

MALVASIA, NEL LIBRO DI PAOLO TEGONI UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI UN VINO MITICO

3 Febbraio 2023



PARMA - Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Bosa in Sardegna e le isole Eolie in Sicilia. Cosa hanno in comune queste, come altre, zone dell'Italia e dell'Europa? La coltivazione e l'allevamento di un'uva e la creazione di un vino leggendario e immaginifico che da secoli è prodotto e scorre nel cuore del Mar Mediterraneo e che prende il nome dalla penisola greca di Monemvasia, in Laconia, dove i mari Ionio ed Egeo si incontrano: la Malvasia.

Tipologie diverse che popolano in particolare la zona mediterranea e che danno vita a vini molto eterogenei; territori e persone, destinazioni a ridosso del mare o nell'entroterra e vignaioli che ogni giorno lavorano per portare avanti una produzione identitaria e di qualità. Questo è il presupposto da cui è partito **Paolo Tegoni**, gastronomo, viaggiatore e docente in

materie enogastronomiche all'Università di Parma e presso altri Atenei, per indagare, nel corso di un intero anno, le Malvasie prodotte in Italia e non solo che oggi sono le protagoniste di Malvasia, un diario mediterraneo, edito da Terrae Opificio Culturale Enogastronomico.

Il volume è stato supportato nel crowdfunding anche dall'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, che ha avuto il piacere di contribuire alla sua realizzazione nell'ottica della valorizzazione dell'enogastronomia italiana in cui i ristoratori aderenti sono impegnati fin dalla sua nascita, avvenuta nel 1964.

Un vero e proprio reportage di viaggio ricco non solo di interviste e di approfondimenti sulle uve e i loro ambienti produttivi, ma anche di spunti culturali e turistici, poiché scrivere di vino equivale a raccontare e descrivere un'intera società. Largo quindi a geopoetica, storia e gastronomia dei luoghi che di volta in volta l'autore tratta nel corso della narrazione, considerati parte del vino stesso e di quel terroir che con esso finisce nel calice del curioso ricercatore e di tutti coloro che desiderano conoscere tutte queste realtà e intraprendere il viaggio.

“Questo libro - racconta Tegoni - vi condurrà in luoghi fondamentali per la nascita e la diffusione dei vini Malvasia e vi racconterà, pagina dopo pagina, storie, memorie, leggende e tradizioni sconosciute ai più. A partire dal nome stesso del vino, che ha origine da una piccola penisola del Peloponneso, o meglio un monolite roccioso ancora semisconosciuto di una bellezza mozzafiato poggiato sul Mar Myrto, di nome Monemvasia, in greco 'luogo con un solo ingresso', da cui questo vino dal Medioevo partì per essere commercializzato e fatto conoscere al mondo dalla Serenissima Repubblica di Venezia”.

Il volume, nato da un intenso lavoro di ricerca che Tegoni porta avanti da anni sui metodi e le tradizioni di diverse zone del Mediterraneo, è arricchito dagli scatti di **Francesco Zoppi**, fotografo genovese che sviluppa progetti fotografici passando dalla fotografia documentaristica a quella per fini commerciali ed in particolare quelli legati alla valorizzazione del territorio e dei suoi abitanti, e dalle mappe dell'illustratrice reggiana Lucia Catellani, che ha dipinto su carta le tante realtà territoriali e le persone che di volta in volta si avvicinano.

Per ogni capitolo dedicato ai territori italiani è stata segnalata e consigliata la presenza dei ristoranti del Buon Ricordo di riferimento portabandiera dell'eccellenza e della straordinarietà di ciascuna cucina regionale italiana, in cui le Malvasie hanno un posto di assoluto riguardo nella carta dei vini.

Un'opera nelle cui pagine scorrono innumerevoli geografie, da Venezia all'isola di Salina, da

Parma e Piacenza al Chianti, dalla Slovenia, passando per l'Istria e la Dalmazia, alla Grecia, che sarà sicuramente un invito all'approfondimento e al viaggio e che stimolerà la voglia di conoscere meglio il caleidoscopio dei distretti viticoli e degli argomenti trattati con un calice di Malvasia nella mano.

59 anni d'età, un centinaio di insegne, di cui una decina all'estero: dal 1964 l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo salvaguarda e valorizza le tante tradizioni e culture gastronomiche del nostro Paese, accomunando sotto l'egida della cucina del territorio (a quei tempi scarsamente considerata) ristoranti e trattorie di campagna e di città, dal Nord al Sud. L'Urbr è stata la prima associazione fra ristoratori nata in Italia ed è ancora oggi la più diffusa e conosciuta. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di una piacevole esperienza gastronomica da ricordare. Nel loro insieme, ristoranti e trattorie associati rappresentano, con la varietà straordinaria delle loro cucine, il ricchissimo mosaico della gastronomia italiana.