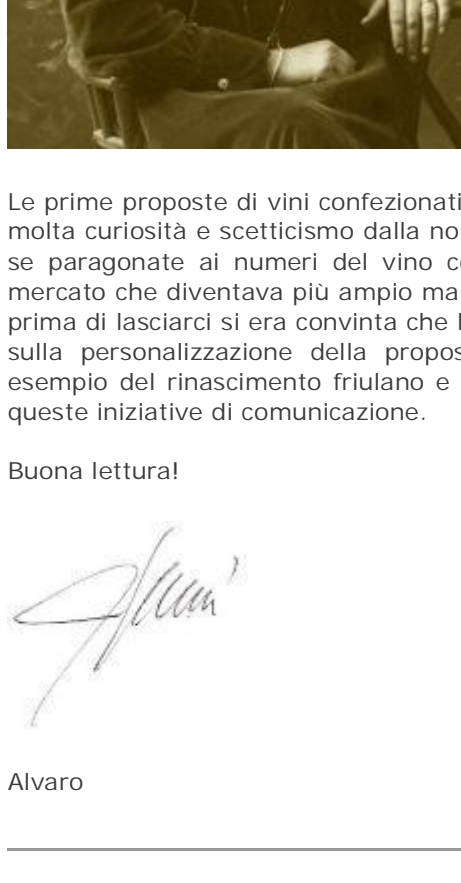




# lis neris magazine

## APPROFONDIMENTI SUL MONDO DEL VINO E DINTORNI



### Nonna Marketing

Molti commenti positivi, anche da parte delle Istituzioni, al primo numero di Lis Neris Magazine, ci hanno spinto a proseguire, con entusiasmo questa esperienza. Quando alla fine degli anni settanta cominciai a muovere i primi passi nel mondo del vino non avrei certo pensato che questo lavoro mi avrebbe dato la possibilità di spaziare in campi così diversi ma allo stesso tempo così collegati.

I primi ragionamenti sugli obiettivi da perseguire e sui modi per raggiungerli avevano trovato nella mia nonna paterna un referente di tutto rispetto.

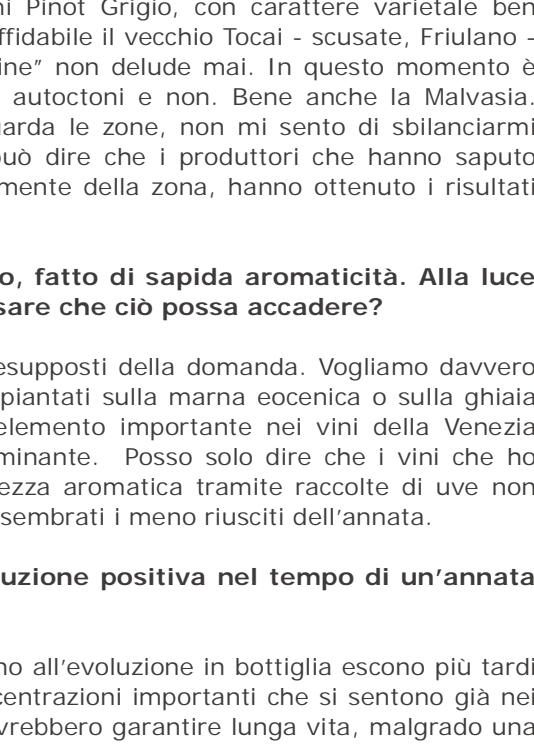
Le prime proposte di vini confezionati in bottiglia con l'etichetta della famiglia erano visti con molta curiosità e scetticismo dalla nonna, che criticava la riduzione delle quantità di vendita, se paragonate ai numeri del vino confezionato in damigiana, e la frammentazione di un mercato che diventava più ampio ma anche più denso di rischi. C'è voluto qualche anno, ma prima di lasciarsi si era convinta che la strada giusta fosse basata sulla ricerca della qualità e sulla personalizzazione della proposta. Assieme alla mia famiglia siamo stati un buon esempio del rinascimento friulano e vogliamo continuare ad esserlo con i vini e anche con queste iniziative di comunicazione.

Buona lettura!

Alvaro

### Il punto sull'annata 2012

È giunto il momento di guardare più da vicino la produzione friulana 2012: oggi la degustazione ci permette finalmente di tracciare un profilo di quest'ultima annata, segnata da una primavera con gelate tardive, dalla grandine di giugno e dal caldo intenso di agosto. In queste condizioni le viti hanno prodotto meno uva, riuscendo ad acquare il grande caldo con l'aiuto dell'acqua di soccorso e la limitazione delle sfogliature. La raccolta ha avuto tempi lunghi per la diversità di maturazione tra i vignetti.



Ne parliamo assieme a Richard Baudains, wine-writer britannico con base a Gorizia che collabora con la rivista Decanter UK, e in Italia con la guida Slow Wine per il Friuli Venezia Giulia. Insegna Wine Journalism all'Università di Scienze Gastronomiche ed è Presidente di Commissione di Assaggio per l'Italia al World Wine Awards di Londra.

### In un'annata così complicata, ci sono vitigni ed aree che hanno saputo distinguersi?

Ho avuto l'occasione di degustare, per l'edizione 2014 della guida Slow Wine, una campionatura abbastanza ampia dell'annata 2012, e di incontrarmi con diversi produttori sul tema dell'annata, ma c'è da premettere che gli assaggi in questo periodo non danno mai indicazioni definitive ed è sempre meglio andare molto cauti con i giudizi. Detto questo, per quanto riguarda i vitigni ho trovato - un po' a sorpresa perché sembra che il vitigno sia stato raccolto molto presto dappertutto - degli ottimi Pinot Grigio, con carattere varietale ben definito ed una bella presenza in bocca. Molto affidabile il vecchio Tocai - scusate, Friulano - che come dice la canzone "come rain, come shine" non delude mai. In questo momento è probabilmente il vitigno più espressivo di tutti, autoctoni e non. Bene anche la Malvasia. Sotto tono i Sauvignon invece. Per quanto riguarda le zone, non mi sento di sbilanciarci sulle generalizzazioni. In linea di massima si può dire che i produttori che hanno saputo mantenere l'equilibrio della vigna, indipendentemente dalla zona, hanno ottenuto i risultati migliori.

### Ci piacerebbe ritrovare un carattere nordico, fatto di sapida aromaticità. Alla luce di queste prime degustazioni possiamo pensare che ciò possa accadere?

Qui mi trovo abbastanza in disaccordo con i presupposti della domanda. Vogliamo davvero ritrovare un carattere nordico nei vini adriatici, piantati sulla marna eocenica o sulla ghiaia alluvionale? A mio avviso, la mineralità è un elemento importante nei vini della Venezia Giulia, ma non la vedo mai come carattere dominante. Posso solo dire che i vini che ho assaggiato che hanno cercato sapidità e freschezza aromatica tramite raccolte di uve non completamente mature, sono quelli che mi sono sembrati i meno riusciti dell'annata.

### Qual è il potenziale di maturazione ed evoluzione positiva nel tempo di un'annata come questa?

Domanda difficile, perché i produttori che puntano all'evoluzione in bottiglia escono più tardi con i loro vini, comunque posso dire che le concentrazioni importanti che si sentono già nei vini giovani - negli Chardonnay ad esempio - dovrebbero garantire lunga vita, malgrado una certa carenza di acidità in certi casi.

### Ricambi generazionali

Viaggiare per il mondo ci permette di conoscere tante realtà ristoratorie, nelle grandi città così come nelle province. All'estero un giovane con idee e volontà è facilitato nel metterle alla prova. In Italia non è sempre così, con il rischio di perdere l'entusiasmo, lo spirito di iniziativa e la disponibilità al confronto delle nuove generazioni.



Vogliamo coinvolgere su questo argomento il giovane Ivano Antonini, Miglior Sommelier Italiano 2009, che assieme a Luca Martini, fresco vincitore del riconoscimento come Miglior Sommelier del Mondo, ha appena aperto Blend4, un Eno-Kalo-Ristorante ad Azzate, in provincia di Varese. A completare il meraviglioso team a capo di questo nuovo luogo dove si incontrano cibo, vino e arte, ci sono le rispettive metà di Luca ed Ivano: Milena e Luigina. Da qui il nome Blend4, ovvero l'assemblaggio di quattro personalità diverse, ma unite nello spirito e nell'apprezzare tutto ciò che è buono e bello.

### Quali sono gli ostacoli che incontra un giovane per inserirsi nella realtà della ristorazione italiana, sia in proprio sia da dipendente?

Anche se sono due situazioni ben distinte, nel mio caso da accettare, quando si intraprende questo lavoro, sono le moltissime ore di lavoro giornaliero, comprese le festività. Inserirsi nella ristorazione italiana non è facile, ci vuole un certo bagaglio di esperienza prima di prendere in mano una cantina di un ristorante e interagire con i propri clienti, vista la notevole preparazione che possiedono oggi quest'ultimi. Consiglio sempre ad un giovane che ha appena finito i corsi da sommelier di preparare la valigia e farsi qualche anno all'estero per formarsi e farsi le ossa, conoscere realtà produttive internazionali, fare moltissimi assaggi, prima di accasarsi definitivamente in casa propria. Personalmente ho fatto delle esperienze lavorative all'estero, ma oggi rimpiango il fatto di non avere viaggiato di più. Discorso diverso quando invece si decide di mettersi in proprio, in quanto se prima si ragiona e si lavora solo nel settore riguardante la sommelieria, da titolare di un'azienda si deve ragionare a 360°. Ma le difficoltà maggiori riguardano la fase di start-up quando bisogna andare a bussare alle porte della banca per chiedere i finanziamenti. Per non parlare poi di tutta la parte burocratica che in Italia raggiunge livelli assurdi... Se non possiedi un bicolo di intraprendenza, di follia e tanta pazienza, potresti scoraggiarti di fronte al primo ostacolo.

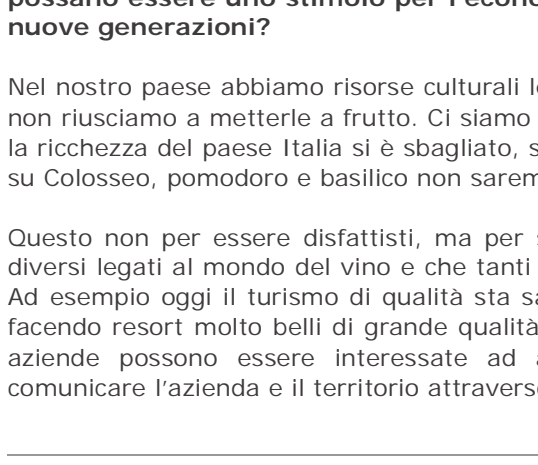
### La ristorazione vive un momento di difficoltà. Idee nuove e nuovi punti di vista possono rappresentare una chiave per invertire la tendenza?

Possiamo essere soddisfatti della fase di avvio della nostra nuova attività considerando che abbiamo aperto in un momento non facile. Ognuno di noi ci ha messo del suo. Milena, la moglie di Luca, ha lavorato molto sul lato estetico, creando un ambiente particolare e unico nel suo genere. La mia compagna Luigina si occupa di tutto quello che riguarda l'accoglienza e l'organizzazione di un locale che vede molte sfaccettature, mentre io e Luca abbiamo semplicemente portato quello che è il nostro bagaglio acquisito negli anni passati. Io ho fatto diciassette anni al Relais&Chateaux il Sole di Ranco e Luca ha un'osteria di famiglia da tre generazioni ad Arezzo.

### Al di là del livello di proposta quali sono gli elementi chiave che vanno considerati oggi per iniziare una nuova attività?

Indubbiamente l'esperienza gioca un ruolo fondamentale nell'apertura di un locale. Ma la differenza la fanno le persone che ci lavorano, abbiamo visto molti locali belli, innovativi, partiti con le idee giuste, chiudere nel giro di poco tempo perché mancavano del "fattore" umano. Non ci sono delle particolari strategie da adottare, nel nostro caso abbiamo semplicemente girato in lungo e in largo la provincia per capire quello che a Varese mancava sul piano dell'offerta ristorativa. Abbiamo cercato di creare delle sinergie con i nostri fornitori al fine di arrivare a proporre una certa qualità della materia prima a prezzi concorrenziali. Stesso discorso sui vini che vengono proposti con ricicchi che non vadano a pesare sulle tasche dei nostri clienti. Sempre a proposito di persone... in cucina abbiamo puntato su Alessio Cascino, un giovane di soli 21 anni, promettente e ambizioso che ci sta dando parecchie soddisfazioni in questo mese di inizio attività. Questo è quello che noi ci abbiamo messo come esperienza, idee e strategie, se queste sono state valide, sarà solo il tempo a dircelo...

### Valutazione di una stagione climaticamente complicata



Piuvosità e basse temperature sono state la carta d'identità dei mesi che hanno accompagnato le fasi della vite dal germogliamento sino a dopo la fioritura.

Ne parliamo con Marco Simonit, giovane e affermato agronomo. Suo merito principale la definizione di un metodo di potatura studiato nelle scuole e adottato da prestigiose cantine italiane e non solo (<http://www.simonitesirch.it/>).

### Un inizio di stagione così bagnato ha portato a fioriture e allegazioni irregolari, soprattutto sulle varietà precoci come, nel nostro caso, il Pinot Grigio, e il risultato sono grappoli più spargoli. Da una situazione come questa dobbiamo aspettarci più risvolti positivi o negativi?

Tra l'inizio di Maggio e metà Giugno sono caduti quasi 600 mm di pioggia e le temperature sono scese in parecchi casi al di sotto del 10° C. Queste condizioni, verificatesi in concomitanza della fioritura della vite, hanno influito sulla percentuale di allegazioni soprattutto per varietà come Pinot Grigio e Merlot. Avere grappoli molto spargoli per varietà a grappolo compatto come può essere il Pinot grigio ha risvolti assolutamente positivi in quanto vengono ridotti di molto i rischi di marciumi in particolare Botrite. Una delle principali cause di sviluppo del marciumi è l'essere infatti alla presenza di residui floreali che rimangono all'interno del grappolo una volta che questi si è chiusi. Avere dunque un maggior numero di grappoli spargoli significa avere una decisamente più sana. Unico inconveniente potrebbe essere legato alla minor produzione per ettaro in quanto i grappoli pesano di meno.

### I mesi centrali dell'estate ci stanno riproponendo, come nelle ultime due annate, un clima tendenzialmente caldo e siccitoso, con temperature che hanno toccato spesso punte oltre i 30 gradi, non sempre compensati adeguatamente dal rinfresco notturno. Questa continuità di condizioni può farci pensare che il nostro futuro "aromatico" sia messo in discussione?

Temperature elevate diurne e notti calde hanno caratterizzato la prima parte del mese di agosto, in concomitanza con l'invasata degli acini. A partire dalla seconda metà di agosto però le temperature, a seguito di una seppur piccola precipitazione, hanno cominciato a scendere con cali anche decisi soprattutto per quanto riguarda le temperature notturne. Fondamentale per la conservazione e sviluppo del patrimonio aromatico delle uve, soprattutto di quelle ad aromaticità più spiccata come il Sauvignon, è appunto la condizione di forte escursione termica che si verifica in fase di maturazione e quindi dall'invasatura in poi.

### In queste situazioni di alte temperature e poca piovosità quanto può dare e quanto può togliere alla qualità l'utilizzo dell'acqua di soccorso?

Uno dei momenti critici per l'integrità delle uve è l'invasatura. In questo momento infatti se la pianta va incontro a stress idrico può correre il rischio di veder compromessa la produzione non solo degli aromi ma anche di tutte le altre sostanze che determinano la qualità delle uve e quindi dei vini che ne deriveranno. Sono le foglie, in parte alle sue dipendenze trasformano e producono le sostanze per noi vengano trasportate, ma nel grappolo. E' fondamentale dunque per la qualità delle uve avere sempre una capace fogliare efficiente, in tono, ottenuta grazie alla distribuzione controllata dell'acqua di soccorso.

### Quali sono i cardini su cui poggia la sua tecnica di potatura? E l'applicazione di questi possono aiutare a contrastare questi estremismi climatici?

I principi fondamentali del metodo di potatura SIMONIT&SIRCH sono la ramificazione e la conservazione dei flussi linfatici. La ramificazione viene ottenuta rispettando e assecondando la crescita della pianta, evitando la formazione delle teste di salice e i grossi tagli di ritorno sulle branche o sul legno vecchio che determinano porzioni di legno che si secca direttamente proporzionali al diametro delle ferite provocate e che vanno a influire sulla longevità delle piante. Fondamentale dunque effettuare in fase di potatura tagli sempre su legno giovane, di uno o due anni, orientando questi tagli in modo da posizionare le ferite sempre da un lato favorendo così la efficiente azione dei flussi linfatici. L'obiettivo è avere e mantenere nel tempo un sistema idraulico efficiente che determina come risultato una maggior omogeneità di sviluppo dei germogli e di maturazione dei grappoli, una maggior quantità di sostanze di riserva accumulate nel legno vecchio e dunque una maggior resistenza a quelli che sono gli stress ambientali, non ultimo quello provocato da condizioni di stress idrico.

### Una questione di identità

Numeri, dati e statistiche confermano che il nostro Paese detiene il primato quantitativo della produzione vinicola mondiale. Sul palcoscenico internazionale del vino salgono sempre più paesi emergenti accanto a quelli storici, imponendoci un confronto di identità.

### Non bastano le conoscenze e l'impegno del produttore ma diventa fondamentale un coinvolgimento più ampio dell'opinione pubblica e delle istituzioni in quella che può essere considerata una delle voci più forti del Made in Italy. Cosa fare e come fare? Lo chiediamo a Franco Maria Ricci, figura di spicco da anni impegnato nella comunicazione del vino, oggi curatore della testata Bibenda e presidente dell'Associazione Italiana Sommelier a livello internazionale.

### Secondo Lei in Italia esiste una cultura aggiornata e coinvolgente capace di valorizzare non solo un prodotto "agricolo" ma anche la cultura e il territorio da cui proviene?

In Italia possiamo considerarci perdeti, ma non a causa della crisi, bensì perché non esiste una cultura del vino: 51 milioni di abitanti non conoscono il vino o non sanno proprio cos'è il vino. Manca la cultura del vino e del territorio. Quando si parla di cultura del vino si parla automaticamente anche di territorio. Per spiegare infatti cos'è la cultura del vino bisogna partire dal concetto che il Vino Italiano è il più importante al mondo in assoluto e lo è perché è ricco di diversità. Il mondo del vino deve puntare sulle sue diversità e territorialità. Come si può dire che lo Chardonnay è un vitigno internazionale, come dice d'altronde anche il professor Tachis: se uno Chardonnay sa di zagara vuol dire che è un vitigno che si è ben radicato in Sicilia e che ha assorbito le caratteristiche di quel territorio. La ricchezza del patrimonio vitivinicolo del nostro paese sta nelle sue diversità e nella conoscenza del territorio fa parte della cultura del vino.

### In quale direzione bisogna lavorare pensando sia all'oggi che al domani? Ad esempio la scuola può avere un ruolo?

Negli ultimi 20/30 anni si è sbagliato essere causa, di cattivi investimenti volti a produrre denaro e fare assaggi. Il vino deve essere studiato, non deve essere solo un assaggio. Chi assaggia quando torna a casa non ricorda cosa ha bevuto se non conosce il vino. Alla scuola alberghiera in Italia non si studia il vino, in Francia alla normale scuola dell'obbligo si studia il vino per 2 anni. Per recuperare il tempo bisogna investire sulla cultura. Questo significa che il produttore deve spiegare il vino, non solo farlo assaggiare, e che per diverse ore per diversi giorni una persona deve seguire il produttore che spiega il vino.

Ci sono in Italia 7 milioni di persone che costruiscono cultura per vini di qualità, qualcosa quindi si fa per il circa 7 milioni di persone che conoscono il vino e che vogliono i vini di qualità. Il vero problema sono i restanti 15 milioni. Ad esempio lo ho molti amici VIP che non conoscono il vino e quando vado a cena a casa loro non c'è vino; ci sono poi persone che riconoscono il livello dei vini di qualità e che cercano di venderli perché non sanno cosa fare. Questo è il livello del paese Italia.

In 3 parole la mia risposta è: lavorare sulla cultura.

### Ci sono paesi che hanno dimostrato più sensibilità e aperture in questa direzione?

Dopo l'esempio della pasticceria Francia, mi sembra interessante il fenomeno USA, paese dove c'è molto l'autodidattismo". Gli USA amano il Made in Italy, che diventa un primo contatto con una cultura della quale poi si cerca di saperne di più, e questa è una delle fonti del successo del vino italiano oltreoceano.

### Oltre ai fattori di crescita culturale, crede che il mondo del vino e il suo indotto possano essere uno stimolo per l'economia italiana e una speranza di futuro per le nuove generazioni?

Nel nostro paese abbiamo risorse culturali legate al mondo del vino che sono fantastiche ma non riusciamo a metterle a frutto. Ci siamo sbagliati 70 anni fa: l'architetto che ha disegnato la ricchezza del paese Italia si è sbagliato, se si fosse fatta la ricchezza non sulle aziende ma su Colosseo, pomodoro e basilisti, ma per sottolineare come ci siano tanti ambiti di lavoro diversi legati al mondo del vino e che tanti giovani possono trovare lavoro in questo campo. Ad esempio oggi il turismo di qualità sta salendo grazie a produttori intelligenti che stanno facendo resort molto belli di grande qualità, contrastando la decadenza del paese. In più le aziende possono essere interessate ad assumere persone che conoscano il vino per comunicare l'azienda e il territorio attraverso un vero e proprio marketing territoriale.

### L'angolo del cuore



"Francesca aveva tante buone qualità, ma soprattutto un grande cuore. La sua gioia di vivere, la sua certezza, le sue paure ci hanno accompagnato per ventuno anni meravigliosi: un'eredità di idee, progetti, sogni e speranze che non può essere dispersa e che ora continuerà a vivere attraverso la fondazione che abbiamo voluto costituire e che porterà il suo nome."

Così scrivevamo nell'estate del 2003 quando ebbe inizio l'attività della Fondazione Francesca Pecorari ONLUS ([www.francy.org](http://www.francy.org)). In questi dieci anni molti progetti hanno preso vita nel suo nome: un impegno che ci coinvolge fortemente. Questo spazio ci permette di essere più vicini alle iniziative della Onlus e di condividerle.

La **Comunità di Sant'Egidio** è attiva da oltre 45 anni con molti progetti di pace e di sostegno alla povertà in Italia e nel mondo. Il grande impegno solidale della Comunità si è concentrato soprattutto in Africa e in particolare sulla lotta all'AIDS, attraverso il Programma DREAM, diffuso in 10 paesi africani.

DREAM è un programma del tutto gratuito: ha attualmente in cura oltre 200 mila persone e ha fatto nascere in questi anni oltre 20 mila bambini sani da madri malate. Sono più di 1 milione le persone che hanno usufruito di DREAM.



Il nostro incontro con la Comunità avviene con il progetto "WINE FOR LIFE", un'iniziativa che lega stabilmente per la prima volta il grande vino italiano alla salvezza di un grande continente come l'Africa attraverso il programma DREAM. Da qui è nata un'amicizia con Rinaldo Piazzoni, responsabile del progetto, che ci ha portato a percorrere una strada assieme: la Scuola della Pace di Adjumani (Uganda del Nord).

Questa opera, ormai completata, sta offrendo la possibilità di struzione ad orfani, ex ragazzi soldati, bambini affetti da HIV e numerosi bambini che si trovano a vivere in strada, senza legami familiari, per i quali la scuola rappresenta una vera e propria famiglia che si prende cura di loro.

Fra i molti temi di cui vorremmo parlare con Rinaldo, ce n'è sicuramente uno che ci ha colpito in modo particolare: i "bambini che non esistono".

Proprio la Scuola della Pace di Adjumani ci aiutava a capire il problema dei "bambini invisibili", che non esistono. Secondo le statistiche internazionali (ONU, UNICEF) su 125 milioni di bambini che nascono ogni anno nel mondo, circa 51 milioni, più di un terzo del totale, non vengono registrati alla nascita. E' un dato spesso sconosciuto. Per noi occidentali è normale che un bambino appena nato venga registrato all'anagrafe, ma nel mondo non è sempre così. Fra i paesi in via di sviluppo, uno su quattro presenta un tasso di registrazione delle nascite inferiore al 50 per cento. In Africa subsahariana si registrano i tassi di registrazione delle nascite più bassi del mondo: che vanno dal 55% al 67% di non registrati. Praticamente due bambini su tre non sono registrati alla nascita nell'Africa sub sahariana.

Le cause della mancata registrazione sono molte: la povertà, il costo della registrazione, la lontananza dalle strutture statali delegate all'anagrafe, l'inefficienza della macchina dello Stato... Non dobbiamo scandalizzarci, anche nel nostro paese, quando l'Italia era appena stata costituita, negli ultimi decenni dell'800 e nei primi del '90, l'analfabetismo, ad esempio, era un problema che riguardava ben oltre la metà della popolazione.



Gli Stati africani sono tutti Stati "giovani", nati dalle ex colonie europee solo dopo gli anni '60, circa 50 anni fa, e vengono da una storia di povertà spesso complicata e difficile. Per questo bisogna lavorare per aiutarli ad affrontare e risolvere il problema della registrazione anagrafica, che è un diritto fondamentale per ogni bambino. La mancata registrazione anagrafica, comporta infatti, come si può facilmente immaginare, una serie enorme di conseguenze per la vita dei bambini, e anche della loro famiglia. I bambini non registrati allo stato civile non possono usufruire della protezione giuridica, sociale ed economica di uno Stato né accedere ai suoi servizi. Non possono, ad esempio, usufruire di prestazioni sanitarie (le vaccinazioni), né frequentare la scuola, né conseguire un diploma di studio. Insomma non esistono, non sono cittadini. Sono "invisibili". Privi di un'identità legale sono quindi più facilmente esposti agli abusi o allo sfruttamento, alla schiavitù, al traffico di esseri umani, alla prostituzione, al lavoro forzato o all'arruolamento come bambini soldato.

Anche nel distretto di Adjumani, dove grazie alla Fondazione "Francesca Pecorari Onlus" abbiamo potuto costruire la Scuola della Pace, il problema è molto diffuso. E la Comunità di Sant'Egidio ha lavorato e sta lavorando per la registrazione anagrafica e per l'inserimento sociale, anche attraverso la Scuola della Pace, di molti bambini.

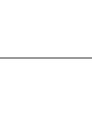
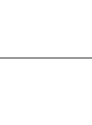
Per affrontare questo problema la Comunità di Sant'Egidio ha dato vita al Programma BRAVOI (Birth Registration For All Versus Oblivion), per garantire la registrazione allo stato civile di tutti i bambini. Il programma BRAVOI promuove la registrazione dei bambini al momento della nascita e sana la mancata registrazione attraverso le procedure di iscrizione tardiva. Sensibilizza genitori e figli sull'importanza dei documenti di identità.

Il lavoro di BRAVOI promuove lo sviluppo dei sistemi di registrazione delle nascite e, attraverso la formazione degli agenti di stato civile e la programmazione delle esigenze a livello centrale e periferico, contribuisce alla creazione di una struttura durevole e sostenibile dello stato civile nei diversi paesi, per eliminare in radice la piaga dei bambini invisibili. Contribuisce così a rimuovere una causa importante del traffico umano, della schiavitù e dello sfruttamento minorile.

In Burkina Faso, dove il 35% degli abitanti non era iscritto allo stato civile, la Comunità di Sant'Egidio è stata promotrice della campagna nazionale: "Anno della registrazione universale e gratuita delle nascite". In ogni angolo del paese la popolazione ha potuto usufruire dell'operazione: oltre tre milioni di persone hanno già ottenuto il loro atto di nascita. È il primo successo di queste dimensioni nel mondo.

In altri paesi africani, come il Mozambico, il Sud Kiwu (Repubblica Democratica del Congo), il Malawi, il Nord Uganda, Sant'Egidio ha iniziato attraverso il programma BRAVOI A costruire così i governi locali la possibilità concreta di avviare la registrazione gratuita per tutti i bambini. Registrare un bambino gratuitamente (il lavoro di organizzazione tecnica, di formazione, i materiali dell'anagrafe etc.) ha un costo davvero irrisorio, meno di 5 euro a bambino. Insomma, di fronte a questo dramma che riguarda oltre 50 milioni di bambini ogni anno non si può rimanere indifferenti. Esistere, anche legalmente, è un diritto fondamentale. BRAVOI vuole essere lo strumento di questa battaglia di civiltà e vuole continuare a sostenere la creazione di uno stato civile stabile e durevole, in ogni paese, perché questo è il fondamento di una nuova società che sa includere tutti i suoi cittadini, particolarmente i più deboli e a garantire i diritti umani fondamentali ad ogni generazione che nasce, impedendo che ci siano cittadini "invisibili", senza identità legale.

Per saperne di più su BRAVOI, DREAM e WINE FOR LIFE [www.santegidio.org](http://www.santegidio.org)



Seguici su Twitter Seguici su Facebook

Lis Neris Società Semplice Agricola, via Gaviana, 5 34070 San Lorenzo Isontino (GO), Italia t. +39 0481.80105 f. +39 0481.809592 - e.mail: lsnris@lilneris.it - web: www.lisneris.it

Ricevi questa mail perché sei iscritto alla nostra mailing list. Se desideri cancellarti clicka qui