

Del resto, chi può attingere a un pergolato (o ha un amico contadino, meglio se bio) ben conosce il fascino *gourmand* dell'uva appena raccolta. Dalle preparazioni più tradizionali — marmellate, succhi, composte, *chutney* — a quelle più ricercate e originali (con carni bianche, fegato grasso, pesce), l'uva contamina meravigliosamente i piatti più disparati, mettendo allegria perfino ai dannati della dieta: basta tuffare un acino nel più amaro e severo dei cioccolati fusi per trasformarlo in un fine pasto goloso e a basso impatto calorico.

Ma non sono solo gli chef creativi, a cercare un futuro più attraente e diverso per l'uva. Un intraprendente assicuratore-vignaiolo romagnolo, Franco Ariano, ha appena messo a punto un sistema di ganci e spirali per far crescere l'uva all'insù: «Dato che la vite è come un uomo e la linfa è come il sangue, se il grappolo viene lasciato a penzoloni, i flussi della pianta si strozzano e gli acini non possono esprimersi al meglio». Tra analisi enologiche incoraggianti e assoluta convinzione personale, Ariano annuncia la prossima uscita di un vino, battezzato *Erectus*, di maschia eccellenza. Ogni riferimento erotico non è puramente casuale.