



Al Podere Riosto, una cena al buio che soddisfa gli altri quattro sensi

Il racconto di un'esperienza bellissima vissuta al Podere Riosto di Pianoro (BO) dove, il 20 maggio, si è svolta "La Cena al buio", un evento in collaborazione con API&ACI dove l'oscurità ha stimolato gli altri quattro sensi rendendo la serata ugualmente luminosa.



Foto © Podere Riosto.

Le esperienze migliori nascono per caso, magari durante un sabato in cui hai dovuto affrontare tutte le sfaccettature emozionali di questo mondo e sei stanchissima sia fisicamente sia psicologicamente. E sovrappensiero leggi un volantino che segnala “**La cena al buio**” organizzata da [Podere Riosto](#) e dell’[Associazione API&ACI](#), che da anni opera per la Promozione dell’Integrazione e dell’Autonomia dei Ciechi ed Ipovedenti.

Perché no? È pur sempre una cosa nuova, pensi, ignara di quello che ti avrebbe effettivamente lasciato.

Quindi, **venerdì 20 maggio**, si parte e dopo salite e curve si iniziano ad intravedere i primi vigneti e si arriva alla cantina.

Cristiana di Podere Riosto e Andrea, dell’Associazione API&ACI ci accolgono insieme ad uno Spumante Rosé, ottenuto dalla Vite del Fantini, scoperta per caso fra i roveti del territorio nel 1961 e recuperata grazie all’impegno di Podere Riosto, l’unica realtà italiana che produce vini con questa tipologia di uva.

«*La cena al buio non è solo un momento in cui poter entrare in contatto con gli altri quattro sensi, troppo spesso dati per scontati, è anche un’occasione per mettersi nei panni di chi in questa condizione ci vive da sempre e la affronta con serenità, con il sorriso*», ci spiega Andrea, presentandoci i camerieri, i nostri accompagnatori per tutta la serata: Anna, Luisa, Italo, Roberto ed Asia, uno splendido e professionalissimo cane guida.

Cellulari spenti, via gli orologi luminosi –*tanto non vi servono!*-, via anche tutti quegli oggetti che possono creare “infiltrazioni” di luce durante la cena e si parte, a braccetto con le nostre guide che

si muovono nella sala degustazione con una grazia ed una naturalezza che colpisce subito.

L'impatto è strano, inspiegabile. È tutto amplificato, dallo spazio che sembra a tratti immenso e a tratti piccolissimo, al rumore con le voci che si alzano per farsi sentire da un vicino di posto che sembra lontanissimo ma che in realtà è a pochi centimetri da te. Sì perché un'altra bella idea è quella dei tavoli misti, di una cena conviviale con persone che non conosci e che hai visto di sfuggita durante l'aperitivo ma che, in poco tempo, diventano tuoi compagni, senza schermi esterni, senza discriminazioni perché per quelle due ore *"non ti rendi conto se il tuo vicino è giallo, nero, verde, rosso o blu"*.

Il racconto della serata al buio al Podere Riosto

Un **antipasto** a base di crescentine fritte, salumi e formaggi abbinato ad un Pignoletto Frizzante DOCG dei Colli Bolognesi ha aperto la cena e ha rotto il ghiaccio. In poco tempo le voci si sono alzate ancora di più unendosi alle risate ed al rumore delle bottiglie che sbattevano contro ai bicchieri nei tentativi -il più delle volte maldestri – di versare qualcosa.



Foto © La Gazzetta del Gusto.

L'odore inconfondibile della cannella che aromatizzava il **risotto a base di Pignoletto Spumante** è stato riconosciuto da tutti, ed i calici di Pignoletto Superiore DOCG dei Colli Bolognesi (ovviamente sempre a marchio Podere Riosto) si sono svuotati in poco tempo a suon di brindisi.

Si è passati poi ad un **secondo primo piatto** dai sapori e dal gusto tipicamente bolognese: i garganelli con ragù misto di maiale e cinghiale e, mentre si cercava di indovinare che tipo di cacciagione era, si tentava anche di far girare a tutti i compagni di tavolo bottiglie d'acqua (poche) e bottiglie di Rosso DOC dei Colli Bolognesi, che qualcuno di noi ha provato anche ad aprire con il

cavatappi.

Una braciola di maiale (rigorosamente da tagliare con il coltello) e verdure miste si accompagnavano benissimo con “Aquilante”, un Rosso IGT dell’Emilia a base di Barbera, Cabernet Sauvignon e Merlot, in un mix di odori e sapori che sicuramente la quotidianità così veloce e così nevrotica non ti dà modo di apprezzare fino in fondo.

Crostate e ciambelle hanno poi terminato la serata e quando le luci si sono accese l’impatto è stato fortissimo: fra tovaglie piene di vino e visi che non avresti mai associato ad una voce ascoltata durante tutta la serata è stato un insieme di emozioni, sensazioni, straniamento e riflessioni. Una cena vissuta a quattro sensi, piena, viva.

Ma esattamente chi è che ha deciso di associare il buio a qualcosa di negativo, di brutto? La luce non c’era ma la serata a **Podere Riosto** è stata comunque luminosa.

Podere Riosto

Via di Riosto, 12, 40065 – Pianoro (BO)

Telefono:051 777109 – podererriosto.it



Foto © La Gazzetta del Gusto.

Data di creazione

21/05/2016

Autore

redazione