

Ritorno al passato con...

Davide Gangi

Davide Gangi, editor e responsabile di redazione del portale di enogastronomia e turismo Vinoway.com

Nel 2011 ho iniziato a scrivere proprio lì, nella mia rubrica: "L'Angolo di Cinzia". Era l'inizio della mia avventura nel mondo della comunicazione enogastronomica. A dire la verità quando mi fu chiesto rimasi un po' perplessa. Dopo aver riflettuto per bene accettai, ma solo a patto di poter raccontare le produzioni partendo dalle persone. Non ci si inventa esperti da un giorno all'altro, per scrivere di cibo e vino serve preparazione e anni di esperienza. Ma non solo, serve umiltà, vero credo e molta passione. La tenacia e la determinazione poi fanno il resto.

Ricordo una telefonata di Davide, e la richiesta che mi fece di scrivere solo dei territori della Lombardia, regione in cui per ora risiedo. Non ci trovammo d'accordo; per questo decisi di continuare per conto mio. Come ho scritto poco fa, quando si crede sul serio nel proprio operato, nonostante le difficoltà e spesso le delusioni, si va avanti. Con Davide, comunque sia andata, non ci siamo persi. La stima reciproca ci ha fatto superare le incomprensioni, e quando il tempo ce lo permette, non manca una chiacchierata.

Davide, ora a noi due, questa volta tocca a te rispondere alle mie domande.

- **Inizio col chiederti qual è il tuo pensiero su quanto ho scritto relativamente alla fretta di molti nel voler entrare nel settore della comunicazione enogastronomica. Il rischio nell'essere impreparati, è quello di trasmettere informazioni confuse che non generano vera cultura in un comparto importante come questo. Cosa ne**

pensi?

E' un argomento abbastanza delicato e non vorrei peccare di presunzione o addentrarmi in dinamiche complesse. Vero è che la conoscenza enogastronomica, da parte di molti, si è allargata a macchia d'olio proprio attraverso la quantità di informazioni presenti ad ogni livello mediatico, ma questo ha determinato un over booking che spesso crea più confusione che reali arricchimenti culturali. Molti oggi si atteggianno a "Robert Parker" o a ispettori di grandi guide gastronomiche e questo senz'altro non fa bene al settore.

▪ Torniamo a te. Raccontami com'è iniziato il tuo percorso nell'enogastronomia?

La mia passione per l'enogastronomia ha origini lontane, pensa che a diciassette anni ho iniziato a fare pianobar nei migliori ristoranti di Catania e mi affascinava la ristorazione e tutto ciò che la circonda. Ho avuto la possibilità di conoscere bravissimi Chef e Gourmet che mi hanno spiegato molte dinamiche del settore. Ho fatto scuola di sommelier e assaggiatore, ho preso qualche lezione di cucina e mi sono prestato ad essere giudice di guida di vini. Ho appreso molto solo bevendo e confrontandomi, ma ancora oggi non mi sento in grado di definirmi un intenditore o un esperto, non lo potrò essere mai perché sono consapevole che esiste sempre qualcuno che ne sa più di me. Posso dire che in questa realtà è importante non essere mai arroganti, presuntuosi e che l'umiltà è la forza vincente.

▪ Dirigi Vinoway ormai da diversi anni. Vuoi fare una riflessione sull'evoluzione della comunicazione in questo settore nell'ultimo decennio? Te lo chiedo perché secondo me c'è molta voglia di ritorno al passato, nel senso che c'è nostalgia del modo in cui una volta si raccontavano le produzioni e le persone protagoniste. Ovviamente questa è solo la mia opinione, quella di una donna che ama il mondo agricolo, e che con molta

passione ne ascolta le storie e le difficoltà.

In effetti è come dici tu, gli appassionati del settore vogliono sentirsi vicini ai produttori, agli chef, ai gourmet, per capire le loro origini, i sacrifici, le loro storie... In questo li possiamo aiutare noi attraverso la comunicazione che senz'altro è cambiata in questi ultimi anni, così come è cambiata la realtà socio-economica in cui viviamo, ma la comunicazione del vino o del settore non è sufficiente se non c'è lo sforzo anche da parte degli addetti ai lavori di rendere accessibile un po' a tutti la possibilità di frequentare ristoranti ed enoteche.

Viviamo un periodo di crisi che scoraggia gli appassionati ad avvicinarsi a determinate realtà, quindi è apprezzabile l'impegno di molti di creare "assemblee", eventi dove anche con cifre modeste si possono degustare cibi e vini prelibati.

▪ Siamo a pochi mesi da Expo2015, un evento unico per l'Italia sull'alimentazione e la nutrizione che andrà comunicato al mondo. E' pronto lo staff di Vinoway?

Si tratta sicuramente di un evento importantissimo e, così come siamo stati presenti in altre fiere e rassegne, stiamo lavorando per una nostra partecipazione alla manifestazione. Non farmi dire altro...

▪ Domanda di rito. Bilanci e progetti per il futuro?

Il bilancio è senz'altro positivo, avevamo programmato un

percorso e posso sicuramente affermare che siamo andati oltre le più rosee aspettative.

Abbiamo saputo creare, anche con qualche difficoltà, un team affiatato e competente, formato da autori selezionati in tutto il territorio nazionale e dal lavoro "oscuro" e prezioso del mio socio-amico Alessandro Ren, ideatore di Vinoway.



Vinoway è diventata associazione culturale, Vinoway Italia, abbiamo creato anche un'agenzia di comunicazione, Acinus, e stiamo lavorando per l'apertura di due piattaforme che saranno dedicate al turismo e al mondo della birra. Stiamo aprendo un ufficio estero che servirà per creare contatti con le aziende che vorranno affidarsi a noi per la loro crescita attraverso la partecipazione a fiere, work shop, eventi e congressi internazionali. Saremo presenti in molte fiere nazionali ed internazionali per il 2015/2016 e organizzeremo eventi in molte regioni italiane.

- **Amo la Puglia, un amore dettato dalla bellezza dei suoi territori, dal suo mare, dalla sua storia, e dalla sua meravigliosa cucina tipica. Indimenticabile un piatto della tradizione salentina tra i più buoni che io abbia assaggiato: i ciceri e tria. Una cuoca che difficilmente dimenticherò, me l'ha preparato a Torre dell'Orso qualche anno fa. Sono certa, visto che sei pugliese, che avrai avuto modo di apprezzarlo. La cosa che mi lascia perplessa è che ai più del settore, anche agli stesi pugliesi, è sconosciuto. Sono dell'idea che gli italiani gradirebbero, più che fantasiose creazioni, proposte della grande tradizione regionale.**

Amo anch'io la Puglia e mi sembra riduttivo racchiudere la cucina in un solo piatto, anche se apprezzabile. La tradizione gastronomica pugliese è molto ampia e mi fa piacere ricordare anche cicorie e fave, orecchiette con le cime di rape, la focaccia, i panzerotti, le burrate, riso patate e cozze, il marro e molte altre prelibatezze che varrebbe la pena di assaggiare.

Proprio per questo abbiamo iniziato con la Puglia una serie di eventi nella Capitale, "Degustazioni Romane", dove abbiamo selezionato le migliori eccellenze enoiche e gastronomiche del territorio ed andremo avanti anche con altre regioni italiane per far conoscere ed apprezzare il meglio della ricca produzione nazionale.

Concludo con un saluto, ma soprattutto con un arrivederci.