

Alla scoperta della bellezza tra vino, lavoro e idee



questioni
di gusto

di Paolo Massobrio

«Comincio a pensare che la bellezza sia una grazia permanente che ci affanniamo a nascondere, a cancellare, a scimmiettare». Con queste parole il cuoco Gualtiero Marchesi è intervenuto ieri al seminario sulle quattro potenze dell'enogastronomia, organizzato da Censis e Padiglione Italia. Quindici persone che hanno raccontato cosa vuol dire "saper fare", "bellezza", ma anche come superare l'ostacolo e come avere visione del futuro. Mi ha colpito essere lì a moderare quegli interventi di 15 fra uomini e donne, ognuno con la sua storia, che inevitabilmente ruotava intorno al cibo, ma senza la finitezza edonistica.

Marina Cvetic, che ha perso il marito, fondatore dell'azienda Masciarelli, ha parlato del vino, certo, ma anche della sua passione per il design. Che può avere poco a che fare col vino, ma se davanti al limite cerchi la "positività inespressa" trovi anche la bellezza a cui brami. E cambia anche il modo di fare vino. Eleonora Bertolone, mamma di due bimbi, è in azienda da un lustro nelle risaie del Vercellese. Ha deciso appena laureata e dice: «Il futuro per me è già qui, nella mia terra» ma non secondo una logica di "arraffi *land-grabbing*" ma secondo quella della custodia, che significa rispetto e anche creatività. Anche Angelo Gaja, produttore di vino a Barbaresco ha puntato il dito su un'economia che punta solo su tecnologia e contenimento del costo del lavoro. Col rischio poi di produrre merci di qualità medio bassa. Per fortuna – ha ricordato

– l'Italia, per il 90% delle sue imprese, ha un'occupazione con meno di 10 dipendenti. E questo salva una certa artigianalità. Eccole le potenze. Accanto a quella del verde secondo cui il «giardino è accoglienza». Lo ha detto l'architetto Paolo Pejrone: «I giardini, se possibile, devono crescere con noi, fatto parte di un insieme sinfonico dove l'uomo spettatore diventa attore». Lo ha chiamato vivaismo intelligente e subito ha fatto pensare quanto questi saperi possano diventare strumento di integrazione sociale, di relazione fra un uomo venuto dal mare e il bisogno di ritrovare stabilità. È stato un pomeriggio illuminante, anche a sentire parlare Vittorio Sironi di "neurobiologia culinaria", per generare proposte alimentari etiche. Oppure Plinio Agostoni, che in Perù, con la prospettiva del cacao ci dà questi dati all'insegna di più cacao meno coca: «Negli anni '90 gli ettari a coca erano 129mila, ora sono scesi a 43 mila». Oppure più lavoro in carcere, meno delinquenza. Come ha raccontato Nicola Boscoletto di Giotto, che fa fare i panettoni, i dolci e i gelati nel carcere Due Palazzi, dove la recidiva è scesa a livelli minimi. Il gusto, il lavoro, la scoperta del mondo così com'è, ricompongono tutto. E danno anche una prospettiva diversa. Come quella di curarsi mangiando, alla base del progetto Àmatil, raccontato dall'imprenditore Marzio Nocchi a conclusione della quarta potenza che si può vedere se la si cerca: la visione del futuro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA