



Di stagione Tempo di melagrana

Il "verde melograno" cantato da Carducci è un albero originario dell'Asia, da dove si è poi diffuso fino al bacino del Mediterraneo già in tempi antichissimi. Il suo frutto, la melagrana, matura a partire da ottobre ed è inconfondibile grazie ai suoi rossi semi traslucidi che contengono un succo dolce e profumato, adatto a bevande e dessert ma anche a ricette salate



Salina (Me) Il cibo incontra la cultura

Donare a Salina — più volte set di film d'autore — un centro culturale per cinema, concerti e mostre: è l'obiettivo del progetto di Palazzo Marchetti. Per raccogliere fondi, da domani al 7 ottobre sull'isola il cibo incontra la cultura, tre giorni di eventi, cene stellate e proiezioni. Tra gli ospiti lo chef Tim Butler di Bangkok (nella foto lo chef Ludovico De Vivo)

Terra Madre

La fantasia al potere nelle vigne del Roero

Federico Almondo è uno dei giovani che sta scrivendo il futuro del vino italiano

di CARLO PETRINI



Il vignaiolo

Federico, 31 anni, insieme al fratello Stefano, ha trasformato l'azienda di famiglia, Almondo Giovanni di Montà, in un punto di riferimento per i produttori che vogliono dare al Roero un futuro enologico attraverso una viticoltura precisissima in vigna, una mano leggerissima in cantina e un utilizzo minimo di additivi chimici e fitofarmaci in tutto il processo produttivo

Se, magari dopo aver assaggiato uno dei loro grandi vini, vi venisse voglia di visitare personalmente l'azienda Almondo Giovanni di Montà, con ogni probabilità non troverete ad accogliervi Federico, il più gio-

vane della famiglia. Quasi sicuramente lo spirito un po' selvatico lo avrà trattenuto fra le vigne sparse sui più bei bricchi del Roero. Classe 1987, Federico incarna una nuova generazione di produttori che ha via via preso le redini decisionali delle aziende di

famiglia orientandone la produzione e modificandone gli stili. Dopo la laurea in viticoltura ed enologia e un'infanzia trascorsa tra le botti accanto al nonno e al papà, affina la sua idea di produzione di qualità grazie ad alcune vendemmie all'estero. Un'idea

che ha come cardine l'amore per il Roero, un territorio meraviglioso e troppo spesso oscurato dalle glorie della dirimpettaia Langa. «Qui qualche milione di anni fa c'era il mare. Si trovano ancora moltissimi fossili di conchiglie lavorando questa terra sabbiosa. È

un ambiente unico, che obbliga la vite a faticare per sopravvivere e per questo regala vini unici», spiega. Con l'aiuto indispensabile del fratello Stefano, dei due quello che si occupa della parte commerciale e delle relazioni con il pubblico, la cantina è diventata un punto di riferimento per i tanti produttori che cercano di esprimere nelle loro bottiglie l'essenza di questo territorio. Produttori spesso altrettanto giovani e preparati che condividono la voglia di dare al Roero l'apprezzamento enologico che merita attraverso una viticoltura precisissima in vigna, una mano leggerissima in cantina e un utilizzo minimo di additivi chimici e fitofarmaci in tutto il processo produttivo. I vini di Federico sono eleganti, fini e affilati, buonissimi. «Siamo un gruppo di giovani che vogliono lavorare bene. Ci confrontiamo, assaggiamo l'uno i vini degli altri, cresciamo e miglioriamo insieme, ma soprattutto, in fin dei conti, ci divertiamo a fare il nostro lavoro», dice sorridendo.

Personalmente sono affascinato dalla nuova ondata di viticoltori ed enologi giovani che sta radicalmente cambiando il panorama vinicolo del nostro paese. All'inizio dell'avventura di Slow Food (allora Arcigola), infatti, a dispetto del nome il traino principale fu proprio il nettare di Bacco. Dal nostro remoto angolo di Piemonte, il movimento partiva insieme alla spinta di una generazione di vignaioli che iniziava a cambiare il paradigma produttivo fino ad allora dominante, privilegiando la qualità alla quantità e l'imbottigliamento alla vendita dello sfuso. Allora la mia frequentazione con i grandi vigneron era quasi quotidiana, e la conoscenza personale si è trasformata in molti casi in amicizie che durano ancora oggi che le nostre barbe sono imbiancate e i capelli non ci sono più. Sono proprio quelle aziende, nate o sviluppate in quegli anni (sto parlando dei '70 e '80) che vedono oggi al timone una nuova generazione di ragazze e ragazzi pieni di entusiasmo. Come allora non fu facile il passaggio del testimone, così anche oggi possono esserci visioni diverse. Eppure il futuro dell'enologia e della viticoltura italiana passa proprio per la capacità di lasciare spazio alle idee e agli entusiasmi dei giovani.

Federico Almondo rappresenta bene un movimento di giovani viticoltori di eccellenza che vive di profondo amore per il proprio territorio abbinato a una grande conoscenza del mondo. Il futuro del vino italiano è già iniziato e non c'è che da essere estremamente ottimisti.

www.slowfood.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA