



La Prima di WineNews.it



n. 1849 - ore 17:00 - Giovedì 24 Marzo 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un Amarone per l'Ultima Cena

È una delle scene più dipinte, raccontate ed indagate, ma sull'Ultima Cena c'è una domanda cui nessuno, finora, è stato in grado di rispondere: che vino è stato servito alla tavola di Gesù e dei suoi Apostoli? A dare una risposta, a pochi giorni dalla Pasqua, ci prova Vivino, l'app del vino più scaricata al mondo, che ha coinvolto nella sua ricerca padre Daniel Kendall, professore di studi cattolici all'Università di San Francisco, e il dottor Patrick McGovern, professore di antropologia dell'Università della Pennsylvania. Che sottolinea come, all'epoca, a Gerusalemme si bevessero vini dal sapore intenso, miscelati con spezie frutta e resina, che ricordano il moderno Amarone ...

Primo Piano

"Storia e civiltà del vino" nelle scuole italiane

Genesi, mitologia e storia del vino nella cultura euro-mediterranea; geografia italiana dei vitigni autoctoni e alloctoni e dei vini; la coltura della vite, la produzione delle uve e del vino; il vino ed i suoi derivati nella storia, nel presente e nel futuro: ecco i punti chiave dell'insegnamento di "Storia e civiltà del vino", che si vorrebbe obbligatorio nelle scuole primarie e secondarie di tutta Italia (almeno un'ora a settimana) secondo il disegno di legge del Senatore e membro della Commissione Agricoltura del Senato Dario Stefano (2254/16), presentato oggi a Roma in Senato. Che prevede una copertura di 12,6 milioni di euro, dal 2016, anche per la formazione degli insegnanti, in un percorso da costruire con il Ministero dell'Istruzione. Un progetto ambizioso, per le tante criticità che la scuola di oggi presenta (dalla presenza di culture che vietano vino o alcolici, all'opportunità, sottolineata da WineNews, di contestualizzare tutto in un quadro più ampio di educazione alimentare). Ma "è il tempo che l'Italia recuperi la consapevolezza dei territori - dice Stefano - e che ci costruisca la formazione delle nuove generazioni. Non vogliamo insegnare ai ragazzi a bere, ma raccontare la storia del nostro Paese attraverso quella dell'uva e del vino. Non c'è pagina della storia italiana, religiosa, sociale, economica, che non abbia intrecciato questi elementi. Dobbiamo iniziare presto con esperienze pilota, a partire dalla mia Puglia". Lo hanno già fatto in Francia, ha ricordato il professor Attilio Scienza dell'Università di Milano, "ma noi, in più, dobbiamo dare ai ragazzi l'idea che il vino è un elemento fondamentale nella dieta e nella vita mediterranea, dobbiamo farlo tornare ad essere una bevanda popolare". Un'idea che piace alla filiera. Da Assoenologi, come ha ricordato il presidente Riccardo Cotarella, perché "serve un approccio al vino prima con la mente, e poi con i sensi", a Federvini e Unione Italiana Vini che supportano l'idea "perché così si valorizzano i territori ed un settore economico, e si combattono le lobby antialcol. I problemi dell'abuso, che da noi ci sono, ma sono marginali, si contrastano con formazione ed educazione, e non con il proibizionismo".

Focus

"Déjeuner sur l'herbe" a Pasqua

Per un "déjeuner sur l'herbe" a Pasqua, a ciascuno il suo cestino da pic nic: per i foodies pane, formaggi e salumi, capocollo in primis con la pizza al formaggio e una forma di pecorino, timballi di ogni tipo, e l'agnello, magari cotto al barbecue. Vini? Lambrusco, Barbera e Chianti, tra i rossi, Vermentino, Verdicchio e Falanghina, tra i bianchi, per un brindisi semplice e informale proprio della Pasqua. Per chi ama la leggerezza, piatti semplici, da mangiare con le mani e ovunque, come uova sode e Torta Pasqualina, prosciutto di Parma o San Daniele, Parmigiano Reggiano e Grana Padano, grissini e friselle, verdure primaverili (carciofi, asparagi e fave) e frutta di stagione, con le bollicine - Franciacorta, Trentodoc e Prosecco - o un rosé di Puglia o Abruzzo. Per i più esigenti, abbacchio e cappon magro, salumi e formaggi pregiati, dal lombetto al culatello di Zibello, dai formaggi di Fossa al Castelmagno, e sfizi come tartufo nero, capperi, bottarga e pastiera napoletana, senza rinunciare ad un Barolo, Brunello o Amarone, un bianco altoatesino o friulano. Per tutti, colomba e uova di cioccolata, con Vin Santo. È il risultato di un sondaggio WineNews, tra 1.026 "enonauti", che hanno svelato il loro lato gourmet.



Un obiettivo possibile

L'obiettivo per l'agroalimentare italiano, dichiarato dal Governo e dal Ministro delle Politiche Agricole Martina, è quello dei 50 miliardi di euro di export entro il 2020. Per ora, anche grazie all'onda lunga dell'Expo di Milano, siamo a quota 36,9 miliardi di euro, con un balzo, nel 2015, del 9%, per un fatturato di 133 miliardi di euro, frutto del lavoro di 58.000 imprese, che fanno dell'alimentare uno dei settori più performanti. Una performance economico - aziendale indagata da un gruppo di ricerca dell'Università Cattolica, attraverso la rielaborazione dei dati di bilancio complessivo di 448 imprese e un questionario rivolto a 120 di esse, secondo cui il comparto ha una forza strutturale sufficiente a raggiungere il fatidico obiettivo dei 50 miliardi di euro di export entro il 2020.

Cronaca

32 milioni per l'olio italiano

L'Italia ha il suo primo piano olivicolo nazionale, approvato in Conferenza Stato Regioni, che prevede misure operative che puntano all'incremento della produzione nazionale di olive e olio extravergine di oliva, alla promozione e valorizzazione dei prodotti e ad una più forte organizzazione della filiera nazionale, grazie ad un investimento di 32 milioni di euro stanziati dal Ministero delle Politiche Agricole per puntare alla riorganizzazione di un settore strategico per l'agroalimentare del Belpese.



Wine & Food

A Pasqua e Pasquetta al ristorante vincono tradizione e km zero

3,5 milioni di italiani faranno Pasqua e Pasquetta al ristorante, in calo dell'1,1% sul 2015, per una spesa totale prevista di 164 milioni di euro. Rimane la fiducia della stragrande maggioranza dei ristoratori, che rimarranno aperti (nel 90% dei casi), anche dopo gli attentati di Bruxelles. Si punterà su menu caratterizzati prevalentemente da piatti tipici (72,4%), cucinati possibilmente con prodotti a filiera corta e biologici (37%), con un occhio alle allergie ed alle intolleranze ed uno alle necessità dei più piccoli, come raccontano le stime dell'Ufficio Studi di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Portare l'educazione del vino nelle scuole è fondamentale: l'esempio da seguire è quello della Francia, dove sta nascendo addirittura un canale tematico con una programmazione

dedicata ad ogni fascia d'età. Bisogna avvicinarsi ai bambini con mezzi alla loro portata, come cartoni e fumetti". A WineNews, il professor Attilio Scienza.

