



"Bacco" come metafora della vita

La storia dell'umanità concentrata in un solo bicchiere nel libro-saggio "Pensieri bacchici", di Massimo Donà

Quando la filosofia è in un calice di vino

IL FASCINO

Il vino è metafora meravigliosa e antichissima. Una storia di grandi epopee e immani tragedie; è storia di fantastiche esperienze immaginative e di grandi speculazioni; la storia dell'umanità intera, concentrata "magicamente" in un solo bicchiere capace di contenere, nel proprio minuscolo spazio concavo, l'infinito tutto intero. Già, perché il vino si concede a tutti senza essere mai infedele a nessuno. Non promette nulla invano; salva perché non garantisce paradisi a buon mercato. Ma costringe ognuno a prendere le misure. Sì, il vino non mente mai. Il suo demone è eros. Quello vero, immortalato da Platone nel Simposio.

Sorretto dalla fragranza amoro-vole della vite, giunto al suo quarto libro sul vino, Massimo Donà allunga il campo. Lo fa da raffinato filosofo, oltre che da scrittore sotto al quale traspare, come una stuzzicante filigrana, l'immagine del colto bevitore. Il professore di Filosofia Teoretica presso l'Università San Raffaele di Milano firma *Pensieri bacchici. Vino tra filosofia, letteratura, arte e politica* (il "torchio" è quello delle edizioni Saletta dell'Uva, Caserta, pp. 144, euro 12), muovendosi lungo una

serie di felici meticciami e contaminazioni con territori ad alta rilevanza simbolica, che vanno dalla poesia alla politica. Se al francese Michel Onfray interessano soprattutto gli aspetti di impatto destabilizzante della bevanda, Donà indaga invece il senso profondo del vino nella sua dionisiaca capacità di far coesistere la ragione contemplativa e la liberazione (Bacco era anche chiamato Libero) che accompagna l'ebbrezza. Nel vino coesistono l'anima lumino-

Tocco di classe

L'hamburger vegano conquista anche Roma

Un vento trendy gonfia le vele del mangiare vegano. Una moda che traccina fino ad appropriarsi del più carnivoro dei formati: il classico hamburger. Da Milano, dopo una stagione di successi, arriva infatti per i palati dei gourmet romani Flower Burger che, nel cuore di Prati, mette insieme con civetteria golosa verdure, spezie, legumi e cereali. La formula è accattivante. Il piatto da provare? Un Bun rosa con Burger di fagioli, riso Basmati e hummus di barbabietole.

sa e l'anima oscura di chi si accosta alla bevanda. L'immagine sarebbe piaciuta a un esoterico che vi avrebbe visto il potente Arcano XV degli antichi tarocchi, il Diavolo che, allo stesso tempo, "solvit et coagulat", virtù del vino che, non per caso, Roland Barthes esplora per la sua capacità di far emergere il rovescio cognitivo delle cose.

È parte del fascino del volume anche il rapporto dell'autore nei confronti di coloro che il vino lo producono. Guido Ceronetti aveva catalogato borgesianamente la fenomenologia di un vino nella immaginifica narrazione di Luigi Veronelli, autentico Gadda della narrazione enoica come esempio singolare di stile applicato a un soggetto non scientifico.

Viviamo in tempi in cui si prende tutto troppo sul serio, sostituendo i simulacri della conoscenza con la conoscenza profonda. Nell'infinito rumore di fondo di chiacchiere sul vino, i pensieri bacchici aprono un orizzonte di profondità nel divertimento. Basterebbero, da sole, le sue parole sul Prosecco o la sua magnifica chiusa con la fenomenologia dello spriz. Scrive Donà: «Dovremmo tutti provare a fare seriamente i conti con la nostra intima contraddittorietà, magari in compagnia di un buon bicchiere di vino».

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Voto

Silvana

Città della Pieve (PG)
Via del Focau
Tel. 0774-299311
Chiuso lunedì
Prezzo medio

35-50 euro

Sì
territorio e passione
No
parccheggio complicato

CUCINA

AMBIENTE

SERVIZIO

CANTINA



Trattoria Bruno Coppetta

Città della Pieve (PG)
Via Vannucci 40
Tel. 0774-298104
Chiuso un martedì

È un ristorante che si raccomanda per la qualità delle sue ricette di territorio, non tanto che per la cura dei vini proprii.



La Bettola del Buttero

Falvo (TR)
Via del Pino 2
Tel. 0783-632448
Chiuso

Un ristorante di alta strada questo, nel quale non delude per la sua cucina, risponde anche se qualche piatto potrebbe essere più ripetuto.

Vino

Stilnovo

Cantina Banfi
Prezzo 9 euro

●●●●●●●●●●



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da Silvana, i profumi e la qualità del territorio

Giacomo A. Dente
giacomo.dente@gmail.it

IL RISTORANTE

Tra gli edifici rinascimentali a mattoni rossi di Città della Pieve, in un paesaggio che sembra ancora fresco del segno del Perugino - il pittore che ha espresso in maniera somma il senso sognante dello spazio delle colline umbre -, la spiritualità si salda senza soluzione di continuità con la materia. Una materia che, fatta spartito gastronomico, si racconta per sapori forti, solidi, convocanti. Non a caso il tardo autunno dei funghi e dei tartufi, del fumo del camino, dei marroni e del primo olio di frantoio, trova in questa cucina una sua espressione sognante e magistrale. A maggiore ragione quando lo chef è donna e sa raccontare con poetico vigore le storie delle cento mani femminili che l'hanno preceduta. Silvana, una autentica istituzione in questo borgo, è spirito beffardo e irriverente

attraversato dall'energia. Ogni sua ricetta diventa così racconto: di prodotti a chilometro zero, di orti, di cortili, di fattorie.

Così, nelle calde salette rischiarate dal camino, si viene per farsi portar per mano ad un tour che ha per Nord il sapore. La presenza in sala del giovane figlio Manuel porta valore aggiunto di racconto colto e appassionato di quello che viene fuori dal fuoco e di magnifica cantina. Sarà al cliente decidere - o felicemente arrendersi - di fronte a una grande parata di sapori. Che si tratti della bruschetta con selezione di oli (ciascuno con un suo perché) oppure dell'insalata di porcini lo start è all'insegna della piacevolezza. Poi le pappardelle al cinghiale, gli umbricelli guanciale e fichi o la zuppa di borlotti e orzo perlato sapranno essere convincenti e preparare alle verdure dell'orto a un coniglio, un pollo o una bistecca di maremmana che sanno di tempi perduti. Una sensazione che si fa ancora più profonda coi dolci di casa, come la gioiosa crostata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA CHEF Silvana del ristorante "Silvana" di Città della Pieve

Stilnovo, cantina Banfi ottimo per tutto il pasto

Fabio Turchetti
turfab62@libero.it

IL VINO

È il momento del sangiovese, non c'è dubbio. Al di là del fatto che sia il vitigno più presente in Italia, è fra l'altro legato a vicende e a contesti che di questi tempi sono regolarmente sulla bocca (e nei nasi) degli appassionati, oltre che sulle pagine specializzate del settore. Da un'uva come questa sono nei secoli arrivati tanti cloni, all'origine di denominazioni che oggi balzano agli onori delle cronache per i loro compleanni: dai trecento anni del Chianti Classico ai cinquant'anni del Nobile di Montepulciano, per ricordare soltanto gli ultimi festeggiati. Addirittura, c'è qualcuno che,

pur essendo famoso ovunque per i successi ottenuti con i suoi Brunelli di Montalcino, s'è messo di buzzo buono per proporre un sangiovese che volesse rifarsi alla tecnica detta del "Governo all'uso toscano", risalente al quindicesimo secolo: quella tecnica con cui si aggiungevano, al vino appena ottenuto, anche le uve lasciate invece ad appassire, così da procedere con una lenta rifermentazione.

Ecco quindi lo Stilnovo, voluto da Banfi: già dal nome un omaggio, al contempo, all'antico e al moderno. Un rosso morbido, elegante, versatile e di beva piacevolissima, grazie all'impianto leggero: fresco ed immediato su olfatto e papille e ottimo a tutto pasto, ancor meglio su un bel pollo alla cacciatora.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cena stellata a Poggioreale per il futuro dei detenuti

L'INIZIATIVA

La cucina stellata non è solo "spettacolo", sa anche mettersi a servizio della comunità. L'ha detto sabato scorso il numero uno al mondo, Massimo Bottura, in occasione della finale del San Pellegrino Young Chef 2016, ma soprattutto lo dimostreranno questa sera i cuochi Marianna Vitale, Peppe Guida e Alfonso Caputo con la "Cena stellata a Poggioreale", un evento che contribuirà a dare un futuro professionale ai detenuti del carcere di Napoli.

L'evento - ideato dall'associazione "Il carcere possibile", condiviso con il direttore della casa circondariale di Poggioreale, Antonio Fullone, e realizzato dall'associazione Wine&thecity

- si svolgerà nella cappella del carcere e ospiterà 70 persone. «L'intero ricavato della cena, che è andata sold out in soli 5 giorni, andrà naturalmente all'associazione "Il carcere possibile" che si pone come obiettivo la tutela dei diritti dei carcerati, ma l'evento è nato soprattutto allo scopo di creare un laboratorio permanente di cucina all'interno di Poggioreale, così da facilitare il rientro dei detenuti nella società civile», ci ha detto la fondatrice di Wine&thecity, Donatella Bernabò.

Se i piatti sono stati ideati dai tre chef, a realizzarli saranno delle brigate di cucina composte da carcerati ai quali Vitale, Guida e Caputo hanno fatto lezione nei mesi scorsi. «Le persone state scelte tenendo conto di eventuali esperienze professionali passate, ma soprattutto guardan-



I RECLUSI CUCINERANNO I PIATTI STUDIATI DURANTE LE LEZIONI DEGLI CHEF VITALE, GUIDA E CAPUTO

do il talento e la passione: la privazione della libertà è una delle cose più brutte che un essere umano possa subire, forse per questo ho trovato in tutti molta voglia di fare», ci ha detto Peppe Guida dell'Antica Osteria Nonna Rosa.

LA SERATA

La serata inizierà con delle montanare preparate da Ciro Salvo, il pizzaiolo di "50kalo", poi verranno serviti i piatti che sono dei cavalli di battaglia dei rispettivi chef: Marianna Vitale del ristorante "Sud" cucinerà la sua celebre minestrina di mare con frutta e verdura di stagione, Peppe Guida dei vermicelli di Gragnano con lupini, pomodorini arrosto e cacio e pepe, chiuderà infine Alfonso Caputo de "La Taverna del Capitano" con dei totani all'ac-

to invecchiato, salsa di zucca e profumo di finocchietto selvatico. «Gli chef verranno tutti gratuitamente, le materie prime saranno invece fornite dal Pastificio Di Martino, dall'Orto di Lucullo e da I sapori di Corbara.

LA GIURIA

Fornelli e forni sono di Schettino Cucine Professionali, i vini - ottimi - sono offerti da Maria Ida Avallone di Villa Matilde, mentre il dolce - uno sciu' alla crema di nocciolo di Giffoni - sarà preparato dalla celebre pasticceria Mennella. I tavoli e il servizio, infine, sono appannaggio di Festeggiando Banqueting», ha aggiunto la Bernabò. Alla cena presenzierà anche il sindaco della città, Luigi De Magistris, e il Presidente della Corte d'Appello di Napoli, Giuseppe De Carolis.

I piatti della serata saranno valutati da una giuria presieduta dal Sottosegretario di Stato al Ministero della Giustizia, Gennaro Migliore, e composta da tre giornalisti presi da ambiti diversi, così da garantire il più ampio spettro valutativo: Natascia Festa (che scrive di cultura sul Corriere del Mezzogiorno), Conchita Sannino (inviata di Repubblica) e Santa Di Salvo (che scrive di enogastronomia su Il Mattino). «Assaggeremo e valuteremo le portate senza tenere conto che a farle sono stati dei detenuti», ci ha detto la Di Salvo, «credo che questo sia il modo migliore per non discriminarli e considerarli come persone che hanno sbagliato, ma possono fare ancora molto per la società».

Marco Lombardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA