

## Storie curiose sul vino

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte, in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, ha promosso la ristampa della versione integrale di "La Storia in un Bicchiere", un libro di Sandro Doglio e Antonella Appiano, pubblicato la prima volta nel 1988 dalla casa editrice Daumerie, per conto del Consorzio Produttori Barolo e Barbaresco (l'attuale Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe, Roero). Il Piemonte è terra di grandi e antiche tradizioni vitivinicole, una regione dove la vite ha modellato il paesaggio agrario, dove la vite e il vino rappresentano dei pilastri dell'economia e dell'immagine regionale. Territori costellati da aziende, cantine, musei, dimore storiche, castelli, enoteche pubbliche che sono diventate le "residenze" del vino e ne conservano la memoria e la storia.

La riedizione di questo libro è un omaggio particolare ad un vino – mito del Piemonte, il Barolo, la cui storia si intreccia con i grandi fatti storici dei Savoia, del Risorgimento, dell'Unità d'Italia. Il libro mostra come il Barolo, da vino dei re di Casa Savoia, è diventato anche Vino della Repubblica, grazie ad un illustre piemontese che fu primo Presidente della Repubblica Italiana, Luigi Einaudi, produttore di vini d'Alba, di Dolcetto di Dogliani e dello storico Barolo.

Questo libro racconta aneddoti, episodi, storie curiose, passioni. Il bicchiere di vino fa da filo conduttore nel racconto di vicende legate a Camillo Benso di Cavour, Carlo Alberto, Vittorio Emanuele II, la Bela Rosin, Umberto I, la Regina Margherita e molti altri ancora.

L'800 piemontese vede formarsi e nobilitarsi i suoi più grandi vini.

È il secolo in cui Cavour si occupa della sua tenuta viticola di Grinzane, quando il suo consulente, l'enologo-generale Staglieno (poi enologo di re Carlo Alberto nella tenuta reale di Pollenzo), anche affrontando l'accusa di follia da parte di alcuni, cambiò il metodo di vinificazione in Piemonte.

Ma si legge anche del Barolo della tenuta dei Savoia a bordo della "Stella Polare", nella spedizione artica del Duca degli Abruzzi. O si rivive la grande festa per il Carnevale del 1870, che si svolse a Torino, a Palazzo Reale, con un ballo mascherato ed un banchetto con molte bottiglie di Barolo e di vino di Barbaresco. O ancora si scova la presenza del Barolo addirittura nelle cantine del forte di Macallé, durante l'infelice campagna coloniale in Africa. Si vedono anche i signori passeggiare sotto i portici e fermarsi ai celebri caffè torinesi per sorseggiare un "vermouth" come aperitivo.

Senza pretese di saggio storico, senza fastidiosi messaggi propagandistici, senza forzature e senza voler a tutti i costi dei grandi colpi di scena, si riesce a parlare gradevolmente dei grandi personaggi, del "ballo delle tote", dei menù classici della nobiltà e della borghesia, della "finanziaria" e del "bicerin" e naturalmente di come ci siano in Piemonte grandi vini che hanno fatto e continuano a fare storia.



**Sandro Doglio, Antonella Appiano**  
LA STORIA IN UN BICCHIERE  
Regione Piemonte, Assessorato Agricoltura  
(2011), pp. 133, edizione fuori commercio

## Per un vino garantito

Questo piccolo manuale fa parte della collana "Guide ai diritti" che la Camera di Commercio di Torino pubblica nell'ambito della sua attività di regolazione del mercato prevista dalla Legge 580/93. Obiettivo della collana è la diffusione in modo semplice di informazioni basilari affinché consumatori e imprese possano instaurare relazioni corrette e consapevoli dei propri diritti.

In questo caso si danno alcune informazioni sulle cose da sapere nella scelta di una bottiglia di vino. Si inizia con la descrizione dei componenti dell'acino, si danno indicazioni generali su cosa sia e come avvenga il processo di vinificazione e di affinamento, su cosa si intenda per vini novelli, vini passiti e spumanti.

Seguono poi indicazioni sul significato di DOP, DOC, DOCG, IGP, IGT, anche alla luce della nuova OCM vino, passando infine all'analisi e valutazione delle indicazioni fornite in etichetta.



**Laura Bersani**  
IL VINO GARANTITO?  
VAI SUL SICURO  
CCIAA di Torino, Torino 2011 pp. 48  
edizione fuori commercio

# La tradizione astigiana tra piatti e ritratti

Questo libro è scritto da un farmacista, Giancarlo Sattanino (assaggiatore di vino, per molti anni Accademico della Cucina) e da un avvocato, Guido Rosina, attento e curioso osservatore del mondo.

La bellezza del libro è il messaggio che riesce a comunicare in maniera diretta, senza fronzoli ed orpelli fatti cadere dall'alto di chissà quale alta e impenetrabile scienza enogastronomica. Il messaggio trasmesso in un modo emozionante è quello di una tradizione alimentare mai fine a se stessa o chiusa in un mondo per soli grandi esperti.

Il messaggio parla di una tradizione enogastronomica sempre inserita in una rete di rapporti umani, anzi proprio basata su questi rapporti. Si parla di Piemonte, anzi più specificamente dell'Astigiano. Se appartenete a questa zona geografica e specialmente se siete stati bambini e ragazzi negli anni 1960-1970 vi verrà un nodo alla gola nel ritrovarvi immersi in ricordi che improvvisamente ridiventano vivissimi e vicini. Sensazioni, eventi, persone tornano gigantesco alla ribalta dei vostri pensieri evocati da "Piatti&Ritratti".

Se vivete in realtà di altre regioni vi troverete immersi in una girandola di autentica vita locale e attraverso la gastronomia astigiana imparerete tante cose sulla gente di questi luoghi. Emergono le nonne vere, non quelle artificiosamente ricostruite, ma quelle che ti tenevano per mano, ti preparavano i "galiciu" o le "bamboline" di pasta gettata sulla stufa rovente, quelle che ti portavano con loro nella vigna e nel loro "cava-gnin" insieme al vecchio grembiule, alla roncoletta, alla bottiglia d'acqua (del rubinetto) tenevano il goloso pacchetto della merenda: un pomodoro, un pezzo di pane, uno spicchio d'aglio.

Si capirà il ruolo dell'aglio in certi piatti tipici come il bagnetto verde, quella "bomba di aglio e prezzemolo" che un Astigiano è sempre pronto ad offrire su semplice richiesta di un buon amico, accompagnandolo con un bicchiere di Barbera.

Tornano le sere d'estate quando gli uomini stanchi dei lavori dei campi, mentre parlavano, in attesa della cena, prendevano una grissia del mattino dalla crosta grezza, la strofinavano con l'aglio fino a farla diventare lucida, aggiungendo magari un filo d'olio per trattenere una spolverata di sale. Ecco fatta la tipica "sòma", ottimo stuzzichino, ma anche un rito di amicizia.

In altre preparazioni emerge poi quell'atavica voglia di pesce marino "che affligge noi, terragni racchiusi tra le Alpi e i grandi fiumi". La scelta era forzatamente ristretta, da qui il trionfo dell'acciuga sotto sale, ripulita, liberata dalle interiora con un sapiente colpo di pollice, aperta in due e messa in olio d'oliva rivelando una brillante pelle argento vivo. Arrotolata e riempita con capero e rubra diventa una "baricia", un vero toccasana per rimettere in sesto lo stomaco o per dare il via all'appetito.

Né si può tacere della "bagna càuda": olio, aglio, acciughe e basta. Altro piatto da mangiare in compagnia, in famiglia, tra amici.

A questo punto, come in qualche altro "piatto-ritratto", scivola qualche consiglio del gastronomo esperto che si mostra un vero purista e cultore delle autentiche ricette della tradizione: per piacere non molestare l'aglio della "bagna càuda" con il latte, non farlo friggere nell'olio, ma cuocerlo lentamente a fuoco basso, non fargli subire "l'onta del passino", non aggiungere panna o altri ingredienti... Gustarla con un vino magari un po' irriverente e monello. Poi, niente scorciatoie per un altro piemontesissimo piatto: il vitello tonnato: niente maionese nella sua autentica realizzazione! O ancora il grande fritto misto, da servirsi non con i pezzi più strani, ma con una scelta abbondante e meditata dei pezzi da servire.

Nella ricorrenza novembrina dei "Morti" torna il potere unico delle nonne di raccogliere tutta la famiglia intorno al pentolone delle castagne, con il pintone di vino ancora odoroso del tufo del "crutin". Un altro "piatto" ed un'occasione per ritrovarsi, parlare, ricordare. O ancora i dolci poveri di ingredienti, ma ricchi di storia affettiva, i gloriosi pranzi di nozze dove prevalevano le sicurezze sulle fantasie, con alcuni irrinunciabili piatti della tradizione.

Questo e molto altro ancora viene comunicato con "verismo", senza falsi e facili romanticismi, ma con sentimento, aggiungendo sempre al sapore del piatto il calore di una amicizia, di un affetto, di un ricordo.

Si respira un'atmosfera oraziana nell'evocazione di una polenta cremosa e fumante, accompagnata dal gorgonzola, in una stanza col caminetto acceso, con una finestra che lascia vedere il tramonto violaceo ed al fianco, con lo stesso cibo, lo stesso vino, gli stessi discorsi, un amico buono e leale.



**Guido Rosina, Giancarlo Sattanino**  
**PIATTI & RITRATTI**  
 Editrice Impressioni Grafiche, 2005 pp  
 142 Euro 10