

Comunicato stampa n. 34

IL GUSTO CHE CI INTERPELLA OGNI GIORNO

È un momento importante nella storia di “Papillon”, il movimento di consumatori capitanato da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Il club è nato giusto vent’anni fa: il 19 giugno del 1992. Un’avventura lunga e appassionata. Un viaggio nel quale il gusto, meglio “il desiderio del gusto”, è sempre stata una cosa “da prendere sul serio”. “Proprio vent’anni fa lessi un’intervista di Renato Farina a don Giussani nella quale gli parlava di suo figlio, che aveva iniziato a fare il giornalista occupandosi di cibo con Papillon – ricorda Massobrio in apertura dell’affollatissimo e applaudito incontro “Il gusto che ci interpella ogni giorno” – e ricordo sempre la risposta del Gius ‘dopo la poesia e la musica la bellezza si esercita sugli uomini con il cibo e il vino’ ”.

Insomma il cibo, la tavola, i loro prodotti e mestieri sono cultura. Di quella alta, con la c maiuscola. Per questo, Massobrio e Gatti hanno invitato tre ragazzi che del gusto stanno facendo elemento centrale delle loro vite. Nessun di loro è uno chef stellato o un esoterico sommelier. Anzi le loro biografie, una laureata, due studenti universitari, alle spalle buone famiglie in grado di garantire mestieri e lavori più facile e pure remunerativi, pongono una domanda. Che ci fanno quei tre in una cucina, in mezzo a una vigna o in mezzo ai prati dell’alta Val Seriana?

Maria Teresa Biotti è la prima di loro. Nel 2010 termina Scienze politiche, ma la sua passione è la cucina. Un desiderio che abita in lei fin da bambina: “Passavo ore con le mie nonne a guardarle e aiutarle mentre cucinavano. Ricordo i loro gesti la straordinaria manualità con cui impastavano. Il gusto e il sapore della loro crostata”. Incontra Massobrio e insieme a lui invia curriculum a chiunque cerchi un aiuto cuoco. La risposta arriva dalla Val d’Aosta e Maria Teresa inizia la sua avventura: “È un lavoro duro ma mi piace. Ho imparato e imparo osservando quello che fanno gli altri. Accetto critiche e consigli perché servono a migliorarmi. E a chi mi chiede come faccio a rimanere chiusa dodici ore al giorno in cucina, rispondo in modo molto semplice. La cucina è una finestra sul mondo. Lavori con tanti altri, con tante cose diverse e ogni giorno migliori”. Oggi Maria Teresa è la pastrychef del ristorante milanese “La maniera di Carlo”. Impasta e inforna come faceva una volta sua nonna.

Simone Virgara, invece, Scienze politiche la sta finendo, due anni fa insieme a un suo amico comprano la cascina “La barbatella” e si trasformano in vignaioli. Eppure la prima volta che Simone parlò di cibo e di vino - accade proprio al Meeting dove conobbe Carlin Petrini di Slow Food - mai più avrebbe pensato di finire a vivere e lavorare in campagna. “Le cose di cui mi parlò Petrini non mi appassionarono per niente. Mi interessava la persona, non quello che diceva. Collaborai a alcune sue iniziative ma la cosa si chiuse lì – spiega Simone – però qualcosa era avvenuto, senza neanche che me ne rendessi conto”. Comincia a passare sempre più tempo in una casa di un suo amico in Monferrato, taglia prati, cura quel po’ di campagna attorno alla cascina. Cerca e insegue Massobrio, lo incontra gli parla. Insieme degustano vini. E quando il suo amico Lorenzo gli propone di rilevare “La barbatella”, il sì è immediato: “Avreste dovuto vedere come ci guardavano i vignaioli di Nizza Monferrato quando vedevano due giovani milanesi che facevano vino in Langa”.

Fondazione	Foundation	Stiftung	Fondation	Fundación
Meeting per l’amicizia fra i popoli Prefettura di Rimini Reg. Persone Giuridiche n. 186 P.Iva 01254380403	Meeting For Friendship Amongst Peoples Register of juridical personalities no. 186 VAT code 01254380403	Meeting für die Freundschaft unter den Völkern Register juristischer Personen Nr. 186 MwSt-Nr. 01254380403	Meeting pour l’amitié entre les peuples Inscrite au registre des personnes morales sous le n° 186 n° de TVA: 01254380403	Meeting para la amistad entre los pueblos Reg. Personas Jurídicas n. 186 C.I.F. 01254380403

Per Giacomo Perletti, è a pochi passi dalla tesi in agraria, il richiamo dei campi e della natura lo accompagna da quando era bambino: “Mio padre ci portava in campagna e in montagna. Da appassionato sommelier mi ha fatto assaggiare qualche goccia di vino già da quando ero ragazzo. Mi spiegava i suoi profumi, il suo sapore, perché era in quel modo e non un altro. Così sono finito ad Agraria ma tre anni fa ho scoperto un luogo bellissimo. Si chiama “contrada Bricconi” a Valzurio in Val Seriana. Scopro che c’è un bando per affittarlo e lo faccio. L’idea è avviare un’azienda agrituristica. So che non è facile. Qui la terra è dura, difficile. Ma lavorare questi campi da sensazioni straordinarie”. Il suo “business plan” è già pronto: formaggi, ortaggi e forse anche vino.

Tre storie tre giovani, che non ti aspetteresti mai di trovare in quei posti. Sogni di ragazzi, di gusto e pure di futuro. Come nelle parole di Giovanni Paolo II citate in chiusura da Paolo Massobrio: “La vita è la realizzazione del sogno della giovinezza”.

(C.B.)

Rimini, 20 agosto 2012