
dal 1901

N°

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.p.A.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.11.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 2094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
gr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

11-39206225 T 38F 10S 5L10
IL SECOLO XIX
VIA VARESE 2
16122 GENOVA GE
Dir. Resp. CARLO ROGNONI
Data: 12 NOVEMBRE 1989

● SARZANA VAL DI MAGRA 17

Chi siamo - I sarzanesi che contano - 4

I vini d'autore di Valeria Astarita

VALERIA ASTARITA. Nata a Sarzana il 23 marzo 1926 da famiglia con antiche tradizioni commerciali.

Fin dall'attività prima compiuta nel negozio pasticceria Frediani.

Poi diviene nel 1955 titolare della licenza che fu prima di sua nonna e poi di sua madre.

All'epoca il negozio si trovava nei fondi adiacenti alla merceria Carpena.

Nel 1970 il negozio si trasferisce nella sede attuale di fronte alla Pieve di S. Andrea.

Si è sposata nel 1951, e nel 1954 nasce il figlio Paolo.

Hobbies: musica classica, montagna, lettura (soprattutto saggistica).



Valeria Astarita

compie con il trasferimento nella sede attuale.

Nulla, nel successo della signora Valeria, è stato improvvisato o tantomeno lasciato al caso. L'idea di fondare una Enoteca (tutt'oggi l'unica esistente a Sarzana e dintorni) nasce anch'essa dalla visita e dallo studio della Enoteca Nazionale di Firenze.

La raccolta comincia con una timida selezione di vini italiani (Barolo, Chianti, sud Tirolo), ma oggi vanta vini di ogni regione dai Picolit agli Amarone, dal Brunello Biondi Santi di annata ai Valpolicella. E ancora "Champenois" italiani d'autore quali i Ca' del Bosco, Ferrari e Berlucchi, e Champagne Krug, Dom Perignon, Cristal ed altri.

Anche per le grappe, vento delle cantine italiane, la scelta è notevole.

le: tra l'altro la signora Valeria colleziona preziose bottiglie di grappa Nonino in bottiglie di cristallo del Venini e Baccarat il cui prezzo oltrepassa il milione di lire. Ma senza dubbio la scelta diventa vastissima se ci si avvicina ai vini locali

Curatissima è peraltro l'organizzazione della Salumeria che alterna nei vari mesi dell'anno prodotti tipici regionali opportunamente testati dall'esperienza e dalla capacità della proprietaria. Dalle paste artigianali (le Cipriani ed altre) nelle varie e caratteristiche specialità all'ortica, al nero di seppia, al peperoncino, alla salvia e rosmarino, ai pregiati prosciutti di Parma e S. Daniele (appositamente stagionati per la Salumeria Valeria), dalla vasta gamma di pregiatissimi oli extravergine d'oliva, ai tea Twinings nelle svariatissime essenze, nulla viene trascurato per non deludere la clientela più esigente.

Ed è inevitabile che i villeggianti "famosi" dei nostri lidi facciano tappa obbligata all'ormai famosissimo negozio sarzanese. Né si possono peraltro ignorare la cura e l'abilità con cui Anna Astarita, sorella della signora Valeria, realizza le originalissime vetrine che incorniciano in modo adeguato questo negozio in cui, oltre alla grandissima qualità, si offrono al cliente cortesia, rapidità ed efficienza nel servire.

Claudia C. Montauli

Gli elementi dominanti del carattere della signora Valeria sono senza dubbio la costanza e la determinazione nel creare un negozio, qualitativamente migliore, e tale da distinguersi non solo nell'ambito della città ma anche nei suoi dintorni.

Nata in una famiglia con tradizioni commerciali ben radicate (la nonna Rosa Antola vendeva frutta, verdura, latte e legna da ardere nel fondo di palazzo Buonaparte) comincia adolescente la sua attività, maturando esperienze preziose per gli anni a venire. Insieme al marito Zanetti la signora Valeria ha visitato i migliori negozi e salumerie d'Italia alla ricerca della formula giusta da adottare in Sarzana. Il suo grande sogno era quello di creare un negozio unico nella nostra città.

E il salto qualitativo si