

**DO07****L'ORIGINE DI UN GUSTO TRA POESIA E MUSICA, VINO E CIBO**

Domenica, 24 agosto 2003, ore 19.00

Relatori:

Marco Barbieri, Assessore alla Cultura della Regione Emilia e Romagna; W. Rossi, Poeta e delegato del Club di Papillon di Firenze; Marco Gatti, Vicepresidente Nazionale del Club di Papillon; Davide Rondoni, Poeta e Scrittore; F. Fontana, Musicista .

Moderatore:

Paolo Massobrio, Giornalista e critico eno-gastronomico

Moderatore: Assieme agli amici che vi presenterò per questo momento, che non è un convegno, è una cosa particolare che è stata fatta e sarà fatta almeno nei cinquanta punti in Italia dove sono nati i Club di Papillon il 19 agosto del 2001, quando in un convegno come questo lanciammo l'idea di farlo diventare un movimento nazionale. Ci siamo riusciti e vedo che anche la partecipazione numerosa di tanti soci del Club di Papillon e di tanti delegati e governatori dei club regionali, che vedo seduti davanti, attesta la buona riuscita. Io sono onorato che in questo convegno, che cade nel primo giorno del Meeting per l'Amicizia tra i Popoli, sia con noi l'Assessore Regionale alla Cultura dell'Emilia e Romagna, Marco Barbieri, al quale cedo la parola.

Marco Barbieri: Io vi ringrazio moltissimo dell'invito e sono convinto che questo sia, secondo la formula etimologica, un simposio. La derivazione latina di simposio vuol dire "bere insieme" e qui mi pare che oggi sia l'accostamento che avete fatto, se pur arditamente, di parlare di gusto, mettendo assieme poesia, musica, letteratura e cultura, ma anche il bere, il sentire, il gusto.

Il gusto, ovviamente, deriva dal concetto di sapore. Sarò velocissimo.

Mi permetto solo un ringraziamento a CL per un problema, mi pare, teologico, che io ho sempre apprezzato molto in Comunione e Liberazione, che riguarda proprio il concetto del gusto. Rispetto, in particolare, ad alcuni anni fa quando l'idea del rapporto personale con la fede era molto collegata all'idea solo della sofferenza o dell'aldilà: io ho avuto qualche prete amico che mi ha parlato spesso, invece, del centuplo e, quindi, della possibilità che la fede aiuti a vivere meglio anche questa vita, non solo l'aldilà: questo vuol dire dare gusto alla vita e mi sembra in sé il dato più importante. Questa è una cosa che riconosco a questo movimento in modo forte.

Guardate! Solo due o tre concetti; anzi, alcune sono provocazioni.

Il rapporto del gusto con i media mi pare un problema forte, vale per il settore alimentare, il bere eccetera, ma certamente vale anche per la musica, per la letteratura, per la poesia: questo è un problema molto grande, anche se oggi abbiamo grandissime opportunità (informatica, internet...); in qualche modo rispetto a qualche anno fa c'è una libertà maggiore di gusto, rispetto a qualche anno fa c'è un po' meno paura di essere massificati, ma la verità è che i media intervengono in modo così forte nella nostra vita, che la nostra libertà è collegata alla percezione, a quello che ci viene raccontato tutti i giorni. Vi faccio un esempio banalissimo: gli Istituti Musicali, i Conservatori di questa regione mi raccontano che spesso, quando viene proposto in televisione un artista, se in televisione si fa spesso Uto Ughi, o una volta c'era Severino Gazzelloni, le iscrizioni al

Conservatorio hanno immediatamente dei picchi rispetto al tipo di strumento che viene proposto a livello di media. Questo è un problema, è un problema della capacità critica di ognuno di noi invece di avere gusto, di assaporare perché c'è il problema del rapporto tra il gusto e la massa: spesso il gusto non è così generalizzabile, il gusto è qualcosa molto personale, molto intimo e, quando di un prodotto, di una cosa, di un'espressione musicale, poetica, alimentare ce n'è troppo, è difficile che abbia gli stessi risultati di gusto.

Il secondo problema è il problema del tempo. Per il gusto ci vuole tempo: c'è un rapporto diretto; cioè la velocità non è collegata. Gli unici che avevano proposto sperimentazioni, cioè i futuristi, che collegavano tutto alla velocità e, quindi, le nuove ricette, la contestazione della pasta asciutta come l'elemento maggiore di lentezza è problematico; quindi, lo ritengo collegato al gusto, collegato alla qualità della vita e alla capacità critica di ognuno di noi: ci vuole tempo per poter pensare, per poter riflettere, per poter pregare; cioè il tempo da dedicare ad altro rispetto al lavoro, rispetto ai mezzi di comunicazione è un elemento essenziale.

L'altra cosa discutibile, ma poi voi siete gli esperti, è che mi pare che tutti i fenomeni sociali, riguardo lo spettacolo, la musica, la cultura, la poesia e vale anche per i prodotti alimentari, tendono ad avere un'azione che parte dal margine per arrivare al centro: cioè, se una cosa è ufficiale, benedetta, scontata in qualche modo è difficile che sia un elemento vero di gusto; il gusto nella poesia o nella pittura o nella musica spesso nasce dal margine ed è l'altro fattore di prima, cioè il tempo, che dimostra se poi riesce ad arrivare al centro, riesce ad arrivare nella percezione collettiva in modo forte, o se rimane un fatto marginale che scompare.

Quindi, sul tema del gusto - so che è un tema molto bello, quindi non voglio assolutamente appesantirlo - voi oggi fate una cosa assolutamente interessante e anche la vostra esperienza associativa è un'esperienza importante.

Voi sapete quanto questa regione debba la propria fortuna ad un immaginario collettivo, ad uno stereotipo, che spesso non incontra la realtà vera, però quando si pensa all'Emilia e Romagna si pensa ad una realtà in cui si vive bene ed in cui si mangia e si beve anche bene e questa è una cosa che ovviamente ci aiuta anche in processi molto concreti come il flusso turistico ed altre realtà

Non era un emiliano-romagnolo, ma qui vicino, proprio vicino a Rimini Rossini - era appena di là dal confine - diceva "Posso sbagliarmi nella musica ma non in cucina".

Quindi voglio dire la vostra proposta di un confronto forte, molto aperto, molto libero mi pare assolutamente interessante; e dico l'ultima cosa che è quella che mi interessa davvero dove anche con realtà come la vostra sono disposto a fare delle scommesse forti; a me quello che interessa in questa regione sarebbe quello di far scontrare, inciampare i cittadini, in particolare i giovani, con degli elementi di gusto: io ho fatto delle cose assolutamente discutibili in questo periodo; per esempio, ho chiesto - lo dico alla platea peggiore da questo punto di vista che posso trovare - ho chiesto ai D.J., quello che ci può essere di più lontano dal mondo della cultura, di proporre ai giovani gli avvenimenti culturali che sono in zona.

Mi sono accorto in alcune sperimentazioni che abbiamo fatto in alcuni territori, che spesso il problema è il linguaggio: cioè che noi tante volte diciamo - e l'esperienza del Meeting dimostra assolutamente l'opposto - che i giovani non sono interessati, che non gliene frega niente, che sono solo per la fretta, che sono solo per il sandwich, che sono solo per tutto quello che volete, ma quando c'è qualcosa di vero da proporre, e c'è qualcosa che si riesce a proporre con un linguaggio chiaro in qualche modo la gente è attenta. Io sto tentando per i giovani e nell'autunno farò qualche tentativo anche rispetto ad un mondo come i supermercati: io vorrei che nella vita quotidiana di ognuno di noi ci fossero delle occasioni semplicemente per incontrare elementi di bellezza, cioè che uno va al supermercato e possa trovare qualcosa che gli ricordi che lì c'è la casa di un poeta, che c'è un museo importante, che c'è un prodotto particolare, tipico di quella zona lì; perché questo siamo

noi, sono le nostre radici, la nostra cultura: cioè tante volte parliamo di queste cose come il prodotto turistico. Noi, poi, qui in Emilia e Romagna siamo dei grandi ... quando parliamo di queste cose parliamo per chi viene da fuori, ma la vera esigenza è la nostra di riscoprirlo di capirlo e, se lo capiamo meglio noi, saremo certamente molto più forti a raccontarlo, a “venderlo” tra virgolette a tutti gli altri cittadini.

Io vi ringrazio ed, anzi, vi provo: se su questi percorsi ci sono condivisioni, possibilità di provocazioni, a me piacciono le provocazioni anche forti, mi danno gusto diciamo, se c'è qualche idea su cui si possa fare qualche pezzo di strada insieme, sarei molto contento di farla con voi. Grazie.

Moderatore: Io ringrazio l'Assessore Marco Barbieri e vi assicuro che fino a cinque minuti fa non ci conoscevo. Eppure, mi ha fatto particolarmente piacere quest'ultima cosa che ha detto, cioè il fatto che davanti al nulla, che soprattutto i giovani incontrano istante dopo istante, ci si cominci a preoccupare di un aspetto educativo importante, che è quello della bellezza; perché la bellezza è anche un elemento forte di pace, perché vuol dire ricostruire dentro di sé un qualcosa che parla di un'origine ed è il motivo per cui abbiamo fatto il Club di Papillon.

Il Club di Papillon ha undici anni di vita, però è nato da tanti momenti, da tanti passi, da tante suggestioni, anche al Meeting di Rimini. Io ricordo su questo palco un convegno con Leo Moulin, da cui poi è nata anche un'amicizia, un carteggio interessante. Io ricordo memorabile il suo intervento ad un seminario sui vini da messa dove ci raccontò questo aspetto del gusto, che è un aspetto molto cattolico, perché in fondo al gusto alberga una bellezza, come dice il titolo della mostra, perché in fondo al gusto forse l'uomo riesce a capire cos'è, chi è, da dove arriva ma soprattutto che tutto gli è dato.

Io ricordo sempre un nostro socio, che era un prete, socio del Club di Papillon, don Bernardino Reiner, che diceva “Vi prego di stare ogni giorno con una cosa bella” e si era iscritto non a caso anche al Club di Papillon dove sempre abbiamo voluto stare con il bello, che non era solo il cibo ed il vino.

Poi vi devo dire che lo scorso anno, prima di fare la prima riunione dei delegati del Club di Papillon che si stavano formalizzando, uscì quell'intervista su “Liberò” di don Giussani dove lui disse che dopo la poesia e la musica, la bellezza sugli uomini si esercita sul cibo ed il vino; e questa frase è stata un po' come la guida di quest'anno, perché in tutti i cinquanta Club di Papillon di Italia si è cercato questo, si è cercato di capire questo per cui sono nate varie cose: è nato, per esempio, un libro, che poi ci presenterà Marco Gatti, che è *L'ascolto del vino*: anche nel titolo dice di un approccio che abbiamo raccontato, di un approccio al vino, particolare, diverso anche con l'idea giornalistica di raccontare in parole semplici come si sta davanti a questo prodotto che racconta tantissime cose, e poi lo vedremo in fondo a questo incontro. Da quella frase e dall'editoriale che scrisse Giorgio Vittadini sulla Circolare, che è il giornale del Club di Papillon quest'anno è nata una mostra che ha proprio il titolo di quell'editoriale “Alle origini del gusto alberga una bellezza” che è visitabile nel padiglione della Compagnia delle Opere; ma è nato anche un manifesto sul naturale ordine del gusto, da appendere in tutte le cucine di casa, dei soci del Club di Papillon, dove ricordiamo che cosa arriva in ogni stagione, che cosa l'ordine che è stato creato per noi ci porta in ogni stagione. Quello è il gusto, perché il non-gusto non solo è un fattore di tempo, ma è un fattore anche di appiattimento. L'appiattimento sono quei quindici alimenti, sempre quelli, che mangiamo tutto l'anno dimenticando che c'è un ordine che li porta, che li fa venire fuori dalla terra che gli dà un uomo che li trasforma con il suo genio e questo diventa quella qualità oggi diffusa per cui noi la raccontiamo attraverso il “Golosario”, la guida alle mille e più cose buone d'Italia, ma anche attraverso le centinaia di produttori che con i Club di Papillon continuamente incontriamo. Per cui

io credo di poter accettare questa provocazione perché come il Club di Papillon è entrato nelle Università, come il mio grande nuovo amico, don Giancarlo, che è qui presente in sala e che ha concelebrato oggi la Messa di apertura del Meeting, ha in mente di fare qualcosa perché anche i giovani, che si trovano ad operare con il mangiare ed il bere, possano tenere conto che loro sono portatori di una bellezza.

Insomma c'è fermento in questa regione ed in tutta Italia, ma proprio su questo tema, cioè un vino non finisce nell'ubriachezza o nel consumismo o nell'edonismo, il vino è il segno potente di una cosa molto grande.

Oggi abbiamo con noi gli amici che sono con me. Ve li presento ora velocemente: alla mia sinistra Marco Gatti, Vicepresidente Nazionale del Club di Papillon, Davide Rondoni, poeta e scrittore, Walter Rossi poeta e delegato del Club di Papillon di Firenze, e, poi, con uno strumento in mano, che adesso ci racconterà qualcosa, Francesco Fontana.

### Stacco musicale

Moderatore: Abbiamo chiesto a Davide Rondoni di commentare la mostra che un gruppo di lavoro del Club di Papillon guidato da Andrea Senigallia, Margherita Labalia e altri amici hanno realizzato e espongono nel padiglione della Compagnia delle Opere.

Rondoni: Buonasera! Allora, volevo dire tre cose, brevemente, che sono state suscitate dalla lettura della mostra. La prima è una cosa introduttiva, generale, anche un po' per giustificare io che non mi intendo per niente né di vino, né di ... mangio malissimo, sono sempre in giro, ecc. ... Però credo che sia una cosa importante quella che fate, e anche la mostra. (Non è che mangio malissimo, cerco di mangiare, mangio un po', più o meno, come tutti quelli che si trovano a girare molto: mangiano un po' come capita, disordinatamente, ecco diciamo così). Quindi mi sono trovato di fronte a una mostra sull'ordine e il gusto e ho detto: qui devo imparare qualche cosa! E ho imparato tre cose: la prima, anche appunto per giustificare il fatto che uno come me che scrive, cioè, lavora con le parole, è un po' lavorare con la bocca anche quello, ma insomma, perché posso parlare di questo argomento? E la prima questione, appunto, che la parola "gusto" è ciò che designa anche la qualità della parola dei poeti, degli scrittori; cioè uno scrittore, o un poeta soprattutto, lo riconosci per un certo gusto che ha della parola, per un certo gusto che trasmette nella lingua. Gusto non vuol dire una cosa dolciastra, una cosa sdolcinata, ma questo lo sapete meglio di me.: si intende una cosa piena. Oggi nella cultura in cui siamo, quando si dice "gusto" "gustoso" si rischia molte volte di intendere "carino", no?, che è una parola odiosa. Non significa "carino", "dolciastro", ma "gusto" vuol dire pieno, una cosa saporita. Ora una lingua è saporita, una lingua diventa piena di sapore - come accade appunto agli scrittori e ai poeti, come i poeti se la trovano addosso- quando in qualche modo la vita è accolta come provocazione. Ma tutti facciamo un'esperienza di parola poetica, cioè di parola gustosa, tutti, anche quelli che non scrivono poesia; perché chiunque di voi, chiunque di noi, fa l'esperienza, quando la vita lo colpisce, di non poterla dire in modo insipido, non ti vengono le parole giuste, devi trovare delle parole con più sapore, al limite il sapore del silenzio, come la Divina Commedia che finisce nel silenzio: cioè un gusto pieno, apparentemente vuoto, ma pieno. Cioè voglio dire che la parola ha gusto, prende gusto quando accetta la provocazione della vita e gli scrittori si riconoscono per questo, più ancora che per quello di cui parlano, cioè degli argomenti di cui parlano, quello che ti comunicano sempre gli scrittori, qualsiasi cosa ... è un certo gusto per la lingua, cioè un certo gusto per la realtà. Cioè il fatto di esporti alla realtà, lasciare che la realtà ti colpisca; perché, appunto, se succede che sei a casa tua e sei lì sul divano e guardi la televisione e ti succede che entra non so ... la Arcuri, ecco! Entra la Arcuri e ti stampa un bacione sulla fronte; tu

esci, ti è successa ‘sta cosa qui, esci e non è che ai tuoi amici dici “Oh, sai è entrata la Arcuri, mi ha dato un bacione sulla fronte””: non ti viene da dire così, ti viene da cercare delle parole con gusto, ti viene una lingua gustosa. Poi uno saprà fare, raccontarlo meglio, se uno arricchirà i particolari ... però, la vita, la lingua -scusate- si accende, come diceva Ungaretti, di gusto di fronte alla realtà, se uno si lascia provocare dalla realtà, in questo senso il gusto ha anche fare anche con la lingua, anche con lo scrivere. ma per un grande poeta russo che parlando di Dante diceva: “La lingua italiana, che bella che è la lingua italiana!”, non credo che sia un caso che il Club Papillon sia nato in Italia e non da un’altra parte, perché lui diceva che la lingua italiana è fatta in modo- lo sapete tutti- che è tutta in fuori, cioè è tutta affettiva. È una lingua in cui la lingua anche fisicamente batte sui denti, i denti sulle labbra, le labbra si aprono sempre, diceva che è una lingua come un bacio, cioè una lingua affettiva, una lingua che sente il gusto della vita; a differenza dei tedeschi -diceva lui- che invece parlano tutti in dietro, cioè son tutti qua in fondo, mentre noi italiani siamo affettivi, siamo aperti, abbiamo il gusto di salutare, di baciare, di mangiare; quindi la nostra lingua è particolarmente votata, insieme alla nostra cultura e alla nostra cucina, al valore del gusto. Questo per giustificare, così anche poco per quello che son riuscito, perché un poeta può parlare, anche se non se ne intende, di queste cose qui. La prima cosa che ho imparato guardando questa mostra.

La seconda cosa che ho imparato è che in questa mostra si parla di ordine, quindi di cose che ritornano, di un rituale, della vita, delle stagioni. Vedrete che ci sono dei pannelli in cui il periodo , il mese- novembre- è descritto per ciò che ritorna nell’iconografia, nelle memorie anche delle tradizioni delle cure medicali, della sanità, dei cibi che ci sono in quel periodo: cioè viene riproposto un ordine; e normalmente noi pensiamo all’ordine come una cosa morta, cioè per la nostra cultura, per la nostra sensibilità, per ciò in cui siamo immersi da secoli, noi quando pensiamo ad una cosa ordinata, pensiamo ad una cosa ferma. Cioè diciamo: “Quello è in ordine, cioè fermo!” Non so se voi... a me viene in mente così. In genere quando pensiamo ad una cosa ordinata pensiamo ad una cosa un po’ statica, cioè dove c’è ordine regna un po’ di morte. Lo dico come pensiero immediato, come sensibilità in cui siamo. Tanto è vero che nella cultura giovanile, cultura di cui parlava prima Barbieri, la vita è associata al disordine cioè la vitalità è dove c’è casino, dove c’è la vita. C’è un modo di dire francese che dice: Dov’è che c’è il mondo ,dov’è che c’è la vita? Dove c’è caos. Quindi sembra che la parola ordine sia il contrario del movimento, della vita, dell’andamento dell’esistenza. Sembra che il rituale, il ripetersi delle cose sia una perseveranza della morte, un perseverare di cose finite; in genere pensiamo che la ripetizione sia il ripetersi di cose finite. Siamo in una cultura così. Qui invece trovate le tracce di una cultura che non pensava questo, che non aveva questo, che era più vera perché poi nella vita non è così come ho descritto fino adesso. Nella vita la ripetizione invece è un segno della vita, l’ordine è un segno della vita. Nel pensiero che abbiamo che ci hanno messo in testa per tanti motivi, pensiamo che ci sia più vita dove c’è più disordine: l’analogia è normalmente è questa. Ma nella vita reale, cioè nell’esperienza reale non è così. Nell’esperienza reale noi vediamo, sappiamo che c’è più vita dove c’è ordine, ma allora mi son posto il problema, perché si trattava di imparare qualcosa: le mostre si fanno e si guardano per imparare qualcosa, non per saper qualcosa che si sapeva già. Allora mi son posto il problema: come fa l’ordine ad essere vivo, pieno di vita? Io fra l’altro sono un tipo disordinato di mio come carattere, com’è possibile che l’ordine, la ripetizione delle stagioni, dei mesi gli stessi cibi lo stesso punto , com’è possibile che l’ordine sia una cosa piena di vita? e non una ripetizione di cose morte?, non una ripetizione di passato? –perché l’uomo non è fatto per ripetere il passato, ma è fatto per andare avanti-. Com’è possibile allora che l’ordine allora non sia mortifero ?, non sia mortuario?, ma sia vitale?

E ho capito questo, lo dico come ipotesi: che appunto, la parola gusto per come la capisco io per come ho visto in questo dramma di ripetizione, rituale, ordine e vita, (cioè insomma le cose che ho

detto prima e spero non vi sembrino astratte: pensate alla vostra vita normale, son così..., metto in ordine ...), la parola gusto contiene questo fatto: che il gusto è mosso dal desiderio. Cioè c'è qualcosa di un po' disordinato all'origine, se uno cerca il gusto e lo cerca se volete anche in maniera un po' disordinata, non lo cerca secondo delle categorie preordinate, cioè quando uno cerca il gusto nella vita non lo cerca secondo un programma stabilito, non lo cerca con ordine, lo cerca disordinatamente, con un appetito confuso direbbe Dante, apprende confusamente il bene che cerca, il gusto che cerca. Quindi c'è una sorta di movimento disordinato nella parola gusto, nella ricerca del gusto; c'è un elemento di disordine nel gusto perché il gusto non finisce mai, cioè non sei mai soddisfatto: hai gustato un certo vino il novembre dell'anno scorso, quest'altro novembre hai ancora voglia di quel vino: non è che il gusto passato ti basta, il gusto non soddisfa del tutto. Quindi c'è come...è come disordinato il gusto, cioè non si basta!, non è troppo ordinato, perché il desiderio non si ferma. Quindi c'è un desiderio che cerca gusto e che non si accontenta del gusto provato; quindi c'è dentro come un elemento di disordine, di movimento appunto, di vita brada verrebbe da dire, anche se è sbagliato, insomma...di vita brada, per intenderci. C'è dentro un elemento di disordine nella parole gusto. Al tempo stesso, però, per esperienza appunto, nella parola gusto, nell'esperienza del gusto, c'è il fatto che desideri e che sei certo. Perché se tu cerchi al novembre prossimo cerchi il vino del novembre scorso è perché hai ancora desiderio, ma sei certo che qualche cosa a quel desiderio risponde. Mi spiego, cioè, nella parola "gusto" -quello che voglio dire, provare a dire- è che questo aspetto del disordine del desiderio e dell'ordine della certezza si incontrano; perché uno ha gusto di qualche cosa di cui ha sempre voglia, ma di cui è certo che in qualche modo può essere risposto, si capisce? Cioè, dire che uno ha gusto di qualcosa è perché non smette di desiderarlo, ma al tempo stesso è certo che trova un po' di risposta, se no non sarebbe gusto. Questo è il motivo per cui, secondo me, nella ripetizione delle cose -che qui nella mostra viene presentata anche da notizie molto curiose, molto particolari, anche molto interessanti- nella ripetizione del ciclo della vita, delle cose della vita, c'è questo movimento: di un desiderio che è certo. Per questo la ripetizione non spaventa più, non è più mortale, perché ha dentro un movimento del desiderio e l'assicurazione di una certezza. Non è la ripetizione di qualcosa di morto, ma è la ripetizione di un evento sempre nuovo: ogni novembre è nuovo, ogni vino di novembre è nuovo, ogni patata scoperta a febbraio -o non mi ricordo più quando- è nuova, è la prima patata che scopri, cioè ogni volta che senti l'erbetta è nuova. E il gusto si fonda su questo: non è vero che è nuova, ma è nuova. Non è vero -come dire? nel calendario non è vero perché c'era anche l'anno scorso, ma per te è vero, per esperienza è vero. Insomma, la parola "gusto" credo che sia una parola importante nell'esperienza umana, perché porta in sé dentro questa dinamica, del desiderio e della certezza di una risposta a questo desiderio e la porta dentro in un movimento che non finisce, in un movimento che non si accontenta di essere già successo: che ci sia stato l'anno scorso non mi basta, non basta, c'è ancora, è ancora nuovo. Questa è la seconda cosa.

Terza cosa e finisco è che a un certo punto c'è una frase che mi ha colpito, che dice -non so se la ritrovo- che a volte la realtà è come un cibo amaro, no?, si mastica amaro, cioè nella vita si mastica amaro, cioè senza gusto, si mastica amaro perché ci sono delle cose che non vanno, no? Uno dice: sto masticando amaro al lavoro, in casa, con gli amici, sto masticando...non c'è gusto. E lì dice appunto che ci vuole un lavoro per trasformare anche ciò che è salato, che è amaro in cibo, in cibo. Ora l'esperienza vostra, più che mia (perché io so fare da mangiare solamente la crema, penso sia una cosa capitale nelle storia del gusto, perché secondo me una donna che sa far la crema è il massimo, la crema quella lì con...tre cucchiaini di zucchero, uno di farina, il latte, il rosso d'uovo, quella roba lì, la faceva la mia nonna Peppa, l'ho imparata da lei) voi sapete che tante volte facendo da mangiare si trasforma la cosa che è amara, che è dura, in qualcosa che è buona da mangiare. Ora quella frase lì mi ha colpito perché questo riguarda il cibo e riguarda la vita; ci son tante cose che

sono amare perché non le lavori, perché non le lavori, rimangono amare perché non le lavori, rimangono amare perché non applichi la tua libertà nella trasformazione, non applichi la tua dedizione, la tua pazienza alla trasformazione. C'era una signora, quando andavo a far caritativa in un ospizio di Vecchiazano vicino a Forlì, che mi ha detto una frase che mi è sempre rimasta qui, perché mi ha detto –lei aveva novant'anni, io ne avevo quattordici-, mi ha detto: “Ci vuole dell'ambizione anche per fare il ragù!”; ci vuole dell'ambizione, cioè stai facendo una cosa grande, stai facendo una cosa per cui meriti un premio, cioè stai trasformando una cosa che era amara in una cosa che invece è commestibile. Come dice quella frase lì: la realtà va trasformata in cibo, qualcosa che è amaro può esser trasformato in qualcosa che ti nutre; questo dipende dal lavoro che l'uomo ci fa, perché la realtà automaticamente non si trasforma, automaticamente -diceva Peguy- crescono solo le patate, però per renderle poi commestibili e buone bisogna lavorarci sopra.

L'ultima cosa che volevo leggervi è una poesia, così ne approfitto anche per far pubblicità al mio libro che presento fra venti minuti, tanto per il gusto di dir le cose anche come stanno...no!, non è pubblicità, ma è per dire che anche nella poesia entrano le cose del vino, c'è una grandissima tradizione letteraria sulla poesia e il vino, ma non sto qui a tediarevi. Si fanno anche degli incontri spesso tra poeti e bevitori, poeti bevitori..., in varie forme. C'è una poesia in questo libro qui mio dove si parla del vino, ve la leggo anche per salutarvi, anche scusarmi perché io purtroppo devo andare a fare un altro incontro, quindi lascerò questo agosto consesso, e gustoso consesso. Dice così:

“L'hai trovato nel mio petto / il mostro di voler bene da lontano-- // quel che le guarigioni del sole / non alleviano // le fedeltà che bruciano in nostalgie // quel che non ha scampo / le dita del deserto ai miei occhi che risalgono // l'amore che gridando d'amore s'allontana. // Ma con te stanotte dietro ai vetri / che si rigano nel bar // posso bere il vino d'aria e fuoco / fulminato nella vendemmia dei temporali // alzare lo sguardo brindisi / da questa sedia al mondo intero, // al corpo con la mia camicia che si inoltra / nel buio della piazza / come un messaggio in un gran mistero.”

[controlla testo e punteggiatura in *Avrebbe amato chiunque* di Davide Rondoni]

stacco musicale

Moderatore: Talvolta in questo lavoro che ha a che fare col gusto, col vino, col cibo si incontrano dei personaggi straordinari che magari ci sembrano lontani dal cibo ed il vino ed invece sono vicinissimi. Uno di questi è Mario Luzi, uno dei più grandi poeti viventi, che fino all'ultimo voleva essere qui con noi come ha voluto venire a momenti del Club di Papillon di Firenze, ma il suo medico gli ha sconsigliato, dato anche il caldo di queste giornate, di fare il viaggio, seppur breve, fino a Rimini. Però a me piace che adesso Walter Rossi, che è suo amico, racconti proprio che cosa vuol dire questo talvolta dei personaggi grandi che si trovano immersi anche nel gusto delle cose, non solo delle parole ma anche nel gusto materiale.

Walter Rossi: Mario Luzi stamattina mi ha pregato di salutare ognuno di voi con grande affetto ed io voglio leggervi una sua poesia, non prima di avervi raccontato come è nata l'idea, il desiderio di invitarlo stasera con noi.

Quando andai da Mario Luzi per invitarlo, come al solito gli portai una bottiglia ed un dolce, e poi ci siamo messi a parlare, io gli ho letto l'intervista che don Giussani fece a Libero lo scorso Meeting, che per noi fu una cosa molto bella, un fascino enorme che grazie a Paolo abbiamo approfondito durante un anno di lavoro; quando io gli ho letto che la bellezza si manifesta negli uomini, nella musica, nella poesia, nel cibo e nel vino, lui mi ha guardato con la profondità di questi ultimi anni, di un uomo di novant'anni e, poiché io gli avevo chiesto “Che cosa è per te la bellezza,

vieni a dirci qualcosa sulla bellezza” e lui mi ha guardato ed ha detto “ma qui don Giussani non usa questo termine nell’accezione estetica, quanto in quella ontologica, perché non si può nella vita di un uomo dividere l’estetica dall’etica, dall’esserci, dall’essere”; a quel punto, mi ha detto “Dimmi te che cosa pensi della bellezza perché io non so definirtela”. Colto alla sprovvista, ho tirato fuori come faccio di solito uno dei foglietti con questa poesia, con questa poesia di Luzi, che lui ha scritto cinquant’anni fa e, dopo avergliela letta, lui si è commosso e mi ha detto “Accidenti, questa è la bellezza, ma quando l’hai scritta” ed io gli ho detto “No, non l’ho scritta io, questa l’hai scritta tu cinquant’anni fa”.

Ecco, questa cosa è commovente, perché afferma che la poesia è il luogo di un altro, è il luogo dove un Altro vive una sua grandezza e non c’è poeta se non c’è un uomo che riconosce questo Altro da sé.

Questa cosa è stata per me un’esperienza di vita così bella e commovente, che mi ha fatto ricordare un altro grande scrittore, S. Alfonso Maria de’ Liguori, Santo Patrono degli Avvocati, che ha scritto delle cose bellissime, e che negli ultimi anni della sua vita, quando i giovani frati gli leggevano le cose che lui aveva scritto anni prima, alzava gli occhi e diceva “Guagliò, è bello è bello. Ma chi l’ha scritto questo”; ed i frati “Padre, l’avete scritto voi”. “Eh, non è possibile perché la bellezza è di Dio, la bellezza appartiene a Dio”.

Questo, perché l’amicizia con Luzi in questi anni è stata per me il luogo dove è stato possibile imparare che l’io nella poesia deve sparire, deve diventare il foro attraverso il quale Dio e la creazione si guardano; un foro, non l’autocompiacimento, non l’affermazione dell’io, ma l’affermazione di un Altro, il riconoscimento di un Altro. Un Altro e, poi, spero che possiate perdonarmi, vi leggerò la poesia che io ho scritto come segno di gratitudine per quest’uomo e per l’amicizia che mi è stata donata.

La poesia di Mario Luzi si chiama “La colonna”:

“Gli uomini sparsi lasciano i ricoveri, avvolgono le balle e gli incerati, la limpidezza del piovuto avviva l’erba, il terriccio illumina le scorze qua e là della piantata esile, infiamma, rende rossi sulle capanne gli embrici; e un fuoco tenue, e il fuoco di uno scorcio di serata che il tempo si rialza ed alcunché d’irrisolto indugia nell’aria, nelle voci quasi un bene differito, fin qui di vita in vita prenda forma, ma esiti e si celi. Tempo che il cuore è meno chiuso; tempo fermo negli occhi come alla vedetta, avido anche del volo del moscone che s’avvita e si perde tra i fiori umidi. Quanto poco basta a che tu avvampi, cessano –si- a poco a poco cadono di colpo gli alti e bassi di speranze; ma speranza di redenzione, seme di padre in figlio ad ogni vita, ad ogni speranza anche fugace e senza fine. E l’attesa dell’altro, del diverso vive, fa il nido, trova la sua acqua, il suo miglio, fora la cecità d’un tratto o cova, e cova nell’oscuro dei suoi portatori inconsapevoli. Speranza, speranza che dilata lontano il cerchio del vivente, vola oltre o prolunga il sonno ad occhi aperti, di età in età, fino al risveglio. Seguo, passo passo, tornante su tornante della strada maestra il cantoniere e il cavatore di pietrisco, ed entro nel borgo, sosto per un po’ alla bettola, con chi sosta; accompagno di rincasa, afferro voci nello sciame, detti, misuro come mi riesce il bene e il male che ci spetta o ci si immagina”.

Questa poesia è quella che ho voluto dedicare all’amicizia con Mario Luzi: “A Mario Luzi”:

“Passerò ancora a prenderti, Mario, in via di Bellariva numero 20, suonerò il campanello, attenderò a lungo, ti vedrò apparire con il verde loden per condividere il tuo silenzio; lo stupore di essere nella città del mistero, dentro la corolla del fiore più profumato, aprirò la portiera per accompagnarti in un luogo qualsiasi, a tagliare la carne nel piatto, a versare del Chianti, pesando le parole, partendo l’arancia. Che grazia nella mancanza averti incontrato, aver vissuto con te nell’opera del mondo, come un bambino assetato di letizia nel vento della piazza e del campo”

## Stacco musicale

Moderatore: Direi che non poteva esserci musica migliore da dedicare ad una mia amica, Nicoletta Vicelli, responsabile dell'Associazione Italiana Sommelier di questa regione.

I sommelier serviranno a ciascuno di voi - abbiamo mille bicchieri, spero bastino per il pubblico in sala, che non riesco a contare – serviranno questo vino che Marco Gatti ci aiuterà ad ascoltare.

La parola a Marco Gatti.

Marco Gatti: Devo dire che parlare in questo momento è emozionante, nel senso che il silenzio vibrante che ha accompagnato anche questo momento che abbiamo vissuto insieme, carico di bellezza, con le parole di un cronista della gola, potrebbe sembrare il preludio ad una caduta; ma, in realtà, sarà il vino a parlare, perché, come abbiamo ascoltato le parole poetiche di Rossi, di Davide, l'introduzione emozionante dell'amico Assessore e la musica che ha accompagnato questo, l'atteggiamento è lo stesso, l'atteggiamento di fronte ad un vino è quello dell'ascolto, è quello del rispetto: *respicere* in latino vuol dire sapere vedere altro.

E quello che ci ha aiutato, il genio - perché il genio affascina in qualsiasi espressione accada - il genio di Paolo è quello che ci sono alcune persone nella nostra esperienza, che qualsiasi cosa fanno (come diceva prima Davide "la massaia che trasforma della carne in ragù"), fanno bellezza, ed io vorrei iniziare con un grande applauso di ringraziamento a Paolo, che è espressione, genio di bellezza.

Ringrazio dell'applauso sentito perché non è formale questa gratitudine, che è l'atteggiamento che si deve avere di fronte a qualsiasi espressione di genio, perché (come ci ricordava prima Rossi e ci ricordava Luzi) il genio, la bellezza, sono espressione di un Altro; ed è una gratitudine ritrovare questo Altro senza del quale non si può vivere.

Io seguo quest'avventura di Papillon con una passione straordinaria perché sono convinto di una cosa: che si può vivere senza niente, si può vivere senza niente, ci possono togliere tutto, ma senza bellezza, che è amicizia, espressione di genio, sapere parlare attraverso note..., non si può vivere, senza bellezza non si vive.

Questa è una cosa fondamentale perché quello, che ci ricordava prima Davide "del masticare amaro", io voglio ricordare un altro amico che ha seguito con passione l'avventura di Papillon, che purtroppo oggi non è qui con noi, che aveva questo a cuore, questa bellezza senza la quale anche il vino, che andiamo adesso ad incontrare, che stanno servendo con grande attenzione, non può essere capito. "*L'ascolto del vino* è nato da questo: l'ascolto del vino è il tema che sta a cuore a me ed a Paolo.

Ma è il tema dell'amicizia e della responsabilità che una persona che vuole bene non può non avere verso colui cui vuole bene; volere bene vuol dire indicare questa bellezza, vuol dire poter dare quello che si può dare, però vuol dire saper dare una direzione, un ordine, un ordine che è bellezza; perché senza ordine, comunque, non c'è bellezza: c'è disordine e, quindi, non ci può essere gusto della vita.

*L'ascolto del vino* è questo libro che è nato frutto veramente dell'amicizia tra me e Paolo, amicizia appassionata della bellezza, perché, e di questo ringrazio sempre Paolo, a me tutto sommato, da grande amico, lascia sempre la parte migliore.

Adesso ho iniziato ad avere in mano un bicchiere ed è in fondo la parte più gioiosa quella dell'assaggio: perché un bicchiere di vino è l'espressione del lavoro di qualcuno, è l'espressione della storia della nostra terra, è l'espressione di una grande tradizione millenaria e, non a caso, un bicchiere di vino ed un pezzo di pane sono il segno sacramentale anche nella religione cristiana di un valore inestimabile.

In realtà, di fronte ad un bicchiere di vino perché abbiamo voluto scegliere quella provocazione del tema dell'ascolto del vino? Perché di fronte ad un vino anche i più grandi tecnici possono non capire nulla di un vino, se non hanno questo atteggiamento di silenzio, di attenzione, di voglia di andare a scoprire quella bellezza che dietro il bicchiere di vino si nasconde, come si nasconde dietro la poesia, come si nasconde dietro la musica.

Perché tante volte un bicchiere di vino è quel momento che riesce a dare calore ai momenti difficili della vita? O essere espressione di momenti di gioia, perché comunque gioia e dolore vanno sempre insieme; perché il vino è questa espressione grande che il cielo ha voluto dare alla terra e che non ha eguali dal punto di vista delle cose materiali e che ha questo potere straordinario: parla, parla a chi lo sa ascoltare.

Noi abbiamo amato molto una persona che tanti di voi hanno conosciuto, che era Giacomo Bologna; con lui il vino - io ed il Paolo lo dicevamo sempre - faceva racconti. Attorno a quella tavola, di cui noi oggi siamo continuazione, succedeva sempre qualche cosa, c'era vita, c'era gioia; non era mai un momento di mera elaborazione – adesso va molto di moda, adesso avete presente Albanese? – ecco quello era esattamente il concetto contrario al vino che abbiamo noi.

*L'ascolto del vino* dovrebbe essere questa espressione e in questo libro vogliamo comunicare quella grande passione che ci lega alla bellezza, intesa come musica intesa come poesia, intesa anche come cibo e vino, che rappresentano in un modo semplice il modo in cui la nostra tradizione parla quotidianamente, e ci raggiunge tutti i giorni, tranne per chi è costretto a consumare, ahimè! pasti frugali; quotidianamente due volte al giorno ci si siede a tavola, e si condividono momenti di bellezza.

L'ascolto del vino è questo: questa scoperta che noi abbiamo voluto raccontare nel libro. Scoperta di che cosa? Del fatto che il vino è una materia viva. E del fatto che, come abbiamo potuto apprezzare la musica e la poesia perché introdotti, così dobbiamo essere introdotti a capire quello che è il frutto del lavoro di una persona: oggi berremo insieme l'Albana – il servizio oggi è veramente difficile.

Moderatore: Dico una cosa mentre c'è ancora il servizio. Se uno vuole acquistare il libro *L'ascolto del vino*, è in vendita presso la libreria del Meeting, ITACA. All'incontro si può acquistare anche il manifesto "Il naturale ordine del gusto" - da appendere nelle cucine di casa nostra – dove è indicata la regola che mette insieme gusto ed una sana alimentazione: è firmato dal professor Giorgio Calabrese, l'unico dietologo, l'unico membro del Consiglio Nazionale Alimentare Europeo. Dopo aver visto la mostra, se uno pensa di farla girare nelle scuole e negli ambienti pubblici, ogni visitatore può ricevere il manifesto "Il naturale ordine del gusto" e può recarsi allo stand di Papillon nel padiglione della Compagnia delle Opere ove gli daranno dettagli ed una ulteriore *brochure*.

Alla fine dell'incontro è anche possibile iscriversi al Club di Papillon: siamo in cinquemila, ma mi auguro il prossimo anno di aggiungere uno zero agli iscritti.

Quest'anno l'attività del Club di Papillon è stata interessante, appassionante; e tra l'altro noi ci parliamo quotidianamente attraverso le e-mail, per cui c'è un dialogo fitto attorno a questo grande tema.

Alla fine potete posare il bicchiere presso i sommelier ed iscrivervi al Club di Papillon: verrete contattati dai vostri club locali.

Troverete anche il manifesto "Il naturale ordine del gusto", che è venduto ad un Euro

Do la parola a Marco Gatti.

Marco Gatti: Oggi andiamo ad assaggiare, quindi, intanto che finisce il servizio, l'Albana e l'Albana è un vino straordinario dal punto di vista della storia, perché, oltre ad essere la gemma

enologica della terra in cui siamo: pare che le sue origini siano dovute ai tempi dei romani, quando la figlia dell'imperatore Teodosio, donna bellissima, arrivata affaticata da queste parti venne accolta con una coppa di questo vino dorato; le venne offerta una brocca di terracotta e lei rimase talmente sorpresa da questo gesto semplice con cui venne accolta, che disse "Tu sei vino da berti in oro"; tant'è vero che il paese qui vicino, più rinomato per la produzione dell'Albana rimase Bertinoro.

Queste origini ci riportano addirittura a millecinquecento anni fa: storia lunghissima, una tradizione popolare che non si è mai interrotta, fino a quando negli ultimi anni di questo secolo questo vino era un po' espressione popolare; chi di voi lo beveva ricorderà che era un vino frizzantino ed aveva perso quel fascino, quello smalto, che aveva colpito millecinquecento anni fa la figlia dell'imperatore.

Oggi finalmente questa terra ne ha capito l'importanza; ha capito che espressione può essere del territorio questo grande vino, e ha ottenuto la DOC. Visto che siamo oggi tutti fortunatamente serviti, andiamo a degustare questo grande vino, che esprime in maniera eccezionale l'azienda Cesari, che produce a Castel San Pietro, quindi sulle prime pendici della zona vocata. E' l'unica azienda che fino ad adesso ha fatto un profumo con gli estratti del suo vino più importante, che si chiama Taoleto, un sangiovese di Romagna dal profumo straordinario; con questo estratto ha fatto proprio un profumo come fragranza: per cui pensate anche all'attenzione che ha quest'azienda al concetto di bellezza! Questo è fondamentale perché ci fa capire quella storia che, dicevamo, sta dietro al lavoro, a quello che è un bicchiere di vino. I Cesari hanno iniziato nel 1965 e molti di voi lo ricordano, come arbitro, Cesari. Poi la passione lo ha portato a ritornare nella sua terra, a riprendere in mano la confidenza con la terra e con le vigne. I Cesari iniziarono a comprare venti ettari e hanno dedicato questa loro attività alla riscossa di quello che era un vino come questo ed oggi sono novanta ettari di grande qualità, quattro poderi molto importanti, di cui oggi il frutto viene dal podere Colle del Re. Questo è l'Albana passito; voi sapete che ci sono quattro tipologie di Albana: Secco, Amabile, Dolce, questo è quello Passito; il Passito ha dietro un lavoro grandissimo, perché di tutte le uve che vengono prodotte, solo una percentuale limitatissima viene poi valorizzata ed è per questo che il passito va a grandi prezzi c'è una ragione; che è diversa evidentemente la produzione di un passito rispetto al secco.

Andiamo a scoprirlo insieme, seguendo anche il metodo che abbiamo voluto presentare nel libro: esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo e, poi, insieme proviamo a dare un giudizio complessivo.

All'esame visivo - spero che la luce vi favorisca; qua abbiamo questa luce fortissima e io vi vedo male-, ma io vedo un colore giallo oro che nel tempo diventerà giallo ambra nella sua evoluzione, per ora è ancora un giallo dorato molto intenso e molto brillante, che, se fate girare lentamente, lascia degli archetti marcati e quindi segnala l'alto contenuto di zuccheri che ci sono in questi vini. Ora andiamo a scoprirlo provando ad immedesimarci solamente nel nostro vino per sentirne i profumi. Come sentite, ha una notevole impressione dal punto di vista del bouquet nel senso che ha un profumo ampio, si sentono fichi, miele, l'albicocca; si sente l'uva sultanina. Come vedete solo da questa breve descrizione, che terminiamo qui perché non vogliamo eccedere, però questo semplicemente per dire come l'attenzione rispetto a questo vino ci dice che se noi l'avessimo solo sentito velocemente non ci saremmo accorti di tutta l'espressione di chi ci ha messo tutta la sua anima ed oggi ci parla di un vino importante anche dal punto di vista del naso. E' anche incredibile questo colore il fatto che non sia solo limpido ma anche brillante, proprio come un brillante riflette la luce. Questo ci dice che ci sarà un elemento di vivezza, di acidità in bocca. Andiamo a vedere come ci suggeriva Paolo a riscontro, andiamo ad assaggiarlo, non abbiate fretta; sorseggiatelo lentamente. Come sentite la carezza in bocca e il velluto della dolcezza è straordinaria, però quello

che ci diceva Paolo, e che per un passito è molto importante, è una caratteristica essenziale: e cioè di solito di un passito ne assaggiate un goccio e poi avete quella sensazione di stucchevole, non andreste avanti a berne perché molti produttori eccedono nella parte zuccherina e quindi diventa un sorso stucchevole; questo invece ha quell'acidità, quella vivacità per cui con piacere vedo che tutti state ritornando a bere senza che neanche lo si sia detto.

Ecco questo dice anche, e qui veramente ottima la scelta, che questo è un vino che pur essendo un passito a differenza di altri, va benissimo come aperitivo; quindi ottima la scelta di esserci dati questo come saluto per la nostra serata, perché questo è un ottimo aperitivo che non lascia la bocca stanca come potrebbe essere un vino da meditazione che va a concludere o un grosso pasto o una serata con gli amici vicino al camino, e quindi va evidentemente anche a chiudere la bocca come sensazioni. Questo, invece, teoricamente al di là dell'alto livello alcolico che vuol dire che non bisogna berne un bicchiere alto così, però come aperitivo va bene, potrebbe essere anche un ottimo compagno di antipasti importanti, certo anche del gorgonzola erborinato piuttosto che evidentemente di pasticceria secca che potrebbe essere la degna conclusione di una serata come questa.

Distribuzione al pubblico, per degustazione, di bicchieri di vino Albana.