

Allo spazio ICLAB di Firenze nasce il polo Eno-Tecno-Art ideato da Arkiwine in collaborazione con la Fondazione Romualdo Del Bianco. Un luogo dove cultura enogastronomica ed arti visive dialogano nel segno della tradizione italiana

DI ELENA MARIA PETRINI / FOTO MAURIZIO MATTEI

Tutto nasce dopo l'incontro con lo straordinario Gualtiero Marchesi, avvenuto qualche anno fa a Ziano Piacentino presso l'azienda Tenuta Fornello, il cui titolare, Enrico Sgorbati, realizzò con la sua "vigna delle arti" l'evento *Gioielli in fermento*, rendendo così possibile questo momento di vero scambio culturale col padre dell'enogastronomia italiana. Purtroppo, Marchesi è scomparso poche settimane fa, proprio mentre stava riscrivendo le sue geniali ricette e creazioni, alcune delle quali ispirate a Lucio Fontana e Jackson Pollock; le stesse creazioni raggiunte anche da noi per strade diverse, partendo dagli stimoli dei grandi maestri dell'arte contemporanea. Era doveroso, quindi, ricordare l'incontro con il grande maestro della cucina italiana, il cui esempio ha offerto lo spunto per far nascere qualcosa di nuovo. Uno stimolo importante concretizzatosi di recente con la creazione, presso lo spazio ICLAB (Intercultural Creativity LABORatory) in viale Guidoni a Firenze, del polo Eno-Tecno-Art promosso da Arkiwine in collaborazione con Paolo del Bianco, presidente della Fondazione Romualdo del Bianco e del Centro Con-

gressi al Duomo. L'intento è creare un luogo d'incontro tra scienza ed eccellenza enogastronomica italiana, dando spazio a varie tematiche che cambieranno di volta in volta, partendo dalla bellezza artistica associata alla degustazione. L'evento di apertura, intitolato *Arte a tavola* e inaugurato lo scorso 15 dicembre, ha visto la partecipazione, tra altre personalità ed esperti del settore, del professor Roberto Barale, docente di Genetica del Gusto presso il Dipartimento di Biologia dell'Università di Pisa, che intervistato dal giornalista Fabrizio Borghini ha così messo in luce il valore scientifico dell'iniziativa: «Le neuroscienze indagano le aree del cervello che ricevono e rielaborano le informazioni sensoriali, incluse quelle olfattive-gustative e visive. Le opere d'arte, oggetto della percezione visiva, producono sul cervello sensazioni di piacevolezza che vanno a finire nello stesso centro che consente di percepire come piacevoli anche alcuni cibi. Con questo esperimento abbiamo voluto perciò verificare, in anteprima mondiale, se esiste una correlazione tra la piacevolezza gustativa in questo caso dell'olio e la piacevolezza visiva dell'opera d'arte e se queste

sensazioni coincidono». Per questa particolare esperienza sensoriale sono stati scelti tre autori d'indubbio valore artistico: Sauro Cavallini, Monica Giarrè e Paolo Butera, sui quali si è espresso con parole di sincero apprezzamento il critico d'arte Niccolò Lucarelli. Le loro opere sono state associate a tre oli pluripremiati: quello dell'azienda Matrix srl di Fiesole del notaio Giovanni Donnini ed altri due delle colline di Castelfidardo dell'azienda Olio Poldo di Lorenzo Polacco, che ha guidato la degustazione degli oli. Tra gli artisti ospiti della manifestazione anche il maestro Lorian Aiazzi, presente con cinque bronzi ed altre sculture di notevole pregio artistico. Nel corso della serata è stato presentato, inoltre, il libro *Viteliù. Il nome della Libertà* del giornalista Rai Nicola Mastronardi, un'appassionante ricostruzione storica accompagnata dalla degustazione di un vino nato sotto la direzione dell'enologo Valentino Cirulli, dell'azienda Cirulli Viticoltori di Orvieto, e ottenuto recuperando tre vitigni delle antiche regioni italiane: l'Aglianico della Campania, la Tintilia del Molise e il Montepulciano d'Abruzzo. Tra le aziende ospiti della manifestazione ricordiamo

Un'immagine dell'incontro con il grande chef Gualtiero Marchesi da poco scomparso e con Enrico Sgorbati, titolare dell'azienda Tenuta Fornello

e ringraziamo: Antonio Catania per l'azienda di Cá Piadera di Nogarolo di Tarso, della zona di DOCG Conegliano Valdobbiadene; Francesco Mondini dell'azienda Rasenna in Tuscany di Antria-Arezzo che dopo anni di ricerca, con vari professionisti tra cui il direttore didattico di Villa Giulia a Roma, Maurizio Pellegrini, ha messo in produzione un vino, oggi certificato Unesco, che ricalca il sistema di vinificazione degli antichi Etruschi. La stessa azienda produce anche la prima bevanda nata al mondo: l'aceto di miele. Gli abbinamenti proposti con questi vini sono stati i salumi dell'azienda Gerini di Pontassieve come la finocchiona IGP, il lardo di maialino nero d'Aspromonte ed il salame toscano, per poi concludere con la torta al cioccolato Pistocchi.

Il primo appuntamento del 2018, con opere d'arte associate questa volta al vino e ad altri prodotti, si terrà sabato 24 febbraio dalle ore 16.00 alle 22.00 presso lo spazio ICLAB in Viale Guidoni 103 a Firenze.

Per prenotazioni scrivere a:
arkiwine@gmail.com
arteatavola2018@gmail.com



Da sinistra, Paolo Butera, Elena Maria Petrini, Nicola Mastronardi, Francesco Mondini, Lorian Aiazzi, Lorenzo Polacco, Teo Cavallini, Niccolò Lucarelli, Antonio Catania e Roberto Barale



I relatori durante l'inaugurazione del nuovo polo Eno-Tecno-Art Arkiwine; da sinistra l'assaggiatore d'olio Lorenzo Polacco, la presidente Arkiwine Elena Maria Petrini, il critico d'arte Niccolò Lucarelli ed il professore di Genetica del Gusto Roberto Barale

Il gastronomo Arkiwine racconta...

Il gusto dell'agro

DI ANDREA RUSSO

L'aceto è un alimento straordinario dalle molteplici attitudini. In passato era considerato un importante conservante naturale, un tonico, come prescriveva Ippocrate, e persino bevanda rinfrescante per le classi più umili. Oggi è un importante condimento, ingrediente principale in alcune salse, ma può avere anche un uso cosmetico e casalingo. Si forma grazie ad una reazione chimica a carico dell'alcol etilico. In altre parole, tutti i mosti (uva, frutta, cereali e miele) che fermentando diventano alcolici, possono essere soggetti ad acidificazione. Nel mondo ne troviamo moltissimi tipi: perché? E' qui che entra in gioco l'aspetto umano. Usi e costumi dei popoli hanno determinato la nascita di varie tipologie d'aceto. La bevanda alcolica che più identifica il nostro paese è il vino, perciò in Italia l'aceto più in uso è

quello di vino. Tuttavia, in un'aria ben delimitata, più precisamente nelle province di Modena e Reggio Emilia, è presente un'altra tradizione antichissima: un aceto ottenuto da solo mosto cotto che andrà incontro a fermentazione alcolica e lungo affinamento in botticelle di vari legni pregiati e capacità decrescenti prendendo il nome di balsamico tradizionale (affrontiamo l'argomento in una rubrica dedicata). Le popolazioni dell'Arco alpino e dell'area mitteleuropea essendo vocate alla produzione di mele scoprirono ben presto che fermentandone il succo si otteneva una bevanda leggermente alcolica: il sidro. In questi territori avremo perciò l'aceto di mele. Nei paesi germanici, vocati alla produzione di birra, troveremo invece quello di malto d'orzo. La prima fase è identica a quella della birra, poi si segue un'altra stra-

da. In questo caso l'aceto non deriva direttamente dall'acidificazione della birra ma dal malto. Nell'area conosciuta come celtica (Francia, Regno Unito, Irlanda) troviamo l'idromele, bevanda idroalcolica a base di miele dalla cui acetificazione deriva l'aceto di miele. In questo caso, i prodotti possono diversificarsi l'uno dall'altro in base al miele utilizzato. Anche se dal punto di vista fermentativo non si hanno grandi differenze, sul piano organolettico possono, invece, esserci delle sfumature che rimandano a sentori floreali, fruttati e persino odori animali. Non possiamo tralasciare l'area asiatica, vocata alla coltivazione del riso e dei suoi derivati, come il vino di riso e il suo aceto dal sapore sapido grazie all'aggiunta di sale nella lavorazione.

contatta il gastronomo:
andrearusso.gastronomo@gmail.com