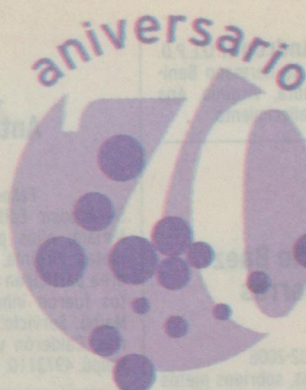


El diario de la Vendimia

EVENTOS



Las reinas, entre tijeras y uvas tintas

Las 17 candidatas y la anfitriona de Capital se vistieron de vendimiadoras y participaron de un día de cosecha en la finca Zuccardi, de Fray Luis Beltrán.

Con destreza, llenaron bines de hasta 300 kilos. Algunas no salieron ilesas de la experiencia, se fueron con heridas en las manos y dolor de espalda.

GISELA MANONI
gmanoni@losandes.com.ar

Ayer, el look de las soberanas cambió. Abandonaron el maquillaje y los vestidos ajustados y se vistieron de cosechadoras... unas cosechadoras fashion. De alpargatas, bombachas de gaucho y remeras anudadas se internaron en los viñedos Zuccardi y no aparecieron hasta haber llenado los bines de 300 kilos.

Se tomaron muy en serio la tarea. En el parral de uva Sangiovese, sólo se oía el ruido agitado de las tijeras. Ni el peso de las bandejas cargadas (6 kilos) sobre la cintura ni las abejas que atraía el mosto fueron motivo de reclamo. Sólo Priscila de Godoy Cruz sugirió entre los surcos "si tuviéramos algo de música, sería perfecto".

Al final de la jornada de trabajo -que en este caso se redujo a media hora- el inspector dio su dictamen: "Un voto para todas las reinas", dijo después de pasar revista a la hilera de bines. Embelesado por tanta belleza, justificó "cortaron algunas hojas, pero es que ellas también querían hacer la poda".

Las jóvenes que integraban el 'grupo del Este' no aceptaron la calificación y, a modo de piquete vendimial, comenzaron a aplaudir y gritar que ellas eran las ganadoras. Acto seguido, exigieron fotos "de tapa" y la paga correspondiente a los 300 kilos de uva acarreados.

Como en años anteriores, las 17 candidatas y la anfitriona vi-



¡SALUD! Con la labor cumplida, las soberanas se entregaron al placer del brindis.

sitaron la bodega Zuccardi, en Fray Luis Beltrán (Maipú). Allí, se interiorizaron sobre el proceso de elaboración del vino, pasaron por la sala de las barricas, cosecharon en los viñedos y cerraron el recorrido con degustación y almuerzo. La tarea puso de muy buen humor a las maestras, quienes incluso ento-

naron un "póngale por las hileras", mientras dejaban los implementos de trabajo.

"Es el año en que han hecho más preguntas y más han cosechado", advirtió Edgardo Cónsoli, el ingeniero agrónomo de la finca. De todas maneras, el hombre no se mostró benévolo frente a su glamorosa cuadrilla

e informó en voz alta "les vamos a descontar las hojas cortadas".

La advertencia debió hacerse extensiva a las manos de las jóvenes. Pues -pese a haber prestado mucha atención a las indicaciones iniciales- cuatro soberanas terminaron con los dedos cortados por las tijeras.

Mientras un inspector volca-

ba agua oxigenada sobre la herida de Lucía Parra (Las Heras), la lavallina Flavia Fuentes recomendó "traten de no cortarse la mano con la que saludan". Por su parte, Flavia demostró un buen manejo de las técnicas, sucede que lleva muchos años ayudando a su padre en las labores de la viña. Considera que la ven-

dimia es la época del año en que su distrito, La Pega, exhibe más alegría.

Pero no fue la única candidata con experiencia vendimial. Janet de Junín y Andrea de San Martín también han trabajado entre viñedos. "Fui subiendo de categoría en la finca de papá. He cosechado, atado, repasado las vides y también di fichas. El año pasado, me tocó la mejor parte: manejar el dinero", contó la sanmartiniana.

Los anfitriones, Ema y Alberto Zuccardi, aprovecharon la ocasión para conocer a las candidatas en plena acción. "Cada vez se le hace más difícil la tarea al jurado", comentó la señora de la casa.

Ayer, el concurso de belleza mutó en una competencia feroz por el kilaje de uvas tintas. Denisa de Rivadavia fue una de las que se animó a sobrecargar su bandeja, pero poco después se quejó "como duele la espalda".

Envueltas en la contienda, algunas candidatas delataron a sus compañeras con frases como "no vale ellas se van donde hay más uva" o "están dejando todos los racimos chicos en la planta".

Cuando la tarea llegó a su fin, José Luis Zuccardi les explicó las técnicas y herramientas innovadoras que utilizan en esa finca para levantar y no maltratar a la producción. Exhaustas las jóvenes se lavaron las manos y se entregaron al placer del buen vino. Nada mejor que unos tintos y unas empanadas para festejar la labor cumplida.

FESTEJOS POPULARES

La Festa in Piazza abrió con ricos platos y gran cantidad de gente

Sigue hoy y mañana en la plaza Italia. Turistas y mendocinos pueden disfrutar de la música y comida de la península.

DIANA CHIANI
ESPECIAL PARA LOS ANDES

Previsores, Celina y Ernesto Clelland llegaron temprano, pidieron su porción de calabresa, su vaso de vino y se sentaron en la fuente de la plaza Italia para ver tranquilos el espectáculo. Acompañados por una pariente de Buenos Aires que "todos los años viene para vendimia", se reconocieron aficionados de la Festa in Piazza. Aunque el trío no tiene raíces italianas, disfrutaron de cada bocado y opinaron que los precios son muy accesibles. "Eso sí, no vendría mal que las porciones fueran un poquito más grandes", bromeó Ernesto.

Turistas y mendocinos fueron el marco más relevante ayer, en la inauguración de la

Festa in Piazza, organizada por la Federación de Entidades Italianas de Mendoza (Fèdime). La celebración se extenderá hasta mañana y el público podrá disfrutar de la gastronomía de 16

PARA AGENDAR

Día y hora. El festejo en la plaza Italia se repetirá hoy y mañana, entre las 20.30 y las 0.30.

Puestos. Se han instalado veinte puestos de comidas típicas de cada región.

Programa. Hoy cantará el grupo lírico italiano, la orquesta Los caballeros del tango y Carlos Cosso y su orquesta. Mañana, a Cosso y al grupo lírico, se le sumará el Ballet de Niños de la familia Siciliana.

regiones de Italia.

Así, los stands no ofrecen sólo las tradicionales pizzas, lasañas y ravioles; también invitan a degustar piadinas rellenas con queso y jamón crudo o verduras. Se trata de una especie de panqueque (elaborado con los ingredientes del pan) originario de San Marino. Otra de las exquisiteces son los arancini, croquetas rellenas con arroz, bolognesa, atún o queso. Entre lo dulce, desde Toscana llegan los biscotti, biscochos para mojar en vino dulce.

Para disfrutar mejor de los bocados, Rolando Tunoni y su familia se apostaron en el césped con una mesita de camping. "Lo que pasa es que antes comíamos en el suelo y así estamos más cómodos", contó



COMIDA TÍPICA. Un grupo de mujeres de la región de Toscana se lucen con una rica porqueta.

Tunoni, un fanático de la Festa, que eligió el mondongo a la italiana.

Música italiana

El espectáculo artístico está destinado, en líneas generales, a la música y las canciones italianas. Para entrar en clima, en los parlantes sonaban canciones provenientes de la península y algunos hasta se animaron a tararear "Volare".

Carmen López y su esposo, Juan Jehan, llegaron desde Vi-

llanueva (Guaymallén) con su banquito en la mano. Por eso, pudieron sentarse a pocos metros del escenario, para no perderse de nada. Todavía no habían tenido tiempo de buscar su bocadillo correspondiente, ya que estaban muy interesados en el espectáculo. "Más tarde vamos a comer algo rico", aseguraron.

La Festa in Piazza se realiza desde 1985 y, en su 21 edición, sigue pretendiendo recordar la tradición de distin-

tos pueblos italianos.

Este punto de encuentro entre descendientes de italianos, también sirve para enterarse de las últimas novedades de la península. De este modo, la gente del Consulado llevó los padrones para que los nacidos en este sector de Europa pusieran sus papeles al día y puedan votar en las elecciones de abril. Los Sicilianos, por su parte, aprovecharon la oportunidad para hacer un censo y saber quiénes vienen de esa región italiana.