

Filippa Lagerback: “Non vedo l’ora di provare il Moscato di Scanzo”

Negli anni 90 è diventata famosa in Italia per lo spot tv di una famosa birra e da quel momento la sua carriera non si è più fermata: moda, pubblicità e televisione hanno caratterizzato la sua vita, complice una bellezza fiera e un sorriso che non lascia indifferenti. È Filippa Lagerback, svedese di origine, ma ormai italiana per scelta (qui ha trovato lavoro, amore e famiglia), che sarà l’ospite d’onore venerdì 4 settembre alla 10° edizione della Festa del Moscato di Scanzo. «Conosco Bergamo abbastanza bene – racconta a La Rassegna.it. – L’ho visitata più volte, perché ho degli amici che abitano in città e poi perché adoro la tradizione culinaria bergamasca. Sono sempre molto curiosa di scoprire nuovi piatti e ricette particolari e poi ritengo importante la convivialità della tavola, perché unisce ed aggrega le persone. E ovviamente non deve mai mancare un buon bicchiere di vino, per rendere completi i piatti e più piacevole lo stare insieme».

E al riguardo aggiunge: «Ho un buonissimo rapporto con il vino, mi piace berlo a tavola e mi piace scoprirlo. L’Italia è ricca di un’importante tradizione vinicola e ci sono molti addetti del settore, che lavorano con passione e sacrificio per realizzare un prodotto eccellente. Quando riesco, visito le cantine “minori” quelle del produttore piccolo e non famoso e scopro sempre che la qualità è invece al massimo livello».

Cosa apprezza dei vini italiani?

«Offrono una qualità molto buona ad un prezzo ragionevole e sono eccellenti “foodwines”, cioè perfetti negli abbinamenti a tavola. E poi la scelta è ampia e tale varietà rende il

panorama enologico italiano davvero interessante».

C'è un vino che preferisce?

«In realtà non ne ho uno preferito, perché come ho detto, mi piace sperimentare; se posso scegliere, opto per un vino bianco fermo, ma dipende dal contesto e da cosa sto mangiando: alle volte un buon bicchiere di vino rosso diventa la ciliegina sulla torta per un primo piatto gustoso o per certi antipasti. Sono anche molto curiosa di assaggiare il Moscato di Scanzo, che mi hanno detto essere vellutato e corposo con un gusto equilibrato e moderatamente dolce. Perfetti quindi da abbinare a formaggi erborinati, a pasticceria secca e a certi tipi di cioccolati fondenti».

In Svezia che vini si bevono?

«Dopo un dominio di anni che ha visto protagonisti i vini provenienti dal Sudafrica, oggi sono gli italiani a farla da padrone; i vini preferiti sono quelli con un alto residuo zuccherino come l'Amarone e lo Zinfandel; al tempo stesso sono molto apprezzati anche i vini spumanti come il Metodo Classico ed il Prosecco. Forse non tutti lo sanno, ma il governo svedese detiene il monopolio sulle vendite al dettaglio del vino e delle bevande alcoliche in generale; ciò significa che le vendite al cittadino sono effettuate attraverso l'azienda di proprietà statale Systembolaget che ha più di 410 punti vendita nell'intera nazione. Considerato che non esiste concorrenza, il vino venduto è sempre di buona qualità e senza massimizzazione del profitto. Per qualcuno può sembrare una "forzatura", in realtà è un modo per tutelare la salute delle persone e per creare una buona cultura del bere, evitando il commercio di prodotti scadenti e di bassa qualità».

Considerato che è una mamma e una donna che lavora molto, come riesce a conciliare famiglia e lavoro?

«È difficile, ma per quanto mi riguarda molto facile: ho scelto di mettere al primo posto famiglia e ciò significa che

in passato ho rinunciato a proposte interessanti perché mi portavano lontano da loro. È fondamentale stare accanto ai figli, dedicare loro tutto il tempo che si ha a disposizione, ascoltarli ed aiutarli a crescere, anche se ciò richiede dei sacrifici e delle rinunce nel campo professionale. Ma sono anche fortunata: il mio compagno mi aiuta molto e il lavoro di squadra fa sempre la differenza, sia che si faccia parte del mondo dello spettacolo sia che si lavori in ufficio. Lo diceva anche Gothe, “è necessario unirsi, non per stare uniti, ma per fare qualcosa di bello e importante insieme”».