

Da un appuntamento con i cuochi non vedenti di Lamporecchio agli assaggi che ormai sono un must

Metti una sera a cena al buio

Vino o cioccolato, quando il gusto è l'unico senso rimasto in primo piano

Metti una sera a cena. Al buio. Non c'entrano incontri amorosi alla cieca per tentare la fortuna di una notte. Qui di ciechi ci sono il cuoco, Emanuele Galiazzo, e i due camerieri, ma, visto il buio completo della sala ci sono anche i clienti, catapultati per una sera nel mondo dei non vedenti, alle prese con il rito del cibo senza l'uso scontato della vista. È la Cena senza Senso, organizzata dalle associazioni "Tirillò col filo" e "Incontri ravvicinati" nel retro della chiesa di Orbignano, frazione di Lamporecchio. Una iniziativa per raccogliere fondi e per sensibilizzare chi vede senza problemi a mettersi nei panni di chi vive nella perenne oscurità: dopo una prima sperimentazione si replicherà a gennaio. Appuntamento alle 20 di sabato sera, una trentina di persone presenti. Il buio invade tutto. Nessuno ti dice cosa mangerai. Sarà una cena vegetariana dalle suggestioni mediorientali: antipasto con falafel, cavolo arrotolato con hummus, blinis e grissini di sesamo. Come primo piatto, gnocchi di zucca con burro e salvia, un secondo composto da sedano e rape cotte, saltati con salsa di soia e sottaceti e per dolce frittelline di farina di castagne.

E se questa cena al buio ha finalità benefiche gli assaggi alla cieca sono un autentico trend. Prima erano solo gli esperti e gli addetti ai lavori a cimentarsi, ora ci sono occasioni per tutti. La prima ad essere accantonata è la vista, poi il tatto e tutto il resto. Resta soltanto il gusto, l'unico senso a cui viene lasciato campo libero ma



che nello stesso tempo viene messo alla prova. Si fanno degustazioni alla cieca di tutto. Dal vino al caffè, al cioccolato.

Sono rigorosamente alla cieca - ovvero con le etichette coperte - le degustazioni dei professionisti del vino. Ma sempre di più sono i locali e le enote-

che ad organizzare serate e cene per un pubblico più vasto. «È un modo per far assaggiare i vini e per far divertire la gente» dice Stefano Ferrari, uno dei tre responsabili della guida Slow Wine per la Toscana (si occupa dei vini della costa, visto che è di Cecina). C'è un te-

Degustazioni alla cieca di vino a Castagneto

Andrea Trinci artigiano del caffè e del cioccolato nel suo laboratorio a Cascine di Buti



ma comune che lega i vari vini con etichetta coperta e durante la cena si commentano. «A seconda del livello dei partecipanti si riesce anche ad indovinare l'annata o addirittura il produttore - dice ancora Ferrari - È un sistema intelligente per stimolare la curiosità e per favorire la cultura del vino. Se si trova al tavolo gente più preparata si impara».

Le degustazioni di caffè si fanno ormai tutte con l'espresso. «Prima - racconta Andrea Trinci che ha il laboratorio a Cascine di Buti e una storia di famiglia nel campo tra caffè e cioccolato lunga 70 anni - noi addetti ai lavori assaggiavamo con l'acqua calda nella tazza, partendo da quello più delicato per arrivare a quello più forte per cercare gli eventuali difetti». Ora Trinci sta pensando di attrezzare una sala degustazioni accanto al laboratorio perché c'è molta richiesta anche da parte dei turisti. «Soprattutto vogliono assaggiare il cioccolato - spiega - Io comincio dalla pasta pura di due o tre tipi diversi, prima quando non è ancora stato aggiunto lo zucchero, poi con lo zucchero senza la vaniglia. Addirittura faccio sentire le fave di cacao tostate. Alla sala lavoreremo il prossimo anno, ci sarà anche un po' di museo per raccontare la storia della famiglia». Una storia legata al caffè iniziata a Firenze nel 1939, proseguita a Pistoia e poi ripresa a Buti per approdare qualche anno fa al progetto Slow Food nel carcere torinese delle Vallette dove Trinci insegnava ai detenuti i segreti della torrefazione.

A.Q.