



**“Malvasia, un diario mediterraneo”**: il viaggio di Paolo Tegoni alla scoperta di un vino mitico racchiuso in un libro, con le immagini di Francesco Zoppi e le mappe illustrate di Lucia Catellani.

Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Bosa in Sardegna e le isole Eolie in Sicilia. Cos’hanno in comune queste, come altre, zone dell’Italia e dell’Europa? La coltivazione e l’allevamento di un’uva e la creazione di un vino leggendario e immaginifico che da secoli è prodotto e scorre nel cuore del Mar Mediterraneo e che prende il nome dalla penisola greca di Monemvasia, in Laconia, dove i mari Ionio ed Egeo si incontrano: la Malvasia.

Tipologie diverse che popolano in particolare la zona mediterranea e che danno vita a vini molto eterogenei; territori e persone, destinazioni a ridosso del mare o nell’entroterra e vignaioli che ogni giorno lavorano per portare avanti una produzione identitaria e di qualità. Questo è il presupposto da cui è partito **Paolo Tegoni**, gastronomo, viaggiatore e docente in materie enogastronomiche all’Università di Parma e presso altri Atenei, per indagare, nel corso di un intero anno, le Malvasie prodotte in Italia e non solo che oggi sono le protagoniste di “Malvasia, un diario mediterraneo”, edito da **Terrae Opificio Culturale Enogastronomico**.

Un vero e proprio reportage di viaggio ricco non solo di interviste e di approfondimenti sulle uve e i loro ambienti produttivi ma anche di spunti culturali e turistici, poiché scrivere di vino equivale a raccontare e descrivere un’intera società. Largo quindi a geopoetica, storia e gastronomia dei luoghi che di volta in volta l’autore tratta nel corso della narrazione, considerati parte del vino stesso e di quel *terroir* che con esso finisce nel calice del curioso ricercatore e di tutti coloro che desiderano conoscere tutte queste realtà e intraprendere il viaggio.

*«Questo libro - racconta Tegoni - vi condurrà in luoghi fondamentali per la nascita e la diffusione dei vini Malvasia e vi racconterà, pagina dopo pagina, storie, memorie, leggende e tradizioni sconosciute ai più. A partire dal nome stesso del vino, che ha origine da una piccola penisola del Peloponneso, o meglio un monolite roccioso ancora semisconosciuto di una bellezza mozzafiato poggiato sul Mar Myrto, di nome Monemvasia, in greco “luogo con un solo ingresso”, da cui questo vino dal Medioevo partì per essere commercializzato e fatto conoscere al mondo dalla Serenissima Repubblica di Venezia».*

Il volume, nato da un intenso lavoro di ricerca che Tegoni porta avanti da anni sui metodi e le tradizioni di diverse zone del Mediterraneo, è arricchito dagli scatti di **Francesco Zoppi**, fotografo genovese che sviluppa progetti fotografici passando dalla fotografia documentaristica a quella per fini commerciali ed in particolare quelli legati alla valorizzazione del territorio e dei suoi abitanti, e dalle mappe dell’illustratrice reggiana **Lucia Catellani**, che ha dipinto su carta le tante realtà territoriali e le persone che di volta in volta si avvicinano.

Un’opera nelle cui pagine scorrono innumerevoli geografie, da Venezia all’isola di Salina, da Parma e Piacenza al Chianti, dalla Slovenia, passando per l’Istria e la Dalmazia, alla Grecia, che sarà sicuramente un invito all’approfondimento e al viaggio e che stimolerà la voglia di conoscere meglio il caleidoscopio dei distretti viticoli e degli argomenti trattati con un calice di Malvasia nella mano.