



RASSEGNA
DEI MÜLLER THURGAU
DELL'ARCO ALPINO

www.mullerthurgau-mostra.it

XXII MOSTRA DI CEMBRA
RASSEGNA VINI MÜLLER THURGAU

Convegno
RIVOLUZIONE A TAVOLA
MUTAMENTI NEL GUSTO E NEI SAPORI DEGLI ITALIANI DI OGGI

Cembra, Palazzo Maffei
Venerdì 3 luglio 2009

I mutamenti intervenuti nella società italiana degli ultimi trent'anni hanno condizionato il rapporto tra le famiglie e l'alimentazione, un rapporto radicato al punto da potersi contare tra gli elementi costitutivi del costume nazionale. I comportamenti messi in atto in tempi recenti per affrontare le difficoltà causate dalla crisi economica hanno poi modificato nuovamente questo quadro, rendendo la visione d'insieme ancor più complessa. Di questo processo di grande rilievo per tutto il settore agroalimentare si è parlato ampiamente nell'importante convegno tenutosi venerdì 3 luglio 2009, nel corso della XXII Mostra di Cembra, alla presenza di più di cento operatori del settore. Il punto di partenza della riflessione, moderata da Franco De Battaglia, è stato *New Menu Italia*, il fortunato libro di Nicola Dante Basile, giornalista del "Sole 24 Ore" presente tra i relatori. De Battaglia ha insistito sulla necessità che il vino ritorni sulla tavola, non solo per un assaggio, ma per nutrire la convivialità all'insegna di una cultura del bere con misura che i più giovani hanno abbandonato, per poi preferire spesso l'ebbrezza del superalcolico.

Nicola Dante Basile si è soffermato sui mutamenti quantitativi e qualitativi delle abitudini alimentari degli italiani. A fronte di una famiglia che nel nostro paese in media trent'anni fa era composta da 3,5 persone, quella odierna ne conta 2,9; i consumi alimentari che un tempo incidavano per più del 30% sull'ammontare delle spese familiari, oggi – cresciuti in termini relativi i redditi – incidono per il 17%. Si spende meno, ma si spende di più "fuori casa", mangiando in mense, bar, pizzerie, ristoranti, anche in virtù del diverso ruolo che la donna è andata ad assumere nel nucleo familiare, lavorando per lo più con un'occupazione stabile.

Il rinomato chef del ristorante "Osteria Francescana" di Modena, Massimo Bottura, ha raccontato l'esperienza della cucina tradizionale emiliana compiuta negli anni giovanili, la necessità di comprendere l'estrema varietà dei sapori e delle materie prime, competenza che richiede uno studio e una dedizione prolungata nel tempo: uno sforzo che i giovani, talvolta anche preparati, sembrano trascurare. E' l'educazione incerta, la cattiva abitudine alimentare che porta spesso i lavoratori a consumare piatti già pronti e preparati a volte con procedure dubbie, oltre che dubbio gusto. Anche il panino può trovare la sua dignità se è fatto con semplicità e l'attenzione dovuta alla qualità degli ingredienti, così come il tortellino, declinato, da cuoco a cuoco, in modo del tutto singolare.

Marco Larentis, coordinatore del Triveneto dell'Associazione Sommelier Professionale Italiana, ha voluto insistere sulla comunicazione legata al vino, troppo schiacciata in tempi recenti sulla necessità di ricordare al cittadino l'obbligo di rimanere entro lo 0,5 consentito per la guida, obbligo che dovrebbe diventare un elemento fatto proprio dall'educazione, come accade in altri stati, dove chi guida non beve. Al di là di quest'obbligo rimane l'esigenza di un servizio al bicchiere svolto in modo adeguato non solo dai ristoranti rinomati, ma anche dai bar dove si consuma il pasto, anche per quanto riguarda il Müller Thurgau, vino che si avvia ormai verso la maturità.

Edoardo Raspelli, notissimo cronista di gastronomia e conduttore di “Melaverde”, ha osservato che più che di “rivoluzione” a tavola si assiste sempre ad una “restaurazione” e in tempi recenti, frequentemente, a una degradazione dovuta a comportamenti alimentari abitudinari e inconsapevoli, che non portano il consumatore a chiedersi che cosa stia davvero mangiando. Così, se il produttore garantisce l’origine del Müller Thurgau, non si può dire ugualmente per altri vini o per molti altri prodotti alimentari che normalmente si credono italiani e che, nella sostanza, sono solo confezionati in Italia: dall’olio (cui una legge ora impone finalmente la tracciabilità), alla carne con cui si produce la bresaola, alle nocciole, a formaggi come la mozzarella. Solo la chiarezza dell’informazione può mettere il consumatore nella condizione di essere consapevole della sua scelta alimentare, sia essa per un prodotto industriale, sia per quello di eccellenza.

Cembra, 3 luglio 2009

Comitato Mostra Valle di Cembra

Piazza Toniolli, 2
38034 Cembra (TN)
Tel: 0461.680117
Fax: 0461.680906
Email: comitatomostra@alice.it