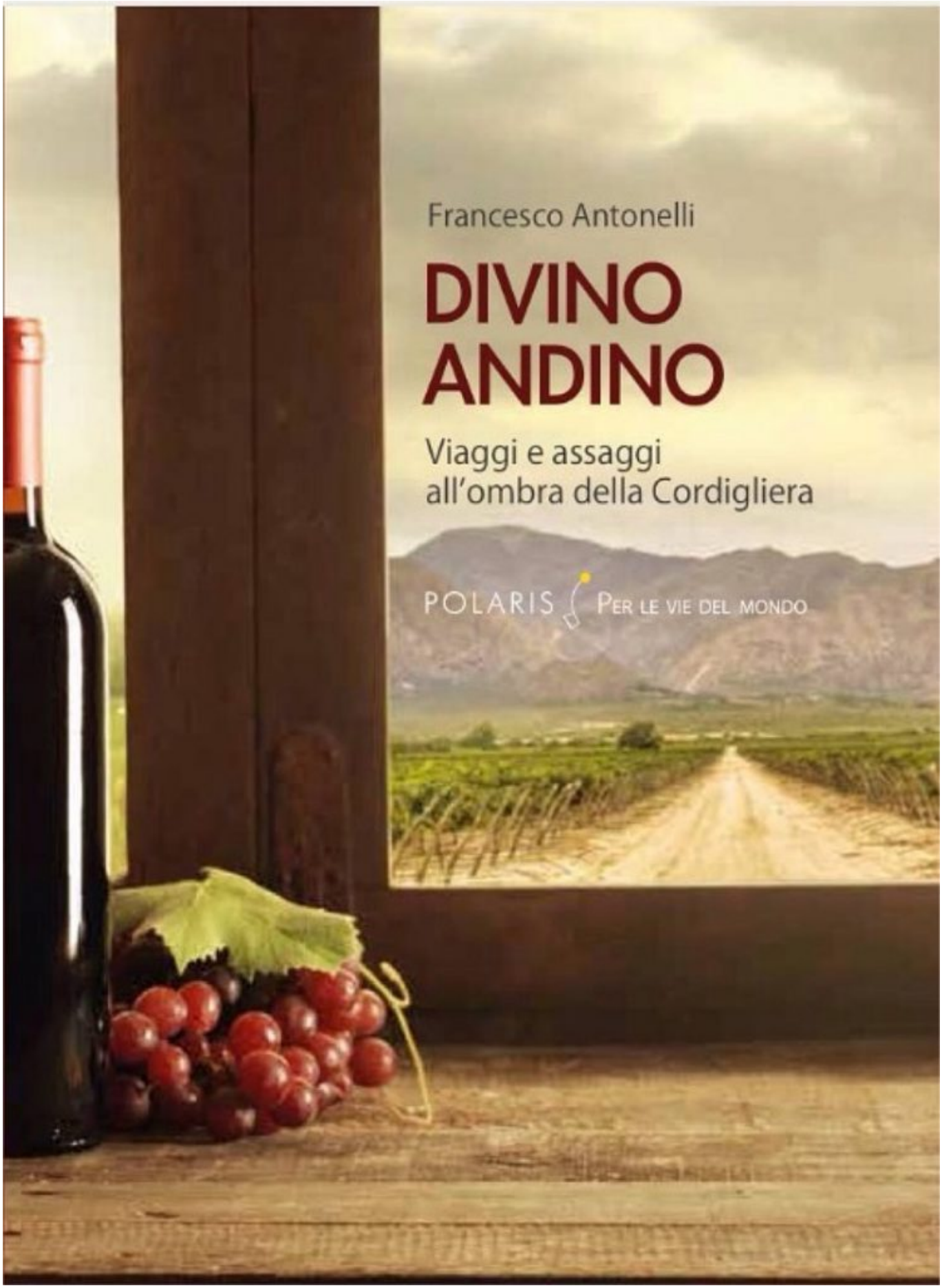
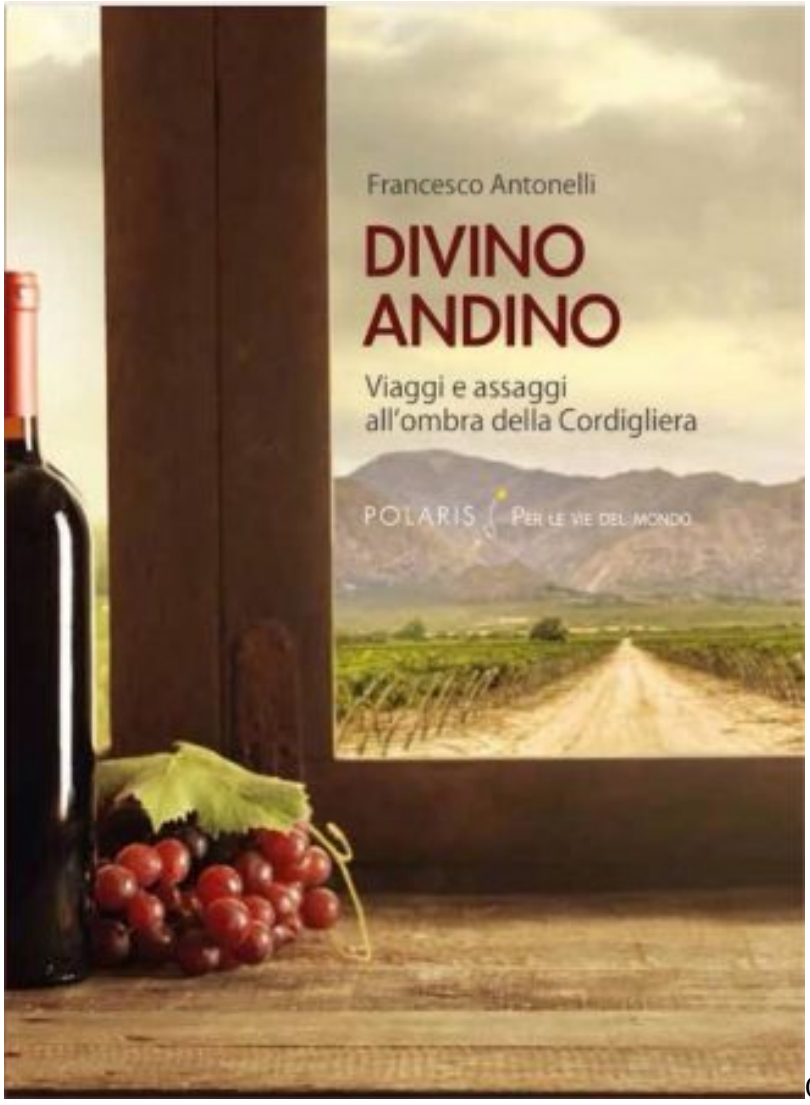
Divino Andino, Viaggi e Assaggi all’ombra della Cordigliera

scritto da Redazione | 13/09/2016


Francesco Antonelli
DIVINO ANDINO
Viaggi e assaggi all'ombra della Cordigliera
POLARIS
Per le vie del mondo

Da consulente informatico a viaggiatore avventuroso alla scoperta dei vini di vari Paesi del mondo che ha raccontato nel libro “Divino andino. Viaggi e assaggi all’ombra della Cordigliera“. Francesco Antonelli è l’emblema della capacità di rinascere attraverso il “gusto” della conoscenza.



Cosa ci fa un ex consulente informatico su un furgoncino sgangherato nella selva peruviana? O in una *tienda* della periferia di Lima a sorseggiare Pisco con la gente del quartiere? O ancora a Mendoza e Santiago, ad assaggiare i vini delle migliori cantine del Sud America?

La risposta è semplice ma complessa allo stesso tempo. Cerca un nuovo inizio, un nuovo stimolo che dia un senso alla propria vita e lo fa ripartendo da quel “senso” che più ama: il **gusto**.

Romagnolo, con un passato lavorativo tra Milano e Bologna, **Francesco Antonelli** è un ***wine lover*** che ha sublimato la propria passione per il vino e la buona cucina aprendo da poco una enoteca nella sua città natale, **Ravenna** e scrivendo racconti di viaggio. «**Divino andino. Viaggi e assaggi all’ombra della Cordigliera**» è il primo suo romanzo edito da **Polaris Editore**, casa già nota soprattutto per l’offerta di guide turistiche.

Sono tanti gli spunti e i momenti di riflessione che nascono dalla lettura di questo testo, che mantiene nella ricerca del vino più emblematico di un territorio il filo rosso per descrivere un'incredibile sequenza di avventure on the road.

Si parte dalla periferia di **Lima**, una metropoli arida e sovrappopolata dove si trova la famiglia della sua compagna, Marisol. Qui in un universo di biodiversità e antiche tradizioni, Francesco scopre un'umanità vivace, operosa, che ama produrre, stare insieme e inventare nuovi piatti e stili di cucina.

Impossibile non essere travolti anche solo a parole dai sapori della **cucina peruviana**: un misto di antico e moderno che, a buon titolo, sta entrando nell'olimpo delle più gettonate al mondo. È una cucina molto variegata che si basa principalmente sulla grande qualità delle materie prime: pesci, frutta e verdura tropicale, tuberi e sementi andine sono il punto di partenza per interpretazioni culinarie influenzate dall'arrivo degli europei prima e dalle più recenti ondate migratorie del novecento dopo (particolarmente nutrita la colonia giapponese dalla quale è sorta la cosiddetta **cucina Nikkei**).

Dopo il volo sulle misteriose linee di Nasca è la volta della regione di Ica nel deserto costiero dove, da un'uva spesso ben matura, si ottiene un vino che si distilla ottenendo il **Pisco** (parente del brandy ma molto più aromatico; a differenza di quest'ultimo non fa invecchiamento in legno).

Salendo di quota e passando da Arequipa, punto di partenza per le esplorazioni del Canyon più profondo al mondo, il viaggio prosegue fino ai 3600 metri di Cusco, città sacra degli Inca.

Particolarmente denso di suspence il capitolo che parla del modo strampalato di raggiungere **Machu Picchu** al risparmio, su un precario furgoncino in piste non asfaltate e a pochi centimetri da uno strapiombo terribile. Attraverso il confine sul lago Titicaca raggiunge la **Bolivia**, attraversandola da Nord a Sud lungo l'enorme altipiano che la costituisce.

È nell'ultima tappa boliviana che Antonelli scopre una regione particolarmente interessante per la produzione di vino ma totalmente sconosciuta, la regione di **Tarija**, che si trova a metà strada tra i 4000 metri dell'altopiano e le basse colline della foresta amazzonica.

Entrando in **Argentina** il racconto scorre fluente attraverso la **Ruta Nacional 40**, una delle più lunghe del Sudamerica, che corre parallela alla Cordigliera delle Ande argentine dalla regione di Salta a Nord, fino in **Patagonia**. In questa parte, si concentrano le principali esperienze di assaggio.

Leggendo il libro scoprirete la storia dell'aromatico **Torrontes**, un bianco considerato ibrido tra il moscato e la criolla chica, varietà autoctona americana e anche quella del **Malbec**, francese di origini, ma diventato prerogativa argentina dagli inizi del Novecento, quando la piaga della fillossera distrusse in Europa tutte le viti di questa specie.

Dopo diverse bottiglie di Malbec e luculliane cene di *asado*, è la volta del **Cile**, della sua capitale Santiago e della Valle di Maipo, nei dintorni urbani. Da questa vallata è nato il prestigio internazionale del Cile che presto si è diffuso a quelle circostanti, uniche per caratteristiche del suolo e del clima.

In quest'ultima sezione il narratore perde lungo il cammino la compagna, che decide improvvisamente di rientrare a Lima dalla famiglia, comprensibilmente stanca per il lungo viaggio durato fino a quel momento quasi 3 mesi; i due si ritroveranno solo nel finale.

Le esperienze gustative del protagonista proseguono a Valparaiso, città divenuta interamente patrimonio Unesco, dove conosce viaggiatori zaino in spalla e studenti che bevono birra alla maniera

cilena, cioè “condendola” con sale, pepe e paprika.

“*Chi viaggia da solo è un po’ come se viaggiasse con tutta l’umanità*” considera Antonelli in quest’ultima fase, manifestando in questo modo il suo atteggiamento di apertura e fiducia al mondo, che contraddistingue il suo modo originale di viaggiare. Un modo fatto di scambio e arricchimento reciproco con le genti che incontra, paritario, ingenuo a volte, ma che non si pone mai in posizione di superiorità o snobismo.

Divino Andino è un romanzo scritto con un linguaggio molto semplice, quasi confidenziale, esente da tecnicismi e orpelli narrativi, soprattutto nelle descrizioni sensoriali. La trama è supportata da un ritmo di scrittura che segue scorrevolmente il susseguirsi di esperienze che compongono il libro dalla prima all’ultima pagina, impreziosita da un uso sottile dell’ironia.

È una lettura che può interessare sia l’appassionato di vino, sia il lettore che cerca spunti per conoscere un vasto territorio, quello peruviano e andino, magari in vista di un prossimo viaggio.

Il libro si trova nelle migliori librerie di viaggio oltre che nelle principali Feltrinelli, Mondadori, Librerie.coop e su quelle online come Amazon, ibs, libreria universitaria ecc…

267 pagine per 13 euro… praticamente meno di un buona bottiglia di vino!

Acquista subito il libro su Amazon:

DIVINO ANDINO, VIAGGI E ASSAGGI ALL’OMBRA DELLA CORDIGLIERA
Autore: Francesco Antonelli
Editore: Polaris
Data di uscita: 19 maggio 2016
Pagine: 267
Lingua: Italiano
Copertina flessibile: 269 pagine