

## IL GUSTO PIENO DELLA VITA

Martedì, 20 Agosto 2002, ore 19.00

Relatori:

Paul Aries, Sociologo; Marco Gatti, Direttore de “Il Sommelier Italiano”; Marina Cepeda Fuentes, Giornalista e Scrittrice; Luca Doninelli, Scrittore

Moderatore:

Paolo Massobrio, Giornalista, Presidente Associazione Club di Papillon

Moderatore: ...dopo un anno i club di Papillon in Italia sono in questo momento quaranta e qui in sala ci sono almeno trenta delegati di altrettanti club di Papillon, quindi è un obiettivo insperato...

Volevo anche ringraziare della sua presenza un amico, uno dei soci storici del club di Papillon, che è il Sindaco di Rovigo, Paolo Avezzul.

Da Gennaio, perché poi il Club di Papillon nazionale è partito a Gennaio come Movimento, prima c'è stato l'incontro di Rimini, ci siamo sentiti e poi sono iniziate delle attività. Abbiamo fatto 51 incontri in Italia, abbiamo incontrato 4.520 persone in questi incontri. I clubs che hanno svolto una prima attività sono stati 28. I clubs che hanno chiesto di partire sono attualmente 20. Nel mondo c'è una richiesta di fare il club di Papillon esattamente in Ungheria, in Francia dove c'è già stato un incontro nel quale ha partecipato Marco Gatti, in Germania a Friburgo, in Svizzera e in Brasile a San Paolo del Brasile. Abbiamo fatto sei iniziative per l'AVSI, otto convegni pubblici e sei spettacoli teatrali mettendo in scena la pieces teatrale di “Accadde a Cana”.

Per tutti c'è la nuova immagine della Circolare: circolare che ormai è un periodico che ha quaranta pagine e racconta la vita del club di Papillon. La Circolare ci costringe anche a cambiare il formato della rivista Papillon che diventerà una rivista vera e propria con un formato non più mignon come quello che conoscete ma dal numero di Dicembre un pochettino più grande.

Ieri il ministro Alemanno è venuto all'incontro dei delegati del Club, ad una degustazione, applaudendo le iniziative ed lo sviluppo delle nostre realtà.

A noi che cosa sta a cuore? Sta a cuore scoprire un dato. Il gusto è un dato, in fondo al gusto - come ha scritto il professor Vittadini nell'editoriale che tutti potete leggere sulla circolare - alberga una bellezza, in fondo al gusto c'è il nostro DNA, c'è l'origine, lo scoprire che tutto ci è dato. L'anti gusto è l'appiattimento, è l'omologazione del gusto.

Io ho voluto affrontare questo tema della bellezza del gusto, di quello che rischiamo di perdere e di quello che invece vogliamo scoprire portando qui con me alcuni amici. Ve li presento e vi spiego perché sono con me.

Un grande amico è Paul Aries. L'ho conosciuto su Avvenire, il quotidiano al quale collaboro. Ho letto un'intervista due anni fa e ho scoperto che anche Paul era arrivato alle stesse conclusioni, alle stesse considerazioni alle quali ero arrivato io con i miei

amici. Allora quest'anno ci siamo incontrati a Lione in una trattoria, naturalmente, ed è stato un dialogo bellissimo che ho riportato sulla penultima Circolare e poi l'ho invitato qui al Meeting a raccontarci perché l'appiattimento del gusto porta anche all'appiattimento dell'umano.

Poi un'amica carissima con la quale abbiamo fatto una delle cose più belle, Marina Cepeda Fuentes, scrittrice di libri di successo. Con Marina nell'anno del Giubileo a Roma abbiamo fatto il quinto seminario sui vini da Messa e poi dopo ci siamo sentiti, ogni tanto ci sentiamo via mail, per telefono e mi ha detto: "Io sto scrivendo un libro sul cibo ai tempi di Gesù" che è un motivo di dialogo continuo tra me e Luca Doninelli perché su questa idea di Gesù, del gusto, del vino, del vino del miracolo delle nozze di Cana che era un vino riconoscibile, vino di qualità c'è un dialogo continuo. Allora abbiamo chiesto a Marina di venire a raccontarci su cosa sta lavorando.

Di fianco a me c'è un altro amico carissimo, è il direttore de "Il Sommelier Italiano", Marco Gatti. È nato con Papillon e sta dando una grandissima mano, ma soprattutto Marco Gatti ha lavorato questa estate per regalare ai club di Papillon della Lombardia la guida critica e golosa della Lombardia, che sarà un libro che accompagnerà la vita dei club.

Io comincerei e poi Marco Gatti insieme alla sua squadra di sommelier..., qui abbiamo anche il delegato regionale dell'Emilia Romagna dell'Associazione Italiana Sommelier che ringraziamo con un applauso. Marco Gatti, aiutato dall'Associazione Italiana Sommelier ci aiuterà a degustare il vino di un amico. Noi l'abbiamo conosciuto da Ministro, si chiama Calogero Mannino, è stato un grande Ministro dell'Agricoltura e oggi è il giorno del suo compleanno e vogliamo degustare questo vino che lui si è messo a fare da due anni, che è un'idea di aperitivo abbastanza interessante. In ogni nostro convegno noi il gusto lo vogliamo anche toccare.

Poi vi racconterò altre cose di come continuare questo Meeting. In ogni nostro incontro pubblico è regola del Club di Papillon avere la presenza di almeno di uno dei dieci saggi che compongono il comitato dei Soci Onorari, il saggio di questa manifestazione è lo scrittore Luca Doninelli al quale do la parola.

Luca Doninelli: speravo che fossi tu Paolo a dire di "Accade a Cana" che è il testo che io avevo scritto una volta che c'eravamo trovati a Viverone. I testi che io scrivo per Paolo sono dei testi particolari perché sono testi che faccio praticamente con lui e con gli amici. Sono testi nati dalla compagnia ed hanno il carattere di questa compagnia.

Una volta che eravamo andati a Viverone avevo scritto un testo sulle Nozze di Cana ed era il monologo di quello che aveva portato l'altro vino che, essendo un buon conoscitore di vini, riconosce tecnicamente il miracolo, riconosce proprio tecnicamente che quello lì è un miracolo anche se poi alla fine decide di cambiare mestiere perché visto il produttore di vini che si trova di fianco dice: "È meglio che chiudo qui!".

Con Paolo c'era venuto in mente di continuare questa storia del Vangelo e del mangiare e del bere del Vangelo.

Avevamo concepito l'idea ambiziosa di far seguire questo monologo sulle Nozze di Cana da altri due testi, uno sarà l'ultimo e quello che ci costerà più fatica... non ve lo anticipo perché magari poi non ce la faremo a farlo, e l'altro è un testo in cui Gesù - voi lo sapete nel Vangelo - Gesù compare come cuoco quando fa la grigliata di pesce in riva al Mar di Galilea o Lago di Tiberiade e gli Apostoli che non avevano preso nemmeno un pesce vedono il fuoco.

Allora io, dopo "Accadde a Cana" ho cominciato a scrivere e - vi devo dire la verità ho cominciato a scriverlo oggi - il secondo testo al quale ho dato il titolo provvisorio "On the Beach". In realtà l'idea è di Massobrio ed è il monologo dell'apostolo più sconosciuto, San Giuda Taddeo, il santo dei miracoli impossibili venerato se non sbaglio a Moncaglieri. Ci sono in realtà molte più Chiese di quanto io credessi dedicate a San Giuda Taddeo. Uomo silenzioso, anche se esiste poi una sua lettera come voi sapete. Qui in questa prima pagina ... scusate, l'ho appena scritto e non l'ho neanche riletto, non sono un attore e vi dico fino adesso cosa succede.

Lui è un po' afasico, parla poco perché non ha molto il dono della parola, balbetta, cambia argomento di punto in bianco però credo che se voi l'ascolterete e se sarò capace di leggerlo, bene ne trarrete qualcosa. Non è finito, è il primo pezzettino, però mi sembra che ha un senso compiuto.

Dovete immaginarvi un tavolo, un uomo seduto di schiena che sta sempre zitto e lui seduto come me adesso che parla e che evidentemente risponde ad una provocazione che gli fa quell'altro. Poi Paolo mi dici cosa ti sembra perché poi alla fine mi dice sempre la stessa cosa... mi dice che quell'altro era meglio.

"«...cosa vuoi che ti dica, ma no... io non so parlare di queste cose, io ho sempre parlato con i pesci, io mi vergogno... ma poi si può sapere che razza di curiosità è, non va mica bene non va... sì, eravamo lì come sempre... no come sempre no, perché come sempre? Come sempre no, come perché? Perché io, come dire, noi ... oh, eravamo un bel gruppo... anche il bambino, Giovanni, ragazzino ma svelto. Ma perché vuoi sapere? Come, come... dicono che sono cambiato, non sono più il Giuda di una volta... non è che tante volte... guarda che quell'altro, quello che parlava bene sarebbe stato meglio... diceva... che lingua sarebbe stato meglio vendere quest'olio, quest'olio con l'apostrofo... roba da signori... se ne sarebbero potuti ricavare trecento denari... lui aveva il talento dei preti... i listini, le quotazioni... era nato da gente di borsa... sarebbe stato meglio vendere quest'olio... poi ha preso quella borsa là che sapete va beh, il Signore sulla croce che piangeva per lui e gridava per lui... trecento denari da dare ai poveri e lui mentre i poveri voglio dire io... io non sono quello... non è che mi confondo... lui era più alto, il barbone, grosso, gli piaceva la pasta asciutta, gli piaceva, poi andava in palestra per dimagrire e tornava con ancora più fame e giù pasta asciutta, però parlava bene... Comunque io sono l'altro Giuda... diglielo a quelli... non è che è cambiato, devi dirgli.. e che è un altro... c'erano due Giudi... hai capito? So che io sono più piccolo, poi sto curvo, la pelata, va beh? E poi non so parlare e tu mi chiedi la cosa più difficile, Dio santo che neanche, no dicevo che non era, non era come le altre volte perché le altre volte, non dico centoventitre, ma dieci, quattro, due pesci, meno di due mai... o no fammi pensare, no, no due, due è stato il minimo, mai successo, non pigli mai con un pesce che uno niente niente,

veniva soltanto su qualche agata e basta, mai successo, mai. Allora ho pensato una cosa... adesso ti metterai a ridere... ho pensato che la natura è come il nostro... eh capito? No eh! Spetta che ti spiego meglio... Perché eravamo tornati a pescare? Questo me lo chiedi, non me lo chiedi perché hai paura? Noi eravamo tornati a pescare dopo tutto quel popò eh... il processo, il bacio, Rabbi Maestro... te te lo do io il Maestro e Pietro che dice no no no io non so un cazzo di quello là e la croce, i chiodi, la lancia, io non sono scappato e prima il grido, il grido, il grido, quel grido e poi tutto il giorno dopo, tutto il giorno, tutto il giorno la paura, tutto il giorno la più grande paura e non te l'immagini neanche che paura, che paura, il grido e la paura, il grido e la paura, no no no non mi sono incantato e poi quella mattina... le donne che dicevano delle cose... non si capiva niente... non si capisce niente... gliel'ho anche detto... non si capisce niente niente, non si capisce niente... che poi capire vuol dire contenere, capire, contenere, non si contiene niente... da cagare ci scappava dalla paura... lo ripeto anche, da cagare, da cagarci addosso e le donne diventate matte, tutte matte, un signore vestito di bianco... un uomo bellissimo tutto tutto vestito fuori di matto, fuori di matto... lo sai chi sono quelli vestiti di bianco?... I matti sono, i matti... anche al Signore ci hanno provato a mettergli la veste bianca, ma non ce l'hanno fatta... il grido e la paura e le donne... e allora capisci adesso perché eravamo andati a pescare?... Tristi eravamo, bravo, bravo!... Per tristezza, per questo dicevo prima che la natura e la natura ci segue passo passo se uno è triste, niente pesci, i pesci lo sanno, la natura le sa queste cose, il Signore comandava agli alberi... tu seccati subito e al mare... piantala immediatamente... a tutto a tutto e loro da bravi come cagnolini... tanto che se erano modesti o per lo meno io mi ero detto... adesso alza un dito e i soldati puff... eh hai voglia... si è fatto prendere... frustare... inchiodare... e quel che grido che ha fatto scendere il buio sulla terra... i pesci, le nuvole, l'erba, loro le sanno queste cose, per questo, per questo non avevamo preso neanche un pesce e le donne che dicevano cose cose da matti e la paura che avevamo tanta, i pesci le hanno queste cose, le sanno, a gente così non saltano dentro nella rete no no no no non saltano, però, però non eravamo disperati, tristi è una cosa, disperati è un'altra. Un disperato non va a pescare, resta a casa. Giuda, Giuda quell'altro, è venuto a pescare no, ha preferito impiccarsi. Lì ha preferito impiccarsi perché era disperato, perché sapeva che a pescare non sarebbe più venuto, mai più, ma noi non eravamo disperati ah no... tanto che a un certo punto abbiamo visto... saremmo stati a cento... a centocinquanta metri toh!... non di più dalla riva e vediamo che qualcuno ha acceso un fuoco, non c'era nessun vento quella notte... da una barca all'altra anche quando eravamo lontani si sentiva perfino bisbigliare psssss...c'è un silenzio... si sentivano le cime degli alberi frusciare piano piano piano e gli alberi erano lontani ma si sentivano e qualcuno aveva acceso un fuoco... cosa vuoi che gliene importi a un disperato di un fuoco acceso su una spiaggia... bravo, a parte il fatto... come hai detto?... a parte che un disperato non va neanche a pescare... non l'avevo detto prima io questo no?... a un disperato non gliene frega, a un disperato... ma noi non eravamo mica disperati... confusi e tristi e poi le donne matte... l'uomo bianco, il grido, la notte alle tre del pomeriggio, ma disperati no e c'era un fuoco, posso aggiungere? Un fuoco allegro, c'era un fuoco allegro sulla riva del mare. A me

mi viene perfino da ridere... oh gli faccio Andrea... possibile che ci sia ancora qualcosa di allegro?... Lui non sa cosa dire eppure c'era...

Moderatore: Grazie. Però ne hai scritto uno migliore. Grazie grazie Luca e credo che questo testo come accadde a Cana potrà diventare qualcosa di importante, di interessante anche per i nostri club di papillon. Bene, adesso io darei la parola a Marina Cepeda Fuentes che ci racconterà un po' sulla scia di quanto ha iniziato anche Luca. Ci racconterà come ha visto lei il gusto nelle sue ricerche a quei tempi. Grazie.

Marina Cepeda Fuentes: Ecco io credo che fra me e Luca Doninelli ci deve essere qualcosa che ci unisce e non lo sapevamo. Perché io ho cominciato il mio lavoro di ricerca per questo libro che sto scrivendo per l'Editrice San Paolo che si chiamerà "La cucina dei vangeli", l'ho cominciato proprio con "accadde a Cana...". No no no... mi stanno cambiando la sedia perché è piccola e mi sento una nana... perfetto grazie... E poi adesso vedo chi è... non è che mi ha rubato l'idea però insomma... anch'io avevo portato questa testimonianza di Cristo cuoco... e dopo vediamo come erano andate le cose... Il suo testo naturalmente è poetico, letterario, come solo uno scrittore sa fare... e il mio invece è quello invece di una ricerca triste... è una formichina che va unendo tanti frammenti per vedere, per tirare le fila di quello che poi alla fine spero sia un lavoro che abbia i suoi lettori. Ecco, io appunto volevo cominciare da "Accadde a Cana". E voi lo sapete benissimo che cosa era accaduto a Cana, era accaduto che Maria e Gesù erano stati invitati a un matrimonio e il vino era finito e allora Maria, come tutte le donne, siamo più pratiche, è andato dal Figlio e gli ha detto: figlio mio fai qualcosa. E il figlio, già lo sapete, gli ha detto: no non è ancora la mia ora, ma Maria, noi donne siamo testarde, ha insistito, ha insistito e allora il figlio finalmente quel primo segno e cioè ha fatto diventare delle otri d'acqua un vino meraviglioso, un vino, come racconta Giovanni nel suo Vangelo, che il direttore di mensa appena gustata l'acqua divenuta vino, chiamò lo sposo e gli disse: "tutti presentano dapprima il vino buono e quando si brinda quello scadente, tu hai conservato il vino buono finora". Quindi era un vino eccellente come già si è detto. Questo fu proprio l'inizio dei segni di Gesù in Galilea per rivelare appunto la sua gloria, questo lo dice Giovanni. L'inizio dei segni di Gesù è stato un inizio significativo perché è stato un convivio, ma non una cena, un pranzo normale a casa, ma un convivio di festa. Questa è stata la cosa importante. È stata una festa. Quindi Gesù era un conviviale, amava mangiare. Io ho trovato nei vangeli, non solo nei vangeli, in tutto il Nuovo Testamento che comprende anche gli Atti degli Apostoli e tanti altri, ho trovato tantissimi riferimenti proprio alla parola "mangiare", viene nominata non vi dico quante, centinaia di volte, mangiare e bere, mangiare e bere, e tant'è vero che addirittura hanno accusato Gesù, i suoi nemici, dicendolo e questo lo riporta Luca e lo riporta anche Matteo, di essere un mangione e un beone. «È venuto il Figlio dell'Uomo che mangia e beve e voi dite: ecco un mangione e un beone», amico di pubblicani e dei peccatori perché Gesù amava mangiare e bere e questo lo si vede appunto lo si vive tutto attraverso appunto il suo mistero. Io mi sono domandata a un certo punto leggendo proprio dettagliatamente il Nuovo Testamento. Ma cosa

esattamente si mangiava e si beveva, si gustava, qui stiamo parlando del gusto della vita, che cosa si gustava ai tempi di Gesù? Naturalmente, prima di tutto la cucina, i gusti della cucina ebraica, perché non dimentichiamoci che Gesù era ebreo e che la terra in cui si trovava è la terra in cui è nato e ha compiuto tutti i suoi anni di vita. Era la terra degli ebrei, anche se poi ci sono state delle influenze a un certo punto romane, perché quando Gesù viveva c'era la dominazione romana. Quindi quanta influenza di cucina romana si sarà vista qua e là soprattutto dove Gesù veniva invitato magari ai banchetti dei farisei che vengono anche nominati nei vangeli: ecco è andato a mangiare dai farisei. Lui non disdegnava mai un invito. Appena qualcuno lo invitava correva. Quindi era veramente un mangione e un beone, beato lui... e quindi sicuramente c'era anche, chissà, qualche piatto nel gusto apiciano. Voi sapete che all'epoca di Tiberio, proprio l'epoca in cui è vissuto Gesù, c'era un cuoco nell'antica Roma che si chiamava Piccio. A lui dobbiamo un libro del re Cochinaro. Quindi nello stesso momento in cui comincia quella cucina romana molto ricercata, quella cucina dove predominano tantissimi sapori anche orientali, dove predomina soprattutto il Garum, questa salsa che oggi forse ci farebbe un po', oggi si direbbe, schifo, perché fatta di pesci marci, di pesci messi a marcire piano piano e questo liquido diventava una salsa. Probabilmente i romani se la sono portata con loro in Galilea perché i romani non sapevano cucinare senza il Garum. Il Garum copriva, un po' come queste salsine che troviamo in alcuni ristoranti, no!?, i sapori e alla fine non sappiamo se stiamo mangiando carne o pesce. Ecco il Garum probabilmente era qualcosa di simile. Quindi ai tempi di Gesù in Galilea sicuramente c'era il Garum, anche perché veniva portato già dai fenici, veniva portato dalla Spagna e nel mio paese c'era un Garum buonissimo che veniva fabbricato proprio nelle coste del Levante. Poi sicuramente c'era anche un po' di gusto egizio, anche perché, non dimentichiamo, che Gesù proprio quando era piccolo piccolo è dovuto fuggire con la sua famiglia in Egitto e lì Maria avrà cucinato alla maniera egizia. Certo, certo non avrà sicuramente, Maria essendo di religione ebraica, tradito quelli che erano i divieti della religione ebraica perché ci sono moltissimi cibi che non si possono mangiare, per esempio, per quanto riguarda gli animali, non si possono mangiare quelli che hanno la zampa tonda, tipo il maiale, tipo la lepre e invece si potevano mangiare tutti quelli che avevano la zampa divisa a metà come la capra, come l'agnello, come i bovini e probabilmente il maiale appunto non veniva mai mangiato, anche se gli egizi ce lo avevano. Maria non avrà mai cucinato a suo figlio un piatto di maiale perché la sua religione lo proibiva, lo vietava. Però sicuramente faceva cucinare i legumi tant'è vero che a un certo punto, io mi sono anche avvalsa nelle mie ricerche dei vangeli apocrifi perché sono una testimonianza molto importante soprattutto per quello che riguarda la infanzia di Gesù e in uno dei Vangeli, di San Matteo, si racconta proprio che Giuseppe mandò uno dei suoi figli, Giacomo, su nell'orto a cercare dei legumi perché Maria doveva preparare la pietanza. E quali legumi c'erano allora? Praticamente tutti quelli che abbiamo oggi: i ceci, i piselli, le fave. Sono i legumi che poi sono arrivati da noi grazie proprio alle popolazioni semitiche perché sia in Spagna che in Italia per tantissimi popoli del Mediterraneo i ceci e i fagioli dell'occhio, quelli che si chiamano dell'occhio e che ancora troviamo in alcune popolazioni del centro

Italia, quelli già esistevano e sono stati portati da noi proprio dalle popolazioni semitiche. Quindi Maria preparava anche delle succulente zuppe. Poi ho trovato anche qualche riferimento nei Vangeli, mi pare di Luca e di Matteo, proprio alle zuppe, al piacere delle zuppe. Quindi chissà quante zuppe ha mangiato il bambin Gesù, proprio per crescere forte e sano. E poi c'era naturalmente il latte, il miele. C'era anche il latte di cammello però non poteva essere gustato dagli ebrei perché il cammello era vietato proprio per questa sua particolarità delle zampe. Però gli egiziani sì che lo mangiavano. Ecco a proposito di latte in coincidenza oggi venti di agosto si festeggia San Bernardo di Chiaravalle. San Bernardo di Chiaravalle è il santo della leggenda della *lattatio*, è il santo che noi vediamo raffigurato in tantissimi affreschi, in tantissime sculture, che prende il latte che sgorga dal seno di Maria, mentre Maria sta allattando suo figlio. Ecco chissà come era quel latte, se piaceva tantissimo a Gesù, piaceva tantissimo a San Bernardo di Chiaravalle. Doveva essere un latte dolcissimo. Il gusto del piacere del mangiare forse a Gesù gli è arrivato proprio da quel primo latte che anche San Bernardo, secondo la leggenda, ha assaggiato. C'era il miele, c'era il miele e poi c'erano tanti tanti vini, il vino di datteri, il vino di fichi. Ecco il fico lo troviamo nominato centinaia di volte in tutto il Nuovo Testamento perché era uno degli alberi più antichi che esistevano appunto in Galilea e in tutta la Palestina. Ricordate che Gesù a un certo punto ha maledetto un fico, perché voleva mangiarsi i fichi. Aveva visto un fico a primavera che già cominciava a tirar fuori le foglioline, s'è avvicinato. In questo io credo che avrei fatto quasi lo stesso perché adoro i fichi. È andato a cercare un fico e non ce ne erano e ha detto: "Maledetto, maledetto, seccati!" e all'indomani era secco perché non era certamente ancora il tempo di fichi. I fichi anche là in Galilea hanno due fioriture, una a primavera, sono i fichi fioroni, come anche qua da noi, e poi un'altra estiva. Invece c'è una bella leggenda leggendo nel vangelo sempre di Matteo, nei vangeli apocrifi, di Maria quando durante la fuga in Egitto aveva molto caldo. C'erano anche i soldati di Erode che li stavano inseguendo, arriva sotto un fico, questo fico si apre, occulta la sacra famiglia e allora quando finalmente i soldati se ne vanno, Maria benedice il fico, quello stesso fico che poi qualche anno dopo il Figlio avrebbe invece maledetto. I datteri: anche lì c'è sempre una leggenda bellissima, sempre della fuga in Egitto. Maria ha sete, Maria ha fame, stanno in mezzo al deserto, trovano una palma. Dice Giuseppe: "Per favore fermiamoci, vorrei un po' di questi frutti", ma Maria "Come puoi fare, non lo vedi come sono alti?" E allora Gesù dice: "Calma, abbassati, dai i tuoi frutti a mia madre!" e la madre può prendere tranquillamente questi frutti. Tutti si saziano, tutti quelli che andavano nella carovana verso l'Egitto. Quindi Maria era golosa di datteri, aveva il gusto per i datteri. Questo lo troviamo scritto appunto in queste testimonianze e poi naturalmente troviamo nel Vangelo anche cose un po' raccapriccianti perché non so se vi ricordate ma Giovanni Battista si nutriva di locuste e questo era normale in quei tempi. Poi non era nemmeno vietato, era un cibo pascé? Perché erano permessi tutti gli insetti che saltellavano su due zampe proprio come le locuste e quindi era normale che alcune popolazioni si nutrissero di cavallette, di locuste e poi la salvia molti odori. La menta venne anche nominata in uno dei passaggi evangelici, la menta, la ruta, il timo e la salvia, lì c'è una bella

leggenda, sempre legata a questa fuga in Egitto, ne ho trovate tantissime, molto interessanti. Quindi il gusto del mangiare, del bere ai tempi di Gesù era veramente un gusto che Gesù ha assaporato fino all'ultimo, fino all'ultimo come appunto ha detto il nostro amico Doninelli e io proprio, vedi come siamo in sintonia, avevo pensato di finire... Ecco però ho dimenticato una cosa, ho trovato una testimonianza su quali erano i cibi dell'Ultima Cena. Ve li elenco rapidamente: l'agnello, le erbe amare, cinque tipi di erbe amare per fare l'insalata, il vino di cedro, le spezie, la salsa per intingere le verdure, il cerfoglio e il prezzemolo, la farina per fare il pane azzimo, naturalmente i pani azzimi, un dolce a base di mandorle, fichi, datteri, vino e cannella, la frutta e pensate che interessante, i pesci del lago di Galilea ripieni di riso e di melograna che deve essere una cosa squisita! A proposito di pesci, quali erano i pesci che c'erano in questo lago di Tiberiade che era talmente, che è talmente grande che viene chiamato il mare di Galilea? In quel passaggio che ci ha letto Doninelli si parla delle spiagge del lago di Tiberiade. Sono spiagge di acque dolci e c'erano tantissimi, ci sono ancora, abbiamo fatto le ricerche anche adesso grazie ai francescani che vivono là, ci sono diciotto tipi di pesci diversi divisi però in tre famiglie che sono la famiglia dei Barbi che sono abbastanza grandi una trentina di centimetri. Poi la famiglia dei pesci Pettine nei quali troviamo il pesce San Pietro, ma non il pesce San Pietro che noi conosciamo e che ci vendono qua, il pesce di mare, ma il pesce San Pietro che è stato battezzato proprio San Pietro là modernamente, proprio per i turisti. Quando uno arriva là sulle rive del lago di Tiberiade nelle trattorie offrono subito il pesce San Pietro fritto, arrosto e poi le sarde, le sarde di lago che non è strano perché anche qua nel lago di Garda ci sono, quindi è normale. E probabilmente quei tanti pesciolini del miracolo dei pesci e dei pani erano sarde, erano sarde in salamoia perché c'erano tante tantissime quantità che venivano conservate in salamoia. Quindi è probabile che quel bambino che aveva due pesci, vi ricordate, e cinque panini di orzo fossero sardine, sardine in salamoia. Il gusto della vita, il gusto del mangiare di Gesù traspare proprio in questo ultimo passaggio, come ci ha detto Doninelli, e che viene raccontato proprio da Giovanni Evangelista. Gesù cuoco, pensate, Gesù Risorto che per far vedere che era vivo, che era carne, che aveva ancora questo piacere di essere un mangione e un beone cucina. È bellissimo e finisco leggendovi proprio il passaggio di Giovanni. Dice: (parafrasa)...si trovavano insieme Simon Pietro, Tommaso, Natanaele di Cana Galilea, i figli di Zebedeo e altri due discepoli. E disse loro Simon Pietro: "Io vado a pescare", "Veniamo anche noi con te" e loro uscirono e salirono sulla barca ma in quella notte non presero nulla e quando già era all'alba Gesù si presentò sulla riva ma i discepoli non si erano accorti che era Gesù. E Gesù disse loro: "figlioli non avete nulla da mangiare", - subito lui ha chiesto da mangiare e gli risposero "no!". - E allora Gesù disse loro: "Gettate la rete dalla parte destra della barca e troverete!" e la gettarono e non potevano più tirarla su per la gran quantità di pesci e appena udito che era il Signore, Pietro che lo aveva riconosciuto, lo aveva riconosciuto anche Giovanni, si cinse i fianchi e il camiciotto perché si era spogliato per pescare e si gettò in mare. E Gli altri discepoli invece vennero con la barca trascinando la rete piena di pesci e c'erano centocinquantatré pesci, - pensate -, solo d'una portata. E Gesù disse loro: portate un po' del pesce che



avete preso or ora ma Gesù già stava cucinando del pesce, già l'aveva trovato per conto suo, non c'era mica bisogno della rete di Simon Pietro. Stava già cucinando ma ne volle ancora e allora Simon Pietro salì nella barca, portò tutti i pesci a riva e cominciarono a cucinare e Gesù disse: "Venite a mangiare. E nessuno dei discepoli osava domandargli: chi sei? Perché sapevano bene che era il Signore e allora Gesù si avvicinò, prese il pane, come ha fatto sempre, il segno proprio del pane, viene riconosciuto dalla benedizione del pane, vi ricordate anche nell'incontro di Emmaus e lo diede e così pure il pesce. E questa, dice Giovanni, era la terza che volta che Gesù si manifestava ai discepoli dopo essere resuscitato dai morti. Insomma il gusto della vita di Gesù fino all'eternità.

Moderatore: Prima di dare la parola a Paul Aries, voglio leggervi una cosa che ho portato perché si aggancia alle cose che ci ha raccontato Marina adesso. Prima quando ho incontrato Luca Doninelli gli ho raccontato una delle ultime cose che ho fatto con un club di Papillon a Fidenza. Abbiamo mangiato in una cantina, il soffitto era tutto di culatelli. E gli ho detto: "Questa è stata la cosa più bella che ho fatto coi club di Papillon!". Lui ha detto: "No guarda la cosa più bella che tu hai fatto è quando hai incontrato don Giussani un pomeriggio che stava bevendo e mangiando da solo e eravate solo tu e lui! E io ho scritto in un libretto l'incontro". E volevo leggervi una cosa che ha scritto don Giussani in sua tischreden. L'Eucaristia è mangiare e bere. Le prime volte, nei primi secoli, l'Eucaristia era mettersi vicino a un tavolo, mangiare del pane, bere del vino che erano i due fondamentali ingredienti delle cene di allora se non c'era l'agnello o il capretto. Mangiare del pane e bere del vino. Se sto mangiando e bevendo con i miei amici la sera a cena in trattoria davanti alla tavola imbandita, un risotto che fuma dico: "Dio, questo gesto appartiene al grande gesto dell'universo, come un piccolo particolare appartiene al disegno generale della volta armoniosa di una cattedrale". È un particolare del tutto e il tutto è fatto di un seguito indefinito di momenti apparentemente banali e io Dio ti riconosco come il disegnatore di questa volta dell'universo in cui si inserisce questo mio piccolo gesto e questo piccolo gesto lo vivo riconoscendoti e lodandoti". Se dico così, quel gesto banale acquista un valore divino, un valore divino, decide e permane, decide della nostra eternità, della statura che la nostra avrà nell'eternità, decide del destino, appartiene al destino e in qualche modo non sarà mai perso. In questo senso, mangiare e bere, andare a una gita, andare in treno al lavoro al mattino con la testa pesante: sono tutti particolari piccolissimi di questo immenso, misterioso disegno che è il cosiddetto mondo o cosmo. Ma cosmo vuol dire questo: che tutti i particolari si inseriscono in un disegno unico, grande, bello. L'appiattimento del gusto... che non permette questo, riconoscere questo che siamo, porta all'appiattimento dell'uomo. Ce ne parla Paul Aries.

Paul Aries: Buongiorno a tutti, anzi buon pomeriggio a tutti. Buon pomeriggio a tutti. Paul Aries si esprimerà naturalmente nella lingua del suo paese, nella lingua dello champagne.

La tavola sta vivendo oggi una duplice rivoluzione. Naturalmente quella del contenuto del piatto stesso giacchè domani non mangeremo e non berremo più gli stessi prodotti di oggi. In effetti gli esperti hanno stimato, valutato il tasso di rinnovo dei nostri piatti, del contenuto dei nostri piatti nei prossimi decenni e lo hanno stimato circa all'ottanta per cento. Citiamo rapidamente alcune di queste innovazioni, gli alimenti cosiddetti ristrutturati, quelli che definiamo con un neologismo "gli alicamenti" ossia alimenti e medicinali cioè farmaci, una contrazione di questi due e poi naturalmente gli organismi geneticamente modificati. C'è però una seconda rivoluzione che viene spesso sottaciuta ed è la rivoluzione del rapporto che noi intratteniamo con l'alimentazione. Cosa vuol dire mangiare, quali sono le implicazioni fisiologiche ma anche sociologiche, psicologiche. Questa seconda rivoluzione è altrettanto importante in quanto colpisce l'uomo nella sua sfera spirituale, nel suo rapporto con gli altri e nel suo rapporto col mondo. Vorrei dimostrare con voi questa sera che tale evoluzione porta ad una banalizzazione appunto ad un appiattimento dei prodotti e dei comportamenti alimentari che a loro volta daranno luogo ad una banalizzazione del gusto, a sua volta fattore di possibile banalizzazione dell'uomo. Il fatto di alimentarsi, di nutrirsi non equivale ad un comportamento qualunque. Bere o mangiare significa introiettare qualcosa, incorporare qualcosa cioè fare sé con qualcosa che viene dall'altro. Un vecchio adagio dice che l'uomo è quello che mangia, altri aggiungono che la cucina è di fatto l'unico attendibile testimone di una civiltà. Possiamo dire che l'uomo si è umanizzato umanizzando la propria tavola e per farlo ha interposto fra lui e il cibo che mangia una serie di oggetti. Questo è un gesto fondamentale in quanto dimostra che l'essenziale, quello che veramente conta non è il prodotto. Tutte le culture sono uguali in tal senso perché come sappiamo ci sono vari codici per mangiare con le mani, con i bastoncini oppure con le posate. Invece osserviamo che l'evoluzione attuale imbecca completamente una strada opposta, si mangia con qualsiasi cosa, in qualsiasi momento, in qualsiasi modo, si mangia con le mani, in ordine sparso, ci si riempie sostanzialmente lo stomaco. Stiamo quindi passando da un simbolismo, da un sistema simbolico del tavolo, della tavola ad un altro. La cucina nel tempo aveva una sorta di sembianza di religione, un rito particolare con rituali molto precisi, con dogmi precisi, con i suoi gran sacerdoti. Dall'Ultima Cena fino all'Ostia la Cristianità è stata contraddistinta dalla prossimità fra fede e pancia, ventre che attraversa le dimensioni orizzontali, quella profana, e verticali, quella sacra. Nel linguaggio corrente si ricordava che il compagno è quello con il quale io spezzo e condivido il pane e l'amico in aramaico è quello con il quale condivido il sale. Vi è probabilmente una forma di religiosità nell'alimentazione moderna ma è una forma di pseudo-religiosità in quanto si tratta di fare del proprio ventre o della propria pancia il proprio Dio. Lo scopo è quello di riempirsi per avere la forma senza però averne le forme. Possiamo perciò opporre in qualche modo il sistema alimentare moderno a tutti i sistemi che l'hanno preceduto. Un'idea di questa evoluzione ci può essere data traendo spunto dall'osservazione di due innamorati che sono a cena insieme o mangiano insieme. Il pasto degli innamorati in effetti è qualcosa di straordinario. Ci sarebbero tante e tante cose diverse da fare quando si è innamorati però si decide

comunque di andare a tavola, di mangiare insieme. E si sente in questa espressione c'è qualcosa di essenziale. Questo tipo di pasto fra innamorati tradizionalmente assumeva due forme. O si ordinava la stessa identica pietanza nello stesso momento, perché mangiare insieme la stessa cosa era simbolico, era un modo per comunicarsi una serie di sentimenti, il proprio amore, eccetera. Oppure si ordinano invece due pizze diverse e poi si fa metà-metà e ci si scambia le due metà. È magnifico perché questa non è semplicemente nutrirsi, alimentarsi, si entra nel simbolo. Il pasto cosiddetto amoroso oggi si modernizza perché ognuno sostanzialmente è libero di prendere quello che vuole. Si fa proprio come nelle famiglie, frigorifero aperto e ognuno piglia quello che piglia. Di fatto si confonde la pseudo-libertà di scelta del consumatore con la vera libertà che sarebbe quella di scegliere il senso, il significato che vogliamo dare ai nostri atti. Dobbiamo pertanto temere che proprio come l'uomo si è umanizzato umanizzando la propria tavola, il proprio modo di nutrirsi possa ora disumanizzarsi rendendo disumano il suo modo di nutrirsi. D'altro canto sappiamo che le cucine umanamente più ricche sono quelle che vengono in generale da Paesi o da regioni povere, misere come se in qualche modo si dovesse compensare la povertà materiale con una ricchezza di natura simbolica. Mac Donalds invece viene dagli Stati Uniti, quindi il paese più ricco del mondo e il successo dell'hamburger ci permette di ripercorrere un po' l'evoluzione generale del gusto. L'hamburger è fatto proprio per piacere a tutti, senza tener conto del sesso, dell'età, della condizione sociale, della cultura, della religione del consumatore. E per questo si concentra sulle sensazioni organolettiche comuni, di base, quelle più povere, sostanzialmente. Per stabilire un parallelismo con un altro piatto mondialmente riconosciuto e di grande successo: la pizza. Perché la pizza diventi il piatto sostanzialmente più consumato al mondo la si è dovuta privare dai sapori che la rendevano particolare, ma troppo particolare, in un certo senso, l'aglio, il basilico, eccetera. È una regressione del resto visibile anche in architettura, pittura e musica. Ed è una regressione del resto comprensibile. Come poter vendere miliardi di prodotti sostanzialmente identici se non si ha come target il livello più basso culturale. Perché diamine un francese deve amare le ostriche mentre uno scozzese preferisce la vescica di pecora farcita, l'aghis. È la cultura appunto, la cultura che li differenzia. Certo la cultura ci differenzia però è anche l'elemento che ci unisce, che ci avvicina. Non ci si innamora per fortuna del proprio clone. E la domanda è questa: l'uomo di gusto riuscirà a sopravvivere a questa regressione culturale? Dobbiamo accettare la dittatura del minimo comun denominatore? Si potrebbe ritenere che si tratti di una questione generazionale. Per capire quello che è in gioco dobbiamo ricordarci che il gusto moderno è nato sostanzialmente verso il 1650 in Italia e in Spagna, culla dell'Umanesimo, per poi raggiungere la Francia dove si è in qualche modo, dove è attecchito con il 1789. In effetti il buon gusto è intimamente connesso a tutta la filosofia dei lumi. I filosofi dell'Illuminismo si devono essere detti: se vogliamo che la gente, gli individui comincino a differenziare il bene e il male, se si vuole proseguire l'opera di umanizzazione, ebbene non solamente con i libri riusciremo a farlo ma anche con gli alimenti a tavola. Se le persone imparano a differenziare i sapori zuccherato, salato, eccetera, sapranno anche differenziare meglio, discernere fra le varie idee,

svilupperanno la loro capacità di giudizio, si partorirà in qualche modo il buon padre di famiglia ed il buon cittadino. È per questo che in Francia nel 1820 è stato abbandonato il vecchio sistema di servire a tavola secondo il quale si portavano tutte le pietanze insieme contemporaneamente. Lo scopo era invece quello di costruire un'architettura della tavola per costruire un'architettura del palato. Questa forma di Umanesimo voleva essere una pedagogia del buon gusto, del giudizio. Il buon gusto a prescindere dalla nazionalità si merita, si conquista. La coca cola, ad esempio, può diffondersi a livello mondiale in modo estremamente facile, agevole. Non si può dire altrettanto dell'opera cinese. Questa pedagogia del buon gusto passava anche attraverso la frequentazione dei capolavori del passato, mentre oggi si favorisce l'apprendimento al cattivo gusto e questo dalla più tenera età. Penso ad esempio allo sviluppo della cucina Fujon con prodotti quali i nems, ai crauti e salsiccia oppure la maionese al ketchup. Questo non è meticciamiento, contaminazione culturale, questo è il cimitero del gusto. Per concludere dirò due cose. Per prima cosa, è vero, il buon gusto rischia effettivamente di diventare solubile, di sciogliersi nella modernità. Tuttavia la morte dell'uomo di gusto non è certa. In effetti parallelamente a questa globalizzazione regressiva assistiamo a svariate e molteplici forme di resistenza su scala internazionale. Penso al rifiuto di MacDonaldd in generale o del mangiar male in generale e penso anche al successo di iniziative quali il club Papillon. Quindi è responsabilità di ognuno di noi inventare nel quotidiano un nuovo modo di coniugare la repubblica della pancia con la repubblica del cuore e della ragione. Grazie per la pazienza.

Moderatore: Bene. Grazie a Paul. Come vedete la battaglia che porta avanti il club di Papillon è una battaglia che ha tanti alleati. Allora adesso Marco Gatti ci aiuterà a degustare insieme questo vino, questo vino particolare. però è proprio per capire che a quest'ora va bene il vino che assaggeremo. Io prego anche gli amici dell'Associazione Italiana Sommelier di Rimini di cominciare a fare le operazioni per fare avere a tutti, spero, il vino perché noi non pensavamo un successo del genere, servito in bicchieri Ichendorf, che è una casa di costruzioni di bicchieri che saranno i bicchieri ufficiali del Club di Papillon, li vedete esposti lì. Al salotto di Papillon verrà esposto il bicchiere che presenterà anche ai corsi che farà il club di Papillon in Italia. Questo è un bicchiere per vini passiti, amabili come sarà questo vino. Allora mentre i sommelier fanno queste operazioni, io vi do alcuni dettagli. Il primo è questo: il mio desiderio è di non aspettare ancora un anno per vedervi ma di sentirvi e di sentire i vostri pareri tutti giorni. Chi si iscrive al club di Papillon tutti i giorni riceve on-line una notizia che è una rassegna stampa agro-alimentare commentata da me. Per esempio è un vino che ho degustato e che propongo agli amici del club. E tutti i giorni si parla di quello che abbiamo sentito oggi da Marina, da Luca, da Paul, da Marco eccetera. A dicembre uscirà il settimo libretto culturale del club di Papillon dal titolo della serie "Il gusto della vita" e quest'anno avrà come titolo l'incontro. È un omaggio a tutti i soci del club di Papillon. A questo libretto hanno contribuito miei amici scrittori come Massimo Granellini, Franco Piccinelli, Gabriele Romagnoli, Davide Rondoni, Luca Doninelli, Marco Gatti, Edoardo Raspelli, il conte Riccardo

Riccardi di Santa Maria di Mongrando e tanti altri amici. Quindi sarà una cosa bellissima. A metà settembre uscirà “Il golosario”, la quarta edizione della guida alle mille e più cose buone d’Italia costruito insieme a tutti i club di Papillon d’Italia e dato in omaggio ai soci del club di Papillon. Tutti i soci del Club di Papillon che sottoscriveranno la carta di credito Clarima CDO riceveranno il faccino d’argento del club di Papillon che tutti i relatori hanno qui alla giacca e poi ci sono tantissime iniziative che i club di Papillon locali stanno facendo. Se leggete sulla Circolare c’è l’elenco dei primi club di Papillon. Domani ci sarà il primo consiglio di tutti delegati del club di Papillon e impareremo a fare la spesa, a fare da mangiare, a mantenere nelle nostre famiglie il gusto perché non abbia il sopravvento, l’appiattimento. Ultima cosa: vi invito a iscrivervi al Club di Papillon. Fuori c’è un banchetto dove potrete iscrivervi oppure passando dallo stand del club di Papillon di fianco alla bottega della CDO agroalimentare dove ci sono molti prodotti recensiti sul golosario che si possono anche acquistare. La spesa che farete verrà consegnata quando andrete via dal Meeting. Bene. Vi ringrazio tutti e lascio la parola a Marco Gatti.

Marco Gatti: Allora, intanto che gli amici sommelier possono incominciare, e li ringraziamo già sin d’ora perché sarete tutti felicissimi (applausi). Solo due parole perché appunto per noi assaggiare un vino non è solo come si diceva prima un gesto meccanico più o meno limitato alla piacevolezza, ma è entrare veramente in rapporto con qualcuno, con chi sta dietro al vino che adesso andiamo ad assaggiare. La persona che sta appunto dietro è Calogero Mannino noto appunto come politico, scoperto invece da Paolo come vignaiolo. Chi di voi ha scelto la guida migliore sui vini “Il buon bere” che continua ad andare fortissimo scritta appunto da Paolo avrà potuto leggere, prima di fare questo visto, che oggi in fondo è una giornata di festa, e per noi oggi è un compleanno, non solo di Mannino che ci ha dato il vino ma è un compleanno di Papillon. Quindi volevo che questo fosse un brindisi più che una degustazione, perché a noi ciò che preme tutto sommato è capire e non un fare un gesto appunto più o meno, come disse Paolo su una circolare che ricorderete: noi non ce la tiriamo, non ci interessa. Allora io volevo brindare con un applauso prima, finché le mani ve lo consentono intanto a tutti voi che siete qua oggi e poi soprattutto a chi continua evidentemente a fare la fatica maggiore perché se noi siamo qui oggi tutto sommato è grazie a una persona che in questi anni, in modo discreto, ha lavorato pensando più a lavorare che a chiacchierare. Una persona a cui centinaia di artigiani probabilmente devono anche il loro riscatto, a cui produttori che nessuno conoscerebbe devono la loro visibilità, cui il nostro popolo qui probabilmente deve la riscoperta del gusto. Evidentemente difficilmente è applaudito perché di solito chiama gli altri all’applauso, e io invece farei un grande applauso a Paolo Massobrio, qui sicuramente (applausi) cui probabilmente il nostro popolo dovrà qualcosa. Tutto sommato occorre capire quello che succede: la storia ha dei momenti in cui succedono delle cose e dentro cui anche la riscoperta di un vino, delle sue storie si va a inserire. Noi siamo nati a Barbera, siamo cresciuti a Barbera e dentro questa scoperta c’è stata la scoperta di quel gusto al fondo che porta dentro una bellezza ed è la bellezza che ci ha affascinato. Ora questo brindisi che ci dedichiamo e che andiamo

a fare è con questo vino che volutamente voi avevate letto che sarebbe stato un passito. In realtà, data la temperatura che, come vedete, è parecchio elevata e pensando comunque che l'ora dell'aperitivo sarebbe stata un momento meno da meditazione e più da invito al pranzo, abbiamo chiesto appunto all'onorevole Mannino di darci questo bianco che, come andremo a scoprire, comunque ha delle particolarità molto particolari. L'onorevole Mannino lavora a Pantelleria. Pantelleria come molti di voi sanno, non è solo l'isola felice in cui si vanno a fare le ferie, ma è quel posto a 40 km dall'Africa, quindi più tunisino che addirittura italiano perché è a 100 e passa chilometri dalla Sicilia, in cui però da tempo immemorabile albergano appunto le vigne e quindi, insieme alle vigne, nascono vini. Il passito che avremmo assaggiato, ma che comunque avremo modo di assaggiare, è un segno straordinario di che cosa vuol dire la storia che lega l'uomo alla vite, al pane, come ci siamo ricordati. Il passito di Pantelleria risale praticamente, come scoperta, addirittura a un generale cartaginese, che scoprì la ricetta per fare questo passum che ancora oggi, da bravi produttori, viene fatto nella stessa maniera con cui veniva fatto un tempo, con questo appassimento delle uve, con la pazienza che richiede proprio questo tipo di lavorazione, con le uve che poi vengono unite a questo mosto fresco e con questo vino che nasce straordinario. Sono i vini della luce del sole, quelli della Sicilia, come disse sempre Paolo in un altro momento, che rappresentano praticamente tutta la potenzialità di quella terra straordinaria che è il nostro Meridione. Qualcuno, e qui mi attacco a quello che diceva Paul, adesso parla della Sicilia come della California del Mediterraneo, io direi piuttosto che è la California che assomiglia alla Sicilia perché, fino a prova contraria, i vini li abbiamo fatti prima noi di loro, comunque... Come vedremo questo vino, che vi invito a pazientare ancora un momento, gli amici sommelier stanno facendo il massimo, ma siamo veramente in tanti quindi... stanno facendo un miracolo come a Cana.

Marco Gatti: Esatto, è veramente un miracolo. Abbiamo già superato la metà però se attendete ancora qualche minuto il servizio sarà completato. Questo vino appunto che andremo a scoprire è particolare nel senso che a Pantelleria l'uva che trionfa sono Zibibbo, Moscato. Moscato, altra grande bandiera dell'Italia enologica perché a noi che veniamo dal Piemonte evidentemente Moscato vuol dire qualche cosa di particolare, anche Paolo ne ha fatto delle battaglie per la sua difesa. Il Moscato che andremo ad assaggiare oggi evidentemente è Moscato molto particolare, tutta la potenza del sole, tutta la bellezza della regione in cui nasce, appunto in questa isola straordinaria. Questa grande capacità aromatica, la sentirete nei profumi, sicuramente vi colpirà nel momento in cui insieme andremo a scoprirlo, forse è una delle caratteristiche più peculiari. Ecco, una cosa proprio a proposito di appiattimento e a proposito di sorpresa: non vi stupite se al primo impatto questo vino vi risulterà magari un po' poco familiare, ahimè, oggi i vini sono tanti, cresce anche la capacità di capirli, cresce anche l'omologazione. Omologazione può essere anche, ahimè, fare vini tutti uguali, utilizzare in maniera eccessivamente ripetitiva vitigni internazionali anche laddove non ci sarebbe nessun bisogno. Quindi magari qualcuno di voi immergendo il naso a scoprire quello che ha fatto quest'uomo, potrebbe sorprendersi.

Quello che cerchiamo di fare noi è aiutarci a entrare in un vino, nella storia, nella realtà, per scoprirne la sua identità. Questo è un vino che sicuramente ha un'identità, esprime un territorio, quello che è veramente il cuore della nostra avventura di Papillon, perché quello che a noi preme è la salvaguardia di quelle 1000, 10.000 identità. Come voi tutti sapete, l'Italia è il Paese al mondo che ha più vitigni autoctoni di tutto il mondo, oltre 300 e ne abbiamo già persi molti sull'altare dell'appiattimento, sull'altare dell'omologazione. Chi di voi ha seguito tutte le nostre battaglie di questi anni ricorderà che dieci anni fa c'è stato un periodo in cui si parlava solo, adesso non per demonizzarli ma perché erano il simbolo, di Tabernet e Savignon.

Adesso, visto che mi sembra che il servizio sia quasi completato, possiamo iniziare... siamo tutti con il bicchiere? Noooo... siamo veramente tanti. Intanto, siccome gli amici sommelier ci insegnano come si degusta un vino, gli amici di Papillon iniziano ad impararlo e qualcuno ne è anche maestro, magari qualcuno tra voi invece è semplicemente appassionato.

Insieme, tre parole su come possiamo aiutarci, chi più sa e chi meno sa ad affrontare questo vino, come si degusta un vino in poche parole così questo ci potrà aiutare maggiormente.

Innanzitutto il primo dato che noi andremo a rilevare e che quelli che hanno già in mano possono già constatare è il colore che evidentemente in questo caso oggi è bianco, per altro invece potrebbe essere rosso, e invece avevamo in mano un passito, avrebbe potuto essere ambrato. Non è solo un gioco quello del colore perché già dal colore di un vino noi abbiamo tantissime segnalazioni che ci possono iniziare a dire che cosa troveremo nel bicchiere. Se fosse un vino, e questo non lo è, che è molto carico di un giallo che ricorda l'oro, quello delle spighe del grano, potrebbe essere un vino o di grande struttura o che ha già una certa età. Questo vino invece vedremo che ha un colore giallo paglierino molto leggero, molto tenue ed è un vino che ritroveremo molto probabilmente con una freschezza, con una piacevolezza che al momento che stiamo vivendo, cioè quello alla fine di un aperitivo va benissimo. Facendolo ruotare leggermente dopo che ognuno di voi avrà osservato il colore, avrete la possibilità di vedere, ahimè, probabilmente non tutti perché tenete conto che alle volte i bicchieri quando si lavano fanno degli scherzi, però normalmente, sul bicchiere vedrete scendere delle piccole lacrime. Ecco, in questo caso, Paolo me lo sta sottolineando perché si vedono, sono molto grasse, molto ricche, quindi questo ci dirà che si parlerà probabilmente di un vino di grande tenore alcolico che non deve spaventare perché intanto probabilmente si parla di Moscato quindi è un vino dolce, che avrà senz'altro una dolcezza, e nel contempo abbiamo detto è il vino della luce del sole, quindi sole vuol dire alcool, vuol dire corpo del vino, vuol dire un vino che avrà struttura. Poi avremo il momento più bello, e a questo punto vedremo di farlo insieme perché così... ci siamo credo a questo punto mancheranno pochi. Forse il momento più emozionante è andare a conoscere, mettiamo il naso nel bicchiere e respiriamo profondamente. Ecco, questo fatelo senza ruotare ancora il bicchiere non solo perché se vi parte inaffiate l'amico vicino e non è piacevole, ma perché serve a sentire primo naso, quello che ci dà come sensazione iniziale. Avete sentito la

sorpresa dei profumi di grande delicatezza, di grande finezza, di grande piacevolezza assolutamente particolari? È quello che dicevo prima, l'identità di questo vino emerge subito. Risentiamolo, dopo aver ruotato leggermente il bicchiere. Sentite come vengono fuori quei profumi di fiori, di glicini, sembra veramente di sentirla, la finezza dei fiori d'arancio. Ecco, anche quella del gioco dei profumi non è un gioco, è una ricerca, nel senso che cerchiamo. Sforzatevi perché li troverete, non vi spaventate se sentite qualcosa di diverso perché il gioco delle percezioni ha delle vicinanze, non è detto che voi sbagliate, assolutamente, però per esempio gli agrumi sono veramente marcati, si sentono molto bene; per esempio si sente il cedro, benissimo. È terra di Sicilia, e quindi senza volerlo il terreno regala anche queste sensazioni a questo vino. Ottimo è il bicchiere in cui lo stiamo degustando, perché chiaramente abbiamo voluto, nonostante il numero, e questo per noi ha a che fare col gusto del far bene le cose, abbiamo voluto avere un bicchiere adeguato perché avessimo degustato questo vino in un bicchiere di plastica, ahimè, sarebbe stato un disastro. Questo vino invece sta in questo bicchiere perfettamente. A questo punto andiamo ad assaggiarlo, insieme. Sentite che bella morbidezza sul palato? È una carezza, comunque molto fresco, piacevole, da aperitivo direi che è perfetto, ha questa sapidità, se sentite, in bocca, che ricorda ancora una volta il territorio. Qui chi conosce Pantelleria sente il mare; ricordate che quelle vigne sono accarezzate dalla salsedine di quel mare e qualcuno dice che parlare alle vigne o farle vivere di mare vuol dire dargli... e questi profumi vengono fuori. Il retrogusto che sentite ci ri-regala quella aromaticità che avevamo trovato prima tipica del Moscato e ci riporta questa sensazione agrumata di grande freschezza. Sentite, come salivate, bene? Dice quanto è piacevole questo vino. A questo punto direi di brindare tutti insieme e di bercelo in allegria.

Moderatore: Allora, sapendo che non potete fare un applauso, facciamo un brindisi. Mentre degustiamo il vino io vorrei concludere con una frase che ci ha illuminato durante tutto l'anno, che abbiamo pubblicato sulla circolare e che dice anche il perché abbiamo voluto concludere con la degustazione di questo vino molto elegante e anche molto suggestivo. È una frase che venne fuori nel 1100 e dice: «Tutte le cose che possiamo vedere, toccare e percepire con il gusto sono state create da Lui ed Egli le ha viste tutte in qualche modo indispensabili per l'uomo, per l'amore totale, per la paura, l'obbedienza o la prudenza in ogni occasione»- vescovo di Bamberg.