

Una wine lover su tacco 15

Spumeggiante, glamour, wine & food addict, nota per il suo blog *Geisha Gourmet* e i suoi tacchi vertiginosi, abbiamo incontrato la giornalista e scrittrice **Francesca Negri**, in libreria con il suo ultimo romanzo, *Tutta colpa di un Ruinart Rosé, reloaded di Sex & the wine*

➡ Alessandra Caputo



Cronista enogastronomica, diplomata WSET (Wine & Spirit Education Trust, ovvero l'unica certificazione internazionale legata al vino), Francesca Negri scrive libri di cucina e di vino ma anche romanzi. Fa parte dell'Associazione nazionale Donne del Vino, della Confraternita della Vite e del Vino del Trentino e del Sorvino e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto che le ha conferito anche il titolo di Cavaliere.

Comunicare in maniera molto emoziona-

A Roma, la scrittrice ha apprezzato molto la cucina dell'Imago, ristorante dell'Hotel Hassler



le e glamour è la caratteristica che la contraddistingue. «Racconto il vino in stile pop, senza utilizzare termini troppo aulici, cercando di semplificare il più possibile, emozionare e dare suggestioni», racconta Francesca, «voglio rivolgermi al grande pubblico, da qui nasce l'idea di scrivere romanzi: *Tutta colpa di un Ruinart Rosé* è un romanzo d'amore che ha diversi piani di lettura. Oltre agli evidenti messaggi di indipendenza, quello a cui tengo di più è nel capitolo della *Food Revolution*, mi riferisco al nuovo simbolo dell'emancipazione di noi ragazze, ovvero il cibo e il vino senza sensi di colpa. Prenderci questi piaceri enogastronomici con moderazione, scrollandoci di dosso canoni estetici, perché siamo ancora tanto legate a questi condizionamenti».

La protagonista Cleo è una viaggiatrice, quali sono le caratteristiche che cerca Francesca Negri per i suoi viaggi d'affari?

«In un hotel mi piace trovare cortesia, efficienza, comfort, funzionalità e un'ele-

ganza sobria». Esperta e amante del nettare di Bacco ma anche della buona cucina, quali sono i ristoranti di hotel che predilige? «A Roma, La Pergola, 3 stelle Michelin di Heinz Beck all'interno del Rome Cavalieri Hilton, Villa Agrippina e Imago dell'Hotel Hassler, il ristorante stellato Piccolo Principe al Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio. A Milano c'è il Vun del Park Hyatt e tra le mete cult il Mandarin Oriental con un ambiente esclusivo e una cucina gourmet di classe. L'Hotel Terme Manzi con il ristorante Il Mosaico a Ischia, il Relais Don Alfonso a S. Agata sui Due Golfi, nato dal successo della famiglia Iaccarino, che per prima ha portato la cucina gourmet sulla Costa Sorrentina. A Firenze meta cult è l'Hotel St. Regis con il suo ristorante Winter Garden by Caino o il ristorante Borgo San Jacopo del Lungarno Hotel (proprietà Ferragamo) ma anche l'Hotel Pellicano a Porto Ercole e l'Antica Trattoria Toscana de L'Andana».

La meta per una fuga dalla routine?

«Il posto del cuore è Formentera, non per il glamour ma per l'atmosfera molto easy chic che si respira. Sono due i ristoranti di hotel che frequento, il Sol Post dell'Hotel Cala Saona e quello del Gecko, a Mitjorn, location dal tramonto splendido con uno stile culinario che punta all'utilizzo di ottime materie prime e un pizzico di creatività».

Quale vino elegge per descrivere se stessa?

«Uno Champagne Salon o un Krug. Sempre qualcosa di spumeggiante, facile da vivere e da bere con tante sfumature che ti cambiano nel bicchiere e che non ti stancano in fretta ma ti sorprendono». Francesca ci racconta che il personaggio femminile nel quale si rivede è la Sherazade di *Mille e una notte* «l'idea di diventare una wine Sherazade che accompagna i lettori e racconta una storia nuova per ogni vino», come ha fatto due anni fa in *1001 vini da bere almeno una volta nella vita*, una guida originale e fuori dagli schemi. Il vino che descrive l'estate? «Lugana Ca' dei Frati che per me è il top, il mio stile di Lugana, perché non è molto fruttato, mi piacciono i vini molto minerali e poco fruttati. Collio bianco Edi Keber, Critone di Librandi, Calabria, in generale tutti i bianchi ma anche i rossi che si pos-



sono bere freschi. Amo gli spagnoli come Albariño Marimorena di Casa Rojo o Pulpo di Pagos Del Rey. Mi diverte molto bere la Sangria Blanca e il Gin tonic. D'estate prediligo vini un po' più leggeri, meno impegnativi, meno cerebrali non barricati e che il fisico riesce a percepire meglio». C'è poi il progetto *Wine Passport*, format digitale 3.0 ideato dalla Negri per raccontare il mondo del vino al pubblico del web. «È nato l'autunno scorso con l'obiettivo di trasmettere il corretto approccio nei confronti del vino e di altre bevande alcoliche. Il vino italiano all'estero è narrato egregiamente da colleghi giornalisti stranieri ma mi sono detta: perché un'italiana non può raccontare il vino della sua Terra? Insieme a esperti del settore abbiamo investito in questo progetto per presentare il vino e i territori italiani con uno stile veloce cercando di catturare l'attenzione e far venire voglia di stappare le bottiglie o addirittura andare a farsi un viaggio in quei territori».

Sempre a Roma, tra i ristoranti preferiti da Francesca Negri c'è quello del Rome Cavalieri Hilton: "La Pergola", 3 stelle Michelin di Heinz Beck

