

QUALI SONO I SAPORI DELLA SUA INFANZIA?

I sapori della mia infanzia sono quelli originati dall'alimentazione di sussistenza, al tavolo di una famiglia agricola Valdostana nel 1950. Minestrone di verdure, "assolettes" (zuppa di farina di segale), polenta al paiolo, patate e porri, bollito di carne, "sauça" (zuppa di fagiolini appena raccolti dall'orto...ora ritornato di moda). E poi gli aromi delle lavorazioni artigianali di casa nostra: il "troillet" (residuo di pressatura del pesto di noci durante la produzione dell'olio di noci), le spezie usate nella preparazione delle "seiseusse" (salumi casalinghi), il fruttato aroma delle mele "reinettes" e delle pere "martin-sec" depositate nei magazzini dopo la raccolta, e per ultimo, non ultimo, il profumo del mosto in fermentazione che invadeva la casa in vendemmia.

IN FAMIGLIA CHE COSA RAPPRESENTAVA IL MOMENTO DEL PRANZO O DELLA CENA? DOVE E' NATO E CRESCIUTO?

Innanzitutto rappresentava e rappresenta il nutrirsi con piacere. Il cibo è carburante, ma non solo. La percezione della qualità biologica ed organolettica di un alimento è un fattore "di affinità elettiva" per certe persone, puramente edonismo per altre, necessità esclusivamente nutrizionale per altre ancora, infine sopravvivenza o morte per i più deboli. Appartengo alla prima categoria, ed è stata la mia fortuna. Questa condizione mi ha permesso di coltivare, sin da bambino, l'arte dell'analisi sensoriale che pratico quotidianamente nel mio lavoro. Nella mia famiglia il pranzo e la cena rappresentavano anche un momento di riunione, di programmazione del lavoro e di intimità. Sono nato e ho vissuto ad Aymavilles, con la levatrice, nella antica casa paterna del 1800, che era il laboratorio artigianale di famiglia, casa tuttora esistente, con tutti i suoi arredi originali.

IL PIATTO DELLA MEMORIA

Sicuramente la "sauça", zuppa di fagiolini verdi appena raccolti, patate e zucchine dell'orto aromatizzate con l'indispensabile erba "parietta" o dragoncello, endemica negli orti di montagna, e usata in questo piatto in grande quantità. Il tutto era accompagnato con la fresca fontina di alpeggio. Semplicemente delizioso!

EPISODIO COMMOVENTE O EMOZIONANTE LEGATO AD UNA CENA?

Una quindicina di anni fa. Eravamo a casa mia ad Aymavilles, sul finire di una serata conviviale, in allegria, con amici. Alle 11.00, squillava il telefono. Era Luigi Veronelli, che mi diceva di aver appena stappato, con un gruppo di amici enogastronomi, una bottiglia del mio vino "Premetta" che gli avevo regalato tanti anni prima. Il vino risultava fantastico, ed erano tutti felici di aver ritrovato i veri sapori della montagna, originalità varietale, freschezza, fruttuosità, mineralità, sapidità ed eleganza. Luigi mi ringraziava "di esistere" e di fare il mio lavoro di produttore in montagna. Veronelli amava visceralmente la nostra Valle. Di lui, primo profeta del territorio, filosofo, scrittore, giornalista, primo grande maestro ed amico, conservo un ricordo nel cuore.

PASSIONE PER I PRIMI PIATTI, SECONDI, DOLCI? E QUALI?

Passione per tutti i piatti composti con materie prime genuine e freschissime. I frutti della terra, cucinati con semplicità, privi di intingoli ed elaborati non identificabili. Il miglior condimento: l'olio di oliva vergine italiano spremuto a freddo. Fra carne e pesce, preferisco il pesce, e questo è curioso per un uomo che ha la montagna nel sangue. Il miglior dolce: il miele preparato dalle api, capolavoro della natura come il fiore dell'uva. Ne consumo in abbondanza.

RAPPORTO CON LA CUCINA? LEI CUCINA? RICETTA PREFERITA? VA A FARE LA SPESA?

E' un rapporto di piacere e amore basato sulla semplicità, sulla freschezza e sulla genuinità. Sono molto esigente su questi aspetti. E' anche un rapporto fatto di cultura (cucina etnica, cucine di altri tempi) e di curiosità. Amo cucinare sin da quando ero bambino, e mi ritengo un bravo cuoco per la gioia di mia moglie e delle mie figlie. Non ho un piatto preferito. Se devo esprimermi in tal senso, la cucina mediterranea è la mia prediletta: semplice, immediata, con i profumi della terra, del mare. Adoro fare la spesa, acquistare e sperimentare nuovi e originali prodotti i del territorio.

QUALI VINI PREDILIGE DELLA SUA TERRA?

I vini della montagna Valdostana hanno raggiunto un livello di qualità riconoscibile e riconosciuta in Italia , in Europa e nel mondo. Il punto debole della nostra produzione è la quantità limitata. Ma forse oggi, su quest'ultimo aspetto è meglio così. Della mia terra prediligo tutti quei vini bianchi e rossi che sanno manifestare nella loro espressività organolettica quel grande valore aggiunto che personalmente definisco "il gusto della montagna ". Freschezza, fruttuosità, sapidità, mineralità ed eleganza, che solo il territorio di montagna riesce ad esprimere.

IL SUO PERSONALE PUNTO DI VISTA SULLE POTENZIALITA' DEI VINI VALDOSTANI O SULLA LORO AFFERMAZIONE.

Tutti i produttori Valdostani hanno intuito il formidabile potenziale del territorio che gestiscono. Con intelligenza ed attenzione stanno investendo nei vigneti di montagna, e producono vini di disponibilità limitata, ma di grande bevibilità e piacevolezza. Vini che mancano forse di un poco di muscolarità, ma che risultano essere eleganti e moderni, in linea con il gusto del fruitore finale. Il " consumatore consapevole", nella filiera dei consumi, è il nostro potenziale acquirente. La Sua attenzione e la Sua capacità di spesa ci garantiscono, per ora, un presente ed anche un futuro tranquilli, al di fuori delle fibrillazioni commerciali causate dal marasma della globalizzazione.

COSTANTINO CHARRERE