

**IL LIBRO** Paolo Brinis, giornalista, firma il gustoso "Calici&Camici"

## Il vino raccontato da medici quasi enologi

Benefici e rischi ma con ricetta per il bicchiere buono

Nicoletta Martelletto

●● Camici & calici. Come dire amici e nemici. Guelfi e ghibellini. Cani e gatti. Bianchi e neri. Cielo e terra. Afa e gelo. Ma siamo lì in quel terreno dove gli opposti si sfidano e si attraggono e l'equilibrio è un pendolo che oscilla, per dirla con Schopenhauer, «passando per l'intervallo fugace e illusorio del piacere e della gioia». Attorno a questo varco di gusto e delizia - che ha sembianze di un'Albana o di un Bordeaux - Paolo Brinis, giornalista tv delle News Mediaset, 59 enne, padovano, costruisce un libro serio e competente sul rapporto tra il vino e la salute, attraversando i territori della medicina dove sono piantate le vigne che producono consigli.

Non è certo il primo ad affrontare il rapporto tra vignaioli, cucina e i rischi degli eccessi, ma la via che ha scelto è quella lieve della conversazione all'ombra - è il caso di dirlo - di un mezzo bicchiere con la pediatra, l'urologo, l'oculista, lo psichiatra e tanti altri colleghi che per passione o per esperienza diretta riflettono o praticano la scienza enologica. Nasce così "Camici & Calici", 80 pagine, Cinquesensi editore (illustrazioni di Paolo De Cuarto), presentato ieri a Cortina all'Hotel de la Poste. Dopo essersi occupato dei piaceri del sigaro, il giornalista è alle prese con l'alcol grazie a frequentazioni pluridecennali di cantine di vaglia



Il giornalista Paolo Brinis



Il libro per Cinquesensi

e all'incontro di medici cultori di enologia, quando non addirittura produttori di vino come i coniugi Nicola Marrano e Marianna Noia che hanno lasciato l'ospedale di Bologna per la Dama Bianca metodo classico nella loro azienda a Castel San Pietro. Una ventina di capitoli, uno più aromatico, uno fruttuoso, uno corposo per raccontare dell'otorino Cosimo de Filippis, pugliese intenditore di Aglianico e Primitivo, in servizio a Treviso, a decantare del vino in botte che percepisce i suoni, ma anche dei danni all'udito per chi abusa della bottiglia; oppure dell'oculista gastronomo Daniele Gaudioso, in forza a Rovigo, conquistato dalla Mosella, che spiega le proprietà della buccia d'uva per la vista ma anche cosa succede quando si è annebbiati dal grado alcolico. Chirurgo

oncologico a Mestre, Fabrizio Cimino si lancia sulla memoria olfattiva delle donne e il direttore della cardiologia dell'Ovest Vicentino, Claudio Bilato, ma anche rugbysta e velista, spiega come combattere l'obesità, l'eccesso del bere e di come un buon rosso in dosi moderate possa invece proteggere il cuore. E che dire della gastroenterologia? Fabio Farinati, direttore della Scuola di specializzazione all'università di Padova, ci illumina sul tema dei bruciori di stomaco, della compatibilità del «vino poco ma buono» con la guida - anche degli scia - a rischio dopo spritz o bombardini. E Freud? Diego De Leo, emerito di psichiatria, docente all'estero, inneggia alla condivisione: il bicchiere scioglie il ghiaccio, crea complicità. «Ma non è lì la soluzione dei problemi» avverte. ●