

# Cinzia Tosini Vs Adriano Liloni: "Un incontro al... "!peperoncino

*!"Oggi vi presento Adriano Liloni, un "Sovversivo del Gusto*

Ricordo la prima volta che l'ho conosciuto... Me lo avevano segnalato per il suo locale a Moniga del Garda, "*I Sovversivi del Gusto*". Più che un locale, una vetrina per la promozione del territorio. L'idea mi piaceva, e quando questo accade, statene certi che presto o tardi devo  
...verificare con i miei occhi

*L'occasione capitò presto e furono subito scintille! Peperino lui, peperina io, non poteva essere altrimenti. Dopo i vari combenevoli mi invitò la sera a cena nel suo ristorante, Il Pegaso a Gavardo (BS). Certo era che... non avevo idea della  
□ !serata che mi aspettava*

Al mio arrivo trovai ad aspettarmi Franco Liloni, il fratello di Adriano nonché pittore, scultore, archeologo e reporter di Telecolor, una televisione locale. Passammo la cena a chiacchierare... Franco scoprì una Cinzia a tratti ascoltatrice, a tratti chiacchierona, e a tratti spigolosa. Tutto andò bene fino a che il nipote di Adriano, addetto alla sala, mi chiese: "*Per iniziare vi porto delle bollicine?*" Mmmm che nervi!! Risposi: "*Ah bè... partiamo bene, io non bevo bevande gassate!*" Un po' stranito mi guardò e se ne andò. Cinque minuti dopo tutta la gente in sala fu interrotta da un annuncio di Adriano: "*Abbiamo un'ospite in sala che contesta il termine bollicine, si chiama Cinzia Tosini. La invito ad alzarsi e a spiegare a tutti il motivo della contestazione*". In quel  
!!momento l'avrei strozzato

Chi mi conosce veramente sa quanto io sia timida... Nonostante questo mi sono alzata spiegando che non mi piaceva il termine

*bollicine* perché ritengo non faccia buona cultura del vino. Mi fermai lì, ma decisi che ne avrei scritto un pezzo a breve, e così feci... Il locale pian piano si svuotò mentre noi tre ci raccontavamo le nostre vite, i nostri sogni e i nostri progetti. Posso dirvi solo che bacchetto spesso a gran voce Adriano per le sue prese di posizione a volte eccessive nei termini. Ma chi lo conosce sa che è un uomo che crede nella terra, nei produttori e nella gente che lavora bene

*...Adriano, detto questo ora tocca a te rispondermi*

**Adriano Liloni un Sovversivo del Gusto, ti vuoi  
presentare a chi ancora non ti conosce**

Sono un passionale ingestibile; ho creato tout court questa associazione partendo dalla mia zona, la Vallesabbia e il  
.Garda

**?Adriano, chi sono i Sovversivi del Gusto**

Sono un piccolo gruppo di valligiani produttori di formaggi, di mieli e di vini. Tutto è nato in sordina con raduni serali. Poi, il 2 Luglio del 2006 in un mio momento di pazzia affittai l'isola del Garda e creai il primo evento con tanto di  
.battello

**?Che scopo vi prefiggete raggiungere**

Lo scopo era di riunire produttori della zona. In seguito infiltrazioni giornalistiche hanno portato ad un effetto domino che neanche immaginavamo... Come la presentazione del primo volume dei Sovversivi a Milano al programma di *RAI Radio 2 di Vergassola*. Gli eventi continuano, ed annualmente vengono  
.ripetuti in location diverse

**?Quali sono le difficoltà maggiori che avete incontrato**

Le difficoltà ci sono state e ci sono tuttora. Non essendo collegati a grandi movimenti ed essendo assolutamente autonomi, nelle galassie della comunicazione enogastronomica

non è poi così facile. Nonostante questo il secondo volume dei Sovversivi del Gusto ha raggiunto Parigi e per un caso fortunatissimo ha vinto il **Cookbook Awards** per la fotografia di settore, un premio internazionale di grande rilievo

**Come vedi l'Italia dei piccoli-medi produttori in questo momento? E cosa pensi possano fare nell'immediato le Istituzioni competenti**

Le istituzioni competenti? Quali? Quelle statali? Aspetta e spera... L'Italia non è paese da piccoli artigiani e piccoli imprenditori. Per quanto riguarda gli aiuti si preferiscono ...fare progetti faraonici per grandi aziende

**Sono donna appassionata di vino ma soprattutto del suo mondo, mi racconti come vivi tu il vino**

□ Come vivo il vino e il buon cibo? Secondo te

**Raccontami del tuo locale, Il Pegaso. Com'è nato**

E' nato nel dicembre del lontano 1987. Dopo varie esperienze lavorative nel settore, siamo sbarcati io e mio fratello in questo nascosto locale che dopo dodici gestioni fallimentari stava chiudendo i battenti... Tanta volontà, pochi soldi e tante idee. Un mix pericoloso che dura quasi da un quarto di secolo... Abbiamo puntato su una cucina alternativa di monte e di mare con ricette di nostra creazione. Anni di percorso in salita e impegno e siamo ancora qua nonostante la grande crisi nel settore. Clienti storici che ritornano, siamo praticamente invecchiati assieme... Alcuni di loro hanno fatto qui le loro cerimonie di cresima o addirittura di battesimo, me li sono visti crescere anno dopo anno. Una fidelizzazione che ci gratifica e che ci dà la forza di andare avanti