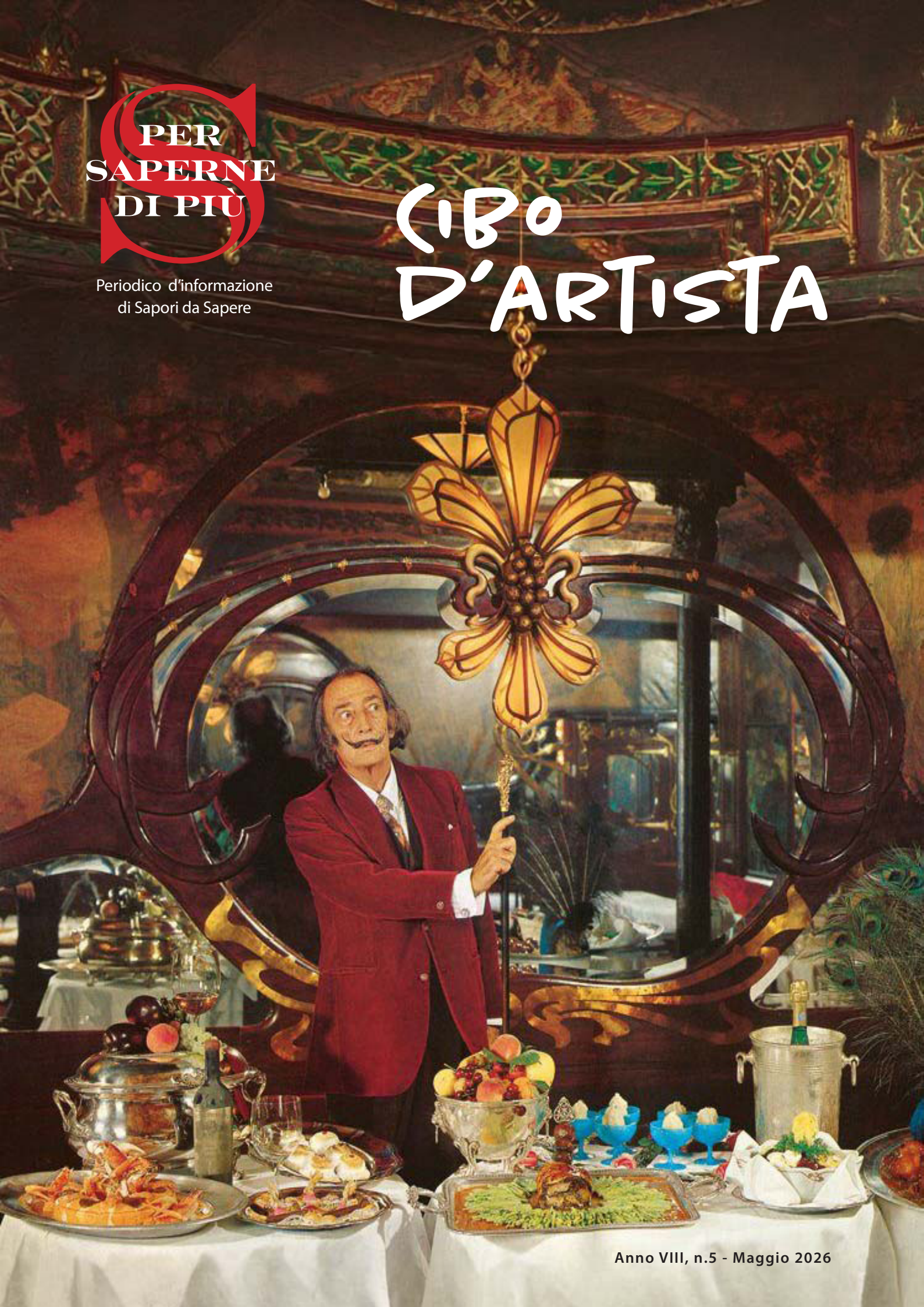


**PER
SAPERNE
DI PIÙ**

Periodico d'informazione
di Sapori da Sapere

CIBO D'ARTISTA



CIBO DA ARTISTA

Quando mangiare diventa gesto creativo, provocazione e sogno visivo nel Novecento

Lcibo, per gli artisti moderni, non è mai stato soltanto nutrimento. È diventato simbolo, provocazione, rito, talvolta persino materiale artistico. Nel Novecento, epoca di rotture e sperimentazioni radicali, mangiare — o rifiutare di mangiare — si trasforma in un gesto carico di significati culturali, politici ed esistenziali.

Alcuni artisti hanno avuto con il cibo rapporti così eccentrici da farne una vera e propria estensione della loro poetica.

Il caso più noto è forse quello di **Salvador Dalí**, per il quale il cibo era una porta spalancata sull'inconscio. Uova fritte, pani molli, aragoste e crostacei popolano i suoi quadri come simboli ambigui, sessuali, onirici. Dalí non si limitò a dipingerli: li mise in scena. Con *Les Dinners de Gala*, un ricettario surreale dedicato alla moglie, trasformò la cucina in teatro dell'eccesso. Per lui mangiare e creare obbedivano alla stessa logica delirante: confondere piacere, desiderio e immaginazione.

Molto diverso, ma altrettanto radicale, è il rapporto con il cibo di **Piero Manzoni**. Nelle sue celebri *Uova sculturate*, l'artista imprime il proprio pollice sull'uovo sodo e lo offre al pubblico: l'arte entra letteralmente nel corpo di chi la consuma.

Il cibo come ideologia emerge invece nel futurismo di **Filippo Tommaso Marinetti**. Nel Manifesto della cucina futurista la pasta viene bandita, accusata di rendere l'uomo molle e nostalgico.

I futuristi propongono piatti multisensoriali, tattili, spesso impraticabili, in cui gusto, odore e gesto diventano un atto di rottura con la tradizione. Mangiare non è più un piacere, ma un'azione politica, un modo per rifondare l'uomo moderno.

Con **Francis Bacon**, il cibo assume una dimensione tragica. Le sue celebri carni macellate, appese come nature morte violente, non parlano di cucina ma di destino. La carne è corpo, vulnerabilità, materia destinata alla dissoluzione. Nei suoi quadri l'uomo e il cibo coincidono: siamo carne tra le carni, osservati senza pietà.

Più simbolico e rituale è l'uso del cibo nell'opera di **Joseph Beuys**, che impiega grasso, miele e altri alimenti come materiali carichi di energia e significato. Il nutrimento diventa cura, calore, guarigione collettiva. Non interessa il gusto, ma la funzione antropologica del cibo come veicolo di vita e trasformazione.

Infine, con **Daniel Spoerri** [*] nasce la **Eat Art**: i resti dei pasti vengono fissati e trasformati in opere. Piatti sporchi, bicchieri rovesciati, briciole diventano tracce di un'azione appena conclusa. Mangiare è arte perché è tempo che passa, memoria che si deposita.

Negli artisti moderni il rapporto con il cibo è stravagante perché mai neutro. Il cibo diventa linguaggio, capace di raccontare il corpo, il potere, la morte, il desiderio.

Dopotutto, mangiare è uno degli atti più quotidiani che esistano. Proprio per questo, quando entra nell'arte, diventa uno specchio potente della nostra umanità.



[*] Daniel Spoerri - *L'opera alle sue spalle è un Tableau-piège (quadro trappola). La quotazione di un Tableau-piège è tra 10 e 30 mila euro!*

LA SECONDA NATURA DELLA GRANDE CUCINA



L'alta gastronomia crea un universo a parte che trascende ingredienti, memoria e realtà

La grande cucina, soprattutto quella d'autore, sembra vivere in un territorio sospeso tra artificio e rivelazione. Non si limita a trasformare gli ingredienti: li trascende, li rimodella, li porta oltre la loro identità originaria.

In questo processo nasce una sorta di "microcosmo gastronomico" dotato di leggi proprie, un mondo parallelo in cui la natura viene sì evocata, ma mai semplicemente rappresentata. È reinterpretata, riscritta, talvolta perfino contraddetta, come se la mano dello chef fosse chiamata non a rispettare ciò che esiste, ma a crearvi una controparte ideale.

Perché la cucina d'eccellenza compie questo gesto di emancipazione?

Per la sua stessa natura: quando uno chef di altissimo livello concepisce un piatto, lavora come uno scrittore alle prese con una lingua che deve reinventare a ogni frase. L'ingrediente non è più un oggetto naturale, ma un segno, un fonema gastronomico.

La sua verità sensoriale non deriva dalla sua "origine", ma dalla posizione che assume in un sistema complesso di rimandi interni: consistenze calibrate, temperature pensate come punteggiatura, colori che costruiscono ritmo. Il risultato non è un tributo alla natura, bensì una nuova grammatica del gusto.

In questo universo costruito, la memoria dell'ingrediente si dissolve. Di fronte a un piatto che ha raggiunto il vertice del suo linguaggio, il commensale non cerca più la riconoscibilità del prodotto. La carota non è più la carota, il pesce non è più il pesce: sono elementi di un discorso più ampio, entità astratte che parlano con la voce dello chef.

Il piacere non nasce dal riconoscere, ma dall'abbandonarsi all'esperienza sensoriale, come si farebbe con una sinfonia o un quadro astratto.

Non chiediamo da quali legni provenga lo Stradivari mentre ascoltiamo un concerto, né da quale roccia sia stata estratta la polvere che compone un pigmento quando osserviamo un affresco; allo stesso modo, davanti a un piatto d'alta cucina la domanda sull'origine perde ogni importanza.

È proprio qui che si compie la "seconda natura" della cucina. Un territorio autonomo, autosufficiente, che non imita il mondo ma lo rifonda.

E in questa autonomia risiede il fascino segreto dell'alta gastronomia: la capacità di farci dimenticare ciò da cui siamo partiti per farci vivere qualcosa che esiste solo lì, nel momento in cui si assaggia.

Una realtà fragile, effimera, ma intensamente vera, che si consuma nel suo stesso apparire. Una piccola, irripetibile forma di creazione.

DIEGO PLANETA, IL VISIONARIO CHE HA CAMBIATO IL VINO SICILIANO

Dalla tradizione contadina alla cultura della qualità: un'eredità che resta

Diego Planeta, fondatore dell'omonima casa vinicola, si è spento all'età di 80 anni, sabato 19 settembre. Palermitano, è stato una figura centrale della viticoltura siciliana, capace di trasformare un'azienda di famiglia in un protagonista riconosciuto dell'enologia internazionale. La sua visione ha contribuito a ridefinire non solo il vino siciliano, ma il modo stesso di pensare il vino in Italia.

Planeta non è stato soltanto un imprenditore: è stato un interprete lucido di un'epoca di passaggio, uno di quei protagonisti che hanno accompagnato il vino italiano fuori da una dimensione domestica e indistinta, portandolo verso una consapevolezza moderna, fatta di qualità, identità e racconto.

Lo ricordiamo attraverso le sue stesse parole, testimonianza diretta di un cambiamento radicale:

"Nell'Italia vinicola degli anni Ottanta, fino alla metà, il vino tappo-sughero, in bottiglia da 750, rappresentava il 7-8 per cento di tutti i consumi italiani, il resto era damigiana, bottiglione, vino sfuso. Numeri ridicoli. L'Italia, e un po' anche il resto, era il mondo della scuola enologica che insegnava a fare il vino in cantina. Un enologo, allora, non sarebbe mai entrato in un vigneto. Il vino nasceva in cantina. Non c'è dubbio che lo scandalo del metanolo del 1986, al di là dei poveri morti, delle ripercussioni sull'immagine dell'Italia nel mondo, rappresentò la svolta che fece capire ai consumatori che il vino era una cosa seria. Da quel momento in poi le riviste di settore hanno giocato un ruolo importante. Il Gambero Rosso fu la rivista che cominciò a spiegare che cos'era il vino, come si trovava e perché valeva la pena di spendere qualche lira in più per comprare una buona bottiglia. Poi diventò un mito anche per i produttori perché quel Tre Bicchieri divenne il sogno di tutti, come una laurea. Importante in Italia come all'estero.

Il Gambero Rosso è stato il vero protagonista del cambiamento. Il coraggio di dare un voto, scoprire le aziende, far parlare anche i produttori che producevano pochissime bottiglie, è stata la svolta decisiva.

A metà degli anni Novanta, abbiamo aperto l'azienda di famiglia, Planeta, e il Gambero Rosso ha scoperto i miei figli e i miei nipoti e li ha fatti diventare delle stars. Dopo pochi anni ha assegnato loro i Tre Bicchieri e da lì in poi hanno avuto ascesa, successo, riconoscimento. Il Gambero Rosso ha rappresentato un modo d'essere, un modo di comportarsi che ha dato una grande carica a tutti i piccoli produttori italiani. Specie nei paesi dove il vino fa parte della tradizione alimentare, com'era l'Italia dell'epoca, dove ciascuno di noi nasceva convinto di sapere già tutto del vino. Ma così non è.

Il Gambero Rosso è stato la scuola dei consumi, della qualità, del bere bene. Del bere meno, ma meglio. Dello spendere quando è il caso di spendere e non comunque. Un enorme strumento di educazione."

In queste parole si ritrova tutta la traiettoria di una vita: il passaggio da un vino anonimo e quotidiano a un prodotto culturale, consapevole e identitario.

Planeta ha incarnato questo cambiamento, contribuendo a costruire una nuova immagine del vino italiano nel mondo.



“Elogio dell'invecchiamento” *Quando la passione diventa competenza*

Andrea Scanzi,
dall'arena politica
alla cultura del gusto

Andrea Scanzi è un giornalista, scrittore e opinionista tra i più riconoscibili nel panorama mediatico italiano.

Firma de *Il Fatto Quotidiano* e presenza costante nei dibattiti televisivi, è noto anche per alcune sue scelte personali, tra cui quella di non mangiare carne. Una scelta che Scanzi definisce vegetariana “con qualche eccezione”, animata dal desiderio di offrire un contributo – anche minimo – alla tutela dell'ambiente.

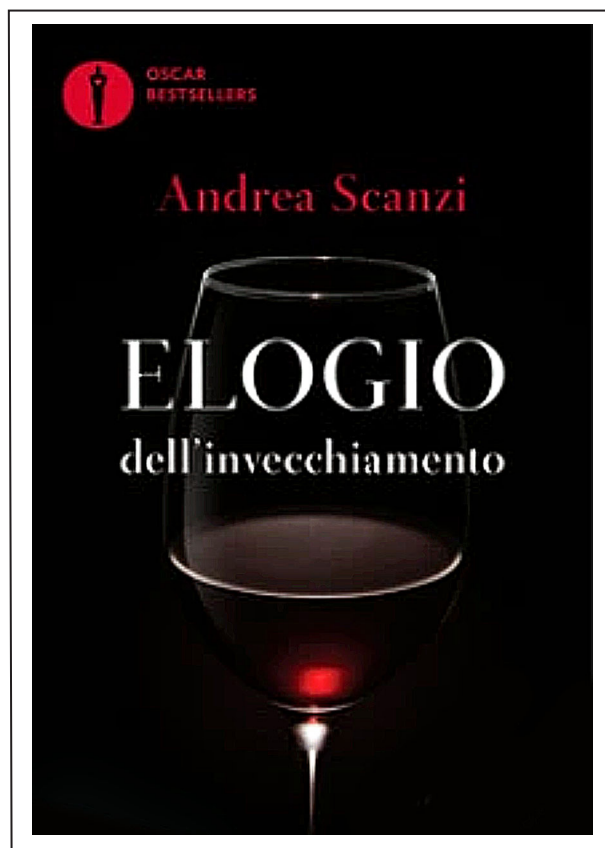
Ma non è questa l'unica dimensione che lo caratterizza al di fuori del suo ruolo pubblico.

Ne parliamo nel nostro Notiziario perché Scanzi è autore di un volume che ci ha incuriositi fin dal titolo: ***Elogio dell'invecchiamento. Viaggio alla scoperta dei dieci migliori vini italiani.***

Confessiamo che l'acquisto del libro è stato motivato da una certa sorpresa: cosa spinge un opinionista politico a dedicarsi a un tema come il vino, così distante – apparentemente – dai palcoscenici del giornalismo d'attualità?

La risposta, scorrendo le pagine, è più semplice e più affascinante del previsto: la passione. Non un interesse superficiale ma un coinvolgimento autentico che ha portato Scanzi ad approfondire con metodo e curiosità, fino a ottenere il diploma di sommelier e l'attestato di degustatore ufficiale AIS. A questo si aggiunge la certificazione di assaggiatore di formaggi ONAF, segno di un percorso che sfiora quasi la dedizione professionale.

Il suo libro appare così non come una divagazione, ma come una naturale estensione di un interesse coltivato negli anni.



Più in generale, il “caso Scanzi” ci offre lo spunto per riflettere su un fenomeno ricorrente: l'attrazione esercitata dal mondo enogastronomico su personalità note per tutt'altri motivi. Chef, sommelier e produttori non sono più gli unici ambasciatori del gusto; sempre più spesso, il vino diventa un linguaggio condiviso che attira scrittori, attori, musicisti, giornalisti.

Perché accade? Probabilmente perché il vino – e con esso il cibo – è una narrazione capace di mescolare memoria, cultura, emozione e identità.

È un campo in cui ci si può riconoscere senza bisogno di appartenenze professionali, un luogo di racconto in cui ognuno può trovare una parte di sé.

E così, ancora una volta, la curiosità di un personaggio celebre ci sorprende e ci invita a guardare al nostro mondo con occhi nuovi. In fondo, il vino è questo: un invito a partecipare. Sempre.



Ristorazione, tradizione e social media

Viviamo in un tempo in cui la cucina, più che essere un linguaggio del gusto, rischia di diventare un esercizio di rappresentazione. Chef mediatici, piatti concepiti per stupire prima ancora che per soddisfare il palato, e una folla rumorosa che va e viene gridando in cerca di visibilità hanno progressivamente alimentato un disorientamento diffuso nell'universo, variopinto ma spesso confuso, della gastronomia contemporanea.

In questo scenario, chi opera nella ristorazione e non possiede strumenti solidi per costruire una propria cifra stilistica si trova davanti a un bivio tanto prevedibile quanto insidioso.

Da un lato, il rifugio nella tradizione: un ritorno rassicurante a un passato percepito come ordinato, coerente, condiviso da tutti.

Dall'altro, la rincorsa all'innovazione a ogni costo — *pour épater le bourgeois*, come dicono i nostri cugini d'Oltralpe — dove l'effetto prevale sulla sostanza e la creatività, spesso proclamata, raramente si traduce in autentica qualità.

È in questo contesto, attraversato da tendenze che raramente convergono in un senso compiuto, che le confraternite, i club e le associazioni gastronomiche possono — e forse devono — assumere un ruolo culturale e sociale rilevante.

La loro funzione non è quella di custodire passivamente la tradizione né d'inseguire acriticamente le novità e le mode del momento, ma di tenere insieme questi due poli, interpretando l'innovazione alla luce di criteri condivisi di misura, equilibrio e, soprattutto, di gusto.

Un compito tutt'altro che semplice. Anche questi sodalizi, infatti, non possono sottrarsi a una dinamica "commerciale" ormai inevitabile: quella dell'attrazione e del ricambio generazionale.

I giovani, oggi più che mai, sono orientati verso luoghi in cui l'estetica del piatto e della location — amplificata dalla lente dei social media — diventa decisiva, fino a orientare le scelte stesse del consumo. Il successo di un ristorante si misura sempre più in "stories" su Instagram, condivisioni e recensioni, piuttosto che nella profondità dell'esperienza gastronomica che è in grado di offrire.

Il rischio, se non s'intercetta questo mutamento senza snaturarsi, è quello di trasformarsi in musei. Non però in quei luoghi originari abitati dalle Muse — tra cui la raffinata e ironica Gastarea, celebrata da Jean Anthelme Brillat-Savarin come custode dei piaceri della tavola — ma in spazi immobili, polverosi, popolati da custodi di memorie più che da interpreti del presente.

Perché, al di là di ogni riflessione, resta un dato incontestabile: oggi sono i giovani a orientare il racconto della ristorazione. E lo fanno con strumenti rapidi, visivi, immediati. Ignorarlo significherebbe rinunciare a esistere; assecondarlo senza criterio, perdere la propria identità.

La sfida, allora, è tutta qui: restare fedeli al gusto dei sapori senza diventare invisibili, e saper parlare il linguaggio del presente senza cedere alla sua superficialità.

Il difficile equilibrio tra identità, innovazione e consenso



La sorgente impossibile



Solo un'immagine pittorica poteva restituire la suggestione di una cascata di vino che sgorga dalle rocce, come se la natura stessa avesse deciso di trasformare la propria linfa in un nettare destinato all'uomo.

È una visione che appartiene più al sogno che alla realtà, e proprio per questo affascina: il vino non più frutto di fatica, di vendemmia e di attesa, ma dono spontaneo, libero, quasi selvatico.

Le rocce, severe e antiche, diventano allora sorgente generosa e il vino scende come acqua viva, riflettendo la luce in mille sfumature rubino e oro.

Certo, se si potesse avverare, cambierebbe il nostro rapporto con il bere: perderebbe forse parte del suo valore rituale, ma acquisterebbe una dimensione mitica, primordiale.

In fondo, questa immagine racconta il desiderio umano di armonia perfetta tra natura e piacere, tra necessità e bellezza.



Agricoltura biologica

Una moda chic o una sensibilità che sta cambiando?

Parlare di agricoltura biologica oggi sembra quasi inevitabile. Più che una moda è il segnale di una sensibilità che sta cambiando ma che spesso viene raccontata in modo semplificato.

Da un lato, infatti, il biologico è circondato da una retorica eccessiva: viene presentato come intrinsecamente più sano, più buono e più giusto, trasformandosi in un'etichetta rassicurante, utile al marketing ma poco efficace nello spiegare davvero i processi agricoli.

Non tutto ciò che è biologico è automaticamente migliore, così come non tutto ciò che non lo è merita una condanna preventiva.

Dall'altro lato, però, l'attenzione verso il biologico non nasce dal nulla. È una risposta concreta agli effetti di decenni di agricoltura intensiva: impoverimento dei suoli, perdita di biodiversità, semplificazione dei paesaggi rurali e crescente standardizzazione del cibo. Quando è praticato con serietà, il biologico tenta di rimettere al centro il tempo della natura, l'equilibrio del suolo e la complessità degli ecosistemi. Non rappresenta un ritorno nostalgico al passato ma un tentativo di correggere una direzione che ha mostrato limiti evidenti.

In termini concreti, l'agricoltura biologica si fonda sul rispetto dei ritmi naturali e sulla fertilità del suolo, rinunciando a pesticidi chimici di sintesi, fertilizzanti artificiali e OGM.

Privilegia invece pratiche come la rotazione delle colture, il compostaggio e l'uso di sostanze naturali.

L'obiettivo non è solo il prodotto finale ma la capacità del terreno di restare vivo e produttivo nel tempo.

Principi analoghi guidano l'allevamento biologico, che garantisce maggior benessere animale e un uso limitato dei farmaci, contribuendo a una produzione meno standardizzata e più legata ai territori.

Tuttavia, il biologico incontra ostacoli rilevanti alla sua diffusione su larga scala.

I costi di produzione più elevati e le rese spesso inferiori si traducono in prezzi più alti, rendendolo meno accessibile.



A questo si aggiungono difficoltà tecniche, tempi lunghi di conversione e inevitabili barriere culturali.

Inoltre, il biologico da solo non risolve problemi strutturali come la distribuzione, gli sprechi e le disuguaglianze alimentari. È qui che il dibattito deve tornare alla realtà quotidiana.

Chi lavora tutto il giorno non rifiuta il biologico per mancanza di valori, ma per mancanza di tempo ed energie. Il prodotto preconfezionato diventa una scelta pratica, non ideologica.

Se il biologico resta legato a un'idea di cucina lenta e impegnativa rischia di essere un modello escludente.

La vera sfida, allora, non è imporre un ideale, ma costruire un sistema che renda più semplice fare scelte migliori.

Il biologico non come dogma, ma come direzione: integrabile, graduale, capace di stare dentro la complessità della vita reale.

Siamo costantemente alla ricerca di nuovi spunti per dare valore e significato all'attività della nostra associazione. Eppure, pur sostenuti dall'impegno e dallo spirito d'iniziativa del Consiglio Direttivo, finiamo talvolta per trascurare una fonte inesauribile di idee: lo Statuto del Club.

All'articolo 3 si legge che l'Associazione ha come scopo *"promuovere e valorizzare la cultura enogastronomica, l'ambiente e i prodotti dei territori umbri"*. Un principio ribadito più avanti, laddove si richiama l'esigenza di promuovere la conoscenza e la diffusione dei prodotti enogastronomici tipici locali.

Le linee guida, dunque, sono chiare e ben tracciate; ciò che talvolta manca è la continuità nell'interpretarle e tradurle in azione.

Non si tratta, peraltro, di un orizzonte isolato. Nel 2025, l'ICE (Istituto per il Commercio Estero) ha avviato un piano strategico per sostenere l'export agroalimentare italiano, rafforzando la presenza del Made in Italy sui mercati internazionali. È un esempio che, pur nelle dovute proporzioni, può ispirarci: anche noi potremmo promuovere iniziative — più contenute, certo, ma coerenti con le nostre possibilità — volte a diffondere la conoscenza dei prodotti umbri, all'interno della regione e, perché no, anche oltre i suoi confini.

Un progetto troppo ambizioso? Forse meno di quanto sembri.

Possiamo contare su una rete di relazioni con associazioni affini, con cui costruire eventi condivisi, e su produttori che già ci conoscono e hanno collaborato con noi. Le basi, dunque, non mancano.

Ritrovare la rotta: lo Statuto come bussola

Idee, relazioni e iniziative per trasformare i principi in azione e dare nuovo slancio alla cultura enogastronomica del territorio.

Siamo consapevoli che chi già contribuisce attivamente alla vita associativa si misura quotidianamente con gli impegni professionali e familiari — già di per sé impegnativi — ai quali si aggiunge questa "terza famiglia", numerosa ed esigente. Proprio per questo il contributo di idee diventa fondamentale: anche dalle pagine del Notiziario possiamo sostenere la causa comune, avanzando proposte e suggerimenti.

Con questo spirito, oggi vogliamo lanciare una sorta di brainstorming collettivo che, insieme alla primavera alle porte, ci aiuti a uscire dal torpore invernale e a ritrovare slancio e voglia di fare.

"È primavera, svegliatevi bambine...", cantava Alberto Rabagliati nel 1941.

Un inno all'amore, certo. Ma, in fondo, anche il nostro per il cibo non è, a suo modo, una forma autentica di passione?





Umbria a Vinitaly 2026 “Stili di Vite” e il racconto di un’identità in movimento

Il vino umbro si afferma come linguaggio culturale tra radici, contemporaneità e nuove forme di narrazione.

A Vinitaly 2026, dal 12 al 15 Aprile alla Fiera di Verona, l’Umbria ha partecipato con una collettiva di produttori intitolata “Stili di Vite”: non è stato soltanto un gioco semantico, ma una dichiarazione d’intenti per raccontare il vino come espressione viva di un territorio, delle sue comunità e delle traiettorie culturali che lo attraversano.

La collettiva umbra, con 45 espositori, si è articolata con un mosaico di esperienze produttive, dove aziende storiche e realtà emergenti dialogano in un equilibrio dinamico.

Non si è trattato solo di una presenza numerica significativa, ma di una vera e propria piattaforma narrativa, in cui ogni cantina ha contribuito a delineare un’identità plurale e stratificata.

Dalle colline del Sagrantino alle eleganze del Trebbiano Spoletino, il racconto si è dispiegato attraverso vini che sono insieme radice e linguaggio.

Il concept scelto per l’edizione del 2026 ha tradotto in forma sensoriale questa visione.

“Stili di Vite” è diventato così uno spazio da attraversare, più che da osservare: un ambiente in cui il visitatore è stato invitato a entrare in relazione con i ritmi, i colori e le suggestioni dell’Umbria.

L’allestimento - pensato per evocare la dimensione agricola e quella culturale - ha intrecciato elementi naturali e installazioni contemporanee, creando un dialogo tra passato e presente che riflette la tensione evolutiva del vino umbro.

In questo contesto il vino non è stato solo prodotto, ma medium culturale. Ogni etichetta ha raccontato una storia di paesaggio, di pratiche agricole, di scelte stilistiche che si rinnovano senza perdere coerenza. L’Umbria si propone così come laboratorio di contemporaneità, dove la sostenibilità, la ricerca e l’identità territoriale s’incontrano in modo autentico.

“Stili di Vite” è stato anche un invito a riflettere sul ruolo del vino oggi: non più soltanto oggetto di consumo, ma strumento di narrazione e relazione. La collettiva umbra, forte della sua compattezza e della qualità delle sue produzioni, ha dimostrato come sia possibile costruire un racconto condiviso senza rinunciare alle singole peculiarità.

A Vinitaly, l’Umbria ha scelto dunque di presentarsi non solo come territorio produttivo, ma come orizzonte culturale. Un gesto che va oltre la promozione e si colloca nel campo più ampio della rappresentazione: quella di una regione che, attraverso il vino, continua a interpretare il proprio tempo.

DALLA CONVIVIALITÀ ALL'ECOSISTEMA DEL GUSTO

Come un club enogastronomico può evolversi in una comunità culturale e in un progetto capace di unire esperienza, narrazione e valore condiviso

Come immaginiamo l'evoluzione di un club enogastronomico? Non più soltanto come un luogo di ritrovo per appassionati, ma come il seme di qualcosa di più ampio, capace di trasformarsi nel tempo senza perdere la propria identità originaria.

Il club nasce come spazio di condivisione, di scoperta e di piacere, ma porta già in sé una tensione evolutiva: quella di diventare un sistema. È proprio da questa tensione che può prendere forma un ecosistema del gusto. In esso, le esperienze non sono più episodi isolati, ma parti di una trama coerente. Le degustazioni diventano momenti di un percorso, i produttori non sono semplici fornitori ma interlocutori culturali, e i partecipanti non sono clienti, bensì membri attivi di una comunità che si riconosce in valori e linguaggi condivisi.

In questo scenario, anche l'eventuale approdo a una dimensione commerciale non rappresenta una rottura, bensì un'estensione naturale. Il negozio, ad esempio, non è più soltanto uno spazio di vendita, ma una manifestazione concreta dell'identità del club: un luogo in cui il racconto prende forma attraverso i prodotti, e in cui l'acquisto diventa un gesto consapevole, quasi narrativo. Ciò che cambia profondamente è il ruolo del gusto stesso. Non più esperienza individuale e fugace, ma competenza che si costruisce nel tempo, attraverso il confronto, l'ascolto e la pratica. L'ecosistema diventa così anche uno spazio educativo, in cui s'impara a riconoscere, interpretare e valorizzare ciò che si assaggia.

In definitiva, l'evoluzione di un club enogastronomico può essere letta come il passaggio da una comunità di interesse a una "comunità di senso": un organismo vivo, dinamico, capace di generare cultura oltre che piacere, relazione e consumo.



Ed è proprio in questa trasformazione che risiede la sua prospettiva più interessante e duratura.

Certamente è un'ipotesi futuribile che - non è da escludere - potrebbe realizzarsi in un tempo non troppo lontano. Accade, talvolta, che visioni nate dall'immaginazione - pur audaci, persino avveniristici - si rivelino invece il naturale esito di traiettorie già in atto, leggibili con uno sguardo attento e razionale.

Chi vivrà vedrà.



BISONTOUR

UNITI DALLA TRADIZIONE

Serata vivace, allegra e decisamente saporita quella trascorsa con gli amici della Confraternita del Bollito, giunti fino a noi dal Piemonte con spirito conviviale e appetito all'altezza della situazione. L'occasione era di quelle importanti: rinsaldare – per la seconda volta, a conferma che le cose buone meritano sempre il bis – il gemellaggio con il nostro Club.

Protagonista indiscusso il bollito, presentato in tutte le sue declinazioni, con un entusiasmo tale che a un certo punto si è quasi temuto di veder comparire il famoso pentolone delle vignette satiriche con l'esploratore di turno pronto a farne parte. Fortunatamente, ci si è limitati a un'esultanza meno pittoresca. Ora il testimone passa a noi: sarà presto tempo di restituire la visita, dirigendoci verso le colline del Roero, per mantenere viva una tradizione che, ormai, ha preso felicemente piede.

Se qualcuno di voi, leggendo il programma di Sapori da Sapere, si era preparato a vivere una scena da Far West – con Buffalo Bill, cavalcate nella prateria e qualche bisonte all'orizzonte – avrà scoperto con piacere che la realtà era meno polverosa e decisamente più... saporita.

Ad accoglierci non c'erano tribù sul piede di guerra, ma il sorridente Massimiliano Gatti, pronto a guidarci nella sua personale "prateria": ordinata, ospitale e tutta da esplorare.

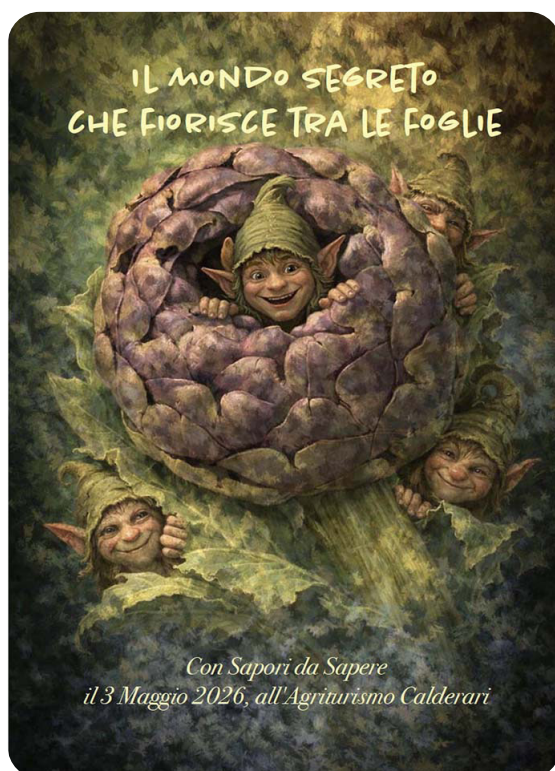
E se la brochure preparata per l'occasione lasciava immaginare la presenza di una misteriosa squaw, la vera protagonista si è rivelata essere un'abile cuoca ai fornelli, impegnata – come documenta eloquentemente la foto – nella preparazione di invitanti piatti a base di carne di bisonte. Quanto ai cavalli Appaloosa, forse qualcuno li aveva già mentalmente sellati... ma i nostri soci, più pragmatici e perfettamente in linea con le loro abitudini cittadine, hanno optato per un comodo (e decisamente meno impegnativo) carro a motore.

Battute a parte, la giornata è stata unanimemente apprezzata: un'occasione piacevole e originale per avvicinarsi a un allevamento insolito e scoprire da vicino animali che, nelle "praterie" italiane, non s'incontrano certo tutti i giorni.





Cosa bolle in pentola



Il mondo segreto che fiorisce tra le foglie

3 Maggio 2026 - All'Agriturismo Calderari di Orte

Abbiamo già incontrato il carciofo dell'Agriturismo Calderari nel Maggio del 2025. Allora lo presentammo come il "guerriero spinoso dell'orto", un coriaceo cavaliere vegetale. Oggi, a distanza di un anno, torniamo a lui con uno sguardo diverso: meno epico, più fiabesco. Sotto le sue foglie non immaginiamo più armature, ma piccoli elfi indaffarati, custodi silenziosi di un sapore che sa essere insieme gentile e deciso.

Le immagini cambiano, ma la sostanza resta. Il carciofo continua a essere protagonista con la sua duplice natura: rustica e raffinata, amara e sorprendentemente dolce.

Lo esploreremo in tutte le sue forme, attraverso un menù ricco, sfaccettato, capace di accompagnarlo dalle preparazioni più semplici a quelle più elaborate. Un piccolo viaggio, in fondo, dentro un orto che sa raccontare storie diverse a seconda di come lo si guarda.



PER SAPERNE DI PIÙ

PERIODICO D'INFORMAZIONE DI SAPORI DA SAPERE

a cura di Enzo Medici

enzo.medici@icloud.com - www.saporidasapere.it