

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità, contenuti e servizi più vicini ai tuoi gusti e interessi. Chiudendo questo messaggio, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie per le finalità indicate. Per negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie o anche solo per saperne di più fai [clic qui](#).

Accetto

CORRIERE DELLA SERA

Cucina



NEWS

RICETTE

VINO, BIRRA &amp; COCKTAILS

CIBO A REGOLA D'ARTE

VIDEO



## Il dito nel piatto

### Cacciari e l'origine del vino: conversazione dotta a Villa della Torre (Allegrini)

26 MAGGIO 2019 | di Marisa Fumagalli



L'amicizia del filosofo Massimo Cacciari con Marilisa Allegrini, brillante e intraprendente signora dell'Amarone, è di lunga data. Quando era sindaco di Venezia, pur preso da molti impegni, Massimo (così lo salutavano informalmente i veneziani, incrociandolo sul vaporetto) agli appuntamenti con la famiglia di vignaioli della Valpolicella faceva di tutto per non mancare. Stima reciproca. Di recente, per un'occasione speciale, Cacciari è stato protagonista di una dotta conversazione – "Noè e Dioniso: l'origine del vino" – che si è tenuta a Villa della Torre a Fumane di Valpolicella (Verona), superba residenza, disegnata nel Cinquecento da Giulio Romano e Michele Sanmicheli. L'evento era il primo di una serie di incontri, ideati per festeggiare i dieci anni di proprietà Allegrini della Villa, sede di rappresentanza dell'azienda vitivinicola. Un luogo affascinante, in un contesto monumentale e paesaggistico di pregio, che non è nuovo all'accoglienza di importanti incontri con personaggi dell'arte e della cultura nazionale e internazionale. A causa di un imprevisto non abbiamo potuto andare in Valpolicella ad ascoltare il filosofo e il suo pensiero. Ma ci preme qui darne conto, almeno attraverso le parole di chi ha

cerca nel blog

Cerca

**IL DITO NEL PIATTO / MARISA FUMAGALLI**

*Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food.*

**IL DITO NEL PIATTO / CATEGORIE**

eventi  
expo  
guide  
Iniziative  
novità  
personaggi  
premi  
prodotti  
ristoranti  
sapori  
Senza categoria  
solidarietà  
Tendenze

**IL DITO NEL PIATTO / PIÙ LETTI**

- 1 Metti una sera a cena, alla Malmaison (con i tortellini di Vanna Marchi)
- 2 Lo chef coi guanti garanzia di igiene? Sì, no, forse
- 3 Venezia, La Corte al Fondaco: nuovo food market a pochi passi da Rialto
- 4 Vino, birra e caffè (in bottiglia) per l'estate: un polo di successo nella Marca Trevigiana
- 5 La Guida/ "Locali storici d'Italia", 43ª edizione. C'è la nuova App da scaricare

**IL DITO NEL PIATTO / ARCHIVIO POST**

partecipato. Riprendendo cioè la sintesi di Alessandro Regoli, direttore del sito Winenews. it. Cacciari, dunque, non disdegnando osservazioni di carattere economico sulla realtà vitivinicola italiana (“in questo settore siamo all’avanguardia e competitivi. Ci dobbiamo rendere conto che l’Italia è cibo, vino, cultura, turismo. Una risorsa scampata a tutte le altre che il Paese ha dilapidato...”), per la conversazione ha preso spunto da uno dei libri più antichi sul vino, il cui autore è Michele Psello, erudito della Bisanzio dell’XI° secolo. Trattasi di “Laus vini”, tradotto in “Encomio del vino”, ripubblicato con introduzione, traduzione e note a cura di Lucio Coco per Leo [S.Olschki](#) Editore (pag 25, euro 5). Dal testo gli spunti per lodare il vino sono numerosi. “In pace è un contributo, in guerra un alleato. Niente senza il vino; nè feste nuziali, nè banchetti, nè convivi...”. Ma chi dobbiamo ringraziare per il vino? Più Dioniso o Noè? “Entrambi”, secondo Cacciari. Dipende dalla tradizione “Per noi è più facile Bacco/Dioniso; Noè, infatti, non viene spesso associato al vino”. Qui, bisogna appellarsi piuttosto alla cultura ebraica. Quanto a Psello, lui sta in un equilibrio pacificatore. Il suo è un elogio del vino che rende felici e consola. Psello, inoltre, riprende l’immagine biblica laddove la vite viene spesso associata a Gesù e ai suoi discepoli, ma non “si interroga minimamente, almeno nell’Encomio, sul tema dionisiaco vero e proprio, collegato nell’antica Grecia al culto di Dioniso e alla tragedia”. E oggi? Riflette Cacciari: “Nella nostra cultura il vino ha un importante funzione socio-culturale, ma non in altre, in cui è addirittura proibito. Per esempio, in quella islamica, almeno secondo l’ortodossia sunnita e sciita. In quella ebraica è consentito, ma secondo alcune regole. Il vino deve essere in qualche modo ‘santificato’”.

MAGGIO: 2019

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

CONTRIBUTI  0

## PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE

Scrivi qui il tuo commento

 INVIAPost precedenti **CORRIERE DELLA SERA**