



La News



Nuova etica dell'alimentazione

"Serve una nuova etica dell'alimentazione". L'appello è dello storico dell'alimentazione Massimo Montanari, dalle pagine del celebre "Almanacco Barbanera", che, anche per il 2015, propone ricette e consigli per mangiar sano i prodotti di stagione. Nella crisi della società dell'usa e getta e dello spreco del cibo, quali scenari si intravedono? "L'attenzione, talvolta eccessiva, che si dedica al cibo - spiega lo storico - è un segno positivo di un rinnovato bisogno di sapere cosa mangiamo. Quanto allo spreco, è figlio della cultura industriale e consumistica. In passato era un'idea inconcepibile. Forse la crisi può aiutarci a riscoprire il valore delle cose più importanti, come il cibo".



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Chi non si forma è perduto

Chi si ferma è perduto. Ma anche chi non si forma, soprattutto in un contesto, quello dei mercati mondiali del vino, che evolve e cambia a velocità mai viste prime. Ecco perché "Wine2Wine", il primo forum per le imprese del vino del Belpaese, di Veronafiere-Vinitaly con Federvini e Unione Italiana Vini, a Verona il 3-4 dicembre, diventa un appuntamento importante di crescita e di confronto per gli operatori della filiera. Una due giorni in cui esperti del settore italiani e internazionali, ma anche rappresentanti di colossi come Google, per citare il nome più clamoroso, parleranno di marketing, comunicazione, web, export, scenari di mercato, normativa, amministrazione e fiscalità in un fitto calendario di oltre 25 seminari e focus, che vi racconteremo. Info: www.wine2wine.net

Cronaca

"T.A.C.E." il Piemonte bianco ...

Timorasso, Arneis, Cortese ed Erbaluce, quattro espressioni di un Piemonte enologico bianchista, spesso messo in ombra dai grandi rossi come Barolo e Barbaresco, in cerca di un rilancio facendo fronte comune. E con un'etichetta condivisa al grido di "T.A.C.E.", acronimo dei quattro vitigni. A rilanciare l'idea, nel Mercato dei Vignaioli Indipendenti di Piacenza, nei giorni scorsi, il celebre produttore piemontese Walter Massa, vicepresidente Fivi, e alla guida della cantina che ha rilanciato il Timorasso.



BAGLIO DI PIANETTO
CHATEAU SICILIANO

Primo Piano

Il cibo al centro de "La Repubblica delle Idee"

Il cibo come strumento di lotta alla legalità, come impresa che crea ricchezza e lavoro, come artigianato che rinnova la tradizione. Ecco i principali temi affrontati a "La Repubblica delle Idee" di scena, nei giorni scorsi, a Reggio Emilia, promossa dal celebre quotidiano, in collaborazione con Slow Food. Dove si è parlato anche di cibo e criminalità, tra gli altri, con Don Luigi Ciotti, fondatore di Libera e Libera Terra. "I numeri fanno impressione - ha detto Don Ciotti - 15 miliardi di euro di fatturato illegale sull'agroalimentare. Il cibo va liberato dalle mafie. Non possiamo solo commuoverci, quando succede qualche tragedia, dobbiamo muoverci". Mafia che truffa Stato e cittadini, e fa concorrenza sleale alle imprese oneste, che hanno già i loro problemi. A partire da quello delle dimensioni, croce e delizia del Belpaese, come ha ricordato il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina. "Abbiamo un sistema di piccole e medie imprese, che dobbiamo spingere al massimo per favorirne l'aggregazione. Che non vuol dire farle rinunciare alle loro esperienze individuali di impresa, ma farle mettere a "fattore comune" quello che fanno". "D'altronde, quella di collaborare - aggiunge il presidente di Coop Italia Marco Pedroni - è un'esigenza. Basta chiedersi perché Germania, Francia o Spagna esportano più dell'Italia. E la risposta è che, di fondo, hanno la capacità di collaborare nel promuovere il valore dei prodotti e della filiera". Ma si è parlato anche di educazione alimentare, con il fondatore di Slow Food, Carlin Petrini, che ha ricordato come per dare valore al cibo serve "educare i giovani, a partire da scuole e asili, con quella sapienza contadina che dava vero valore all'agricoltura. Anche perchè l'Italia - ha detto, rivolto al Premier Matteo Renzi - si salverà quando avrà l'orgoglio di salvare il Parmigiano Reggiano, se si farà in modo di smettere di trovare un Parmigiano Reggiano che costa meno della mozzarella". Spazio anche al tema della cucina, spesso paragonata all'arte. "Io non sono un artista, ma solo un artigiano - ha detto il numero uno degli chef d'Italia, Massimo Bottura - perchè l'artista è libero a 360 gradi, il cuoco è soggetto ad un vincolo imprescindibile: fare buon cibo".

Focus

2.000 aromi in un calice di Trentodoc

Un "identikit olfattivo", i cui tratti caratteristici sono quasi 2.000 composti aromatici, capaci di dire "senza se e senza ma", da dove arriva un vino. Nello specifico il Trentodoc, metodo classico "di montagna", inscindibilmente legato al suo territorio non solo dalle caratteristiche gustative, ma anche dall'olfatto. Lo dimostra, in maniera scientifica, una ricerca nel progetto "Ager", che ha messo insieme la Fondazione Mach di San Michele all'Adige, le Università di Modena e Reggio Emilia, e i Consorzi Trentodoc e dei Lambruschi Modenesi, presentata a Trento per "Trentodoc: bollicine sulla città". "I risultati sulle analisi aromatiche - spiega a WineNews Fulvio Mattivi, della Fondazione Mach - ci hanno condotto alla scoperta di 1.700 composti aromatici volatili e non, dieci volte quelli conosciuti. E abbiamo visto che 970, di fatto, ricorrono sempre, gli altri sono variabili. Abbiamo analizzato tutti i Trentodoc in commercio - conclude il ricercatore - e, per esempio, abbiamo determinato che le caratteristiche delle uve coltivate in un clima freddo, lasciano una traccia indelebile nel vino finito, che il consumatore può seguire, senza rimanere disorientato mentre degusta le diverse etichette".



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO
PRIMA...



Wine & Food

Cavallette & Moscatello: ecco la guida all'abbinamento vino-insetti

Se in Asia gli insetti fanno parte della storia della gastronomia di molti Paesi, l'Occidente si sta ancora attrezzando all'eventualità che possano trasformarsi nel cibo del futuro, e lo fa senza dimenticare i dettagli, come dimostra la prima guida all'abbinamento tra vino ed insetti del wine merchant britannico Laithwaite's. Dieci vini, abbinati ad altrettante tipologie di insetti, secondo i criteri classici: così, si scopre che i vermi danno il loro meglio, non solo in termini proteici, ma squisitamente gustativi, con un bicchiere di Viognier, le cavallette con il Moscatello ed i grilli con l'Albariño ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Raccontiamo 30 anni visti dalla tavola e dai momenti presi dagli album di famiglia degli italiani, trasformando i mercati storici di Roma in spazi culturali". Così Marco

Panella, curatore della mostra "Pranzo di famiglia. 1950-1980 Una storia italiana". Che racconta, con il cibo, la voglia di rilancio di un'Italia passata che ricorda quella di oggi.



Simply Italian
GREAT WINES