

FIRMINO MIOTTI SUPERSTAR

Il re del «vino ladro» amato da Tognazzi e imitato da Toscani

Cantiniere, norcino «condotto», anfitrione. A casa sua attori e manager. Oggi, a Breganze, celebra la Prima del Torcolato

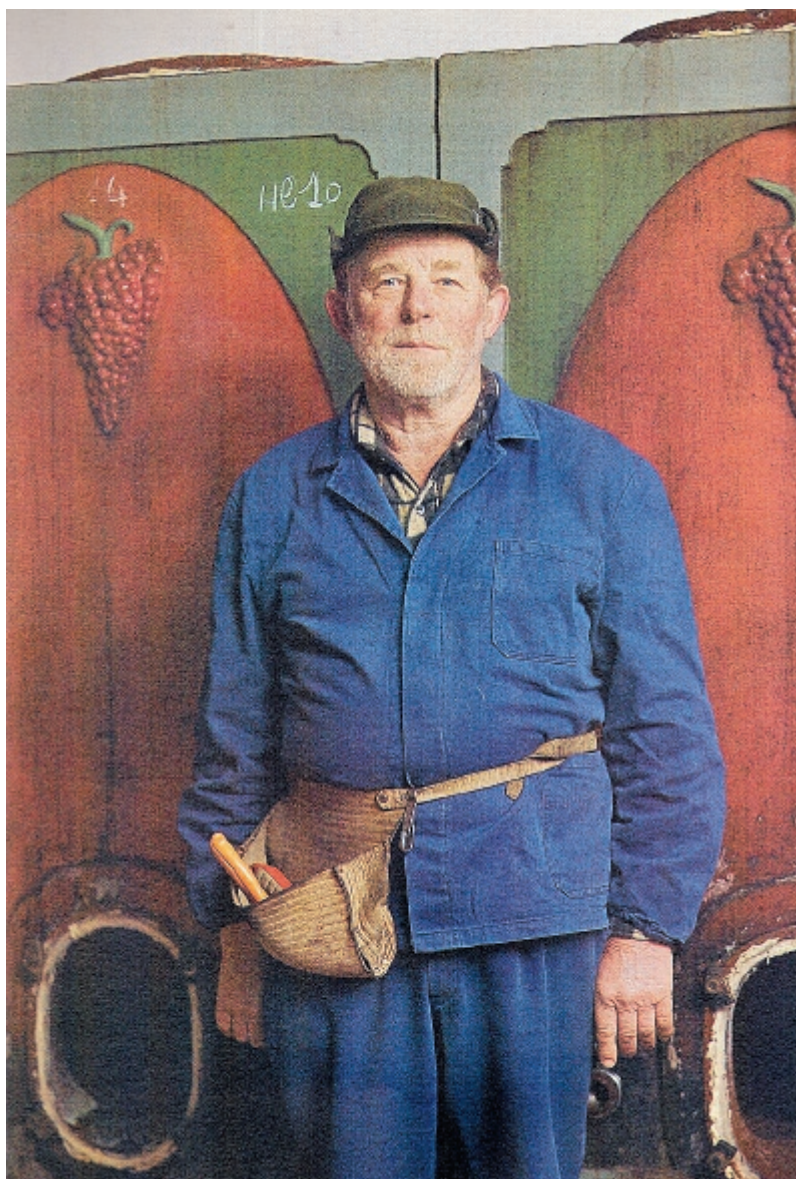
di GIANCARLO SARAN

La terza domenica di gennaio a Breganze, in provincia di Vicenza, è per tradizione dedicata al sacro rito (paganico) del Torcolato. L'appuntamento è fissato per oggi alle ore 14, in piazza Mazzini. La Prima del Torcolato celebra la spremitura delle uve appassite dell'ultima vendemmia, impiegate nella produzione di questo vino, vanto dell'enologia vicentina nel

In gioventù è stato ricercato testimonial di aziende dell'abbigliamento Virgilio Scapin gli dedicò un libro, con i suoi trascorsi da «mangiacivette»

mondo. Si tratta di un evento che, ormai, è divenuto di ampia risonanza mediatica, avendo avuto in passato, come testimonial, personaggi del calibro di Paolo Scaroni, all'epoca amministratore delegato dell'Eni, e Paolo Rossi, il Pablito del Mondiale 1982 in Spagna.

Tra queste celebrità che si ritrovano a celebrare un rito secolare dell'antica civiltà rurale, spicca la barba bianca e ispirata di Firmino Miotti, storico produttore di Torcolato e non solo. Nella sua azienda di famiglia, ora condotta dalla figlia Franca, si coltivano barbatelle rare, sopravvissute all'era moderna degli uvaggi internazionali (i Miotti producono, tra l'altro, degli ottimi Cabernet e Merlot, che trovano una perfetta sintesi nell'intrigante Valletta, pensato e voluto da Franca, erede con i meriti gallo-ni). Solo da loro si possono trovare rarità quali il Gruajo e il Gropello tra i rossi o, sull'altro versante di vite, la



Sampagna, il Pedevendo o il Marzemino bianco. Il Torcolato si ottiene dall'uva vespaia. È la prima a essere raccolta sul campo. I suoi grappoli vengono legati in soffitta con lo spago (ecco perché «torcolato», che vuol dire attorcigliato) e coccolati sino a gennaio, quando avviene la spremitura. L'affinamento può durare dai due ai sette anni. Lo chiamano anche «vino ladro»: un monello che, al crescere adulto, evapora e la cui resa, quindi, è necessariamente limitata. Dietro la barba di Firmino,

che ha da poco spento le 80 candeline, si celano molte storie curiose che sono in pochi a sapere, retaggio di quel Veneto cantato da Neri Pozza (grande editore con il piglio dello scrittore) e Virgilio Scapin, libraio e poeta, che qui erano di casa. È di Scapin il racconto *I Magnasoète* (1976, Giorgio Bertani editore), in cui si racconta proprio la vita di Miotti, che ha trasformato un luogo di lavoro in vivace centro culturale e mondano. Il titolo dialettale significa «i mangiacivette» ed è tratto da una citazione esplicita dei



IL COMMISSARIO PEPE Ugo Tognazzi nel film girato a Bassano del Grappa, sulle rive del Brenta



NON SOLO VIGNE
Firmino Miotti ritratto in cantina da Wolfgang Wesener. Qui sopra, il disegno lasciato sul libro degli ospiti da Neri Pozza. In alto, gli «ossi de porco» che il viticoltore serve dopo aver ucciso i due maiali allevati con castagne cotte

Miotti, in quanto in tempo di guerra non sempre si potevano mangiare quaglie o colombi (i famosi «torresani» di Breganze) e quindi ci si accontentava di umili civette, allo spiedo o in tegame. Tempi di guerra e poi dopoguerra in cui Firmino, primo di una nidiata di fratelli, si industriò, oltre a coltivare la vigna e a badare alla stalla di famiglia, a esercitare anche la nobile arte del norcino, inforcando la sua bicicletta da... norcino condotto, appunto, quando c'era da gestire la mattanza del divin por-

cello, tra le varie cascine pedemontane, per assemblare poi sopresse, salami e altre delikatessen in salsa berica. Con la moglie Pina, per anni, Miotti ha girato quelle sempre più rare osterie di resistenza umana in cui, ancora adesso, si usa celebrare la festa del salame, ovvero, sotto la lente d'ingrandimento dei palati attenti di giurati locali, si analizza quale sia il migliore tra i salumi frutto ancora di antica sapienza domestica. E Firmino ha vinto spesso, con il suo insaccato presentato anonimo alla giuria. In gioventù Firmino è stato ricercato testimonial di importanti aziende nel campo dell'abbigliamento, come dell'arredo domestico (cucine, in primis). L'aspetto informale, il taglio da «esprit libre» deve essere risultato affidabile per più di un responsabile del marketing industriale. Casa sua è sempre stata meta di artisti, gourmet, attori e amanti del bien vivre. Nella cantina-cucina

sono gelosamente custoditi diversi quaderni degli ospiti, nei quali si rintracciano i disegni inediti, tratteggiati con la penna biro a volo libero, di gente del calibro di Neri Pozza o di Jean-Michel Folon (l'illustratore, pittore e scultore belga autore di molte copertine del *New Yorker* e di famose pubblicità per Olivetti ed Eni, il quale ebbe a scrivere, in calce a un suo disegno: «Dopo il vino di Firmino, anche il cielo sa di vino»).

Ospitò Pietro Germi, Monica Vitti, Laura Antonelli. Ma anche l'editore Neri Pozza, Paolo Scaroni e Jean-Michel Folon, autore di copertine per il «New Yorker»

Oliviero Toscani è venuto qui a vendemmiare e, dopo aver imparato l'arte, è andato a metterla da parte nella sua Maremma, dove oggi produce vino in proprio. Da Miotti erano di casa attrici come Monica Vitti e Laura Antonelli, e pure Ugo Tognazzi quando, nella vicina Bassano del Grappa, si giravano le scene del *Commissario Pepe*. Se si aggirava da quelle parti il regista di *Signore & signori*, Pietro Germi, per non aver troppa nostalgia di casa Miotti si faceva sempre accompagnare a Roma da due-tre cartoni della premiata ditta. Per pochi eletti, in stagione, Firmino celebra la mitica «cena dei ossi de porco». Accade d'inverno, quando i due maiali di casa, «allevati a castagne cotte, perché così le carni sono più saporite», si immolano per la felicità terrena dei presenti. Con cincin al Torcolato a chiudere la corrida golosa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONSIGLI PREZIOSI

di FERRUCCIO INVERNIZZI



Carissimi lettori oggi avremmo dovuto approfondire l'argomento relativo ai futures e al mercato dell'oro di carta. Le verifiche che abbiamo in corso ci stanno dando dei risultati a dir poco sconvolgenti tanto che prima di pubblicarli preferiamo proseguire ulteriormente nelle nostre indagini. Oggi tratteremo un argomento più divertente. Vi racconterò del diamante più grande al mondo, il famoso

Il diamante più grande venduto per 10 cavalli e 500 pecore

Cullinan. Iniziamo dalla storia della sua scoperta; ne esistono due versioni: la prima che è anche la più pittoresca e attendibile racconta di un pastore griqua (popolazione autoctona del Sudafrica) che nel marzo 1869 avrebbe trovato questo «sasso» del peso di 3.106,75 carati (621 grammi) per poi venderlo a un boero (popolazione di origine olandese-tedesca che colonizzò il Sudafrica) in cambio di un cavallo, 10 mucche e 500 pecore (il valore delle 9 gemme ricava-

vate dal taglio del diamante grezzo oggi si potrebbe stimare in almeno 300.000.000 euro). Il colono a sua volta vendette a Frederick Wells direttore della Premier Mine di proprietà di Sir Thomas Cullinan (da qui il nome del diamante). L'altra versione è che nel 1905 appunto Frederick Wells rinvenne nella miniera questo eccezionale diamante. (probabilmente dopo avercelo collocato in precedenza). Sir Cullinan lo vendette per 150.000

sterline al governo del Transvaal. Louis Botha (primo ministro di quello stato) decise di donare la pietra al re d'Inghilterra Edoardo VII per sanare antichi dissapori e il 9 novembre 1907 il gigantesco diamante venne consegnato al re in occasione del suo 66° compleanno. A questo punto bisognava trovare qualcuno in grado di eseguire le delicatissime operazioni di taglio, dopo molte perplessità (il valore per il quale venne assicurato il diamante

fu di sterline 1.250.000, cifra astronomica per quel tempo) la scelta cadde sulla Asscher's Diamond di Amsterdam. Mister Joseph Asscher, titolare della famosa taglieria, per molti mesi non si risolse a procedere (ai tempi non esistevano le tagliatrici laser e si procedeva al primo taglio utilizzando una mazzetta e una lama che bisognava porre sull'esatto piano di sfaldatura della pietra per poi sferrare un colpo con la giusta forza e con il rischio di vedersi frantumare

la pietra tra le mani). Il buon Joseph alle ore 14,45 del 10 febbraio 1908 sferrò il colpo, ma la lama si spezzò. Il Cullinan non subì alcun danno e mister Asscher tremante sferrò un secondo colpo, finalmente la pietra si divise esattamente come sperato. Si racconta che immediatamente dopo il poveretto svenne. Dal grezzo si ricavarono 9 gemme. Cari amici, il seguito alla prossima puntata. consiglipreziosi@prontogold.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA