

LETTURE
DA BERE

«Custodi del vino,» edito da Slow Food, è il nuovo libro della giornalista italiana che vive negli Usa. Un viaggio nelle regioni italiane per scoprire i protagonisti del settore e raccontare le loro storie

Laura Donadoni
La giornalista è autrice del libro *I Custodi del Vino* edito da Slow Food: un affresco del vino italiano contemporaneo



Luciano Pignataro

LA PIZZA DEI DESIDERI
La pizza è il cibo che più spesso il 61% degli italiani sogna di consumare a occhi aperti, con il 26% che afferma di non riuscire a smettere di pensarci fin quando non l'ha mangiata. Seguono i dolci (50%) e i prodotti da forno (42%) a chiudere il podio, mentre in quarta e quinta posizione si trovano la pasta (39%) e i secondi di pesce (38%). Il tanto amato hamburger con le patatine si classifica solo all'ottavo posto, dopo le frittate e i secondi di carne, mentre il sushi si posiziona in chiusura della top 10. A rilevarlo è una ricerca condotta dal food delivery Just Eat in collaborazione con Bva Doxa per esplorare il rapporto degli italiani con il cibo. Avevate qualche dubbio?

Servono nuovi narratori per il nuovo mondo del vino. Laura Donadoni (*theitalian-winegirl* su Instagram) ha maturato questa ambizione e ha iniziato a girare l'Italia regione per regione, fino a comporre un mosaico di storie non scontate, belle da leggere, sostenute da una lettura fresca e professionale, propria di chi ha fatto la giornalista di cronaca. Nasce così *"Custodi del Vino. Storie di un'Italia che resiste e rinasce"* edito da Slow Food Editore (314 pagine, 16,5 euro).

Laura si è appassionata al vino quando lavorava da cronista nella sua Bergamo, poi nove anni fa le circostanze della vita l'hanno spinta lontana, in California precisamente, dove ha ripreso i corsi che aveva lasciato e ha iniziato ad occuparsi di vino italiano negli Usa. Attualmente è l'unica italiana a far parte dell'International Circle of Wine Writer di Londra.

Una prospettiva molto interessante perché gli Stati Uniti sono al tempo stesso il più grande importatore di vino da tutto il mondo e un importante produttore e lo spirito pragmatico che domina le regole del mercato americano aiuta molto ad avere una visione di questo mondo, spesso troppo ripiegato su se stesso e le proprie liturgie sempre più differenti e sempre più numerose dopo la nascita di internet che ha ri-



IN CAMPANIA FOCUS SUI CAMPI FLEGREI E IL PIEDIROSSO. FRA I TESTIMONI ANCHE IL PIZZAIOLO GINO SORBILLO

GINO SORBILLO
Il famoso pizzaiolo napoletano è protagonista nel capitolo sulla Campania



dimensionato l'ipse dixit delle guide cartacee tradizionali.

Ma per quanto possa essere diverso lo sguardo, è possibile pensare di seguire le orme di Mario Soldati nel suo celebre *Vino al Vino*? Beh, da un lato oggi i narratori hanno molti strumenti in più per raccontare, a cominciare dai video e dai social che li fa diventare, se sono bravi, dei veri e propri influencer. Dall'altro bisogna dire che la produzione di vino, per quanto sostenuta dalle nuove tecnologie, in particolare quella del freddo, e per quanto sia la punta dell'iceberg dell'agroalimentare italiano per design, comunicazione, marketing, spirito imprenditoriale, resta un lavoro legato alla variabile del tempo e di per sé dunque affascinante. Chi oggi investe nel vino vedrà i frutti fra dieci anni, si tratta ancora di un lavoro faticoso, che una grandinata di poche ore può rimettere improvvisamente in discussione. Ecco perché sentire i grandi e i piccoli protagonisti di questa agricoltura è sempre interessante, non fosse altro che lavorare per le generazioni future e non per i figli.

Laura Donadoni, con una scrittura efficace e fresca e una mente aperta dai viaggi, racconta dunque le venti regioni del vino italiano interpellando anche personaggi estranei a questo mondo come Bruno Pizzul, Linus o Gino Sorbillo.

Forse nulla come il vino rispecchia la diversità italiana, vuoi per le centinaia di vitigni autoctoni, le diverse tradizioni, le diverse gastronomie, la capacità di proiettarsi con coraggio sui mercati esteri anche se si è piccoli perché altrimenti l'alternativa è chiudere visto il calo dei consumi.

Dunque è una lettura che rigenera, trasmette ottimismo: del resto basta entrare nel Vinitaly per sentire una Italia diversa, ricca, laboriosa, attiva, lungimirante, lontano dalle lamentele e dalla sensazione di abbattimento che abbiamo vissuto dalla crisi finanziaria del 2008-2009 sino al Covid e di cui pare che solo adesso stiamo riuscendo a liberarci.

In Campania Laura è stata attratta dai Campi Flegrei dove si pratica una viticoltura resiliente, assediata dalla pressione demografica e dalle vicissitudini legate al bradisismo degli anni passati, un frullato spettacolare di terra, fuoco e acqua dove lavorare sui tempi lunghi della vita sembra un ossimoro con la realtà precaria che la Solfatara ribadisce ogni giorno. Ed è qui che con Gino Sorbillo, moderati da Fosca Tortorelli, presenteremo il libro di Laura il 16 novembre alle 18 all'Hotel Serapide con un dibattito organizzato dalle Donne del Vino su «La rivincita del Piediroso dei Campi Flegrei, da sempre considerato lo "scugnizzo napoletano"». Imperdibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DASAPERE



TAURASI

Enosteria Tagè nel paese del rosso

Finalmente qualcosa si muove a Taurasi, la capitale del vino in Irpinia, che da il nome ad uno dei rossi più importanti del nostro Paese. Nella piazza principale completamente ripresa, fra il Comune e il Municipio Vincenzo Nitti ha aperto questo spazio in un antico palazzo recuperando le strutture in pietra e disponendo anche di un belLo spazio all'aperto da usare d'estate. Grande scelta di vini, ovviamente il Taurasi e i Campi Taurasini sopra ogni cosa. Presenti però altri rossi italiani importanti. Primi piatti di pasta fresca (fusilli e ravioli), tanta carne, frittate, baccalà, dolci. Vini al bicchiere e servizio bar sin dalle 11 di mattina e sempre aperto sino alla sera.

TAURASI
Via Municipio 28, 30
392 380 4564



GIUGLIANO

Primo Diner d'Epicure per celebrare Escoffier

Si è tenuto al ristorante Il Connubio di Giugliano il primo Diner d'Epicure italiano, serata in cui i Discepoli di Escoffier si riuniscono idealmente attorno alla stessa tavola in tutto il mondo per rendere omaggio al "re dei cuochi". Il 28 ottobre la data stabilita da lui stesso, perché cade nel suo giorno genetliaco. Fortemente voluta dal presidente della delegazione campana Nicola Di Filippo, la serata ha visto la partecipazione di amici, iscritti e discepoli del sodalizio. In cucina Armando Amoroso, patron del Connubio, con un menu particolare dedicato al glorioso chef. Vini dell'azienda agricola Odierno, organizzazione perfetta di Tina Bianco.

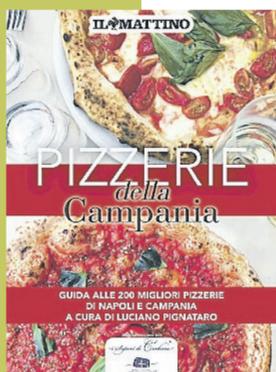


La Guida delle Pizzerie della Campania è in edicola

E' in edicola a 3,80 euro la prima guida del Mattino sulle migliori 200 pizzerie di Napoli e della Campania: un vademecum indispensabile per entrare nel mondo in continua evoluzione che nessuno come noi è riuscito a raccontare negli ultimi dieci anni. In primo piano i grandi protagonisti, le

associazioni, gli indirizzi giusti della pizza napoletana. La guida, curata da Luciano Pignataro, prevede alcune segnalazioni (per esempio per pizzerie centenarie) e un solo riconoscimento: i «Tre Galletti» che sono assegnati nel 2021 a quei locali che si distinguono per la qualità, la ricerca,

la storia e soprattutto la tutela della tradizione del pizzaiolo napoletano riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'Umanità. Il volume è di 246 pagine con foto a colori di tutti i locali e dei loro protagonisti ai forni. Un regalo da farsi e da fare a chi si vuole bene.



IN VINO VERITAS

LUCIO 2007 TAURASI TERREDORA

Non importa quanto vivi ma ciò che lasci



A cura di
Luciano Pignataro

Il ricordo di Lucio Mastroberardino, scomparso a soli 45 anni nel gennaio 2013, resta indelebile in quanti lo hanno conosciuto. I fratelli Paolo e Daniela e il papà Walter hanno deciso di ricordarlo con una cassetta di tre Taurasi Riserva 2007, grandissima annata, dedicata a lui e chiamando il vino con il suo nome, Lucio. La sua vita è stata breve, ma ha lasciato tanto, tra l'altro uno dei pochi lavori di zonazione aziendale realizzati in Irpinia ed è questo quello che conta alla fine nel cammino terreno di ciascuno di

noi. Bere un vino a lui intitolato conferma quello che proviamo quando stappiamo le sue vecchie bottiglie: eleganza, profondità e territorialità da sempre distinguono i vini di Terredora, l'azienda nata nel 1994 dopo la separazione fra Antonio e Walter. Il 30 novembre, in occasione di Anteprema Italia, si svolgerà una orizzontale di sette grandi rossi italiani giustamente intitolata «Omaggio a Lucio Mastroberardino». Imperdibile.



LUCIO 2007 TAURASI RISERVA TERREDORA MONTEFUSCO (AV) Contrada Serra www.terredora.it Tel. 0825 968215 Enologo: Paolo Mastroberardino Ettari: 150 circa

IL POSTO GIUSTO



A cura di
Santa Di Salvo

RE SANTI E LEONI NOLA

Rischio e talento La saggia cucina di re Salomone

Neanche un anno per arrivare alla stella Michelin, ma per Luigi Salomone è normale. Il suo è un percorso quotidiano fatto di passione e di inventiva, due qualità di cui questo elegante locale trabocca. «Re Santi e Leoni» è un ristorante diverso. Qui non troverete nulla di scontato, di banale, di già visto. I piatti di Luigi sono superlativi, gli abbinamenti rischiosi e perfetti. Salomone, già stellato a Piazzetta Milù, nel locale ideato con l'imprenditore Lucio Giordano dà il meglio di sé. Bastano gli antipasti a

disegnarne la traiettoria (uovo con pane, cipolla e tartufo nero; ceviche di zucca e ricciola). I primi accendono i sensi (tortello di provola e patate con salsa di aringa, mela, sgombro e tartufo; linguine con canocchie e zafferano). Poi i secondi (maiale con cavoli e karkadè; agnello con polvere di crostacei). E i dolci (oro, nocciola e caffè). Bravissimi Michele Beneduce e Silvana Di Domenico in sala. Tre menu degustazione.



RE, SANTI E LEONI NOLA (Napoli) Via Anfiteatro Laterizio, 92 Tel. 081-2781526 Chiusura: domenica sera e martedì Prezzo medio 80/100 euro