



La News



Alberello Patrimonio Unesco

La vite ad alberello di Pantelleria verso la Lista dell'Unesco dei Patrimoni culturali immateriali mondiali. "È arrivato un primo parere positivo da parte dell'organo indipendente di valutazione interpellato dall'Unesco - si legge in una nota del Ministero delle Politiche Agricole - per la candidatura. Secondo il giudizio espresso, la pratica agricola di Pantelleria rappresenta un esempio unico nel suo genere di coltivazione della vite, tramandata di generazione in generazione nella comunità pantese. La valutazione dell'organo indipendente sarà sottoposta al vaglio del Comitato intergovernativo della Convenzione Unesco, che si riunirà a Parigi dal 24 al 28 novembre 2014".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

Barolo, perché un successo

"Le ragioni di un successo così netto del Barolo sono legate a molti fattori: il vitigno Nebbiolo, il territorio di Langa, la maestria dei vignaioli". Così a WineNews, la responsabile dall'Italia di "Wine Enthusiast" Kerin O'Keefe, commenta il trionfo del grande vino piemontese nella "Top 100 Cellar Selection" 2014 del magazine Usa, con 8 Barolo nelle prime 22 posizioni, e al top assoluto il Bric del Fiasc 2010 di Paolo Scavino e il Brunate 2010 di Giuseppe Rinaldi. "Barolo - aggiunge la O'Keefe - ha alle spalle altre annate storiche, come 1964, 1978 e 1989. Ma se prima ci volevano anni, o decenni, per avere tannini morbidi, l'annata eccezionale del 2010 è frutto del lavoro che oggi i vignaioli fanno in vigna, usando metodi più naturali, ad esempio. E stanno anche adottando un approccio meno invasivo in cantina".

Cronaca

Stop a pigrizia e obesità

Nel Paese della Dieta Mediterranea i dati sulle abitudini alimentari dei bambini non sono confortanti: il 9% salta la prima colazione, il 22% assume troppi zuccheri, dolci, merendine, bibite e non consuma quotidianamente frutta e/o verdura, e il 19% non pratica alcuna attività sportiva. Contro il sovrappeso e l'obesità infantile nelle Scuole Primarie di tutta Italia, arriva "SALTAinBOCCA", progetto di Cse Italia e Fimp che punta sull'educazione alimentare ed una sana attività fisica.



Primo Piano

Patrimonio artistico, cibo, persone & integrazione

È il convivere di persone di culture diverse in mezzo ai monumenti, alla lingua, nella scuola, tra i sapori di un altro popolo, il contatto e l'inclusione delle diversità in un patrimonio culturale (nel senso più ampio del termine) comune, il mix di ingredienti che realizza l'integrazione vera. È questo, in estrema sintesi, il senso della lectio magistralis "Il patrimonio culturale italiano: di chi è e come si protegge" di Tomaso Montanari, docente di Storia dell'Arte Moderna all'Università Federico II di Napoli, nel Salone del Gusto. "I compagni di classe dei miei figli si chiamano Lorenzo e Tommaso, ma anche Samir e Pawan; Elena o Mattia, ma anche Whalidh e Danna. Alcuni sono nati in Italia, altri no. Ma quando usciranno da quella scuola, saranno tutti cittadini italiani. Di fatto, anche se non per legge". E questo, per Montanari, grazie alle maestre, all'italiano come lingua, alle strade e ai luoghi del quotidiano, e anche al cibo. "E non è questione di "identità". Non siamo mai stati una nazione "per via di sangue": non c'è nazione più meticciosa di quella italiana, eterna preda dei più diversi conquistatori. Semmai lo siamo stati, e lo siamo, per cultura", aggiunge. Facendo poi riferimento alla "lingua monumentale" dell'arte, "quella che ha reso unico al mondo, e inconfondibile, il suolo, cioè il territorio, dell'Italia: e che, lungo i secoli, ha reso noi tutti "italiani" per purissimo ius soli culturale". "Se impareranno a parlare la lingua della Cappella Brancacci, del paesaggio e del cibo toscani, Pawan e Whalidh - aggiunge Montanari - non abbracceranno la storia delle istituzioni occidentali, la religione cattolica e nemmeno la storia della gastronomia italiana, ma i valori inclusivi, tolleranti e aperti della Costituzione. Non si vincoleranno alle "radici" della identità collettiva italiana, ma accetteranno di fluire nelle acque - felicemente impure, mescolate, contaminate - della tradizione italiana: e il contesto inscindibile paesaggio-patrimonio-cibo può, e anzi deve, generare non nuovi clienti, ma nuovi cittadini. Ma solo se sapremo vivere questo contesto non come una merce di lusso, ma come un luogo di costruzione dell'eguaglianza e della giustizia". Anche nel cibo, da non pensare come merce, ma come diritto.

Focus

"Tête-à-tête" con Massimo Bottura

"La cultura porta la conoscenza. Dalla conoscenza si arriva alla coscienza e dalla coscienza si arriva al senso di responsabilità. E il senso di responsabilità, per un cuoco contemporaneo, significa utilizzare la tecnica al servizio della materia prima. Fare "cucina contemporanea", oggi, vuol dire mettere l'etica a fianco dell'estetica. Senza guardare al passato con nostalgia, ma con la voglia di fare sempre meglio, di migliorare le conoscenze per salvaguardare sempre di più la materia prima, il lavoro di allevatori, contadini e pescatori". Così, a WineNews, Massimo Bottura, il "re" della cucina italiana. Che parla anche di contaminazioni: "bisogna farsi contaminare dalle diverse cucine in maniera saggia, e non selvaggia, per non perdere le nostre tradizioni. Se inglobi e incameri le altre culture, diventi un uomo migliore che fa una cucina migliore". Bottura, con Scabin e Alajmo, è tra i pochi grandissimi chef italiani ad aver aperto all'estero. Ad Istanbul, in particolare, con Oscar Farinetti: "l'alta cucina è un traino fondamentale per l'agroalimentare all'estero. Sono entusiasta di cucinare con prodotti italiani di altissima qualità, per una cucina che fa vedere cos'è l'Italia adesso. Perché la gente non la conosce".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Wine & Food

Ecco il "Master in Cultura del vino italiano" Pollenzo-Slow Food

"Legare gli aspetti culturali e quelli enologici del vino, per creare una figura capace di svilupparne efficacemente la promozione e la comunicazione": ecco l'obiettivo del "Master in Cultura del vino italiano", firmato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Slow Food. 500 ore di lezioni e viaggi nei territori, 2 mesi di tirocinio in azienda (costa 16.000 euro, comprese le spese di viaggio e soggiorno). Numero chiuso per 25 allievi, con tante richieste da Regno Unito e Usa, al punto che "nel 2016 potrebbe già nascere un'edizione in lingua inglese", spiega il docente di Pollenzo Michele Fino.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra i tanti, importanti interventi che sono andati in scena al Salone del Gusto di Torino, quello che ci ha colpito di più, per la sua passione civile, è stato quello di Don Luigi

Ciotti, fondatore di "Libera - Associazioni nomi e numeri contro le mafie", e di "Libera Terra", che riproponiamo, per chi se lo fosse perso, in versione quasi integrale.



PRESENTA
Simply Italian
GREAT WINES