

## INEBRIAMO I NOSTRI PIATTI DI CARNE



Ci siamo, finalmente è arrivato il periodo in cui si raccoglie l'uva per fare il vino. Il tempo nel quale ogni grappolo identifica un simbolo di vita, abbondanza e fertilità. Questo è uno spettacolo che si celebra dalla Sicilia al Friuli, e che va in scena nello stesso modo dai tempi dell'antica Roma. La differenza più evidente tra ieri e oggi è legata al “casting” dei partecipanti.

Ieri intere famiglie si spostavano di podere in podere, rispondendo al bisogno del mutuo soccorso. L'uva costituiva una risorsa alimentare importante non solo per il vino che offriva. Con i suoi chicchi ben allineati sulla pasta di pane, si realizzava la classica ricetta contadina della schiacciata. Con il suo primo dono, il succo non fermentato, si otteneva una bevanda rinfrescante, oppure con il mosto fresco di giornata, fatto cuocere lentamente assieme a noci, fichi o mele, si preparava la sapa, una sorta di sciroppo conservato in bottiglie e utilizzato per varie preparazioni.

Oggi le agenzie propongono ai cittadini turisti il pacchetto vendemmia, dove si offrono vitto, alloggio e “lavoro” agreste.

La vendemmia è un episodio di vita al quale sarebbe bello partecipare. Non serve conoscere particolari tecniche agricole o possedere una spiccata manualità, serve solamente vivere con spontaneità le calde sensazioni profumate del vigneto, mentre ci si sporca le mani col liquido degli acini.

In ogni caso l'importante è portare a casa in questo periodo un po' d'uva dal vigneto direttamente per chi ne avesse la possibilità, o dal fruttivendolo, per provare ad assaporarla cucinata con la carne: un modo insolito, originale e ve lo assicuro molto gustoso.