



Periodico d'informazione
di Sapori da Sapere



AFFUMICARE

Una pratica lecita o una profanazione?

Anno VII, n 8- Agosto 2025

Affumicare: una pratica lecita o una profanazione?

Non sono, per natura, un bevitore di whisky. Non sono cresciuto tra bicchieri di torba e botti di quercia bruciata, né ho mai inseguito nel retrogusto il sentore del cuoio, del tabacco o del vento delle Highlands. Ho sempre preferito il bourbon, dal carattere più mellow, più morbido e pastoso, con quelle note calde di vaniglia, caramello e rovere dolce che sembrano coccolare il palato invece di scuoterlo.

Il bourbon è come una coperta in una sera d'autunno: avvolge e conforta. Il whisky scozzese, invece, soprattutto quello delle brughiere torbate, schiaffeggia, punge, brucia.

Eppure, qualcosa è cambiato. Non il whisky, ma il modo in cui mi ci sono avvicinato. La chiave è stata il fumo. Non quello già presente nel distillato, ma quello esterno, voluto e aggiunto. Ho compiuto un gesto lento e deliberato: ho preso una campana di vetro, sparso una manciata di trucioli di ciliegio, acceso un fiammifero, e ho aspettato che il bicchiere si riempisse di quella nebbia profumata.

È così che ho capito: **il fumo può anche riconciliare.**

Come spesso accade, la curiosità ha fatto il resto. Spinge a scoprire – a differenza dell'ozio, che come si sa è il padre di tutti i vizi – e anche se non ho mai scoperto nulla di veramente significativo, c'è un'eccezione: **il vino affumicato.**

Tutto è cominciato quasi per gioco, dopo che avevo appena acquistato l'ennesimo affumicatore per whisky, uno di quei gadget che promettono un'esperienza sensoriale "densa e avvolgente". Funzionano? A volte sì, a volte no. Ma più del risultato, è stata la curiosità a spingermi: si può affumicare il vino? È lecito farlo? O è una profanazione?

Per trovare una risposta, ho scoperto che non solo si può affumicare il vino, ma che si fa già da secoli: succede in una manciata di comuni dell'Alto Tevere umbro – otto, per la precisione – dove ancora si usano i fumi domestici di camini e stufe per far appassire le uve destinate al vin santo.



Si tratta di una tradizione antichissima, che stava per scomparire, ma che alcuni produttori appassionati hanno saputo custodire e tramandare.

Con loro, i grappoli — le “coppiole”, legate a due a due — riposano per settimane in locali affumicati, impregnandosi lentamente dell'aroma del focolare. Un tempo, le cucine diventavano cantine, e il fumo del camino saliva a lambire gli acini.

Poi, nell'Ottocento, questa pratica si è intrecciata con la coltivazione del tabacco. I locali alti e fumosi usati per essiccare le foglie hanno iniziato a ospitare anche l'uva.

Così, il vino ha finito per raccontare due mondi: quello del grappolo e quello della foglia.

Ma il legame tra vino e tabacco non si ferma lì. I contadini, per sfuggire al monopolio di Stato, interravano casse di latta colme di foglie.

Quando le dissotterravano, le ammorbidivano con il vin santo.

E così, partendo da un affumicatore da bar, mi sono ritrovato dentro una storia di whisky, tabacco e grappoli, con un bicchiere pieno di fumo.

E. M.

Il nostro rapporto con il cibo

Fame e appetito

Un tempo, alle giovani donne di buona famiglia si insegnava a controllare con discrezione i propri desideri, incluso quello per il cibo. Durante i pranzi formali, era buona norma che mangiassero poco, con grazia e misura. Mostrare troppo appetito veniva considerato sconveniente, quasi volgare, perché riportava ai bisogni primari e quindi alla povertà.

Chi aveva fame apparteneva ai ceti bassi, a chi lavorava duramente per vivere e doveva nutrirsi per sostenere il corpo. Alle classi elevate, invece, si chiedeva di vivere in una dimensione più rarefatta, più intellettuale che fisica.

Una donna ben educata, appartenente all'alta società, doveva mostrarsi sempre padrona di sé. Il suo modo di stare a tavola — delicato, misurato, quasi etereo — doveva riflettere il suo status e il suo ruolo. Anche il semplice nutrirsi diventava un atto da rappresentare, secondo un preciso codice. Riempire troppo il piatto, portare spesso la forchetta alla bocca, muoversi in modo affrettato: tutto questo segnalava una cattiva educazione.

Non si trattava solo di estetica o di etichetta, ma di come si concepiva il corpo e la donna.

Una giovane che mostrava troppo appetito rischiava di sembrare impulsiva, poco controllata, troppo vicina alla terra e ai suoi bisogni. E invece si pretendeva che apparisse leggera, quasi disincarnata, pronta a diventare moglie e madre senza mai rivelare davvero la sua fame: di cibo, di esperienza, di libertà.

Semmai, si tollerava un piccolo appetito, purché restasse simbolico e contenuto. In quel trattenersi si costruiva un intero modello sociale: l'eleganza nasceva dal saper negare il bisogno.



Fame e appetito: due esperienze diverse

Fame e appetito si usano spesso come sinonimi, ma in realtà indicano due stati ben distinti del nostro rapporto con il cibo. La fame è un bisogno fisiologico: il corpo segnala che ha esaurito le sue riserve di energia e che ha bisogno di nutrirsi. Regolano la fame precisi meccanismi biologici, come il calo del livello di glucosio nel sangue o l'attivarsi dell'ipotalamo.

La fame, quindi, spinge a mangiare per sopravvivere: è una necessità primaria.

L'appetito, invece, è più complesso e dipende dalla cultura. Non nasce da un reale bisogno energetico, ma da stimoli sensoriali, psicologici o sociali.

Può accendersi con un profumo, un piatto ben impiattato, un ricordo legato al cibo, o la compagnia a tavola. Si può avere appetito senza fame, e fame senza appetito.

Questa distinzione aiuta a comprendere anche molti comportamenti alimentari contemporanei, dove spesso si mangia per desiderio, noia o abitudine più che per necessità.

Insomma, la fame ci salva la vita, l'appetito la rende interessante.

La fame ci fa sognare un panino, l'appetito pretende ostriche e champagne.

Ecco perché, davanti al frigo, la domanda giusta è: "Ho davvero fame... o solo voglia di qualcosa che mi faccia dimenticare il resto?"



Il declino dei simboli nell'era della proliferazione iconica

Il loro significato si è progressivamente affievolito, trasformandoli in segni sempre più vuoti o ambigui

Li troviamo ovunque: sulle confezioni dei prodotti, nelle etichette dei vini, nelle pubblicità, nei dispositivi elettro-

- Codice a barre: nato per scopi logistici, nasconde informazioni rilevanti come paese e azienda produttrice.
- QR Code: permette accesso immediato a contenuti digitali, ma rimanda a ciò che il produttore vuole mostrare.
- Kosher (U cerchiata): cibo conforme ai dettami religiosi ebraici, ma divenuto marchio di qualità per molti.
- Halal: alimenti permessi secondo la legge islamica, sempre più diffusi in mercati globalizzati.
- Spiga barrata: indica l'assenza di glutine per i celiaci.
- Vegan: segnala l'idoneità a una dieta vegana.
- Agricoltura Biologica (marchio CE): certifica metodi di produzione sostenibili.
- MSC: attesta che i prodotti ittici provengono da pesca sostenibile.

nici, nei documenti ufficiali.

Tuttavia, a un'osservazione più attenta, emerge un paradosso: mentre i simboli si moltiplicano, il loro valore simbolico autentico sembra affievolirsi, fino quasi a scomparire.

Ci confrontiamo sempre più spesso non con veri simboli – capaci di veicolare significati profondi, culturali, identitari – ma con pseudo-simboli: segni svuotati, che si riducono a meri feticci grafici, strumenti di rassicurazione visiva piuttosto che di reale consapevolezza.

Nel campo che ci riguarda più da vicino, quello agroalimentare, basti pensare al mondo del vino:

- IGT – Indicazione Geografica Tipica
- DOC – Denominazione di Origine Controllata
- DOCG – Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- VQPRD – Vini di Qualità Prodotti in Regione Determinata
- IGP – Indicazione Geografica Protetta
- DOP – Denominazione di Origine Protetta

Simboli pensati per garantire qualità, tracciabilità, identità territoriale. Eppure, per molti consumatori si riducono a una sfilza di sigle poco comprese, interpretate spesso come meri indicatori di "qualità generica" o peggio, ignorate.

Lo stesso vale per i cibi che affollano gli scaffali dei supermercati, accompagnati da un'infinità di simboli:

- Clessidra: indica la vera data di scadenza, ma spesso confusa con il termine minimo di conservazione.
- Simbolo "e": (estimated) garantisce che il peso o il volume è stato misurato secondo gli standard UE.

Tutti questi segni nascono con finalità precise, spesso nobili: tutela del consumatore, trasparenza, sostenibilità, inclusione culturale. Tuttavia, nella pratica quotidiana, il loro significato si è spesso degradato.

Due le cause principali: da un lato, la proliferazione eccessiva di simboli – molti dei quali tecnici, settoriali o autoreferenziali – ha generato confusione; dall'altro, il disinteresse crescente dei consumatori, che raramente si soffermano a comprendere davvero ciò che acquistano.

L'odierna sovrabbondanza di simboli non ha prodotto maggiore consapevolezza, ma piuttosto un effetto opposto: l'anestesia del significato.

Il simbolo, per sua natura, dovrebbe evocare, orientare, rappresentare un valore condiviso. Oggi, invece, è spesso ridotto a orpello grafico, rassicurante ma vuoto.

Recuperare il senso autentico dei segni che ci circondano – soprattutto nel contesto alimentare – significa ristabilire un patto di fiducia tra produttore e consumatore, stimolando conoscenza, attenzione, responsabilità. Perché un simbolo funziona solo se qualcuno lo guarda con occhi aperti e mente vigile.

Il valore delle briciole

Quando il pane raffermo diventa risorsa



In molte famiglie italiane, il pane avanzato non si butta: si lascia seccare e poi si trasforma in pangrattato, un ingrediente povero solo in apparenza.

Questa abitudine nasce dal bisogno di risparmiare in casa, una logica che affonda le radici in secoli di cultura contadina e religiosa.

Il pane, simbolo di nutrimento e gesto da condividere, è sempre stato considerato sacro: buttarlo sarebbe sembrato quasi un sacrilegio.

Un esempio significativo di questa cura si trova nella vita monastica di un tempo.

Nei monasteri, il pane rimasto dopo i pasti veniva raccolto con attenzione: le briciole non si spazzavano via, ma si radunavano e si conservavano. Ogni sabato — giorno dedicato a preparare il pasto della domenica — quelle briciole venivano riutilizzate.

Mescolate con uova, farina, erbe e talvolta formaggi o avanzi di verdure, servivano per creare impasti semplici: gnocchi, frittelle o torte salate.

Questo modo di fare racconta molto del senso di misura e del rispetto per il cibo che impregnava la vita religiosa. Nulla doveva andare sprecato, ogni ingrediente andava usato con ingegno. Il pangrattato, così ottenuto, serviva anche ad arricchire altri piatti: si usava per impanare, addensare, gratinare.

Ancora oggi, questa tradizione continua in molte case, tramandata quasi senza accorgersene.

In un tempo in cui si discute tanto di spreco alimentare, queste pratiche antiche tornano a insegnarci qualcosa: ogni briciola ha valore, e anche dal poco può nascere molto, se lo accompagniamo con cura, creatività e rispetto per ciò che ci nutre.

Sapere di sapori — come ci ricorda anche l'esperienza del nostro Club — non significa solo assaporare o riconoscere un ingrediente, ma anche promuovere iniziative capaci di costruire una cultura del gusto più consapevole.

Educare al cibo vuol dire insegnare a scegliere, a non sprecare, a scoprire la storia che ogni ingrediente porta con sé.

È uno degli impegni che lo Statuto del nostro Club considera fondamentali: promuovere una sana e corretta alimentazione vuol dire rispettare sé stessi, gli altri e l'ambiente.

Ancora una volta, il passato ci insegna. Dalle cucine povere dei monasteri, dai gesti semplici delle nostre nonne, dalle briciole raccolte con attenzione, arriva una lezione di sobrietà e intelligenza alimentare più attuale che mai.

Recuperare quei saperi significa non solo ricordare, ma anche trovare una direzione.

Perché solo se sappiamo da dove veniamo possiamo capire davvero dove stiamo andando... anche a tavola.

L'intelligenza artificiale in cucina

Compagna, rivale o nuova spezia?



Nel 2025, l'intelligenza artificiale (IA) è diventata una delle forze più pervasive e dibattute del nostro tempo. Trasforma l'economia, ridisegna il lavoro, influisce sulle dinamiche geopolitiche e penetra nella cultura, suscitando tanto entusiasmo quanto timore.

Ma cosa accade quando questa tecnologia entra in cucina?

In questo articolo ci interroghiamo su una questione specifica, legata al mondo del gusto e della creatività gastronomica: **può l'IA sostituire il ruolo di uno chef**, almeno nel suo compito più simbolico e identitario, ovvero l'invenzione di nuove ricette e di nuovi sapori?

Cercheremo di capire se – e come – l'intelligenza artificiale possa affiancare, ispirare o persino mettere in discussione la figura dello chef contemporaneo.

Partendo da un presupposto essenziale: cucinare, per l'essere umano, non è mai solo un atto tecnico, ma un gesto culturale, sensoriale e profondamente voluto.

La figura dello chef: tra tecnica e ispirazione

Lo chef non è soltanto colui che cucina. È un professionista che unisce competenze tecniche, organizzative e creative. Dirige una brigata, pianifica menu, seleziona ingredienti, controlla la qualità, garantisce igiene e sicurezza, gestisce costi e forniture.

Ma il suo compito più distintivo, quello che ne definisce l'identità pubblica e artistica, è la creazione di nuove ricette: un atto che fonde sensibilità personale, cultura gastronomica, conoscenza scientifica e intuizione.

Proprio per questo, il ruolo dello chef è spesso percepito come un territorio intoccabile per le macchine. Per quanto avanzata, può davvero l'IA replicare – o reinventare – la dimensione creativa del cucinare? E cosa significa, in fondo, essere creativi?

Creatività artificiale: una contraddizione in termini?

Luciano Floridi, filosofo e direttore del Digital Ethics Center alla Yale University, c'invita a ripensare la creatività non come un'arte ineffabile, ma come la capacità di trovare soluzioni nuove e inaspettate.

“L'intelligenza artificiale – scrive – apprende e si adatta in base ai dati e ai risultati, sfumando i confini tra produzione umana e artificiale. Tuttavia, l'essenza dell'unicità umana è il desiderio: la perpetua ricerca di ciò che ci manca.”

In questa prospettiva, l'IA non ⁶sostituisce l'umano, ma ne ricalca – in modo diverso – alcune dinamiche creative. È già accaduto nella musica, nella pittura, nella scrittura. E ora si affaccia anche al mondo del cibo, con progetti come Chef Watson di IBM, o le ricerche pionieristiche sulla neurogastronomia.

Non è un sostituto, ma un compagno di viaggio dello chef

Ma si tratta di autentica creatività o di una sua simulazione raffinata?

Quando la macchina entra in cucina

Nel corso degli ultimi anni, l'idea di una collaborazione tra chef e intelligenza artificiale ha smesso di essere fantascienza per diventare realtà sperimentale.

Il progetto Chef Watson, sviluppato da IBM, ha rappresentato uno dei primi tentativi concreti di utilizzare l'IA nella creazione culinaria. Il sistema, alimentato da un'enorme base dati di ingredienti, reazioni chimiche e ricette tradizionali, era in grado di suggerire combinazioni inedite ma sensorialmente coerenti, spingendo i cuochi a uscire dalle logiche consuete e a esplorare territori gustativi inesplorati.

Un altro esempio significativo è quello dello chef Jozef Youssef, fondatore di Kitchen Theory, che ha collaborato con neuroscienziati e sistemi di IA per studiare il modo in cui colori, suoni e texture influenzano la percezione del gusto. In questi casi, l'IA non agisce in autonomia, ma come strumento di ampliamento della creatività umana: non sostituisce lo chef, ma lo sfida, lo provoca, lo ispira.

Queste esperienze suggeriscono un possibile cambio di paradigma: l'IA non come rivale, ma come "ingrediente concettuale", capace di stimolare nuove forme di pensiero culinario, al pari di una spezia mai usata prima.

L'etica e l'emozione nella cucina

La cucina è molto più di un processo tecnico: è un linguaggio, una forma di espressione che attinge al desiderio, alla memoria e all'emozione.

Ogni piatto racconta una storia, ogni ingrediente evoca sensazioni, ogni ricetta è il risultato di un incontro tra chi cucina e chi mangia, un'esperienza sensoriale che va

ben oltre il semplice nutrimento.

In questa dimensione, l'atto di cucinare diventa un atto profondamente umano, radicato nel desiderio di creare qualcosa che possa emozionare, sorprendere, e soprattutto connettere.

Quando guardiamo all'intelligenza artificiale, ci poniamo la domanda fondamentale: può la macchina comprendere, o addirittura esprimere, questi aspetti così intimi e complessi?

La risposta, almeno per ora, sembra essere negativa.

L'IA può certamente generare combinazioni di sapori inedite o ottimizzare la gestione dei tempi di cottura, ma non è in grado di provare il desiderio che spinge uno chef a ideare un piatto che racconti un'emozione, un ricordo, o un momento di vita.

Il desiderio è ciò che spinge lo chef a mettere una parte di sé in ogni piatto, a trasformare un ingrediente in una storia e un'esperienza.

Questo aspetto emozionale ed etico della cucina è insostituibile.

Le macchine, per quanto avanzate, non possono "desiderare". Non possono cercare la bellezza o l'imperfezione, non possono sentirsi ispirate da un incontro, da una sensazione, da un ricordo che emergono solo dal cuore umano.

In questa prospettiva, **l'IA non è un sostituto, ma un compagno di viaggio**. Un alleato che può ampliare la possibilità creativa dello chef, ma che non riuscirà mai a sostituire il desiderio che definisce la nostra esperienza culinaria.

Perché cucinare non è solo produzione, ma anche condivisione di un mondo interiore, di un'interpretazione del presente, di un legame con l'altro che nessuna macchina potrà mai replicare.



È tempo di vacanze MANGIARE SULLE AUTOSTRADE

*Dal 1962,
quando venne realizzato
il primo Autogrill,
molte cose sono cambiate,
e oggi una sosta per mangiare in
autostrada può diventare un piacere...
soprattutto quando fuori c'è una colonna
di macchine lunga quanto il menu.*

Probabilmente stiamo commettendo un delitto di lesa maestà contro la dignità del nostro Club, se ci mettiamo a parlare del sapore dei cibi serviti nei punti di ristoro lungo le autostrade italiane. Ma confidiamo nella benevolenza di chi ci legge che, speriamo, voglia assolverci, se non con formula piena, almeno con indulgenza.

La qualità del cibo negli autogrill può variare notevolmente a seconda della posizione e della catena che gestisce il punto ristoro. In molti autogrill lungo le autostrade italiane si trovano pasti rapidi come panini, snack, caffè e piatti semplici come pasta, insalate e secondi piatti.

Alcuni autogrill offrono cibo di qualità decente, anche prodotti locali o piatti tradizionali, mentre altri puntano più su opzioni veloci e pratiche.

Negli ultimi anni, alcuni autogrill hanno migliorato la loro offerta, cercando di proporre opzioni più salutari e di qualità. Tuttavia, in generale, la qualità del cibo non è sempre paragonabile a quella di un ristorante tradizionale, ma può essere comunque accettabile per una pausa veloce durante un viaggio.

Tutto ha inizio nel 1947, quando l'imprenditore Mario Pavesi, all'altezza del casello di Novara della Milano-Torino, decide di aprire una rivendita dei suoi biscotti. L'iniziativa ha successo e nel 1962 trasforma il piccolo fabbricato nell'Autogrill a ponte più celebre del Paese.

Oggi, le strade con pedaggio contano 6.943 chilometri con 426 autososte; quasi tutte sono in mano ad Autogrill, Sarni e Chef Express, ma ancora sopravvivono poche aree di ristoro indipendenti dove è possibile avere di meglio che la focaccia scongelata.

- **Festival Snack Bar Marene (CN)**

È a un passo dalla sede di Slow Food.

Da provare: panini con le acciughe del Cantabrico, con vitello tonnato, con peperoni di Carmagnola, con salsiccia.

- **Autososta Marengo Carcare Est (SV)**

Un unicum in tutta Italia: arte in giardino, torte fatte in casa, focaccia home made in due versioni (alla ligure e alla piemontese). Fanno addirittura la *pork shoulder*, spalla di maiale, una preparazione che rende la sosta indimenticabile.

Da provare: panini con uova al tegamino e tartufo nero, ovetto, speck e cipolle, porchetta, torte fatte in casa.

- **Autogrill Chianti Est- Ovest**

Parecchi anni fa diventò un caso: ci si fermò Heston Blumenthal – uno dei più grandi cuochi del pianeta – che ne lodò le fiorentine. Ora è una normale area a ponte ma con un vantaggio che le deriva dall'essere nel Chianti: in vendita vini e salumi di qualità.

Da provare: deve la sua fama alle bistecche che faceva anni fa. Ora si segnala per i salumi e vini del Chianti.

- **Chef Express Novara Nord**

L'icona, quello che fu lo spaccio voluto da Mario Pavesi, il quale – con Motta e Alemana – inventò la ristorazione autostradale. Dalla fusione dei rami delle tre società nel 1977 nacque Autogrill S.p.A.

Dal 2016 è gestito da Chef Express di Cremonini. Al primo piano c'è il bistrot Oltregusto: da provare.

- **Eataly Autogrill Modena N. - Secchia Ovest**

Un punto della catena fondata da Oscar Farinetti: a livello strada duemila prodotti in vendita, la caffetteria, la pasticceria "Golosi di salute", le piade dei fratelli Maioli e così via; al primo piano 250 coperti per tre risto-

ranti, la Pasta, la Pizza, la Sosta; l'ultimo serve le carni del Presidio Slow Food "La Granda".

Da provare: i tipici prodotti della catena Eataly, dalla gelateria Lait alle carni del presidio Slow Food.

- **Bistrot Fiorenzuola Piacenza**

Un altro progetto di Autogrill per proporre un'offerta "premium": la linea di ristorazione dell'autogrill a ponte – il primo così è del 1959 – è stata concepita nel 2016 assieme all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, sulla scia di quanto avviato nella Stazione Centrale di Milano.

Da provare: la linea premium, con prodotti tipici, cibo di strada, pasta fresca e la famosa torta di Vigolo.

- **Sarni Tortoreto Est**

Il centro-sud è il regno della catena Sarni. A Tortoreto Est il cibo è quello che ci si aspetta in autostrada – funzionale, da consumare velocemente – ma ciò che rende questa sosta speciale è che si può pasteggiare ai tavoli di metallo sulla balconata che affaccia sull'Adriatico: si vede tutta la costa da San Benedetto del Tronto a Giulianova.

Da provare: il must della bella stagione è pasteggiare sui tavoli esterni, con la vista che spazia su tutta la costa.

- **Gazebo Patchwork Salerno Ovest**

È una sorta di baita tutta in legno, con grandi verande, lampadari rossi e vetri colorati: è proprio come essere in una trattoria. Una delle soste più atipiche d'Italia.

Da provare: tra i piatti più richiesti ci sono i paccheri, gli spaghetti alle vongole e pizze cotte nel forno a legna.

Certo, non sono tanti i punti di ristoro autostradali che meritano una menzione di qualità, ma se siamo in viaggio nei pressi di quelli menzionati, approfittiamone.



È arrivata. All'improvviso, l'estate è sbucata fuori da un giorno all'altro, con il sole alto e il termometro in ascesa.

E allora, che si fa? Si brinda, naturalmente!

E cosa c'è di meglio, per dare il benvenuto a questa stagione, se non un calice di bianco umbro, fresco al punto giusto, profumato e capace di farci dimenticare (quasi) che fuori ci sono 33 gradi all'ombra?

Grechetto, Trebbiano Spoletino, Orvieto Classico... nomi che fanno di sole, di colline e di aperitivi improvvisati con gli amici.

Vini che parlano di una terra autentica e generosa, e che sembrano fatti apposta per affrontare le prime ondate di caldo: leggeri ma non banali, aromatici senza essere invadenti.

E per i neofiti del vino umbro — sì, parliamo anche di voi, cari "forestieri" iscritti a Saperi da Sapere — nella colonna al lato, una rapida carrellata dei bianchi che dovrete conoscere, prima che l'estate finisca.

33 gradi all'ombra e una sola salvezza: il bianco umbro.

1. Orvieto DOC

- *Vitigni principali: Trebbiano Toscano (localmente Procanico), Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia*
- *Zona di produzione: Intorno a Orvieto, anche in parte nel Lazio*
- *Stile: Vino secco, fresco, floreale, a volte anche amabile o dolce. Può esistere anche in versione Classico e Superiore.*
- *Note: È uno dei vini bianchi più celebri e storicamente esportati dell'Umbria.*

2. Grechetto (Grechetto di Todi o di Orvieto)

- *Vitigno: Grechetto, spesso vinificato in purezza*
- *Caratteristiche: Buona struttura, profumi di frutta matura, mandorla, fiori bianchi, talvolta con una leggera nota erbacea.*
- *Zone principali: Todi, Orvieto, Colli Martani*
- *Stile: Vino secco e sapido, molto versatile*

3. Trebbiano Spoletino

- *Vitigno: Trebbiano Spoletino (da non confondere con il Trebbiano Toscano)*
- *Zona di produzione: Spoleto, Montefalco, Foligno*
- *Caratteristiche: Elegante, profumato, con buona acidità e potenziale di affinamento. Note di agrumi, fiori gialli, erbe aromatiche.*
- *Stile: Sempre più apprezzato per qualità e tipicità, spesso usato anche per vini macerati o affinati in anfora o legno.*

4. Colli Martani Grechetto DOC

- *Vitigno: Grechetto (min. 85%)*
- *Zona di produzione: Colli Martani (tra Todi, Montefalco, Bevagna, Spoleto)*
- *Caratteristiche: Secco, ricco e fruttato, talvolta con leggero affinamento in legno.*

5. Bianco di Custoza e altri blend umbri

- *In Umbria si producono anche numerosi bianchi IGT o DOC ottenuti da blend tra varietà autoctone e internazionali.*

33 gradi all'ombra e una sola salvezza: il bianco umbro.

A detta di molti, il Trebbiano Spoletino è il migliore in termini qualitativi:

1. Non è un "semplice Trebbiano":
È geneticamente diverso dal più comune Trebbiano Toscano (o Procanico), e ha caratteristiche uniche: acidità naturale elevata, struttura importante, grande versatilità.
2. Capacità di invecchiamento:
A differenza di molti bianchi italiani da pronta beva, il Trebbiano Spoletino può evolvere per anni, sviluppando note complesse (miele, idrocarburi, frutta secca), specie se vinificato con cura o affinato in legno o anfora.
3. Profumi e sapori riconoscibili:
Offre note di agrumi, erbe aromatiche, fiori gialli, e a volte una lieve mineralità che lo rende elegante e territoriale.

Le migliori cantine di Trebbiano Spoletino

- Antonelli San Marco
Trebbiano Spoletino DOC
Raffinato, longevo, vinificato con cura maniacale. Note agrumate, toni di erbe spontanee e una bella acidità. Perfetto per chi cerca eleganza.
 - Perticaia
Trebbiano Spoletino
Ampio, strutturato, con fermentazioni spontanee. Grande potenziale evolutivo e una sapidità che richiama il terreno calcareo.
 - Raina
Trebbiano Spoletino 'Campo di Colonello'
Biologico e naturale, spesso con lieviti indigeni. Complesso, profondo, da intenditori.
 - Tabarrini Adarmando
Forse il Trebbiano Spoletino più celebre. Macerazione sulle bucce, struttura e personalità. Un bianco che può sfidare il tempo.
 - Scacciadiavoli
Trebbiano Spoletino DOC
Versione più classica ma sempre ben fatta, elegante e gastronomica.
- ### Menzione speciale
- La Palazzola (di Stefano Grilli): sperimentazioni in stile "champenoise" e fermentazioni in anfora. Per chi ama i bianchi fuori dagli schemi.
 - Collecapretta: piccolo produttore artigianale, niente filtrazioni, solo natura nel bicchiere.

Manuale di sopravvivenza per l'estate: bere fresco, buono e con giudizio

Bere vino bianco d'estate: ecco come restare lucidi e felici fino al tramonto (e oltre)

Bere vino bianco d'estate è uno dei piaceri della stagione, ma farlo in modo salutare richiede qualche accortezza. Innanzitutto, attenzione alla temperatura: il bianco va servito fresco, tra gli 8 e i 12 gradi, ma mai ghiacciato, perché il freddo eccessivo blocca profumi e sapori e... rende lo stomaco meno contento.

Meglio preferire vini giovani, leggeri e a bassa gradazione alcolica, magari da uve autoctone, che spesso hanno una buona acidità e un bel bouquet aromatico: ideali per accompagnare piatti estivi come insalate di mare, verdure grigliate o formaggi freschi.

Bevetelo durante i pasti e mai a stomaco vuoto: un sorso con una forchettata di cibo fa bene all'umore e alla digestione. E soprattutto, attenzione alle quantità: due bicchieri sono più che sufficienti per godersi il gusto senza appesantirsi (né girare la testa al sole di mezzogiorno!).

Infine, fondamentale è l'idratazione: un bicchiere d'acqua ogni calice di vino è la ricetta migliore per un'estate felice e un fegato riconoscente.



A cena con l'anatra

Un'abitudine diventata ormai una tradizione

Come ormai accade da diversi anni, anche questa volta il nostro infaticabile Segretario ha organizzato a metà agosto la consueta cena con l'anatra (*al Relais dei Principi, l'11 agosto*).

È così che un'abitudine può trasformarsi — e spesso si trasforma — in una tradizione. Sebbene i due concetti possano sembrare simili, la differenza fondamentale risiede nell'intento, nel significato e nella durata nel tempo.

Un'abitudine è un comportamento che si ripete regolarmente, spesso in modo quasi automatico, senza necessariamente un significato profondo o un riconoscimento condiviso. Può essere personale, come bere il caffè ogni mattina, o condivisa da un piccolo gruppo, ma la sua continuità è legata più alla routine che a un valore simbolico. Non c'è, in genere, la consapevolezza di volerla tramandare.

Una tradizione, al contrario, è un'abitudine che ha acquisito nel tempo un significato speciale. Si ripete con intenzione, in momenti precisi dell'anno o in occasione di eventi significativi.

Non è più solo "ciò che facciamo", ma diventa "ciò che facciamo perché conta, perché ci unisce, perché racconta chi siamo".

Affonda le sue radici in un contesto culturale, sociale o familiare più ampio, e spesso si accompagna a piccoli rituali, regole non scritte e aspettative condivise.

Il passaggio da abitudine a tradizione avviene quando un gesto, ripetuto nel tempo, si carica di valore simbolico ed emotivo. È in quel momento che smette di essere solo una consuetudine e diventa parte integrante dell'identità di un gruppo. Si consolida così un senso di appartenenza, e ogni ripetizione rinnova e rinsalda il legame con il passato, proiettandolo nel futuro.

Alla luce di queste considerazioni, è chiaro come la nostra cena con l'anatra di metà agosto abbia ormai assunto tutti i tratti di una piccola ma sentita tradizione, propria della nostra comunità di Sapori da Sapere. Modesta, certo, ma autentica.

È una consuetudine che, proprio per la sua semplicità e continuità, finisce per definire ciò che siamo.



BUONE VACANZE

A TUTTI I NOSTRI LETTORI!



PER SAPERNE DI PIÙ
PERIODICO D'INFORMAZIONE DI SAPORI DA SAPERE
a cura di Enzo Medici
enzo.medici@icloud.com - www.saporidasapere.it