



La Prima di WineNews.it



n. 2299 - ore 17:00 - Giovedì 21 Dicembre 2017 - 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



Grandi mostre wine & food

Nelle Feste, tante grandi mostre hanno il fil rouge del wine & food. A Firenze con la Lunetta Antinori di Giovanni Della Robbia al Museo del Bargello, "The Proud Winegrowers" con i volti del Chianti di Edoardo Delille a Villa Bardini, e "Ritratti, 20 anni di luci, sterri e filari" di George Tatge da Thurner Pr. A Siena la mostra "Ambrogio Lorenzetti" è l'occasione per ammirare l'affresco per eccellenza della campagna italiana, nel "Buon Governo" a Palazzo Pubblico (foto). A Montefalco il restauro del ciclo di Benozzo Gozzoli nella Chiesa di San Francesco, grazie alla cantina Caprai, è aperto ai visitatori, e a Treviso, la Casa dei Carraresi ospita "Prosecco & Superiore ai Carraresi".



"Monumenti verdi"

La Quercia delle Streghe a Capannori (Lucca), il Platano dei 100 bersaglieri di Caprino Veronese (Verona), i larici millenari di Santa Gertrude a Ultimo (Bolzano), il Castagno dei Cento Cavalli nel Parco dell'Etna: sono solo alcuni dei tantissimi alberi monumentali d'Italia, piante antichissime, talvolta millenarie, custodi di una importantissima biodiversità, e "narratori" di storie e vicende che affondano le radici, è il caso di dirlo, nella notte dei tempi. Ora, per tutelarli meglio, è arrivato il primo "Elenco degli alberi monumentali d'Italia" ufficiale, del Ministero delle Politiche Agricole: diviso per Regioni, è fatto di 2.407 alberi che si contraddistinguono per l'elevato valore biologico ed ecologico (età, dimensioni, morfologia, rarità della specie, habitat per animali), e per la loro importanza storica, culturale e religiosa.

Cronaca

Gli insetti in tavola dal 2018

A Natale no, a Capodanno, a chi piacciono, sì: dal 1 gennaio 2018 sarà in vigore il regolamento Ue sui "novel food" che permetterà, anche in Italia, di servire gli insetti in tavola. Cosa che, per ora, secondo un sondaggio di Coldiretti, piace solo al 16% degli italiani, pronti ad assaggiare grilli e millepiedi cinesi, tarantole arrostate del Laos, le cimici d'acqua della Thailandia, o gli "aperinsetti", come vermi della farina aromatizzati con paprica, curry e sale, da mangiare con un sorso di vodka ai bachi da seta ...



Primo Piano

Libri, giochi & calendari sotto l'albero di Natale

Siccome "Non si finisce mai di impanare", citando il volume sulle più divertenti parole sulla maggiore ossessione contemporanea, il cibo, di Stefano Piazza (Edt edizioni), ecco i libri per ogni età che WineNews consiglia per Natale, per districarsi nella giungla enogastronomica e da mettere sotto l'albero. Si parte, ovviamente, dalla tavola, con "La Cucina delle Feste" e le ricette tradizionali di ogni Regione italiana rivisitate da nientemeno che Gianfranco Vissani (RaiEri). A proposito di chef stellati, i Cerea si raccontano in 50 anni di storia familiare e d'alta cucina in "Da Vittorio-Storie e ricette della famiglia Cerea" (Mondadori Electa), Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde in "Pinchiorri a due voci" (con prefazioni di Paul Bocuse e Piero Antinori, Cinesens), e lo chef più stellato d'Italia Enrico Bartolini in "Classico Contemporaneo" (24 Ore Cultura) con le ricette della sua vita. "Dieta Mediterranea. Come mangiare bene e stare bene" di Ancel e Margaret Keys (Slow Food Editore) è un volume fondamentale, il primo in cui appare la dicitura "dieta mediterranea", così come in ogni libreria enogastronomica degna di nota non può ora mancare "Slow Food. Storia di un'utopia possibile", prima biografia ufficiale del movimento fondato da Carlin Petrini, che lo racconta con il giornalista Gigi Padovani (c'è anche una testimonianza di WineNews; Giunti-Slow Food Editore). In "Vino, femminile, plurale" Cinzia Benzi (Giunti) racconta il vino intervistando 11 donne, mentre il professor Luigi Moio lo fa, con rigore scientifico, attraverso un aspetto unico e particolare: "Il respiro del vino" (Mondadori). Ai "Vini da scoprire. La riscossa dei vini leggeri" ci pensa il trio Armando Castagno, Giampaolo Gravina e Fabio Rizzari (Giunti), e se "In vino habitat" racconta per immagini la fauna che popola i vigneti di Allegrini, "Design Book" di O-I fa lo stesso per la storia del packaging wine & food. Per i più piccoli? "Uvaspina, alla scoperta della vigna" di Francesca Moretti, Laura Lazzaroni e Gianluca Biscalchin (ElectaKids), ma anche un immancabile gioco da tavola: "Il gioco del gelato" del maestro Alberto Marchetti. Infine, il 2018 inizia con il tradizionale Calendario Di Meo e "2030, What are you doing?" di Lavazza.

Focus

Tanta Italia nella Top 100 by IWR

C'è tanta Italia nella "Top 100 Wines of 2017" del portale Usa "International Wine Report", con 20 vini in classifica e Barolo e Brunello sugli scudi. Tre i vini italiani nei primi 10: Vietti Barolo Ravera 2013 (n. 4), Poggio di Sotto Brunello di Montalcino 2012 (n. 5) e Meroi Malvasia Zitelles Duri 2015 (n. 10). Usa sul gradino più alto del podio, con il Cayuse Red Wine God Only Knows 2014, davanti allo Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien 2014 ed al Tor Kenward Proprietary Red Oakville 2014 (Usa). Belpaese che torna alla posizione n. 17, con il Sandrone Barolo Aleste 2013, quindi Tenuta delle Terre Nere Etna Rosso Prephylloxera 2015 (n. 21), Altesino Brunello di Montalcino Montosoli 2012 (n. 26), Casanova di Neri Brunello di Montalcino 2012 (n. 27), Salvioni Brunello di Montalcino 2012 (n. 28) e Tenuta di Trinoro Palazzi 2014 (n. 29). Alla n. 35 Dal Forno Romano Valpolicella Superiore Vigneto Monte Lodoletta 2010, alla n. 40 Azelia Barolo San Rocco 2013, alla n. 44 Paolo Bea Sagrantino di Montefalco Cerrete 2009, alla n. 47 E. Pira Chiara Boschis Barolo Cannubi 2013 e alla n. 50 Oddero Barolo Rocche di Castiglione 2013 (gli italiani dalla 51 alla 100: <https://goo.gl/CQLsbW>).



Wine & Food

Le Feste, vero trionfo di eventi per eno-appassionati & gourmet

Dalle Dolomiti, dove tra "Sommelier in pista" e "Sciare con Gusto", la neve è un piacere anche per il palato con i piatti di chef come Norbert Niederkofler, al "Christmas Wine Bus" tra le cantine friulane, dai MercaVini di Natale ad Assisi a "A Christmas Carol" di Dickens di scena al Castello di Semivicoli di Masciarelli (domani), dai "Ristoranti contro la Fame" di The Fork alla cena "Un Natale per far sognare" al ristorante Charleston a Palermo, perché il ricovero dei bambini in ospedale sia meno traumatico (stasera), le Feste sono un vero trionfo di eventi wine & food (<http://bit.ly/2z9356z>).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il regalo enogastronomico a Natale va per la maggiore, e milioni di pacchi stanno portando eccellenze del cibo e del vino in giro per l'Italia e per il mondo. Ma come nasce un

"pacco d'autore"? Tra idee, ricerca di prodotti e aspetti pratici, lo racconta a WineNews Giovanni Longo, alla guida di Longo, leader della regalistica wine & food.

