

20/04/2008

A ROMA MANCA SOLO LO SBARCO DEL LAMBRUSCO

Di Paolo Massobrio

Marco Trimani, ospite venerdì sera della mia trasmissione in onda ogni venerdì alle 21 su Alice (Pinzimonio) ha ribadito il suo orgoglio di «vinaio». Vinaio in Roma. Perché se c'è il notaio, il macellaio, esiste anche il vinaio, che è diverso dall'enotecaro.

«L'enoteca — ha detto — assomiglia più a una biblioteca». Come dargli torto? Anche il bottegaio va orgoglioso del suo nome come quell'Antico Forno Roscioli corredato di presenze giuste, dalle quali trarre una spesa che è un inno al gusto. In quanto alla polemica sulla cucina italiana che rischia di contaminarsi con le spezie egiziane, sono per rimandare al mittente (il New York Times) la critica gratuita che ci ha regalato. La Carbonara di Roscioli è davvero succulenta e le polpette della nonna sono profondamente di casa nostra. Ora viene solo il dubbio se sia migliore la carbonara di Danilo in via Petrarca 13 (sì, per me è la numero 1 e resta imbattuta), quella di Roscioli, che ha coperti più numerosi e ritmi più veloci o quella dell'Arcangelo di via Belli 59/61, che per me è stata un'altra rivelazione. E voglio ringraziare Francesca Topi che mi ha segnalato quella sosta romana, nel senso vero del termine, dove puoi stare con i vini del Lazio, come la Malvasia puntinata e il bianco da uve bellone.

Ma sapete cosa manca a Roma? Lo sbarco del Lambrusco. Ora, premesso che con la cucina classica di questa capitale i vini bianchi autoctoni sono da applauso e ci stanno bene, trovo che un Lambrusco di Sorbara con la Matriciana e con l'abbacchio sia ecumenico. Sui blog i critici e gli appassionati stanno discutendo su Leclisse, il superlambrusco che Alberto Paltrinieri di Bomporto di Sorbara ha sdoganato facendo una selezione in vigna. Ecco, per un irrinunciabile mezzodì con un primo come dio comanda, sarebbe l'ideale. Sgrassa, ha gusto ed è poco alcolico. Se poi ci mettete che costa pochi euro, la convinzione è totale. Il Lambrusco è il vino della cucina padana, che anche in politica è sbarcata a Roma coi suoi rappresentanti (ai leghisti consiglio la pizza di Sforno in via Statilio Ottato 110/116), che ha sofferto della strategia dei prezzi e dell'immagine di quelle cooperative che hanno puntato sulla massificazione del vino anziché sulla distinzione. Da questo punto di vista Leclisse è una risposta. Anzi, sarebbe da considerare il vino di questa legislatura che si va ad inaugurare. È rosso...