la cozza

ELA CAROLI

«Ed ecco, macchinalmente, oppresso dalla giornata grigia e dalla prospettiva d'un triste domani, portar alle labbra *una cozza, su cui avevo spruzzato un po' di limone.* Ma, nel momento stesso che quel *bocconcino* toccò il palato, trasalii, attento a quanto avveniva in me di straordinario. Un piacere delizioso m'aveva invaso, isolato, senza nozione della sua causa. M'aveva subito rese indifferenti le vicissitudini della vita, le sue calamità inoffensive, la sua brevità illusoria, nel modo stesso che agisce l'amore, colmandomi di un'essenza preziosa». Forse ricorderete questo brano, a cui abbiamo cambiato solo qualche parola, che è uno dei più celebri della letteratura mondiale; ebbene, se al signor Marcel Proust, che ne è l'autore, faceva un tale effetto una maddalena inzuppata nel tè di tiglio, perchè un saporito frutto di mare non potrebbe far affiorare egualmente una valanga di emozioni e ricordi alla memoria di qualcuno dei guati, diciamo, più pagani?

La cozza, *moule* in francese, *mussel* in inglese, *mejillòn* in spagnolo, *peocio* in veneto e *anapinnula* in siciliano, insomma il mytilus che nel catalogo ufficiale della Fao degli animali commestibili del Mediterraneo è al numero 545, è uno degli alimenti più amati-odiati che esistano. Condannata spesso dagli igienisti, certo non si avvantaggia dal fatto di vivere in mari ormai quasi dappertutto inquinati; ma è pur vero che la cozza «curata» e quindi commestibile è degna di una mensa regale, tanto è profumata, morbida e nervosa al tempo stesso, elegante nel suo guscio nero lucido più bello di quello mimetico dell'ostrica, che ha la fortuna (e il merito, indubbiamente) di essere la regine dei molluschi. Se è vero il parallelo di Lévi-Strauss tra cibi ed epoche della civiltà – quelli crudi corrisponderebbero all'età ellenica –, i cibi cotti a fuoco diretto (brace) all'età dell'Antico Testamento, e i cotti a fuoco indiretto (pentola e forno) all'era nostra evangelizzata – le cozze e i molluschi crudi rispecchierebbero dunque l'età dell'oro; forse perciò li consideriamo afrodisiaci. Certo è che sono ricchi di proteine, e utili anche nelle diete più rigorose. L'imperatore Tiberio si cibava, è noto, quasi esclusivamente di ostriche.

Nei quadri di natura morta del Seicento i canestri di mitili fanno una magnifica figura accanto a trionfanti aragoste, orate, anguille e varia pescagione dai riflessi argentei. Bernardo De' Dominici, biografo settecentesco di pittori e scultori napoletani, scrisse che un quadro del genere, dipinto dal Recco «con tal freschezza di colori che l'occhio resta ingannato dal finto pesce che sembra vivo(...)» cagionò l'aborto in una donna gravida. Potenza del Barocco. E nei presepi partenopei i cestini di cozze sono resi con minuscole cozze vere neonate. Il gastronomo Apicio, autore al tempo di Tiberio di un celebre trattato, raccomandava di cucinare i mitili in salsa di pesce condita di cumino e santoreggia e allungata con vino. Oggi invece Robert Carrier sostiene che il miglior modo per gustarle è «alla marinara», ma attenzione: se per noi italiani questo significa con olio, peperoncino, aglio, prezzemolo, pomodoro, Carrier da buon francese le cozze le fa invece sobbollire in vino bianco secco con scalogno, prezzemolo e timo.

Alan Davidson, scozzese, autore de «Il mare in pentola», preziosa guida per chi ama la cucina di mare, le preferisce crude, ma le prepara anche alla provenzale: dopo la cottura nel vino, mescola quel liquido ad una maionese fatta solo con limone e olio, senza aceto, e con prezzemolo abbondante. Certo la Francia è celebre per le ostriche, soprattutto quelle bretoni; ma Tolone, la città natale di Jules Verne, vanta come specialità locale proprio le cozze. All'ormai storico hotel Nautilus le servono con una squisita salsa arancione fatta di farina, pomodoro, cipolla e zafferano. In Turchia i mitili li friggono, dopo averli immersi in una pastella di farina e birra. Nell'Africa nord-occidentale la «cuisine pied-noire» cioè francese mista a quella locale, preferisce le vongole, le *clovisses* facilmente reperibili nei fondali sabbiosi.

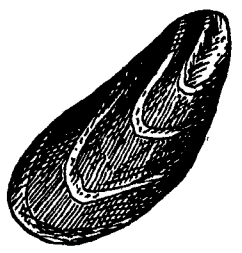
Ma la patria d'elezione delle cozze è il golfo di Taranto. Nel pezzo di Ionio che forma il mar Piccolo si impiantano i «giardini» cioè i pergolati per la coltivazione dei frutti di mare; in quelle acque pescosissime le sorgenti sottomarine di acqua dolce, dette «citri», sono benefiche ai molluschi, specie alle ostriche che amano acqua poco salata.

Ma se queste vanno tassativamente mangiate crude, la gastronomia pugliese si sbizzarrisce con le ricette di cozze: da quelle «arragonate» di Taranto (gratinate con mollica di pane, prezzemolo, aglio, pomodoro) alla «tiella» barese, segno dell'antico dominio spagnolo, con le cozze disposte fra strati di patate e riso nel tegame di coccio e condite con pomodoro, cipolla, erbe, formaggio e pangrattato. Naturalmente i mitili li troverete come hors-d'oeuvre nei migliori ristoranti pugliesi, serviti su letti di ghiaccio e fette di limone, assieme ai ricci di mare. L'accoppiata – cruda ovviamente – è sublime; la delicatezza delle uova di riccio, dolci, ambrate e quasi inconsistenti, persiste nel palato quando mangiate la cozza più densa e saporosa. Con una bottiglia fredda di bianco Martina o Locorotondo, preparate lo stomaco ai successivi piaceri del pasto, dandogli come una benedizione. E allora, come Proust, lasciate solo che la memoria lavori...

E' già buona da cruda gratinarla è difficile

DECIO G.N. CARUGATI

La cozza sta al mitilo come i mitili stanno alle cozze. Perfetta quindi la corrispondenza di significato e nel singolare e nel plurale. Solo, è difficile pensare ad un piatto di spaghetti con i mitili. Con le cozze, sì. Cozza, appellativo corrente di radice meridionale, evoca subito l'immagine del mitilo. Nera la veste come notte cieca, appena sovrastata da filamenti dovuti alla coltivazione. Vinta la resistenza delle valve il mollusco appare giallo come occhio stupefatto. In cucina occupa grande spazio. Protagonista o coro non sfigura mai. Materiale povero, spesso bistrattato e stravolto da condimenti troppo carichi: aglio, prezzemolo, pomidoro, peperoncino e pepe elargiti senza troppi complimenti. La cottura poi. Esagerata nelle zuppe e nei brodetti. Teniamo presente che la cozza è già buona cruda e le lavorazioni non possono ignorare questa caratteristica: minima esposizione al calore e cautela negli insaporenti aggiunti. L'umore interno, se raccolto, è ottimo condimento naturale. E la gratinatura, così tanto celebrata? Non è di facile esecuzione, richiede molta cura. Guai a lasciare seccare il frutto. Lo si snatura e perde di velluto. Il ripieno dovrà essere molto umido e sovrastare ogni singolo mollusco. In tal modo solo la superficie si incrosterà, quasi un velo, e la condensa sottostante la crosta assicurerà delizia al palato. Da ultimo e molto importante, acquistiamo solo le cozze raccolte nel retino e marcate del sigillo di provenienza. Non cediamo all'esposizione libera del banco di pescherie improvvisate, ai grandi cumuli ammiccanti promesse. Al desiderio non deve corrispondere l'amara e pericolosa delusione.



Zuppetta

Per quattro commensali un chilogrammo e duecento circa di cozze da sgusciare. Laviamo accuratamente sotto acqua corrente e liberiamo dei filamenti della coltivazione. Poniamo in pentola i molluschi con due cucchiai di vino bianco secco. A fiamma viva, coperchiando, lasciamo aprire. Priviamo le cozze del guscio e accantoniamole al caldo. A parte battiamo quattro piccoli pomidoro con la lunetta. In una padella di rame facciamo passire con olio di oliva e alcuni ramaioli della bagna generata nella prima pentola una cipollina ridotta finemente. Aggiungiamo il pomodoro trattato e, se necessario, allentiamo con l'aggiunta di altri ramaioli. Il procedimento sarà molto rapido e fruirà del calore della fiamma solo per assicurare una conclusione densa. Aggiungiamo le cozze e a piacimento poco pepe macinato al momento. Il sale non sarà necessario in quanto già presente nell'umore. Disponiamo piatti fondi con pane tostato. Versiamo in parti uguali e stracciamo con le mani basilico fresco. Un consiglio: accompagnamo con un calice di fresco Rosato del Salento.

Spaghettini

Per quattro commensali circa settecento grammi di cozze. Laviamo accuratamente sotto acqua corrente e liberiamo dei filamenti della coltivazione. Poniamo in pentola i molluschi con due bicchieri di vino bianco secco. A fiamma viva, coperchiando, lasciamo aprire. Priviamo le cozze del guscio e accantoniamole al caldo. Emulsioniamo un ramaiolo della bagna di apertura con tre cucchiai di olio extra vergine di oliva. A parte bolliamo trecentocinquanta grammi di spaghettini e ritiriamoli al dente. Disponiamo in una padella di rame l'emulsione con una noce di burro e le cozze accantonate. Saltiamo gli spaghettini al calore della fiamma viva e serviamoli in piatti caldi fondi spolverizzando lievemente di origano fresco. Un consiglio: accompagnamo con un calice di Vermentino ligure.

Né freddo né caldo se non vuoi guastarla

MARCO DI CAMERINO

A Fiumicino, sul lungo Tevere – o meglio – alla foce del Tevere, dal 1971 vi è una pescheria fornitrice dei migliori ristoranti di pesce della capitale. Si tratta della pescheria Sanna, proprietà di due fratelli nati a Fiumicino ma di origine sarda. Il loro babbo si chiama Domenico, ha 85 anni e di professione pescatore, ora in pensione. Dei due figli solo Gino ha calcato le orme paterne, e soltanto da 5 anni. «È una vita dura – conferma – al giorno d'oggi sono pochi quelli che resistono a quel ritmo». Con suo fratello Giancarlo, gestisce con straordinaria capacità e competenza questo delicato esercizio. Siamo andati a trovare i Sanna nell'ora di chiusura e li abbiamo trovati, insieme a dei loro impiegati, a pulire a fondo il locale. «Facciamo questo lavoro tutte le sere, perchè una pescheria seria deve garantire, insieme alla freschezza del prodotto, anche la pulizia, l'estrema pulizia». Noi siamo venuti per parlare un po' di cozze.... «Per un po' di tempo la gente non ne voleva sentire parlare di cozze, ma adesso si ricomincia a venderle. Oddio, crude consigliamo sempre di non mangiarle».

Ma quali sono le migliori?

Per me (è Gino che parla) le migliori sono le nazionali. Fanno un gran parlare delle spagnole, ma anche se sono grandi, sono insapori, puzzano e otto volte su dieci sono cattive.

Da quali altre nazioni provengono?

Dalla Danimarca e dall'Albania soprattutto.

Quali sono i periodi migliori per consumare le cozze?

I periodi più caldi, il periodo che va da maggio ad agosto-settembre. Nei mesi freddi vanno in letargo e dentro sono vuote, non è che siano morte però. Chi le va a pescare nei periodi freddi è un criminale perchè è con il freddo che si riproducono.

Le zone d'Italia con le migliori cozze?

Al Gargano, Taranto, a Bacoli sul Tirreno, a Gaeta, a La Spezia, ad Olbia dove si trovano le migliori.

Vi sono delle regole per la vendita di questo prodotto?

Innanzitutto devono essere controllate dal sanitario. Poi vanno vendute ad una temperatura non inferiore a 6 gradi e non superiore ai 9 gradi. Questo perchè con il troppo freddo o con il troppo caldo muoiono e sono pericolose.

Dove è consigliabile comprare questi frutti di mare?

Prima di tutto bisogna evitare i banchi senza licenza, e poi – per legge – vanno vendute dentro contenitori di vetro chiusi a quella temperatura che ho già detto. Chi riesce a venderle in questa maniera è chiaro che è a posto con la legge. In genere le pescherie sono in regola.

Qualche consiglio per chi compra le cozze?

Chi le compra non deve tenerle per più di un'ora nel sacco, non deve chiuderle ermeticamente perchè si schiudono, perdono il liquido e muoiono. Per fare le cozze come si deve, bisognerebbe portarsi appresso delle borse isotermiche o delle buste con ghiaccio. Una volta mi capitò una signora che venne a comprare le cozze, poi se ne andò al mare, mise sotto l'ombrellone il sacchetto ed al ritorno si accorse che qualcosa non andava e ritornò da me infuriata, ma le spiegai che lo non c'entravo niente e che aveva fatto male ad esporle a 35 gradi.

Cosa consiglia a chi deve cucinare le cozze?

Tanta pazienza quando si puliscono.

E la forma migliore per cucinarle?

Sicuramente alla marinara. Le fanno in tante maniere: fritte, con maionese o ripiene con mozzarella come fanno su in Versilia; ma se si vuole veramente sentire il sapore della cozza allora non c'è che farle alla marinara: si fa un battuto con aglio, prezzemolo e si soffrigge in olio, si versano le cozze e quando saranno appena aperte ci si mette vino bianco e succo di limone. Sono appetitose anche al pomodoro e tanti nel sughetto ci mettono delle belle fette di pane anche abbrustolito. Mi ricordo quando ero piccolo quando non c'erano problemi di inquinamento, la gente faceva certe scorpacciate. Mi pare ancora di vedere la gente seduta al tavolo davanti alla trattoria a mangiar montagne di cozze.

Continuano ad allevarla nel bacino di Nerone

Siamo nel regno della cozza e di tutti gli altri molluschi bivalvi della zona flegrea. All'Irsvem di Baia – Istituto regionale per lo sviluppo e l'esercizio della miticoltura – la cozza è coccolata, depurata e lavata con le cure riservate a un'imperatrice. Non a caso, forse, la cooperativa istituita con decreto regionale nel 1982 e che ha sede in via Lucullo 43 si trova – a pochi passi dal Tempio di Venere e all'ombra del monumentale Castello cinquecentesco – proprio nel luogo preciso in cui Nerone aveva fatto costruire i grandi bacini per il vivaio di pesci, molluschi e crostacei e una celebre piscina. Uno «stagnum» era in particolare adibito alla coltivazione delle ostriche, di cui l'imperatore era ghiottissimo. Ora Luigi Martino, uno dei soci dell'Irsvem, ci guida alla visita dei modernissimi «stagna» dove il fior fiore dei frutti di mare (non si badi al gioco di parole) viene trattato con acqua ozonizzata e leggermente clorata immessa ad una temperatura di + 6°C. «Le condutture di acqua sono regolate da strumenti elettronici che misurano anche il dosaggio del K 30, la soluzione di cloro, che deve garantire in ogni caso l'inconfondibile sapore delle nostre cozze; nel laboratorio di analisi annesso allo stabilimento la dottoressa Lucia Lubrano, biologa, esamina con continui prelievi i campioni di mitili per decidere i tempi della depurazione che deve assicurare la sterilità, l'assenza totale di colibatteri dai frutti di mare».

Allora queste cozze possiamo tranquillamente mangiarle crude? «Assolutamente sì, non c'è pericolo».

Ho visto dalla barca, al largo di capo Miseno, grandi distese marine di mitilicoltura; è lì che fate crescere i molluschi? «Sì, è un lavoro paziente e difficile, al contrario di quanto si possa credere. Le cozze ci mettono un anno a crescere, un anno di lavoro quotidiano, sudato, che il cattivo tempo o una mareggiata può annullare di colpo»

In un anno quanti quintali riuscite a produrre? «È una cifra sempre variabile, potrei dire venti, ma dipende l'ho detto, dal tempo e dal mare. Si comincia comprando il seme dai sub o raccogliendolo sugli scogli (il seme è la cozza minuscola, a un mese dalla nascita, ndr) e si formano le "ceppette" che vengono protette da una sottile rete di nylon; tutte insieme formano il "pergolato" che va poi controllato, pulito tutti i giorni. Ogni tanto le ceppette sono raccolte, portate a riva, esaminate e messe ad asciugare sugli stenditoi per far seccare le alghe e i parassiti che si siano sviluppati».

Sapevo che le cozze erano esenti da parassiti; solo qualche innocua pulce di mare... «È vero, le pulci non mangiano il mollusco, ma la "lanapenna", quel pelo che serve alla cozza per restare attaccata allo scoglio o alla ceppetta; senza di essa non è più sorretta, e si disperde in mare»

Dopo questa asciugatura le rimettete in mare? «Sì, fino alla successiva operazione, poi restano in mare fino alla maturazione; allora le portiamo qui, le selezioniamo, le depuriamo, le confezioniamo con etichetta di provenienza e certificato sanitario: solo allora sono pronte per il mercato».

L'altra vostra specialità è il famoso «tartufo di mare» un nome ambiguo, perché questo mollusco dal sapore divino non ha nulla a che spartire col tubero del sottobosco .. «Il nome scientifico è "venus verrucosa"; da queste parti, lei lo sa, lo chiamiamo "taratufolo" o anche noce di mare. Poi abbiamo le vongole, che stanno sui fondali sabbiosi, i "fasulari", i cannolicchi, tutti prosperano nel nostro mare».

E le ostriche? «Quelle locali le compriamo dai sub autorizzati dalla Capitaneria di porto, ma non sono sufficienti a soddisfare le richieste e quindi ne importiamo anche dalla Bretagna. Questi meravigliosi astici che lei sta ammirando, provengono da Mazara del Vallo assieme alla maggior parte delle aragoste, però abbiamo pesce freschissimo a volontà nel nostro golfo».

Povero Nerone. Lui tutti questi immensi «stagna» traboccanti di leccornie marine poteva solo sognarseli □ *E.C.*

Notiziario Arcigola

Condotta del Mantovano
Giovedì 12 maggio a Mantova il presidente nazionale dell'Arcigola, Carlo Petrini, parteciperà alla presentazione cittadina della guida «Vini d'Italia»; nel pomeriggio presso l'enoteca «La Vigna», in serata presso il circolo Arcigola «Caolila» di Viadana (Mantova).

Condotta di Venezia
Si è svolto sabato 30 aprile alle ore 18.30 presso l'Arcicircolo «Mario Baratto» ed in collaborazione con l'Arcigola di Venezia un incontro teorico-pratico per un consumo consapevole, tema: «Il vino e noi» con relativa degustazione. Relatore il professor Roberto Ferranni, docente di Enologia all'Università di Udine.

Condotta Bassa Modenese
Giovedì 12 maggio ore 21 presso l'Aula magna a S. Prospero conferenza sul tema: «Farmaci in zootecnia. Quali riflessi sulla salute dell'uomo». Relatori: dottor Giovanni Paganelli, responsabile servizio veterinario Regione Emilia; dottor Nando Benimeo direttore generale Inalca; professor Silvestro Mondini, docente igiene veterinaria Reggio Emilia, moderatore dottor Mauro Mauro, istituto zooprofilattico di Modena Presiede Wolmer Wolmer, fiduciario Arcigola

Week end di primavera nelle Langhe
Periodo: 13, 14 e 15 maggio / 20, 21 e 22 maggio / 27, 28 e 29 maggio. Programma. Venerdì: ore 18.30 accoglienza presso il circolo Arcigola «Boccon di vino» di Bra, via Mendicità Istruita 14. Ore 20.30 cena presso il circolo «Boccon di vino» con degustazioni vini.

Sabato: ore 9.00 visita a una cantina a La Morra con degustazione di vini con il produttore. Ore 11.30 Alba e il suo mercato Ore 12.30 visita a una cantina nella zona del Barbaresco e giro panoramico delle colline di Langa Ore 21.00 grande cena e degustazione al ristorante «Arcangelo» di Bra con abbinamento vino-cibo

Domenica: ore 9.30 visita al Castello di Barolo (enoteca regionale) con degustazione di vino Barolo; visita a un produttore di Barolo Ore 12.30 fine del week end

Costo lire 254 mila, comprensivo di due pernottamenti più prima colazione hotel di 2ª categoria. Cena del venerdì, pranzo e cena del sabato, guida, visite, degustazioni e materiale informativo.

Congresso nazionale
I Fiduciari e Governatori Arcigola riuniti a Vicenza hanno deliberato di convocare il congresso nazionale dal 13 al 16 ottobre e si effettuerà in Toscana in terra di Siena. Il numero massimo di delegati è di 170 e 80 invitati tra giornalisti e personalità del settore.

Proposte di acquisto, prodotti selezionati ai soci Ghiotti e Sapienti. La differenziazione fra ghiotti e sapienti si evidenzia riservando ai Sapienti proposte di viaggi, di conoscenza, corsi di degustazione, iniziative enogastronomiche, sconti per guide e giornali, tutto garantito con la continuità di un rapporto informativo da parte dell'Associazione. L'obbiettivo di queste indicazioni è quello di garantire un maggiore scambio tra le varie Condotte che devono essere allo stesso tempo propositrici e fruitrici di servizi. L'insieme dei servizi e delle proposte dovranno permettere la produzione, per il tesseramento '89, di un vademecum per i soci Arcigola.

Si è deciso inoltre, come proposto sul n. 2 di «Prezzemolo», di predisporre per i soci un elenco nazionale di «Ristoranti amici». Le caratteristiche devono essere, oltre al rapporto qualità-prezzo anche la verificata disponibilità di questi ristoranti ad accogliere con attenzione, simpatia, gentilezza i soci Arcigola Tale indicazione dovrà servire a tutti i nostri soci da utilizzare già per le prossime ferie estive

AL SAPOR DI VINO

E' un gioco di piacere per il Barolo son dolori

CARLO PETRINI

Timori e tremori al «Gioco del piacere». Il francese batte anche il Barolo. Quando venerdì 29 aprile i coppieri hanno cominciato a versare in contemporanea in 39 località italiane (da Trieste a Catania) sei vini rossi austeri, tenuti rigorosamente anonimi, che avrebbero costituito materia di giudizio e di gradimento per i più di 800 partecipanti alla prima edizione al Gioco del Piacere, la prima preoccupazione di tutti i commensali – inutile nasconderlo – era quella di riconoscere il vino del proprio territorio. Il Barolo, si diceva nelle Langhe, ci sarà sicuramente e dunque una volta individuato il Re dei vini italici, potremo giocare a stabilire precedenze e a scardinare qualche bella nobiltà. Non avevamo fatto i conti con la perfidia dei selezionatori Arcigola, i quali, tra la miriade di Baroli possibili, erano andati a pescare un ultimo nato, quello del Monfortino Clerico il quale predica e produce una tipologia più vellutata, meno tannica, meno aggressiva del Barolo. In sintesi un grande vino, ma un Barolo atipico. Così i sei vini in oggetto ci hanno fatto veramente sudare freddo. Se prendiamo qualche cantonata? Le altre tavolate italiche vorranno conoscere i giudizi espressi dalle sedi langarole, dalle terre che producono i più grandi rossi di casa nostra. E noi che figura facciamo a non sapere neppure riconoscere il nostro vino più blasé?

I sei vini in definitiva erano il Ghemme dei fratelli Arlunno, vigneti di Cantalupo, '82, Brunello di Montalcino Caparzo, '82, Chateaux Clark, Listrac Medoc, '85, Barolo Clerico, '84, Aglianico del Vulture, D'Angelo, '82, Amarone Allegrini, '81· il Cabernet del francese, ahinoi, era subito gradito ai più «generici» tra noi, cioè ai consumatori non smaliziati, il Ghemme, nella sua complessità di vino aristocratico ed ormai compiuto nel suo ciclo di maturazione, suscitava entusiasmi e timori, Aglianico ed Amarone, non incontravano il gusto medio, tra Brunello e Barolo c'era una lunga dissertazione: quale dei due?

Alla fine si butta giù la classifica, s'inoltrano i dati e si attende l'esito della votazione nazionale. Che arriva puntualmente alle 23.30, grazie all'eccellente organizzazione Arcigola, e tutti restiamo di sale: primo il Chateaux Clark, con 4174 voti, poi il Brunello, con 3862 (dunque nettamente staccato), poi il Barolo, poi via via Ghemme, Amarone ed Aglianico. Premiata dunque l'enologia tecnica, tutta di testa e cantina dello Chateaux che porta il nome di Rothschild, gloriosissimo, titolare anche del ben più blasonato e caro Chateaux Mouton Grande imbarazzo e perplessità fra tutti, consapevoli che si era verificato un evento, certo non augurabile. Un pubblico che non ha remore di sorta, ne influenzato da fini specialistici, decreta in piena serenità che il vino più gradevole alla beva dei sei offerti, tutti grandissimi vini, è il Listrac, un vino prodotto in una zona simile al Barbaresco, con circa 4 milioni di bottiglie, fortemente tipicizzato, dal corpo sontuoso, ricco, che conosce le sue annate migliori proprio quando nelle altre zone si fanno vini inclassificabili.

C'è da pensare, eccome. Lasciamo ai tecnici del settore il compito di sviscerare il fattaccio. Noi amanti del buon vino restiamo convinti che in ultima analisi le verifiche debbano avere i risvolti «di massa» che appunto il Gioco del Piacere si proponeva. Tutti si sono divertiti, tutti hanno gradito l'insolito ruolo di giudice e tutti, a dire il vero, si sono preoccupati della vittoria del francese. Il che significa che è pur vero che l'enologia italiana deve percorrere ancora parecchia strada per apparentarsi alla grande tradizione d'Oltralpe, ma che una franca disponibilità a confrontarsi e ad accettare i verdetti dei consumatori può sicuramente rappresentare un approccio corretto al superamento di tale supremazia. Tutti chiedevano altre prove ma qualcuno diceva anche: per favore quando faremo i bianchi, lasciamo i francesi a casa loro, evitiamo di farci del male!