

In libreria

Il Prosecco regala l'abito contemporaneo a cento ricette arrivate dal passato

Esce un libro firmato dall'imprenditore Sandro Bottega
 «È stato bellissimo mettere insieme sapori e storie»

Marina Grasso

Sono trascorsi quasi quarant'anni da quando ha preso in mano le redini della distilleria di famiglia, ai piedi delle Prealpi trevigiane, e ha cominciato a raccontare al mondo la sua azienda e la sua terra. Lo ha fatto, sempre supportato dalla madre, dalla sorella Barbara e dal fratello Stefano, spesso in modo inedito, contribuendo fin dagli anni Ottanta a dare nuova vita alla grappa con un innovativo sistema di distillazione che ne ha ridotto la gradazione alcolica rendendola sempre più morbida, e dandole una veste più accattivante con bottiglie di vetro soffiato dal design esclusivo.

IL PASSAGGIO

Poi, non pago della distilleria aperta da suo padre nel 1977, ha cominciato a produrre vini. Dapprima solo del suo territorio, dando al Prosecco – prima della sua grande affermazione mondiale – bottiglie verniciate d'oro che da anni sono le più vendute in tutti i duty free del mondo. E poi acquisendo aziende vitivinicole anche in Valpolicella e in Toscana, mentre apriva anche una ventina di Prosecco Bar nel mondo, per proporre enogastronomia veneta e italiana d'eccellenza.

Sandro Bottega oggi ha 57

anni, ma l'entusiasmo con il quale ha realizzato tutto questo non conosce stanchezza. E lo racconta nel suo libro "100 piatti del Prosecco", appena pubblicato da Mondadori, nel quale, grazie anche a contributi illustri e con le fotografie di Francesco Galifi e Ioris Premoli, ha raccolto storie e curiosità sulla cucina delle terre del Prosecco. Della sua terra, che ha visto affermarsi nel mondo negli ultimi anni.

«Ricordo ancora benissimo i miei sentimenti contrastanti negli anni Ottanta, quand'ero un ventenne nato e cresciuto in un piccolo paese che produceva grappa e la firmava con un cognome tanto provinciale da crearmi qualche imbarazzo» ricorda. «Ora è tutto diverso: quando dico che provengo dalle terre del Prosecco, vedo nello sguardo dei miei interlocutori grande compiacimento, quasi un filo di invidia per la meraviglia in cui sono nato. Ma se le percezioni sono cambiate, queste colline sono rimaste esattamente com'erano: un luogo straordinario dove la laboriosità, l'architettura, l'arte, l'enogastronomia, la tecnologia, il paesaggio e le tradizioni s'intrecciano in un insieme unico. E dove le persone hanno creato e custodito una cultura fatta di tradizioni e di laboriosità, di semplicità e di serenità. Molto diversa, in-

somma, da quella dei "mercanti" che ne hanno sfruttato e volte svilito il valore».

CON QUEL CHE C'È

La posizione, chiara e a volte dura, di Sandro Bottega riguarda la sottovalutazione del mercato del Prosecco (provocato da alcuni cadute verticali del prezzo delle bollicine trevigiane) è ben nota tra gli operatori del settore enologico. Ma la matrice, culturale prima che aziendale, dei suoi assunti la si legge proprio nelle pagine di questo libro che esalta la cultura gastronomica cresciuta accanto al Prosecco. «Ho cercato, grazie anche a valentissimi collaboratori che mi hanno aiutato a raccogliere storie e curiosità della cucina locale, di raccontare l'anima di questa terra che amo profondamente non solo perché è la mia, ma perché qui si legge come in un libro aperto che è dalla bellezza che nascono prodotti straordinari; che è nella bellezza che vivono le persone serene. E, non da ultimo, che è in questa bellezza che sono nate 100 ricette diverse, dall'antipasto al dolce, usando "quel che c'è": sapori e profumi di persone semplici che hanno saputo fare di necessità virtù e che ristoratori, chef ed eccellenti scuole di cucina hanno aggiornato e valorizzato con nuove modalità di

cottura e nuove presentazioni, ma sempre relazionandosi con tradizioni consolidate. Un territorio in cui, nelle cantine delle case contadine, d'inverno trionfano ancora le corone di "figadei" e "luganeghe" appese al soffitto assieme a musetti, salami, sopresse. Perché anche se non si può più macellare in casa come un tempo, la tradizione resta irrinunciabile. Oppure dove in primavera si raccolgono lungo i pendii erbe spontanee per ritrovare sapori antichi magari modernamente elaborati».

LA SEMPLICITÀ

Insomma: l'imprenditore che realizza milioni di bottiglie di Prosecco e tanti altri vini e distillati che esporta in oltre 140 Paesi, riconosce alla semplicità della cucina territoriale un valore aggiunto per il comparto vinicolo: «Mettere insieme le ricette e le loro storie, spiegare di un piatto non solo la preparazione ma anche nei suoi ingredienti e dal punto di vista della tradizione che rappresenta, è stata per me un'esperienza eccezionale, un viaggio nella storia delle mie colline con il quale spero di averle valorizzate per tutto quello che rappresentano».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«C'è stato un tempo in cui il mio cognome mi dava imbarazzo. Ora è un orgoglio»



L'IMMAGINE

Il lato raffinato dell'umile pinza

Sopra, una elegantissima versione della pinza, dolcetra i antichi e poveri della tradizione veneta, tratta dal libro "I 100 piatti del Prosecco" (Mondadori). A fianco, Sandro Bottega che ne è l'autore.

