



I vincitori del concorso letterario di Villa Petriolo edizione 2010 "LA GAIA MENSA".


Il 1° luglio 2010 la cerimonia di premiazione a Cerreto Guidi... "A GRANGOLA!"

www.villapetriolo.com - www.divinando.blogspot.com

villa petriolo, cerreto guidi, 1° luglio 2010

A GRANGOLA!

premiazione del IV concorso letterario
„la gaia mensa„
di vino sincero pani condimenti e fuochi ardenti



O Bottiglia
di misteri tutta piena,
della vena tua divina
versa in questa orecchia
sola la veridica parola.
Il tuo vero a rivelare,
la mia pena ad alleviare,
te ne prego, non tardare.
Vino divino,
da te lungi stanno
ogni bassa menzogna
e vile inganno,
e sia Noè
qual santo venerato
perché il modo di farti
ci ha insegnato.
Di' tu la gran parola
che disperda il mio
tormento, e così
mai si perda goccia di te,
sia bianca
o sia vermiglia,
o divina,
profetica Bottiglia!
Col deifico liquore
che racchiudi,
Bacco d'allegrezza
e verità'.
O Bottiglia
di misteri tutta piena,
della sua divina vena
il mistero a rilevare,
te ne prego, non tardare.

Oracolo della Divina Bottiglia, cap. XLIV.
Da "Il Quinto e ultimo libro dei fatti e detti eroici del buon Pantagruete"
composto da Maestro Francesco Rabelais dottore in medicina, 1564

La casa, o la dimora, che la lingua ci offre, è un luogo molto più prossimo all'esperienza della traduzione che a quella del radicamento o dell'appartenenza. Ogni volta che parliamo, o scriviamo, non facciamo che tradurre in un universale un'esperienza singolare: (...); la narrazione (di sé) – direbbe Ricoeur – comporta sempre un elemento di finzione, un giro lungo che è anche allontanamento da sé, esilio o alienazione. C'è qualcosa che rimane inspiegabile – una "piega", appunto, o una "rimarca" – nell' "articolazione enigmatica" tra universale e singolare. Ma è proprio lì che noi abitiamo, nella sconnessione che accompagna invisibilmente la congiunzione.

Da "Il monolinguisimo dell'altro" di Jacques Derrida

Il 15 giugno, da bando, sono stati proclamati i vincitori della quarta edizione del concorso letterario dell'azienda vinicola di **Silvia e Simona Maestrelli VILLA PETRIOLO, a Cerreto Guidi (Firenze)**, sulle colline del Montalbano. Per il 1° luglio, prevista la cerimonia di premiazione de **"LA GAIA MENSA. Di vino sincero pani condimenti e fuochi ardenti"**, dedicata a François Rabelais, la fame gigantesca dei giganti Grandgousier (altrimenti detto Gargamagna o **Grangola**, gran motteggiatore e bevitore all'ultima goccia!), Gargantua, Pantagruete e i *"discorsi dei ben bevuti"*, autentici ispiratori di questa quarta edizione della festa d'estate di Villa Petriolo.



Vince il primo premio de "LA GIA MENSA" **Antonio Giordano**. Il suo racconto, "Felicetta", è stato scelto come primo classificato dalla giuria di Villa Petriolo: il prof. Antonio Giordano, classe '37, ha all' attivo la Targa d'argento della Città di Palermo, oltre ad aver ricevuto la benemerenzza civica per meriti culturali e artistici, conferita dalla Provincia Regionale di Palermo. Socio Onorario dell'Unione Nazionale Scrittori ed Artisti, dopo aver svolto l'attività di dirigente scolastico ordinario presso il Liceo Scientifico Statale G. Galilei di Palermo, ha insegnato alla Scuola Polo Interregionale per l'Educazione al Teatro e "Drammaturgia Applicata" presso l'Università "U.E.t.I."di Palermo; Presidente dell'Associazione culturale "Scena Aperta", è stato esperto di pedagogia teatrale presso "Accademia Nazionale d'Arte Drammatica S. D'Amico" di Roma. Antonio Giordano è scrittore drammaturgo, critico teatrale e musicale del quotidiano "La Sicilia" di Catania.

Questa, per il conferimento del primo premio a "Felicetta", la motivazione redatta dal Presidente di giuria, il critico cinematografico **Enrico Ghezzi**: **"Felicetta. Che fa rima con ricetta. Felice ricetta. Con felicità diretta e semplice, l'autore gioca le infinite e allegre declinazioni e mutazioni della pasta, portandola a una bollitura mai scotta in cui lo scambio tra materie e codici, cibo e sesso, corpo e fantasma, avviene con serena distensione, in una ricettività cinica che tinge infine di un sapore cinerino lo sfavillio povero dei gusti"**.

Secondo premio a **"Fossili" di Sara Beinat** (Valvasone, Pordenone).

Sara Beinat nasce nel 1981 in Germania da una famiglia di gelatai emigranti e all'età di tre anni ritorna nell'originario Friuli. Impara a leggere a cinque anni, a sette inizia a scrivere raccontini e da allora non ha mai smesso. Laureata al Dams dell'Università di Udine, ora frequenta l'Accademia teatrale Città di Trieste.

Terzo premio, ex aequo, a **"La scarpaccia" di Fabrizio Giunta** (Signa, Firenze) e **"Il filtro magico di Vitale" di Michele Raul Trojano** (Pozzuoli, Napoli).

Fabrizio Giunta, nato nel 1950 a Camaiore (Lucca), è pensionato ed abita a Signa (Firenze). La ricetta protagonista del racconto è "la Scarpaccia della Saida". La Saida è la madre di Fabrizio, 95 anni compiuti!

Michele Raul Trojano è nato nel 1968 a Napoli e risiede a Pozzuoli.

Al link seguente una estratto della lettura dei racconti per voce di Enrico Ghezzi:
<http://divinando.blogspot.com/2010/06/i-vincitori-del-quarto-concorso.html>

Racconti segnalati:

- 4) "Tutto quanto basta" di Collettivo Krommyon Bliton (Serena Cambareri, Alessio Cannarozzo, Nicolò Guidotti, Alberto Franzin e Luca Frascarolo, Torino)
- 5) "Sale. Carne mia, carne tua" di Cristina Trinci (Castelfiorentino, Firenze)
- 6) "A Emile Zola, Aix en Provence, luglio 1900" di Loretta Geslao (Teramo)
- 7) "Il Medhni di mia sorella" di Marzia Cikada (Velletri, Roma)
- 8) "Interiora" di Serena Gentilhomme (Besançon, Francia)
- 9) "Rossamaro d'amore" di Simona Moraci (Messina)
- 10) "Il minestrone della vedova" di Aurora Borselli (Lucca).

Nelle MOTIVAZIONI di **Enrico Ghezzi** la sintesi del giudizio espresso dalla giuria:

"Fossili. *Una ronde leggera ma senza fiato, dove la lingua passa quasi inosservata, una folata di vento che fa volar via le briciole le maschere, un catalogo cecoviano di desideri inattuati, tracce di destini sfiorati e spazzolati dal picnic, il girotondo finisce e neanche un temporale avviene.*

La scarpaccia. *La lingua cerca una cadenza da cantastorie, tenendoti all'ascolto in un'aura di ricchezza povera, oscillando tra persona leggendaria e sapienza dell'orto. Reduci da crimee di favola, leggiamo con passo doppio anche noi. Bambini, la ricetta si tramanda e racconta per la nostra attesa, si ripete e dissolve nelle orecchie golose.*

Il magico filtro di Natale. *Buffo 'racconto di natale', o sogno di una notte di mezzo film, deforma e sganghera con parola irriverente una 'storia di cinema' famosa e improbabile. Un irresistibile Filicudi (mai girato da Tina Pica a Filicudi, o un cernia (o cefalo, o sarago)anno zero, annamagnani strega che può solo nuocersi e intrigarci consegnando un filtro che e' sugo per spaghetti magici. Tra volgarità e licenze, un'ingridbergman afflitta dai brontolii di fame del maestro, ma anche il registro malinconico, con l'innamorato neorealista che diventa svagato distaccato straniato.*

Tutto quanto basta. *Non basta mai, invece, e il testo magnifico si ingozza della propria lingua, salmistrandosi in più modi fino a farsi giocare e bambinescamente sfigurare, perdendosi q.b. fino a far risuscitare il morto. La ricetta: tutto quanto basta fino a che nulla basti.*

Sale. Carne mia, Carne tua. *Sale di sapori e di odori, l'incanto di un piccolo cantico dei cantici che si costruisce in trasmutazione lirica tra letto e cucina.*

A Emile Zola, Aix en Provence, luglio 1900. *Dove si scopre, e a tratti direttamente vi si assiste, il lavoro del colore, i pigmenti che passano di sostanza in sostanza, di corpo e terra in tela e in parola.*

Il Medhni di mia sorella. *Un pranzo rituale, con posti lasciati vuoti apposta, e vuoti tra le sillabe lascia la finta balbuzie, e profumi resine zenzeri convertono l'assenza in presenza.*

Interiora. *Qui il rito è etrusco misterioso ancestrale. E prova a indovinare lingua e carne del sacrificio, mescolandole per rievocare e scongiurare l'ombra e l'assenza.*

Rossamaro d'amore. *Un tradimento che si tradisce, e il gusto del presente che si consuma croccante fresco in abbandono duale all'alchimia del cucinare e dell'essere cucinati diventa ritmo del rimpianto.*

Il minestrone della vedova. *Storia discreta e provinciale di un riflesso. Oltre l'occhio dei fagioli, oltre il crescere automatico della necessità frivola omicida. Contro il morto nel letto, il vizio dell'assaggiarsi".*

Premio **sezione speciale "Il vino dell'amicizia" - Scuola Enriques di Castelfiorentino** - a **"Tutto finì con Zach" di Virginia Gianhecchi** (Castelfiorentino, Firenze).

Premio **sezione speciale "Premio internazionale del Montalbano" – con la collaborazione di Strada dell'olio e del vino del Montalbano, Agenzia di Viaggi Turandot, Residence Casa Italia di Lamporecchio** - a **L. Angel Naya per "Il senso di Pedro ...e la tavola servita per l'amore"** (Chubut, Argentina).

Premio **contributo multimediale a "La gaia mensa": Annalisa Nesti per il video fotografico "La ricetta dei ricordi"** (Prato).

Il bando 2010 del concorso letterario dell'azienda vinicola di Cerreto Guidi, ideato da **Silvia Maestrelli** e coordinato da **Diletta Lavoratorini**, ha festeggiato il piacere. Di cucinare, mangiare insieme. Cibi, parole. Divertendosi a mescolare. Ingredienti, metafore. Frequentato da sempre in letteratura o sulle tavole del palcoscenico, il paragone tra la cucina ed il linguaggio risale all'origine della specie umana: entrambi sono mezzi per esprimere la propria identità culturale, strumenti per autorappresentarsi e comunicare; quale eccezionale dispositivo anche per mediare fra culture differenti, in cucina si può sperimentare qualsiasi contaminazione, ogni fantasia.

Il concorso di Villa Petriolo vanta la collaborazione e il contributo della **Regione Toscana, il Patrocinio ed il supporto del Comune di Cerreto Guidi, Circondario Empolese-Valdelsa, Terre del Rinascimento, Associazione Nazionale Città del vino, Fondazione CittàItalia, Dimore Storiche sezione Toscana, A.I.S. Toscana, Associazione Strada dell'olio e del vino del Montalbano Le colline di Leonardo, Comitato Dama di Bacco di Vinci, Camera di Commercio di Firenze, Istituto Superiore Statale Federigo Enriques di Castelfiorentino (FI), casa editrice ETS di Pisa, Agenzia di Viaggi Turandot di Empoli.**

Per la cerimonia di premiazione del concorso, a fare da padrone di casa il **nuovo Merlot in purezza di Villa Petriolo, SER BERTO**: presentato al Vinitaly 2010, la metà del totale delle bottiglie è già stato venduto *en primeur* a degli importatori francesi che lo porteranno dritto dritto a Parigi. Sarà invece disponibile sul mercato tra ottobre e novembre. Dedicato al marito della produttrice toscana Silvia Maestrelli, Roberto Silva, grande amante del Merlot, Ser Berto affina in tonneau di legno nuovo da 500 litri per 15 mesi, per garantire un bilanciamento tra l'irruenza del tannino e l'invadenza del legno. "Il risultato è un vino molto piacevole, con un tannino fitto e setoso e strettamente legato all'ossigeno. Il legno si porta a spasso questo vino nel tempo", racconta Federico Curtaz, autore del nuovo Merlot in purezza di Villa Petriolo. In

abbinamento "A Grangola!", i salumi pregiati della **Macelleria Falaschi di San Miniato**, i dolci e le chicche del **maestro pasticcere Paolo Sacchetti di Prato**, i **panini d'autore di Alessandro Frassica**, direttamente dalla bottega 'INO nei pressi di Ponte Vecchio a Firenze. Alla serata saranno presenti i produttori. Il menù e il catering saranno curati dall'**Enoteca Il Santo Bevitore di Firenze**, tra gli sponsors dell'evento.

Attesi a Villa Petriolo, a premiare i vincitori del concorso, i giurati del concorso, il critico cinematografico **Enrico Ghezzi**, il giornalista enogastronomico **Leonardo Romanelli** e il giornalista de Il Corriere della Sera **Edoardo Vigna**.

La serata sarà arricchita dalla **mostra fotografica di Gloria Giampiccolo "Le tartine di Lotte"** e dagli interventi degli attori **Andrea Vagnoli e Nicoletta M. Loisi**, oltre alla musica del chitarrista **Federico Giarrusso** e del **Trio RadioMarelli**. Conduce la cerimonia di premiazione **Daniela Leoncini**.

Al *clou* della cerimonia, una ghiotta performance culinario-musicale con lo chef siciliano **Pino Maggiore**, che farà per tutti gli ospiti, dal vivo, la ricetta della tradizionale *pasta c'a muddhica*, in omaggio al vincitore del I premio. Ad accompagnare la realizzazione del piatto sul palco, un **noto critico enogastronomico palermitano**, che giunge in Toscana per l'occasione, per curare la "**cronaca di gusto**" di Villa Petriolo.



"Grazie infinite a tutti i nostri autori, i giurati, i Patrocinatori, gli Enti di valorizzazione territoriale, le redazioni, gli sponsors, i collaboratori, le eccellenze agroalimentari del territorio, gli artisti, gli amici. Anche quest'anno un risultato entusiasmante, ottenuto grazie alle sinergie con personalità impegnate nella valorizzazione dell'arte, dell'enogastronomia e della cultura in Toscana e non solo.

I racconti de 'La gaia mensa' saranno interamente pubblicati su DiVINando da luglio prossimo. Appuntamento al 1° luglio con la cerimonia di premiazione del concorso a Villa Petriolo, quando festeggeremo tutti gli autori, dal 2007 ad oggi. 'A Grangola'!"

Silvia Maestrelli

Cerreto Guidi, 25 giugno 2010

Ufficio stampa Villa Petriolo