

Come si legge un'etichetta? I prodotti biologici, biodinamici e naturali sono preferibili? Michele Fino, docente all'Università di Pollenzo, aiuta a orientarsi tra zone d'ombra e falsi miti

IL VADEMECUM ALLE BUFALHE SUL VINO



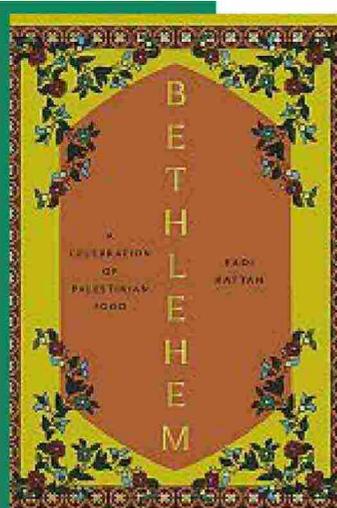
È chi dice che faccia buon sangue, chi ne esalta la storia secolare, chi sottolinea la superiorità di certi metodi di produzione. Tra luoghi comuni, leggende metropolitane e mezze verità, oggi sul vino si sente dire davvero di tutto. E districarsi nel frastuono mediatico può essere difficile per chi non ha una buona conoscenza della materia. È ciò che pensa anche Michele Fino. Docente di diritto all'Università Gastronomica di Pollenzo, in Piemonte, e produttore diretto, da anni si occupa di vino nei suoi aspetti meno noti e usuali, come le legislazioni che ne regolano la commercializzazione e l'etichettatura. Da questo bagaglio di conoscenze è nato *Non me la bevo*, un'opera di debunking che è anche un invito a godersi ogni calice senza cadere nelle trappole del marketing e delle mode. «È un libro che non è pensato come una guida alla scelta delle bottiglie né come viaggio nel mondo della degustazione — afferma l'autore —. Aspira a essere un vademecum per chi non riesce più a orientarsi tra etichette e slogan che non si capisce se siano animati dalla voglia di condividere o dalla smania di vendere. Ho cercato di fornire qualche risposta e, soprattutto, suggerimenti per ampliare la propria conoscenza». Capitolo dopo capitolo, Fino analizza le principali zone d'ombra in cui un amante del vino è costretto ad avventurarsi, dal mondo delle denominazioni d'origine alla lettura delle etichette. Un

capitolo è dedicato alle presunte origini antiche attribuite a molti vini: «Abbiamo una tradizione di specialità vinicole che si fanno risalire a tempi remoti, con storie talvolta millenarie. In realtà, nessun vino contemporaneo italiano ha avuto un disciplinare prima del 1950. Prima di allora, i produttori non erano abituati a essere soggetti a regolamenti stringenti». C'è poi una sezione su vini biologici, biodinamici e naturali, prodotti oggi molto ricercati, ma a cui spesso sono attribuite proprietà infondate: «A partire dagli anni '70 — spiega Fino —, in un mercato già frammentato, sono emersi il vino biologico e biodinamico. Se il primo ha ricevuto una regolamentazione pubblica nel 1992, il marchio che certifica il biodinamico è oggi in mani private e prevede l'uso di tecniche che non hanno riscontro scientifico. Discorso simile per il vino naturale, da molti ritenuto migliore perché meno "lavorato" degli altri, ma è ad oggi privo di un disciplinare univoco. Si tratta di scelte di mercato totalmente legittime, ma che non poggiano su evidenze. In fin dei conti — conclude — è necessario sempre tenere a mente una cosa: sostenere che un vino sia più salutare perché realizzato in una certa maniera è una fandonia. Il fattore di rischio per la salute è legato alla presenza di alcol e la sua molecola, l'etanolo, non muta struttura chimica o effetti sull'organismo in base alle tecniche di produzione».

G.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





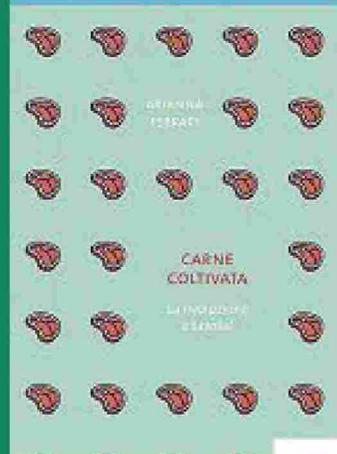
MIDDLE EAST BETHLEHEM

Raccontare gli angoli più nascosti di Betlemme, i colori e gli odori dei suoi mercati e negozi di spezie. Lo chef franco-palestinese Fadi Kattan celebra così, in questo libro, la sua città, presentando ai lettori i coltivatori e gli artigiani con cui lavora per trovare le materie prime con cui cucinare i suoi piatti di tradizione palestinese. Ogni storia è accompagnata da una ricetta, proveniente sia dalla sua tradizione di famiglia, sia dai menu dei suoi ristoranti (*Hardie Grant Books, 240 pagine, 34 euro*)



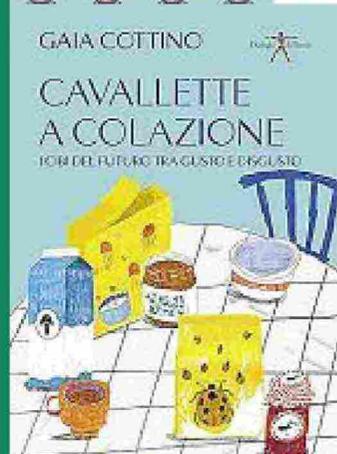
L'APPROFONDIMENTO L'INTESTINO DELLE MERAVIGLIE

Prendersi cura del proprio intestino, leggendo i segnali dietro malesseri anche di lieve entità, è importante e giova al benessere dell'intero organismo. Claudia Borzacchiello, laureata in scienze infermieristiche, in questo libro racconta la grande esperienza professionale maturata sul tema, dando anche consigli pratici in ambiti come l'alimentazione e l'attività fisica (*Mondadori, 228 pagine, 18 euro*)



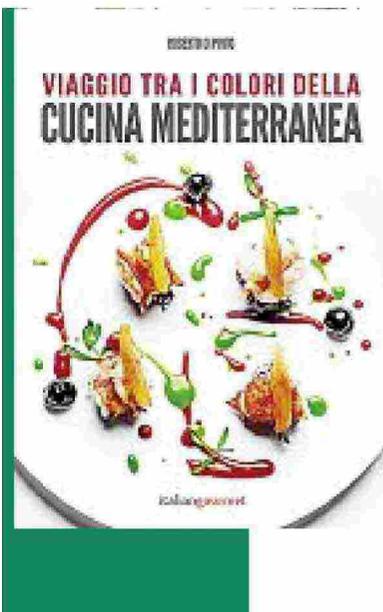
L'ALTERNATIVA CARNE COLTIVATA

Alternativa sana e sostenibile al cibo animale o pericolo per la salute? La carne coltivata è uno dei temi su cui si è concentrato il dibattito pubblico negli ultimi anni, in Italia e nel mondo. La studiosa Arianna Ferrari propone, con un linguaggio accessibile, una panoramica delle diverse posizioni in campo, dagli argomenti scientifici alle questioni etiche e politiche poste da questa nuova frontiera (*Fandango, 168 pagine, 12 euro*)



PROSPETTIVE FUTURE CAVALLETTE A COLAZIONE

Perché l'idea di mangiare grilli ci fa orrore? Per l'antropologa Gaia Cottino molto dipende dai gusti appresi in famiglia. Di fronte alla crisi climatica, la diffusione della farina di insetti però è già realtà. Se ne parla in questo libro della serie Dialoghi di Pistoia, il festival che si terrà dal 24 al 26 maggio e avrà come tema «Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente» (*UTET, 160 pagine, 17 euro*)



NUOVI ACCOSTAMENTI VIAGGIO TRA I COLORI DELLA CUCINA MEDITERRANEA

Lo chef napoletano Roberto Di Pinto, patron del ristorante milanese «Sine», racconta, attraverso 60 ricette, il suo approccio alla materia prima. Dalle amuse bouche alla Caprese liquida fino al caffè, il libro è un invito a sperimentare, restando nel segno della tradizione mediterranea (*Italiangourmet*, 256 pagine, 59 euro)

G.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Michele Fino (nella foto della Fondazione Crc),
Non me la bevo,
Mondadori,
204 pagine,
19 euro



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174