

*I vini e i grandi campioni: ritratti e abbinamenti con*Candido **CANNAVÒ****UNA VITA IN ROSA**

**B**iografia, romanzo popolare, commedia umana, come scriveva Balzac? Tutto questo insieme per il racconto autobiografico che Candido Cannavò ha scritto in quattro mesi, dopo aver lasciato la direzione della Gazzetta dello Sport. In queste pagine sono descritti con passione gli avvenimenti più importanti degli ultimi cinquant'anni di sport, quegli episodi che hanno unito generazioni diverse. Un merito perché l'autore ha usato, come fa dal 1949, la "lingua di tutti per parlare di ciò che interessa a tutti". Cosa c'entra tutto questo con il vino? Il vino è nello stesso tempo il nettare di bacco e la bevanda di tutte le tavole, così abbiamo chiesto a Cannavò di parlarci dei vini e dei campioni.

"Non sono un esperto, ma mi piace pasteggiare con un buon bicchiere di vino, inoltre io che sono molto legato alla mia Terra sono contento che anche i vini siciliani stiano avendo buoni risultati e siano sempre più apprezzati".

Le foto sono tratte dal volume edito da Rizzoli. La foto di G. Strada è tratta da "Buskashi", Feltrinelli.

Candido Cannavò ha iniziato la sua carriera nel quotidiano della sua città, Catania, "La Sicilia", nel 1949.

Assunto alla "Gazzetta dello Sport", nel 1955 come corrispondente, successivamente come inviato speciale ha seguito i più importanti eventi mondiali e nove Olimpiadi. Nel 1981 ne diventa vicedirettore, al fianco di Gino Palumbo, e il 1° marzo 1983 assume la direzione che tiene

fino allo scorso marzo, un primato da Olimpiade! Anche perché, sotto la sua direzione, la Gazzetta diventa il quotidiano sportivo più diffuso in Europa e, come si legge, nella prefazione dell'Avvocato Agnelli e di Francesco Merlo, è ormai inserito nella mazzetta quotidiana dei più importanti manager.

IN LIBRERIA

UNA VITA IN ROSA  
Rizzoli, 13,50 euro  
www.rizzoli.rcslibri.itCANDIDO  
**CANNAVÒ**  
Una vita in rosaCINQUANT'ANNI  
DI PERSONAGGI  
AVVENIMENTI  
INCONTRI STORIE

Rizzoli



126

**CURTEFRANCA**  
Ca' del Bosco

€ 14,00

**Annata:** 2000**Tipo di vino:** rosso fermo.**Denominazione:** DOC.**Uvaggio:** Cabernet S., Cabernet F., Merlot, Nebbiolo, Barbera.**Colore:** rubino granato con riflessi violacei intensi.**Profumo:** ricco, penetrante, note di frutta rossa e note di spezia e di buon legno.**Sapore:** ricco, asciutto di buon corpo consistente.**Gradazione:** 13 gradi.**Come servirlo:** temperatura ambiente.**A cosa si abbina:** carne rossa, selvaggina e formaggi.