

La News



Il "viaggio" nei piatti degli chef

Sarà il "viaggio" il fil rouge di "Identità Golose", declinato in primis dagli chef. "Alajmo e Bottura, ad esempio, faranno un viaggio attraverso i loro piatti. Quello di Alajmo - racconta Paolo Marchi - ruoterà intorno alla pizza Margherita. Bottura invece farà la strada a ritroso, dal n. 1 della "50 Best Restaurants" alle sue origini, rivelando una grande logica nei suoi piatti, dal punto di partenza al punto di arrivo. Franco Pepe, pizzaiolo, farà invece una lezione con Sarah Minnick, pizzaiola a sua volta a Portland, in Oregon: sarà interessante vedere come si declina la pizza nella culla in cui è nata, la Campania, e in una città che nulla ha a che vedere con la storia della pizza ...".

Primo Piano

"Identità Golose", il cibo e la libertà di viaggiare

"Il viaggio e la libertà di viaggiare": ecco il tema di "Identità Golose" 2017, declinato fuori e dentro il piatto dai più grandi e creativi chef italiani e internazionali, a Milano dal 4 al 6 marzo, come racconta a WineNews il deus ex machina di uno degli appuntamenti più attesi dagli amanti dell'enogastronomia del Belpaese, Paolo Marchi. "Viaggiare è sempre più difficile - spiega Marchi - si parla tanto di globalizzazione, ma per motivi politici ed economici il quadro è sempre più drammatico. Crediamo che l'uomo debba essere libero di spostarsi, e tutto questo protezionismo è proprio la negazione dello sviluppo umano. Il viaggio ha sempre rivoluzionato il corso della storia, pensiamo a Cristoforo Colombo ed alla colonizzazione delle Americhe, con i suoi aspetti positivi e negativi, ma pensare che la soluzione sia chiudersi alle diversità, e aver paura che qualcuno apra un negozio di kebab, è un qualcosa che rifiutiamo come concetto. Alla fine - continua il critico gastronomico - cucina e vino sono fenomeni legati a doppio filo alle dinamiche migratorie. Per non parlare degli ultimi 20-30 anni, con l'arrivo sulle nostre tavole della cucina etnica da ogni parte del mondo, scoperta grazie ai Club Med e alle vacanze low cost: 30 anni fa non era comune viaggiare in luoghi lontani, mentre oggi mangiare indiano o sushi è la cosa più comune che ci sia, come trovare l'avocado dal fruttivendolo". La possibilità di viaggiare attraverso le cucine del mondo, assaggiandole, allo stesso tempo può essere una ricetta per l'integrazione ma anche l'antidoto all'intolleranza. "Il viaggio, come lo intendiamo, è anche il viaggio di un prodotto, non è solo il viaggio di un cuoco che inizia ad andare a destra e a sinistra e a aggiornarsi, conoscendo nuovi prodotti. Ed è anche un viaggio interno, per capire come si può migliorare una ricetta, un prodotto, un ristorante. Però se uno non si apre, non viaggia, non vuole capire e non vuole conoscere sarà sempre una persona arida e chiusa. Del resto, noi italiani tutto ciò che abbiamo in termini di eccellenza lo abbiamo importato: il caffè non è nostro, il vino non è europeo, il pomodoro neanche" (l'intervista integrale continua qui: <https://goo.gl/0sZkL6>).

Focus

Il terroir? È una questione di naso

Distinguere due vini diversi, non solo per varietà di uve, ma anche per provenienza, con un solo senso, l'olfatto. Nulla di nuovo, verrebbe da dire, ma un elemento di novità c'è: uno studio accademico, firmato dal ricercatore della Sissa - Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati di Trieste Francesco Foroni, insieme a un gruppo di studiosi guidati dalla neuroscienziata Raffaella Rumiati ed all'Università di Padova. "La ricerca - spiega la professoressa Rumiati - è stata condotta su 32 volontari divisi tra esperti (produttori, conoscitori e sommelier) e non esperti. Attraverso un olfattometro, i partecipanti hanno annusato gli odori provenienti da vini Doc di cinque diverse vigne dei Colli Berici ed Euganei, in Veneto". In 96 prove, dovevano decidere se due odori appartenessero o meno allo stesso vino o a vini diversi. I prodotti utilizzati negli esperimenti si potevano distinguere per varietà di uva, per zona geografica di produzione o per entrambi gli aspetti. "Nei test - racconta Francesco Foroni - i volontari sono stati particolarmente bravi nel distinguere "a naso" due vini diversi per entrambe le variabili e, senza differenza tra esperti e non esperti, hanno saputo cogliere le differenze tra terroir".



Festa delle Donne (del vino)

Pare assurdo che sia ancor così, ma il grande tema della parità di genere, in Italia, è sempre attuale, anche nel 2017. E le protagoniste dell'enologia nazionale, questa volta, scelgono di usare l'ironia applicata ad uno dei cliché "maschilisti" più classici per lanciare la loro festa, nel nome di Bacco: si chiama "Donne Vino e Motori", infatti, la prima festa nazionale delle "Donne del Vino", sabato 4 marzo, con 70 eventi in 12 Regioni del Belpaese, dal Piemonte alla Puglia, dalla Toscana alla Sardegna, "aperitivo" alla storica festa che si celebra l'8 marzo in tutto il mondo. "Una festa per mostrare in modo alternativo il lato femminile del vino italiano, ma anche un evento che segna simbolicamente l'inizio della Festa della Donna", ha spiegato la presidente Donatella Cinelli Colombini.



Cronaca

Un banchetto ... da Oscar

L'edizione n. 89 degli "Academy Awards" ha avuto il suo momento wine & food con una cena da Oscar, che ha visto il gotha di Hollywood pasteggiare con 1.400 bottiglie di Champagne Piper-Heidsieck e 2.200 vini di Francis Ford Coppola. E con un menù non da meno, curato da Wolfgang Puck, e che si è snodato tra aragoste, granchi, gamberi, crudité e 10 chili di caviale, tutto "made in Usa". Oltre a 7.000 "mini-Oscar" di cioccolata, ricoperti d'oro a 24 carati, e 90 litri di gelato artigianale.



Wine & Food

La Napa "en primeur" per la "Premiere Napa Valley" 2017

4,2 milioni di dollari: ecco il ricavato della "Premiere Napa Valley" 2017, l'asta di beneficenza che si svolge ogni anno nella regione sinonimo della qualità produttiva più alta degli Usa. La somma (inferiore di 800.000 dollari a quella del 2016) finanzia le attività dell'ong no-profit "Napa Valley Vintners", che è dedicata alla promozione e alla protezione del territorio enoico californiano: l'asta stessa ha ospitato, come sempre, assaggi in anteprima e vendite en primeur, e a quanto pare l'annata 2015 sarà molto buona, nonostante la siccità e le basse rese.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La zonazione ha fatto passi avanti enormi negli ultimi anni, dalla Franciacorta a Bolgheri, come racconta a WineNews uno dei massimi esperti in materia, il

professor Attilio Scienza che ricorda come lo scopo non sia creare gerarchie, ma conoscere e far conoscere al meglio le differenze di una denominazione.

