Slow Food



L'idea di Carlo Petrini: "Agli under 30 va raccontata la storia"

## Teatro e "speed date" per spiegare il mondo del vino ai giovani

di Valentina Dirindin

«I giovani conoscono il vino, sanno molto delle caratteristiche organolettiche del barolo e dei produttori, ma a molti manca un passaggio importante: non conoscono la storia del territorio e del re dei vini. Da questa constatazione maturata parlando con molti giovani è nata l'esigenza di queste due giornate». Parte da questo ragionamento il nuovo progetto pensato e voluto da Carlo Petrini, presidente dell'Università di scienza Gastronomiche di Pollenzo: una due giorni per raccontare i grandi vini delle colline di Langhe Roero e Monferrato a millennial e generazione Z. "Se la Langa è così - il mondo del vino raccontato ai giovani del terzo millennio" è una iniziativa di divulgazione sulla storia del vino pensata per studenti, operatori e appassionati. «Si tratta di un esperimento importante dedicato alla conoscenza delle radici», spiega Carlo Petrini. «Scoprire la storia e l'evoluzione di queste nostre colline vitate che godono di oggi notorietà, ric-

lavoro, ingegno e voglia di riscatto che, grazie alle passate generazioni di viticoltori, ha consentito a questi territori di essere apprezzati nel mondo, è oggi più che mai fondamentale». L'evento - pensato per gli under 30 - si articola in due momenti, entrambi con un format piuttosto inusuale per il mondo del vino. Il primo - stasera alle 21 - è una sorta di spettacolo che infatti si terrà al Teatro Sociale G. Busca di Alba. Sul palco, sotto la conduzione dell'attore albese Paolo Tibaldi - si alterneranno letture, filmati, racconti di personaggi che hanno fatto la storia di queste colline. Esperti, studiosi e figure di riferimento del territorio che faranno da contrappunto a ricostruzioni storiche dei vari periodi e temi, esposti da studenti di Scienze Gastronomiche.

Si inizia dal Vermouth e dal Barolo chinato, con gli esempi di aziende come Cinzano, Gancia e Martini. Poi il Barolo e la Marchesa Falletti, e le figure che hanno rivoluzionato il

chezza e grande sviluppo, sapere da mondo del vino piemontese: Paolo dove si viene, ripercorrendo con la Francesco Staglieno, il generale enomemoria il lungo cammino di fatica, logo del Conte Camillo Benso di Cavour che codificò l'invecchiamento del Nebbiolo e Louis Claude Oudar, che importò e diffuse in Langa i metodi di vinificazione d'Oltralpe. E ancora il Novecento, il Fascismo e la Resistenza, e il Dopoguerra, con Luciano De Giacomi e l'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini albesi, e Renato Ratti.

Domani circa 350 giovani si presenteranno all'Università di Scienze Gastronomiche per una sorta di "speed dating" del vino. I ragazzi verranno divisi in gruppi da sei e assegnati a un tavolo a cui troveranno un moderatore e tre produttori: ogni ora, in tre tornate successive, si sposteranno di tavolo in modo da poter conoscere e incontrare il maggior numero di aziende e interlocutori. «Oggi occorre dare una nuova prospettiva e consolidare il successo del vino nel futuro», conclude Roberto Burdese, per Slow Food Editore, che in questa occasione presenterà anche la riedizione dell'Atlante delle vigne di Langa.



Sul palco e all'Università

"Se la Langa è così" si svolge stasera al teatro Busca di Alba e domani all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo destinatario, non riproducibile