

Intervista a Fausto Borella

Quarant'anni, toscano, gusto per la battuta e quell'eleganza naturale che o ti appartiene dalla nascita o è inutile che cerchi di costruirtela.

Presidente di *Maestrodivino*, Fausto Borella ha un gusto innato per tutto ciò che è buono.

"È un fatto di famiglia - spiega mentre sorseggia un calice di Verdicchio -; sin da quando ero piccolo, mi hanno educato ad apprezzare i sapori veri, a distinguere le cose buone da quelle di scarsa qualità. Crescendo mi sono dedicato con attenzione al vino e all'extravergine, cercando di affinare la tecnica di degustazione. Insomma, mangiare e bere sono tra i grandi piaceri della vita... perché non cercare di concedersi sempre il meglio?".

Molti potrebbero obiettare che per avere il meglio bisogna avere le possibilità economiche per permetterselo.

"Ma non è esattamente così. Certo, alcune eccellenze hanno dei costi proibitivi ma ci sono tantissimi prodotti che, a un prezzo ragionevole, offrono un'altissima qualità. Basta dare un'occhiata qui nella Cantina di Miss Italia per scoprire bottiglie davvero notevoli a prezzi accessibilissimi".

A proposito di Miss Italia, come nasce la



Cantina?

"Da un'idea della signora Patrizia Mirigliani, straordinaria organizzatrice, e del sottoscritto. Diciamo che abbiamo pensato che si potesse abbinare il bello al buono e il successo della nostra lounge del gusto sta a dimostrare che avevamo visto giusto".

Lei è invidiatissimo: vive tra chef stellati, grandi vini e bellissime ragazze. Ma è tutto oro ciò che luccica?

"Io amo il mio lavoro ma le assicuro che non è certo uno scherzo. Dura tutto l'anno, non ti concede tregua. E quando arrivi qui a Salsomaggiore, puoi anche andare avanti per ventiquattro ore di fila senza mai fermarti. Quanto alle miss... bellissime, certo, ma io ne ho due fantastiche in casa. Mia moglie e mia figlia".

Guillermo Mariotto, dal celebre fotografo Bob Krieger allo stilista Balestra, e via via molti altri, tutti attratti dallo stile soft della Cantina e dalle prelibatezze proposte dalla mattina alla sera.

Voluta da **Patrizia Mirigliani**, patronne della manifestazione, la Cantina di Miss Italia è gestita con stile e competenza da **Fausto Borella**, toscano doc, presidente di **Maestrodivino**, grande esperto di oli extravergine (grazie all'incontro con l'indimenticabile Gino Veronelli che lo iniziò alla conoscenza dell'olio di qualità) e capace come pochi di abbinare la bellezza delle miss alla bontà dei prodotti del paniere enogastronomico nazionale. E così l'ospite si ritrova a girare per gli oltre mille metri quadri dello spazio, splendidamente arredato dall'azienda Nardini, con un occhio alle miss (ah, come siamo deboli!) e l'altro alla sfilata di bottiglie di oltre cinquanta aziende vitivinicole presenti, tra le quali spiccano quelle del gruppo Agivi (Associazione giovani imprenditori vinicoli italiani). Un paio di degustazioni bastano a rendersi conto che il livello delle etichette presenti è decisamente alto e anche la scherzosa competizione "Bacco & Venere" che vede in gara i diversi vini, finisce per assumere i connotati di una gara vera e

propria. Senza dimenticare il successo ottenuto dalla Birra Imperiale, molto apprezzata dai visitatori della Cantina. I quali hanno assistito partecipi alla sfida senza esclusione di colpi tra le ragazze per il titolo di "Miss Wine Writers", duello a base di spray con le bellissime impegnate a decorare dieci barrique (e con risultati artistici davvero niente male). Ma la Cantina di Miss Italia è soprattutto un luogo che appaga i desideri gourmet dei suoi ospiti. Immaginate di poter degustare i piatti sopraffini di chef del calibro di Alessandro Circiello e Filippo La Mantia. Di regalarvi il piacere di un "viaggio" tra le eccellenze portate a Salsomaggiore dalla Federazione Toscana (guidata dal presidente Mauro Marconcini) che comprende le Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori.

In altre parole "Cucina & Vini", media partner di questo spazio (le nostre riviste sono diventate un piccolo cult, con i vip a sfogliarle e a riempirci di domande su vini, piatti, prodotti e chef) non era assolutamente fuori contesto.

