

# Un evento vissuto in poesia...

## Genova – Critical Wine 2014

Domenica 9 Novembre, con un gruppo di amici e collaboratori della testata Di Testa e di Gola, si è presa la strada verso Genova in direzione della decima edizione di Critical Wine 2014. Un'occasione per stare insieme visitando una città che negli ultimi mesi, ahimè, è stata flagellata dalle abbondanti piogge. Fortunatamente ci ha accolto una giornata di sole, una breve tregua che si è conclusa in serata con il ritorno del maltempo.

**il vino  
è il canto  
della terra  
verso il cielo.**

Luigi Veronelli

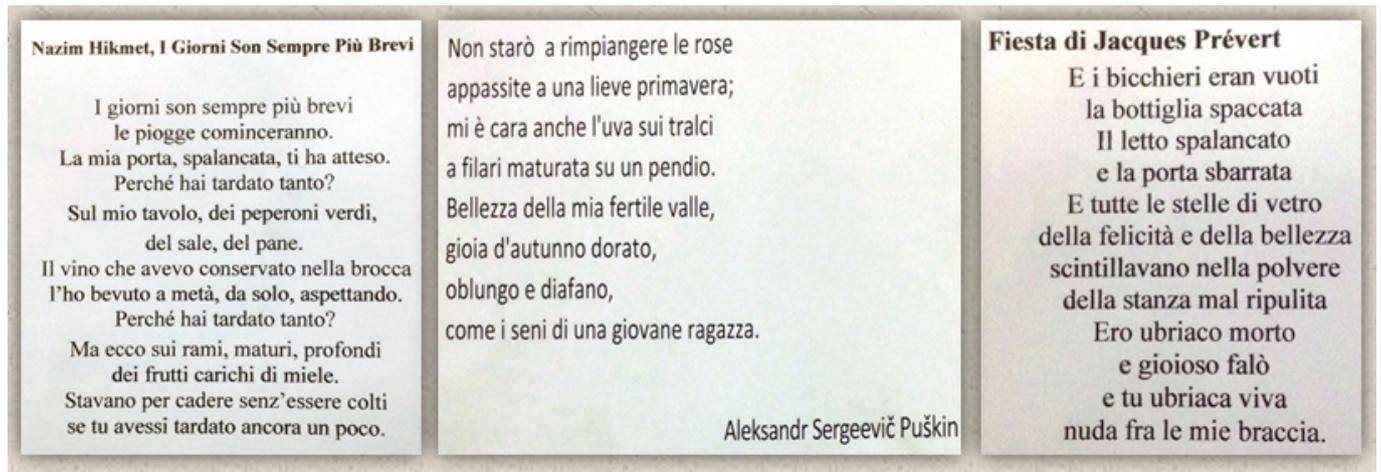


Devo ammettere che al mio arrivo il Buridda, il Laboratorio Sociale che ha ospitato per la prima volta questa manifestazione, mi ha alquanto delusa. Ovunque scritte sui muri. Amando l'ordine non sopporto chi imbratta i luoghi pubblici per noia o per una forma di divertimento che è lontano da ciò che concepisco. La trovo una mancanza di rispetto per chi vive i luoghi e non apprezza tali manifestazioni che nulla hanno a che vedere con quelle artistiche.

Per questo stato di cose, inizialmente, al mio ingresso mi ero un po' infastidita. Poi, passeggiando lungo i corridoi, ho incominciato a notare tanti foglietti appesi sui muri. Non vi ho detto che l'edizione di quest'anno è stata "veronellamente" dedicata a "La poesia della Terra". Sono stati i produttori, ciascuno a modo suo, a portare pagine con versi poetici.

Per me la vita è poesia e il lavoro è passione. In un'epoca in cui tutti corrono, attraverso la poesia evado, e con la passione vivo. Per questo, pagina dopo pagina, ho incominciato

a leggere entrando nella giusta atmosfera con la quale vanno vissuti i prodotti, i produttori e le loro storie.



Tanti gli assaggi, tante le produzioni e tante le persone ospiti di questa manifestazione. Una semplice vetrina di chi con tenacia lavora la terra e orgogliosamente ne esibisce i frutti. Ve ne menzionerò alcune meno conosciute.

Ho incominciato con un assaggio di Dolcetto d'Alba, il vino delle Langhe ottenuto dall'omonimo vitigno, un vino rosso nelle mie corde. L'azienda che lo produce è Il Bosseto, una realtà agricola a Trezzo, in provincia di Cuneo.



Dolcetto d'Alba 'Il Bosseto'

Come si suol dire... non si beve a stomaco vuoto. In effetti ho rimediato subito con un trancio di *Farinata di ceci con verdura e semi di canapa*. Questi semi sono ricchi di omega 3 e omega 6, e per questo un ottimo rimedio per contrastare il colesterolo LDL (quello cattivo) e i disturbi cardiovascolari.



Farinata di ceci con verdura e semi di canapa

Lo conoscete il Pastis artigianale Argalà? Io l'ho conosciuto proprio lì, attraverso il racconto di Piero ed Enrico, i due ragazzi che lo producono a Boves, in provincia di Cuneo. Un liquore ambrato prodotto a Roccavione ai piedi delle Alpi Marittime, dalla lunga tradizione. Nel suo sapore unisce un liquore a base di erbe e piante di montagna, e un liquore a base di anice. Un profumo unico, antico e molto intenso. Si può bere come aperitivo, digestivo, scaldato come un punch, oppure usato come base per la preparazione di cocktails.



Pastis artigianale Argalà

Passeggiando tra gli stand ho visto cassette colme di mele gialle. Adorando la frutta ne ho chiesta una, e così ho fatto merenda. Una mela del frutteto dall'azienda agricola Spertino di San Marzano Oliveto, nel Monferrato. Una realtà familiare di cinque ettari che produce un ottimo succo di mele senza aggiunta di zuccheri, conservanti ne additivi.



Succo di Mele Azienda Agricola Spertino

Chi mi conosce sa quanto io ami tutto ciò che è naturale. Non poteva quindi non catturare la mia attenzione lo stand dell'azienda agricola biologica di Roberta Capanna, a Valgrana in provincia di Cuneo. Erbe aromatiche, tisane, semi, radici, sciroppi e cosmesi prodotti con i loro fiori freschi macerati in olio extra vergine di oliva pugliese, ideale per la perfetta acidità.



Azienda agricola biologica Roberta Capanna

Era tempo di tornare a casa. Uscendo le luci della sera su Genova mi hanno fatto fermare per un attimo attratta dal panorama... E' così che l'ho salutata.