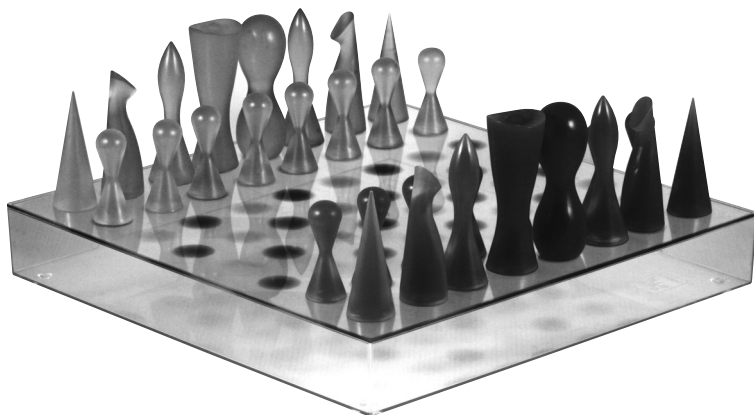


GIRO DI VITE IN AMERICA



Set di scacchi americano in plastica disegnato da Karim Rashid.

Giro di Vite è il nome di un'associazione culturale, non registrata, senza statuto, senza bilancio, senza fini di lucro, senza regole, senza democrazia. Anzi, vige la dittatura dei due despoti che ne sono stati gli ideatori: Luca Monica e Osvaldo Longo. Ha un presidente, anzi Il presidente, l'architetto Carlo Nerozzi, produttore di vino in Sommacampagna, eletto all'unanimità senza acclamazione, né votazioni, durante un'assemblea che non si è mai tenuta. Questa presentazione potrebbe far intendere che i soci di questa anomala associazione siano un gruppo di burloni nullafacenti. Non è così! Giro di Vite è composta da un gruppo di amici, i più sono dei professionisti dell'enogastronomia, altri degli appassionati (selezionatissimi). Annualmente, di norma

il primo weekend di settembre, si recano a visitare una o più realtà del mondo dell'enogastronomia d'eccellenza e fanno tappa nei templi dell'alta ristorazione.

Il primo viaggio risale al 1998, con destinazione la Spagna, precisamente Roses, ristorante El Bulli di Ferran Adrià, tre stelle Michelin dal 1997, unanimemente considerato il più importante ristorante al mondo. Un'esperienza esaltante, unica e irripetibile. A quel viaggio parteciparono, oltre a Osvaldo e Luca, Sergio Mei (executive chef al Four Seasons di Milano), Aldo Fedeli (produttore di vino), Moreno Marabese (grafico pubblicitario), Allan Bay (giornalista enogastronomico) Riccardo Uleri (titolare della Longino & Cardenal), Peppe Muscella, Roberto Fiori e Graziano Pagliari (rappresentanti di vini), Giancarlo Ribolzi (direttore acquisti supermarket Bianchi di Gazzada), Claudio e Gianni Tedesco e Renzo Petruzzi (appassionati gourmet), Umberto Vezzoli, Elio Sironi e Matteo Vigotti (grandi chef), Claudio Stevanato (ristoratore), Patrizio Cipollini (allora vice direttore al Four Seasons di Milano, oggi direttore a Firenze) e il sottoscritto. Ad attenderci oltre a Ferran Adrià anche Vito Mollica, oggi executive chef al Four Seasons di Firenze e allora stagista a El Bulli. Che Compagnia! (!!).

VIAGGIO IN AMERICA

Mi feci coraggio, molto coraggio e alla fine dissi: sì! A cosa? Al mio primo viaggio in America. Compagni di un itinerario indimenticabile: Osvaldo, Luca Monica, Riccardo Uleri, Carlo Nerozzi, Aldo Fedeli, Peppe Muscella, Fabio Targhetta, Moreno Marabese. Tre giorni a New York e altrettanti a Chicago. Devo a mio fratello e a Luca questa straordinaria esperienza. Del resto,

se non avessi vinto pigrizia e “paura di volare” in quell’occasione, sarei stato veramente un “quaquaraquà”.

Le traversate atlantiche furono autentiche passeggiate. La Grande Mela era ancora più effervescente di come me l’ero immaginata, ma come dicono Osvaldo e Luca: “Noi lavoriamo anche quando andiamo a fare spesa”, ossia il nostro non fu un semplice viaggio turistico. Abbiamo percorso e visitato tutto quello che si poteva vedere in tre giorni, privilegiando gli aspetti legati al nostro lavoro. A New York abbiamo trascorso due ore in un supermercato a studiarlo nei dettagli. Un giorno intero l’abbiamo dedicato, accompagnati dal simpaticissimo Di Bernardino, agente Banfi in America, alla visita di sei ristoranti (!!). Uno degli ultimi locali proponeva cucina francese, era l’Artisanal Fromagerie-Bistro-Wine Bar, in Park Avenue. Il titolare voleva offrirci una bottiglia di Champagne, io ero al limite della resistenza, innocentemente dissi a nome di tutti “No grazie, siamo sazi” (?). Non lo avessi mai detto! Delitto di lesa maestà, Riccardo mi fucilò con un’occhiata e ancora oggi mi rimprovera quella frase e mi raccomanda di non ripetere un simile gravissimo, offensivo, intollerabile rifiuto. Scusami Riccardo, non lo farò mai più, giuro! La serata terminò trionfalmente a Brooklyn in Water Street, al mitico The River Café con un dessert e una vista, in tutti i sensi, da urlo. Ne conservo ancora oggi il cappellino, ricordo che mi costò 15 dollari (cazzo!).

A Chicago c’erano degli amici ad attenderci. Darrell Corti, un’enciclopedia enoalimentare vivente, che potrebbe tranquillamente gareggiare con Google e Wikipedia, era a Chicago, come noi, per il Fancy Food Show. Ci aspettò nella sua suite al Suisse Haire, il

nostro stesso albergo, in cravatta e cardigan, aveva in ghiaccio due bottiglie di Dom Pérignon (una sapeva di tappo e la fece sostituire) per il brindisi di benvenuto. Iniziò lì una degustazione che ebbe termine solo due giorni dopo quando salutammo Darrell prima di ripartire per Milano.

Il Fancy Food Show è una delle più importanti fiere alimentari. Ci stupì per la perfetta organizzazione, abituati come siamo ai disservizi delle nostre fiere. L'Italia, rappresentata dall'Ice, fece la sua consueta figura barbina esponendo una forma retinata di Parmigiano Reggiano, che in Italia viene scartata e non commercializzata perché considerata difettosa, e dell'olio d'oliva che avrebbe rifiutato anche il mio Malaguti, il motorino che mi portava al Dell'Acqua serale (vedi capitolo *Il serale*). Al Consorzio del Lugana il grande incontro con il mito dei miti: Sergio Rinaldani. Al suo nome Darrell Corti tremò per la paura di un confronto. Eh sì, così è, se vi pare, diceva Pirandello.

La degustazione proseguì nella cantina dell'Hotel Park Hyatt, dove per festeggiare il compleanno di Sergio Mei, anche lui a Chicago con la moglie Rosa, era stato preparato un incredibile superlativo aperitivo che resterà nelle papille e nella mente di tutti i fortunati ospiti. Come la cena che seguì, durante la quale le attenzioni e le cure per noi amici di Sergio Mei avevano dell'incredibile, neppure Bush avrebbe ricevuto un simile trattamento. Che fortuna, grazie Sergio! (!!).

La sera successiva, avendo prenotato da mesi, andammo a cena nel più importante ristorante americano, il fantasmagorico Charlie Trotter's! Fu una delusione colossale (??), molti di noi lo supponevano, Darrell ne era invece certo.

Moreno e io visitammo il Museo di Arte Moderna di Chicago. Io ero, sì, appassionato di arte moderna, ma la mia conoscenza degli artisti era vicina allo zero, vantavo solo una rispettosa amicizia con Enrico Baj e la conoscenza delle sue opere, niente di più. Ebbene, che cosa ci viene incontro all'ingresso del museo? Un King Punching General di Baj assieme a due enormi Generali, sempre di Baj (!!). Non so a che cosa paragonare quell'incontro, forse un esempio mi aiuta: un appassionato di vini conosce solo il Refolà, partecipa per caso a una degustazione aperta a tutti i vini del mondo e cosa gli danno da degustare? Il Refolà delle Vigne di San Pietro del nostro Carlo Nerozzi (!!). Era come sentirsi a casa, non ricordo nessun'altra opera di quel museo, ma cosa volevo di più? Ero appagato, anzi raggiante. Splendido il book shop del museo, dove avvenne l'incontro con gli scacchi di questo a me sconosciuto Karim Rashid. Moreno affermò: "Non puoi non comprarli!". Gli diedi retta, oggi lo ringrazio, quegli scacchi mi fanno rivivere un viaggio da sogno (!!).