Il Gatto e la Volpe in un Cantuccio

Il gatto e la volpe direte !? In un Cantuccio poi !? Ma chi saranno mai ?

Ora vi spiego… Mi sto riferendo ad uno cuoco birichino, Mauro Elli Chef e Patron del Ristorante Il Cantuccio che, in accordo con Rocco Lettieri, ha organizzato una cena con tranello, o meglio, una cena didattica. Posso dirvi solo che, ridendo sotto i baffi che tra l'altro non hanno, i due bontemponi ce l'hanno proprio tirata…

"Il vino ha la straordinaria proprietà di poter cambiare intensità, profumi, aromi nell'arco di una serata solo modificandone la temperatura." Mauro Elli

Ieri sera ho partecipato ad una cena didattica in compagnia di Elio Ghisalberti, Rocco Lettieri, Albero Schieppati, Roberta Schira, Giacomo Mojoli e naturalmente Mauro Elli. Tutti esperti comunicatori di enogastronomia, loro almeno, io più che esperta assaggio e ascolto, quando riesco a stare zitta ovviamente.

Rocco Lettieri ha introdotto la serata spiegandoci che avremmo degustato al buio cinque vini rossi toscani, in cinque calici con forme differenti, a temperature diverse, ovviamente abbinati ai piatti della cucina di Mauro. Noi avremmo dovuto indovinare il vino, l'annata e l'abbinamento migliore, scrivendo delle note di degustazione ad ogni portata.

Una cosa che proprio detesto fare, è parlare o scrivere di vino in modo tecnico. Mi annoia proprio, ovviamente con tutto il

rispetto per chi lo fa. Il vino per me è ben altro, è storia , è territorio, è filosofia di vita. Ricordo che, poco tempo fa, assaggiando un vino di Giorgio Grai, lui stesso mi ha chiesto di raccontarglielo. La mia risposta è stata: "*Io il vino lo bevo, lascio agli esperti il compito di raccontarlo*". Per intenderci, per esperti mi riferisco a chi lo produce; mi piace ascoltare da loro come nasce un vino.

Ho fatto questa premessa per farvi capire quanto poco entusiasmo avevo all'inizio della cena. Quando poi Rocco ha raccomandato a tutti di prestare attenzione e di parlare poco mi son detta: "*Uh signur, che serata che mi aspetta!*" Invece no! Devo confessarvi che mi sono proprio divertita! Perché…? Un po' per il folclore che faccio al mio solito provocando forse un pochino, ma solo per conoscere meglio le persone, e poi, perché Mauro portava i vini ad una temperatura ingannevole, diciamo così. Io con le mani li scaldavo, perché il vino rosso, quello buono, ad una temperatura troppo bassa, proprio non mi piace!

Ma il trucco era proprio qui, far assaggiare "lo stesso vino" a temperature completamente diverse. Cambia, e come se cambia, così tanto da sembrare un vino diverso. Chi ha vinto? Nessuno e tutti, anzi, ha vinto il vino! Un fantastico rosso toscano, l'Ardito di Riccardo Baracchi, annata 2006, uvaggio 50% cabernet sauvignon e 50 % syrah.

E' stata una serata didattica molto istruttiva… ma anche molto appetitosa!
Un grazie particolare al gatto e alla volpe!