

DICHIARAZIONE

Io sottoscritta Patrizia Cirio dichiaro che il testo qui di seguito redatto sull'origine dello "Spumante Italiano" è frutto di una ricerca pluriventennale sulle carte di archivio delle principali CASE INDUSTRIALI DEL SETTORE (GANCIA, CINZANO, MARTINI, BOSCA, RICCADONNA) nonché' di una analisi comparata tra le fonti bibliografiche appartenenti alla storiografia Accademica e scientifica, e le fonti recuperate negli Archivi storici di Enti e Istituzioni.

Parte prima

CARLO GANCIA- le origini della Flli Gancia & C.Spa

Carlo Gancia, nasce **in data 4 luglio del 1829** da Michele Gancia, nato a Narzole il 12 novembre del 1795, mercante di vini anche pregiati come era considerato lo champagne francese nella Torino di primo Ottocento. Carlo, all'età di quattordici anni, viene mandato dallo stesso padre a Reims in Francia dove impara la tecnica di produzione di questo vino. L'intento del padre era di far acquisire al figlio un bagaglio di conoscenze che potessero tornare utili al crescere dell'attività di famiglia in un momento in cui, nell'epoca della Restaurazione, le corti europee e l'aristocrazia sabauda andavano "pazze" per lo champagne. In Piemonte a quell'epoca l'unica eccellenza disponibile era il Vermouth.

Carlo rimase in Francia per due anni.

Ritornato a Torino nel 1845 frequenta gli studi di chimica e farmacia (che davano la possibilità di fare esperimenti "scientifici" sui prodotti vinosi) e si iscrive, al fine di ottenere la "licenza Regia" (che consentiva di aprire una attività di commercio) all' "Università dei Maestri Acquavitai".

Gli studiosi che prende 'come "modello di riferimento" sono Carlo Pozzi, Giovan Battista Galliardi, A. Bassi e G.Ferrari, le cui ricerche erano considerate dal giovane Gancia basilari per conoscere la lavorazione dei mosti .

Parallelamente egli trova impiego come apprendista liquoriere nella Bottega dei Signori "Dettoni e C.", sita in quella che oggi è la centralissima "Piazza Castello" a Torino. Sperimenta ricette innovative nel campo dei Vermouth ma continua lo studio sugli "champagne" per i quali ha acquisito una base di esperienza in Francia. Il suo obiettivo (documentato non solo dalla memoria dell'azienda ma anche dagli studi e dalla storiografia accademica) è quello di produrre anche in Piemonte questo prestigioso vino d'oltralpe.

Nel 1847, dopo aver creato una formula particolare di Vermouth di Torino a base moscato, che incontra il riconoscimento pubblico, e dopo due anni di meritati successi per i quali gli viene riconosciuta la qualifica di Direttore della ditta "Dettoni & C", pensando di dover acquisire una propria autonomia produttiva, fonda nel 1850, con il fratello Edoardo, la ditta Fratelli Gancia, con sede a Chivasso (in allora zona cittadina strategica perché già dotata di ferrovia attraverso la quale da Torino si poteva raggiungere il mondo). Nel 1850 a Chivasso dove giungono le partite di vino, Carlo Gancia inizia a sperimentare e produrre in piccola scala le formule dello champagne utilizzando vari vini base tra cui il Pinot, il Coronata, che vinifica nella cantina di Cornigliano Ligure ed il moscato (applicando il metodo francese alle uve moscato), dando vita quindi al primo spumante italiano col marchio Gancia in piccole partite. Esse cominciano ad essere presentate alla clientela insieme ai prodotti più collaudati quali i vini e Vermouth. Il prodotto con il vino moscato risulta innovativo rispetto alle produzioni d'oltralpe, unico nel suo genere e ottiene fin dall'inizio molto successo.

Per Carlo Gancia, questa "creazione" era stata una sfida, la risposta alla sua caparbia ed ostinata volontà di migliorare le sorti della ditta familiare che poteva così diversificarsi su un mercato in cui era ormai difficile concorrere. Si pensi che nella Torino del primo '800 esistevano ben 92 negozi-laboratori proponenti il Vermouth. Inoltre, secondo Carlo Gancia, il "moscato Spumante" non costituiva una emulazione o "brutta copia" del più celebre vino francese. Esso era innovativo perché poteva essere prodotto, a seconda dei gusti e delle mode (e ne sono prova le scritture contabili dell'archivio aziendale), ora a tipo "aromatico" oppure a tipo "secco" con varianti di estrema eccellenza ed originalità.

Il procedimento e il metodo di lavorazione erano inoltre meno complessi di quelli francesi poiché si utilizzava un solo tipo di vino riducendo di molto il tempo ed il costo della sua produzione.

Ma se i primi esperimenti sembravano soddisfacenti, il "moscato spumante"

mostrava spesso ancora instabilità e soprattutto un ostacolo insormontabile. Quello più grave sopraggiungeva al termine del procedimento e si manifestava con l'improvviso scoppio delle bottiglie. Il moscato, a differenza del Pinot, conteneva un'alta percentuale di zucchero, ciò provocava un eccesso di atmosfere in bottiglia ed era inevitabile che esse ad un certo punto si frantumassero in mille pezzi. Facendo tesoro dell'esperienza acquisita, correggendo di volta in volta gli errori, modificando le strategie produttive, dopo un intenso e faticoso decennio, Carlo trovò la soluzione adeguata. Bastò eliminare gli sciroppi che i produttori di champagne aggiungevano al termine della lavorazione allo scopo di stimolare un vino troppo "freddo" come il Pinot, per ottenere effetti meno irruenti nel prodotto finale. Per poter disporre direttamente di una materia inalterata e senza difetti sulla quale impostare su vasta scala la produzione, fin dal 1854 i fratelli Gancia si misero alla ricerca di strutture adatte alla vinificazione direttamente nei luoghi di produzione della materia prima.

Con l'aiuto degli abili "mediatori locali", non da ultimo il Conte Incisa Beccaria di Santo Stefano, proprietario "illuminato" di una delle migliori tenute di sperimentazione agraria della zona, nonché fautore e promotore della costruzione della ferrovia locale, i Gancia verso la metà degli anni Cinquanta dell'Ottocento trovarono ed affittarono alcuni locali da adibire a cantine di lavorazione.

Ne affittarono una in Santo Stefano Belbo, praticamente di fronte alla Stazione e un'altra in Canelli già dotata di ampie corti e spazi padronali, forse appartenuta ad un ente ecclesiastico, requisita in epoca napoleonica e poi ritornata ai borghesi agrari del paese, che sembrava avere le caratteristiche adatte alla sua nascente "impresa".

Con l'affitto del podere denominato "Colonia o Casa Faravelli" inizio l'avventura industriale dello "Spumante Italiano".

Qualche anno dopo le "minime strutture" si erano già trasformate in un importante stabilimento raccordato con binari alla strada ferrata da cui partivano i vini Gancia verso le più lontane e remote destinazioni.

Nel 1865 Carlo Gancia, dopo aver ricevuto il riconoscimento ufficiale e cioè il brevetto o permesso Regio per poter commercializzare questa sua creazione, cominciò la produzione su larga scala.

Da quella data il "moscato champagne" e lo "champagne italiano" conquistarono le piazze di tutti i cinque continenti. Ripetutamente premiati nelle fiere ed esposizioni universali (ne sono traccia indelebile i diplomi e le medaglie conservati nell'archivio della Casa), ottennero tra altri, nel 1884, a Torino, il "Gran Premio del Ministero dell'agricoltura e dell'industria" e la medaglia d'oro.

Parte seconda

La nascita dello SPUMANTE ITALIANO nel dibattito storiografico

La storiografia ufficiale italiana, nell'ambito degli studi di storia dell'impresa e dell'industrializzazione, riconosce come data di nascita del prodotto "Spumante Italiano" il 1865, anno in cui Carlo Gancia dopo anni di intensi studi e sperimentazioni sui mosti ricavati da un'uva esclusivamente italiana, il moscato, che cresceva, con alcune caratteristiche ben definite solo in circoscritte aree del Piemonte meridionale, ottenne la licenza con Regio Decreto (detta anche "patente" "privativa" o "brevetto") per immettere sul mercato un prodotto creato "industrialmente" che presentava caratteristiche "originali" ed elementi di novità rispetto allo champagne francese. Sullo studio di questo prodotto prestigioso si era concentrata la migliore generazione di scienziati subalpini i quali, sia nel periodo in cui il Piemonte venne annesso alla Francia, sia nel periodo che fu del Regno Sabauda e poi italiano, avevano seguito la linea di una politica economica indirizzata allo sviluppo delle "industrie naturali" in grado di dare una identità alle nostre produzioni vinicole che stentavano ad ottenere precisa identità. Il confronto con la vicina Francia era stato inevitabile e necessario. La Francia, a quel tempo, deteneva il primato assoluto dell'esportazione di prodotti vinosi; infatti, nel solo 1845 esportava 3 6.635.652 bottiglie di champagne su una produzione complessiva di 12 milioni. Ogni anno questa cifra si accresceva di 300.000 unità. Il Piemonte, pur offrendo sul piano vitivinicolo 1/4 dell'intera produzione complessiva italiana (stimata in circa 30 milioni di ettolitri di vini), non era riuscito fino a quel momento a far decollare altre produzioni di prestigio se non il Vermouth.

Nel tentativo di produrre anche in Piemonte il prestigioso champagne francese alcuni proprietari terrieri illuminati " come in marchese Manfredo di Sambuy, il conte Incisa Beccaria di Santo Stefano, il marchese Filippo Antonio Asinari di San Marzano, lo stesso Carlo Alberto di Savoia, avevano iniziato, nella prima metà dell'Ottocento, ad importare in Piemonte i vitigni francesi "Pinot" basi di queste produzioni ma fu spesso solo un vezzo , un tentativo mai riuscito di emulare le produzioni d'oltralpe alle quali guardavano con finalità ristrette senza lo slancio imprenditoriale che fu proprio degli "uomini nuovi" come Carlo Gancia e cioè di quei mercanti imprenditori che traghettarono il Piemonte sabauda dalla fase del mercantilismo a quella del capitalismo. "I proprietari terrieri illuminati circondati da scienziati e Tecnici agronomici se furono utili al fine di proporre un'circolazione di idee e studi sulla scienza enologica piemontese di primo Ottocento, non si dimostrarono altrettanto pronti a coglierne gli stimoli sul

piano commerciale. Essi miravano essenzialmente ed unicamente allo sviluppo delle loro personali aziende agrarie i cui modelli erano considerati ovviamente ottimali, e sembravano più preoccupati dell' educazione agronomica dei singoli coltivatori che della formazione di società commerciali che si occupassero non solo della produzione ma anche del lancio sul mercato e della commercializzazione degli stessi... " (cfr G. Pedrocco, Un caso e un modello: viticoltura e industria enologica, in Studi sull'agricoltura italiana, società rurale e modernizzazione. Pag. 320/321)

Carlo Gancia colloca in questo contesto la sua specifica invenzione riconosciuta come la prima in grado di reggere alla concorrenza col modello collaudato francese. Si trattava di un prodotto la cui denominazione era ancora simile a quella d'oltralpe ed all'inizio foriera di "confusioni appellative". Nei libri Mastri, Giornali ed Inventari della stessa azienda conservati gelosamente e con continuità a partire dal 1866 e cioè da quando il nuovo stato unitario impose l'obbligo delle scritture per le aziende di una certa "entità" si ritrovano ancora le tracce di un faticoso cammino alla ricerca di una precisa identità .

Il prodotto si chiamava alternativamente: "moscato spumante", "champagne moscato", "moscato secco spumante uso champagne" " champagne italiano" e la definitiva identità fu raggiunta allorquando la stessa Casa Gancia nella persona di Camillo, figlio del fondatore Carlo, si batte' per abbandonare le Convenzioni internazionali (a cui l'Italia aveva aderito e che permettevano l'utilizzo di nomi stranieri per le produzioni nostrane) per imporre coraggiosamente l'appellativo di Spumante Italiano, poi anche "Asti Spumante" insistendo affinché la classe dirigente politica si facesse promotrice di Enti di tutela che ne garantissero l'autenticità. Fu di Camillo, ad esempio, l'idea della creazione fin dal primo novecento della primaria forma di quello che più tardi, negli anni Trenta del Novecento, verrà riconosciuto come il "Consorzio di Tutela dello Spumante italiano"

L'esempio dei Gancia servì da stimolo per altri imprenditori quali CINZANO, MARTINI, BOSCA, RICCADONNA che in seguito affiancarono alla consolidata produzione dei Vermouth anche la lavorazione degli "champagne nostrani" dando origine a quella irreversibile crescita e sviluppo di un settore industriale capace di raggiungere già con le seconde generazioni di imprenditori i più ampi riconoscimenti sul piano internazionale.

Sulla primogenitura riconosciuta a Gancia per la produzione dello Spumante esiste una

sterminata pubblicistica scientifica . Ne darò qui di seguito, in calce a questo scritto, solo alcuni esempi.

Cito anche a rinforzo di quanto sostengo che nel mio lavoro dal titolo "Carlo e Camillo Gancia. Strategie industriali 1850-1935", edito dalla casa Gribaudo nel 1991, ricorre spesso l'affermazione della creazione da parte della Casa Gancia dello Spumante Italiano (si vedano i capitoli 4.2 di pag 42 e segg).

Le affermazioni contenute in questo saggio (che è stato oggetto di un premio storiografico nel 1991, perché scelto da una commissione fatta di economisti, di storici dell'impresa, è stato presentato in vari ambiti (nazionali ed internazionali) , come ad esempio presso l'Accademia delle Scienze di Torino o presso le principali Università italiane, è stato recensito su riviste di studi storici, consegnato a tutte le maggiori case di produzione nazionali, non sono mai state contestate . (Cfr. mozione per il premio in allegato a questo scritto.

Per comprendere la vicenda di questa creazione fornisco qui di seguito alcuni cenni sulla storia della produzione dello spumante italiano ed elementi di comparazione con altre Case del settore.

Parte terza

La Casa GANCIA riconosciuta come IDEATRICE DELLO SPUMANTE ITALIANO: elenco di citazioni tratte da lavori storiografici e scientifici, da materiali archivistici, da fonti d'archivio.

- In: Giovanni Dalmasso, in Enciclopedia Italiana, edizione 1936 alla voce "Spumante" si legge:

"..... fra quelli contemplati nella classificazione sopra riportata, è quello dei vini spumanti ottenuti da uve aromatiche: più precisamente con l'uva del vitigno moscato. È un'industria questa molto antica, e caratteristica soprattutto d'una plaga piemontese (Canelli) nata, per merito precipuo d'un enologo piemontese, Carlo Gancia, essa s'è di

molto perfezionata, grazie all'introduzione, nella tecnica del moscato spumante, delle pratiche caratteristiche del metodo champenois,

- In: Ettore Garino Canina in: Il Moscato Spumante in collana "Biblioteca agraria " vol. XCIXM, prima edizione del 1911, a pag. 225 si legge:

"...come abbiamo già ricordato nella parte introduttiva la preparazione razionale dello spumante a base moscato data 1865, epoca nella quale per merito del Cav. Gancia si applicò genialmente la delicata lavorazione champenoise al Moscato di Canelli...."

-In: Maurizio Gily, appunti per una storia della viticoltura, delle produzioni e dei mercati del vino nella "Prima provincia viticola del regno" Edizioni Provincia di Alessandria , Alessandria 2010, a pag. 45 si legge: "

".. Canelli, considerata a buon diritto capitale e Patria dell'ASTI SPUMANTE, nato nel diciannovesimo secolo grazie all'intuizione e all'ingegno di Carlo GANCIA..."

e nello stesso volume, in appendice si legge:...."

Carlo Gancia che in qualità di presidente della Società Enofila astigiana (carica che gli era stata attribuita per i suoi meriti derivanti dall'invenzione del "moscato champagne") viene chiamato ad inaugurare nel 1873 il nuovo stabilimento Brovia di Strevi, insieme a Bosca, a quell'epoca sindaco di Canelli.

-In Giorgio Pedrocco, Un caso e un modello: viticoltura e industria enologica, in "Studi sull'agricoltura italiana" edito dalla Fondazione Feltrinelli, Milano 1994, a cura di P.P D'attore e Alberto De Bernardi a pag. 320/321 si legge:

"Ben diversa fu la storia dei pionieri dell'industria enologica Piemontese tra i quali va sottolineata la vicenda di Carlo Gancia "inventore dello Champagne Italiano" la cui Casa produttrice viene riconosciuta dalla storiografia scientifica come "industria pilota" del

[Handwritten signature]

settore e per questo emblematica di uno spirito imprenditoriali di cui si e' cercato nelle pagine seguenti di ricostruirne i caratteri essenziali. ..."

- In : Giorgio Pedrocco, L'industria enologica piemontese. Il caso dei Gancia in : viticoltura e industria enologica, in "Studi sull'agricoltura italiana" edito dalla Fondazione Feltrinelli, Milano 1994, a cura di P.P. D'attorre e Alberto De Bernardi a pag. 333 si legge , :

"...Va ascritta alla capacità innovativa e allo spirito di iniziativa di Carlo Gancia, l'idea che alla produzione di "champagne" in un quadro di riqualificazione delle risorse locali, poteva concorrere, per porre la base di una produzione piemontese, il vino derivato dal vitigno moscato dell'Astigiano.... In una prima fase il Gancia riteneva che il moscato spumantizzato avrebbe conferito allo champagne piemontese connotati originari e specifici grazie al suo elevato contenuto zuccherino..... Nel 1865 dopo 15 anni di ricerche, rinunciando ad aggiungere particolari sciroppi...il GANCIA ottenne uno spumante a costi competitivi partendo dalle uve locali..."

-In Vittorio Rapetti, relazione presentata al Convegno di storia del Commercio in Italia, pubblicata nel 1984 nel volume: MERCATI E CONSUMI organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo, a pag 216 si legge:

" " Il caso della Gancia, indubbiamente l'industria "pilota" del settore è in questo senso emblematica: prima produttrice di spumante in Italia si insedia stabilmente a Canelli per la possibilità di ampia produzione di uve moscato....."

-In Mario Terzani , Brindare Italiano, edizioni Fabbri 1984, pag. 21 si legge:

"Nel 1850 Carlo Gancia iniziò la sua attività vinicola a Canelli e i risultati di questo pioniere apparvero in breve tempo eccezionali. Dopo aver ottenuto ottimi esiti dall'applicazione del metodo champenoise al moscato, nel 1865 produsse il primo spumante italiano.."

- In Renato Ratti, The ASTI , a cura del Consorzio per la tutela dell'Asti Spumante 1987 a pag. 18 si legge :

"Sometime, around 1865 Carlo Gancia , who had learned the champenoise method of

winemaking in France, applied the French methods to local wines in the town of Canelli .
At first he worked with mellow red wines similar to Champagne reds, then he turned his
attention to white wines made from sweet Muscat grapes. In contrast to French dry
Champagne , Gancia was faced with the problem of fermentation in the bottle to
presérve the sweetness of the Asti spumante..."

In Rivista " Di Wine taste" rivista di cultura e informazione enologica, 16/2/2004

".....Nella zona di Asti l'uva più celebre è il Moscato Bianco con il quale si produce il
celeberrimo spumante che porta lo stesso nome dell'omonima città. Il successo dell'Asti
Spumante, definito semplicemente Asti, ha una storia di oltre cento anni quando Carlo
Gancia decise nel 1865 di produrre uno spumante utilizzando l'uva Moscato Bianco. Da
allora questo gioioso e profumatissimo spumante si è diffuso ovunque nel mondo ed è
uno dei simboli con cui si identifica l'enologia Italiana."

- " Il primo Spumante Italiano, allora chiamato "champagne italiano" nacque nel 1865,
frutto del lavoro dei fratelli Gancia. Per lo "Champagne italiano" furono eliminati gli
sciroppi che i produttori francesi aggiungevano al temine della lavorazione, ottenendo
un tipo di Champagne a base moscato, superiore a quello francese ed ottenuto a costi
minori..."

- In Guido Bezzo, in Il Moscato di Canelli : storia della tecnica enologica (relazione
redatta per il Dossier Unesco) , a pag. 2 si legge:

"... Carlo Gancia sviluppa in Santo Stefano Belbo e poi in Canelli una tecnica di
produzione innovativa per i vini dolci derivanti dal Moscato bianco: la fermentazione in
bottiglia...."

- In Guida Unica del Comune di Canelli edizione 2001-2002 a pag. 48 si legge: " La
spumantizzazione elaborata nella regione dello Champagne fu adottata intorno agli anni
'50 dell'Ottocento dall'industriale piemontese Cav. Carlo Gancia, il primo che ebbe l'idea

di applicarla come tecnica di lavorazione alle uve del moscato d'Asti....."

N. Cavaliere Daigremont (direttore delle costruzioni e della manutenzione ferroviaria nel decennio 1860/1870). Documento presente in archivio della Casa Gancia.

In una Convenzione stipulata con atto notarile in data 10 ottobre del 1866, con i fratelli Carlo ed Edoardo per effettuare il raccordo tra la stazione ferroviaria di Canelli e gli stabilimenti Gancia egli dichiarava:

"[...] data l'ampiezza delle strutture dello stabilimento per la lavorazione e produzione in atto dello Champagne, per il raccordo delle stesse alla stazione ferroviaria con binari e servizi, occorre un costo di Lire 300,00 a cominciare dal corrente anno...[...]" "[...]da pagarsi in tanti pezzi d'oro da venti franchi esclusa la carta moneta ed altro surrogato dell'effettivo danaro metallico [...]"

Da una relazione di Camillo Gancia presentata al Congresso nazionale vitivinicolo del 1914 pubblicazione a cura della Stazione sperimentale di Asti a pag.4 si legge:

".....L'industria dei vini Spumanti è giovane ma non giovanissima poichè la sua nascita dovuta alla individuale iniziativa di Carlo Gancia che per primo ebbe l'idea di applicare al moscato di Canelli la classica lavorazione in uso nella Champagne..... non ha ancora raggiunto l'importanza e la notorietà sognata dai suoi pionieri sebbene ché questi e i loro successori e discepoli abbiano dedicato severi studi, arduo lavoro per il raggiungimento dello scopo non risparmiando fatiche, sacrifici, e spese per conquistare un avvenire....."

" Il primo Spumante Italiano, allora chiamato "champagne italiano" nacque nel 1865, frutto del lavoro dei fratelli Gancia. Per lo "Champagne italiano" furono eliminati gli sciroppi che i produttori francesi aggiungevano al temine della lavorazione, ottenendo un tipo di Champagne a base moscato, superiore a quello francese ed ottenuto a costi minori..."

Relazione dal titolo: " Canelli nella su storia e nella sua industria" in: archivio storico del Comune di Canelli, faldone, I, AGRICOLTURA E INDUSTRIA, 1905. Si legge a proposito della ditta GANCIA:

“... questo modello di attività e benemerita inizio’ a Chivasso nel 1850 e nel 1864 la trasportarono a Canelli e mentre si costruiva la ben ideata fabbrica... attesa nell’antica Casa Faravelli alla lavorazione del “moscato spumante” . La lavorazione dello Champagne lodato ed apprezzato ovunque fu presieduta dalla bella figura di uomo di gran mente e cuore, Carlo Gancia “ , la cui memoria è, e sarà sempre viva nell’animo dei canellesi...”

Parte quarta

Bibliografia generale di riferimento sull’industria enologica italiana con particolare riferimento alla storia dello “Spumante”

GANCIA A., Alcuni cenni sull’industria dei vini spumanti italiani in rapporto ai Trattati di Commercio e ai dazi doganali, Canelli, 1913.

EBRILLE A., L’industria enologica nell’Astigiano e nell’Alessandrino negli anni tra il 1900 e il 1960, tesi di Laurea discussa alla Facoltà di Magistero di Torino nell’anno accademico, 1972-73.

RAPETTI V., Uomini collina e vigneto in Piemonte da metà ‘800 agli anni Trenta, edizioni dell’Orso 1984;

Amministrazione Provinciale di Alessandria (a cura di), Alessandria Provincia Viticola, Appunti per una storia della viticoltura, della produzione e dei mercati del vino nella “prima provincia viticola del Regno” Alessandria, Amministrazione Provinciale di Alessandria 2009

Archivio Comunale di Canelli, “Inventario relativo all’oggetto ferrovia” ::

Rocca, L. , “In Ferrovia” da Cavallermaggiore ad Alessandria”, Cenni. Torino, G.B Paravia, 1870,

FOSSATI A., Le esposizioni industriali di Torino, in «Cronache Economiche» 1948, nn. 30, 31, 34, 35, 36,39;

HOBBSAWM E.J., Il trionfo della borghesia, 1848-1875, Laterza Bari, 2006

CERLETTI G.B., La produzione e il commercio del vino in Italia, Milano, 1876.

CERLETTI G.B., Le industrie italiane: le materie alimentari. Relazione all'Esposizione Italiana di Milano del 1881, Milano, 1883.

Atti del comitato dell' Inchiesta Industriale 1870-1874, Roma, 1873-74 Ristampa a cura dell'editrice analisi, Bologna 1984;

ABRATE M., L'industria piemontese 1870-1970. Un secolo di sviluppo, Torino, 1978;

ABRATE M., Ricerche sullo sviluppo industriale in Piemonte negli ultimi cento anni, in AA.VV., L'economia italiana dal 1861 al 1961, Milano, 1961;

ABRATE M., Le développement technologique et l'essor industriel en Piemont 1850-1914, in « Studi Piemontesi », 1973, voi. II, fase. 2;

BIANCHI C., Guida dell'industria e del commercio di Torino e dei principali stabilimenti del Piemonte, Torino, 1878;

BULFERETTI L., Agricoltura, industria e commercio in Piemonte nel secolo XVIII, Torino, 1963. BULFERETTI L. - LURAGHI R., Agricoltura industria e commercio in Piemonte dal 1814 al 1848, Torino, 1966.;

CASALIS G., Dizionario geografico, statistico, commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna, Torino, 1833-1856

ATTI DEL COMITATO DELL' INCHIESTA INDUSTRIALE 1870-1874, Roma, 1873-74 Ristampa a cura dell'editrice analisi, Bologna 1984.

FRANCIOSA L., Dati statistici ed economici dell'agricoltura piemontese, in «L'Italia Agricola», 1928, LXVI.;

GHISLENI P.L., Le coltivazioni e la tecnica agricola in Piemonte dal 1832 al 1861, Torino, 1961. LURAGHI R., Agricoltura, industria e commercio in Piemonte dal 1848 al 1861, Torino, 1967. LURAGHI R., Su alcune questioni relative all'agricoltura piemontese nel decennio 1850-1860, in «Rassegna Storica del Risorgimento», 1957

PRATO G., L'evoluzione agricola nel secolo XVIII in Piemonte, in: «Memorie della Reale Accademia delle Scienze», Torino, 1908.

MATTIROLO O. - ARBORIO DI GATTINARA C., Cenni storici sulla Regia

Accademia di Agricoltura di Torino dal 1785 al 1930, in AA.VV., Accademie e società agrarie italiane (a cura della Regia Accademia dei Georgofili), Firenze, 1931.

CABALLO.E., Storia della Cinzano. Distillatori, confettieri e vermoutheri, 1757-1957, Torino, edizione curata dalla Casa Cinzano, 1957.

ABRATE M., Centocinquant'anni di un'azienda piemontese: la Bosca di Canelli, in « Studi Piemontesi », 1981, vol. X, fase. 2.

PRATO G., La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo XVIII, Torino, 1908.

MENSIO C., L'enologia Piemontese dal 1847 al 1947. in « Atti del Congresso Agrario di Casale », Casale, 1947.

MENSIO C., Il moscato spumante, osservazioni e studi, in « Stazioni Sperimentali Agrarie Italiane », 1909 (XVII) e 1910 (XLIII).

MINISTERO DI AGRICOLTURA , INDUSTRIA E COMMERCIO. DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, Annali di statistica", Statistica industriale, fasc XXV, Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Alessandria, s, IV Roma, Tipografia Eredi Botta, 1890, pp 25-26

DONNA D'OLDENIGO G., Aspetti agrari della politica piemontese, in «Atti dell'Accademia di Agricoltura di Torino», Torino, 1965.

ESMENARD G. - CELINDONIO C, L'agricoltura piemontese negli ultimi cento anni (1850-1950), in «Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino», 1948, vol. XC, tomo II, pp. 83-95.

FOSSATI A., Pagine di storia economica sabauda, 1815-1849, Torino, 1940.

FRANCIOSA L., Dati statistici ed economici dell'agricoltura piemontese, in «L'Italia Agricola», 1928, GARBOLINO G., Guida teorico-pratica delle misure locali, Torino, 1980.

GHISLENI P.L., Le coltivazioni e la tecnica agricola in Piemonte dal 1832 al 1861, Torino, 1961. LURAGHI R., Agricoltura, industria e commercio in Piemonte dal 1848 al 1861, Torino, 1967. LURAGHI R., Su alcune questioni relative all'agricoltura

piemontese nel decennio 1850-1860, in «Rassegna Storica del Risorgimento», 1957.

MATTIROLO O.- ARBORIO DI GATTINARA C., Cenni storici sulla Regia Accademia di Agricoltura di Torino dal 1785 al 1930, in AA.VV., Accademie e società agrarie italiane (a cura della Regia Accademia dei Georgofili), Firenze, 1931.

PRATO G., La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo XVIII, Torino, 1908. PRATO G., L'evoluzione agricola nel secolo XVIII in Piemonte, in «Memorie della Reale Accademia delle Scienze», Torino, 1908.

Archivi industriali in Piemonte un'analisi comparata in: Archeologia e Storia nel Biellese, Biella 1988.

MINISTERO DI AGRICOLTURA INDUSTRIA E COMMERCIO, Notizie e studi intorno alle uve e ai vini d'Italia, Roma, 1896. MINISTERO DI AGRICOLTURA INDUSTRIA E COMMERCIO, Produzione e commercio del vino in Italia e all'estero, Roma, 1892.

MINISTERO DI AGRICOLTURA INDUSTRIA E COMMERCIO, Produzione e commercio di vino in Italia, Roma, 1899.

MONTEREGALE G., Sul commercio dei vini in Piemonte, Torino, 1846.

RAMPONA E., Il moscato di Canelli, Tesi ad Agraria, Torino, 1932-33. CAMERA DI COMMERCIO ED ARTI DI ALESSANDRIA, Relazione sull'industria dei vini del Cav. Giovanni Boschiero, rappresentante della Camera di Commercio ed Arti di Alessandria all'Esposizione di Vienna, Alessandria, 1873.

STRUCCHI A., Aumentiamo e miglioriamo la produzione di vino, Milano, 1884.

STRUCCHI A., migliori vini d'Italia, Milano, 1908. STRUCCHI A., Il moscato di Canelli, Torino, 1896.

STRUCCHI A., nuovi orizzonti del commercio vinicolo, conferenza tenuta all'Esposizione Vitivinicola di Alba nel 1909, Alba, 1910.

STRUCCHI A., Il vermouth di Torino, monografia, Casale, 1909.

STRUCCHI A., Vini Spumanti, Casale, 1921.

STRUCCHI A. - DALMASSO C, Vini Spumanti, Casale, 1923.

STRUCCHI A. - ZAVATTARO M. Guida vinicola illustrata della provincia di Alessandria, Casale, 1911.

TARANTOLA C, Aspetti e indirizzi dell'enologia astigiana, Asti, 1962.

TARANTOLA C, Moscato d'Asti e l'Asti Spumante nel passato e oggi, Asti, 1978.

TEDESCHINI G., vini piemontesi, in « Italia Agricola »; 1928, n. 7.

TORRIELLI G. - MARESCALCHI A., Guida vinicola del Monferrato, Casale, 1902.

VIGNOLO LUTATI F., Sulla delimitazione delle zone a vini tipici, in « Annali della Regia Accademia di Agricoltura di Torino », 1930, voi. LXXII, pp. 77-S9.

CERLETTI G.B., Le industrie italiane: le materie alimentari. Relazione all'Esposizione Italiana di Milano del 1881, Milano, 1883.

CERLETTI G.B., La produzione e il commercio del vino in Italia, Milano, 1876.

SIRUGO F., Ricerche sulla storia del Piemonte industriale prima dell'Unità, in « Annali dell'Istituto G.G. Feltrinelli », Milano, 1989,

BALBIANO V., Studio sulle condizioni agrarie della provincia di Torino, Torino, 1911.

BARBERO E., L'agricoltura astigiana, Asti, 1960.

BERNERDELLI O., Problemi dell'agricoltura Piemontese con speciale riguardo a quelli collinari, estratto da « Il Risveglio dell'Agricoltura », 1962, n. 3.

CAIZZI A., Terre, vigneto e uomini nelle colline novaresi nell'ultimo secolo, in « Studi » (a cura della Fondazione L. Einaudi), Torino, 1969.

CAMERA DI COMMERCIO E D'ARTI DI ALESSANDRIA, Relazione e statistica sull'andamento delle industrie principali e dell'agricoltura nel distretto camerale per l'anno 1877, Alessandria, 1878. CANEVARI E., Note sull'economia astigiana, Milano, 1875.

LEPORATI A., Aspetti economici di alcune aziende agrarie tipiche del Basso Monferrato, tesi ad Agraria, Torino, 1946-47.

CIRIO P., Carlo e Camillo Gancia strategie industriali 1850-1935, Cavallermaggiore,

Gribaudo, 1990;

CIRIO. P. Modelli di sviluppo industriale ed espansione commerciale tra Ottocento e Novecento: la Casa Cinzano nel mondo: in Archivi storici Santa Vittoria, catalogo della mostra , Edizioni Global Image, Milano 1994,

CIRIO P. L'Archivio Gancia in: atti del Convegno Economia ed industria nella guerra, Milano F

CIRIO P. - RAPETTI V., Alle origini dello spumante italiano: l'industria enologica di Canelli (fine '800-1939), in atti del Convegno "mercati e consumi, organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo" Bologna, Analisi , 1986;

CIRIO P. , I sentieri del moscato, in :Le colline della fatica, Edizioni Omega, Torino 1994

CIRIO P. Un magico triangolo di industria enologica , in Rivista "Imballaggi" n. 3, 1994
Cinzano interprete del Liberty in: Tracce rivista di arte architettura, archeologia ambiente, Editore Carta Torino . n. 3, 1994

CIRIO P., I contadini e la storia in: Individui Soggetti e storia, Bruno Mondadori, Milano 1991

CIRIO P, .Le fonti e gli archivi per lo studio agricoltura e industria nelle terre del moscato in: Quaderni di storia contemporanea, Edizioni Amnesia 1986 .

CIRIO P. Un magico triangolo di industria enologica , in Rivista "Imballaggi" n. 3, 1994
Cinzano interprete del Liberty in: Tracce rivista di arte architettura, archeologia ambiente, Editore Carta Torino, n. 3, 1994

CIRIO P, Le cantine storiche di Canelli, un fenomeno di lunga durata. Relazione effettuata per il Comune di Canelli nell'ambito della presentazione della candidatura "I paesaggi viticoli del Monferrato, Langhe e Roero, edizione a cura del Comune di Canelli, 2005

CIRIO.P, Quintino Sella : la formazione dell'uomo industriale in: Il Presente e la storia , rivista dell'Istituto storico per la Storia Della Resistenza di Cuneo, n. 43, 1993 .

CIRIO P, "Tra vigne e cantine". I pionieri dell'industria enologica di Canelli, relazione presentata al Convegno organizzato dall'Associazione Canelli domani dal titolo SOLUZIONI PROGETTUALI INNOVATIVE PER IL PAESAGGIO VITICOLO ASTIGIANO: LA PROSPETTIVA DELL'UNESCO, Canelli, 13 settembre 2008.

PATRIZIA CIRIO, Canelli 20/11/2012

CANELLI, li 03-12-2012

[Handwritten signature]

COMUNE DI CANELLI Prov. di Asti
(Art. 21 D.P.R. 445/2000)

Attesto che la sottoscrizione che ~~porta~~ è stata apposta in mia presenza da CIRIO PATRIZIA
nato/a a STEFANO G. BOLLO 13-11-1958
identificato mediante CONOSCENZA PERSONALE
consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni non rispondenti a verità e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000.
Rilasciato in carta libera
Rilasciata in carta resa legale per usi di legge.
CANELLI li 03-12-2012



Il funzionario incaricato
(GERMANO GIUSEPPINA)

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

ЗАЯВЛЕНИЕ

Я, нижеподписавшаяся, Патриция Чирио, заявляю, что приведенный далее текст о происхождении «Итальянского Спуманте» является результатом исследований на протяжении нескольких десятилетий по архивным документам основных ПРОМЫШЛЕННЫХ ФИРМ СЕКТОРА (ГАНЧА, ЧИНЗАНО, MARTINI, БОСКА, РИККАДОННА), а также сравнительного анализа, проведенного по библиографическим источникам академической и научной историографии и источникам исторических архивов учреждений и ведомств.

Первая часть

КАРЛО ГАНЧА – основание компании Фрателли Ганча & К. С.п.А.

Карло Ганча родился 4 июля 1829 года, его отец Микеле Ганча, родившийся в г. Нарцолле 12 ноября 1795 года, был торговцем вином, в том числе марочных, каким считалось французское шампанское в Турине начала девятнадцатого века. Карло в возрасте четырнадцати лет по решению отца отправляется в г. Реймс во Францию, где он обучается технологии производства этого вина. Отец хотел, чтобы сын получил такой багаж знаний, какой мог оказаться полезным для роста семейного предприятия во времена, когда в эпоху Реставрации европейские дворы и савойская аристократия «сходили с ума» от шампанского. В Пьемонте единственной изысканностью был тогда Вермут.

Карло пробыл во Франции два года.

После возвращения в Турин в 1845 году он посещает занятия по химии и фармацевтике (которые давали возможность проводить «научные» эксперименты с винными продуктами) и поступает с целью получения «Королевской лицензии» (которая позволяла открыть коммерческое предприятие) в «Университет Мастеров Спиртных напитков».

Среди студентов, которых он воспринимал как «пример для подражания», были Карло Поцци, Джован Баттиста Галлиарди, А. Басси и Дж. Феррари, исследования которых молодой Ганча считал основными для разработки производства сула.

Подпись.

Параллельно с этим он находит работу в качестве помощника производителя ликеров в Лавке Господ «Деттони и К.», находившейся на площади, которая сегодня является одной из центральных площадей Турина - «Пиацца Кастелло». Там он экспериментирует с

новыми рецептами в производстве Вермутов, но продолжает изучение шампанских вин, по которым приобрел базовый опыт во Франции. Его целью становится производить (что документально сохранилось не только в архиве предприятия, но также в исследованиях и в академической историографии) также в Пьемонте это престижное вино, которое производилось по ту сторону Альп.

В 1847 году после создания специальной формулы Туринского Вермута на основе муската, который был встречен признанием общества, и после двух лет заслуженных успехов ему присваивается должность Директора фирмы «Деттони и К». Он начинает думать о том, что получил собственную производственную автономию, и основывает в 1850 году, совместно с братом Эдоардо, компанию Фрателли Ганча в г. Кивассо (тогда это был стратегически важный городской район, где проходила железная дорога, связывавшая Турин с остальным миром). В 1850 году в Кивассо, куда стекались партии вина, Карло начинает экспериментировать и производить в небольших масштабах некоторые формулы шампанского, используя различные вина, среди которых были Пино, Короната, производимое в погребах Корнильяно Лигуре, и мускат (применяя французский метод для обработки мускатного винограда), и производит, таким образом, небольшие партии первого итальянского игристого вина Спуманте с маркой Ганча. Эти партии предлагаются клиентам вместе с более опробованными продуктами, такими, как вина и Вермут. Продукт на основе мускатного вина оказался новаторским по сравнению с продукцией по ту сторону Альп, единственным в своем роде, и с самого начала имел большой успех.

Для Карло Ганча такое «создание» стало вызовом, ответом его упрямству и одержимому желанию повлиять на судьбу семейной фирмы, которая, таким образом, могла диверсифицировать свою продукцию на рынке, где уже было трудно конкурировать. Стоит подумать, что в Турине начала девятнадцатого века было 92 цеха-магазина, предлагающих Вермут. Кроме этого, по мнению Карло, мускат Спуманте не был подражанием или «плохой копией» самого знаменитого французского вина. Это было инновационное вино, поскольку его можно было производить в зависимости от вкусов и моды (и это подтверждают записи проб в бухгалтерских книгах из архива предприятия), будь то тип «ароматное» или «сухое» с вариантами особой изысканности и оригинальности.

Но, помимо прочего, процесс и способ обработки были менее сложными, чем французские, потому что использовался только один тип вина, и значительно сокращались время и стоимость затрат на его производства.

Но даже если первые эксперименты казались удовлетворительными, «мускат спуманте»

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

часто показывал свою нестабильность и, в первую очередь, это становилось непреодолимым препятствием. Самое трудное происходило в конце процесса и сопровождалось неожиданным взрывом бутылок. Мускат, в отличие от Пино, содержал большой процент сахара, что приводило к превышению давления в бутылках и неизбежно в один прекрасный момент они разлетались на мелкие осколки. Используя всё своё богатство полученного опыта, корректируя время от времени ошибки, изменяя стратегию производства, после десяти лет интенсивного и тяжелого труда Карло, наконец, нашел подходящее решение. Достаточно было удалить сиропы, которые производители шампанского добавляли в конце обработки, с целью симуляции слишком «холодного» вина типа Пино для получения менее бурного эффекта в конечном продукте. Для того

чтобы получить сырьё, неизменяемое и без изъянов, на котором можно было наладить широкомасштабное производство, начиная с 1854 года братья Ганча занялись поиском сооружений, пригодных для производства вина непосредственно в местах сбора исходного винограда.

С помощью умелых «местных посредников» и не в последнюю очередь благодаря помощи Графа Инчиза Беккариа ди Санто Стефано, «просвещенного» владельца одного из лучших сельскохозяйственных экспериментальных усадеб этого района, а также инициатора и организатора строительства местной железной дороги, братья Ганча к середине пятидесятых годов девятнадцатого века нашли и арендовали несколько помещений для переоборудования под производственные винодельни.

Одну из них они арендовали в местечке Санто Стефано Бельбо, фактически напротив железнодорожной станции, а другую в Канелли, где уже имелись широкие дворы и хозяйские площади. Видимо, раньше она принадлежала какому-то церковному ведомству, но была реквизирована в эпоху Наполеона, а затем возвращена буржуазным аграриям страны. Казалось, что это место имело все характеристики для зарождающегося «предприятия». С аренды усадьбы, получившей название «Поселение или Дом Фаравелли», начались промышленные приключения «Итальянского Спуманте».

Несколько лет спустя «минимальные конструкции» превратились в важный завод, соединенный путями с железной дорогой, откуда вина Ганча отправлялись по самым разным и дальним местам назначения.

В 1865 году Карло Ганча, после того как получил официальное признание, а именно, патент или Королевское разрешение на коммерческий сбыт своего создания, началось его широкомасштабное производство.

Начиная с этой даты «мускатное шампанское» и «итальянское шампанское» завоевывают рынки на всех пяти континентах. Они неоднократно завоевывают премии на выставках и универсальных экспозициях (неизгладимой памятью которых являются дипломы и медали, хранящиеся в архиве Торгового Дома) и, кроме прочих, получили в 1884 году в Турине «Гран Премию Министерства сельского хозяйства и промышленности» и золотую медаль.

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

Часть вторая.

Рождение ИТАЛЬЯНСКОГО СПУМАНТЕ в историографических дискуссиях.

Официальная итальянская историография, в рамках изучения истории предприятий и индустриализации, признает 1865 год как дату рождения продукта «Итальянское Спуманте». Это был год, когда Карло Ганча после многих лет интенсивных исследований и разработок суслу, полученного исключительно из итальянского винограда муската, который рос и имел определенные характеристики только в ограниченных районах южного Пьемонта, получил лицензию на основании Королевского Указа (которая называлась также «свидетельство», «монопольное право» или «патент») на выпуск на рынок продукта, созданного «промышленным способом», имеющего «оригинальные» характеристики и элементы новизны по сравнению с французским шампанским. На разработке этого престижного продукта сконцентрировалось лучшее поколение субальпийских ученых, которые, как в те времена, когда Пьемонт был присоединен к Франции, так и в период, когда он был Савойским, а затем итальянским, следовали линии экономической политики, направленной на развитие «натуральной промышленности»,

способной придать идентичность нашему виноделию, которое с большим трудом пыталось достичь такой точной идентичности. Сравнение с соседней Францией было необходимым и неотвратимым. Франция в то время обладала абсолютным первенством в экспорте винных продуктов. И действительно, только в 1845 году Франция экспортировала 6 635 652 бутылки шампанского из всей продукции в количестве 12 миллионов. Каждый год эта цифра возрастала на 300 000 единиц. Пьемонт, хотя и составлял в виноградарско-винодельческом секторе $\frac{1}{4}$ всего итальянского производства, оцениваемого в 30 миллионов гектолитров вин в год, к тому времени не мог дать старт для выпуска какого-либо другого престижного продукта, кроме Вермута.

В попытке производить в том числе в Пьемонте престижное французское шампанское некоторые просвещенные итальянские землевладельцы, такие, как маркиз Манфредо ди Самбуй, граф Инчиза Беккариа ди Санто Стефано, маркиз Филиппо Антонио Азинари ди Сан Марцано и сам Карло Альберто ди Савойя, начали в начале девятнадцатого века импортировать в Пьемонт виноградную лозу «Пино», основу для этого производства. Но часто это оказывалось только жеманством, неудавшейся попыткой соперничать с производством по ту сторону Альп, на которое они смотрели через узкий объектив, без предпринимательского размаха, присущего именно «новым людям», таким, как Карло Ганча, то есть тем предпринимателям и торговцам, которые перевезли на пароме Савойский Пьемонт от берега меркантилизма к берегу капитализма. «Просвещенные землевладельцы, окруженные учеными и специалистами агрономами, если и были полезны своими предложениями об обмене идеями и исследованиями в винодельческом секторе Пьемонта первой половины девятнадцатого века, то оказывались совершенно неготовыми использовать эти стимулы в коммерческой области.

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

Они были нацелены исключительно и только на развитие личных сельскохозяйственных предприятий, модель которых, естественно, считали оптимальной. Казалось, их больше заботило агрономическое воспитание отдельных производителей, а не создание коммерческих предприятий, которые могли заниматься не только производством, но также продвижением на рынке и сбытом самой продукции...» (см. Дж. Педрокко, Случай и пример: Виноградарство и винодельческая промышленность в: Исследования по итальянскому сельскому хозяйству, земледельческому предприятию и модернизации, стр. 320/321).

В этом контексте Карло Ганча делает вклад своим специфическим изобретением, которое признается лидером, способным противостоять конкуренции испытанного французского образца. Речь шла о продукте, название которого было схожим с названием продукта с той стороны Альп, и которое сначала стало предвестником «нарицательной путаницы». В бухгалтерских книгах, реестрах учета, инвентарных ведомостях того же предприятия, ревностно и с постоянством сохраняемых начиная с 1866 года, то есть с той поры, когда объединенное итальянское государство обязало предприятия определенного размера делать записи, обнаруживаются следы трудного пути в поиске этой точной идентичности.

Сам продукт по-другому назывался «игристый мускат», «мускатное шампанское», «мускат сухой игристый для употребления как шампанское», «итальянское шампанское», а окончательная идентичность была получена, только когда сама Фирма Ганча, в лице Камилло, сына основателя Карло, стала бороться за выход из международных конвенций (к которым Италия присоединилась ранее, и которые позволяли использовать иностранные названия для наших продуктов), чтобы смело предписывать для

использования название Итальянское Спуманте, а в дальнейшем также «Асти Спуманте», настаивая на том, чтобы правящий политический класс стал инициатором создания Учреждений по защите продукта, которые гарантировали его подлинность. Например, Камилло принадлежала идея создания в начале двадцатого столетия такой первичной формы организации, которая в дальнейшем в тридцатых годах получила признание как «Консорциум по защите Итальянского Спуманте».

Пример Ганча послужил стимулом для других предпринимателей, таких, как ЧИНЗАНО, МАРТИНИ, БОСКА, РИККАДОННА, которые в дальнейшем добавили к консолидированному производству вермутов также производство «нашего шампанского», дав начало необратимому росту и развитию этого промышленного сектора, способного достичь уже при втором поколении предпринимателей самого широкого признания на международном уровне.

О первородстве, признанном за Ганча по производству Спуманте, существует многочисленная научная публицистика.

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

В дальнейшем я приведу всего лишь некоторые примеры в конце этой статьи.

Я цитирую это, в том числе для подкрепления всего того, о чем пишу в моей работе под названием «Карло и Камилло Ганча. Промышленная стратегия 1850 – 1935 годов», выпущенной издательством Грибаудо в 1991 году, в которой часто встречается утверждение о создании Итальянского Спуманте Торговым Домом Ганча (см. главы 4.2, стр. 42, и последующие).

Утверждения, встречающиеся в этом исследовании (которое стало предметом историографической премии в 1991 году, поскольку было выбрано комиссией в составе экономистов, историков компании и было представлено в различных кругах (национальных и международных), как например, в Академии наук Турина или в основных итальянских университетах, которое получило рецензию в журналах исторических исследований и было направлено всем крупным национальным промышленным домам), никогда не были опротестованы. (См. Решение о вручении премии в приложении к настоящей статье).

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

Часть третья.

Торговый Дом Ганча признан СОЗДАТЕЛЕМ ИТАЛЬЯНСКОГО СПУМАНТЕ: перечень цитат, взятых из историографических и научных работ, архивных материалов, архивных источников.

У: Джованни Далмассо, в: «Итальянская Энциклопедия» издания 1936 года, статья «Спуманте», - читаем:

«... среди отмеченных в вышеприведенной классификации есть одно производство игристых вин, полученных из ароматного винограда, а точнее, из винограда мускатной лозы. Это очень старинное предприятие, которое характеризуется, прежде всего,

производством в одном районе Пьемонта (Канелли), оно было создано, в первую очередь, благодаря заслугам пьемонтского винодела Карло Ганча и получило развитие благодаря внедрению в технологию производства игристого муската практических характеристик, заимствованных от метода производства шампанского...».

.....

У: Этторе Гарино Канина, в: «Игристый Мускат из серии «Аграрная библиотека», том ХСІХМ, первое издание 1911 года, стр. 225, - читаем:

«... как мы уже отмечали в ввводной части, рациональное производство Спуманте на основе муската датировано 1865 годом, в эпоху, когда благодаря заслуге Кавалера Ганча была гениально применена деликатная обработка шампанского на Мускате из района Канелли ...»

.....

У: Маурицио Джили, в: Заметки по истории виноградарства, производства и рынка вина в «Первой виноградной провинции королевства», Издательство Провинции Александрии, Александрия, 2010 год, стр. 45, - читаем:

«... город Канелли, который по праву считается столицей и родиной АСТИ СПУМАНТЕ, созданного в девятнадцатом веке благодаря интуиции и изобретательности Карло ГАНЧА...».

И в том же томе в приложении читаем:

«... Карло Ганча, которого в качестве президента астийской винодельческой компании (эта должность была присвоена ему за заслуги в изобретении «мускатного шампанского») приглашен в 1873 году на открытие нового завода Бровиа в Стреви вместе с Боска, который в то время был мэром Канелли...».

.....

У: Джорджо Педрокко, в: Случай и пример: виноградарство и винодельческая промышленность, из: «Исследования итальянского сельского хозяйства», издание Фонда Фельтринелли, Милан, 1994 год, под редакцией П.П. Д'Атторе и Альберто Де Бернарди, стр. 320/321, - читаем:

«... Совсем иной была история пионеров винодельческой промышленности Пьемонта, среди которых надо подчеркнуть деятельность Карло Ганча, «изобретателя итальянского шампанского», чья Производственная Фирма была признана научной историографией «пилотной индустрией» этого сектора,

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

и поэтому была символичной для того предпринимательского духа, основные приметы которого мы попытались воссоздать на следующих страницах...».

У: Джорджо Педрокко, в: Винодельческая промышленность Пьемонта. Казус Ганча, в: Виноградарство и винодельческая промышленность, в: «Исследования итальянского сельского хозяйства», издание Фонда Фельтринелли, Милан, 1994 год, под редакцией П.П. Д'Атторе и Альберто Де Бернарди, стр. 333, - читаем:

«... Эта идея приписывается новаторским способностям и инициативному духу Карло Ганча, который при производстве «шампанского», в рамках переквалификации местных ресурсов, мог конкурировать на торговле вином для создания основы пьемонтского производства, получаемого от мускатной лозы района Асти... На начальном этапе Ганча

считал, что игристый мускат придаст пьемонтскому шампанскому специфические и оригинальные характеристики благодаря своему повышенному содержанию сахара... Но в 1865 году после 15 лет поисков, отказавшись добавлять специальные сиропы... Ганча получил Спуманте по конкурентной себестоимости, начав производить его из местного винограда...».

У: Витторио Рапетти, в: Отчет, представленный на Симпозиуме об истории Торговли в Италии, опубликованный в 1984 году в томе: РЫНКИ И ПОТРЕБЛЕНИЕ, организация и квалификация торговли в Италии с XII по XX век, стр. 216, - читаем:

«... Казус компании Ганча, несомненно, что эта «пилотная» индустрия сектора в этом смысле является символичной: она первый производитель спуманте в Италии.... постоянно расположена в Канелли, чтобы иметь широкий доступ к сбору мускатного винограда...».

У: Марио Терцани, в: Итальянский тост, издательство Фаббри, 1984 год, стр. 21, - читаем: «... В 1850 году Карло Ганча начал свою винодельческую деятельность в Канелли и в скором времени этот пионер индустрии показал небывалые результаты. После того как были получены отличные пробы при применении метода производства шампанского на мускате, в 1865 году он произвел первое итальянское спуманте...».

У: Ренато Ратти, в: АСТИ, под редакцией Консорциума по защите итальянского Асти Спуманте, 1987 год, стр. 18, - читаем:

«... Как-то в 1865 году Карло Ганча, который изучал метод производства шампанского во Франции, применил французские способы на производстве местных вин в городе Канелли. Сначала он работал с красными сладкими винами наподобие красного Шампанского, но затем обратил внимание на белые вина из сладкого мускатного винограда. В отличие от сухого французского шампанского, Ганча столкнулся с проблемой ферментации вина в бутылке из-за сохранения сладости Асти Спуманте...»

В журнале «О Вкусе Вина», Журнал винодельческой культуры и информации, 16/2/2004: «... В районе Асти самым знаменитым виноградом считается Белый Мускат, из которого производят знаменитейшее спуманте с таким же названием, как у города омонима. Успех Асти Спуманте, по-простому называемого Асти, имеет более ста лет истории, когда в 1865 году Карло Ганча решил производить тип игристого вина из белого мускатного винограда. С тех пор это жизнерадостное и ароматное спуманте распространилось по всему свету и стало одним из символов, с которыми связывают итальянское виноделие...».

«... Первое Итальянское Спуманте, которое тогда называлось «итальянское шампанское», было создано в 1865 году, оно было плодом трудов братьев Ганча. При изготовлении «итальянского шампанского» удалялись сиропы, которые французские производители добавляли в конце обработки, и получался тип шампанского на основе муската, лучше французского и с меньшей себестоимостью...»

У: Гуидо Беццо, в: Мускат из Канелли: история техники виноделия (отчет, составленный для Опроса ЮНЕСКО), стр. 2, - читаем:

«... Карло Ганча развивает в Санто Стефано Бельбо, а затем в Канелли, новаторскую технику производства сладких вин из белого муската: ферментация в бутылке...»

В Едином Путеводителе Муниципалитета Канелли, издание 2001 – 2002 г.г., стр. 48, - читаем:

«...Способ производства вспенивающегося вина, разработанный в области Шампань, был использован в 50-х годах девятнадцатого столетия пьемонтским промышленником Кавалером Карло Ганча. Он был первым, кому пришла идея применить этот способ обработки на мускатном винограде Асти...».

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

- Кавалер Дегремонте (директор строительства и обслуживания железной дороги в период десятилетия 1860 – 1870 г.г.). Документ из архива Торгового Дома Ганча. В Соглашении, заключенном с оформлением нотариального акта 10 октября 1866 года с братьями Карло и Эдоардо на строительство ветки между железнодорожной станцией Канелли и заводами Ганча, он заявлял:

«... учитывая протяженность сооружений завода и действующих цехов для обработки и производства шампанского, для их соединения с железнодорожной станцией с прокладкой путей и оборудованием служб потребуются расходы в сумме 300,00 Лир начиная с текущего года...» «... которые будут уплачены соответственно золотыми монетами по двадцать франков, исключая бумажные деньги и другой суррогат реальных металлических денег...».

Из отчета Камилло Ганча на Национальном виноградарско-винодельческом конгрессе в 1914 году, публикация под редакцией Экспериментальной станции Асти, стр. 4, - читаем:

«... Индустрия вин Спуманте молода, но и не очень молода, поскольку ее созданию способствовала индивидуальная инициатива Карло Ганча, которому первому пришла в голову идея обработки муската из Канелли классическим способом, который применяют в Шампани... она пока не достигла той важности и известности, о которой мечтали ее создатели, хотя они и их последователи и ученики посвятили этому глубокие исследования и тяжкий труд для достижения цели, не жалея усилий, жертв и расходов для завоевания будущего...».

«Первое Итальянское Спуманте, которое тогда называлось «итальянское шампанское» было создано в 1865 году, оно было плодом трудов братьев Ганча. При изготовлении «итальянского шампанского» удалялись сиропы, которые французские производители добавляли в конце обработки, и получался тип шампанского на основе муската, лучше французского и с меньшей себестоимостью...».

Отчет под названием: «Канелли с его историей и промышленностью», из Исторического архива Муниципалитета Канелли, папка I, СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО И ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, 1905 год. Читаем касательно фирмы ГАНЧА:

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

«... Этот пример деятельности и заслуг начался в Кивассо в 1850 году и был перенесен в 1864 году в Канелли в то время, когда строился хорошо продуманный завод... для производства «мускатного спуманте»,..., столь ожидаемого в старинном Торговом Доме Фаравелли. Производство хваленого и ценимого Шампанского повсюду возглавлялось яркой фигурой человека большого ума и сердца Карло Ганча» ... «память о котором живет и всегда будет жить в душах жителей Канелли...»

Часть четвертая.

Общая библиография для ссылок по итальянской винодельческой промышленности со специальной ссылкой на историю «Спуманте».

ГАНЧА А. Некоторые заметки о промышленности итальянских вин спуманте в отношении Торговых Трактатов и таможенных пошлин, Канелли, 1913 год.

ЭБРИЛЛЕ А. Винодельческая индустрия в провинциях Асти и Александрии в период между 1900 и 1960 г.г. Дискуссия по дипломной работе на Педагогическом Факультете Турина в 1972-1973 академическом году.

РАПЕТТИ В. Люди холмов и виноградников в Пьемонте с середины 19 века и до тридцатых годов. Издательство Дель Орсо. 1984 год.

Администрация Провинции Александрии (под редакцией), Виноградарская провинция Александрии, Заметки по истории виноградарства, производства и рынков вина в «Первой виноградарской провинции Королевства», Администрация провинции Александрии, 2009 год.

Муниципальный Архив г. Канелли, «Инвентарная ведомость относительно железной дороги»:

Рокка Л., «По железной дороге» от Каваллермаджоре до Александрии». Заметки. Турин. Дж.Б. Паравия, 1870 год.

ФОССАТИ Л., Промышленные выставки Турина, в «Экономических хрониках», 1948 год, №№ 30, 31, 34, 35, 36, 39.

ХОБСБАУМ Е.Дж., Триумф буржуазии, 1848 – 1875 г.г., Латерца, Бари, 2006 год.

ЧЕРЛЕТТИ Дж.Б., Производство и торговля вином в Италии, Милан, 1876 год.

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

ЧЕРЛЕТТИ Дж.Б., Итальянская промышленность: пищевые сырьевые товары. Отчет для Итальянской выставки в Милане в 1881 году, Милан, 1883 год.

Акты Комитета промышленного опроса 1870 – 1874 г.г., Рим, 1873-1874 г.г., Повторный выпуск под редакцией Издательства исследований, Болонья, 1984 год.

АБРАТЕ М., Промышленность Пьемонта 1870 – 1970 г.г. Столетие развития, Турин, 1978 год.

АБРАТЕ М., Исследования по промышленному развитию в Пьемонте за последнее столетие, в АА. и ВВ., Итальянская экономика с 1861 по 1961 г.г., Милан, 1961 год.

АБРАТЕ М., Технологическое развитие и промышленный подъем в Пьемонте 1850 – 1914 г.г., в «Пьемонтские Исследования», 1973 год, том II, стадия 2.

БИАНКИ К., Путеводитель промышленности и торговли Турина и основных заводов Пьемонта, Турин, 1878 год.

БУЛФЕРЕТТИ Л., Сельское хозяйство, промышленность и торговля в Пьемонте в XVIII веке, Турин, 1963 год. БУЛФЕРЕТТИ Л. –ЛУРАГИ Р., Сельское хозяйство, промышленность и торговля в Пьемонте с 1814 по 1848 г.г., Турин, 1966 год.

КАЗАЛИС ДЖ., Географический, статистический и коммерческий словарь Государств Его Высочества короля Сардинии, Турин, 1833 – 1856 г.г.

АКТЫ КОМИТЕТА ПРОМЫШЛЕННОГО ОПРОСА 1870 – 1874 г.г., Рим, 1873-1874 г.г., повторный выпуск под редакцией Издательства исследований, Болонья, 1984 год.

ФРАНЧИОЗА Л., Статистические и экономические данные сельского хозяйства Пьемонта, в: «Италия сельскохозяйственная», 1928 год, LXVI.

ГИЗЛЕНИ П.Л., Культивации и аграрная технология в Пьемонте с 1832 по 1861 г.г., Турин, 1961 год. ЛУРАГИ Р., Сельское хозяйство, промышленность и торговля в Пьемонте с 1848 по 1861 г.г., Турин, 1967 год. ЛУРАГИ Р., О некоторых вопросах по сельскому хозяйству Пьемонта за десятилетие 1850-1860 г.г., в: «Исторический сборник Рисорджименто», 1957 год.

ПРАТО Дж., Сельскохозяйственная эволюция в XVIII веке в Пьемонте, в: «Записки Королевской Академии Наук», Турин, 1908 год.

МАТТИРОЛО О. – АРБОРИО ДИ ГАТТИНАРА К., Исторические заметки о Королевской

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

Академии Сельского хозяйства Турина с 1875 по 1930 г.г., в: АА. и ВВ., Итальянские академии и аграрные компании, (под редакцией Королевской Академии Джоргофили), Флоренция, 1931 год.

КАБАЛЛО Э., История фирмы Чинзано, Мастера перегонщики, кондитеры и производители вермута, 1757-1957 г.г., Турин, выпуск под редакцией Торгового Дома Чинзано. 1957 год.

АБРАТЕ М., Сто пятьдесят лет одного пьемонтского предприятия: фирма Боска из Канелли, в: «Пьемонтские Исследования», 1981 год, том X, стадия 2.

ПРАТО Дж., Экономическая жизнь Пьемонта за половину XVIII столетия, Турин, 1908 год.

МЕНСИО К., Виноделие Пьемонта с 1847 по 1947 г.г., в: «Акты Аграрного Конгресса в Казале», Казале, 1947 год.

МЕНСИО К., Мускатное спуманте, замечания и исследования, в: «Итальянские экспериментальные аграрные станции», 1909 год (XII) и 1910 год (XIII).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ.
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ СТАТИСТИКИ, «Анналы статистики», Промышленная

статистика, Дело XXV, Новости о промышленных условиях провинции Александрии, раздел IV Рим, Типография Эреди Ботта, 1890 год, стр.стр. 25-26.

ДОННА Д'ОЛДЕНИГО Дж., Аграрные аспекты пьемонтской политики, в: «Акты Академии сельского хозяйства Турина», Турин, 1965 год.

ЭСМЕНАРД Дж. – ЧЕЛИНДОНИО К., Сельское хозяйство Пьемонта за последние сто лет (1850-1950 г.г.), в: «Анналы Академии сельского хозяйства Турина», 1948 год, книга ХС, том II, стр.стр. 83-95.

ФОССАТИ А., Страницы савойской экономической истории, 1815-1849 г.г., Турин, 1940 год.

ФРАНЧИОЗА Л., Статистические и экономические данные сельского хозяйства Пьемонта, в: «Сельскохозяйственная Италия», 1928 год. ГАРБОЛИНО Дж., Практико-теоретический путеводитель по местным мерам, Турин, 1980 год.

ГИСЛЕНИ П.Л., Культивации и аграрная технология в Пьемонте с 1832 по 1861 г.г., Турин, 1961 год. ЛУРАГИ Р., Сельское хозяйство, промышленность и торговля в Пьемонте с 1848 по 1861 г.г., Турин, 1967 год. ЛУРАГИ Р., О некоторых вопросах по

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

сельскому хозяйству Пьемонта за десятилетие 1850-1860 г.г., в: «Исторический сборник Рисорджименто», 1957 год.

МАТТИРОЛО О. – АРБОРИО ДИ ГАТТИНАРА К., Исторические заметки о Королевской Академии Сельского хозяйства Турина с 1875 по 1930 г.г., в: АА. и ВВ., Итальянские академии и аграрные компании, (под редакцией Королевской Академии Джоргофили), Флоренция, 1931 год.

ПРАТО Дж., Экономическая жизнь Пьемонта за половину XVIII столетия, Турин, 1908 год. ПРАТО Дж., Сельскохозяйственная эволюция в XVIII веке в Пьемонте, в: «Записки Королевской Академии Наук», Турин, 1908 год.

Промышленные архивы Пьемонта, сравнительный анализ в: Археология и история в провинции Биеллы, Биелла, 1988 год.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ, Новости и исследования о винограде и винах Италии, Рим, 1896 год. МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ, Производство и торговля вином в Италии и за рубежом, Рим, 1892 год.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ, Производство и торговля вином в Италии, Рим, 1899 год.

МОНТЕРЕГАЛЕ Дж., О торговле винами в Пьемонте, Турин, 1846 год.

РАМПОНА Э., Мускат из Канелли, Диссертация по агрономии, Турин, 1932-1933 г.г. ПАЛАТА ТОРГОВЛИ И ИСКУССТВ АЛЕКСАНДРИИ, Отчет по индустрии вин

Кавалера Джованни Боскьеро, представителя Палаты Торговли и Искусств на выставке в Вене, Александрия, 1873 год.

СТРУККИ А., Увеличим и улучшим производство вина, Милан, 1884 год.

СТРУККИ А., Лучшие вина Италии, Милан, 1908 год. СТРУККИ А., Мускат из Канелли, Турин, 1896 год.

СТРУККИ А., Новые горизонты винной торговли, на конференции виноградарско-винодельческой экспозиции в Альбе в 1909 году, Альба, 1910 год.

СТРУККИ А., Туринский Вермут, монография, Казале, 1909 год.

СТРУККИ А., Вина Спуманте, Казале, 1921 год.

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

СТРУККИ А. - ДАЛМАССО К., Вина Спуманте, Казале, 1923 год.

СТРУККИ А. – ДЗАВАТТАРО М., Иллюстрированный путеводитель по виноделию провинции Александрии, Казале, 1911 год.

ТАРАНТОЛА К., Аспекты и направления виноделия в Асти, Асти, 1962 год.

ТАРАНТОЛА К., Мускат Асти и Асти Спуманте в прошлом и сегодня, Асти, 1978 год.

ТЕДЕСКИНИ Дж., Пьемонтские вина, в: «Сельскохозяйственная Италия», 1928 год, № 7.

ТОРРИЕЛЛИ Дж. – МАРЕСКАЛКИ А., Путеводитель по виноделию Монферрато, Казале, 1902 год.

ВИНЬОЛО ЛУТАТИ Ф., О разграничении районов с типичными винами, в: «Анналы Королевской Сельскохозяйственной Академии Турина», 1930 год, том LXXII, стр.стр. 77-89.

ЧЕРЛЕТТИ Дж.Б., Итальянская промышленность: пищевые сырьевые товары. Отчет на итальянской экспозиции в Милане в 1881 году, Милан, 1883 год.

ЧЕРЛЕТТИ Дж.Б., Производство и торговля вином в Италии, Милан, 1876 год.

СИРУГО Ф., Исследования по истории промышленного Пьемонта до Объединения, в: «Анналы института Дж.Дж. Фельтринелли», Милан, 1989 год.

БАЛЬБИАНО В., Исследование аграрных условий в провинции Турина, Турин, 1911 год.

БАРБЕРО Э., Сельское хозяйство Асти, Асти, 1960 год.

БЕРНЕРДЕЛЛИ О., Проблемы сельского хозяйства Пьемонта, при специальном рассмотрении проблем холмистой местности, выписка из: «Оживление сельского хозяйства», 1962 год, № 3.

КАИЦЦИ А., Земли, виноградники и люди на холмах Новары в последнем столетии, в: «Исследования», (под редакцией фонда Л. Эйнаути), Турин, 1969 год.

ПАЛАТА ТОРГОВЛИ И ИСКУССТВ АЛЕКСАНДРИИ, Отчет и статистика о состоянии основных промышленных производств и сельского хозяйства в округе Палаты за 1877 год, Александрия, 1878 год. КАНЕВАРИ Э., Заметки по астийской экономике, Милан, 1875 год.

ЛЕПОРАТИ А., Экономические аспекты некоторых типичных аграрных предприятий Нижнего Монферрато, Диссертация по агрономии, Турин, 1946-1947 г.г.

ЧИРИО П., Карло и Камилло Ганча, промышленные стратегии в 1850-1935 г.г., Каваллермаджоре, издательство Грибаудо, 1990 год.

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

ЧИРИО П., Модели промышленного развития и коммерческой экспансии в девятнадцатом и двадцатом веках: Торговый Дом Чинзано в мире: Исторические архивы Санта Виттории, каталог выставки, Издательство Глобал Имидж, Милан, 1994 год.

ЧИРИО П., Архив Ганча в: Акты Экономического Симпозиума и промышленность во время войны, Милан, Ф.

ЧИРИО П. – РАПЕТТИ В., У истоков итальянского спуманте: винодельческая промышленность Канелли (конец 19 века – 1939 год), в актах Симпозиума «рынки и потребление, организация и квалификация торговли в Италии с XII по XX век», Болонья, Исследование, 1986 год.

ЧИРИО П., По тропам муската, в: Холмы тяжелого труда, Издательство Омега, Турин, 1994 год.

ЧИРИО П., Магический треугольник винодельческой промышленности, в журнале «Упаковки», № 3, 1994 год.

Чинзано – выразитель Свободы, в: Следы, журнал по искусству, архитектуре, археологии и окружающей среде, издательство Карта Турина, № 3, 1994 год.

ЧИРИО П., Крестьяне и история, в: Личности, субъекты и история, издательство Бруно Мондадори, Милан, 1991 год.

ЧИРИО П., Источники и архивы для изучения сельского хозяйства и промышленности на землях муската, в: Журналы современной истории, Издательство Амнезия, 1986 год.

ЧИРИО П., Магический треугольник винодельческой промышленности, в журнале «Упаковки», № 3, 1994 год.

Чинзано – выразитель Свободы, в: Следы, журнал по искусству, архитектуре, археологии и окружающей среде, издательство Карта Турина, № 3, 1994 год.

ЧИРИО П., Исторические винные погреба Канелли, феномен длительного действия. Отчет для Муниципалитета Канелли в рамках представления кандидатуры «Пейзажи виноградников Монферрато, Ланге и Роеро, издание под редакцией Муниципалитета Канелли, 2005 год.

ЧИРИО П., Квинтино Селла: Формирование промышленника, в: Настоящее и история, журнал Исторического института по истории Сопротивления Кунео, № 43, 1993 год.

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

ЧИРИО П., «Среди виноградников и винных погребов». Пионеры винодельческой промышленности Канелли, отчет, представленный на Симпозиуме, организованном Ассоциацией Завтрашний день Канелли, под названием НОВАТОРСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВИНОГРАДАРСКОГО ЛАНДШАФТА АСТИ: ПЕРСПЕКТИВА ЮНЕСКО, Канелли, 13 сентября 2008 года.

ПАТРИЦИЯ ЧИРИО, Канелли, 20/11/2012

Собственноручно: Канелли, 03.12.2012

Подпись.

Штамп:

МУНИЦИПАЛИТЕТ КАНЕЛЛИ, Пров. Асти
(Ст. 21 Указа Президента Республики 445/2000)

Удостоверяю, что предшествующая подпись была поставлена в моем присутствии

ЧИРИО ПАТРИЦИЕЙ,

родившимся/шейся в г. С. СТЕФАНО БЕЛЬБО 13-4-1958,

личность которого/ой установлена путем - ЛИЧНОЕ ЗНАКОМСТВО.

Осведомлен об уголовных последствиях в случае заявлений, не соответствующих истине, или подлогах в документах, указанных в ст. 76 УПР 445/2000.

Выдано в качестве официального документа для использования по закону.
КАНЕЛЛИ, 03 декабря 2012 года.

Уполномоченное должностное лицо.

(ДЖЕРМАНО ДЖУЗЕППИНА)

Подпись.

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

ГЕРБОВАЯ МАРКА.

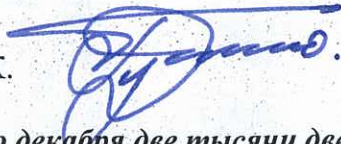
Министерство экономики и финансов.

Агентство налоговых поступлений.

14,62 Евро – Четырнадцать / 62

Печать: Муниципалитет Канелли, Пров. Асти

Перевёл Гудименко А. К.




Город Москва тринадцатого декабря две тысячи двенадцатого года.

Я, Ханамирян Рузанна Гайковна, временно исполняющая обязанности нотариуса г. Москвы Бекташевой Маргариты Александровны, свидетельствую подлинность подписи, сделанной переводчиком Гудименко Алексеем Константиновичем в моем присутствии. Личность его установлена.

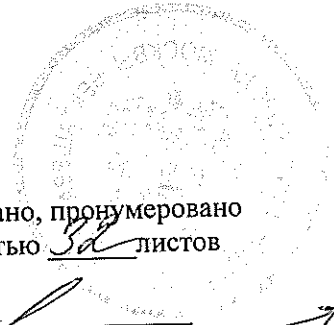
Зарегистрировано в реестре за № 5-5708
Взыскано по тарифу 600 руб.

Вр.и. о. нотариуса



№: 5-5708

Вручен
Ханамирян Рузанна Гайковна

Всего прошнуровано, пронумеровано
И скреплено печатью 32 листов

Вр.и. о. нотариуса