

A San Martino il mosto diventa vino... “Pop”!

L'undici novembre di ogni anno è la data in cui s'assaggia il vino novello. Dopo la vendemmia settembrina si raccolgono i frutti del duro lavoro di vinificatore.

Un affascinante mondo legato a “doppio nodo” alla natura: fattore importante nel processo è l'alternarsi delle stagioni. Queste segnano il circolo vitale dell'uva, prima e del vino, poi.

“Pop” è un termine preso in prestito dal linguaggio dei fumetti, è un suono onomatopeico. Le onomatopee (termine, per i più piccoli e i ragazzi, misterioso!) sono parole o gruppi di parole che riproducono o evocano un suono particolare, come il verso di un animale o il rumore prodotto da un oggetto o da un'azione. Nel nostro caso il rumore dello stappare una bottiglia.

Tirabusciò (Galluci, 2007) è un libro scritto da Roberto Piumini, Filippo Bartolotta, Andrea Valente e illustrato da Fabrizio del Tessa, per la prima volta impegnato nell'illustrazione di un libro per ragazzi come egli stesso dice. Attraverso le pagine del libro conosciamo un piccolo universo: il vino, la storia e le sue particolarità. Ogni capitolo è costituito da un racconto o una leggenda.

Non ti resta che farti un bel giro in queste pagine sul vasto territorio dalla vigna alla cantina, prestando attenzione alle sorprese che, come in tutti i viaggi che si rispettano, sono dietro l'angolo. O sotto il tappo.

Il termine “tirabusciò” è un adattamento italiano del francese *tire-bouchon* cioè cavatappi.

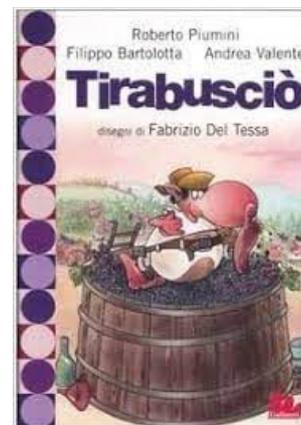
E l'uva si può spremere per farne uscire il succo, e metterlo in un tino a prendere il colore, a prendere il calore, e diventare vino. Un succo fresco e giovane o vecchio e maturato, tranquillo o con le bolle, spillato o imbottigliato. I vecchi lo versavano e piano lo assaggiavano, si gustavano il vino. E mentre sorseggiavano li guardava il bambino (poesia di Roberto Piumini in Tirabusciò a pagina 14).

Ogni capitolo è intervallato da una poesia di Piumini su questa bevanda: *E l'uva si può spremere, Caio Marcio Crapulone, La terra ha nutrito la vigna, questa notte c'è un esercito schierato...* Poi tante notizie storiche, geografiche, di agronomia, di degustazione.

Un buon piatto di spaghetti si gusta. Se lo preghi lo puoi solo immaginare, ma non ci riempi lo stomaco. Se invece lo degusti vuol dire che assaggi un solo spaghetti, impiegandoci magari qualche minuto nel valutare [...] Il vino è la stessa cosa e degustare non vuol certo dire bere, ma rendersi conto, utilizzando i sensi, della qualità di ciò che c'è in un bicchiere. E' quello che fanno a volte gli esperti, i sommelier (Tirabusciò, di Roberto Piumini, Filippo Bartolotta, Andrea Valente)

Perché si piantano le rose nei vigneti? Come avviene la fermentazione? Dov'è stato inventato lo spumante? Cosa ha reso famose le foreste di Allier? Quando si parla di ladro in cantina? Chi è venuto prima tra il vino e la birra? Che vuol dire tirabusciò? (dalla quarta pagina di copertina). La lettura del libro è consigliata a partire dai 9 anni.

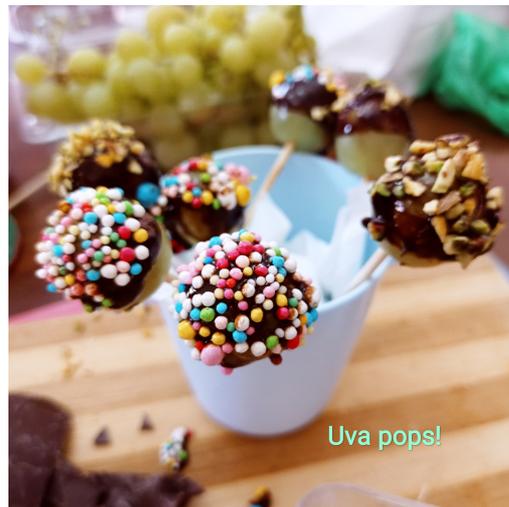
Cucinanti in erba, dopo aver letto il libro avrete certamente le idee un po' più chiare su questo mondo; non vi chiedo di scendere in cantina ma di “allacciare il grembiule” per preparare una golosità con i chicchi d'uva. Prendiamo l'ispirazione dai classici *cake pops*. Li conoscete?



La storia di questi piccoli deliziosi dolci è molto divertente, perché i cake pops sono nati, come spesso accade per le invenzioni geniali, un po' per caso. Tutti in cucina ora per preparare l'**uva pops!**

Occorrono: chicchi d'uva senza semi, cioccolato fondente, granella di pistacchi, zuccherini colorati e stecchini in legno da cucina (quelli per fare gli spiedini di carne, frutta) che dividerete in tre pezzi.

Sgraniamo l'uva, laviamo gli acini più grandi e asciugiamoli con carta da cucina. Tritiamo il cioccolato, versiamolo con un cucchiaino d'acqua in un pentolino che mettiamo sul fuoco e mescoliamo fino a renderlo ben sciolto (chiedete aiuto per questa operazione al vostro *Sous Chef*). Sistemiamo su dei piattini le varie decorazioni: il pistacchio a granella e gli zuccherini colorati; potete utilizzare anche granella di nocciole, cocco, *codette* di cioccolato e molte altre decorazioni secondo la vostra fantasia. Procediamo così: infilziamo l'acino con lo stecchino, lo passiamo nel cioccolato fuso e poi nella granella di pistacchi o negli zuccherini. Sistemiamo i pops verticalmente in un bicchiere in cui precedentemente abbiamo messo un "pallottola" di carta cucina così da farli stare dritti. Oppure più semplicemente si può tagliare un'arancia a metà e infilarla con gli stecchini dalla parte della cupola affinché possano asciugare. Quando il cioccolato si è solidificato sono pronti per essere gustati. Una vera leccornia!



Questi dolcetti sono semplici e veloci da preparare, coniugano dolce e frutta: un binomio perfetto. Sono ideali da preparare per le vostre feste di compleanno, Cucinanti in erba. Provateli!

Volete prendere il libro? E' presente nella sala Divulgazione di Tweenager, tra i documenti suddivisi per materia, alla collocazione **R 663.2 PIU. I** (Tecnologia delle bevande.Vino).

E per concludere: *Cin cin! Alla salute! Prosit* (non è una parolaccia ma un buon augurio!)

MRC

