

PERSONAGGI IN FIERA

# La sfida di Tinto: «Dimmi che hai nel frigorifero e ti dirò chi sei»



Show del conduttore di *Decanter* alla Millenaria

Nel suo frigo non mancano mai il latte, i pomodori e una buona bottiglia di vino. Ma è a quello degli altri che Nicola Prudente, in arte Tinto, scanzonato conduttore di *Decanter* (Radio 2 Rai), ha dedicato lo show di ieri sera in Millenaria. Sul palco della fiera come in tv: «Il format - racconta prima dello spettacolo - è ispirato al mio programma televisivo *Fri-go*, che valorizza le grandi eccellenze italiane e fa conoscere un personaggio televisivo aprendo il suo frigorifero».

Ieri sera si sono cimentati nella prova il mediano di mischia del rugby Viadana, Giorgio Bronzini, e Fiorenza Baccicchini, direttore della Fondazione Bam. Sul palco anche lo chef Gregori Nalon, alle prese con il leit motiv alimentare della fiera: carne bianca e uova. «Guardare cosa c'è nel frigo di una persona, che è la dispensa dei giorni nostri, aiuta a scoprire la sua personalità».

Nella sua, di dispensa, non mancano mai il latte, i pomodori e una bottiglia di vino, bianco o bollicine. «Il latte perché ho due bambini, i pomodori perché li amo. Hanno uno dei colori della bandiera italiana e sono alla base della pizza, alla quale sto per dedicare un programma televisivo, che partirà su "La 7"». In frigorifero, al momento, nessun prodotto mantovano. Il suo peccato di gola locale è la sbrisolona, un

dolce «incredibile». «Sono stato a Mantova una volta per le riprese della *Prova del Cuoco* e me la ricordo bene. Ci berrei un buon vin santo, magari "pucciata" dentro. Così uniamo Mantova e Pistoia, la mia città».

Con Federico Quaranta, Tinto fa coppia fissa a *Decanter* da 15 anni: «È come il vino, *Decanter* invecchia nelle cantine della radiofonia italiana e si affina. Adesso è normale sentire parlare di enogastronomia, ma quando abbiamo cominciato eravamo pionieri. All'inizio ci occupavamo soprattutto di vino, poi abbiamo dovuto allargarci anche al cibo. E oggi siamo al 50 e 50, o forse al 60 e 40». Tra gli ingredienti che li hanno aiutati a non perdere consensi c'è il legame con l'attualità: «Ci arrivano ogni giorno molte informazioni, negative o positive. Dalla vittoria di Massimo Bottura come migliore chef del mondo a vicende come la recente truffa del vino nei ristoranti. Così siamo sempre sul pezzo». La concorrenza è tanta: a qualsiasi ora del giorno accendi la tv e trovi qualcuno che spadella. Non si rischia l'indigestione? «È vero, si sta esagerando. Tra l'altro, mentre aumentano i programmi di cucina, diminuisce il numero delle persone che sanno cucinare o ne hanno voglia». —

Sabrina Pinardi