

PER
SAPERNE
DI PIÙ

IL GUSTO: TRA SOGGETTIVITÀ E CULTURA



IL GUSTO: TRA SOGGETTIVITÀ E CULTURA

Non è buono quel che è buono ma è buono ciò che piace



Mutuiamo questa affermazione da quella originale, e più nota, “non è bello quel che è bello ma è bello ciò che piace”, a significare che la bellezza è soggettiva e dipende dal gusto personale e dalle esperienze individuali, e non da un criterio assoluto e universale.

Analogamente potremmo affermare che non esiste un criterio assoluto per giudicare ciò che è buono, poiché ognuno avrà le sue personali preferenze. In base ai propri gusti, infatti, qualcosa che per qualcuno può sembrare cattivo per altri, al contrario, potrebbe risultare di sapore gradevole.

La bontà non sarebbe quindi una qualità intrinseca di un cibo, ma una percezione soggettiva, a seconda dei propri gusti e della propria cultura.

Lo sappiamo, abbiamo imboccato una strada insidiosa nella quale incontreremo le opinioni più divergenti e tutte sostenute con argomenti molto validi, nondimeno tenteremo di destreggiarci senza assumere una posizione intransigente e ci avventureremo a considerare il tema da prospettive diverse.

Pur riconoscendo la componente personale, infatti, esistono anche modelli condivisi - veri e propri canoni del gusto - che, seppur variabili nel tempo e nello spazio, costituiscono riferimenti culturali comuni. Basti pensare a esempi estremi come l'hákarl islandese: carne di squalo fermentata per mesi, dal colore biancastro e dall'odore acre, simile all'ammoniaca. Chi scrive lo ha assaggiato e può garantire che il sapore, e prima ancora l'odore, è disgustoso, eppure è un piatto iconico della cucina islandese.

Potremmo citare altri esempi altrettanto “racca-priccianti”, come il cervello di scimmia, considerato una prelibatezza culinaria in alcune parti della Cina, oppure il Durian, un frutto del Sudest asiatico, che, come affermano in molti, è come mangiare un lampone in una toilette poiché emana un odore pestilenziale (basti pensare che è vietato portarlo a bordo dei mezzi pubblici).

Oppure, un caffè particolare, il kopi luwak, prodotto con le bacche, ingerite, parzialmente digerite e defecate dallo zibetto, un prodotto tipico delle isole dell'arcipelago indonesiano.

E ancora: la tarantola fritta cambogiana... vengo- no i brividi solo a immaginarla nel piatto.

E che dire del liquore molto alcolico, considerato un ottimo tonificante, che in Corea viene realizzato con i topi fermentati con riso, miele e spezie?

Potremmo persino volgere lo sguardo verso tradizioni nostrane che, altrove, apparirebbero non meno ardite.

Ma prima di turbare gli stomaci più sensibili del nostro Club, preferiamo fermarci qui e citare il pensiero di un grande filosofo: Kant distingueva la bellezza dal “piacevole”, e cioè ciò che provoca un compiacimento immediato, legato al corpo più che allo spirito.

Il cibo appartiene indiscutibilmente a quest'ultima dimensione: coinvolge sensi, ricordi, identità.

E proprio per questo nel giudicarlo forse sarebbe più saggio sospendere l'assoluto e lasciare spazio alla curiosità.

Perché, in fondo, ogni gusto racconta una storia: quella del popolo che lo ha generato e di chi, con mente aperta, prova a conoscerla.

Insomma, se a qualcuno piace, allora qualcosa di buono dev'esserci... da qualche parte.

LA GOZZOVIGLIA

Confessioni di gastronomi pentiti... neanche poi tanto!

Ci capita, di tanto in tanto, di abbandonare le rassicuranti certezze del nostro abituale percorso enogastronomico per concederci una scorribanda conviviale in compagnia di amici, alcuni dei quali appartengono al nostro Club.

La meta è quasi sempre una delle tante trattorie disseminate nelle campagne del ternano, luoghi nei quali il tempo sembra essersi fermato e dove la cucina continua a parlare il linguaggio schietto della tradizione.

L'obiettivo dell'impresa è semplice e dichiarato: trascorrere qualche ora in allegra compagnia.

Per una volta, dunque, il piacere dello stare insieme prevale su quello dell'analisi sensoriale; la conversazione prende il posto della degustazione e il convivio si concede il lusso di non essere sottoposto all'esame critico delle nostre educate competenze gastronomiche.

Sono locali nei quali l'oste non si preoccupa di stupire con riduzioni, spume o destrutturazioni. La proposta culinaria potremmo definirla, con affettuosa indulgenza, di ispirazione bersagliersca: rapida, sostanziosa e senza inutili fronzoli.

Anche il vino segue la medesima filosofia. Difficilmente troverebbe il favore incondizionato del nostro autorevole mentore enologico, sempre vigile custode dell'ortodossia degustativa. Eppure quel rosso sincero, servito senza cerimonie e spesso con abbondanza quasi pastorale, riesce nell'impresa di accompagnare degnamente il pasto e, soprattutto, di favorire la cordialità ridanciana dei commensali.

A tavola, poi, il bon ton subisce inevitabilmente qualche cedimento. Le conversazioni non si sviluppano con la misurata eleganza dei salotti letterari, ma procedono a voce alta, talvolta altissima, nel tentativo di prevalere sul brusio generale del locale.



Gli argomenti affrontati non meriterebbero certo una pubblicazione accademica e anche l'abbigliamento contribuisce all'atmosfera. Nessuna giacca d'ordinanza, nessuna cravatta cerimoniale: il casual regna sovrano e favorisce una piena immedesimazione nell'ambiente circostante.

Già immaginiamo, tuttavia, il severo rimprovero dell'esegeta dei sapori, interprete delle più nobili tradizioni del nostro sodalizio, mentre osserva da lontano queste nostre occasionali deviazioni e si prepara a lanciare il suo anatema contro la gozzoviglia.

Che fare, allora? Simulare un pentimento tardivo quando ormai ogni traccia del misfatto gastronomico è stata definitivamente consumata? Oppure formulare un sincero atto di contrizione, ben sapendo che la ricaduta è probabile quanto umanamente comprensibile?

Preferiamo la seconda strada. Non per ipocrisia, ma per il sereno riconoscimento della nostra fragilità.

Confidiamo pertanto nella benevola misericordia del nostro Consiglio direttivo, certi che saprà comprendere come, talvolta, la convivialità riesca a prevalere persino sulla più rigorosa ortodossia enogastronomica.

Dialetto e cucina: due lingue della terra

Ogni territorio parla con più voci: una è quella delle parole, l'altra è quella dei sapori. Il dialetto e la cucina tradizionale rappresentano due forme di linguaggio nate dalla stessa esigenza: dare espressione alla vita quotidiana, alle relazioni, al clima e alla memoria di una comunità. Entrambi sono linguaggi popolari, concreti, nati non da un progetto, ma dalla necessità di comunicare, di nutrirsi e di condividere.

Il dialetto nasce dal basso, dall'incontro fra le persone, dai gesti della vita di campagna o di quartiere. È una lingua che s'impara ascoltando, non studiando; che si plasma sull'intonazione del territorio e sul ritmo dei suoi abitanti.

Allo stesso modo, la cucina tradizionale si forma attraverso il gesto, la pratica quotidiana, la trasmissione orale. Le ricette s'imparano "a occhio", come le parole si imparano "a orecchio": entrambe si tramandano per imitazione, affetto e appartenenza. In questo senso, cucinare e parlare sono atti paralleli: due modi di riconoscersi nel proprio mondo, se vogliamo, due dialetti.

Tanto il dialetto quanto la cucina raccontano il mondo in cui viviamo. Il lessico e il gusto nascono da ciò che la terra offre e da come l'uomo impara a trasformarlo. Così, come un termine dialettale può non avere equivalente in italiano, anche un piatto locale può risultare intraducibile altrove, perché appartiene a un contesto preciso di clima, materie prime e memoria. Ma entrambi i linguaggi non sono statici. Il dialetto evolve, si contamina, accoglie parole nuove. "La cucina si rivela per ciò che effettivamente è, ed è sempre stata: il luogo per eccellenza dello scambio e della contaminazione, oltre che (più che) dell'origine." [1] In questo continuo equilibrio tra radice e cambiamento, dialetto e cucina custodiscono la memoria senza trasformarla in museo.



In definitiva, il dialetto è la cucina della lingua, e la cucina è il dialetto del gusto.

Due espressioni nate dalla stessa radice: la terra che si fa voce e sapore, memoria e identità condivisa.

Per dare concretezza a quanto detto, possiamo guardare alla pizza cucinata a Napoli e alla stessa pizza cucinata a Venezia: non sono mai davvero la stessa cosa, anche se la ricetta di base sembra identica; cambia quasi tutto ciò che è invisibile: il contesto, la materia, la mano, l'aria, perfino il suono che accompagna il gesto.

A Napoli la pizza nasce come linguaggio del popolo. È impastata con l'energia delle mani e cotta nel forno che appartiene alla città tanto quanto il Vesuvio. La pizza napoletana è, in fondo, un dialetto gastronomico, immediata, sonora, gestuale, piena di vita.

A Venezia, invece, la stessa pizza parla con un altro accento. L'ambiente, la sensibilità del cuoco e il gusto del pubblico ne cambiano profondamente l'esito. È come una parola napoletana pronunciata da un veneziano: la riconosci, ma non ha più la stessa inflessione, la stessa musica.

Cambia anche il significato culturale. A Napoli la pizza è rito quotidiano, atto collettivo, simbolo identitario; a Venezia diventa un piatto condiviso ma in modo diverso, reinterpretato attraverso un altro immaginario culinario, come un dialetto tradotto, che perde un po' di immediatezza anche se guadagna sfumature nuove.

In fondo, la pizza non è mai solo una ricetta, ma un accento.

Ciò che la distingue non è l'elenco degli ingredienti, ma il modo in cui il luogo la pronuncia.

E come una lingua cambia su labbra diverse, anche un impasto cambia tra mani diverse: perché il sapore, come la parola, non è solo tecnica, ma cultura, geografia e memoria.

[1] Massimo Montanari - "Il cibo come cultura"
Economica Laterza

“L’acqua coltiva la pace”

Lo slogan è di straordinaria attualità ed è stato scelto per celebrare la Settimana nazionale della bonifica e dell’irrigazione 2026 (16-24 maggio), iniziativa promossa da ANBI (Associazione Nazionale Consorzi di gestione e tutela del territorio e delle acque irrigue) e sostenuta attivamente anche dal Consorzio di bonifica Tevere-Nera.

Tra le numerose iniziative organizzate sul territorio, particolare rilievo ha assunto il convegno “L’acqua coltiva la pace”, svoltosi a maggio presso l’Hotel Michelangelo di Terni, alla presenza delle principali autorità istituzionali e dei rappresentanti del mondo agricolo, ambientale e produttivo.

L’acqua è infatti molto più di una semplice risorsa naturale: è il fondamento della vita, dell’agricoltura, della salute e della convivenza tra i popoli.

Dove l’acqua è disponibile, la terra produce frutti, le comunità prosperano e le relazioni sociali si rafforzano. Dove invece scarseggia, aumentano le difficoltà economiche, le tensioni e i conflitti. Non sorprende quindi che il legame tra acqua e pace sia oggi al centro di un dibattito che coinvolge governi, istituzioni e cittadini.

Eppure, nonostante la sua importanza, l’acqua continua a essere sottovalutata nella nostra cultura alimentare. Ci appassioniamo a bevande di ogni genere: il vino, innanzitutto, ma anche grappe, Cognac, Whisky, Rum e numerosi altri distillati. Ne studiamo la storia, le tecniche produttive, le caratteristiche aromatiche e le modalità di degustazione. L’acqua, invece, viene spesso considerata una presenza scontata, quasi il “brutto anatroccolo” delle bevande, destinata ad accompagnare silenziosamente il pasto senza ricevere la minima attenzione.

Si tratta di una visione riduttiva e ingiusta. L’acqua possiede infatti una propria identità sensoriale, determinata dalla composizione minerale, dalla durezza, dalla presenza di anidride carbonica e dalla temperatura di servizio.

Un’acqua leggera e poco mineralizzata offre sensazioni diverse rispetto a un’acqua ricca di sali minerali; una bollicina fine e delicata accompagna il cibo in modo differente rispetto a una carbonazione intensa e persistente.

Non è un caso che i migliori ristoranti abbiano introdotto da tempo una vera e propria carta delle acque, concepita con la stessa cura e attenzione riservate alla carta dei vini. Così come il vino può valorizzare una preparazione gastronomica, anche l’acqua può esaltarne o attenuarne determinate caratteristiche. Alcune acque si sposano meglio con piatti delicati, altre con preparazioni più strutturate; alcune detergono il palato tra una portata e l’altra, altre contribuiscono a prolungare la percezione aromatica del cibo.

Riconoscere il valore dell’acqua significa dunque compiere un passo importante verso una più completa educazione del gusto. Significa comprendere che essa non rappresenta soltanto una necessità biologica, ma anche un elemento di piacere, cultura e convivialità. Del resto, chi non ha mai provato la sensazione di benessere che regala un sorso d’acqua fresca in una giornata assolata? In quel gesto semplice e universale si racchiude l’essenza stessa dell’acqua: una presenza discreta ma indispensabile, capace di nutrire il corpo, ristorare la mente e accompagnare il cibo con la stessa dignità che siamo soliti riconoscere al vino.



Viaggiare con gusto

Enogastronomia e turismo: un connubio vincente

Cibo e sapori sono molto più di un piacere personale: sono un potente strumento di attrazione turistica, capace di raccontare territori, culture e identità.

In Italia, il turismo enogastronomico è ormai un fenomeno consolidato e in continua crescita, in grado di generare valore economico, sociale e culturale. Sempre più viaggiatori scelgono la meta delle proprie vacanze in base all'offerta culinaria locale, attratti dalla possibilità di vivere esperienze autentiche e multisensoriali.

La cucina, infatti, non è solo un contorno al viaggio: è una motivazione primaria, un ponte tra visitatore e comunità. Partecipare a una sagra, visitare una cantina, frequentare un corso di cucina o semplicemente condividere un pranzo in casa di abitanti del posto significa entrare nel cuore pulsante di un territorio. È il caso del progetto "Le mamme del borgo", a Motta Camastra, in Sicilia, dove alcune donne aprono le loro abitazioni ai turisti, cucinando insieme piatti della tradizione con ingredienti locali. Una forma di accoglienza che unisce gusto, affettività e memoria.

Non è un caso che i social media (e anche la TV) abbiano amplificato questo fenomeno: piatti fotografati, esperienze raccontate, luoghi scoperti attraverso il cibo stimolano nuove forme di voglia di viaggiare.

L'enogastronomia è diventata così anche comunicazione e marketing territoriale.

A tutto ciò si aggiunge un tema sempre più centrale: la sostenibilità. Il turista di oggi chiede pratiche responsabili, filiere corte, produzioni rispettose dell'ambiente.

Secondo recenti indagini, l'87% degli italiani conosce e apprezza il turismo sostenibile, e lo considera importante nelle scelte di viaggio.

Il turismo enogastronomico, in questo senso, si propone come modello virtuoso: promuove prodotti locali, valorizza piccoli produttori, rafforza la coesione sociale e riduce l'impatto ambientale.

In questo scenario, un ruolo interessante potrebbe essere giocato dalle associazioni enogastronomiche (club, confraternite), spesso poco considerate nel dibattito sul turismo.

Questi sodalizi – presenti in molte regioni italiane – custodiscono, tramandano e promuovono antiche ricette, produzioni tipiche e tradizioni conviviali. Il loro impegno, se ben inserito in una strategia turistica integrata, può diventare un importante volano per la valorizzazione dei territori minori. Non solo salvaguardia della memoria gastronomica, ma anche organizzazione di eventi, tour, degustazioni, itinerari esperienziali.

Come sottolinea Franco Iseppi, presidente del Touring Club Italiano, oggi il turismo è sempre più legato ai territori: **accanto ai patrimoni storici e paesaggistici, è necessario valorizzare anche beni immateriali come la cucina**, le feste popolari e le produzioni tipiche.

Far sentire i turisti "accolti" in un progetto culturale e relazionale è la vera chiave per un turismo duraturo e sostenibile.

Il gusto, insomma, non è solo una questione di palato: è un modo per conoscere, incontrare e costruire legami con i luoghi e le persone.



Viaggiare seguendo il profumo del pane

Il bakery tourism trasforma forni e panifici artigianali in mete di viaggio, alla scoperta di territori, tradizioni e storie racchiuse in una crosta dorata.

In Italia, però, il pane buono spesso è già dietro l'angolo.



Una tempo si partiva per vedere città, monumenti, paesaggi. Oggi si parte anche per seguire un profumo: quello del pane appena sfornato, della brioche dorata, della focaccia che scricchiola sotto le dita.

Non è soltanto una suggestione romantica. Nel mondo anglosassone questa tendenza ha già un nome preciso: **bakery tourism**, il turismo dei forni. Un modo di viaggiare che mette al centro i prodotti da forno artigianali e trasforma panifici e pasticcerie in vere e proprie destinazioni. Non più semplici tappe lungo il cammino, ma mete del viaggio.

Chi pratica il bakery tourism non cerca soltanto qualcosa di buono da mangiare. Cerca storie, tradizioni, gesti. Cerca il segreto di un impasto, il carattere di una farina, la personalità di un territorio racchiusa in una crosta dorata. Così nascono itinerari inattesi, costruiti non sulle mappe ufficiali ma sulle tracce lasciate dal pane.

Seguendo questo filo si scopre che l'Italia custodisce una straordinaria geografia del pane.

Ogni territorio possiede il proprio lessico di impasti e lievitazioni, ogni regione un patrimonio di ricette che racconta il rapporto con la terra e con le stagioni. In questo viaggio il vero piacere non è soltanto trovare ciò che è già famoso, ma scoprire panifici meno noti, dove la qualità nasce dalla pazienza e dalla tradizione.

Eppure resta una domanda: questa forma di turismo riuscirà davvero ad attecchire anche nel nostro Paese?

Viene quasi da pensare al titolo di un vecchio film: "Pane, amore e fantasia". Ma qui di amore e fantasia ce ne vorrebbe parecchio.

Gli italiani, si sa, sono gente piuttosto disincantata e poco incline alle fascinazioni.

E poi, se ci pensiamo bene, il pane - quello buono - ce l'abbiamo già sotto casa, senza andarcelo a cercare altrove.

HA CREATO IL LESSICO DEL GUSTO

Non lo abbiamo dimenticato, anche se i riflettori dei media su di lui si sono spenti da oltre vent'anni. Luigi Veronelli ha costruito il lessico dei sapori e continua a essere ricordato come una delle figure più autorevoli e influenti nella valorizzazione e nella diffusione del patrimonio enogastronomico italiano. Il suo insegnamento, infatti, non appartiene al passato: vive ancora oggi nel modo in cui parliamo di vino, di cibo, di territorio e di cultura gastronomica.

Filosofo di formazione, giornalista per vocazione e divulgatore per passione, Veronelli ha saputo interpretare il gusto come fenomeno culturale prima ancora che alimentare.

In un'epoca in cui il vino era spesso considerato una semplice bevanda e la cucina un fatto esclusivamente domestico, egli intuì che dietro ogni prodotto si nascondeva una storia fatta di persone, paesaggi, tradizioni e saperi.

Fu tra i primi a raccontare il legame profondo tra qualità e territorio, anticipando temi che oggi sono al centro del dibattito gastronomico internazionale.

La sua opera contribuì in modo decisivo a dare dignità culturale ai prodotti della terra e al lavoro dei piccoli produttori. Veronelli non si limitava a descrivere vini e cibi: li interpretava, cercando le parole più adatte per restituirne le sfumature sensoriali e il valore umano.

Da questa esigenza nacque un linguaggio nuovo, capace di trasformare la degustazione in un'esperienza di conoscenza.

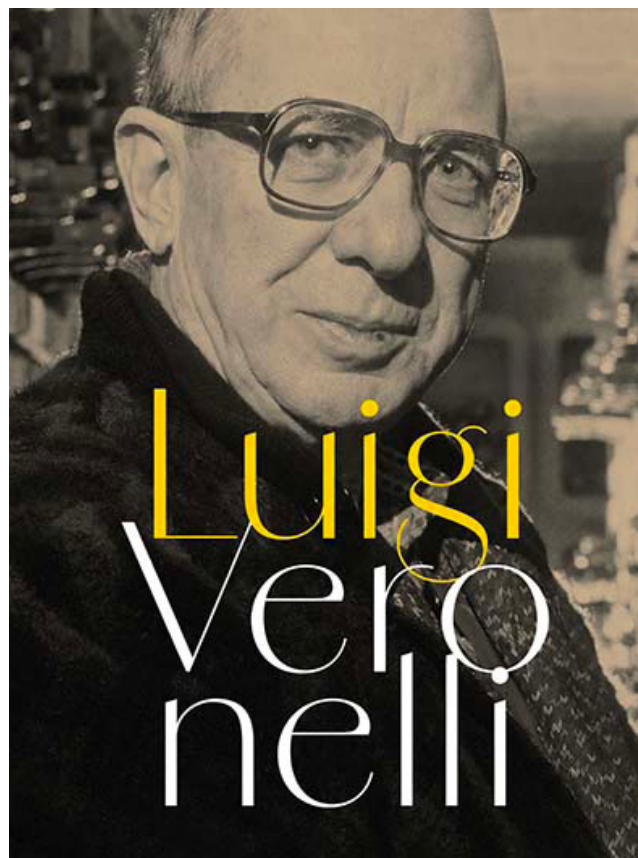
Un intellettuale anticonformista che ha elevato l'enogastronomia a espressione di cultura, identità e conoscenza.

Per questo si può affermare che ha costruito gran parte del lessico contemporaneo dei sapori.

Attraverso libri, guide, articoli, trasmissioni televisive e incontri pubblici, contribuì a formare generazioni di appassionati, produttori, ristoratori e professionisti del settore.

Il suo pensiero era animato da una profonda convinzione: il gusto non è soltanto piacere, ma anche consapevolezza, identità e libertà e, a distanza di anni dalla sua scomparsa, la sua eredità rimane straordinariamente attuale.

Ogni volta che celebriamo un vino di territorio, che valorizziamo una produzione artigianale o che cerchiamo le parole giuste per raccontare un'emozione gastronomica, in qualche misura continuiamo a percorrere il sentiero che Luigi Veronelli ha tracciato.



IL VINO DA MESSA TRA DIRITTO CANONICO, SIMBOLO E RITO

Perché resta estraneo all'esperienza enogastronomica?

Ogni domenica, chi partecipa alla celebrazione eucaristica assiste a un rito in cui il vino occupa un ruolo essenziale: insieme al pane, esso diventa segno visibile di un mistero invisibile, rinnovato nella liturgia. In questo contesto, il vino da messa — o vino liturgico — assume un valore che va ben oltre la sua natura materiale, collocandosi al centro della tradizione cristiana, in particolare cattolica, come simbolo e presenza del sangue di Cristo.

La sua importanza non è soltanto simbolica, ma profondamente teologica: nel momento della consacrazione, il vino diventa parte integrante del sacrificio eucaristico. Proprio per questo, la Chiesa ne disciplina con rigore le caratteristiche. Il riferimento normativo è il canone 924 del Codice di Diritto Canonico, che stabilisce "...il sacrificio eucaristico deve essere celebrato con pane e vino, con l'aggiunta di un poco d'acqua".

Questa formulazione implica che il vino sia ottenuto esclusivamente dalla fermentazione dell'uva, integro, non ossidato, privo di sostanze estranee e idoneo al consumo. Anche l'Ordinamento Generale del Messale Romano ribadisce tali criteri, sottolineando la necessità di un vino genuino. Tradizionalmente si preferisce il bianco per ragioni pratiche - per evitare tracce indelebili sull'altare - ma è ammesso anche il rosso.

Dal punto di vista sensoriale, il vino da messa è generalmente sobrio, equilibrato, privo di eccessi aromatici: non si ricerca la complessità o la struttura dei grandi vini da degustazione, bensì una misura che sia coerente con il contesto liturgico. Ciò non esclude qualità anche elevate, soprattutto nei vini prodotti da abbazie e comunità religiose, dove la pratica vitivinicola s'intreccia con una lunga tradizione spirituale.

Le radici di questo uso affondano nell'Ultima Cena, quando Gesù attribuì al vino un significato nuovo, facendone segno di alleanza, sacrificio e comunione. Da allora, il vino liturgico rappresenta un punto d'incontro tra terra e trascendenza.

E tuttavia, proprio questa sua natura lo colloca fuori dall'orizzonte dell'interesse enogastronomico. Un club del vino fonda la propria attività sull'analisi sensoriale, sulla comparazione, sulla ricerca del piacere e dell'identità territoriale nel calice. Il vino da messa, invece, non nasce per essere degustato, ma per essere celebrato; le sue qualità organolettiche sono secondarie rispetto alla sua funzione sacramentale.

Bisogna anche considerare che l'estrapolazione del vino liturgico dal suo contesto per sottoporlo a valutazioni degustative significherebbe, in qualche misura, privarlo del suo significato più autentico. Non si tratta di un limite, ma di una diversa destinazione.

Per questo, pur riconoscendone il valore simbolico, culturale e persino qualitativo, il vino da messa resta, per sua natura, estraneo agli interessi di un club enogastronomico: non perché inferiore, ma perché il suo significato non si compie nel gusto, ma nel rito.





Il vino tra Corano e Bibbia: due visioni a confronto

Nell'Antico Testamento il vino accompagna feste, banchetti e celebrazioni religiose.

Nel Nuovo Testamento, inoltre, il primo miracolo di Gesù, compiuto alle nozze di Cana, consiste proprio nella trasformazione dell'acqua in vino. Durante l'Ultima Cena, poi, il vino assume un valore ancora più profondo, diventando simbolo del

Uno degli aspetti più interessanti delle religioni monoteiste riguarda il rapporto con il vino.

Nel Corano troviamo due affermazioni che, a prima vista, sembrano contrastanti. Nella Sura 47, il Paradiso dei beati viene descritto come un luogo attraversato da «ruscelli di vino delizioso per quelli che ne berranno». Il vino appare dunque come un dono riservato ai giusti, simbolo di felicità e di ricompensa eterna.

Nella Sura 2, invece, il Corano afferma che nel vino vi sono alcuni vantaggi per gli uomini, ma anche un «grande peccato», e che il male che esso provoca è superiore ai benefici. Successivamente, nella Sura 5, il consumo di bevande inebrianti viene espressamente proibito ai fedeli musulmani.

Si tratta di una contraddizione? Secondo la tradizione islamica, no. I commentatori spiegano che il vino terreno e quello paradisiaco sono due realtà diverse. Il vino consumato sulla terra può alterare la mente, favorire comportamenti irresponsabili e allontanare l'uomo dalla preghiera e dai suoi doveri morali. Per questo viene vietato. Il vino del Paradiso, invece, non provoca ubriachezza né effetti negativi: è una bevanda perfetta, simbolo della gioia eterna concessa da Dio ai credenti.

Se confrontiamo questa visione con quella della Bibbia, emergono differenze significative. Nella tradizione ebraica e cristiana il vino non è considerato impuro né proibito. Al contrario, esso è spesso presentato come un dono di Dio che rallegra il cuore dell'uomo.

sangue di Cristo.

La Bibbia, tuttavia, mette in guardia contro gli eccessi. Non condanna il vino in sé, ma l'ubriachezza e la perdita del controllo. Il messaggio è quindi quello della moderazione.

Le due religioni condividono un punto fondamentale: il rifiuto degli effetti negativi dell'abuso di alcol. Divergono però nel modo di affrontare il problema.

L'Islam sceglie la via del divieto, mentre il Cristianesimo e l'Ebraismo ammettono il consumo del vino purché sia moderato e responsabile.

In entrambi i casi, il vino diventa un simbolo che va oltre la semplice bevanda, richiamando temi spirituali, morali e persino escatologici.

Abbiamo visitato molti Paesi arabi e abbiamo potuto constatare come il divieto di consumare bevande alcoliche sia generalmente rispettato negli spazi pubblici, anche per non urtare la sensibilità dei fedeli più osservanti. In alcune occasioni, tuttavia, cenando con conoscenti musulmani, ci è capitato di assistere a compromessi con la norma: una bottiglia di vino passata con discrezione di mano in mano sotto il tavolo, lontano da sguardi indiscreti. Del resto, tra le regole e la vita quotidiana esiste spesso una distanza che ogni società colma a modo proprio. Viene in mente una frase attribuita al generale statunitense Douglas MacArthur: «Le regole sono fatte soprattutto per essere infrante e troppo spesso servono ai pigri per nascondersi dietro di esse».

Il sapore del destino

“La prima ragazza che ho baciato sapeva d’aglio. Eravamo in un capanno, a Les Goudes, a quell’ora d’estate in cui i grandi fanno la siesta. Quell’anno, quello dei miei quindici anni, ho imparato ad amare l’aglio. Il suo odore nella bocca. Il suo sapore sulla lingua. E l’ebbrezza dei baci, del piacere. Poi venne la felicità del pane sfregato con l’aglio e del corpo speziato delle donne. Da quel momento, l’aglio troneggia nella mia cucina. Malgrado la sua cattiva fama. Perché l’aglio, l’avrete capito, fa parte del gusto di vivere. E lui, solo lui che apre le porte a tutti i sapori. Sa accoglierli. Cucinare, mangiare vuol dire questo: accogliere.

... I piatti nascono in amicizia, nel piacere di stare insieme, fra risate e parole senza freno.”

Ne scrivemmo tanti numeri fa, l’aglio di Jean-Claude Izzo, con il quale lo scrittore marsigliese, morto nel 2000, celebrava la sua città, con il suo porto, la sua musica, la sua storia e, soprattutto, con i suoi sapori.

Il libro, “Aglio, basilico e menta”, dal quale abbiamo tratto le parole all’inizio di questa pagina, ci è capitato tra le mani casualmente, ma poi neanche tanto casualmente, visto che avevamo appena scritto un pezzo dedicato proprio all’aglio.

“... forse tutto è fisso, tutto è scritto”, come annotava Eugenio Montale. Oppure, più semplicemente, il mondo dei sapori custodisce legami invisibili, traiettorie segrete che s’intrecciano con le nostre vite molto più profondamente di quanto siamo disposti ad ammettere.

Perché un sapore non arriva mai davvero da solo. Porta con sé luoghi, volti, estati lontane, stanze dimenticate, mani che cucinano, parole ascoltate distrattamente e poi riaffiorate anni dopo.

Talvolta basta il profumo acre dell’aglio che soffrigge nell’olio per spalancare una porta interiore che credevamo murata dal tempo.

Ed è in quell’istante che comprendiamo come il gusto non appartenga soltanto al palato, ma alla memoria, forse perfino al destino.

C’è qualcosa di misterioso nei sapori: sembrano sceglierci prima ancora che siamo noi a sceglierli. Un vino bevuto per caso in una sera qualsiasi diventa il vino di tutta una stagione della vita; un’erba aromatica incontrata in un vicolo di porto resta legata per sempre a un volto amato.

La cucina, allora, smette di essere semplice nutrimento e diventa linguaggio segreto dell’esistenza, una geografia emotiva fatta di coincidenze che forse coincidenze non sono.

Izzo lo aveva compreso bene: nei piatti condivisi, nelle tavole rumorose, negli odori intensi e popolari della cucina mediterranea si nasconde una forma di verità umana. Mangiare insieme significa riconoscersi, accogliersi, perfino ritrovarsi.

E forse è proprio questo il mistero più profondo del sapore: la sua capacità di unire ciò che il tempo disperde.

Fra il profumo dell’aglio, il vino delle sere mediterranee e i misteriosi richiami della memoria, i sapori diventano tracce invisibili che legano il caso, il desiderio e la vita.



Il cuore invecchia. Il cervello pure.

Per anni considerato quasi un farmaco mediterraneo, il vino scopre oggi di essere soltanto un alcolico molto affascinante a tavola, meno convincente negli esami clinici.

Per decenni il vino ha goduto di una reputazione straordinaria: non una semplice bevanda, ma quasi un consulente cardiologico in bottiglia. C'era sempre qualcuno pronto a dire: "Un bicchiere di rosso al giorno fa bene al cuore". E il cuore, lusingato da tanta attenzione, pareva persino funzionare meglio.

Poi, però, sono arrivati i medici... quelli astemi, che hanno cominciato a leggere gli esami del sangue a tutti.

Così abbiamo scoperto che l'alcol, anche quello contenuto nel vino, non è esattamente il miglior alleato di cuore e cervello.

Certo, il vino continua a proporsi bene: colore raffinato, profumi complessi, conversazione brillante. Ma sotto quell'aspetto resta pur sempre alcol etilico, che biologicamente non distingue tra un Barolo di meditazione e una bevanda trangugiata in una bettola d'in-fima lega.

Il cuore, da parte sua, comincia a mandare segnali. Pressione un po' alta, qualche aritmia, affaticamento generale.

Il cervello, invece, reagisce in modo ancora più appariscente. Dimenticanze improvvise, sonno confuso, riflessi rallentati. Si entra in cucina per prendere un bicchiere e, dieci secondi dopo, non si ricorda più se si cercava il vino o l'aspirina.

Eppure il vino continua a possedere un enorme vantaggio rispetto ad altri alcolici: raramente qualcuno apre una grande bottiglia con spirito distruttivo. Il vino vive di tavole condivise, lentezza, conversazioni, cucina, rituali.

Ed è qui che nasce il grande equivoco: confondiamo spesso il piacere con la salute.



Una cena felice con amici, pane caldo, pasta fumante e un buon calice di vino ci fa stare bene. Ma non significa necessariamente che il fegato stia applaudendo.

Naturalmente esistono i polifenoli, il resveratrolo e altre parole che c'infondono tranquillità. Tuttavia gli studiosi sembrano concordare su un punto: per assumere abbastanza resveratrolo da ottenere effetti davvero significativi bisognerebbe bere quantità di vino tali da rasentare l'etilismo.

La conclusione, dunque, è semplice: il vino non è il demonio, ma neppure un integratore alimentare travestito da buon samaritano.

Come molte delle cose migliori della vita, funziona magnificamente finché resta un piacere intelligente e consapevole, non un'abitudine incontrollata.

Note, Sapori e Volute di fumo

Quando la musica si mette a tavola

Ci sono cene in cui si mangia bene. E poi ci sono serate in cui il gusto trova il suo contrappunto nella musica, trasformando un semplice convivio in un'esperienza da ricordare.

È quanto accaduto nel ninfeo del Relais dei Principi, dove Sapori da Sapere ha orchestrato una serata capace di coinvolgere tutti i sensi, grazie alla regia impeccabile del Presidente e del Segretario del nostro Club.

Tra una portata e l'altra, un breve *Dinner Show* ha regalato una piacevole sorpresa: Alfredo Veneri ha condiviso il palco duettando con Benedetta Gelati, voce della band diretta da Valter Vincenti, dimostrando che, accanto alle qualità professionali che tutti conoscono, custodisce anche un talento musicale finora rimasto prudentemente nascosto. Fortunatamente, almeno per una sera, è uscito allo scoperto.

Come ricordava la brochure distribuita ai tavoli, la musica ha accompagnato il gusto, il gusto ha alimentato la conversazione e le conversazioni, a loro volta, hanno dato sapore alla serata. Perché il piacere della tavola non nasce soltanto da ciò che si serve nei piatti, ma anche dalle persone con cui lo si condivide.

Il finale è stato affidato al rito lento del sigaro. Un ringraziamento particolare va ad Andrea Arcangeli, della tabaccheria Feeling di Terni, che ha offerto agli appassionati un Vegafina Classic Esperia, hecho a mano ed Exclusivo Italia.

Un modo elegante per salutare una notte d'estate che, tra note musicali, buon cibo e sorrisi, ha ricordato a tutti che le serate migliori sono quelle in cui nessuno guarda l'orologio... almeno finché non arriva il momento di pagare il conto che, fortunatamente, questa volta era già stato previsto.



PER SAPERNE DI PIÙ

PERIODICO D'INFORMAZIONE DI SAPORI DA SAPERE

a cura di Enzo Medici

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