

Tempo liberato

A Torino con Gianini e Luzzati

Si è aperta al Museo nazionale del cinema di Torino, presso la Mole Antonelliana, la mostra «Gianini e Luzzati. Cartoni animati». In esposizione la maggior parte dei materiali originali dei film dei due animatori candidati all'Oscar, per «La Gazza Ladra» del 1964 e per «Pulcinella» (nell'immagine) del 1973. Quattro tavole tattili per ipovedenti replicano alcuni degli originali in mostra. (www.museocinema.it)



A ME MI PIACE

Non sparate sul vino naturale

Sotto attacco chi produce bottiglie senza solfiti, senza concimi, senza additivi. Ma perché? Ciò che conta è il gusto. Oltretutto il mercato apprezza prodotti meno «chimici»

di Davide Paolini

Indietro tutta, non solo in cucina, con il ritorno agli anni Cinquanta-Sessanta. Anche per chi si occupa di vino è nell'aria una retromarcia, incomprensibile, sui vini cosiddetti naturali, soprattutto a livello mediatico. Anzi pare, almeno a leggere qua e là, un tiro al bersaglio, non solo in Italia, ma anche in Francia, dove il lavoro dei produttori è decisamente maggiore. Insomma dalle stelle alle stalle.

Li chiamo «vini naturali» perché è questa l'espressione che ritengo più corretta: non esiste alcun disciplinare riconosciuto, oltre a quello recente dell'Unione europea per i vini biologici, che consenta di definire i vini di quei produttori che o si rifanno a scuole di pensiero in agricoltura - Steiner, Fukuoka, eccetera - o rifiutano pesticidi ed erbicidi nei vigneti e additivi in cantina.

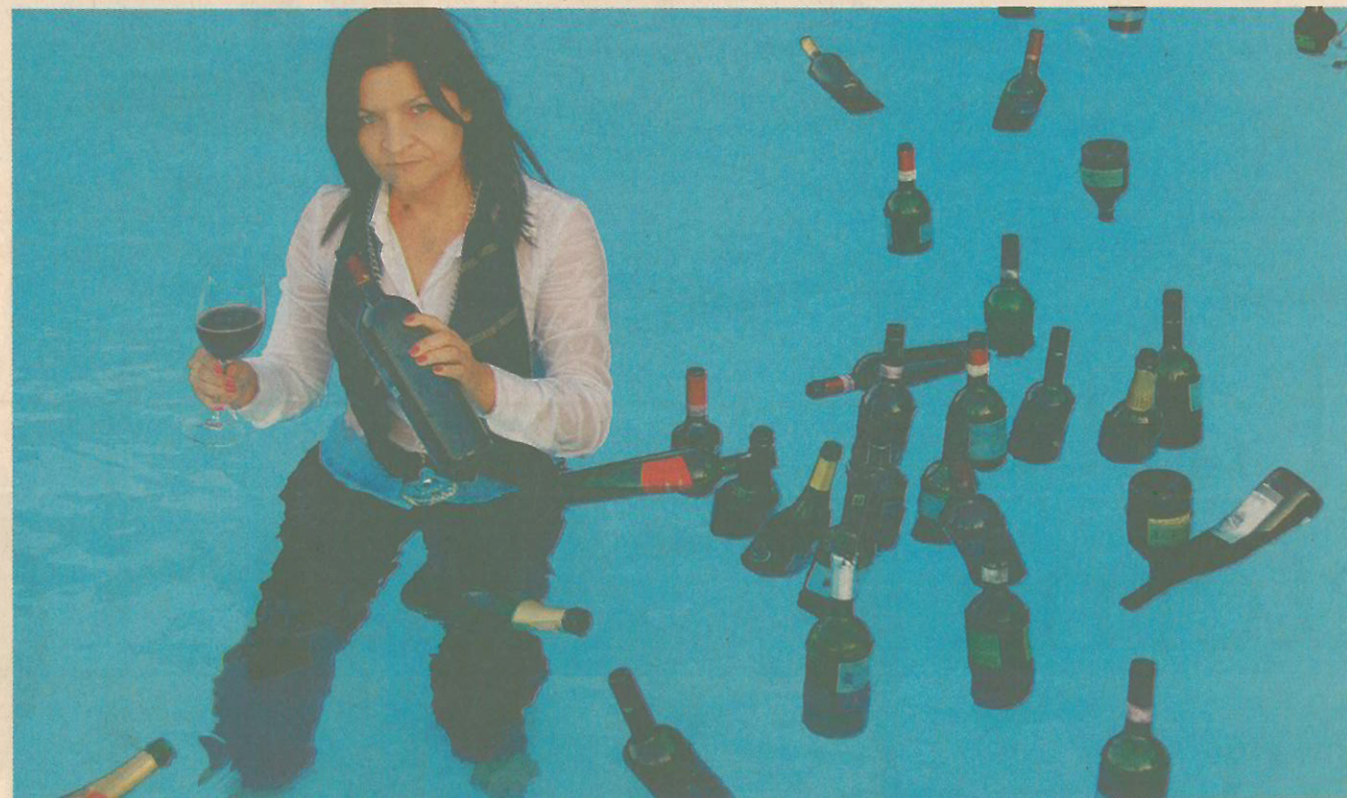
Viene da chiedersi perché tutto questo nel giro di poco tempo? Cos'è successo? La crisi sul mercato interno ha fatto sì che ci fosse sempre meno posto sugli scaffali e nelle carte dei vini da spingere alla guerra? *Mors tua, vita mea?* Che qualcosa fosse nell'aria nei confronti dei vini che si rifanno alle scuole di pensiero legate soprattutto a Steiner lo si è compreso quando sono stati sequestrati quei vini che riportano nell'etichetta l'aggettivo incriminato: "naturale". Un sequestro, do-

po anni di libera circolazione. Perché dopo tanto tempo?

Forse l'interesse nei confronti dei vini naturali, negli ultimi tempi, ha fatto sì che molti produttori improvvisati siano saltati sul carro del vincitore, sfruttando il momento, ma producendo vini difettosi, per non dire imbevibili?

Una campagna comunque incomprensibile anche perché, come sosteneva anni fa durante l'imperversare della *nouvelle cuisine*, un bravo e noto ristoratore alla domanda se fosse migliore un piatto di cucina tradizionale o una pietanza innovativa, rispondeva: «non è importante la scuola culinaria a cui si rifà, ma se è buono o cattivo».

Un giudizio di valore che abbraccia però sia vini convenzionali sia vini cosiddetti naturali. Purtroppo l'aspetto negativo, guarda caso, attualmente è riferito principalmente ai vini biologici, biodinamici eccetera. È davvero bizzarra questa campagna critica soprattutto perché il cosiddetto naturale ha provocato l'onda «zero solfiti». Molti produttori, anche convenzionali, stanno abbracciando e propagandando a piene mani questa tendenza, che appunto ha preso spunto dai vini cosiddetti naturali. Ciò nonostante da anni alcuni produttori sono stati presi a pesci in faccia per avere sostenuto più volte il vino naturale. Perfino l'Unione europea è dovuta intervenire,



PURO COME IL VINO | Questa foto è tratta da «Pesci fuor d'acqua», un libro con 50 foto di Carlo Rocchi Bilancini e testi di Atonia Mulas, Malcolm Bull, Brian O'Doherty, una conversazione tra Carlo Rocchi Bilancini e Federico Sardella, edito da Skirà

purtroppo varando, dopo anni, un provvedimento davvero ridicolo e poco restrittivo sull'utilizzo dei solfiti.

Forse l'eccessivo «dogmatismo» che serpeggia in molti produttori cosiddetti naturali, il ritenersi da parte di molti una religione del vino, ha creato una sorta di contrapposizione, ma le eccezioni sono presenti in tutti i mestieri e non si può far di tutta l'erba un fascio.

Di certo non ha contribuito a far apprezzare e far conoscere i cosiddetti naturali la divisione fra gli stessi produttori:

sono state costituite ben quattro associazioni: Vinnatur, Vini veri, Triple A, Renaissance Italia (circa 400 produttori), che hanno vissuto nel tempo di diaspora e ritorni. In alcuni casi le differenze sono davvero minime, in altre sono riferite alle scelte in agricoltura, dove appunto i seguaci di Steiner si differenziano in maniera consistente.

È mancata, fino a oggi, un'informazione al consumatore chiara ed esaustiva, forse questo è la causa principale per cui molti non sono in grado di capire le differenze

tra vini convenzionali e cosiddetti naturali.

All'orizzonte, negli ultimi tempi, è balzata una novità mediatica: un nuovo «movimento» chiamato «vino libero», scevra di ogni riferimento filosofico o di vita, creato da Oscar Farinetti, *patron* di alcune case vinicole, nonché fondatore di Eataly. Il messaggio, a detta di molti «commerciale», costruito per far breccia sul consumatore, è però chiaro e incisivo: vino libero dai concimi, dagli erbicidi e libero da tutti i solfiti. *Sine qua non.*

CALALÙ

di Donata Marrazzo

Concezione, che zuppa!

Il mondo offeso di Elio Vittorini vive ai confini della memoria nel suo viaggio verso l'isola arcaica, una «piccola Sicilia ammonticchiata di nespole e tegole e rumore di torrente». Con la musica delle zampogne che sale nell'aria, «perfettamente nuvola o neve». O «cicale scoppiate al sole». In treno da Milano a Siracusa, il tipografo Silvestro torna alla sua infanzia. Nello scompartimento una galleria di personaggi umili gli scuote la coscienza, «in cerca di doveri più grandi»: parte da qui *Conversazione in Sicilia*, un capolavoro letterario che è anche opera politica contro il fascismo, surreale, simbolica, a tratti verista.

È ora di pranzo quando Silvestro ritrova la madre in una di quelle «case cantoniere schiacciate a terra dalla solitudine». «Signora Concezione, dissi». E una donna alta con i capelli castani e il mento duro apparve nella stanza. In cucina un'aringa cuoceva sul braciere: profumo d'infanzia, come quello della minestra di fave e cardi o delle lenticchie con cipolla e pomodori secchi. Affiorano a tavola tutti i sapori buoni di un tempo: anche le chioccie con la cicoria dove «tutto il gusto è a succhiare il guscio...», i mostaccioli di fichidindia, la mostarda. La ricetta della zuppa di fave e cardi prescrive di lessare le fave e passarle al setaccio con l'acqua di cottura. Preparate un soffritto con olio e cipolla, unitevi la purea. Lessate con poco sale i cardi, tagliateli a strisce sottili e mescolateli alle fave, aggiungendo brodo vegetale o di manzo.

Ingredienti

500 gr. di fave, 1 kg. di cardi, mezzo bicchiere di olio d'oliva, 1 cipolla, brodo, sale, pepe