

## La News



## It's Barolo time

Pensata per andare oltre la cerchia di estimatori, esperti e collezionisti cui finora si è rivolto "un modo di comunicare un po' troppo autoreferenziale, e raggiungere il maggior numero di persone possibili, e un target nuovo, quello dei Millennials", in 30 Paesi è partita "Barolo Week(s)", la più grande campagna mondiale dedicata al "re dei vini" lanciata dalla storica cantina Fontanafredda, per creare una grande Barolo community. Quindici giorni di eventi e 10 format - da "Barolo al Bicchiere" alla limited edition "Barolo Art" con etichetta d'autore di Ugo Nespolo, dalla "Barolo Masterclass" alla comunicazione "Barolo Social" - con il claim "It's Barolo time" ([www.baroloweek.com](http://www.baroloweek.com)).

## Primo Piano

# A caccia di vino nelle opere dei musei d'Italia

Da "Uve", di Bartolomeo Bimbi, esposto al Museo della Natura Morta di Poggio a Caiano (Prato), al "Bacco" di Pier Francesco Mola, alla Galleria Spada di Roma, dalla mitica "Tomba del Tuffatore", al Parco Archeologico di Paestum, al "Fanciullo con Canestro di Frutta" del Caravaggio, in mostra alla Galleria Borghese di Roma, dal "Sarcofago con Scena di Vendemmia", al Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria di Perugia, a "Figure Allegoriche, l'Ebbrezza" di Dosso Dossi, alla Galleria Estense di Modena, dalla "Madonna dell'Uva" dipinta da Jean Gossaert, esposta alla Pinacoteca Mus' A al Canopoleno di Sassari, all'"Autunno" di Marco Antonio Franceschini, alla Pinacoteca Nazionale di Bologna, passando per la "Natura Morta" di Georges Braque, in mostra alla Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea di Roma, e per il "Fauno Ebbro" di Vincenzo Gemito esposto a Palazzo Pistilli a Campobasso. Sono solo alcune delle centinaia di opere che arricchiscono i musei italiani, dedicate, in un modo o nell'altro, all'uva, al vino e alla vendemmia, il tema a cui il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo ([www.beniculturali.it](http://www.beniculturali.it)) ha deciso di dedicare il mese di ottobre, sfidando i visitatori a una vera e propria caccia al tesoro digitale, muniti di smartphone o macchina fotografica, andando alla ricerca di uva e vino in dipinti, sculture, vasi figurati, arazzi e affreschi delle epoche più diverse. Tutti possono condividere le proprie foto con l'hashtag #ottobrealmuseo e invadere i social, in primis il profilo Instagram @museitaliani, con opere da tutta Italia, seguendo un filo rosso che unisce, nella bellezza, le collezioni dei musei italiani. L'idea era nata ad agosto, sulla spinta delle Olimpiadi di Rio de Janeiro, per rilanciare le opere del patrimonio culturale italiano dedicate allo sport, ma adesso il progetto è quello di dedicare ogni mese ad un tema, scelto sulla base della stagione, dell'attualità, di fenomeni di costume, di eventi di risalto nazionale e internazionale, per avvicinare il grande pubblico a quel patrimonio artistico e culturale che, al pari dei paesaggi unici che caratterizzano il Belpaese e di un'enogastronomia tra le più ricche, è ciò che meglio rappresenta l'Italia nel mondo.

## Focus

## Dove si inerpicano la vita e la vite

I paesaggi terrazzati testimoniano come la vita, e in alcuni casi la vite, possa svilupparsi fin nei declivi più scoscesi delle aree montane e costiere di ogni parte della terra. Alcuni hanno ricevuto riconoscimenti internazionali, dai terrazzamenti di Ifugao nelle Filippine ai terrazzi Yuanyang nello Yunnan in Cina, dall'isola di Bali in Indonesia alle Cinque Terre e la Costiera Amalfitana in Italia, Patrimonio dell'Unesco, o come le Colline Vitate del Soave, primo Paesaggio rurale di interesse storico d'Italia, accanto alle Colline di Valdobbiadene. Ma nonostante tutto, molti rimangono abbandonati o si trovano a fronteggiare rischi di natura geologica. Fare il punto è l'obiettivo del "Terzo Incontro Mondiale sui Paesaggi Terrazzati", per la prima volta in Italia, dell'Alleanza Mondiale per i Paesaggi Terrazzati (Itla) con l'Uv di Venezia e Università di Padova, dal 6 al 15 ottobre, prima tra Venezia e Padova e poi nei paesaggi d'Italia, dalle Colline del Soave e di Valdobbiadene alla Valpolicella, dalle Costiere Triestina ed Amalfitana a Topolò Dordolla, dal Canale di Brenta alla Provincia Autonoma di Trento, dalla Val d'Ossola al Canavese e Valle d'Aosta, dalle Cinque Terre a Ischia e Pantelleria.



## "Cuochi, non dimenticatelo"

"Il gusto italiano, l'eleganza che possiamo insegnare al mondo, il nostro primato, ha a che fare con due aspetti: conoscenza delle materie prime e abilità nel trattarle. Quando coincidono, quando facciamo qualità, reinterpretando con stile le nostre tradizioni, allora, come si dice: non ce n'è per nessuno". Ma "fortuna e storia ci mettono davanti anche una grande responsabilità: l'educazione" per imparare "le tecniche" e "a cucinare bene perché nelle mani del cuoco c'è la salute della società". Parole, ai giovani studenti, di Gualtiero Marchesi, rettore di Alma-La Scuola Internazionale di Cucina. "Fu Bocuse a dirmi 30 anni fa che la cucina francese decadrà quando i cuochi italiani si renderanno conto del patrimonio di ricette e prodotti che hanno, invece di dimenticarlo per ignoranza, esterofilia o moda".

**Chianti FRESCO** GUSTALO A 16 GRADI



**Verdicchio**  
Vino di Qualità



## Cronaca

## I vitigni più amati

Per l'Italia del vino la ricchezza varietale è un tratto distintivo, che da un lato rende unica l'offerta sui mercati, dall'altro, però, la complica. Specie per i wine lovers stranieri, che devono districarsi tra centinaia di vitigni e denominazioni, finendo, alla fine, per scegliere la maggior parte delle volte, i "soliti" due, Sangiovese e Nebbiolo, capaci di guadagnare il 35% ciascuno delle preferenze dei wine lovers Usa sondati dal magazine "Wine Spectator". Dietro, staccatissimi, Aglianico, Corvina, Montepulciano, Primitivo ...



## Wine & Food

## E se nel 2050 il mondo fosse vegetariano?

Cosa succederebbe se il mondo si "convertisse" in massa al vegetarianesimo? Se l'è chiesto "Bbc Future", il sito del servizio pubblico britannico dedicato ai temi del futuro prossimo della società, ma la risposta è molto meno immediata di quanto non potrebbe sembrare. Da una parte, l'ambiente ne beneficerebbe: entro il 2050 il taglio dei gas serra toccherebbe il 70%, mentre verrebbe liberato dai pascoli il 68% dei terreni destinati attualmente all'uso alimentare, ma allo stesso tempo si acuirebbero le disuguaglianze fra Paesi avanzati e in via di sviluppo, a svantaggio dei secondi (<http://bit.ly/2dx45bS>).

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'apicoltura, anello essenziale dell'agricoltura e del ciclo vitale della natura, come "vaso di coccio" tra l'industria dei pesticidi neonicotinoidi e la necessità degli agricoltori di fare

profitti: a WineNews l'esperienza di Francesco Panella, apicoltore e presidente Unaapi - Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani.

**NONINO**

Acquista online  
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT