

# Genio del vino ad Asiago Sa abbinare 8.000 etichette

IL PERSONAGGIO. È il primario di ginecologia all'ospedale in Altopiano

09/07/2012

- A +



C'è un'età della vita, la maturità, in cui le dinamiche della famiglia e del lavoro si compongono e allora ci si può dedicare con maggiore consapevolezza e levità a ciò che avevamo considerato futile e secondario, scoprendo invece poi la sua reale importanza. Ecco com'è nato il libro "Non di solo pane" una guida ragionata agli abbinamenti enogastronomici scritta da Riccardo Rolli: sessantuno anni, nato da genitori abruzzesi in Argentina, dove ha vissuto fino a 16 anni, è rientrato in Italia per completare gli studi superiori specializzandosi in Ostetricia e Ginecologia. Oggi Rolli è scrittore per piacere, medico di professione ad Asiago (è direttore del Dipartimento Ostetrica Ginecologia dell'Ulss 3) e amante del buon vino; accanto all'attività professionale ha sempre coltivato la passione per la cucina e le cantine a tal punto da spingerlo a visitare i più importanti ristoranti d'Italia e conseguire il diploma di Sommelier all'Ais di Vicenza. Com'è nata questa guida agli abbinamenti tra vino e cibo?

In realtà non c'è mai stato un momento preciso, l'idea è nata nel tempo: le mie origini abruzzesi mi hanno trasmesso l'amore per la buona cucina tradizionale, il lavoro mi ha permesso di girare l'Italia degustando un'infinità di piatti, ai quali cercavo di abbinare il giusto vino locale o regionale. Il desiderio di assaporare nuove sensazioni e nuovi equilibri gustativi mi ha indotto a iniziare un percorso che negli anni mi ha portato ad assaggiare una serie infinita di piatti abbinati a vini di altre regioni o addirittura esteri. La mia fortuna è stata quella di aver preso appunti ad ogni abbinamento per far sì che il tutto non andasse nel dimenticatoio.

"Non di solo pane" descrive oltre 2.700 piatti ai quali sono stati abbinati quasi 8.000 vini. Il tutto in 30 anni di appunti: ma un piatto non cambia nel tempo?

Sicuramente. La cucina è cambiata, oggi è più alleggerita ed elaborata grazie anche alle nuove tecniche in cucina, valorizzando maggiormente i sapori naturali dei cibi; e si sono modificati anche i gusti e le porzioni. Di conseguenza anche i vini si sono trasformati, sono cambiati i metodi di vinificazione, la purificazione ed i tempi di conservazione in barrique. Ciò ha comportato una nuova ricerca nell'abbinamento.

Qual è il suo abbinamento preferito?

La pastiera napoletana con un bicchiere di Picolit dei Colli Orientali del Friuli.

Cosa suggerisce per un brunch?

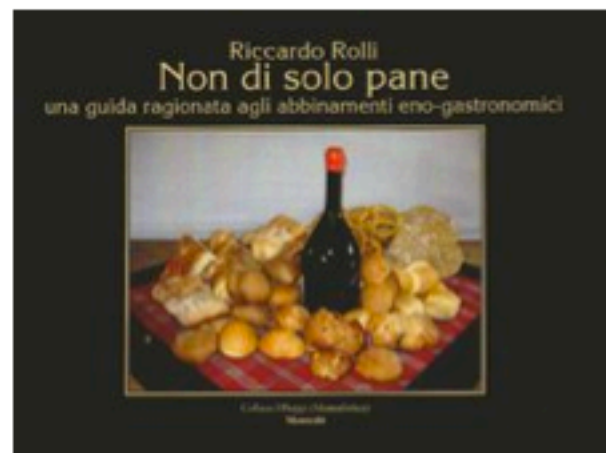
Bisogna tener presente che negli ultimi anni il gusto delle persone si è molto affinato. I pranzi e le cene, specie quelle ufficiali, sono ricchi di portate diverse con temperature differenti, dai piatti freddi a quelli caldi. Le persone, inoltre, oggi sono orientate a mangiare poco in tanti piccoli assaggi. Non è proponibile sorseggiare tanti tipi di vino quante sono le portate. Nel brunch non vi è altra soluzione che pasteggiare con delle bollicine come un Franciacorta, un Trento o un Conegliano-Valdobbiadene.

Esistono situazioni in cui l'abbinamento di un cibo con un vino risulta quasi impossibile: lei cosa consiglia?

I carciofi, gli agrumi, i fichi, l'uva e la macedonia di frutta precludono ogni possibilità al vino. In questi casi, dovendo tagliare la testa al toro, è meglio ricorrere ad altri tipi di bevande non vinose.

Nello scrivere la guida, le è venuta in mente qualche situazione particolare?

Gli aneddoti sono tanti, ma l'ultimo che ricordo è stato durante la realizzazione della foto di copertina del libro: sono dovuto tornare dal fornaio tre volte perché non ero soddisfatto del risultato e alla fine gli ho fatto spostare i mobili di casa perché non si vedesse che il semplice sfondo bianco.



La copertina del libro che compendia una passione di trent'anni