bosco a polpa rossa con leggere note pepate. In bocca è molto morbido, caldo. Ha una lieve tannicità ed perfetto per salumi e formaggi, antipasti e primi piatti.

3. a Davide (il figlio di Guido e Silvia futuro enologo) - **RATIN** un vino rosso fermo e secco con un uvaggio misto composto prevalentemente da **Barbera** e **Freisa**. Prodotto di punta di Rhea, oltre a Barbera e Freisa, contiene anche Bonarda, Cilieggiolo e altri vitigni provenienti da storici e antichi vigneti autoctoni in percentuale piccola e variabile. L'annata 2018 in degustazione ha colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso si percepiscono note di piccoli frutti rossi e agrumi. Al palato riscontriamo le stesse note percepite al naso e quindi floreale, fruttato, di corpo. Ha un'ottima tannicità, acidità e freschezza. Perfetto a tutto pasto se abbinato con formaggi e carni rosse non troppo elaborate.

La giornata di degustazione e narrazioni enogastronomiche e storiche si è articolata in due parti: in mattinata e per il pranzo con degustazione sono intervenuti ospiti della stampa come **Fabrizio Gallino** (Enofaber per **SlowWine**) e **Paolo Barosso**, giornalista pubblicitista esperto di enogastronomia e collaboratore di diverse testate giornalistiche piemontesi, esperti del settore come **Marco Giaccone**, fondatore di Pane Madre (www.panemadre.it) e ospiti d'onore come **Nicolino Narducci**, ex pilota **Alfa Romeo** e uno dei vincitori della prestigiosa **Targa Florio 1992** già direttore commerciale di **Cinzano**; figure istituzionali come il **Sindaco di Reano**, **Celestino Torta**, e **Beppe Morra**, **assessore del Comune di Reano** e dell'Unione dei Comuni Montani della Valsangone.

Il pomeriggio, con una formula a pagamento e un percorso di racconto e degustazione ben strutturato in vigna accompagnati dall'impertinente vento della Val di Susa, le visite sono state dedicate agli appassionati non specificamente del settore.

L'accoglienza della famiglia Ruffino è iniziata in vigna dove Guido ha raccontato la storia dei suoi vigneti di famiglia, della difficoltà di farsi strada con vini autoprodotti in un luogo così piccolo che produce un totale di 3000-3500 bottiglie, di difendere vitigni autoctoni che stanno scomparendo come il Baratuciat (con questo scopo nel 2019 è nata l'**Associazione Tutela Baratuciat e Vitigni minori**).

Gli ospiti sono stati poi invitati a entrare nella sala dove si è svolto l'evento vero e proprio introdotto da **Emilio Bosco**, project manager di **Assapurari** (Associazione culturale che ha

come scopo combattere il cibo spazzatura promuovendo eventi dedicati alla dieta mediterranea), **Marilena Arrigo, public relation Assapurari**, che ha presentato i piatti in abbinamento ai vini, i quali sono stati descritti da **Alessandra Rossi, neo sommelier FISAR Milano** collaboratrice di **Assapurari**.

Ad ogni abbinamento cibo-vino Manuela Massola ha associato un personaggio storico che per carattere, formazione, vicende personali e storiche più rispecchiasse l'azienda Rhea e i suoi vini rubini. Minimo comune denominatore: l'amore per la propria terra e per la Patria.

Ecco dunque i 3 abbinamenti vino-piatto-personaggio storico:

1. AUTIN - Tagliolini al ragù bianco di beccaccia/Riso Rufus (risotto con peperone di Carmagnola, salsa di prezzemolo e chips di patate viola) *dedicato all'integerrimo Commendatore, Senatore Lorenzo Valerio, nato a Torino nel 1810, di idee liberali, fu costretto ad allontanarsi dal Piemonte. Nel 1842, promosse ad Agliè la nascita di uno dei primi asili infantili e di un convitto per le donne del setificio da lui diretto. Va ricordato per essere stato il fondatore della società Agraria (1842) con l'assenso di re Carlo Alberto di Savoia concesso per la prima volta a un'iniziativa associativa che si riprometteva di migliorare le condizioni dell'agricoltura e di favorire la diffusione delle tecniche agrarie e l'accrescimento culturale dei coltivatori. Nella sua casa torinese, dove si teneva un affollato salotto di intellettuali e patrioti liberali, era stato fatto conoscere per la prima volta e musicato da Michele Novaro l'Inno di Mameli, i cui versi erano stati scritti nel 1847 dal giovane patriota Goffredo Mameli. Avversario implacabile ma anche amico di Cavour, fu il parlamentare di riferimento del Generale Garibaldi. Morì nel 1865 mentre era Prefetto a Messina.*

Uomo tutto d'un pezzo proprio come la corposa Barbera che caratterizza il vino Autin.

2. SILVY - La Finanziere - Rose Montmasson, nata nel 1823 in Alta Savoia "donna fiera, disinteressata, piena di coraggio, ardita più di quanto in donna soglia accadere, dall'animo vivace, anzi di fuoco, dalla parola pronta, dall'animo schietto, nata alla libertà e all'indipendenza". Intima e poi moglie del patriota Francesco Crispi. I due sposi si trasferirono in Francia, poi sospettati di complicità con Felice Orsini, furono costretti a raggiungere Giuseppe Mazzini a Londra. Rientrati in Italia al tempo della seconda guerra d'indipendenza, Rose coltiva il sogno dell'indipendenza nazionale travestendosi da contadina e trasmettendo ordini, notizie e istruzioni nascondendo spesso le carte segrete dentro capi di selvaggina superando i controlli di gendarmi e doganieri. Partecipa alla Spedizione dei Mille travestita da militare. Rose si dedicò alla cura dei feriti della Spedizione a Marsala e presta servizio nelle ambulanze tanto da essere ribattezzata "l'angelo della giornata" definizione che si trova ancora accanto al suo nome sulla sua lapide. Muore a Roma nel 1904. Al suo funerale prendono parte associazioni garibaldine e senatori a cui Rosalie aveva prestato soccorso.

Le note pepate di Silvy unite alle note di tabacco, caffè tostato e cacao di questo morbido Cabernet Sauvignon ricordano il carattere forte e la straordinaria vita di una donna che ha fatto l'Italia e che l'Italia ha completamente dimenticato.

3. RATIN - Pane del Re Marchio De.C.o. Buttigliera Alta (ricreato per celebrare lo storico legame dei Segretari di Stato Marchesi Carron di San Tommaso, Conti di Buttigliera Alta con casa Savoia e in particolare con Re Vittorio Emanuele II che con la famiglia trascorreva a Villa delle Rose piccoli momenti di svago). Si tratta di un pane "antico", semplice, ricco di farine integrali, noci e acciughe che Re Carlo Alberto aveva fatto realizzare ai cuochi di corte per nutrire le milizie sabaude impegnate nella prima guerra d'indipendenza. Un piatto completo da gustare da solo e/o accompagnato da formaggi dal gusto deciso o anche come pane da meditazione che Manuela Massola ha chiesto a Marco Giaccone di Pane Madre (vedi sopra) di

ricreare tre anni orsono e **Cevrin di Coazze presidio Slow Food Provincia di Torino - Carlo Emanuele Dal Pozzo** nato a Torino nel 1789, principe della Cisterna, grande filantropo subisce il fascino di Napoleone. Viene insignito del titolo di barone del Primo Impero Francese ma coltiva il disprezzo per la vita di corte e per la nobiltà subalpina. Entra in contatto con i gruppi liberali e in particolare con l'ambiente lombardo del Conciliatore. Partecipa attivamente alla costituzione della società per le scuole di mutuo insegnamento e negli anni '40-50 a Reano promuove l'educazione femminile.

La rocambolesca vita del Conte di Reano, tra fughe all'estero e ricognizione sulle sue numerose terre, ricorda proprio le mille sfaccettature del vino Ratin sempre buono ma sorprendentemente imprevedibile a ogni vendemmia.

Valeria Cudini

giornalista professionista e ufficio stampa, cell. 3471628362, valeria.cudini@gmail.com

Informazioni: Per prenotazioni di visite e degustazioni personalizzate (piccoli gruppi)

Manuela Massola (Il filo della memoria) cell. 3337766962,

ilfilodellamemoria1823@gmail.com

Emilio Bosco (Assapurari), cell. 3407637093, e.bosco@assapurari.eu

