

Cinzia Tosini Vs Adriano Liloni: “Un incontro al... peperoncino!”

Oggi vi presento Adriano Liloni, un “Sovversivo del Gusto”!

Ricordo la prima volta che l’ho conosciuto... Me lo avevano segnalato per il suo locale a Moniga del Garda, “*I Sovversivi del Gusto*”. Più che un locale, una vetrina per la promozione del territorio. L’idea mi piaceva, e quando questo accade, statene certi che presto o tardi devo verificare con i miei occhi...

L’occasione capitò presto e furono subito scintille! Peperino lui, peperina io, non poteva essere altrimenti. Dopo i vari combenevoli mi invitò la sera a cena nel suo ristorante, Il Pegaso a Gavardo (BS). Certo era che... non avevo idea della serata che mi aspettava! □

Al mio arrivo trovai ad aspettarmi Franco Liloni, il fratello di Adriano nonché pittore, scultore, archeologo e reporter di Telecolor, una televisione locale. Passammo la cena a chiacchierare... Franco scoprì una Cinzia a tratti ascoltatrice, a tratti chiacchierona, e a tratti spigolosa. Tutto andò bene fino a che il nipote di Adriano, addetto alla sala, mi chiese: “*Per iniziare vi porto delle bollicine?*” Mmmm che nervi!! Risposi: “*Ah bè... partiamo bene, io non bevo bevande gassate!*”

Un po’ stranito mi guardò e se ne andò. Cinque minuti dopo tutta la gente in sala fu interrotta da un annuncio di Adriano: “*Abbiamo un’ospite in sala che contesta il termine bollicine, si chiama Cinzia Tosini. La invito ad alzarsi e a spiegare a tutti il motivo della contestazione*”. In quel momento l’avrei strozzato!!

Chi mi conosce veramente sa quanto io sia timida... Nonostante questo mi sono alzata spiegando che non mi piaceva il termine

bollicine perché ritengo non faccia buona cultura del vino. Mi fermai lì, ma decisi che ne avrei scritto un pezzo a breve, e così feci... Il locale pian piano si svuotò mentre noi tre ci raccontavamo le nostre vite, i nostri sogni e i nostri progetti. Posso dirvi solo che bacchetto spesso a gran voce Adriano per le sue prese di posizione a volte eccessive nei termini. Ma chi lo conosce sa che è un uomo che crede nella terra, nei produttori e nella gente che lavora bene.

Adriano, detto questo ora tocca a te rispondermi...

▪ Adriano Liloni un Sovversivo del Gusto, ti vuoi presentare a chi ancora non ti conosce?

Sono un passionale ingestibile; ho creato tout court questa associazione partendo dalla mia zona, la Vallesabbia e il Garda.

▪ Adriano, chi sono i Sovversivi del Gusto?

Sono un piccolo gruppo di valligiani produttori di formaggi, di mieli e di vini. Tutto è nato in sordina con raduni serali. Poi, il 2 Luglio del 2006 in un mio momento di pazzia affittai l'isola del Garda e creai il primo evento con tanto di battello.

▪ Che scopo vi prefiggete raggiungere?

Lo scopo era di riunire produttori della zona. In seguito infiltrazioni giornalistiche hanno portato ad un effetto domino che neanche immaginavamo... Come la presentazione del primo volume dei Sovversivi a Milano al programma di *RAI Radio 2 di Vergassola*. Gli eventi continuano, ed annualmente vengono ripetuti in location diverse.

▪ Quali sono le difficoltà maggiori che avete incontrato?

Le difficoltà ci sono state e ci sono tuttora. Non essendo collegati a grandi movimenti ed essendo assolutamente autonomi, nelle galassie della comunicazione enogastronomica

non è poi così facile. Nonostante questo il secondo volume dei Sovversivi del Gusto ha raggiunto Parigi e per un caso fortunatissimo ha vinto il **Cookbook Awards** per la fotografia di settore, un premio internazionale di grande rilievo.

▪ **Come vedi l'Italia dei piccoli-medi produttori in questo momento? E cosa pensi possano fare nell'immediato le Istituzioni competenti?**

Le istituzioni competenti? Quali? Quelle statali? Aspetta e spera... L'Italia non è paese da piccoli artigiani e piccoli imprenditori. Per quanto riguarda gli aiuti si preferiscono fare progetti faraonici per grandi aziende...

▪ **Sono donna appassionata di vino ma soprattutto del suo mondo, mi racconti come vivi tu il vino?**

Come vivo il vino e il buon cibo? Secondo te? □

▪ **Raccontami del tuo locale, Il Pegaso. Com'è nato ?**

E' nato nel dicembre del lontano 1987. Dopo varie esperienze lavorative nel settore, siamo sbarcati io e mio fratello in questo nascosto locale che dopo dodici gestioni fallimentari stava chiudendo i battenti... Tanta volontà, pochi soldi e tante idee. Un mix pericoloso che dura quasi da un quarto di secolo... Abbiamo puntato su una cucina alternativa di monte e di mare con ricette di nostra creazione. Anni di percorso in salita e impegno e siamo ancora qua nonostante la grande crisi nel settore. Clienti storici che ritornano, siamo praticamente invecchiati assieme... Alcuni di loro hanno fatto qui le loro cerimonie di cresima o addirittura di battesimo, me li sono visti crescere anno dopo anno. Una fidelizzazione che ci gratifica e che ci dà la forza di andare avanti...