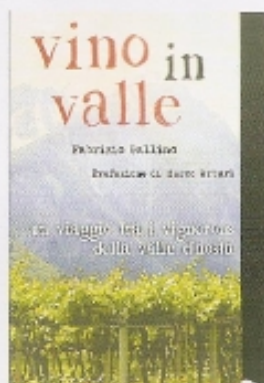


RECENSIONI A CURA DI MONICA MASSA

VINO IN VALLE



FABRIZIO GALLINO

È stato presentato e messo in vendita dal 27 settembre scorso **"Vino in Valle, un viaggio tra i vigneroni della Valle d'Aosta"**, prima esperienza editoriale di Fabrizio Gallino, sommelier, degustatore e dal 2008 enoblogger con "Enofaber".

Ciò che traspare dalla lettura di quest'opera è tutta la passione e l'amore di Enofaber per questa terra e per i suoi abitanti, in particolare i vigneroni, spesso ingiustamente prigionieri di luoghi comuni che li ritengono chiusi e scontrosi, perché non se ne comprende appieno la loro schiettezza e umiltà, valori dimenticati da chi è poco abituato al contatto con una natura come quella valdostana che, per fortuna ancora poco deturpata, domina le vigne valdostane.

Gli itinerari descritti da Fabrizio Gallino percorrendo la statale 26, regalano al lettore uno sguardo certamente diverso della Valle con le sue vigne rispetto ai percorsi classici che il turista è portato a fare servendosi della veloce autostrada o della strada ferrata.

Gli ottanta chilometri che separano il confine piemontese - con le vigne di Carema - da Morgex - con i vigneti ai piedi del massiccio del Monte Bianco - vengono descritti in quattro itinerari: 41 incontri con altrettanti produttori e 224 etichette recensite, ma non solo. Indicazioni puntuali vengono fornite anche su cosa vedere, dove mangiare con la speranza, come scrive Enofaber nelle conclusioni, che (questo viaggio) "possa essere quanto meno un punto di partenza per scoprire questa terra incastonata tra le montagne".

Giramondo Gourmand Editore **Prezzo: 18 euro**

DI VINO E D'ALTRO ANCORA



VINCENZO REDA

"Di vino e d'altro ancora" è dedicato a Luigi Veronelli, suo mentore, a cui Reda si sente vicino per lo spirito anarchico e la curiosità, come traspare dal suo scritto.

Nel suo libro Reda infatti non tratta solo di vini - a cui comunque dedica tutta la parte prima e di certo la più cospicua - ma anche dei cibi, elencando con competenza e in modo particolareggiato le caratteristiche dei suoi piatti preferiti, soffermandosi in certi casi anche a raccontare la storia di certe materie prime come il riso Acquerello o le caratteristiche peculiari di certi prodotti tipici quale la mozzarella di bufala. La terza parte è dedicata invece ai ristoranti preferiti, da quelli storici e famosi come quello Del Cambio in Piazza Carignano a Torino, a quelli forse meno raffinati ma comunque accoglienti, il tutto raccontato con uno stile schietto e talvolta ironico.

Vincenzo Reda, calabrese trapiantato a Torino, è un artista a tutto tondo: scrittore, fotografo, pittore con una particolare passione per il vino, che dal 1993 utilizza pure per dipingere, realizzando una serie di opere esposte in diverse città italiane e divenute installazioni permanenti presso alcuni ristoranti.

Edizioni del Capricorno **Prezzo: 14 euro**

IL RE DEL MOSTO



GIULIA GRAGLIA

"Il re del mosto ovvero l'uomo che inventò la Barbera" racconta genio e sregolatezza di Giacomo Bologna, leggenda della storia del vino italiano, attraverso le testimonianze dei suoi amici più stretti. Fra questi Gino Veronelli che ricorda di lui la "Dote immensa dell'allegria" per cui "Uomini così non dovrebbero mai poter morire". 44 minuti di parole e musica che evidenziano la profonda umanità del famoso produttore piemontese di Rocchetta Tanaro, della sua voglia di festa ed allegria, capace di contagiare chiunque gli stesse accanto. Giacomo Bologna sosteneva la sua visione del vino come frutto della terra e del lavoro dei contadini, perché nel contadino c'è cuore, c'è uomo; e l'esaltazione del "paese" come comunità solidale e piccola patria. Questo è il messaggio del "rifondatore" moderno del vino Barbera, che grazie a Giacomo e alle sue produzioni - La Monella, Il Bricco dell'Uccellone, Ai Suma- cessò per sempre di essere la Cenerentola piemontese.

Giulia Graglia è nata a Torino nel 1975. Si è laureata in Storia del Cinema e diplomata in Regia presso la Nuova Università del Cinema e della Televisione a Roma nel 2003. Ha lavorato per un lungo periodo come assistente alla regia e aiuto regista in numerosi film e fiction televisive. Diventata sommelier nel 2007, dall'anno successivo ha deciso di dedicarsi a tempo pieno al mondo dell'enogastronomia, collaborando con testate specialistiche e siti web del settore. È autrice e co-produttrice dei documentari Senza Trucco - Le donne del vino naturale (2011) e Il Re del mosto (2012).

Italia, 2012 **Durata 44'**