



Periodico d'informazione  
di Saperi da Sapere

# METAFISICA DEL CIBO



## METAFISICA DEL CIBO

*Il cibo non è semplice nutrimento, ma materia simbolica che si trasforma in memoria, identità e relazione. Mangiare diventa così un atto metafisico, capace di unire corpo e pensiero, tempo e comunità, esperienza sensoriale e senso dell'esistenza.*

**L** cibo, prima ancora di essere nutrimento, è un concetto metafisico: un ponte invisibile tra materia e significato, tra il bisogno del corpo e l'inquietudine dello spirito. Mangiare non è mai un gesto neutro. Ogni boccone contiene una domanda sul nostro rapporto con il tempo, con la memoria, con gli altri e con ciò che chiamiamo identità.

Dal punto di vista metafisico, il cibo è trasformazione. La materia attraversa il corpo e, nel farlo, muta natura: diventa energia, pensiero, gesto. In questa metamorfosi si riflette una delle grandi ossessioni della filosofia, da Eraclito a Spinoza: nulla resta identico a sé stesso, *panta rei*, tutto fluisce. Il cibo è il flusso reso quotidiano, l'eterno divenire che si consuma a tavola.

Ma il cibo è anche tempo condensato. Un piatto racchiude stagioni, attese, gesti ripetuti nei secoli. Quando mangiamo, ingeriamo non solo calorie, ma storie: il sapere contadino, il ritmo delle feste, le carestie e le abbondanze. In questo senso, il cibo è memoria incarnata, un archivio sensoriale che sopravvive al linguaggio e spesso lo supera. Un sapore può evocare un passato che la mente aveva dimenticato, restituendo al presente ciò che credevamo perduto.

C'è poi una dimensione ontologica più sottile: il cibo mette in crisi il confine tra dentro e fuori. Ciò che era mondo diventa corpo, ciò che era altro diventa parte di noi.

Mangiare è un atto di incorporazione, ma anche di vulnerabilità: accettiamo che qualcosa ci trasformi dall'interno. In questa dinamica si riflette la nostra condizione esistenziale, sempre sospesa tra autonomia e dipendenza.

Infine, il cibo è relazione. Non esiste metafisica del cibo senza l'altro: il cuoco, il commensale, la comunità. La tavola è uno spazio simbolico in cui si negoziano ruoli, si costruiscono legami, si riconosce l'appartenenza.

Anche il rifiuto del cibo — il digiuno, l'astensione — diventa gesto metafisico, affermazione di senso contro la pura necessità biologica.

Così, il cibo smette di essere semplice materia ed entra nel regno delle idee.

È nutrimento del corpo, sì, ma anche grammatica dell'esistenza: un linguaggio silenzioso con cui l'essere umano interroga sé stesso e il mondo, boccone dopo boccone.



## IL SENSO DEL VINO NELLA VITA DELL'UOMO

**A**bbiamo letto con piacere, e con interesse, l'articolo *"Il vino non guarisce, ma racconta l'uomo"*, apparso nel numero di gennaio di Ciociaria & Cucina e firmato da Antonio Colasanti.

Fin dall'incipit – *«Il vino non guarisce e non ha mai avuto il compito di farlo. Eppure, nel corso dei secoli, l'uomo gli ha attribuito significati che vanno ben oltre il semplice piacere del bere»* – si percepisce la volontà di andare oltre il racconto consueto del vino, spostando lo sguardo sul suo valore umano e culturale.

Da queste parole è nata la nostra riflessione: un modo per raccogliere il filo del discorso e provare a proseguirlo, condividendo alcune considerazioni che quel passaggio ci ha suggerito, senza la pretesa di dare risposte, ma con il desiderio di continuare il dialogo.

In questa apparente contraddizione si cela una verità profonda: il vino non cura il corpo, ma racconta l'uomo: racconta le sue paure, le sue speranze, il bisogno ancestrale di dare senso al tempo che passa e alla fragilità dell'esistenza.

Fin dall'antichità, il vino è stato caricato di valori simbolici, religiosi e sociali. Era offerta agli dèi, ponte tra il mondo terreno e quello divino, strumento rituale capace di sospendere, anche solo per un istante, l'ordine ordinario delle cose. Non perché guarisse davvero, ma perché prometteva consolazione, oblio, comunione. In un'epoca in cui la malattia era mistero e la morte presenza quotidiana, il vino diventava linguaggio: un modo per parlare con l'invisibile, per illudersi di poter negoziare con il destino.

Nel Medioevo, tra monasteri e campagne, il vino assunse un'altra funzione narrativa. Era alimento, salario, segno di distinzione sociale. Nei testi medici veniva prescritto come tonico, corroborante, persino come rimedio, ma più che curare, rassicurava. Il vino, in questo contesto, era una promessa di equilibrio, non una terapia.



Con la modernità e l'avvento della scienza, il mito terapeutico del vino si è progressivamente sgretolato.

Oggi sappiamo che non esistono elisir e che ogni abuso presenta un conto. Eppure il vino continua a essere raccontato, celebrato, difeso.

Perché? Perché non parla più di guarigione, ma di identità.

**Racconta i territori, il lavoro, il clima, la memoria. È una forma di narrazione che permette all'uomo di riconoscersi in una storia più grande di lui.**

Nel bicchiere non cerchiamo la salute, ma un riflesso di noi stessi.

Cerchiamo la lentezza contro la fretta, il rito contro il consumo, il dialogo contro il rumore. Il vino diventa così un atto culturale, un gesto consapevole che parla di misura e di relazione.

Non guarisce il corpo, ma può lenire l'isolamento, favorire l'incontro, stimolare il racconto.

In definitiva, il vino non salva e non promette salvezza. Ma proprio per questo resta umano. È specchio delle nostre contraddizioni: sappiamo che non serve a guarire, eppure continuiamo a investirlo di significato.

Perché, più che una bevanda, il vino è una storia che l'uomo racconta a se stesso per sentirsi, almeno per un momento, parte di qualcosa che dura nel tempo.



## La vite dà voce al vino, il terroir gli insegna a parlare

*Nel vino, vite e terroir sono come voce e lingua: la prima porta il timbro, il secondo dà significato. La vite dona aromi, struttura e vitalità, ma è il terroir a trasformare il vino in qualcosa di irripetibile. Si può reinnestare una pianta, ma non spostare un luogo. Un grande vino nasce quando varietà e territorio si scelgono a vicenda, in un'alleanza sottile che l'uomo può solo accompagnare, mai sostituire.*

Quando si parla di grande vino, spesso si discute se sia più importante la vite o il terroir. È un dibattito antico, che non ha una risposta univoca, perché entrambi giocano ruoli insostituibili. Tuttavia, per comprendere il loro peso relativo, bisogna vederli come due protagonisti di una stessa storia: la vite come voce, il terroir come lingua.

La vite è un organismo vivo, con una sua identità genetica.

La varietà – che si tratti di Nebbiolo, Chardonnay o Sangiovese – imprime il timbro aromatico primario al vino: note floreali, fruttate, speziate, una struttura tannica più o meno presente, un'acidità naturale più o meno viva.

La scelta del clone, del portinnesto e la gestione della pianta determinano quanto di questo potenziale si tradurrà nel bicchiere. Una vite ben curata, sana, equilibrata nei suoi carichi produttivi, può dare frutti di altissima qualità.

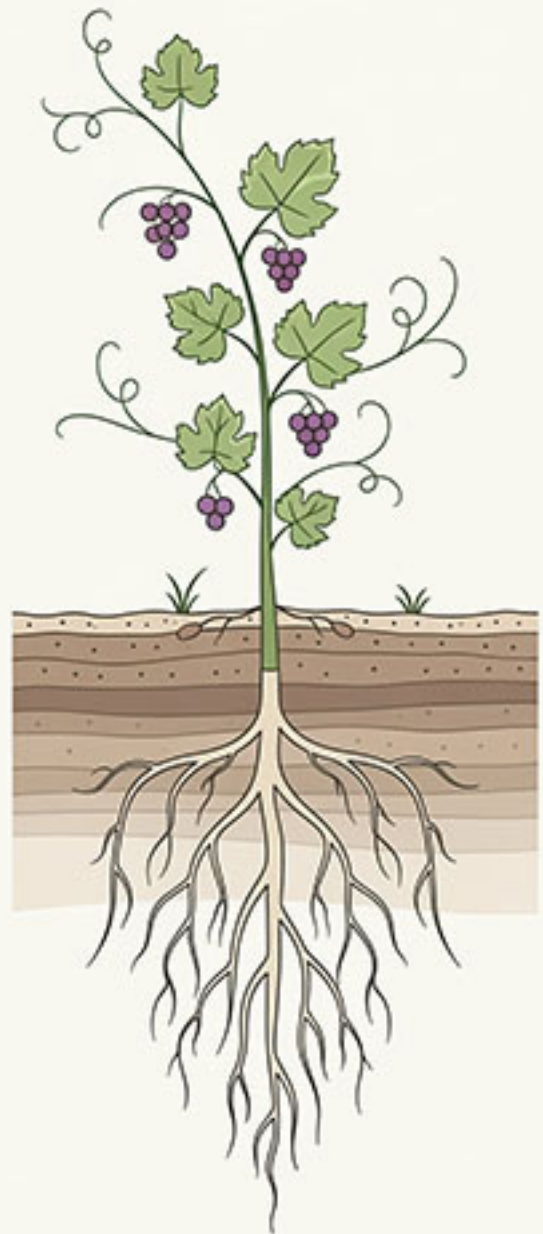
Ma la vite, da sola, non basta. Piantata in un luogo inadatto, anche la varietà più nobile rischia di esprimersi in maniera banale. È qui che entra in gioco il terroir: quell'insieme irripetibile di fattori che comprende il suolo, la composizione minerale, il drenaggio, l'esposizione al sole, l'altitudine, le escursioni termiche e il microclima. Il terroir non è soltanto un "fondale" scenico: è una forza attiva, che modella la maturazione dell'uva, influisce sulla concentrazione zuccherina, sull'acidità e sulla complessità aromatica.

Si può reinnestare una vite, cambiare varietà, adattare la coltivazione; ma non si può "traslocare" un terroir. Esso è, per sua natura, unico e radicato nel tempo. Le viti possono vivere decenni, talvolta più di un secolo, ma il terroir attraversa le generazioni e conserva, nel suo silenzio, la memoria di epoche e climi passati.

Un grande vino nasce quando vite e terroir si scelgono a vicenda. La varietà deve essere adatta al luogo, capace di interpretarne i segreti. Il terroir, a sua volta, deve offrire alla vite le condizioni ideali per esprimersi, senza forzarla.

È un'alleanza sottile, frutto di conoscenza e rispetto, in cui l'uomo svolge il ruolo di regista, senza mai voler essere protagonista assoluto.

In definitiva, chiedersi se sia più importante la vite o il terroir è un po' come chiedersi, in musica, se conti di più lo strumento o l'acustica della sala. La verità è che l'uno esalta l'altro: senza vite non c'è vino, ma senza terroir non c'è unicità.





Dal pesce alle bottiglie d'acqua: come le microplastiche finiscono nei nostri piatti e, forse, nella nostra mente.

Anche i contenitori usa e getta, le vaschette per il microonde e alcune bustine di tè sintetiche rilasciano frammenti invisibili che finiscono direttamente negli alimenti. Ogni pasto moderno, in pratica, rischia di contenere una minuscola quantità di plastica. Il problema è che le nano-plastiche sono talmente piccole da riuscire ad attraversare le barriere biologiche dell'organismo, inclusa quella ematoencefalica che protegge il cervello. Una volta penetrate nei tessuti, potrebbero favorire infiammazione, stress ossidativo e alterazioni cellulari.

A rafforzare i sospetti è arrivato anche uno studio presentato recentemente a un congresso statunitense: le popolazioni che vivono vicino a coste con acque più contaminate da microplastiche mostrano performance cognitive peggiori e un rischio maggiore di disabilità cognitive.

La scienza è ancora prudente: non esiste una prova definitiva che le microplastiche causino demenza o malattie neurologiche. Tuttavia, gli indizi aumentano rapidamente. E mentre il dibattito scientifico prosegue, continuiamo ogni giorno a mangiare, bere e respirare plastica senza quasi accorgercene.

Forse il punto più inquietante non è soltanto scoprire quanta plastica abbiamo accumulato nel corpo, ma constatare quanto rapidamente ci siamo abituati alla sua presenza. La plastica è diventata così normale da risultare invisibile: nei gesti quotidiani, negli imballaggi, nelle bottiglie, perfino nell'acqua che beviamo credendo sia più pura.

Eppure, quella stessa materia progettata per durare secoli sembra ora chiedere ospitalità anche ai nostri organi più delicati.

Per anni abbiamo pensato alla plastica come a un problema degli oceani, delle spiagge o delle tartarughe marine. Oggi scopriamo che il vero mare contaminato potrebbe essere il nostro organismo.

Forse la domanda più urgente non è più quanta plastica produciamo, ma quanta siamo ormai diventati disposti a ingerire pur di continuare a vivere nella comodità dell'usa e getta.

**Un cucchiaino di plastica nel cervello umano.** Non è l'immagine provocatoria di una campagna ambientalista, ma la conclusione di uno studio pubblicato sulla rivista scientifica *Nature Medicine* dai ricercatori dell'Università di Città del Messico. Analizzando campioni autopsici di cervello, fegato e reni di 28 individui, gli studiosi hanno rilevato una presenza media di circa dieci grammi di nano e microplastiche nel cervello umano: l'equivalente, appunto, di un cucchiaino.

Il dato più inquietante non è soltanto la presenza della plastica, ma la sua crescita: rispetto alle rilevazioni del 2016 la quantità riscontrata è aumentata del 50%. Inoltre, nei soggetti affetti da demenza le concentrazioni risultano da tre a cinque volte superiori. E il cervello, rispetto a fegato e reni, sembra accumulare fino a trenta volte più particelle.

Non si tratta più, quindi, soltanto di un problema ambientale. **La plastica è ormai diventata un ingrediente invisibile della nostra alimentazione quotidiana.**

Le microplastiche entrano infatti nel nostro corpo soprattutto attraverso il cibo e le bevande. Pesce e molluschi rappresentano una delle fonti più note: gli animali marini ingeriscono frammenti plastici presenti nelle acque e li trasferiscono lungo la catena alimentare. Ma il problema riguarda anche prodotti insospettabili: sale marino, miele, birra, frutta, verdura e persino l'acqua in bottiglia.

Secondo diverse ricerche, una semplice bottiglia d'acqua lasciata al sole o esposta al calore può liberare migliaia di particelle microscopiche.





## Torniamo con i piedi per terra... e lo sguardo nel piatto

*La schiscetta come gesto quotidiano di libertà e identità: dal pranzo domestico al racconto condiviso nel nostro club gastronomico*

**I**n un'epoca in cui il cibo viene raccontato sempre più spesso con il linguaggio dell'alta cucina, tra impiattamenti scenografici e ingredienti esotici, esiste una realtà silenziosa e quotidiana che continua a nutrire milioni di italiani: la schiscetta.

Un termine lombardo, nato dal milanese "schiscià" – schiacciare – che evoca immediatamente l'immagine di un contenitore colmo, dove il cibo trova spazio comprimendosi, adattandosi, resistendo.



La schiscetta non è solo un oggetto, ma un gesto. È il pranzo preparato la sera prima o al mattino presto, riposto con cura in un contenitore ermetico, pronto ad accompagnare una giornata di lavoro o di studio.

Nata tra gli anni '50 e '60 come gavetta metallica degli operai e degli studenti, rappresenta una risposta concreta a un'esigenza semplice: **mangiare bene anche fuori casa, senza rinunciare al sapore domestico.**

Nata tra gli anni '50 e '60 come gavetta metallica degli operai e degli studenti, rappresenta una risposta concreta a un'esigenza semplice: **mangiare bene anche fuori casa, senza rinunciare al sapore domestico.**

Nel tempo, ha cambiato forma e materiali. Se un tempo era termica, pensata per conservare il calore delle vivande, oggi è spesso in plastica o in metallo leggero, adatta al forno a microonde e alle esigenze della vita moderna.

Ma la sua funzione resta immutata: contenere un pasto che non è solo nutrimento, ma continuità con la cucina di casa, con le proprie abitudini, con la propria identità.

Curiosa è anche la leggenda della sua nascita, ambientata su un tram milanese. Una frenata improvvisa, una zuppa rovesciata, un pranzo perduto: da quell'incidente sarebbe nata l'intuizione di un contenitore sicuro, capace di evitare disastri e di garantire dignità al pasto fuori casa.

Che sia vera o meno, questa storia racconta bene lo spirito pragmatico dal quale la schiscetta ha origine.

Oggi, mentre si moltiplicano le offerte di mense aziendali e tavole calde, la schiscetta continua a essere una scelta di libertà.

È l'alternativa di chi non vuole rinunciare al proprio modo di mangiare, di chi cerca qualità senza ostentazione, autenticità senza compromessi.

Dal semplice panino a piatti più elaborati, ogni schiscetta è un piccolo atto di resistenza quotidiana. Forse è proprio da qui che dovremmo ripartire: da un cibo meno raccontato e più vissuto, meno spettacolare ma più vero.

Perché, alla fin fine, il gusto più profondo è quello che ci riporta a casa, anche quando siamo lontani.

E allora, come riportare la schiscetta allo stile del nostro Club? Facile: immaginiamo una serata nella quale ognuno porterà da casa il suo pasto nella schiscetta per poi confrontarsi con gli altri soci. Non una gara, ma un dialogo; non una vetrina, ma un racconto condiviso di sapori, abitudini e memorie personali. Perché anche nella semplicità si nasconde una profondità che merita di essere esplorata insieme.

## CICOTTO, CICOTTINO E COINCIDENZE UMBRE

*Come un vezzeggiativo ascoltato per caso ci ha condotti alla scoperta di uno dei più curiosi presidi Slow Food dell'Umbria*

**N**el corso di una delle tante serate organizzate dal nostro Club, passando tra i tavoli ci capitava di udire l'appellativo affettuoso con il quale una signora si rivolgeva al marito: lo chiamava "cicottino".

Nulla di straordinario, se non fosse per il fatto che il sunnominato non possiede esattamente la silhouette di una silfide: anzi, diciamo pure, con elegante indulgenza, che tende al rotondetto abbondante.

In fondo, noi non siamo né il nostro viso né il nostro corpo. Eppure ci sono momenti in cui finiamo per identificarci con la nostra immagine. Del resto, se vogliamo dar credito alla fisiognomica — quella pseudoscienza che pretende d'intuire il carattere osservando i lineamenti del volto — il nostro "cicottino" incarna perfettamente il tipo umano gioviale e bonario, quello che ispira simpatia ancora prima di aprire bocca.

La curiosità, a quel punto, prendeva il sopravvento. Convinti che quel vezzeggiativo avesse radici profondamente umbre, facevamo una rapida incursione nel web, ottenendone immediata conferma: il Cicotto è un'antica specialità umbra, oggi addirittura presidio Slow Food, originaria di Grutti, a una decina di chilometri da Todi.

A questo punto, il soprannome affettuoso, sembrava quasi una denominazione d'origine controllata.

E poi ci stupiamo dei casi della vita: un episodio banale ci ha portati a scoprire un presidio Slow Food non lontano dal luogo in cui si svolge gran parte della nostra attività conviviale.

### **Nota a margine**

*Non sveleremo l'identità del "cicottino" ma, se proprio volete conoscerla, rivolgetevi al nostro Segretario, depositario di tutti i segreti del Club.*

Il Cicotto di Grutti è una preparazione antichissima, celebrata persino dal Salone del Gusto di Torino nel 2012. Fino a pochi anni fa, nel piccolo borgo umbro era ancora attivo un forno comunale a legna utilizzato dalle famiglie per cuocere sia la porchetta sia il cicotto. Se la porchetta è diventata celebre in tutto il mondo, il suo "gemello" gastronomico è rimasto invece una rarità per intenditori.

Le origini del prodotto risalgono almeno al Cinquecento. Oggi il cicotto viene preparato cuocendo lentamente, sotto la porchetta, diverse parti del maiale — stinchi, trippa, orecchie, zampetti e interiora — lasciando che succhi, aromi e spezie colino dall'alto durante la cottura. È proprio questo procedimento a conferirgli un sapore intenso e avvolgente, tanto che qualcuno lo ha definito "la quintessenza della porchetta".

Tradizionalmente si gusta con pane casereccio, nei sughi oppure insieme ai legumi. Per assaggiarlo nel suo ambiente naturale bisogna recarsi in Umbria, soprattutto a maggio, durante "Porchettiamo", festival dedicato alle porchette italiane che si svolge a San Terenziano, nei pressi di Gualdo Cattaneo.

E chissà che, tra una degustazione e l'altra, non ci capiti persino d'incontrare il nostro celebre consocio "cicottino".







## *Oltre la tavola I piaceri della vita*

**I**sapori della vita non abitano soltanto nei piatti. Non si esauriscono in una cena raffinata, in un vino importante o in una ricetta preparata con cura. Esistono sapori che durano pochi secondi e che, proprio per la loro brevità, riescono a lasciare un'impronta più intensa di molti piaceri prolungati come quelli di un pasto. Sono piccoli lampi sensoriali, brevi momenti di grande piacere che attraversano il palato e la memoria con la rapidità di un'emozione improvvisa.

Il convivio, in fondo, non termina davvero quando si sparcchia la tavola. Continua nei gesti lenti del dopocena, nelle parole che si allungano, nel silenzio condiviso tra amici.

Per alcuni, prosegue anche nel fumo di un sigaro o di una sigaretta: un rito breve, personale, quasi contemplativo. Il gusto del tabacco non viene percepito soltanto come dipendenza, ma come esperienza sensoriale, come una scia aromatica che si sparge sul palato e accompagna il pensiero. Un sapore che non nutre il corpo, ma che, per qualcuno, alimenta un momento di pausa, di riflessione, persino di conforto.

Naturalmente il fumo fa male. Sarebbe ipocrita negarlo. Ma anche il cibo e il vino, se consumati senza moderazione, possono essere dannosi.

La differenza spesso non risiede nell'oggetto del piacere, ma nella misura con cui lo si vive. L'essere umano, da sempre, convive con piccoli vizi, abitudini e desideri che non rispondono soltanto alla logica della salute, ma anche a quella più complessa del benessere emotivo e simbolico.

Esistono piaceri intensi che valgono proprio perché brevi. Un sorso di vino raro, il primo assaggio di un dolce, l'aroma di un caffè bevuto lentamente o il sapore secco e persistente di un sigaro acceso in solitudine.

A volte pochi istanti possono lenire la stanchezza dopo una giornata di lavoro. La durata non coincide necessariamente con la profondità del piacere. Per chi fuma, rinunciare completamente a quel gesto può apparire simile alla scelta di un astemio che decide di non concedersi mai il gusto di un grande vino.

Non si tratta soltanto di una semplice privazione, ma di rinunciare al piacere dei sensi, a un rito personale, a riscoprire la propria identità.

I sapori della vita, dunque, non appartengono solo al cibo. Vivono nelle abitudini, nei ricordi, nei gesti ripetuti e persino nei piaceri più fugaci.

Perché il gusto, prima ancora che nel palato, nasce nella memoria e nell'emozione.



## È MORTO A 76 ANNI CARLO PETRINI, FONDATORE DI SLOW FOOD

**C**arlo Petrini, fondatore di Slow Food, considerava la gastronomia molto più di un semplice piacere della tavola. Per lui essa comprendeva agricoltura, economia, giustizia sociale, cultura e perfino diplomazia della pace.

Attraverso il suo lavoro, Petrini ha insegnato che il cibo non riguarda soltanto il nutrimento, ma rappresenta una scelta etica e politica capace di definire il rapporto dell'uomo con la terra, con le comunità e con il futuro del pianeta.

La sua recente scomparsa ha suscitato grande commozione anche nel mondo della politica, della cultura e dell'agricoltura. Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha parlato di un «grande vuoto nella società», riconoscendo in Petrini un visionario capace di trasformare idee considerate utopiche in realtà concrete.

Per ricordarne l'opera, vogliamo richiamare un articolo scritto nel 2004 da Paolo Flores d'Arcais su MicroMega dedicato a **Terra Madre**, la rete internazionale ideata da Petrini per riunire agricoltori, allevatori, pescatori, cuochi e studiosi impegnati nella difesa della biodiversità e di un'agricoltura sostenibile.

Come scriveva Flores d'Arcais, Terra Madre non fu soltanto un evento gastronomico, ma un grande incontro mondiale tra persone provenienti da realtà sociali e geografiche diversissime, accomunate dalla volontà di costruire un modello economico più giusto e rispettoso dell'ambiente.

Petrini definiva questi protagonisti «gli intellettuali della terra e dei mari»: uomini e donne capaci di custodire antichi saperi agricoli e artigianali, minacciati dalla globalizzazione, ma anche di dialogare con la scienza e le tecnologie moderne.

Terra Madre rappresentò una sorta di «ONU dei produttori», fondata non sulle ideologie ma su esperienze concrete di solidarietà, lavoro e sviluppo locale.

L'obiettivo era dimostrare che un'altra economia fosse possibile: un sistema basato sulla sostenibilità, sulla valorizzazione delle eccellenze alimentari e sulla tutela delle comunità locali.

Slow Food, infatti, non è soltanto un movimento legato all'alta cucina o al piacere gastronomico, ma un'esperienza che unisce il buon cibo all'impegno civile e sociale.

A distanza di anni, il messaggio di Petrini appare ancora attuale. Egli aveva intuito che il futuro dell'umanità dipende anche dal modo in cui produciamo e consumiamo il cibo.

La sua eredità consiste nell'aver mostrato che convivialità, giustizia sociale e rispetto della terra possono convivere.

In un mondo dominato dalla velocità e dall'omologazione, il suo insegnamento invita ancora a rallentare, custodire la biodiversità e costruire relazioni più umane e solidali.



## Robert Parker, l'avvocato che ha riscritto le regole mondiali del vino

**P**arlare di Robert Parker significa entrare in uno dei capitoli più influenti — e controversi — della critica enologica contemporanea. Nato nel 1947 a Baltimora, Parker ha rivoluzionato il modo in cui il vino viene valutato, comunicato e, in larga parte, persino prodotto.

La sua notorietà si lega indissolubilmente alla creazione della rivista *The Wine Advocate*, fondata nel 1978. In un'epoca in cui la critica enologica era spesso percepita come elitaria e poco accessibile, Parker introdusse un linguaggio diretto, comprensibile e soprattutto un sistema di valutazione numerica su scala 100 punti. Questo metodo, apparentemente semplice, si rivelò potentissimo: trasformò il giudizio sul vino in un dato immediatamente leggibile, capace di influenzare consumatori, collezionisti e mercati.

Il momento che consacrò Parker a figura di riferimento globale fu la sua valutazione dell'annata 1982 di Bordeaux. In contrasto con molti critici europei, Parker riconobbe in quei vini un potenziale straordinario. La storia gli diede ragione: i Bordeaux 1982 divennero iconici, e la credibilità di Parker crebbe a dismisura.

Con il tempo, il cosiddetto "gusto Parker" è diventato un paradigma. Vini ricchi, concentrati, con grande struttura e maturità del frutto tendevano a ricevere punteggi elevati. Questo ha portato molti produttori, soprattutto nelle regioni emergenti ma anche in aree storiche, ad adattare lo stile dei propri vini per incontrare i suoi criteri. Una dinamica che ha generato un acceso dibattito: da un lato l'indiscutibile merito di aver democratizzato il vino, dall'altro il rischio di un'omologazione stilistica globale.

Il suo contributo è stato anche quello di difendere l'indipendenza della critica: rifiutò pubblicità e compromessi commerciali, costruendo la propria autorevolezza su un rapporto diretto con i lettori. In un settore spesso opaco, questo rappresentò una svolta etica significativa.

Il ritiro di Parker nel 2019, con la cessione definitiva del suo ruolo operativo, ha aperto una nuova fase nella critica enologica.

Oggi il panorama è più frammentato, più articolato e meno dominato da una singola voce. Eppure, l'eredità di Robert Parker resta profonda. Ha trasformato il vino da linguaggio per pochi a fenomeno globale, introducendo strumenti che

ancora oggi orientano il mercato. Nel bene e nel male, è difficile immaginare il mondo del vino contemporaneo senza il segno lasciato dal suo palato.



Alessandro Morrichetti, sommelier AIS, nel 2015, sulle pagine di *Intravino*, aveva messo un commento che, ancora oggi, suona come una provocazione meritevole d'attenzione: la distribuzione dei punteggi di *The Wine Advocate* e il tratto inquietante della fotografia che ne emergeva.

In California andavano 134 centocentesimi. Nel Rodano 120. A Bordeaux 100. Poi il resto del mondo, come una retrovia polverosa: Australia 29, Spagna 18. E infine l'Italia, patria di una delle culture enologiche più stratificate e identitarie del pianeta, fanalino di coda a un misero 8, cento centesimi. Solo otto!

Non una svista, non un incidente statistico: una sproporzione talmente evidente da trasformarsi in domanda. Davvero il problema era il vino italiano? O forse il metro di giudizio?

Morrichetti lo suggeriva con ironia, ma ciò che sottendeva era tutt'altro che leggero: forse, più che di riserve di vino, bisognava parlare di riserve mentali. Perché quando la critica diventa monocultura, il rischio non è solo quello di penalizzare un paese, ma d'impoverire l'idea stessa del vino.





## Viaggio nel cuore dell'Appennino: Salumificio Altopiano di Colfiorito. Un'Esperienza Sensoriale tra ONAS e Tradizione.

*L'articolo fa riferimento alla visita organizzata il 24 maggio con Sapori da Sapere al Salumificio Pagliarini di Colfiorito.*

### Tradizione, Innovazione e Sicurezza

Il pilastro portante dell'incontro è stato il dialogo tra Tradizione e Innovazione. L'azienda ha saputo coniugare sapientemente

le antiche ricette locali con i più rigorosi standard moderni di sicurezza alimentare. Al centro dell'attenzione è stata posta la selezione della materia prima: solo carni suine di alta qualità, lavorate seguendo protocolli tramandati di generazione in generazione.

### Il Cuore della Visita: La Degustazione Tecnica

La degustazione è stata il cuore pulsante dell'evento, il momento in cui ONAS ha creato il ponte definitivo tra il produttore e il consumatore consapevole.

Non si è trattato di un semplice assaggio, ma di un'analisi mirata a riscontrare la coerenza tra il prodotto finale e il suo luogo di origine. Il percorso ha incluso i prodotti di punta della Casa:

- Il Salame Spalmabile: un'eccellenza che ha sfidato il palato con la sua morbidezza e la complessità delle spezie.
- La salamella di fegato: che ha permesso di scoprire l'equilibrio tra l'amaro del fegato e il dolce delle spezie.
- Il Guanciale e la Salsiccia: esempi di come il grasso nobile possa farsi veicolo di sapori profondi e persistenti.

La visita al Salumificio Altopiano ha permesso di uscire arricchiti, portando con sé non solo il sapore dei prodotti, ma la consapevolezza che dietro ogni fetta si celava il lavoro di chi presidia la montagna con passione e rigore tecnico.

**Paola Porcari**

*La dott.ssa Paola Porcari è Maestro assaggiatore e responsabile della delegazione ONAS Umbria.*

**L'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS) è da sempre impegnata nella scoperta e nella valorizzazione delle eccellenze norcine, promuovendo una cultura del consumo basata sulla consapevolezza e sull'analisi tecnica. In questo contesto, organizzare una visita aziendale presso il Salumificio Altopiano a Colfiorito non ha rappresentato solo un'occasione di svago, ma è stata un'opportunità unica per immergersi nelle tradizioni dell'Umbria e comprendere il legame indissolubile tra prodotto e territorio.

L'azienda ha incarnato un connubio perfetto tra la severità del paesaggio appenninico e l'arte della salumeria umbra: non è stata solo un'unità produttiva, ma un vero custode di saperi antichi.

### Il Territorio come Ingrediente

La visita al Salumificio Altopiano non è stata un semplice tour gastronomico, ma un'immersione sensoriale in uno dei paesaggi più suggestivi dell'Appennino umbro-marchigiano.

L'impatto visivo delle distese di Colfiorito, celebri per le loro paludi protette e le rinomate coltivazioni di lenticchie e patate rosse, ha fatto da cornice a una struttura che respirava l'aria pura di montagna.

Per gli assaggiatori ONAS, il territorio è stato il primo "descrittore" da analizzare: l'altitudine e il microclima locale sono stati infatti i co-autori naturali della stagionatura, influenzando direttamente il profilo aromatico dei salumi.



## *Guardiamoci allo specchio... ogni tanto*

La differenza non è formale, ma sostanziale. Un club non si misura dal numero dei partecipanti né dalla frequenza degli eventi, ma dalla qualità della relazione che riesce a generare.

Esiste una selezione — non necessariamente elitaria, ma consapevole — fondata su valori condivisi: attenzione alla materia prima, rispetto delle regole, curiosità intellettuale, disponibilità ad approfondire. In assenza di questi elementi, anche l'iniziativa meglio organizzata si riduce a semplice convivialità.

Un club gastronomico autentico costruisce ritualità: il modo in cui si apparecchia, si serve, si degusta non è neutro, ma parte integrante dell'esperienza. Soprattutto, crea continuità: non eventi isolati, ma un percorso riconoscibile, capace di sedimentare conoscenza e affinare sensibilità.

Se un club gastronomico è tutto questo — un luogo in cui il gusto s'intreccia con la conoscenza e la convivialità con la cultura — allora esso assolve pienamente alla propria missione.

In questa direzione si muove il Club Saporì da Sapere, che da anni promuove un approccio consapevole all'enogastronomia, favorendo il dialogo, l'approfondimento e la formazione del gusto. Un percorso nel quale il piacere della tavola non è mai fine a sé stesso, ma diventa occasione per comprendere meglio i prodotti, i territori, le tradizioni e, in definitiva, noi stessi.

È questa la differenza tra un semplice ritrovo e una vera comunità del gusto.

Un club è un'associazione di persone che si riuniscono volontariamente attorno a un interesse, un'attività o uno scopo comune; è uno spazio di relazione selettiva, non è una folla indistinta, ma una comunità definita da un criterio di affinità.

In ambito gastronomico, la parola "club" non indica semplicemente un gruppo che si ritrova a tavola, ma una comunità che condivide un codice, un linguaggio, una visione del gusto.

Un club esiste quando il cibo smette di essere consumo e diventa interpretazione: quando ogni assaggio è occasione di confronto, ogni incontro è costruito attorno a un'idea precisa di qualità.

È proprio su questo crinale che si colloca la domanda: quando un club gastronomico possiede davvero questi requisiti o è soltanto un contenitore senza identità?

## ESSERE UP TO DATE ANCHE A TAVOLA un imperativo categorico!

**T**anti di noi sentono l'istintiva esigenza di essere costantemente *up to date*, ovvero aggiornati. Le motivazioni possono variare: una forma di "snobismo culturale", il desiderio di "stare sulla breccia" anche in età matura, o semplicemente l'attrazione verso ciò che è in divenire, più che verso ciò che appartiene al passato. Questa attitudine si manifesta anche nel campo culinario e ci coinvolge da vicino, specialmente quando – negli incontri con i consoci del nostro Club – ci confrontiamo sui piatti che ci vengono proposti in occasione degli eventi ai quali partecipiamo.

A che scopo, dunque, questo preambolo? Per arrivare a una considerazione: **la vera cucina di un'epoca è quella che sa rinnovarsi**, non quella che si limita a replicare modelli del passato, magari nobilitati da tradizioni spesso più evocate per suggestione della memoria che reali.

Va detto che la proposta gastronomica di certi "cucinieri" – camuffati da chef alla moda – talvolta può risultare persino peggiore di quella di un passato anche recente, tanto da farci riconsiderare le nostre convinzioni.

Dobbiamo allora sforzarci di essere *up to date* sempre e comunque? Probabilmente sì, anche se oggi il "nuovo" – quello autentico, di qualità, non pretestuoso – sembra farsi sempre più raro.

Come in altri ambiti artistici – non ci stancheremo di ripetere che la cucina può essere arte – anche in gastronomia esistono periodi di stanca, di appannamento della vis creativa.

Forse ci troviamo proprio in uno di questi momenti. Ma ciò non ci esime dall'accogliere (e vagliare) ciò che il presente ha da offrirci, anche quando non incontra immediatamente il nostro gusto.

Solo così che possiamo esprimere un giudizio davvero consapevole. In fondo, il percorso che ci spinge a "sapere di sapori" non ha mai fine.



PER SAPERNE DI PIÙ  
PERIODICO D'INFORMAZIONE DI SAPORI DA SAPERE  
a cura di Enzo Medici  
enzo.medici@icloud.com - [www.saporidasapere.it](http://www.saporidasapere.it)