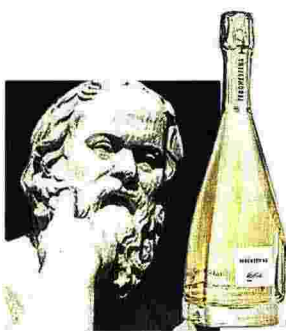


GLI ABBINAMENTI



Platone & Brunello

«Al grande Platone abbiniamo un Brunello di Montalcino, fatto dello stesso vitigno del Sangiovese, il vino italiano di maggiore longevità...come Platone, classico che non muore mai»



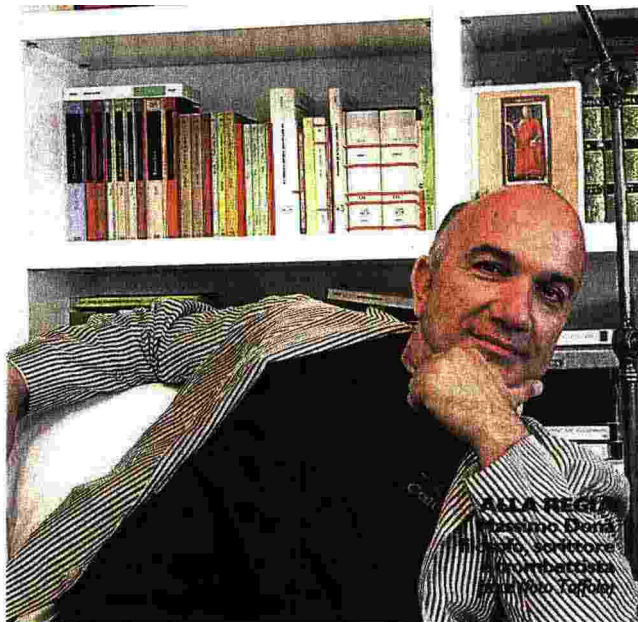
Socrate & Franciacorta

Con Socrate il Franciacorta, metodo classico con rifermentazione in bottiglia, che dà uno spumante brioso ma importante, elegante e capace di stupire: proprio come Socrate con le sue domande...



Hegel & Amarone

Al grande filosofo sistematico dell'800 tedesco abbiniamo un vino corposo, pieno, rotondo come l'Amarone: concreto come la sua filosofia. Per veri intenditori di vino (e filosofia)



AL SAN RAFFAELE IL MASTER DI MASSIMO DONÀ

Da Bacco e Nietzsche: filosofia del vino per intenditori doc

-MILANO-

«IN UN TAL "bordello" enogastronomico mancano persone preparate non tanto sulla vinificazione, ma che sappiano raccontare il vino e il cibo nostri attraverso la mediazione culturale dell'arte, della storia, della filosofia e del pensiero». Massimo Donà, filosofo, professore ordinario di Filosofia Teoretica all'Università Vita-Salute San Raffaele, trombettista jazz e scrittore, è la mente e il cuore del nuovo master in Filosofia del Cibo e del Vino del San Raffaele, che ha mosso i primi passi quest'anno e tornerà fra i banchi e i laboratori dal 19 gennaio. Le iscrizioni sono aperte sino all'11 dicembre, costa 5mila euro ed è nato dalla collaborazione con Intesa Sanpaolo e Italian Signature Wine Academy. Tra i docenti, anche Andrea Tagliapietra di filosofia del cibo e Massimo Cacciari, docente di «cibo e sacrificio».

Professor Donà, tutti critici e sommelier nell'era di Master Chef and Co?

«Macché, serve una base solida per conoscere e vendere il prodotto made in Italy. È un mondo intriso di cultura, uno che non sa si limita a proporre un prodotto in relazione alle caratteristiche "chimiche". Ma i dati oggettivi sono sterili, bisogna saper raccontare e questo presuppone conoscenza. Far capire quello che stai vendendo dal punto di vista scientifico ma anche il suo universo, la sua storia, la civiltà. Con la parola "terroir" i francesi ci hanno fatto capire a loro modo che alla fine tutto è iscritto a un contesto paesaggisti-

co, culturale, senza il quale il prodotto resta muto».

Qual è la sfida?

«La mediazione si ha mettendo in relazione un vino con la pittura toscana del Quattrocento, le conoscenze tecniche e il marketing si uniscono alla filosofia del vino, alla scrittura. Cerchiamo di colmare il vuoto che c'è. Il cibo è alto».

Come si articola la filosofia del vino?

«Il percorso è ricco, si parte dalle origini, dal vino nella latinità, dalle figure complesse e affascinanti di Bacco e Dioniso. Si scoprono storie, leggende, dalla Grecia a Nietzsche. Bisogna attraversare le origini del cristianesimo, con l'immagine del vignaiolo. La trasformazione dell'acqua in vino è il primo miracolo. Ed è pazzesco. Si arriva alla modernità, al Novecento, alle forme simboliche del cibo alle sue rappresentazioni artistiche. Feuerbach dice che un uomo è ciò che mangia, io sostengo che l'affermazione vada rovesciata: noi mangiamo ciò che siamo».

Chi sono gli studenti del master?

«Hanno alle spalle le storie più diverse: c'è chi è laureato in ingegneria e in architettura, chi in filosofia e chi arriva da Pollenzo. Abbiamo iniziato in 15, a gennaio si riparte».

Insomma, in vino veritas?

«Assolutamente sì, il vino è la figura della verità: doppio, ambivalente, libera, rende più autentici e veri, ma se si supera il limite fa andare fuori di sé, naufragare. Anche la verità è errante, mai univoca».

Si.Ba.

