

EPOCA

**I FORZATI D'AGOSTO
MA SONO VACANZE
QUESTE?**

***Inchiesta*
COME SI FA SPARIRE
UN GIORNALISTA**



**BONATTI
vado a vivere
da pigmeo**

EPOCA

Settimanale politico di grande informazione

DIRETTORE RESPONSABILE DOMENICO AGASSO

SOMMARIO

N. 1192 - Vol. XCII - Milano - 5 agosto 1973 © 1973 EPOCA - Arnoldo Mondadori Editore

	3	LETTERE AL DIRETTORE
	5	ITALIA DOMANDA
Aldo Gabrielli	7	COME SI PARLA COME SI SCRIVE
Ricciardetto	8	MEMORIA DELL'EPOCA
Angelo Conigliaro	11	LA NOSTRA ECONOMIA
	12	CHE COSA SUCCEDA
Domenico Bartoli	14	L'ITALIA ALLO SPECCHIO
	16	IL TACCUINO DI SPADOLINI
M. Bellacci-P. Zullino	18	COME SI FA SPARIRE UN REPORTER
	22	AUGURI, ERIK
Fortunato Pasqualino	24	«DIO ESISTE?»
Sabatino Moscati	30	ROMA: MINACCIATO L'ARCO DI COSTANTINO
	32	LE MAGICHE CITTÀ DEL SILENZIO
	38	PREMIO FOTOGRAFICO ITALIA '73
Ulrico di Aichelburg	40	LA NOSTRA SALUTE
Walter Bonatti	41	IL MONDO DEI PIGMEI
	58	A CAVALLO DELLO SQUALO
Francesco Ogliari	64	CHE SOGNO QUESTI TRENINI
Alberto Dall'Ora	69	IL DIVIETO ALLE DONAZIONI TRA CONIUGI
Giorgio Torelli	70	I FORZATI D'AGOSTO
	76	SPECIALE VACANZE
Antonio Arcari	82	LE DUE VITE DI MATTIOLI
Roberto Cantini	84	COME LAVORANO LAPIERRE E COLLINS
Luigi Baldacci	88	LA «RICERCA» PROUSTIANA DI UN EDITORE
Teodoro Celli	90	RAVEL: IL FASCINO «VOLGARE» DEL BOLERO
Giorgio Belladonna	92	FINALMENTE NON HANNO VINTO GLI ITALIANI
	93	I PROGRAMMI RADIO E TV



In questo numero, una nuova avventura africana di Walter Bonatti: «Il mondo dei pigmei». Inoltre: un'inchiesta sulla scomparsa del giornalista americano Jack Begon, e un «diario» degli italiani in vacanza.

Redazione, Amministrazione, Pubblicità: via Bianca di Savoia 20, 20122 Milano - Tel. 8384 - Ufficio Abbonamenti; tel. 7389551/2/3/4 - Indirizzo telegrafico: EPOCA - Milano Telex 31119 Epoca. Redazione romana: v. Sicilia 136/138, 00187 Roma - Tel. 46.42.21/47.11.47 - Indirizzo telegrafico: Mondadori-Roma. Numeri arretrati: L. 250. Inviare l'importo a: Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Sezione Collezionisti - via Bianca di Savoia 20, 20122 Milano (Telefono 7389551/2/3/4) - servendosi preferibilmente del C.C.P. n. 3/26780. Abbonamenti: Italia biennale L. 26.000 con dono speciale - Estero biennale L. 37.200 con dono speciale - Italia annuale L. 13.000 con dono normale - Estero annuale L. 18.600 con dono normale - Italia semestrale L. 6.500 senza dono - Estero semestrale L. 9.300 senza dono. - Per cambio indirizzo inviare L. 100 in francobolli e la faccetta con il vecchio indirizzo. Gli abbonamenti possono avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. Inviare l'importo a Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Ufficio Abbonamenti - via Bianca di Savoia 20 - 20122 Milano (Tel. 7389551/2/3/4) - servendosi preferibilmente del C.C.P. n. 3/34552. Gli abbonamenti possono anche essere fatti presso gli Agenti Mondadori nelle principali città e inoltre presso i seguenti «Negozi Mondadori per Voi»: Bari, v. Abate Gimma 71, tel. 23.76.87; Bologna, v. D'Azeglio 14, tel. 23.83.69; Bologna, piazza Calderini 6, tel. 23.20.73; Cagliari, v. Logudoro 48, tel. 5.08.23; Capri (Napoli), v. Camerelle 16/a, tel. 77.72.81; Caserta, v. Roma - Pal. Unione Industriali, tel. 9.17.91; Catania, v. Etnea 368/370, tel. 27.18.39; Como, v. Vitt. Emanuele 36, tel. 27.34.24; Cosenza, c.so Mazzini 156/c, tel. 2.45.41; Ferrara, v. Della Luna 30, tel. 3.43.15; Firenze, v. Lamberti 27/r, tel. 28.37.00; Genova, v. Carducci 5/r, tel. 5.39.18; Gorizia, c.so Verdi 102/b (Galleria), tel. 8.70.07; La Spezia, v. Biassa 55, tel. 2.81.50; Lecce, v. Monte San Michele 14, tel. 2.68.48; Lucca, v. Roma 18, tel. 4.21.09; Messina, v. Dei Mille, 60 - Pal. Toro, tel. 2.21.92; Mestre (Venezia), v. C. Battisti 2, tel. 95.03.14; Milano, c.so V. Emanuele 34, tel. 70.58.33; Milano, v. Vitruvio 2, tel. 27.00.61; Milano, v.le Beatrice d'Este 11/a, tel. 837.48.27; Milano, c.so di Porta Vittoria 51, tel. 79.51.35; Milano, c.so Vercelli 7, tel. 46.94.722; Milano, v. Cesare Correnti 14, tel. 80.76.95; Modena, v. Università 19, tel. 23.02.48; Napoli, v. Guantai Nuovi 9, tel. 32.01.16; Padova, v. Emanuele Filiberto I, tel. 3.83.56; Palermo, v. della Libertà 14/c, tel. 20.42.12; Parma, v. Mazzini 50 - Galleria, tel. 2.90.21; Pescara, c.so Umberto I 14, tel. 2.62.49; Pisa, v.le A. Gramsci 21/23, tel. 2.47.47; Pordenone, v.le Cossetti 14, tel. 2.73.00; Roma, Lungotevere Prati 1, tel. 65.58.43; Roma, v. Veneto 140, tel. 46.26.31; Roma, CIM (Pal. Vetro), v. XX Settembre 97/c, tel. 48.13.51; Roma, CIM piazzale della Radio 72, tel. 55.06.07; Roma, piazza Gondar 10, tel. 831.48.80; Torino, v. Roma 53, tel. 51.12.14; Trieste, v. G. Gallina 1, tel. 3.76.88; Udine, v. Vittorio Veneto 32/c, tel. 5.69.87; Venezia, San Giovanni Crisostomo 5796, Cannaregio, tel. 2.51.02; Verona, piazza Bra 24, tel. 2.26.70; Vicenza, c.so Palladio 117 (Gall. Porti), tel. 2.67.08. Pubblicità: inserzioni in bianco e nero L. 900 per millimetro/colonna.



Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

Promotion



IL CORRIERE DEL COGNAC



Renzo Esposito, Caserta

Nella regione di Cognac il termine *chais* è impiegato invece di quello di *cave* in quanto effettivamente si tratta di due modelli di cantina diversi.

La *cave*, come la si conosce in quasi tutte le zone vinicole occidentali, è sotterranea, mentre lo *chais* è costruito su d'una base che è al livello del terreno. E ciò per consentire una maggiore ventilazione dell'ambiente e per favorire i movimenti chimici all'interno delle botti.

Vincenzo Venanzi, Foggia

Nell'area di Cognac operano 250 distillerie individuali o cooperative, 300 ditte commerciali coperte da marca esclusiva (sono queste che il mondo conosce), le quali tutte occupano 70 mila famiglie di viticoltori, commercianti ed artigiani (bottai, fabbricanti d'etichette e di cassette etc.). Non siamo naturalmente autorizzati a far nomi di marche in questa rubrica, ma posso dirLe che ve ne sono alcune che risalgono ai primordi del 1700 senza soluzione di continuità sino ad oggi.

Il cognac tuttavia veniva già prodotto circa due secoli prima, giacché Francesco I, il re di Francia ossessivamente interessato agli affari italiani e sconfitto e fatto prigioniero a Pavia nel 1525, degustava regolarmente il cognac; e lo si capisce: era nato a Cognac.

Amatore V.S., Vicenza

Da circa quattro secoli il cognac non ha sostanzialmente modificato le sue tecniche di distillazione. I vini caratteristici della regione, che segnano una gradazione media relativamente poco elevata, sono per loro natura perfetti ai fini della distillazione. La quale si svolge in due mandate, in modo che nel corso della seconda si possano eliminare le «teste» e le «code» per conservare soltanto il «cuore» ossia la quintessenza del vino: ciò permette di conferire al cognac il suo *bouquet* (aroma), la sua delicatezza e di ottenere ugualmente un equilibrio ineguagliabile tra il morbido ed il secco.

Padre di famiglia, Novara

La coloritura del cognac, più o meno scura, è irrilevante agli effetti della qualità del distillato. Essa dipende dal composto di quei vari prodotti che provengono dalle diverse zone e dalle diverse «età». Ricordiamo qui che il cognac si produce in 7 diverse zone, o *crus*, come le chiamano i francesi (Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois, Borderies, Bons Bois, Bois Ordinaires, Bois Communs) e che ogni casa produce un cognac che tradizionalmente risponde agli apporti o tagli delle diverse zone che concorrono a formare il prodotto tipico della marca.

Giorgio Novaro, Domodossola

I vitigni che si elevano nella regione esclusiva e delimitata delle Charentes il cui centro è Cognac, sono tre: il Colombar, la Folle Blanche, e il St. Emilion. Quest'ultimo non è altro che il nostro Trebbiano, un vitigno robusto, che fu introdotto nella regione per far argine alla fillossera distruttrice, apparsa verso il 1880. Solo il Trebbiano ed alcuni vitigni americani si dimostrarono in grado di resistere al flagello della fillossera, che in tutto l'Occidente europeo distrusse migliaia di ettari di vigne.

Curioso S.O., Arezzo

Il cognac può essere bevuto in qualsiasi momento del giorno o della sera e può essere gustato in modi diversi. La maggior parte degli intenditori prediligono il cognac puro, dopo i pasti, ed amano assaporarne lentamente il sottile aroma prima di sorbirlo.

Ma il cognac può anche essere bevuto come «long drink»; in estate sarà molto rinfrescante, mentre durante l'inverno gli effetti stimolanti ne faranno la base ideale per le bevande calde. In certi paesi, particolarmente negli Stati Uniti, viene consumato «on the rocks» ed impiegato frequentemente nella preparazione di cocktails.

Il Maestro di Cantina ***

Scrivete a:

COGNAC JUNIOR CLUB
Galleria Passerella, 2 - 20122 Milano