



THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF LIONS CLUBS

DISTRETTO IO8 A ITALY –
2° CIRCOSCRIZIONE MARCHE –
ZONA A –

GOVERNATORE
PRESIDENTE
PRESIDENTE

Guglielmo Lancasteri
Giuseppe Milazzo
William Breveglieri

CLUB PESARO HOST

Codice Club 21149

Omologato il 12/01/1956

Charter Night il 24/03/1956

50° Anno Sociale 2005-2006

Gemellato: L.C. Aigen Elsbethen di Salisburgo

www.lionspesarohost.it

PRESIDENTE

Dott. Ettore Franca

Via Bassano del Grappa 90 - Pesaro

Tel. 0721 27603

Cell. 335 5743617

e-mail: ettorefranca@alice.it

SEGRETARIO

Col. Massimo Rinaldi

Via S. Andrea in Villis 111 - Fano

Tel. Ab. 0721 885759

Cell. 334 7677864

e-mail: rimaxi53m@libero.it

TESORIERE

Rag. Mara Lorenzetti

Via Filangieri 13 - Pesaro

Tel. Ab. 0721 51234

Cell. 335 7011672

e-mail:

carlonicolini@nicolinilorenzetti.191.it

CERIMONIERE

Ing. Alberto Marchetti

Via Fratelli Bandiera 16 - Pesaro

Tel. Ab. 0721 69000

Cell. 345 1525714

e-mail : studio@ingalbertomarchetti.it

ADDETTO STAMPA

Dott. Giuliano Albini Riccioli

Via Montello 4- Pesaro

Tel. Ab. 072164832

e-mail: ricciolialbini@interfree.it

REFERENTE INFORMATICO

Dott. Vincenzo Paccapelo

Piazz.le I° Maggio 2 - Pesaro

Tel. Ab. 0721 32151

Cell. 347 6336875

e-mail: vincenzo.paccapelo@tin.it

RIUNIONI 1° e 3°

GIOVEDI' DEL MESE

Hotel Flaminio - Via Parigi, 8
61100 Pesaro - Tel. 0721.400303

"presenza e solidarietà"

SERVICE ALLA FONDAZIONE PER LA LOTTA CONTRO L'INFARTO Indelebile serata a "Il Conventino" di Monteciccardo

Il Lions Club Pesaro Host, guidato da Ettore Franca, ha trascorso una straordinaria serata extra moenia nell'azienda agricola del proprio socio Egidio Marcantoni "Il Conventino" di Monteciccardo, tenuta che si estende per un'area di 60 ha, in una variopinta e stupenda vallata collinare che per la composizione e l'esposizione del terreno, in aggiunta al favorevole microclima, contribuisce a formare l'habitat ideale per la coltivazione, per la produzione di vino e d'olio che recano, pertanto, il marchio d'eccelsa qualità.

Marcantoni, naturalmente il Cicerone di turno, in tale meeting, in cui sono stati graditi ospiti il prof. Ernesto Sgarbi ed il signor Paolo Serafini, ha riferito che il vigneto di 10 ha concerne vitigni, sia a bacca rossa, sia a bacca bianca. È stata concessa la priorità a cultivar storiche per questo territorio, quali l'albanello, il trebbiano, l'incrocio bruni, l'alicante ed il sangiovese, non trascurando l'aleatico, la lacrima, il bombino ed il merlot. Il tipo d'allevamento prescelto è stata la spalliera con il cordone speronato - è delicato il controllo del germoglio da selezionare che richiede una particolare esperienza - per i vitigni caratterizzati da una bassa fertilità delle gemme basali, mentre il gouyot per quelli ad alta fertilità. Sono state, quindi, delineate tutte le specifiche operazioni inerenti alle tecniche colturale e di vinificazione. La potatura, la legatura, la cimatura e la defogliazione (queste ultime meccaniche), arieggiano la chioma ed ottimizzano il rapporto fra superficie fogliare e produzione. Il diradamento dei grappoli, durante la fase d'invasatura mira ad ottenere una resa media di 60 q, massima di 70 - 80 q per ettaro, assicurando così un perfetto equilibrio.

Prima della raccolta effettuata a mano, in piccole casse, sono praticati periodici monitoraggi sui chicchi per conoscere dalle "curve di maturazione" il grado zuccherino, l'acidità ed il ph dei mosti. In definitiva, gli operatori passano nei filari almeno quattro volte, l'80% della qualità del vino dipende dalla validità della tecnica colturale della vite che è stata usata, il resto dell'efficiente tecnica di vinificazione. I grappoli prematuri tolti dalla vigna sono utilizzati per effettuare la vinificazione del bianco del sangiovese e per renderlo spumante proprio perché, in questo caso, serve un mosto con alta acidità ed un basso contenuto zuccherino. L'impianto, la cui concentrazione è di 5000 piante ad ettaro, è munito di un sistema d'irrigazione soltanto di soccorso da utilizzare nei periodi quanto mai siccitosi.

La tecnica di vinificazione è eseguita con le più moderne e performanti apparecchiature. Tavoli di selezione tapis roulant per grappoli ed acini,



THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF LIONS CLUBS

DISTRETTO IO8 A ITALY –
2° CIRCOSCRIZIONE MARCHE –
ZONA A –

GOVERNATORE
PRESIDENTE
PRESIDENTE

Guglielmo Lancasteri
Giuseppe Milazzo
William Breveglieri

CLUB PESARO HOST

Codice Club 21149

Omologato il 12/01/1956

Charter Night il 24/03/1956

50° Anno Sociale 2005-2006

Gemellato: L.C. Aigen Elsbethen di Salisburgo

www.lionspesarohost.it

PRESIDENTE

Dott. Ettore Franca

Via Bassano del Grappa 90 - Pesaro

Tel. 0721 27603

Cell. 335 5743617

e-mail: ettorefranca@alice.it

SEGRETARIO

Col. Massimo Rinaldi

Via S. Andrea in Villis 111 - Fano

Tel. Ab. 0721 885759

Cell. 334 7677864

e-mail: rimaxi53m@libero.it

TESORIERE

Rag. Mara Lorenzetti

Via Filangieri 13 - Pesaro

Tel. Ab. 0721 51234

Cell. 335 7011672

e-mail:

carlonicolini@nicolinilorenzetti.191.it

CERIMONIERE

Ing. Alberto Marchetti

Via Fratelli Bandiera 16 - Pesaro

Tel. Ab. 0721 69000

Cell. 345 1525714

e-mail: studio@ingalbertomarchetti.it

ADDETTO STAMPA

Dott. Giuliano Albini Riccioli

Via Montello 4 - Pesaro

Tel. Ab. 072164832

e-mail: ricciolialbini@interfree.it

REFERENTE INFORMATICO

Dott. Vincenzo Paccapelo

Piazz.le I° Maggio 2 - Pesaro

Tel. Ab. 0721 32151

Cell. 347 6336875

e-mail: vincenzo.paccapelo@tin.it

RIUNIONI 1° e 3°

GIOVEDI' DEL MESE

Hotel Flaminio - Via Parigi, 8
61100 Pesaro - Tel. 0721.400303

"presenza e solidarietà"

pressa sotto vuoto a bassa pressione con tasche refrigeranti e vasca in atmosfera controllata, punte di trasferimento del pigiato a basso numero di giri, impianto di scollatura pneumatico con percussore a basso impatto, tini di legno selezionato di rovere francese (di tre diverse marche) affumicati o no, ove avviene la fermentazione, impianto di condizionamento del caldo e del freddo per il controllo delle temperature sulle masse in fermentazione e della giusta presenza di bisolfito, sistema di saturazione dei recipienti di stoccaggio con gas inerti. La bottigliera per il rosso è costituita dai vini denominati: il brusco, pirone, cardoviola, cardorosso, prima, seconda e terza vigna, cardomagno, cardorosa, bollarosa, passum (da uve appassite); per il bianco dai vini: le coste, il famoso nel convento, le fratte, brece di tufo, corniale.

L'uliveto che comprende una superficie di 20 ha e consta di 7000 piante, è formato da tre cultivar autoctone: la raggia, l'ascolana tenera, la nostra rosciola e da due diffuse a livello nazionale, il leccino e la picholine. Vi sono un lago, una cisterna di circa 150 m², un sistema di subirrigazione e fertirrigazione automatico, comandato da una stazione meteorologica che, in base ai dati dei sensori climatici dell'aria e del suolo (umidità, ecc.), all'occorrenza, entra in funzione. Circa la tecnica colturale, le operazioni di potatura sono annuali e si fa un uso minimo d'antiparassitari e pesticidi, grazie al costante monitoraggio. In prossimità della raccolta, sempre anticipata di 15 giorni, sono effettuati campionamenti delle olive per il controllo dello stato di maturazione. La raccolta è attuata con uno scuotitore a vibrazione sul tronco ed un ombrello intercettatore. Le olive, nello stesso giorno della raccolta - secondo la tipologia e la qualità si lavorano da 4 a 6 q l'ora -, sono introdotte, dopo la defogliatura e la lavatura, ottenuta con un effetto emulsionante per eliminare la polvere (entrambe automatizzate), nel frangitore a martelli a 3600 giri.

La pasta è, quindi, immessa nella vasca di gramolatura per 40 min (importante per la formazione degli aromi), i cui sensori ne controllano la temperatura, ne misurano l'ossigeno, portandone la quantità, se occorre, al giusto livello per ottenere un processo enzimatico normale, poi, passa nel decanter, mentre la conservazione del prodotto a 15 °C avviene in appositi contenitori d'acciaio inossidabile saturi di gas inerti. Tale precisa procedura, eseguita con un frantoio di tipo "continuo" consente, dunque, di ottenere pregiati oli extra vergini monovarietali con bassa acidità, elevato numero di sostanze aromatiche e di polifenoli antiossidanti. La resa dell'ascolana varia dal 7 al 9%, mentre le altre varietà possono arrivare anche al 20%. La bottigliera è formata dagli oli extravergini denominati: fra' evaristo, fra' giustino, fra' pasquale, fra' giocondo, fra' bernardo, olio basilico e limolio.



THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF LIONS CLUBS

DISTRETTO 108 A ITALY
2° CIRCOSCRIZIONE MARCHE
ZONA A

–
–
–

GOVERNATORE
PRESIDENTE
PRESIDENTE

Guglielmo Lancasteri
Giuseppe Milazzo
William Breveglieri

CLUB PESARO HOST

Codice Club 21149

Omologato il 12/01/1956

Charter Night il 24/03/1956

50° Anno Sociale 2005-2006

Gemellato: L.C. Aigen Elsbethen di Salisburgo

www.lionspesarohost.it

PRESIDENTE

Dott. Ettore Franca

Via Bassano del Grappa 90 - Pesaro

Tel. 0721 27603

Cell. 335 5743617

e-mail: ettorefranca@alice.it

SEGRETARIO

Col. Massimo Rinaldi

Via S. Andrea in Villis 111 - Fano

Tel. Ab. 0721 885759

Cell. 334 7677864

e-mail: rimaxi53m@libero.it

TESORIERE

Rag. Mara Lorenzetti

Via Filangieri 13 - Pesaro

Tel. Ab. 0721 51234

Cell. 335 7011672

e-mail:

carlonicolini@nicolinilorenzetti.191.it

CERIMONIERE

Ing. Alberto Marchetti

Via Fratelli Bandiera 16 - Pesaro

Tel. Ab. 0721 69000

Cell. 345 1525714

e-mail : studio@ingalbertomarchetti.it

ADDETTO STAMPA

Dott. Giuliano Albini Riccioli

Via Montello 4- Pesaro

Tel. Ab. 072164832

e-mail: ricciolialbini@interfree.it

REFERENTE INFORMATICO

Dott. Vincenzo Paccapelo

Piazz.le I° Maggio 2 - Pesaro

Tel. Ab. 0721 32151

Cell. 347 6336875

e-mail: vincenzo.paccapelo@tin.it

RIUNIONI 1° e 3°

GIOVEDI' DEL MESE

Hotel Flaminio - Via Parigi, 8
61100 Pesaro - Tel. 0721.400303

"presenza e solidarietà"

Dopo la visita alle cantine, al frantoio che sono dotati di modernissime apparecchiature e l'apprazziatissima conviviale con un profluvio d'assaggi di vini, d'oli, il presidente Franca ha ricordato alcune comunicazioni di servizio. Giovedì 26 maggio si svolgerà il secondo campionato di golf dei soci del Distretto 108 A al Royal Park I Roveri a Bologna. Giovedì 9 giugno consueto meeting all'Hotel Flaminio. Sabato 11 giugno sarà festeggiata la Charter Night del Lions Club di Fano. Domenica 12 giugno vi sarà la "Festa dell'Amicizia" del Lions Club di San Marino (gli interessati possono utilizzare un pullman che passa al nostro casello alle ore 9,20 e la quota anticipata di partecipazione di €30,00 deve essere versata in un apposito codice). Domenica 26 giugno vi sarà il "Passaggio delle consegne" presso il Ristorante di Alceo.

Ha, quindi, consegnato a nome del Club un contributo - perpetuando tale riconoscimento - al prof. Ernesto Sgarbi a favore della Fondazione per la lotta contro l'infarto che reca il suo nome, ben nota per l'encomiabile attività socio sanitaria svolta. Questi nel ringraziare, ha precisato che tale sostegno è destinato alla realizzazione di un concorso di ceramica per le scuole finalizzato a far crescere nei giovani la passione per l'eccellenza. Gli ospitanti Egidio ed Elisabetta Marcantoni sono stati infine ringraziati ed applauditi per la cortesissima accoglienza e per la piacevole serata agreste che rimarrà nel cuore e nei sogni di tutti i partecipanti.