

DA PRENDERE CON I GUANTI (DEL SOMMELIER)

Va trattata come si fa con un vino di chiara fama, se non altro per il gran nome che porta: aqua vitae, acqua della vita.

DI VINCENZO OLIVERI

"Un'acquavite può accompagnare benissimo un piatto particolare, magari un dolce. E' riduttivo considerarla come un semplice fine pasto". Insomma, addio al vecchio "ammazzacaffè" che chiude il pranzo, magari con la segreta speranza che ci aiuti ad avere ragione di qualche piatto più abbondante del solito o di una pietanza più sostanziosa. E' la convinzione di Matteo Antonelli, giovane sommelier del ristorante "Mira Conero" di Porto Recanati, che recentemente si è classificato al primo posto per il centro Italia nello speciale concorso "La ricerca dell'eccellenza", indetto su scala nazionale dalla Distilleria Maschio di Gaiarine, in provincia di Treviso, d'intesa con l'Ais, l'Associazione Italiana Sommelier. Il concorso, al di là della competizione, ha l'obiettivo di far conoscere sempre meglio il mondo dei distillati d'uva, nel quale l'Italia vanta un primato assoluto e che rappresenta un simbolo della tipicità, grazie all'intreccio di tradizione, qualità e processi produttivi. *"Oggi a un sommelier si richiedono una preparazione culturale e una conoscenza sempre più approfondita delle etichette che propone - sottolinea Antonelli - La clientela di un ristorante ha maggiori informazioni che in passato, non si accontenta di un suggerimento puro e semplice, generico, ma vuol saperne di più. Questo vale per un vino e ancor più per un distillato, si tratti di una grappa o di un'acquavite. Allora occorre studiare per scoprire come nasce un prodotto, quali sono le tecniche e i tempi di preparazione, quali le caratteristiche che lo rendono diverso da un altro, senza tralasciare la sua storia, le tradizioni che lo accompagnano. In sintesi la sapienza del territorio da cui è nato e al quale è legato. Per questo lavoro sono indispensabili umiltà e costanza, perché si tratta di un mondo sconfinato, che riserva sorprese ad ogni passo, sempre utili ad arricchire il proprio bagaglio professionale".* Il primo passo di Matteo Antonelli ha preso il via all'Istituto alberghiero "Girolamo Varnelli" di Cingoli, dove ha frequentato il corso di sala bar; dopo il diploma sono seguiti anni di intensa attività "sul campo", cioè di lavoro in qualificati ristoranti della riviera e non solo. *"Dappertutto*



Matteo Antonelli

ho imparato qualcosa, specialmente nell'intuire la psicologia del cliente e di conseguenza i suoi gusti. La passione da sommelier? Beh, quella è stata il prodotto un po' degli studi scolastici, un po' della scoperta che chi viene al ristorante ormai non è uno sprovveduto e perciò devi essere all'altezza delle sue conoscenze se vuoi che il locale nel quale lavori acquisti in prestigio". Quella per i distillati d'uva poi si è rivelata una passione nella passione. *"In qualche maniera ha giocato molto la curiosità verso un settore così particolare, dove l'attenzione alla qualità diventa lo strumento per valorizzare la tipicità del prodotto. Bere un'acquavite richiede la medesima cura che si pretende comunemente per un vino di grande fama. Può sembrare eccessivo, ma è così e per la stessa ragione penso che sia riduttivo considerarla come un qualsiasi liquore da fine pasto".* È con questa filosofia, diciamo, che Matteo Antonelli ha affrontato la competizione proposta dalla Distilleria Maschio e dell'Ais, dedicata proprio al mondo dei distillati e che puntava a premiare i migliori tre partecipanti, uno per zona geografica. Una sfida di non poco conto, considerando il numero ristretto di concorrenti (complessivamente circa 80 provenienti da tutta Italia), tutti professionisti con curriculum di rilievo e le innumerevoli prove di selezione comprese nel concorso, che hanno richiesto a ciascuno di dar fondo a tutto il proprio bagaglio culturale e professionale. Alla fine per Antonelli è arrivato il successo con il primo posto per il centro Italia. Un'affermazione di notevole significato per un sommelier così giovane (ha solo 30 anni), ottenuta in un campo tanto particolare qual è quello dei distillati d'uva, da sempre considerati testimoni dell'identità del territorio e verso i quali il grande pubblico va indirizzato con grande misura e competenza. Guardando al titolo della competizione, si può ben dire che con questo riconoscimento le Marche hanno scoperto di avere una nuova eccellenza. In attesa che un giorno il menù del ristorante portorecanatese arrivi a proporci una ricetta con abbinata un'acquavite di qualità.

* Foto Associazione Italiana Sommelier