



n. 1263 - ore 17:00 - Venerdì 6 Dicembre 2013 - Tiratura: 30536 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Bombana, 8 1/2 da "3 Stelle"

È ancora il primo ed unico ristorante italiano 3 stelle Michelin fuori dall'Italia che rappresenta l'eccellenza della cucina italiana all'estero: l'"8 1/2 Otto e Mezzo Bombana", tempio del gusto made in Italy ad Hong Kong, dove lo chef bergamasco Umberto Bombana racconta del Belpaese e, per il terzo anno consecutivo, è stato premiato dalla "Guida Michelin Hong Kong & Macau 2014". "È un onore rappresentare la parte più bella dell'Italia - sottolinea Bombana - le tradizioni, la cucina e l'accoglienza sono tratti distintivi del nostro Paese e mi auguro che i clienti del mio ristorante percepiscano sempre la passione con la quale lavoriamo" (<http://ottoeazzobombana.com>).

## Primo Piano

### Expo 2015 di Milano tra Slow Food & Triennale

In attesa di sapere chi saranno "i saggi" nominati dal Ministro delle Politiche Agricole, De Girolamo, per la regia del padiglione "Vino e Olio", il quadro dell'Expo 2015 di Milano, continua a mettere qualche tassello ufficiale. Come la partnership, presentata oggi a Milano, con Slow Food, uno dei grandi sponsor della candidatura di Milano, ma che aveva visto incrinarsi un po' i rapporti tra la "chiocciolina" ed Expo, dopo l'abbandono del progetto "dell'Orto Planetario". Ma ora, come ha spiegato il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, oggi insieme all'ad di Expo 2015 Giuseppe Sala, "c'è la possibilità di poter sviluppare i nostri argomenti e di una nuova sensibilità di Expo e di Milano. Troviamo un'attenzione che fino a tre anni fa era molto meno forte". Tema chiave dell'accordo, la biodiversità, dogma di Slow Food e pilastro contenutistico dell'Expo, dedicata a "Nutrire il Pianeta: Energia per la Vita". Slow Food, ad Expo, metterà a punto un percorso sul tema secondo l'esperienza e la visione della rete internazionale nata nel 1986 in Italia, e presente, oggi in 150 Paesi del mondo. "Un'ideale tappa aggiuntiva dell'area della biodiversità - si legge in una nota di Slow Food - che permetterà ai visitatori di scoprire il valore della biodiversità agroalimentare, esplorare i prodotti protagonisti della biodiversità, acquisire consapevolezza della necessità di adottare nuove abitudini di consumo. Questo itinerario coinvolgerà le organizzazioni della società civile, già protagoniste di Expo Milano 2015, nella Cascina Triulza e con gli International Participants Agreements". "Dobbiamo avere un'Expo forte - ha detto Petrini - e ricca di contenuti sociali. Non si può essere solo attenti ai numeri e ai biglietti di ingresso, altrimenti perdiamo". E a chi gli chiede lo "stato di salute" dell'evento a poco più di 500 giorni dall'inaugurazione, Petrini risponde: "spero abbiano la capacità di recuperare il tempo perso. Ho visto Sala determinato, ma preoccupato". In ogni caso l'Expo sarà anche un evento "fuori salone": la Triennale di Milano ha annunciato "Art & Food", il progetto espositivo di Expo 2015, a cura di Germano Celant, su come l'alimentazione abbia influenzato lo sviluppo della storia dell'arte.



### Anfore, Georgia & Unesco

Un pezzo di storia del vino diventa ufficialmente "Patrimonio Immateriale dell'Umanità": è da pochi giorni iscritta nella lista Unesco l'antica tecnica di vinificazione nelle anfore di terracotta della Georgia, chiamate "Qvevri", praticata "in villaggi e comunità dove sono coltivate varietà uniche di uva. La conoscenza e l'esperienza della manifattura della Qvevri e della vinificazione è tramandata da famiglia, vicini, amici e parenti, ognuno dei quali partecipa alle attività di vendemmia e vinificazione. I bambini imparano come coltivare la vigna, pigiare l'uva, far fermentare il vino, lavorare la terracotta e cuocere le Qvevri osservando i più grandi". Ma nelle iscrizioni alla lista del 2013 ci sono anche casi legati al cibo e al bere, come "la cultura del caffè in Turchia", o i "metodi tradizionali della cucina giapponese Washoku".

## Focus

### Lingue di usignoli, talloni di cammello

Lingue di usignoli, pavoni e fenicotteri, oche ingrassate con fichi secchi, manicaretti con talloni di cammello, intingoli di creste tagliate a volatili vivi, e tante altre stravaganze culinarie, sperimentate senza badar a spese e fino all'ultimo soldo, tanto da morirne per aver provato di tutto: ecco Apicio, singolare buongustaio dell'epoca romana, ricordato da Seneca, che profuse in banchetti gran parte del suo immenso patrimonio - quando s'accorse di aver solo 10 milioni di sterzer si tolse la vita per timore di morire di fame - autore del "De Re coquinaria", 10 libri e 500 ricette (composti dal I sec. a.C. al IV d.C. da un compilatore con piatti di altri autori), considerato prima opera gastronomica nota del nostro Paese e di cui Academia Barilla ha esposto a Parma il facsimile di un manoscritto miniato a San Martino di Tours (l'originale è alla Biblioteca Apostolica Vaticana a Roma). Una testimonianza curiosa degli eccessi nell'antica Roma tra "Vivande prelibate" come vagine sterili, calli di dromedario, cotenne, piedini di maiale e cinghiale, poppa di scrofa, rognoni, suggerimenti per preparare un vino speciale o render chiaro il vino nero, cucinare struzzi e pappagalli e le salse per accompagnarli.



## Cronaca

### Tutti i numeri dei controlli

Mai come in questi giorni, per la protesta di Coldiretti a Roma e al Brennero, il tema della contraffazione alimentare è sotto ai riflettori. E ognuno dà i suoi numeri: per il dossier "Italia a Tavola 2013", by Legambiente e Movimento difesa del Cittadino, nel 2012, 500.000 controlli effettuati, per 28.000 tonnellate di prodotti e mezzo miliardo di euro sequestrati. Per le Politiche Agricole, solo tra Forestale, Icqrf e Nac, 50.000 i controlli, di cui oltre 5.000 nel settore specifico delle Dop, Igp, Stg.



## Wine & Food

### Le cantine Mtv si accendono per "Cantine Aperte per Natale"

Da Antinori e Fattoria del Colle, in Toscana, a Terredora in Campania, da Donnafugata e Florio in Sicilia, a La-Vis e Mezzacorona in Trentino, da Caprai, Lungarotti e Terre della Custodia in Umbria, a Villa Sandi, Paladin, Santa Sofia e Viticolori Ponte in Veneto: sono solo alcune delle griffe enoiche del Belpaese che si "accendono" nell'evento del 7 e 8 dicembre by Movimento Turismo del Vino. Tra una gita in bicicletta e una mostra d'arte, un corso di cucina e aste di bottiglie a scopo benefico e, perché no, shopping di bottiglie da stappare o da regalare per Natale ([www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)).

## Winenews.TV

"Se lo Champagne è il re delle bollicine in Cina, noi vogliamo che l'Asti Docg diventi presto la regina". Parola di Gianni Marzagalli, presidente del Consorzio dello spumante piemontese, tra le denominazioni più rappresentative del Belpaese enoico, che con la campagna "Lady Asti" ha conquistato le ragazze di Shanghai.