

LA SOMMELIER ADUA VILLA, QUANDO IL GUSTO SI FA DONNA

30 Gennaio 2012



L'AQUILA - È un palato sopraffino ma l'acqua che beve viene dal rubinetto, la birra che preferisce è bionda, il vino rosso, i sigari italiani e il piatto per cui va matta è "la pasta con i fagioli fatta in casa della mamma".

Sa quello che vuole nella vita così come a tavola l'intraprendente Adua Villa, sommelier master class dalle origini abruzzesi con un passato da "Donna dell'olio" nonché docente dei corsi di formazione dell'Associazione italiana sommeliers, che ha fatto della sua grande passione per l'enogastronomia un'amata professione.

Tra una curiosità e l'altra, dal finto olio "made in Italy", passando per le sigarette al mentolo, senza risparmiare con qualche simpatico aneddoto al tavolo l'ex presidente del Consiglio, Silvio Berlusconi, e il presidente americano in carica, Barack Obama, si è raccontata ad *AbruzzoWeb*.

Sostenitrice accanita dell'acqua di rubinetto, purché non imbottigliata nella plastica, al cui semplice suono inorridisce se avvicinato al nome di un cibo o una bevanda, ci racconta anche del suo forte legame con l'Abruzzo, terra che l'ha nominata ambasciatrice ufficiale del vino regionale al summit internazionale 2009 del G8 all'Aquila.

I più attenti l'avranno sicuramente vista alla trasmissione tv *La prova del cuoco*, dove ha partecipato per nove anni consecutivi, oppure a *Uno mattina* e *Rubrica di gusto*, solo per menzionare un paio dei programmi dove è stata ospite.

"Donna dell'olio dop" al premio nazionale della VII edizione del Sirena dell'Oro di Sorrento, Adua è esperta anche in degustazioni di vini, birre, distillati, prodotti caseari con certificazione Onaf, sigari e... pasta con i fagioli fatta in casa. Per la precisione, quella di sua madre.

Dove precisamente affondano le sue radici abruzzesi?

Anche se sono nata in Venezuela i miei genitori migrarono in Abruzzo negli anni 60: mio papà a Ovindoli e mia mamma a Celano, quindi entrambi in provincia dell'Aquila... Ora vivono ad Avezzano.

Ha figli, è sposata?

No, no... Assolutamente! (ride)

Quali sono i suoi rapporti con l'Abruzzo?

Ho rapporti molto, molto forti anche se viaggio spesso fuori Italia. Per esempio adesso sono appena tornata dal Brasile e farò un nuovo viaggio a breve, ma ho forti punti di riferimento in Abruzzo, a partire dalla casa della mia famiglia, ad Avezzano, come dicevo, e la casa al mare a Vasto, dove vado ogni estate. Mi piace molto L'Aquila, fortunatamente non avevo conoscenti tra le vittime del terremoto ma i miei fratelli avevano dei legami dato che hanno studiato lì.

Spero di tornare presto in regione anche per qualche evento di degustazione, appena ci sarà una data sarà

tempestivamente inserita sul mio sito www.aduavilla.it.

Da quando è nata questa sua grande passione per l'enogastronomia?

È nata da quando ero piccolissima, in casa. Mio padre è sempre stato attentissimo al buon vino e a casa mia si mangiava l'ottima cucina abruzzese, è stato praticamente inevitabile!

Al G8 dell'Aquila che vini ha proposto e quali sono stati i più graditi?

Il territorio italiano e quello abruzzese sono stati rappresentati a tavola a 360 gradi con i nostri migliori vini. Nell'occasione Angela Merkel ha particolarmente ed esplicitamente apprezzato il rosato con le bollicine.

Cosa ci dice degli altri?

Il presidente Barack Obama purtroppo non ha potuto apprezzare il nostro vino perché come è noto segue una dieta e uno stile di vita molto rigorosi mentre qualcun altro non ha potuto gradirne neanche un sorso per costume; comunque è stata molto apprezzata la filosofia italiana.

C'è stato anche chi non ha mai bevuto acqua ma solo aranciata, mentre il nostro ex premier, Silvio Berlusconi, per aiutare la digestione amava di rito concludere il pasto con un sorso di Coca Cola.

Parliamo di acque: quali sono le sue preferite?

Le italiane! La nostra nazione vanta il fatto di produrre acque oligominerali uniche nel territorio. Da degustatrice, però, amo anche le acque piatte inglesi o scozzesi. Il nostro pianeta, tutto, riesce a produrne di naturali meravigliose. Io sono per l'acqua di rubinetto, mi informo sempre sulla qualità dell'impianto idrografico del posto dove mi trovo.

Certo, in alcuni posti è vivamente consigliabile fare uso di acqua in bottiglia. Di questo tipo ne faccio uso per degustazioni oppure in alcuni determinati momenti di esigenza particolare, come per esempio per aiutare la digestione.

Sì quindi all'acqua di rubinetto?

Absolutamente! L'Italia è ricca di terreni con grandi impianti... Naturalmente bisogna sempre informarsi. Quando sono a Roma la bevo regolarmente, la città vanta un impianto idrico ancora degno di nota. Una nota positiva devo farla anche per le ottime acque abruzzesi! Gli unici posti dove non ho bevuto acqua di rubinetto sono stati Tunisia, Messico e Maldive per ovvi motivi, e un po' quasi tutto il Sud America.

Cosa ne pensa invece delle acque straniere?

In paesi come gli Usa, va moltissimo la Fiji, ma è prima di tutto una moda. Il massimo per me sono alcune acque inglesi o scozzesi.

L'acqua al vetro o in plastica, cambia sapore?

Certo! Io sono per il vetro per tutto, sempre e comunque, non solo per l'acqua!

Il colore del suo vino preferito?

Difficilissimo dirlo... Personalmente amo le bollicine e più di ogni altro sono grande estimatrice del rosso di corpo!

Il vino abruzzese per eccellenza?

Senza dubbio il noto Cerasuolo d'Abruzzo!

La sua birra preferita invece che colore ha?

Ci sono delle birre meravigliose rosse e doppiomalto che sono un altro mondo rispetto alle bionde, ma generalmente io prediligo proprio queste ultime perché mi piace abbinarle al cibo.

Birre artigianali italiane: da dove provengono le più buone?

L'Abruzzo stesso in tempi non sospetti è venuto fuori con ottimi birrifici. Recentemente ho avuto modo di apprezzare alcune

birre artigianali del Friuli Venezia Giulia e del basso Lazio: davvero notevoli.

L'olio italiano extravergine di oliva è il migliore al mondo?

È eccellente... Se non il migliore, uno dei migliori in assoluto. Purtroppo, però, non abbiamo un disciplinario completo che tuteli i consumatori, il nostro disciplinario è vecchio e non abbiamo la tracciabilità del prodotto. Su molte bottiglie si legge "Made in Italy" ma questo, per quanto possa sembrare assurdo, non significa che sia stato realmente fatto in Italia.

Si lascia un po' all'interpretazione, come dire che è stato fatto in "stile italiano"... Un fatto un po' raccapricciante. Tra l'altro da qualche anno è stata inserita in alcune etichette la dicitura "prodotto con olive italiane", ma prima d'ora ciò non compariva e quindi non assicurava affatto la stessa provenienza al consumatore.

Cosa ha significato per lei lavorare tutti quegli anni alla *Prova del cuoco*?

Ha significato ben otto anni importanti con la conduzione di Antonella Clerici, e uno e mezzo con Elisa Isoardi. Dopo tutti questi anni le amicizie nascono anche per durare una vita e si faceva a gara a chi riusciva a reinterpretare a casa le ricette fatte in diretta! Comunque una grande scuola, insieme anche ai due anni nella rubrica *Gusto del Tg5*, quattro a *UnoMattina* e la conduzione de *Le Stagioni* su Canale Alice Sky.

La televisione è un grande mezzo, e stanno per partire nuovi format. Nonostante ciò, la radio rimane la mia grande passione e attualmente sono la voce femminile di *Decanter* su *Radio2*. Allo stesso modo resta mia grande passione la scrittura: firmo su *La Freccia*, magazine ufficiale delle Ferrovie dello Stato con una tiratura superiore al milione di copie mensili, rubrica fissa ogni sabato su *Liberio Gusto*, e sono in partenza altri due magazine più un secondo libro in uscita a maggio con Sonzogno editore.

Che ne pensa degli energy drink?

Nelle dosi consigliate possono essere un supporto energetico pari a quello fornito da una tavoletta di cioccolato. Non è provato che facciano male, ma come tutte le cose, se se ne abusa possono provocare effetti non desiderati.

Sono competitivi con il resto del mondo i sigari italiani?

Io amo moltissimo i sigari prodotti in Italia e in particolar modo quelli toscani, sono i miei preferiti in assoluto. Tabacco biondo, poco trattato... Sono semplici, dal sapore più diretto e meno aromatico. Mi piace abbinarli con un buon vino rosso di corpo.

Che ne pensa invece delle sigarette al mentolo, alla fragola, alla vaniglia...?

Penso semplicemente che sono surrogati di qualcos'altro, non le consumo.

È stata recentemente battuta in Cina un'asta da 156 mila dollari per il cognac più costoso del mondo e sono molti i casi di bottiglie particolarmente 'inaccessibili': sono giustificate secondo lei queste cifre?

Il mondo delle aste gira intorno alla moda e al collezionismo quindi diciamo che queste cifre potrebbero essere giustificate soprattutto dal periodo storico che alcune bottiglie rappresentano. In ogni caso per questi prodotti pregiati ci vogliono materie prime di eccellente qualità... E gli anni, componenti fondamentali che ne fanno lievitare il valore. Se il mercato nonostante la crisi si può permettere questi costi, deve voler significare che per qualcuno il valore è riconosciuto.

Giusto per lasciarci con l'acquolina in bocca, qual è il piatto per cui farebbe carte false?

Senza dubbio, da esperta quale sono, pasta e fagioli fatta in casa di mia mamma! (ride)