

SCIAGURE ENOLOGICHE

# Retrogusto: abete Prezzo: legnata

di Davide Paolini

Many years ago in questo paese di santi, navigatori e poeti fu roreggiava uno sport mai inserito tra le discipline olimpiche: la corsa alla firma dei manifesti, delle petizioni o delle sentenze. I concorrenti indossavano magliette con su scritto: intellettuali. Il «fattaccio» mi ricorda quanto scriveva l'Abate Dinouart nel 1770: «mai si era visto una fermentazione di cervelli paragonabile a quella degli ultimi 25-30 anni; ovunque brulicano letterati: questa stessa definizione è diventata così comune persino banale, che oggi esserlo o non esserlo è quasi indifferente, tuttavia questa straordinaria fecondità ci insospettisce, temiamo che presagisca una inevitabile decadenza».

La storia quindi si ripete: nel '700 imperversava il fenomeno dei «letterati», nel '900 irrompevano nella scena i cosiddetti intellettuali, promossi al ruolo da se stessi, sempre pronti a firmare sui giornali e sui muri non tutto, ma di tutto... Oggi con il vento dell'est gli intellettuali sono scomparsi dalla scena, sono in arrivo i gourmet, gli enogastronomi e gli esperti in Mangiarmale&Be-repeggio. Che c'entra tutto questo? Assolutamente nulla! Questa ispirazione mi è venuta in sogno dopo una cena «pesante» e dopo il «digestivo» di un articolo apparso su un mensile economico. Non faccio nomi né del giornale né dell'autore perché costui «critica» volutamente senza nomi e cognomi (la pubblicità è l'anima del commercio...) la battaglia sui vini dei falegnami. Questo signore onnipotente che giudica le sue previsioni di mercato infallibili ad un certo punto afferma: «appena leggo la rubrica, diciamo enologica, del Sole 24 Ore: quel wine writer...». A questo punto tornano di scena i «letterati» del '700 e gli in-

tellezzuali del '900. Nessuno ha mai classificato «enologica» (anche se depurata da quel diciamo ironico) questa rubrica, né tantomeno ho la maglietta con su scritto wine writer, gourmet o enogastronomo. Questi pezzulli di scorcrono del Mangiarbere e del gusto in generale... Se poi a lor signori dà noia che qualcuno discuta liberamente

i voleri di Nostro Signore delle Tavole e Cantine non possiamo farci nulla. Di solito non porto il cervello all'ammasso, né tantomeno amo essere etichettato come «letterato» o «intellettuale», ricordando sia gli scritti dell'Abate Dinouart, sia la corsa alla firma del manifesto degli intellettuali anni '60-'70. Mi fa molto piacere,

quindi, che la rubrica sia definita: «diciamo enologica»: è un grosso complimento...

Il Verbo ufficiale di Nostro Signore delle Tavole&Cantine sui vini dei falegnami comunque non è così seguito come Egli pensa e scrive a riguardo del mercato. Tra le quinte infatti ristoranti, trattori, enotecari e via andare non spendono parole

così ottimistiche sui successi del vino con retrogusto di rovere, ciliegio e abete. Chissà, forse non hanno il coraggio pubblico della critica... Don Abbondio docet!

Non tutto il male vien per nuocere. Sempre nello stesso articolo citato abbiamo rinvenuto un attacco interessante. «Totò sceicco, un film del 1951: di fronte a un le-

Illustrazione tratta da «Humorous Victorian Spot Illustrations»



gionario della Legione straniera che dichiara di aver perduto un occhio per la causa. Totò commenta: le cause costano un occhio della testa. La scenetta mi torna alla memoria ogni domenica appena leggo la rubrica, diciamo enologica, del Sole 24 Ore...».

La battuta di Totò a me invece torna alla mente tutte le volte che sono costretto ad assaggiare un vino affinato in barricato: il prezzo medio ormai raggiunto da questi vini necessita di contrarre con le banche un contratto in leasing o di chiedere un mutuo a lungo termine. La responsabilità di tutto ciò va a chi ha pubblicizzato questo tipo di affinamento. Fino a quando non c'è stata una vera e propria campagna per l'uso dei barricati infatti i produttori più intelligenti quali Gaja, Antinori, Zanella e altri conservavano i loro vini nelle botticelle di rovere senza clamori o proclami e tantopiù senza ricarrichi forzati sui prezzi.

Il commento del comico napoletano ci torna ancor più alla mente quando riceviamo delle «legnate» terrificanti nelle trattorie fasulle o nei locali pseudogenuini. È vergognoso il ricarico dei prezzi che si sta verificando nella penisola; ormai è diventato un miracolo un pranzo o una cena nelle medie e grandi città a meno di 40mila lire (vino compreso). Alcune recenti esperienze avute nelle trattorie mi confermano la battuta di Totò: le cause costano un occhio della testa. Viene quindi il dubbio che la battaglia per il salvataggio delle osterie e delle trattorie nei grandi centri sia impossibile. Dipende dai costi sempre crescenti degli affitti dei locali? E causa dei prezzi delle materie prime sempre più «esterofile», oppure il mestiere del trattore non soddisfa più? Se fosse vera l'ultima ipotesi allora trattorie addio.

## A ME MI PIACE

Quando  
la via  
del cuore  
passa  
dal palato

Esiste la cucina d'amore oppure c'è un amore che più semplicemente pulsa per la cucina? È un dilemma non da poco... Può un vino, un piatto, una ricetta, un menu o un'osteria, trattoria e ristorante essere fonte di ricordo e sensazione di un amore? Può un piatto o un vino o un locale causare nostalgia o dolore o passione o felicità o serenità? Insomma, la cucina può essere fonte di sensazione-ricordo non solo di sapore, profumo, odore, gusto, armonia, ma anche di amore? Il dubbio amletico (è durato ben 30 secondi...) mi è sopraggiunto sfogliando il libro di Franco e Silvana Colombani intitolato appunto: «cucina d'amore». Nelle pagine di presentazione Franca racconta di un'amica dicendo: «è vero, veniva spesso con il fidanzato, è stata presente anche al mio matrimonio. Ma poi si sono lasciati e non son più tornati, né l'uno né l'altra... Capita sempre, così: quando una coppia di nostri clienti si scioglie, nes-

suno dei due si fa più vedere». L'autore della presentazione aggiunge: «non stento a crederle: siamo alla cucina d'amore».

L'interrogativo sembra dunque risolto: la cucina d'amore esiste veramente anche se non è ancora stata teorizzata da Alberoni. Questa specie «particolare» di cucina che non ha correnti del tipo: regionale, rivisitata, nouvelle, open, libera, fantasiosa o tradizionale, è universale. Può essere servita al Polo Nord come alla Barriera Corallina Australiana, in Russia o in Africa. Con i suoi piatti possono essere assaggiati tutti i vini del mondo (united wines) senza problemi di accostamento. I cibi possono essere insipidi, salati, scotti o crudi... I punteggi ai locali ovviamente saranno dati con cuori (uno solo a fronte di un amore normale, due: amore buono, tre: amore eccellente, quattro: amore ottimo). Così è se mi piace! (D.P.)