

NAME

NEW AMAZING MOMENTS OF ENTERTAINMENT

LA RIVISTA DEI NUOVI LUOGHI E MODI D'INTRATTENIMENTO

Anno IX - Num. 2 - marzo/aprile 2010

www.meganame.it

SCAE per NAME

voce al caffè

Bollicine a confronto

Franciacorta vs. Valdobbiadene

Dita Von Teese

burlesque e Cointreau

Flair bartending

acrobazie e cocktail

Bollicine

DUE uomini,
due TERRITORI,
due GRANDI VINI.
A CONFRONTO
i due presidenti
dei *Consorzi di
Tutela Prosecco
di Conegliano e
Valdobbiadene
e Franciacorta*

■ di ALESSIA CIPOLLA



Franco Adami

Presidente del Consorzio di Tutela del Prosecco Conegliano e Valdobbiadene da 7 anni e produttore vitivinicolo nell'azienda di famiglia da tre generazioni Adami Spumanti.

BERSI SERLINI

Conduzione tutta al femminile

La sede della cantina Bersi Serlini ha una forte valenza storico-paesaggistica: un magnifico sito cluniacense del XI secolo, che unisce modernità e tradizione, nel cuore della Franciacorta, tra Provaglio D'Iseo e Timoline di Cortefranca, località "Cerreto". Una conduzione tutta in famiglia: il padre Arturo presidente e le due figlie, l'una, Maddalena guida e amministra l'azienda, mentre l'altra, Chiara, è responsabile dell'immagine e della comunicazione. I 32 ettari di vitigni, suddivisi in venticinque ettari a Chardonnay, quattro a Pinot bianco, un ettaro a Pinot nero e due a Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon-Merlot, attorniano l'azienda e nascondono le due cantine, interrate, in modo da realizzare al

meglio il microclima adatto alla produzione Franciacorta. Dagli anni '70, anno in cui è uscito il primo Brut Franciacorta, si è arrivati ad una produzione di 250mila bottiglie annue: la storia del successo dell'azienda va di pari passo con il successo di tutta una zona vitivinicola, vocata alla creazione di grandi vini che nulla hanno da invidiare allo Champagne.

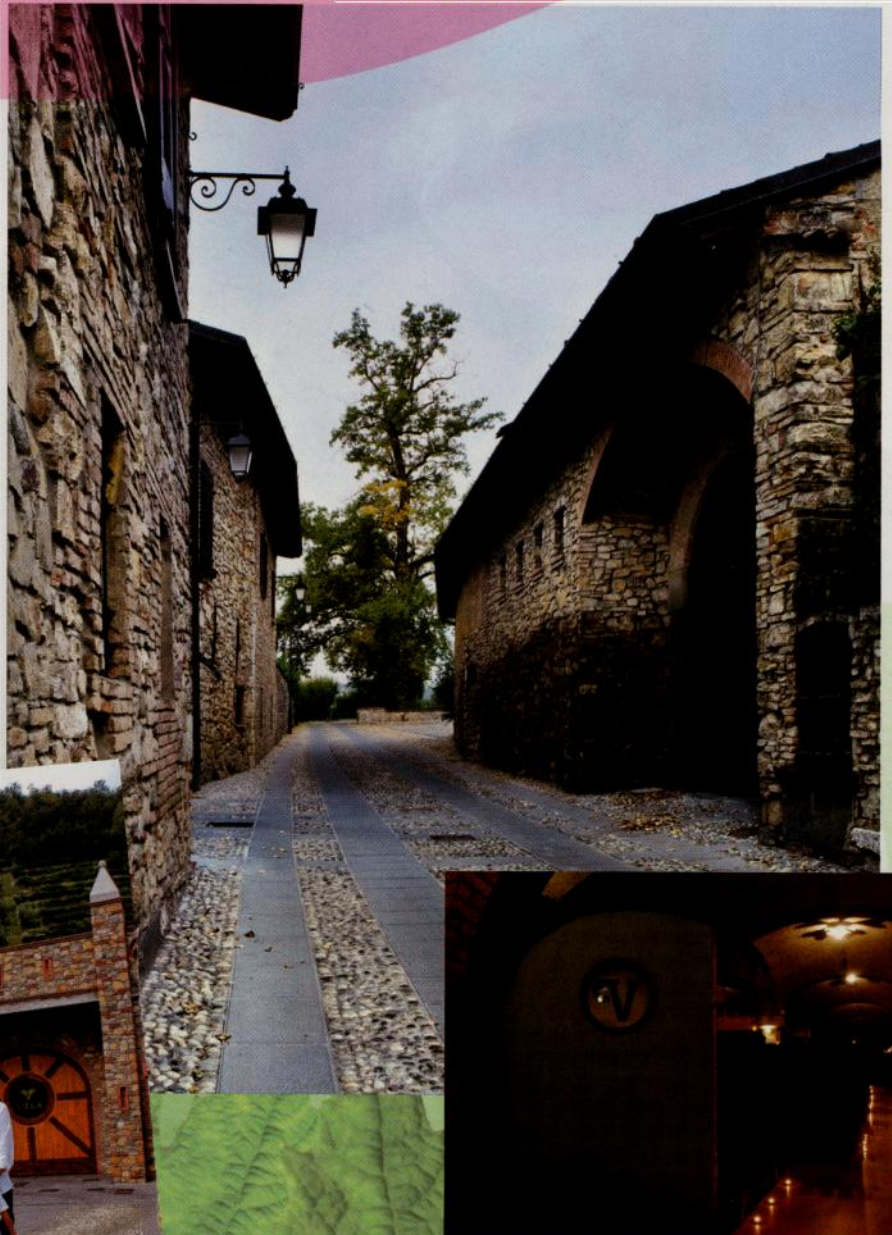
La produzione, proveniente dai vitigni di proprietà della cantina, è costituita da sette Franciacorta: dal Brut, Chardonnay 80% e Pinot bianco 20%, elegante e bilanciato, al Rosé, Chardonnay 70% e Pinot nero 30%, possente e raffinato; passando dall'Extra Brut Riserva 2002, dal gusto delicato e vivace, al Brut Vintage Riserva 2002, monovitigno Chardonnay 100%, intenso e di grande struttura.

VILLA FRANCIACORTA

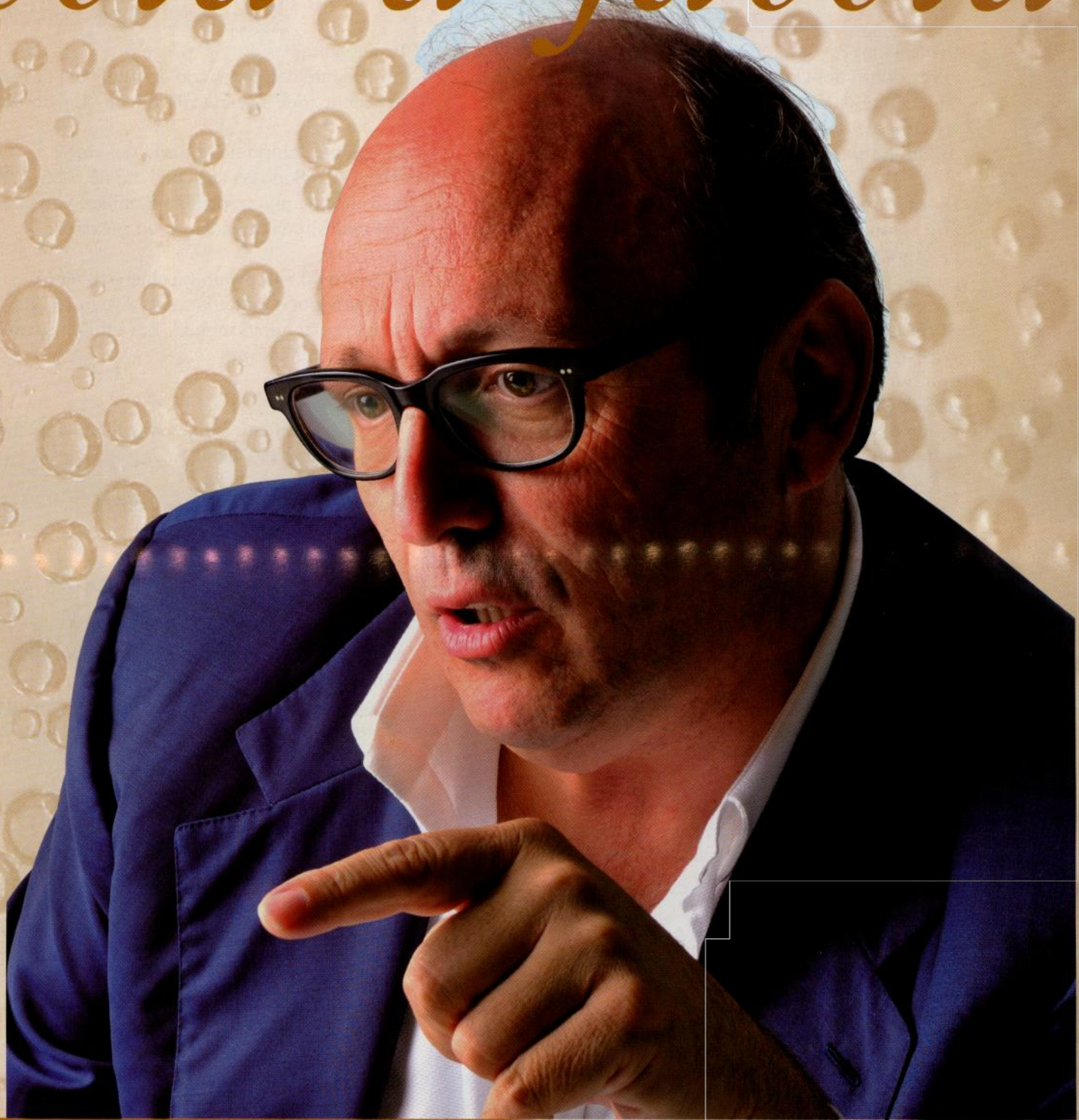
Una scelta di territorio

L'Azienda Agricola Villa è situata nell'antico borgo del XVI secolo di Villa in Franciacorta, nel comune di Monticelli Brusati. Dagli anni '70 quando Alessandro Bianchi decise di produrre vino in quest'area, la proprietà, passata nelle mani della figlia Roberta Bianchi, ha percorso con grande dedizione la volontà di celebrare il terroir della Franciacorta, nel rispetto della sua natura e delle sue tradizioni. Il borgo è stato ristrutturato con grande impegno e creatività e oltre alla cantina, interrata per mantenere il microclima adatto per la produzione del vino, è stato realizzato un agriturismo "Villa Gradoni", un ristorante "Il Borgo in Franciacorta" e anche un centro benessere, per dare la possibilità ai visitatori di riacquistare l'equilibrio psicofisico. La proprietà si estende per 37 ettari, con terrazzamenti sorretti da muri a secco, circondata da boschi di querce, eriche e ginepri; terra in grado di garantire le migliori condizioni ambientali per la produzione vitivinicola dell'azienda. La scelta della produzione deriva dalle uve provenienti da cru di proprietà, quindi dalle zone particolarmente

vocate alla produzione dei Franciacorta Docg, millesimati, derivanti da un'unica annata e solo delle migliori vendemmie, utilizzando sostanze biologiche e naturali per la gestione del vigneto. Al Vinitaly l'azienda presenterà il suo fiore all'occhiello Villa Cuvette Franciacorta Brut 2005.



faccia a faccia



Maurizio Zanella

Presidente del Consorzio di Tutela del Franciacorta e presidente dell'azienda vitivinicola Ca' del Bosco.


Franco Adami
Professione?

“Presidente del Consorzio di Tutela del Prosecco Conegliano e Valdobbiadene da 7 anni e produttore vitivinicolo nell’azienda di famiglia da tre generazioni Adami Spumanti”.

Da quanto tempo nel mondo del vino?

“Da sempre. In 5^a elementare, in un tema, scrissi che da grande avrei fatto l’enologo: una scelta di vita, una grande passione”.

Si ricorda il suo primo bicchiere di vino?

“Avevo circa 12 anni, quando vinsi con mio cugino una bottiglia di vino alla pesca di beneficenza del mio paese, Colbertaldo di Vidor (Tv). Era un vino frizzante, tipico di quel periodo e della zona. La bevemmo tutta...”.

Vino preferito?

“Il vino che preferisco è il vino con le bollicine. In genere, con amici, ceniamo accompagnati interamente da vini spumanti. Mi piacciono tutti gli spumanti, ma sono innamorato del Prosecco”.

Tre aggettivi per il franciacorta?

“Intrigante, persistente, avvolgente”.

Tre aggettivi per il prosecco?

“Fresco, primaverile, non banale”.

Abbinamento preferito cibo-prosecco?

“L’abbinamento che preferisco è un bicchiere nella mano destra e uno nella mano sinistra... un bicchiere


Maurizio Zanella
Professione?

“Presidente del Consorzio di Tutela del Franciacorta e presidente dell’azienda vitivinicola Ca’ del Bosco”.

Da quanto tempo nel mondo del vino?

“Dal 1974. Sono 36 anni che me ne occupo, non provengo da una tradizione familiare vitivinicola. È una passione sin da quando ero un ragazzo”.

Si ricorda il suo primo bicchiere di vino?

“Certamente e perfettamente. Avevo 15 anni, un vino che mi ha aperto molti mondi. Era un Echézeaux, Domaine de la Romanée-Conti”.

Vino preferito?

“Il vino che mi emoziona, o meglio il vino che mi sa ancora emozionare”.

Tre aggettivi per il Franciacorta?

“Elegante, prezioso, emozionante”.

Tre aggettivi per il prosecco?

“Allegro, facile, spensierato”.

Abbinamento preferito cibo-Franciacorta?

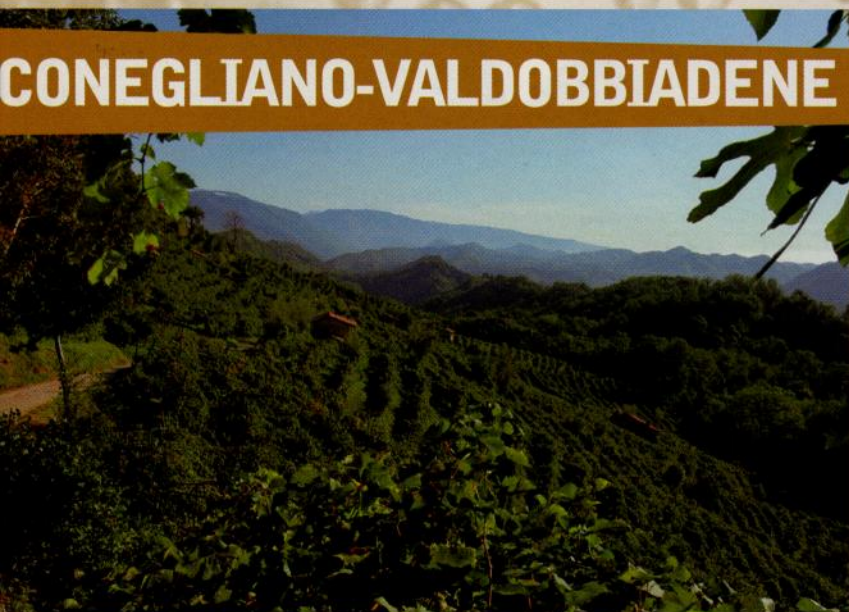
“Direi che è un vino abbinabile a tutto tranne la selvaggina e i dolci. Franciacorta, Franciacorta Satèn, Millesimato e Riserva, nelle sue varie declinazioni può essere apprezzato a tutto pasto”.

Spieghiamo ai lettori cos’è un consorzio e che funzione ha?

“Partiamo dalla Legge delega che definisce il ruolo del Consorzio con il compito di tutelare e promuovere una denominazione; di fatto oltre a fare i controllori, ruolo che recentemente è stato tolto ai consorzi, è necessario far crescere una zona a denominazione, non in termini di volumi d’affari, ma di qualità, per dare al consumatore qualcosa di più. Quindi per me, il compito più importante per il Consorzio è impegnarsi a trasmettere una cultura di crescita qualitativa; noi abbiamo fatto sempre pochissima promozione, perchè abbiamo ritenuto di indirizzare le nostre risorse sull’incremento culturale e qualitativo della zona, sulla crescita del territorio, volendo raggiungere un livello di eccellenza duratura da parte di tutti i produttori della zona, prima di promuoverla, visto che i nostri avversari hanno 300 anni di storia”.

Quando è nato il consorzio?

“Nasce nel 1990 da un gruppo di viticoltori della zona Franciacorta, che ritenendo di aver un plus rispetto ad altri vini prodotti in zona, decise di uscire dal consorzio


CONEGLIANO-VALDOBBIADENE

Franco Adami

non basta mai. Lo trovo straordinario con gli antipasti di pesce, il finger food, termine che non mi piace, preferisco la parola “cicchetti veneziani!”.

Spieghiamo ai lettori cosa è un consorzio e che funzione ha?

“La capacità produttiva e di commercializzazione è un valore e una proprietà di un’azienda vitivinicola mentre la denominazione di origine è un bene comune ad un’area ed ad un gruppo di produttori. Il Consorzio di Tutela serve proprio a proteggere questo bene comune. Nasce per promuovere un valore che si ridistribuisce in tutta l’area, organizza una serie di attività per promuovere la zona ma anche per tutelare il prodotto e difenderlo da speculazioni, e garantire regole certe e rispettate per il consumatore”.

Quando è nato il Consorzio?

“Il Consorzio di Conegliano e Valdobbiadene nasce nel 1963 da un gruppo di produttori della zona ed è nel 1969 che l’area acquisisce la denominazione di origine controllata (Doc). Dal 1° agosto 2009 il mondo del Prosecco è cambiato. La “Doc” è stata trasformata in una “Docg” (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) con la nuova dicitura Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore, attiva dal prossimo 1° aprile 2010, mentre le zone IGT (Indicazione Geografica Tipica) di produzione del Prosecco diventeranno Doc. Un grande riconoscimento che è il punto di arrivo di un lungo e profondo percorso di cambiamento. La varietà di uva fino ad oggi identificata con il nome Prosecco sarà rinominata Glera, uno degli suoi storici sinonimi”.

Quali sono le caratteristiche del territorio del Consorzio?

“Il territorio interessa la fascia collinare dell’estremo nord della provincia di Treviso, colline con condizioni ideali per una certa piovosità, esposizione al sole, clima, che conferiscono al Prosecco quelle caratteristiche inimitabili, e danno origine alla sostanziale differenza tra il Prosecco prodotto in questa zona e il Prosecco prodotto in pianura; circa 5000 ettari coltivati a vite con terreni ripidi, una lavorazione a mano difficoltosa, un’area di grande fascino che è stata inserita tra i patrimoni dell’Unesco. Secondo il disciplinare Docg, la produzione ammessa è di 135 quintali per ettaro. Per la menzione “Rive”, la produzione è ridotta a 130 quintali per ettaro, con l’obbligo della raccolta manuale delle uve e dell’indicazione del millesimo. Per le “Rive” è prevista la sola tipologia spumante.

Allo sviluppo vitivinicolo del territorio hanno contribuito fortemente la Scuola Enologica di Conegliano, l’Università degli Studi di Enologia e all’Istituto Sperimentale per la Viticoltura”.

Chi sono i vostri consorziati?

“Sono circa 3000 piccoli viticoltori con tradizioni familiari solide, che spesso producono e poi vendono

Maurizio Zanella

detto Consorzio dei Vini Bresciani, creando appunto il Consorzio del Franciacorta. È stata la prima Docg italiana per le bollicine nel 1995”.

Quali sono le caratteristiche del territorio del consorzio?

“È costituito da 19 comuni della provincia di Brescia, delimitato a nord dalle sponde del Lago d’Iseo a est dal proseguimento delle Alpi Retiche che dividono la Valle Camonica dalla Val Trompia, a ovest dal fiume Oglio, a sud dal Monte Orfano. Il territorio è costituito da circa 20000 ettari totali di cui a vigna circa 2500 ettari. La Franciacorta è un territorio vocato alla viticoltura. Al femminile rappresenta la zona geografica, la Franciacorta, al maschile il vino, il Franciacorta”.

Chi sono i vostri consorziati?

“Dei circa 250 produttori di uva, 97 trasformano e commercializzano la loro uva in bottiglie facendo il controllo della filiera dall’inizio alla fine, gli altri 150 produttori, conferiscono uva ai loro colleghi. La produzione dei 97 consorziati in autonomia rappresenta circa il 70% della produzione totale; mentre per gli altri 150 la produzione è del restante 30% sul totale. Alcune aziende vitivinicole della zona sono di antichissime famiglie nobili della zona, altre sono invece estremamente nuove, con nuovi investitori non provenienti dalla Franciacorta; altre ancora di piccole dimensioni a conduzione familiare”.

Quali vitigni vengono coltivati?

“Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero. Lo Chardonnay è la struttura del Franciacorta, il Pinot nero è la parte più austera e ha la capacità di regalare longevità al vino, mentre il Pinot bianco conferisce finezza ed eleganza. Il Consorzio vanta il disciplinare più limitativo e più severo del mondo nella produzione di vino con le bollicine. Fissare delle regole così restrittive è stata una necessità nel segno di una crescita qualitativa per tutti i produttori consorziati: i due punti principali del disciplinare sono la produzione per ettaro, limitata a 100 quintali di uva per ettaro, e il tempo di permanenza sui lieviti di 18 mesi.



FRANCIACORTA

Franco Adami

L'uva ad altre aziende o cooperative della zona: esistono circa 160 aziende spumantistiche che producono circa 60 milioni di bottiglie annue con un trend in continua crescita".

Quali vitigni vengono coltivati?

"Principalmente il Prosecco al 99%, il resto sono vitigni come la Perera, la Bianchetta e il Verdiso, ma sono più da segnalare che da quantificare".

Quali vini vengono prodotti?

"Il prodotto principe è per 85% lo spumante Prosecco e la tendenza è quella di produrre solo spumante anche se attualmente possono essere prodotti anche vini tranquilli e frizzanti a base vitigno prosecco, secondo disciplinare".

Spieghiamo ai nostri lettori in cosa consiste il metodo charmat?

"Non metodo charmat, ma metodo italiano perché è stato inventato da Martinotti e perfezionato dall'ing. Charmat. La vendemmia, di norma, si svolge tra l'ultima settimana di settembre e la prima settimana di ottobre, avviene poi una soffice pressatura delle uve, in bianco, quindi con una separazione immediata delle bucce; il mosto ottenuto viene fatto fermentare nei serbatoi a temperatura controllata, e viene realizzato un vino base che nel mese di novembre viene filtrato e messo in autoclavi da 50-100-200 ettolitri, dove avviene la seconda fermentazione o rifermentazione, introducendo lieviti, la così detta presa di spuma, che dura circa 40-50 giorni; il prodotto viene quindi refrigerato e successivamente separato dal lievito, tenendolo a pressione desiderata, ottenendo quindi il vino spumante; il prosecco può subire più cicli di presa di spuma, viene poi reso limpido e imbottigliato con sistemi isobarici ed è quindi pronto. Tra la vendemmia e la commercializzazione possono trascorrere dai 5 fino ai 12 mesi".

Fare sistema sembra essere la risposta alla crisi. In che maniera vi siete organizzati?

"Per accrescere, promuovere e tutelare bisogna fare sistema. Il fenomeno Prosecco non identifica più solo un vitigno, ma uno stile: da posizioni difensive degli anni scorsi contro le speculazioni, si è passati a posizioni più aperte, di crescita: grazie alla Regione Veneto, alla Camera di Commercio, alle Cooperative, all'Associazione Industriali, all'Università di Conegliano, il distretto produttivo Conegliano - Valdobbiadene ha un fatturato al consumo di circa 400 milioni di euro. Le scelte devono essere quindi calibrate per non rischiare l'economia di un territorio. Bisogna portare a rispettare e far rispettare il prodotto Prosecco, per continuare a garantire la qualità al consumatore".

Progetti futuri?

"Il primo è conoscere meglio i consorziati e il territorio e per questo è stato realizzato un centro dati; il

Maurizio Zanella

Solo questi due parametri creano uno stacco in termini di rigore qualitativo enorme".

Quali vini vengono prodotti?

"Franciacorta in varie declinazioni, Non Millesimato, Millesimato, Riserva. Inoltre vengono prodotti i vini Curtefranca Doc, Bianco e Rosso e il Sebino Igt, Indicazione Geografica Tipica. Il nuovo Regolamento CE 753 del 29 aprile 2002 sull'etichettatura dei prodotti vinicoli ha permesso al Franciacorta di indicare in etichetta il solo termine Franciacorta. Sono solo 10 le denominazioni che, in tutta Europa, godono di tale privilegio e tra queste sono solo 3 i prodotti ottenuti da rifermentazione in bottiglia: il Cava, lo Champagne e il Franciacorta".

Spieghiamo ai nostri lettori in cosa consiste il metodo champenois?

"Il termine Champenois non ci appartiene, preferiamo il Metodo Franciacorta. Un buon vino nasce dalla grande cura, dallo scrupolo nella coltivazione della vite, questo è il segreto di un grande vino. Dopo la vendemmia, che avviene esclusivamente a mano, avviene una soffice spremitura e la prima fermentazione, all'interno di contenitori in acciaio o legno a seconda del volere del produttore. Ad aprile, una volta che il vino si è formato, si fa l'assemblaggio, la cuvée, una mescolanza di vini base Franciacorta, anche di differenti annate, nelle percentuali che ogni produttore ritiene più opportune, e si aggiungono dei lieviti attivi con i quali, il vino imbottigliato, resta a contatto per un minimo di 18 mesi per i Franciacorta, 24 mesi per i Satèn, 30 mesi per i Millesimati, 60 mesi per le Riserve. Le bottiglie vengono quindi disposte su doppi piani inclinati (pupitres) con possibilità di modificarne l'inclinazione, e di una rotazione progressiva (remuage). Segue la stappatura per eliminare i lieviti, e il ripristino del livello nella bottiglia può avvenire sia con l'introduzione di solo vino, nel caso dei Franciacorta non dosati, sia con l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio costituito da vino con aggiunta di zucchero, il cui contenuto determina la tipologia di gusto dei Franciacorta (Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec). A questo punto le bottiglie vengono tappate con il classico tappo a fungo. Tra la vendemmia e la commercializzazione trascorrono 25 mesi, 37 mesi, 67 mesi a seconda della tipologia di vino".

Fare sistema sembra essere la risposta alla crisi. In che maniera vi siete organizzati?

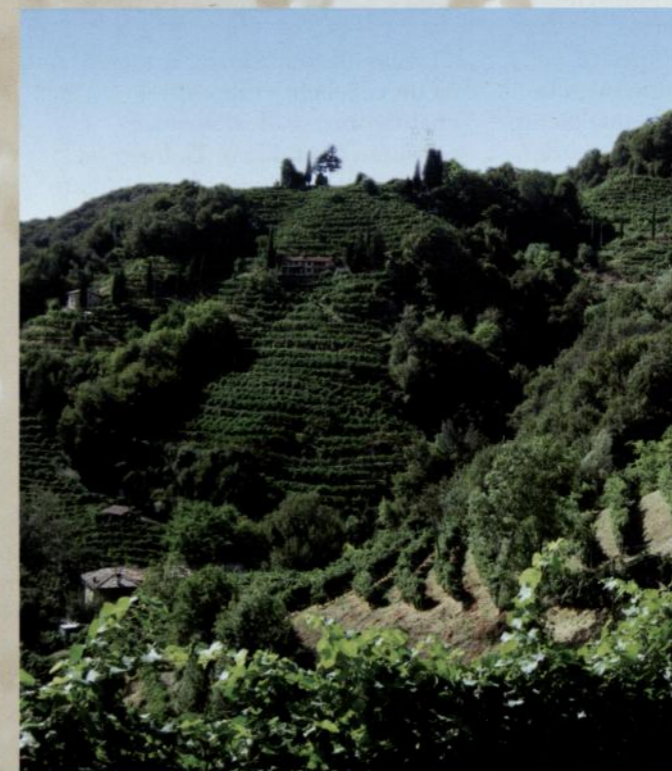
"La nostra grande fortuna è stata avere singoli produttori e non forti realtà industriali o cantine sociali: abbiamo avuto un vantaggio enorme, che ci ha dato la possibilità di crescere in maniera organica, uniti, secondo le nostre capacità produttive, senza interessi contrapposti. Fare sistema all'interno del Consorzio è stato molto semplice proprio per la mancanza di una contrapposizione solida. Nel giro di vent'anni siamo riusciti a creare una piattaforma solida sulla quale costruire una qualità eccellente dove ogni viticoltore investe grandi risorse puntando tutto sulla produzione e cura di un vino d'altissima qualità".

Franco Adami

secondo è nella comunicazione, potenziando l'ufficio stampa del Consorzio, mentre il terzo riguarda la promozione, con un unico evento, ma molto significativo, Vino in Villa, che quest'anno, dal 15 al 17 maggio 2010, festeggerà e presenterà la nuova Docg acquisita. Vorremo inoltre diffondere maggiormente il nostro spumante all'estero".

Il sogno nel cassetto?

"Il mio sogno è un riconoscimento di qualità del Prosecco da parte dei ristoranti "stellati" italiani, magari offrendolo ai turisti stranieri che arrivano in Italia, presentandolo come una realtà vitivinicola importante del nostro paese; vorrei inoltre ottenere una maggiore considerazione e presenza del vino sui tavoli di degustazione internazionali". ■



Prosecco Conegliano-Valdobbiadene

Qualifica: dal 1° Aprile 2010, DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)
Territorio: 15 comuni della Provincia di Treviso
Superficie a vigna: 4.908 Ha
Produzione annua: 57.434.000 bottiglie
Fatturato annuo: 370.000.000 di euro
Numero consorziati: 2.913
Numero aziende produttrici: 166
Metodo vinificazione: metodo italiano (rifermentazione in autoclave)
Caratteristiche: colore paglierino leggero, moderata corposità, profumo fruttato e floreale, perlage fine, acidità ben presente, fine.
Tipologie: Spumante, Frizzante, Tranquillo. Spumante Brut ed Extra dry
Temperatura di servizio: 8-10 °C

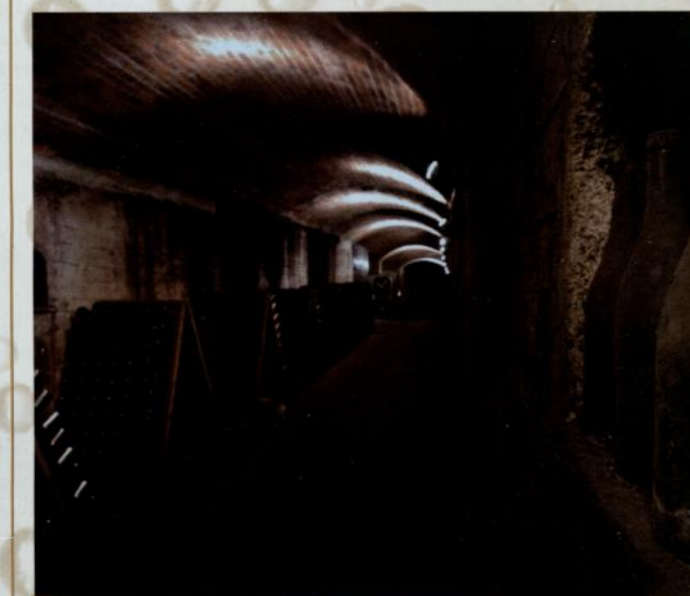
Maurizio Zanella

Progetti futuri?

"Siamo ancora seminando nel nostro paese, dove a parte nel Nord Italia, siamo ancora poco conosciuti, poi ci rivolgeremo all'estero. Non abbiamo particolari iniziative per l'Italia ma stiamo insistendo parecchio sul marketing territoriale, la comunicazione del prodotto e del suo territorio, quindi attivando azioni concrete per portare il consumatore appassionato in Franciacorta, alimentando l'entusiasmo e la conoscenza della zona, attraverso progetti territoriali di cultura, paesaggio, benessere, ospitalità e grande ristorazione".

Il sogno nel cassetto?

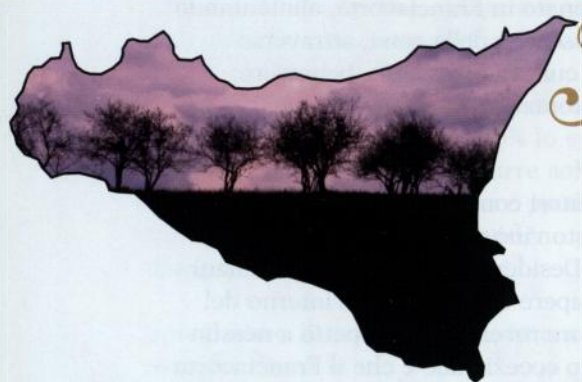
"Vorrei che i consumatori conoscessero questa denominazione, questo vino e questa zona, prima in Italia e poi all'estero. Desidererei inoltre che gli italiani fossero orgogliosi di sapere che hanno, all'interno del loro paese, senza timore reverenziale rispetto a nessun altro prodotto, un vino eccezionale e che il Franciacorta acquisisca una notorietà più diffusa e duratura, non legata alla moda o alle tendenze del momento". ■



Franciacorta

Qualifica: Docg Franciacorta (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)
Territorio: 19 comuni della Provincia di Brescia
Superficie a vigna: 2500 Ha
Produzione annua: 9.430.993 bottiglie
Fatturato annuo: circa 200 milioni di euro
Numero consorziati: 366
Numero aziende produttrici: 97
Metodo vinificazione: metodo Franciacorta (rifermentazione in bottiglia)
Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati, perlage fine e persistente, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrume e di frutta secca, sapido, fresco, fine e armonico.
Tipologie: Franciacorta, Franciacorta Rosè, Franciacorta Satèn, Millesimato e Riserva. Nelle declinazioni Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec
Temperatura di servizio: 8-10 °C

Sorsi di Sicilia



Le emozioni di un territorio e la sua tradizione racchiuse in vini che rappresentano l'essenza stessa del vitigno autoctono dell'isola. *Duca di Salaparuta, Florio e Corvo* si rinnovano ed esportano la Sicilia nel mondo

■ di MARTINA LIVERANI

TIl Gruppo Duca di Salaparuta è il più importante polo vinicolo siciliano e una delle più grandi realtà dell'enologia nazionale presente in oltre 50 paesi del mondo. Il Gruppo rappresenta tre storici marchi: Florio sinonimo di marsala di qualità e vini dolci siciliani, Duca di Salaparuta, linea di vini eleganti e raffinati, e Corvo che rappresenta il bere quotidiano di qualità. Duca di Salaparuta è la linea di prodotti rivolti essenzialmente alla ristorazione ed all'asporto qualificato; espressione, più che del vitigno, del territorio specifico e dell'attenta combinazione di tutte le sue variabili. È inoltre il marchio a cui fanno capo le tre tenute aziendali: SuorMarchesa, nel comune di Gela in provincia di Caltanissetta, Vajasindi a Castiglione di Sicilia alle pendici dell'Etna, e infine Risignolo a Salemi in provincia di Trapani. Corvo invece è la linea rappresentata da un marchio storico, noto e diffuso



a livello internazionale, caratterizzato da un eccellente rapporto qualità/prezzo, ideale per un consumo quotidiano. La linea ha un'immagine classica, strettamente legata al territorio d'origine, di cui è chiara espressione, grazie all'utilizzo esclusivo di vitigni autoctoni. Florio, leader nel mondo di marsala di qualità, ne è da quasi 200 anni il simbolo. Da qualche tempo ha affiancato a questi una gamma di vini liquorosi e Passiti D.O.C. della più elevata qualità. Vini raffinati, eleganti

Il Gruppo rappresenta la tradizione che si è saputa rinnovare nel tempo e la sua produzione vinicola punta su vitigni autoctoni selezionati nelle migliori zone di vocazione per ogni prodotto.



Arriva il Glicine Rosso

Cresce la gamma dei vini Corvo grazie all'arrivo di Glicine Rosso, il fratello del ben più noto Glicine Bianco, compagno ideale di un bere fresco, piacevole e fragrante. Parlando di un vino "easy to drink" s'intende un prodotto fresco e ben bilanciato, con aromi e profumi garbati per il palato. Glicine Rosso è un vino morbido quanto basta. È il connubio tra un suadente Nero d'Avola e piccole pennellate di Frappato, particolarmente profumato e fresco. Le sue caratteristiche uniche nascono in fase di vinificazione da una pressatura soffice e un continuo controllo della temperatura per conservare l'aroma mediterraneo delle uve e mantenere un grado alcolico moderato.