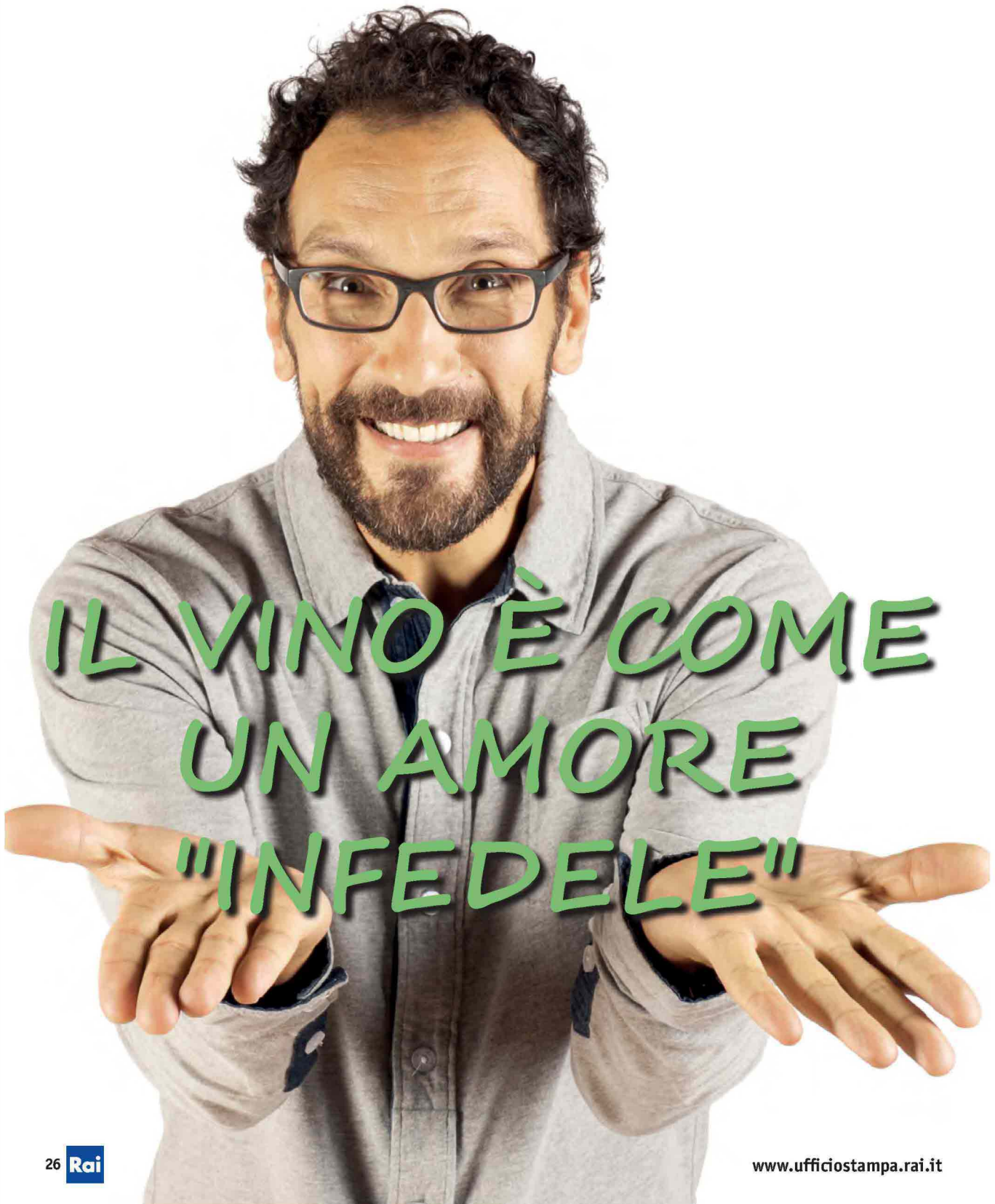


FEDERICO QUARANTA



# LineaVerde ORIZZONTI

Si definisce un "radiofonico" prestatato alla tv Federico Quaranta, voce storica di "Decanter" su Radio2 e new entry nella nuova edizione di "Linea Verde Orizzonti" accanto a Chiara Giallonardo. «Andrò in giro alla scoperta di dove si fa un prodotto, di chi lo fa, perché e come. Ad esempio, perché la mozzarella di bufala campana, la migliore, si fa proprio lì? Perché il **San Daniele** è il prosciutto per antonomasia?»

**P**rodotti tipici, antichi borghi, artigianato, cucina e molto altro ancora: "Linea Verde Orizzonti" riprende il proprio viaggio in Italia dal 28 settembre, ma con alcune novità. Prima di tutto il giorno, sabato, con una durata maggiore, poi l'arrivo al fianco di Chiara Giallonardo - ormai "storica" conduttrice - di Federico Quaranta, "voce" di "Decanter", programma seguitissimo di Radio2. Insieme, andranno sulle strade del gusto per raccontare quello che, spesso, diamo per scontato.

**Federico, le strade del gusto sono le "sue" strade in fondo.**

Non le ho mai lasciate. Credo che raccontare il nostro Paese andando sulla strada sia la cosa più bella, così come scoprire dove si fa un prodotto, chi lo fa, perché e come. Perché, ad esempio, la mozzarella di bufala campana, la migliore, si fa proprio lì? Perché il prosciutto di **San Daniele** è il prosciutto per antonomasia? Quale "magia" dei luoghi rende alcuni prodotti inimitabili? Per questo è importante "vedere" il territorio, coglierne le particolarità, farsi raccontare i prodotti.

**Un approccio da cronista, quindi?**

Non mi reputo un giornalista. Sono semplicemente curioso, anzi, supercurioso: cerco di colmare il debito formativo che tutti abbiamo nel momento in cui andiamo a comprare un prodotto alimentare. Spesso lo facciamo per sentito dire, per la pubblicità o perché ci fidiamo del venditore. Io sono l'uomo della strada che vuole capire come e perché si fanno determinati prodotti. Sapete, ad esempio, quanto è utile la nebbia per produrre un culatello o un vino come il Nebbiolo? Per questo vado sul territorio, faccio parlare gli altri con domande semplici, quelle che farebbe chiunque.

**Cosa porta, invece, di un programma storico come "Decanter" di Radio2?**

Sono e resto un "radiofonico" e mi sento prestatato alla tv. Per questo ho un po' di timore e riverenza, anche perché spesso si dice che chi fa radio non funzioni in tv, dimenticando, ad esempio, che personaggi come Scotti, Costanzo o Fiorello vengono proprio dalla radio. Io, per sicurezza, mi porto "Decanter" e tutto quello che ho imparato e studiato con Tinto per fare una trasmissione quotidiana molto apprezzata. E poi è una sorta di marchio di garanzia.

**Ma non ha un po' stufato l'enogastronomia in tv, tra programmi e reality?**

Forse lo "spadellamento" ha un po' stufato. Ma magari è solo una sensazione che abbiamo noi addetti ai lavori, perché il pubblico ancora apprezza i vari chef. Basta vedere il grande successo de "La Prova del Cuoco", in cui Antonella Clerici è fantastica. Quello che non stuferà mai è il prodotto, e questo viene poco raccontato. I cuochi in tv si limitano a spiegare le ricette, ma non raccontano la storia degli ingredienti. A noi interessa, invece, raccontare i prodotti attraverso i produttori che, di solito, sono tenuti lontani dalla televisione.

**Qual è il suo "podio" del gusto?**

Ci provo ogni volta che me lo chiedono, ma è impossibile. Prendiamo il vino, ad esempio: è un amore che cambia. Non si è mai fedeli. Mi innamoro del Barolo, ma poi anche delle bollicine della Franciacorta, o dei rosati della Puglia. Per il gusto è uguale: mi piace la amatriciana, o la carne battuta al coltello, o il brodetto di pesce di Fano. Ma anche quei pesci di scoglio che vengono considerati di serie B e regalano sapori intensi. In Italia abbiamo un patrimonio enogastronomico fantastico che cambia di chilometro in chilometro: a me piace molto girare il mondo, ma come si fa a dire che l'Italia non è il Paese più bello del mondo? L'abbiamo ricevuto in regalo, dovremmo soltanto averne più cura. ■ (C.C.)