



## ELOGIO DELL'ESTATE

Ho letto recentemente una frase di Ennio Flaiano sull'estate, che vorrei trascrivervi: "Non c'è che una stagione: l'estate. Tanto bella che le altre le girano attorno.

L'autunno la ricorda, l'inverno la invoca, la primavera la invidia e tenta puerilmente di guastarla".

Sono anch'io un appassionato di questa meravigliosa stagione che, con la sua intensa luminosità, ci fa desiderare ancor più la profondità delle sue ombre; con il suo vito- lento e talvolta insopportabile calore ci fa apprezzare la freschezza di un bicchiere di semplice acqua o di un tuffo nei profondi blu marini.

Sono i violenti contrasti, i passaggi improvvisi da una situazione al suo opposto che rendono questa stagione così attraente e il suo inevitabile scorrere così malinconico.

E poi l'estate è la stagione in cui, mentre il rumore delle cicale continua ininterrotto all'esterno, la tavola domestica, preparata con semplicità e leggerezza, dovrebbe aspettarci solo con panzanelle, gaspachi, insalate di pasta fredde, pomodori col riso, prosciutto e fichi, pomodori mozzarella e basilico, cous-cous di pesce, melanzane alla parmigiana, peperoni sott'olio .... Ma vi rendete conto di come la nostra lunga e, ci dicono, stanca civiltà ci abbia attrezzati a risolvere in modo brillante, semplice ed economico i problemi e i piaceri del vivere quotidiano?

D'estate i vini si devono consumare con molta moderazione. Certo che i Rosé "maschi" del Salento o della Sardegna, quelli più "femminili" del Veneto e della Provenza o quelli "ermafroditi" della Toscana (Sangiovese o Canaiolo in purezza) possono essere l'accompagnamento irresistibile e perfetto per tutte le semplici pietanze che ricordavo sopra. Tra i bianchi, in questa stagione, la mia preferenza va verso i tipi più secchi, meno aromatici, se possibile un po' "salati": per intenderci, i Vermentini di Maremma o dei Colli di Luni, i Verdicchi di Matelica, le Falanghine del

Sannio, i Grillo e le Insolite della Sicilia, i Grechetti dell'Umbria.  
Quanto ai tanti rossi giovani, quale che sia la vostra scelta, non  
accettateli mai sopra i 15°.

Gianfranco Campione