

# *Teruàr*

*Enologia & Viticoltura*

**1**

*Comitato scientifico*

Maria Adelaide Continenza  
Università degli Studi dell'Aquila

Marcello Crucianelli  
Università degli Studi dell'Aquila

Pasquina Fracassi  
FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori  
e Ristoratori, Delegazione dell'Aquila)

Luigi Moio  
Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Fabio Pietrangeli  
Dipartimento Politiche dello sviluppo rurale e della pesca (Regione Abruzzo)

Rosanna Tofalo  
Università degli Studi di Teramo

*Guarda il calor del sol che si fa vino,  
giunto dall'umor che da la vite cola*

Dante ALIGHIERI

**L**a collana affronta tutti gli aspetti legati all'Enologia e alla Viticoltura attraversando e sviluppando, in maniera trasversale, i diversi settori delle Scienze agrarie, biologiche e chimiche. Per questo raccoglie, e accoglie, testi che approfondiscono ogni ambito dell'enologia e della viticoltura.

I volumi di *Teruàr* analizzano la scienza e la tecnica relativa all'arte di fare vino nella sua complessità e totalità e, quindi, ne approfondiscono ogni aspetto: quelli scientifici legati ai processi biologici, agronomici e chimici della coltivazione, trasformazione, conservazione e fermentazione; quelli tecnici e tecnologici inerenti la coltivazione, la vinificazione e la produzione; quelli sensoriali legati alla conoscenza del prodotto enologico e alla sua degustazione; quelli commerciali della vendita, della diffusione e dell'esportazione; quelli legati all'interconnessione con altri contesti come l'enogastronomia.

I testi sono destinati a un pubblico ampio: studenti e docenti di corsi universitari, esperti, professionisti di aziende vitivinicole e di enti pubblici e privati, amatori, fruitori, appassionati. *Teruàr* vuole approfondire e diffondere la cultura, la tradizione e la conoscenza scientifica che consente di realizzare una delle eccellenze italiane nel mondo: il vino.



Pasquina Fracassi

## **Dai cosmetici al vino**

Per caso, per passione o per necessità

*Prefazioni di*

Maria Adelaide Continenza  
Jenny Viant Gómez

*Presentazioni di*

Rosanna Tofalo  
Pasquina Fracassi





Aracne editrice

[www.aracneeditrice.it](http://www.aracneeditrice.it)  
[info@aracneeditrice.it](mailto:info@aracneeditrice.it)

Copyright © MMXVIII  
Giacchino Onorati editore S.r.l. — unipersonale

[www.giacchinoonoratieditore.it](http://www.giacchinoonoratieditore.it)  
[info@giacchinoonoratieditore.it](mailto:info@giacchinoonoratieditore.it)

via Vittorio Veneto, 20  
00020 Canterano (RM)  
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-2006-4

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,  
di riproduzione e di adattamento anche parziale,  
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie  
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: dicembre 2018

A mio padre per avermi trasmesso, senza saperlo,  
l'amore per la terra e, averlo scoperto,  
spero, non troppo tardi.

E a tutti coloro che da sempre hanno creduto  
nelle mie capacità, perché renderli orgogliosi  
è il mio migliore ringraziamento.





# Indice

- 11 *Prefazione*  
di Maria Adelaide Continenza
- 13 *Prefazione*  
di Jenny Viant Gómez
- 15 *Presentazione*  
di Rosanna Tofalo
- 17 *Presentazione. Dai cosmetici al vino. Per caso, per passione o per necessità*  
di Pasquina Fracassi
- 29 *Capitolo I*  
*L'habitat della vite*  
1.1. La terra patrimonio da salvaguardare, 29 — 1.2. Il suolo: visione d'insieme, 30 — 1.3. L'aspetto fisico del terreno, 35 — 1.4. Le caratteristiche chimiche del terreno, 41 — 1.5. Il terreno e la vite, 44 — 1.6. Quale tipo di terreno predilige la vite?, 47 — 1.7. Esperienza AIP a conferma dei suoli nelle caratteristiche finali di un vino, 54 — 1.8. I rapporti fra acqua, terreno e vite, 55 — 1.9. Generalità sul clima, 58 — 1.10. Il clima in Italia, 59 — 1.11. Il microclima, 61 — 1.12. Il clima e la vite, 62 — 1.13. Il cambiamento climatico e la vite, 65
- 69 *Capitolo II*  
*La vita della vite*  
2.1. Uno sguardo al passato, 69 — 2.2. Tracce di vino: ancora tanti interrogativi, 72 — 2.3. Dalle tracce di vino al vino contemporaneo, 78 — 2.4. I particolari botanici e morfologici della vite, 81 — 2.5. Il ciclo della vite, 86 — 2.6. I vitigni italiani, 91 — 2.7. I sistemi di impianto e le forme di allevamento, 95 — 2.8. L'importanza strategica della fotosintesi, 103
- 107 *Capitolo III*  
*La trasformazione dell'uva*  
3.1. La maturazione dell'uva, 107 — 3.2. La "festa" della vendemmia, 116 — 3.3. La fase della pigiatura, 119 — 3.4. Gli agenti della fermentazione, 121 — 3.5. La fermentazione alcolica, 132 — 3.6. La fermentazione malolattica, 141 — 3.7. La vinificazione, 144 — 3.8. L'evoluzione del vino dopo la fermentazione, 159 — 3.9. I contenitori del vino, 161
- 189 *Capitolo IV*  
*I sensi del vino*  
4.1. Alla ri-scoperta dei sensi per conoscere un "altro" vino, 190 — 4.2. La natura degli

stimoli e la trasmissione del segnale, 192 — 4.3. Cenni e definizione di soglie, 197 — 4.4. Sensazione e Percezione, 200 — 4.5. Gerarchia dei sensi, 204 — 4.6. L'occhio e la vista, 207 — 4.7. Alcune proprietà della luce e del colore, 212 — 4.8. Come si possono descrivere i colori con sufficiente precisione?, 218 — 4.9. Il naso e l'olfatto, 224 — 4.10. Dalla molecola all'odore, 232 — 4.11. Le vie dell'olfatto, 234 — 4.12. Variabilità degli odori nella acuità olfattiva, 236 — 4.13. La memoria olfattiva, 238 — 4.14. Il corredo aromatico dei vini, 241 — 4.15. Classi chimiche degli aromi del vino, 248 — 4.16. Classificazione osmologica in famiglie, 265 — 4.17. La lingua e il gusto, 271 — 4.18. I gusti primitivi, 277 — 4.19. La lingua e il naso lavorano insieme, 282 — 4.20. Le molecole del gusto, 283 — 4.21. La trasmissione dei segnali gustativi, 286 — 4.22. Le sensazioni tattili nel vino, 289 — 4.23. Altri fattori che intervengono nella modulazione della percezione gustativa, 295

## 297 Capitolo V

### *L'arte di bere meglio*

5.1. La consapevolezza di imparare a bere meglio, 298 — 5.2. L'analisi sensoriale, 298 — 5.3. Il metodo dell'analisi sensoriale, 300 — 5.4. Le finalità per la quale viene impiegata l'analisi sensoriale, 304 — 5.5. La degustazione, 306 — 5.6. Tipologie di degustazioni, 309 — 5.7. I passi fondamentali di una degustazione: preliminari utili, 311 — 5.8. Esame visivo, 312 — 5.9. Esame olfattivo, 323 — 5.10. Esame gustativo, 328 — 5.11. Esame retro-olfattivo, 338 — 5.12. Tecnica di assaggio dell'uva, 340

## 349 Capitolo VI

### *Quale qualità nel vino*

6.1. La Qualità, aspetti intrinseci e concetto di qualità nel tempo, 349 — 6.2. La qualità alimentare, 357 — 6.3. Il ruolo del vino nell'alimentazione, 360 — 6.4. Il ruolo del vino nella società, 364 — 6.5. Il vino dal punto di vista legislativo, 366 — 6.6. Quale qualità nel vino?, 390

## 391 Capitolo VII

### *Comunicazione e marketing nel mercato vinicolo*

7.1. Il panorama economico del vino, 391 — 7.2. La comunicazione nel contesto enologico, 394 — 7.3. Comunicazione e Marketing, quale affinità, 396 — 7.4. La comunicazione come strumento nel mercato vinicolo, 396 — 7.5. Definizione e storia dell'evoluzione del marketing, 401 — 7.6. Il marketing esperienziale, 413 — 7.7. Il neuromarketing, 417

## 429 Capitolo VIII

### *Strumenti di crescita professionale*

8.1. Il cavatappi, 429 — 8.2. Come aprire una bottiglia di vino, 432 — 8.3. Come aprire una bottiglia di spumante, 434 — 8.4. Le chiusure tradizionali e non per il vino, 436 — 8.5. Il tappo di sughero, 440 — 8.6. Tappi sintetici, 465 — 8.7. Chiusura a vite, 475 — 8.8. La chiusura a corona, 480 — 8.9. La chiusura in vetro, 481 — 8.10. Esiste la chiusura perfetta?, 484 — 8.11. I contenitori ultimi del vino, 485 — 8.12. La capienza dei contenitori, 494 — 8.13. La scelta del bicchiere, 495 — 8.14. Il tastevin, 501 — 8.15. Carta dei vini, 503

## 507 Ringraziamenti

## 509 Bibliografia

## 541 Indice analitico

## Prefazione

MARIA ADELAIDE CONTINENZA\*

Collaboro con la Dottoressa Fracassi dall'anno accademico 2003-04, quando ci siamo incontrate per la prima volta in occasione dell'inizio delle mie lezioni di "Anatomia dell'apparato tegumentario" nel Corso di Laurea triennale in Cosmetologia, attivato in seno alla Facoltà di Biotecnologie dell'Università degli studi dell'Aquila.

Da allora ho maturato e condiviso con Lei scelte didattiche impegnative per la trasformazione dei piani di studio dei settori cosmetologico ed erboristico, dando vita al Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Cosmetologiche ed Erboristiche, adeguato alle nuove disposizioni ministeriali e relazionato all'estero con le migliori istituzioni operanti nel settore.

È vero, in questi anni di nostra fattiva collaborazione, per varie ragioni, la fortuna non è stata dalla nostra parte, e molti dei nostri sforzi non hanno prodotto i risultati attesi.

In tutti questi anni di continua collaborazione quello che in lei continua a sorprendermi, però, oltre alla preparazione attenta e meticolosa e all'incontenibile creatività, è la forza interiore che la spinge a non fermarsi davanti agli ostacoli, senza mollare mai.

Resto profondamente grata alla sua persona per questa particolare "dote" del suo carattere, che molto ha insegnato anche a me, rendendomi capace di superare personali momenti di crisi, e di riuscire a trasmetterla ai miei studenti.

\* Professore associato di Anatomia umana, presidente del corso di studio in Scienze e Tecnologie Cosmetologiche ed Erboristiche, Università degli Studi dell'Aquila.



## Prefazione

JENNY VIANT GÓMEZ\*

“A chi può interessare questo libro?” Si chiede l’autrice con fare introspettivo. La sete di conoscenza e di scoperta attiene alle specie desiderose di sopravvivere e progredire. Così come la vite scava in profondità con il suo portentoso apparato radicale per procacciarsi nutrimento, le menti più umili e irrequiete sono assetate di nuovi contenuti e di gocce di conoscenza in cui si mischiano vecchi saperi e nuovi orizzonti configurando nuove mete. Ed ecco presto spiegato a chi è rivolto questo volume denso di contenuti trasversali, come il vissuto dell’autrice. Una donna contemporanea che ama mettersi in gioco ed è capace di ritagliarsi spazi vitali – come la vite – in cui far fiorire le proprie passioni, con il valore aggiunto di volerle condividere. In un panorama di informazioni ridondanti, sovente approssimative, sfogliamo un volume in cui la capacità (tutta femminile) di rielaborare concetti e tessere sinergie ha un senso compiuto. L’urgenza creativa si è fusa con la professionalità consolidata nell’arco di anni di lavoro sodo; nasce così questo libro frutto della passione e della necessità: la necessità di partecipare in maniera proattiva a un processo di condivisione delle conoscenze.

“*Tout se tient*” diceva il celebre linguista Ferdinand De Saussure, per sottolineare che tutti gli elementi del linguaggio sono inscindibilmente connessi e vicendevolmente mutevoli. Nella narrazione della Fracassi non c’è alcun azzardo nel collegamento tra vite, vino, aspetti tecnici-sensoriali e cosmesi naturale. Bensì, un percorso che parte dalla terra e arriva all’uomo sotto forma di prodotto innovato. Dalla radice, letteralmente

\* Giornalista enogastronomica, delegata Abruzzo Associazione nazionale *Le Donne del Vino*.

parlando, all'avanguardia tecnologica. Passaggi abilmente spiegati e resi accessibili senza scadere nella banalità.

Una vita professionale racchiusa in tante pagine, dove l'autrice confessa le proprie fragilità, si svela in tutta la sua poliedrica verve, ci accompagna in un percorso di riflessione e conoscenza trovando anche il tempo di confessarci qualche insoddisfazione. Non appagata dei traguardi raggiunti vorrebbe una laurea in Enologia. Avrà modo di colmare questa "lacuna", se ritiene che sia effettivamente una grave mancanza. Sarebbe auspicabile che trovasse pure il tempo per diventare membro dell'associazione nazionale "Le Donne del vino"; una meravigliosa compagine che racchiude le figure più rappresentative della filiera enoica: produttrici, ristoratrici, sommelier, enotecarie, giornaliste e altre professioniste del settore. Pasquina Fracassi potrebbe offrire un fattivo contributo. Sono certa che ci rifletterà e che vorrà aderire. Non si farà sovrastare dagli impegni, perché – come la vite – dimostra di essere resiliente riuscendo a germogliare anche in condizioni apparentemente estreme. Ad maiora semper!

## Presentazione

ROSANNA TOFALO\*

La stesura di questo libro *Dai cosmetici al vino...* è il risultato di una enorme passione per il “mondo vino”. Non è solo questo. Già dalle prime pagine emerge la formazione di Pasquina Fracassi, ma soprattutto la sua esperienza multidisciplinare che le ha consentito di affrontare con rigore scientifico le complessità della produzione vitivinicola. Infatti non si può parlare di vino senza una conoscenza dei vitigni nazionali, internazionali, autoctoni, della fisiologia della vite, degli aspetti agronomici, di quelli microbiologici, delle tecniche enologiche e del marketing. Questo libro fornisce al lettore le conoscenze riguardanti la produzione del vino, con particolare attenzione agli aspetti qualitativi e sensoriali. I primi capitoli del libro riguardano il vigneto (suolo, vite, pratiche agronomiche), la trasformazione del mosto in vino, e il ruolo dei gruppi microbici coinvolti nella complessa fermentazione vinaria. I capitoli riguardanti le caratteristiche sensoriali dei vini forniscono al lettore gli strumenti adeguati per poter degustare in maniera consapevole un bicchiere di vino e conoscere le sue caratteristiche specifiche, le sue peculiarità.

Questo libro diventa, pertanto, un valido strumento sia per gli addetti al settore vitivinicolo sempre alla ricerca di approfondimento e di aggiornamenti per essere competitivi a livello internazionale, sia per i lettori che si avvicinano per la prima volta a questo mondo, ma attenti ad acquisire informazioni accurate.

\* Professore associato di Microbiologia agraria, presidente corso di studio in Viticoltura ed Enologia Università degli Studi di Teramo.





## Presentazione

### Dai cosmetici al vino

Per caso, per passione o per necessità

PASQUINA FRACASSI\*

#### Presentazione

A chi può interessare questo libro? Bella domanda! Consapevole che sul vino sia stato pubblicato tanto e tanto di più, a questo si aggiungono guide, riviste, classifiche, ecc. Allora perché mettersi a scrivere “di vino”? Certo è che questa opera non vuole essere un resoconto dettagliato ed esaustivo, per la cui trattazione si rimanda a testi e studi scientifici di maggiore ampiezza. Piuttosto essa vuole svolgere la funzione di punto di partenza, utile per incuriosire il lettore ed avvicinarlo alla lunga storia che accompagna il vino, e per altri attratti da tutto ciò. E perché proprio un libro? Perché quest’ultimo si rivolge già per natura a delle *minoranze*, rispetto al web, e riesce ad esprimersi anche in modo diverso accettando una sfida diametralmente opposta a quella del senso comune di oggi.

Questo libro, è stato pensato innanzitutto per approfondire la mia conoscenza del vino, con il fermo proposito di condividere con altri la mia esperienza di Sommelier. Ho voluto mettere a disposizione del lettore le competenze acquisite in questo ultimo arco di tempo, raccontandole in modo più pragmatico che poetico. Sono sicura (quasi) che questo appassionante percorso tra i vari aspetti riguardanti il vino, e i molti di contorno, possa collaborare a guidare i tanti iniziati nell’acquisire le nozioni necessarie ad una bevuta enoica più consapevole, augurandomi anche che possa essere di supporto a chi si ritiene sufficientemente competente, ma ciò nonostante voglia appagare la sua “brama di sapere” per raggiungere

\* FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori, Delegazione dell’Aquila).

un livello di conoscenza multitask. Ebbene sì! Il vero obiettivo, di questo lavoro è quello di stuzzicare i curiosi. Perché ritengo la curiosità l'arma più efficace per contrastare e sconfiggere la superficialità; spero quindi che chi si pone dei dubbi e si ritiene sempre insoddisfatto diventi il mio lettore più accanito. Un curioso bene informato, infatti, possiede quella spinta interiore che lo rende vincente, e ne incrementa, in modo efficace la "consapevolezza" di consumatore.

La struttura del libro segue una logica apparentemente banale, poiché parte dalle conoscenze di base sul territorio in cui la vite trova il suo ambiente ideale, per seguire poi il lungo percorso della sua trasformazione da pianta selvatica a pianta "domata" dall'uomo. Non mancano, naturalmente, i contributi legati alle tecniche di vinificazione e quelli legati al perché e al come funzionano i nostri sensi quando incontrano le delizie finali del prodotto di fermentazione dell'uva. Senz'altro, una parte, a mio avviso importante (e a me molto cara) è dedicata alla tecnica di degustazione, e a tutte quelle leggi che consentono al vino di presentarsi sul mercato in maniera impeccabile. Ecco quindi che il trattare la qualità del vino mi si è posto come un obbligo irrinunciabile, come pure, non meno importanti risultano le tecniche del marketing per comunicarlo al meglio, apprezzarlo e saperlo scegliere. Non ho potuto esimermi poi dal trattare (a modo mio) quell'aspetto più specifico del Sommelier i "ferri del mestiere", strumenti utili per la gestione pratica del vino. Il risultato del testo ha certamente un'impronta divulgativa per facilitare la lettura, senza però annientare un certo rigore tecnico scientifico. Al termine di questo mio lavoro, spero proprio di essere riuscita a confezionare un testo sufficientemente semplice e divulgativo, che sempre si è avvalso, però, del rigoroso metodo tecnico-scientifico, appreso e costantemente applicato in tutto il corso della mia lunga esperienza presso l'Università degli Studi dell'Aquila.

Non so bene cosa sia venuto fuori da questa mia idea, ferma, invece, è la mia volontà di appagare la sete di sapere e, perché no (obiettivo troppo ambizioso), stimolare l'interesse e la curiosità verso questo mondo in chi ancora non lo conosce. Del resto, in questo progetto ho investito in prima persona tempo e tanta passione per documentarmi al meglio, e spero che anche l'impostazione che ho scelto possa soddisfare tutti quelli che vogliono "interessarsi" al vino.

Ci sarò riuscita? Se dopo aver scoperto questo libro, il lettore si sentirà soddisfatto e avrà aggiunto ai suoi saperi altri piccoli tasselli, se desidererà

accostarsi al vino in modo diverso, raccontandolo, o se vorrà saperne ancora di più, ed aspirerà a diventare anche Sommelier, allora questa mia fatica non sarà stata vana. Queste si chiamano soddisfazioni, soddisfazione di aver contribuito a migliorare l'approccio del lettore a questa "meraviglia" e soddisfazione nel sentirsi cambiati e, in un certo senso, migliorati.

Alla vostra! E buona lettura.

## **Passato**

C'era una volta una Cosmetologa... disperata!!!

Ho sempre vissuto in Abruzzo, regione in cui, come in gran parte del centro-sud, quella del Cosmetologo è ancora oggi una figura professionale poco compresa, che nell'immaginario collettivo suscita piuttosto una figura di chi applica un cosmetico sul corpo delle persone, che al contrario, la persona capace di formulare, produrre, o addirittura creare un nuovo prodotto. Già questo è sufficiente per comprendere come, affermarsi nel mio contesto territoriale con questa professionalità era, ed è tuttora, un'impresa molto ardua, trovandomi a dovermi inserire in un mondo del lavoro per nulla accogliente, quando non addirittura ostile.

In realtà, essere un esperto di prodotti cosmetici non implica banalmente solo la conoscenza delle "creme antirughe", aspetto che orienta un certo consumatore verso una professionalità inevitabilmente diversa. Non viene affatto considerato con la parola "cosmetico" il grande apporto della ricerca scientifica e della tecnologia moderna in questo settore, apporto che resta troppo spesso millantato, se non solo approssimativamente vantato, al momento dell'acquisto del prodotto di consumo.

Allora "disperata" è proprio la condizione in cui mi sono trovata non una, ma cento, mille, milioni di volte.

Ho iniziato ad occuparmi di cosmetici nel lontano 1980 e dal 1990 ho iniziato il mio percorso "didattico" insegnando presso scuole di Formazione Professionale per Estetiste. Giorno dopo giorno, ho iniziato ad approfondire in modo sempre più scrupoloso questo settore, abbandonando il percorso universitario da me inizialmente prescelto presso la Facoltà di Psicologia della Sapienza – Università di Roma, e, conservando il capitale ivi acquisito e di cui ancora oggi usufruisco, ho scelto un altro percorso universitario dell'area medica-farmaceutica più affine sicuramente al mondo dei prodotti

cosmetici. In questo settore ho ben presto conseguito gli attesi brillanti risultati: una prima Laurea in Tecnico Cosmetologo ed una seconda in Scienze e Tecnologie Farmaceutiche, entrambe con lode presso l'Università degli Studi dell'Aquila. Ero quindi molto soddisfatta del livello tecnico-scientifico raggiunto, senza alcun motivo di rammarico per questa "svolta".

Allora perché disperata?

Ebbene sì! Ho preso coscienza che i cosmetici fanno parte, oggi più che mai, di un vastissimo comparto commerciale sempre più diffuso, del quale la popolazione non riesce più a farne a meno. Ma del cosmetico non viene percepita né la vera funzionalità (poiché non fanno miracoli) né la "pericolosità" quando non usato correttamente. Guardandomi attorno, ho constatato come si venga continuamente stimolati ad usarli in maniera compulsiva ed esagerata; aggredendo anche la prima e la seconda infanzia con prodotti e trucchi per bambini di ogni età e sesso: un "far soldi" gigantesco e "scatenato, alimentato dalla pubblicità, troppo spesso scorretta e fuorviante.

La mia testardaggine nel potenziare la consapevolezza del prodotto cosmetico nel modo più corretto possibile, completandola cioè con la lettura critica dei claims miracolistici, mi ha reso molto difficile, quindi, affermarmi come docente di "Chimica cosmetologica" e di altre materie affini nel settore professionale. Era, infatti, sempre molto arduo trattare il prodotto cosmetico in modo "allargato", trasmettendone tutti i contenuti, ed approfondendo il rispetto della "Legislazione" che lo tutela, tutelando indirettamente il consumatore, sorvolandone invece completamente l'aspetto promozionale ingigantito dal "marketing". Questo mio approccio di profondo rigore nell'esercizio professionale dapprima più difficile, ma in seguito mi ha molto distinto e gratificato, garantendomi la stima e l'entusiasmo dei discenti, sempre più desiderosi di acquisire conoscenze scientifiche arricchite di contenuti autentici, ma profondamente "diversi" dalle comuni nozioni riportate sui manuali. Ho quindi consolidato nel tempo questo mio stile, continuando nella linea in cui ho sempre creduto con forza e tenacia.

Nel mio percorso formativo è stato determinante il rapporto umano creatosi con gli allievi e con i colleghi del mondo della scuola, cui si è aggiunta nel tempo la maturità professionale, costantemente da me aggiornata grazie agli ottimi rapporti stabiliti con la Società Italiana dei Chimici e Cosmetologi (SICC) e all'amicizia franca e sincera con il dr. Elio Mignini ancor oggi Direttore Generale della Società. La sua grande professiona-