



Alessio Boni

Con Arturo vi porto a conoscere le terre del cuore

DANIELA AMENTA
ROMA

L'attore è sulla copertina del primo numero della rivista che da mercoledì troverete con l'Unità. Un «enologo» per caso tra le vigne e la musica di Mozart



«Arturo» da mercoledì con l'Unità a soli 2 euro

«L'IDEA DI UN GIORNALE POLITICO COME L'UNITÀ CHE DA MERCOLEDÌ ANDRÀ A BRACCETTO CON ARTURO, UNA RIVISTA CHE PARLA DI GUSTO, TERRITORIO E SAPORI MI SEMBRA VINCENTE. UNA JOINT VENTURE CHE NON PUÒ CHE INCURIOSIRE I LETTORI. IN BOCCA AL LUPO».

Alessio Boni, attore, è atterrato da pochi minuti a Roma da Parigi. «Ho appena finito *L'Odissea*. Produzione francese. Io interpreto Ulisse, Caterina Murino invece veste i panni di Penelope. Sono soddisfattissimo».

Sul primo numero di «Arturo» ci racconta i percorsi del vino. Come è iniziata questa passione?

«Dalla tavola, dall'esperienza, dalla curiosità. Non ho studiato, non ho seguito corsi da sommelier. Però vengo da un territorio che ha costruito parte delle sue fortune coltivando la terra con le vigne. Dal Berlucci all'Amarone. È stato inevitabile. Bevo poco ma bene. E vado alla ricerca di piccole produzioni, quasi familiari. Nella Bergamasca ho conosciuto una signora in pensione, faceva l'insegnante. Ora ha acquistato una vigna. Ebbene, fa crescere l'uva trasmettendo musiche di Mozart. Le posso assicurare che il vino è buonissimo. Sarà una suggestione, un effetto dell'emozione poetica che provoca un gesto così generoso, ma il sapore è straordinario».

Perché parla di «gesto generoso»?

«Perché questa donna, e con lei moltissimi altri, concede alla comunità qualcosa che cura, che segue, che fa crescere con amore. Una cosa che arricchisce. Che va oltre il gusto, i sapori. Beni comuni da condividere e rispetto grande per il territorio».

Rispetto che in Italia abbiamo smarrito.

«È vero, ma ho speranza. C'è che viviamo in un Paese meraviglioso e a volte sembra che questo dono possa essere eterno. Non è così. Dovremmo trattarlo con più attenzione, perché l'ecosistema è fragile. Dovremmo rimboccarci le mani e fare meglio e di più la nostra parte per salvaguardare questa terra che è la nostra casa. Viaggio molto all'estero ma resto sempre incantato da certi pezzi d'Italia. Ora vivo in Toscana, un posto incredibile. E poi la Sardegna, la Puglia, la Sicilia... ovunque un tesoro d'arte, di sapori, di storia. Siamo fortunati e non ce ne rendiamo conto. È anche un problema di educazione».

Intende educazione civica?

«Sì, dovremmo insegnare a scuola, ai bambini, il rispetto dei luoghi e del pianeta, il piacere dei sapori, della tavola. Abbiamo lussi che altri neppure si sognano. Penso all'olio che produciamo, al pane. Ecco, se solo riuscissimo ad avere più cura nei confronti di quello che ci circonda vivremmo tutti meglio. È una banalità ma è così».

E lei riesce ad applicare nella vita quotidiana queste regole di attenzione?

«Certamente. Invece di buttare il pane lo lascio in cortile per i cinghiali. Non ho un topo in casa perché sono circondato da gatti. Il mio ecosistema è piccolo ma corretto. Non spreco l'acqua, faccio la raccolta differenziata. Applico il buon senso dei miei nonni. Molto semplice».

È stato di recente nell'ex Birmania. Un altro film?

«No, nessun film. Sono andato a girare un documentario per il Cesvi, una ong bergamasca con la quale lavoro da tempo. Un filmato che spiega perché dovremmo occuparci anche degli altri e come è possibile salvare la vita di tanta gente, tanti bambini, donando pochi centesimi. Questa volta la battaglia era contro la malaria. Sono stato, in passato, anche in Africa per dare il mio piccolo contributo per aiutare gli altri. Sono luoghi, situazioni, esperienze che ti permettono poi di focalizzare meglio la realtà».

La giusta distanza tra quello che è necessario e quello che non lo è.

«Proprio così, la giusta distanza».

Altri progetti?

«A Belgrado ho girato una serie di due puntate sulla storia molto dura di un ingegnere negli anni Settanta. Non mi faccia dire altro, però. Preferisco parlare di vino...»

Per non farsi «bollire» dallo spread

Anticipiamo un capitolo di «Cotti a puntino» dove l'economia e la crisi vengono trattate al pari di ricette

MARCO FRATINI

NON SI COMINCIA MAI UN PASTO CON IL DOLCE. MA STAVOLTA DOVREMO FARLO PER FORZA. APRITE LA CREDENZA E PRENDETE IL VASETTO DELLA NUTELLA. Se non c'è, andate a comprarla al super, preferendo quella classica, con il tappone bianco; non cedete alla tentazione dei bicchieri con i pupazzi: l'anno scorso avevano messo in circolazione quelli per le celebrazioni dell'unità nazionale, con la Torre di Pisa. L'icona perfetta per un'Italia pendente.

Sull'etichetta degli ingredienti in inglese c'è scritto hazelnut spread cream. Spread, in quella lingua, significa «spalmabile», il resto sta per crema e nocciole. Per mesi e mesi abbiamo avuto la notizia in cucina e, invece, ci è toccato scoprirla sui giornali o alla radio. Mentre, televisivamente parlando, il compito è stato ben più difficile: lo spread, infatti, non ha un volto e non si sa bene dove abiti, altrimenti lo avremmo volentieri aspettato sotto casa.

Si dice, anzi, che non abbia fissa dimora: viene e va. Si spera presto.

L'unica cosa certa è che si è spalmato sulle



MARCO FRATINI
Cotti a puntino
Pag. 159
Euro 14,90
Rizzoli

nostre vite, ha cambiato le abitudini delle famiglie, ha sconvolto la dieta del Paese ed è probabile che i suoi effetti a lunga scadenza peseranno anche sui nostri figli. Non troppo dolcemente.

Meglio tardi che mai, si è capito che dietro lo spread ci sono i soldi (tanti, tantissimi, non certo nocciole) di tutti. Quindi non è una misura astratta ma, concedendo gli onori a chi ama definirli «termometro» di credibilità e affidabilità, prevede una

colonnina piena, anziché di mercurio, di occasioni perse.

A Napoli il botto vietato più famoso sotto l'albero nel 2011 è stato chiamato 'o spread: tre chili di polvere pirica da tirare giù un palazzo. E, verosimilmente, l'ha fatto: ha tirato giù il Palazzo (con salotto, tinello, tavolo e credenza). Mario Draghi l'ha definito un «motore eccezionale per le riforme», e questo farebbe pensare che lo spread per l'altro Mario (Monti) sia stato un grande alleato per realizzare cose che non sarebbero mai state fatte.

Lui ha messo ordine in dispensa e i partiti non sono andati a infilare le dita nel vasetto.

È lo spread che ha unito l'Italia e, paradossalmente, i bicchieri della Nutella lo avevano previsto.

Se poi pensiamo che a unirli siano stati gli alzabandiera per celebrare i massoni fondatori, sappiate che se Woodcock li beccasse ora aprirebbe sicuramente un fascicolo. Sorvolando sulla sfiga che ci hanno portato i libri stile «evviva», limitiamoci a imparare qualche trucco su come si cucina con lo spread: a fuoco lento.

Coscienti che quello dolce si compra al super e combatte le crisi affettive. Ma è il livello gestibile dell'altro che può battere la crisi economica e farci fare bella figura con gli ospiti.