

DOPPIOZERO

Vinitaly

Alberto Saibene

10 Maggio 2011

Pasolini aveva torto? Il dubbio viene dopo una giornata al Vinitaly, la grande fiera del vino di Verona, rappresentazione plastica dell'??Italia dei campanili, diviso come Ã? in padiglioni regionali. La cosa che piÃ¹ colpisce dopo una giornata in Fiera Ã? il campionario di facce, una diversa dell'altra: asciutta la toscana, sanguigna e astuta quella piemontese, concentrata come il pugno della mano la faccia dei sardi, etrusca quella umbra e cosÃ¬ via. Qui tracce dell'omologazione culturale non sono riscontrabili.

Andare al Vinitaly Ã?, tutto sommato, divertente e istruttivo. Ã? un modo di leggere lâ?Italia attraverso il vino e anche di preoccuparsi un po'?? degli *apprenti sorcier* che stanno trasformando i vitigni toscani (non il Chianti) e siciliani in esperimenti dove la zolla di terra non Ã? piÃ¹ il punto di partenza. E il *barrique*? Ideologicamente sono contrario, ma certi risultati fanno riflettere e, almeno a tavola, Ã? meglio essere un po'?? piÃ¹ empirici. Ogni produttore ti fa assaggiare modiche quantitÃ di vino e le accompagna con grissini, cracker, salamini, formaggelle. CosÃ¬ a metÃ pomeriggio il cemento armato dei padiglioni sembra che cominci a oscillare e allora Ã? meglio farsi un giro per la lindissima Verona (câ?Ã? qui una specie di ossessione per la pulizia) in attesa della cena.

Siamo - la sempre piÃ¹ allegra combriccola partita da Milano - invitati da un produttore di Manduria (un rosso clamoroso, ma niente pubblicitÃ) a un ristorante ancora in cittÃ ma verso Legnago. Câ?Ã? un bel *dehors* dove veniamo inaffiati dai migliori spumanti italiani, facciamo conoscenza col mondo dei rappresentanti, dei ristoratori, mentre un dj sui cinquanta (invecchiano anche loro!) ci allietta con la colonna sonora standard del divertimento generazionale (Y-M-C-A).

A tavola! Non lucidissimi, ma ancora in grado di apprezzare formaggi e salumi locali, un risotto all'amarone eccellente, una grigliata di carni dove spiccavano il galletto e lâ?angus con contorni saporitissimi (melanzane, patate, peperonata). In finale un eccezionale semifreddo col croccantino fatto in casa di bontÃ superiore.

Lâ?ambiente Ã? da â?invenzione della tradizioneâ?, una formula che vale per tutto il Veneto di questi anni. Eravamo ospiti, ma si spendono molto onestamente tra i 30 e i 40 euro.

Trattoria Alla Palma

Via Legnago 143 â?? tel. 045500365. Chiuso la domenica.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

