

Vi presento Samuele Vergari, un blogger in pigiama!

Blog: FoodWineBeer

Da tempo si discute sul divario della comunicazione fatta tra blogger e giornalisti. Un argomento ormai tritato e ritrito che tratta due figure i cui scritti hanno una carica emotiva ben diversa. Io insisto sul fatto che, comunque sia, entrambi possono aiutare comunicando ognuno a loro modo il territorio e le sue produzioni. La cosa fondamentale per me è la coerenza, che va mantenuta evitando le onde di comodo del momento.

La passione che ha spinto molti blogger in questa direzione, me compresa, ha fatto emergere quanto la comunicazione digitale possa essere d'aiuto in questi anni difficili che stiamo vivendo. Questo non appanna in alcun modo la figura del giornalista, che, in modo professionale assolve ad altrettanto compito. Non è una gara, non potrà mai esserlo, essendo la forma comunicativa assai diversa.

Ho fatto questa premessa per introdurre un blogger, o meglio, un Passion Blogger che conosco e seguo da tempo: Samuele Vergari, in arte 'FoodWineBeer'.

Anche se l'approccio di Samuele non è il mio, nel senso che a differenza di lui io amo scrivere dopo aver vissuto di persona il territorio e i suoi protagonisti, rispetto la sua scelta dettata in questo momento da esigenze familiari.

Il mondo dei blogger non è sempre facile, l'ho conosciuto tempo fa, quando, seguendo le relazioni pubbliche e i contenuti di un sito di enogastronomia di cui ero socia, volevo far conoscere con una rubrica che avevo deciso di chiamare 'Passion Blogger', gli 'appassionati veri', quelli che con impegno e coerenza

trasmettono la loro passione attraverso i blog (diari in rete).

Anche dopo aver lasciato quel ruolo, per una non condivisione di prese di posizione, questo mio progetto non è andato perso. A modo mio, continuo dando visibilità a chi ritengo possa 'far bene' nel diffondere la conoscenza delle produzioni di qualità.

Samuele Vergari è nato da una famiglia dedita all'agricoltura. La passione per il vino ereditata dai nonni produttori di Sangiovese, gli ha permesso col tempo di apprezzarlo fino a diventare un punto di riferimento per gli amici, per i consigli sulla scelta dei vini. La svolta nel 2010, quando, spinto dalla crescente passione decide di aprire un blog. Molto il lavoro per darne forma, tanti i passaggi e cambi di rotta, fino alla nascita di 'FoodWineBeer'.

Un blog che punta più ai prodotti, che ai produttori. Il motivo presto svelato: Samuele è un vero e proprio pantofolone, o meglio, un papà di due bimbi piccoli che lo portano a rendersi indispensabile in famiglia. E' così che scrive i suoi articoli, spesso in pigiama sul divano, tra le interruzioni dei suoi figli e i loro micro drammi. Nonostante gli impegni familiari, il piacere di scrivere di ciò che degusta a casa e nei ristoranti delle zone limitrofe, lo ha spinto a continuare. Poi, appena possibile, nei giorni di riposo, i viaggi per l'Italia gli permettono di ampliare la sua conoscenza.

“Cinzia, le soddisfazioni sono tante, in particolar modo quella di poter conoscere, anche se in molti casi solo in maniera virtuale, una marea di belle persone legate al mondo del vino e della birra. Certo, anche in questo mondo ci sono personaggi negativi, persone che promettono e poi non mantengono, approfittatori e millantatori di ogni genere... Io sono solo un semplice appassionato che alle spalle ha poca teoria e molta pratica. Un uomo e un padre che racconta le proprie esperienze in pigiama sul divano di casa... Samuele Vergari”

Concludo con un mio pensiero. Noi blogger, tanto criticati ma nel contempo tanto ricercati, sono convinta che qualcosa di buono lo facciamo. A modo nostro tentiamo di trasmettere quella passione che ha aiutato molti di noi a superare momenti difficili della nostra vita.

Ora vi chiedo: *“Sono forse meglio quelli che sfruttano questa passione...?”*

“Ma il caffè in polvere si deve conservare in frigorifero, o no !?”

Recentemente mi sono sentita rimproverare perché non tenevo il caffè in frigorifero...

Sinceramente la cosa mi ha colto di sorpresa. D'istinto la mia prima risposta è stata: *“Ma che dici?”* Vista però la determinazione del mio interlocutore, ho deciso come al mio solito di approfondire l'argomento andando a fondo alla questione.

Sentiamo un po' di pareri...

- **Lucia Galasso, Direttore Scientifico presso Museo della Civiltà Contadina e dell'Ulivo e apicoltrice**

– Che io sappia in frigorifero si conserva meglio sia l'aroma che il sapore (io sempre in frigo).

- **Samuele Vergari di Foodwinebeer.it**

– No, io lo tengo al buio e in un luogo fresco e asciutto.

▪ **Raffaella Fortunato di cookartmagazine.com**

– *C'è una linea di pensiero che va in questa direzione. Io lo tengo in un luogo asciutto e in un barattolo con tappo a vite.*

▪ **Teresio Nardi, Capo Condotta Slow Food – Oltrepò Pavese**

– *Io lo conservo nella dispensa, in un luogo asciutto e nel barattolo.*

Vuole il caso che, a son di chiedere qui e là, mi sono imbattuta nello stand del **Caffè Corsini** a TUTTOFOOD 2013, la fiera dell'agroalimentare a Milano.

Qui ho posto il quesito a Enrico Gigliarelli Direttore Vendite, e a Santi Anedotti Direttore Commerciale dell'azienda. Grazie allo loro esperienza pluridecennale ho potuto appurare che, **la cosa importante per la conservazione del caffè, è la chiusura ermetica del contenitore.**

Riducendo il contatto del prodotto con l'aria se ne permette la conservazione e il mantenimento dell'aroma.

Per quanto concerne invece la questione "frigorifero", ho assodato che **le basse temperature raffreddano gli oli presenti nel caffè non favorendo il miglior risultato finale.** L'ideale è conservarlo ad una temperatura di 12/13 gradi. (Vi ricordate le belle dispense di una volta...)

Bene, sembra finalmente chiarita la questione, quindi mi preparo un bel caffè, perché il caffè, è una cosa seria! □