

Nizza. Sarà presentato mercoledì 15 novembre, alle ore 17:00, presso il Consolato Generale d'Italia a Nizza, il libro di Enrico Di Carlo e Luca Bonacini: "Il brindisi del Poeta astemio" (Verdone editore)



Enrico Di Carlo Luca Bonacini

il BRINDISI del POETA ASTEMIO

Postfazione di Andrea Grignaffini

VERDONE EDITORE

VIII EDIZIONE DELLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Mercoledì 15 novembre 2023 ore 17:00

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA 72 Boulevard Gambetta - NIZZA

PRESENTAZIONE DEL VOLUME

il BRINDISI del POETA ASTEMIO

in presenza di **EMILIO LOLLI** Console Generale d'Italia a Nizza

Interverranno

ENRICO DI CARLO, Autore **LUCA BONACINI**, Autore

Il cocktail è ideato e realizzato dagli studenti del Terminal BAC STHR del Liceo Paul Augier di Nizza, sotto la guida dei loro insegnanti, Prof.ssa Mélanie Lecomte e Prof.ssa Dominique Acquaviva.

invito

Logo of the 8th edition of the Italian Cuisine Week in the World.

Logos of partner organizations: Consolato Generale d'Italia, Comitato per le Attività Linguistiche e Culturali Italiane, Comune di Nizza, Luigi D'Amico, Corfino, and Département des Alpes-Maritimes.

Invito Nizza

Sarà presentato mercoledì 15 novembre, alle ore 17:00, presso il Consolato Generale d'Italia a Nizza, il libro di Enrico Di Carlo e Luca Bonacini, *Il brindisi del Poeta astemio* (Verdone editore), dedicato al rapporto che Gabriele d'Annunzio ebbe con le bevande alcoliche, e particolarmente con il vino. L'iniziativa si svolge nel quadro dell'VIII edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, rassegna tematica annuale dedicata alla promozione della cucina e dei prodotti agroalimentari italiani di qualità, promossa dalla rete di Ambasciate, Consolati, Istituti Italiani di Cultura e Uffici ICE all'estero.

A introdurre gli ospiti sarà Emilio Lollo, Console Generale d'Italia a Nizza.

Hanno inoltre collaborato all'iniziativa il Dirigente Scolastico del Consolato Generale d'Italia a Nizza, Loredana Cherubini, la Scuola Alberghiera e Turistica "Paul Augier" di Nizza per il buffet allestito al termine della serata e il Comitato per le Attività Linguistiche e Culturali Italiane. Si ringraziano inoltre, per il sostegno fornito alla realizzazione dell'iniziativa, il Département des Alpes-Maritimes e i partner privati "Luigi D'Amico Premiata Fabbrica Biscotti e Dolci" e "Corfino Barattucci Liquore dal 1858".

Gli autori, entrambi giornalisti, dopo aver curiosato per lungo tempo nelle dispense dannunziane, hanno provato a dare una sbirciatina anche nelle sue cantine. E proprio dalla lista dei vini contenuti al Vittoriale, poco prima della morte del Poeta, prende il via una ricerca che si dipana tra le etichette più blasonate d'Italia e Francia, nazione quest'ultima dove lo scrittore aveva vissuto per cinque anni che precedettero il primo conflitto mondiale, e che all'epoca vantava una produzione enologica di gran lunga superiore a quella del Bel Paese. L'esperienza dei vini francesi, che aveva Gabriele d'Annunzio, non è da ascrivere solamente al periodo trascorso in Francia, con la breve parentesi parigina e il periodo ad Arcachon. Champagne e vini si rincorrono nella vita e nelle opere del Vate, ben prima della trasferta d'Oltralpe, e non mancheranno mai sulla sua tavola nelle numerose occasioni ufficiali cui è invitato e neppure nei momenti intimi.

I vini italiani esprimono sicuramente il meglio della produzione del tempo. Il Valpolicella, il Chianti, il Soave, la Vernaccia, il Falerno, il Nepente, il Carmignano, il Capri bianco, oltre al Montepulciano della sua regione, raccontano di un viaggio ideale (oggi li chiameremmo sentieri del vino) attraverso dodici regioni, tra arte e cultura, da Nord a Sud, da Est a Ovest. Il lavoro mette in luce un rapporto quanto mai contraddittorio tra lo scrittore e l'alcol. D'annunzio non fu astemio come invece volle sempre far credere pur di rimanere coerente alla sua immagine di esteta. Il poeta fu, al contrario, un raffinato conoscitore di vini e di liquori. Bevitore di acqua purissima (prediligeva quella minerale) in banchetti ufficiali, mostrava familiarità con vini e

champagne in occasioni mondane e private, magari in compagnia di qualche donna. I vini li decanta, li storicizza, li contestualizza, li rende protagonisti di vicende personali e di famose pagine letterarie. Tra le altre curiosità del libro, si segnalano la denominazione Acquarzente, in sostituzione del francese cognac, la scelta di chiamare Molovin un liquore da lui inventato, e i carteggi con celebri produttori e ristoratori dai quali si faceva inviare casse di vino pregiato, magari in cambio di una sua fotografia con dedica.

Enrico Di Carlo (Chieti, 1960). Dopo la laurea in Lettere ha conseguito due dottorati di ricerca. È bibliotecario all'Università di Teramo e svolge attività di giornalista-pubblicista. È Deputato di Storia Patria negli Abruzzi. I suoi studi vertono prevalentemente sulla cultura abruzzese dell'Ottocento e del Novecento, e su Gabriele d'Annunzio. I libri più recenti, dedicati al tema enogastronomico, sono: *Gabriele d'Annunzio e l'enogastronomia della memoria* (in tre edizioni) e *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*, di Hans Barth, di cui ha curato l'ultima edizione. Ha tenuto presentazioni in prestigiose sedi istituzionali italiane e straniere.

Luca Bonacini (Modena, 1966). Giornalista pubblicista iscritto all'Ordine. Scrive per QN Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno, James Magazine, Gambero Rosso, LiveIn, ADV, Dimore Storiche d'Italia, suggerendo itinerari di viaggio tra enogastronomia, letteratura e cinema. È collaboratore per le Guide del Gambero Rosso e docente di marketing territoriale, presso l'Università IULM (Milano), ITS (Bologna) e ALMA (Parma). Prima ancora di d'Annunzio, si era occupato nel 2004 di un personaggio di fantasia, pubblicando per Aliberti Editore *Mai Dire Mai a un Martini Dry*, sulle preferenze enogastronomiche dell'agente segreto 007.

Enrico Di Carlo Luca Bonacini

BRINDISI del POETA ASTEMIO

Postfazione di Andrea Grignaffini



Copertina del libro di Enrico Di Carlo



L'istrionico Enrico Di Carlo