



Un bicchiere insieme a un Signore del Vino

Simona Cangelosi
Foto Ansa/Ufficio Stampa Rai

Marcello Masi, classe '59, a lungo direttore del Tg2, unico caso in Rai a essere stato eletto all'unanimità ad interim da ben 140 redattori, oggi è al timone della trasmissione di Rai Linea Verde, con Chiara Giallonardo il sabato a mezzogiorno, e su Rai2 con i Signori del vino insieme al suo inseparabile amico e collega Rocco Tolfa, con cui sta preparando una nuova edizione di dieci puntate, prossimamente in onda il sabato alle 16.30. Romano e tifoso romanista, trova spesso rifugio nella casa del nonno ad Arsoli, al confine fra Lazio e Abruzzo: lì si trova una ex osteria dove la famiglia si recava a comprare il vino s'fuso, ed è sempre in questo luogo medievale, in cui si respira ancora il profumo del mosto, che Marcello Masi sogna di tornare per farlo rivivere e trascorrere le sue pause da un lavoro che lo vede sempre impegnato, facendo su e giù per l'Italia.

Marcello Masi, long-time director of Tg2, today at the helm of Rai Linea Verde and Rai2's Wine Lords, confides that he is fond of "a lot of wines, from North to South Italy, but what strikes me is the excellence of Made in Italy. [...] In Italy we have huge economic potential, which is not exploited to the maximum, we should focus on a system that values agriculture of quality rather than quantity. [...] Our territory thrills people because it has an incomparable historical, cultural, artistic and enogastronomic heritage: [...]. We benefit from an excellent climate that we unite with good food, tradition, quality and hospitality: ours is the "Land of the sun", we could say that we are all born somewhat true Lords".

I signori del Vino è un programma nato come una scommessa e oggi è arrivato alla sua quarta edizione: c'è una tipologia di vino italiano che l'ha maggiormente colpita?

Mi sono affezionato a tantissimi vini, dal Nord al Sud Italia, ma quello che mi ha colpito è l'eccellenza del Made in Italy nel mondo: l'offerta italiana è sempre più ricca e prestigiosa, ogni regione visitata mi è rimasta nel cuore, dalla vigna più alta d'Italia incastonata nella splendida cornice delle Dolomiti, con profonda ammirazione per la capacità di lavorare le terre con pendenze davvero estreme, passando per le colline delle Langhe, le pianure toscane e finire tra le pendici siciliane dell'Etna.

Il settore dell'agricoltura italiana è in netta crescita: Lei ha dato spazio a diversi giovani italiani, laureati e specializzati che hanno deciso di diventare imprenditori nel settore enogastronomico, fenomeno impensabile fino ad alcuni anni fa...



Ho incontrato tantissimi giovani preparati che hanno deciso di rimboccarsi le maniche e investire in questo settore con ottimi risultati di crescita, grazie anche all'uso delle nuove tecnologie. Si potrebbe fare sicuramente di più: il nostro Paese ha dei grandi vantaggi, uno è quello delle condizioni climatiche favorevoli, perché non sfruttarle meglio con l'uso dei pannelli solari? Lancio un appello affinché si sensibilizzi l'opinione pubblica su questo tema, ovvero lo sfruttamento dell'energia solare e della bio-sostenibilità.

Quali sono invece i problemi che hai riscontrato per far crescere meglio l'industria agroalimentare?

Miglioreresti sicuramente le infrastrutture e l'accoglienza delle strutture alberghiere, dove bisogna essere in grado di offrire un ottimo servizio di ristorazione, perché è il nostro miglior biglietto da visita turistico.

In Italia abbiamo un altissimo potenziale economico, che non viene sfruttato al massimo, dovremmo concentrarci su un sistema che valorizzi un'agricoltura di qualità anziché di quantità.

Se penso a prodotti come il Mirto sardo non posso vedere un'imitazione turca con un prezzo low cost, lo stesso dicasi per le arance siciliane o l'olio extravergine di oliva. Basta andare a un super-

market per accorgersi delle differenze di prezzo, ma la manifattura non ha ovviamente gli stessi standard di produzione.

Le normative CEE sono molto fiscali e precise, ma credo che la politica debba occuparsi di più del "protezionismo" italiano: il criterio della qualità è sicuramente di estrema importanza.

Anche all'estero sono presenti delle forti imitazioni di prodotti spacciati per italiani...

I prodotti taroccati che troviamo nelle grandi catene di distribuzione all'estero ci recano un danno enorme, quantificato in ben 60 miliardi di euro... Se ci fosse un vero controllo sulla tutela del marchio, noi italiani potremmo tranquillamente non pagare le tasse! È una riflessione collettiva da prendere seriamente in considerazione...

Lei è sempre in viaggio, in giro per il nostro Bel Paese, cos'è che la emoziona?

Il nostro territorio emoziona sempre poiché possiede un incomparabile patrimonio storico, culturale, artistico ed enogastronomico; è un meraviglioso museo a cielo aperto da divulgare e promuovere. Ogni regione ha delle peculiarità, dei paesaggi naturali



che si rivelano in tutta la loro straordinaria bellezza, dove i prodotti tipici rappresentano una vetrina dell'eccellenza del Made in Italy, insieme all'ingegno e al talento, in cui tradizione e qualità fondano il DNA del nostro Bel Paese. Sono sempre alla ricerca dei nostri vitigni tradizionali, attraverso le testimonianze dei produttori che li hanno salvaguardati e valorizzati e che, in questo modo, hanno difeso un patrimonio che per quantità e qualità rappresenta un vanto per l'Italia nel mondo.

Ogni regione racchiude sapori unici che si identificano con il territorio e regalano emozioni inimitabili: oggi gli eno-gourmet di tutto il mondo sono sempre più alla ricerca di vini che evocano il territorio di provenienza in maniera inconfondibile e in questo l'Italia ha un tesoro unico che va fatto conoscere, va difeso e rafforzato.

Gli ultimi dati statistici sul turismo hanno dato l'Italia come la meta più gettonata, in virtù del fatto di non essere stata sotto attacco terroristico (fortunatamente). Come si potrebbe valorizzarla al meglio?

Penso allo stile della "bella vita" legata anche al mondo del vino: i più pregiati sono italiani e si trovano nelle case dei potenti, penso a Chiara Soldati, giovane quarantenne con studi giuridici alle

spalle, che oggi è una grande imprenditrice di una notevole azienda vitivinicola di Gavi (AL). I suoi vini e spumanti sono una delle eccellenze italiane nel mondo, tra i suoi clienti, per fare tre nomi, la Regina Elisabetta, Bono Vox, Tom Cruise. E infine il cocktail inventato da Ian Fleming nel 1953 per il romanzo *Casino Royale*, il Vesper Martini, che compare per la prima volta quando James Bond ordina e nomina il drink in memoria di Vesper Lynd, una bondgirl di cui l'agente 007 era innamorato.

Il nostro è un patrimonio immenso che, oltre alla bellezza in sé, ci classifica ai primi posti al mondo grazie alle nostre eccellenze. Le infrastrutture, lo ripeto, vanno assolutamente migliorate. Ci sono posti bellissimi in Italia che non sono facilmente raggiungibili... penso ai collegamenti per la Lucania, o quelli interni della Sicilia, ed è un vero peccato. Per essere competitivi bisogna adeguarsi con necessari investimenti e risorse.

Siamo avvantaggiati da un ottimo clima che uniamo a buon cibo, tradizione, qualità e accoglienza: il nostro è il "Paese del sole", possiamo affermare di essere nati un po' tutti dei veri Signori.