

4minuti.it  
www.4minuti.it

634.000 accessi medi quotidiani

## Cultura e Spettacoli

4minuti.it  
www.4minuti.it

ISCRIZIONE GRATUITA

## Gastronomia trascendentale

Diletto Sapori: dal pugile Primo Carnera al Traminer (e non solo...) di Fernanda Cappello, verso l'empireo dei vini

## Bianchi friulani vincono per ko

ERA già calato il crepuscolo quando Diletto Sapori arrivò a Sequals, immersa in una campagna tutta centri commerciali e lavoro. Vi ebbe i natali il gigante Primo Carnera, campione mondiale dei massimi nel 1933, mito di un'Italia che voleva fare paura al mondo. Carnera fu immortalato, come i grandi italiani dell'epoca, dall'obiettivo fotografico di Elio Luxardo, come ha documentato nel 2010 l'antologia del grande fotografo a Spilimbergo.

La nipote d'arte Tiziana Luxardo, figlia del fratello Aldo, suo stretto collaboratore, così lo ricorda: "La fotografia e le altre riproduzioni che mio zio fece di Carnera sono puri esercizi artistici, ben lontani dalle esagerazioni delle immagini di regime. Elio era politicamente scherzato, ma onesto e pieno di talento: il suo avvicinarsi a Carnera era dovuto agli stadi sul corpo umano, che hanno guidato la sua ricerca iconologica e che io sto continuando. Un gigante di due metri come Carnera era un oggetto di estremo interesse, che Elio riprodesse anche con la scultura, in particolare in un bel gesso che lo raffigura in posa da ring, pronto a scatenare il suo destro micidiale..."

Nella visita a Sequals, a scoprire il vigneto e la cantina della Tenuta Fernanda Cappello, il vostro Diletto, una volta tanto, non era in compagnia del suo solo palato, ma di alcuni amici simpatici, che fecero risuonare lo scacciapensieri della memoria: i grandiosi anni '90, gli anni più strepitosi di ricchezza e spensieratezza (occidentale) della storia umana...

Si prospettava una serata divertente, intensa e produttiva...

Un libro da parte mia alla squi-

sita Fernanda, un libro da parte sua a me... Il mio, facile, tra la letteratura e la gastronomia, "Un cuoco quasi fritto" dell'ottimo Pierluigi Selmi. Il suo, un pensiero di grande gentilezza e sensibilità: "Primo Carnera: la storia della mia vita".

Ah, che stile... Non una pubblicazione sui suoi vini, non una celebrazione dello splendido intervento architettonico che fa dell'entrata nella Tenuta Cappello un gradevolissimo, ossigenatissimo, civilissimo spazio di stazionamento e primo kiss: Fernanda, poteva rimarcare che era architetto, senza lasciare alla citazione di Renzo Piano nel grandioso soffitto in legno il svelamento di questo lato della sua eclettica personalità vellutata.

Ma non l'ha fatto. Ha parlato di cisterne per il mosto, in cemento degli anni '70 e le nuove in acciaio, ha parlato di botanica, agricoltura, natura e cura dei suoi terreni, capaci di dare vita a uve encomiabili, prime ascendenti di splendidi vini rossi, ma soprattutto, di pichedelici bianchi.

Mai K.O. fu più gradito. "Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico", scrive Molière. E io li avevo tutti e tre. Ecomi qui tra amici, con un buon libro e vini sopraffini.

L'occasione era quella di una cena di degustazione di animali da piana e vini rossi che la Tenuta Cappello aveva organizzato per far conoscere i suoi vini. Tante prelibate portate per grandi vini.

Apertivo d'entrée con Prosecco DOC. Inalata di cappone in carpione con Merlot DOC Friuli Grave 2012; Intermezzo di Sauvignon Friuli DOC Grave 2012;

Tortelli al cacao e salvia con ripieno di quaglia, con salvia, croccantini di pancetta e scaglie di formaggio stravecchio delle alpi carniche e Risotto al masurin, con Cabernet Franc DOC Friuli Grave 2012.

Petto d'oca arrosto, patate arroste e spinaci al limone con Cabernet Sauvignon DOC Friuli Grave 2012.

Selezione di formaggi con Traminer Aromatico DOC Friuli Grave 2012.

Niente male davvero i rossi, ma è sui bianchi che scatta la marcia in più. E lo si sente già dal Prosecco, inconfondibile d'oltre Conegliano, sempre amico, ma fine di perlage e leggerissimamente caramellato: una fortuna per chi, come me, lo ha sposato con quegli involtini di verza d'aperitivo, distaccandosi così dal suolo in preda ad angelica levitazione. Che poi il Sauvignon sia il cavallo di battaglia della cantina, io non son d'accordo. Cavalli da battaglia son altri: questo è Pegaso, ha le ali. Ci carica al volo dopo il Prosecco e su, nel blu dipinto di blu. Il senso di freschezza che lascia il bouquet delicato è solo proprio di una stratosferica enologica inaccessibile a normali quadrupedi (e, a maggior ragione, a semplici bipedi di Homo Sapiens): ecco il motivo del mitico equino alato...

Ma perché questo magico Sauvignon ci porta in quota, con Pegaso? Ci vuole condurre nell'empireo, al cospetto di lui: il dio Traminer, della Tenuta Fernanda Cappello. Questo Traminer è "Il vino" di Gastronomia Trascendentale. E rimarrà per sempre come punto fermo nella cosmogonia enologico-gastronomica del vostro Diletto Sapori: divinità aromatica, ha dentro il

soffio di Eolo, il profumo delicato delle sue viti basse, la purezza estrema della terra sassosa. Esplose con un profumo di straordinaria essenza resinosa subito convertita al freddo del cielo, che ne toglie ogni troppo meridionale, ma lo consacra cispalino, non più asburgico. Se Primo Carnera fosse vivo, saprebbe che questo bianco tira giù più giganti di quanti non ne abbia tra sé giù lui.

(a cura di Diletto Sapori)



Lolita  
ristorante sexy disco

Aperto tutte le sere  
e alla domenica Happy Hours

Via Romana, 112 - Poviglio (Re)  
Per info: 389.1115949 - 347.6851165  
<http://lolitasexydisco.it/>