

## La News



IL VINO REGALA AI SENSI  
NUMEROSE PERCEZIONI  
MA SOLO ALCUNE DI QUESTE  
POSSONO RIVELARSI  
VERAMENTE EVERSIVE

## Leoncavallo, "La Terra Trema"

Degustazioni, dibattiti, incontri con i produttori, acquisti diretti da vignaioli e piccoli agricoltori, cene a km 0: tutto questo è "La Terra Trema al Leoncavallo" (26-28 novembre), la fiera enogastronomica di "Folletto 25603", lo spazio autogestito di Abbiategrasso (Milano), con agricoltori, vignaioli, enogastronomi ed appassionati. Tra i seminari, spiccano quelli di Tano Urzi, "I sentieri della sostenibilità: buone prassi nel mare della piccola pesca italiana" e di Gigi Brozzoni, "Il Meridione in tre regioni, tre vitigni, tre vini". A chiudere, "La Roncola d'Oro 2010", premio enogastronomico assegnato al vignaiolo o all'agricoltore più votato dal pubblico. Info: [www.laterratrema.org](http://www.laterratrema.org).



## C'è vino su Marte

Siamo partiti con lo spumante fatto "maturare" sott'acqua, ora si pensa ad un'azienda vitivinicola su una portaerei: vigneti sul ponte, cantine nelle stive e macchine avanti, alla ricerca della migliore esposizione solare. Interessante, ma si può fare di meglio. Mercurio, ad esempio, ha un eccezionale grado di insolazione, ottimo per sviluppare il tasso zuccherino. Plutone, invece, è assai indicato per l'"icewine": gli acini congelano all'istante. Per i vini mossi sarebbe opportuno pensare a Giove, che con le sue pressioni interne favorirebbe la stabilizzazione delle bollicine. Intanto prosegue la ricerca di forme di vita aliene: se ne troviamo possiamo provare a vendergli i nostri vini "terrestri", o, almeno, il surplus di produzione. Oddio ... e se poi fanno come i cinesi, e cominciano a produrlo da sé ... ?

## Cronaca

### I valori dell'agricoltura e la voce di un bambino

Spopola, all'edizione n. 53 dello "Zecchino d'oro" (16-20 novembre), la canzone "Il contadino", del giovane di San Zenone degli Ezzelini (Treviso), Giovanni Pellizzari. Soprattutto per il messaggio positivo che lancia: "zappare la terra" non è un atto da disprezzare, ma un lavoro nobile che esalta i valori umani. "Più che una canzone per bambini, lo definirei il nuovo spot per tutta l'agricoltura", ha detto, entusiasta, Franco Manzato, assessore all'agricoltura del Veneto.



## Primo Piano

### Viti monumentali salvate dalla "Feudi", un modello virtuoso dalle grandi prospettive future in Italia

Crollano le mura millenarie di Pompei, per l'incuria di una gestione pubblica a dir poco lacunosa, ma a pochi chilometri di distanza, tra le colline irpine, sembra di essere in un altro mondo: la Feudi di San Gregorio, un'impresa privata, investe risorse e professionalità per riportare alla luce una sorta di "Pompei viticola", un vero e proprio archivio varietale, costituito da piante plurisecolari. Si tratta di un progetto di recupero su cui la cantina, con sede a Sorbo Serpico, ha scommesso con convinzione e impegno, attualizzando un'idea grazie alle possibilità che solo il regno vegetale può garantire: da antichi padri far nascere nuovi figli. Prima, acquistando i terreni (6 ettari) dove i "Patriarchi", le cosiddette "viti monumentali" (media sui 75/100 anni di età, ma alcune anche di 250 anni), dimoravano nell'incuria dell'uomo, poi riportando all'antica vigoria questi individui, e, infine, allestendo dei veri propri "giardini" viticoli, destinati alla visita come in una sorta di museo a cielo aperto. Ma, soprattutto, costituendo un vero e proprio bacino di approvvigionamento di "nuove-vecchie" varietà, destinate alla produzione. In questa sorta di "macchina del tempo" viticola, accompagnano la Feudi di San Gregorio l'Università di Milano (Attilio Scienza) e quella di Napoli (Luigi Moio). Un'operazione dalla grande prospettiva futura e intimamente "aperta" ed esportabile in altri luoghi del Bel Paese. Veri e propri bacini di questo genere, infatti, possono essere individuati in tutta Italia e in regioni come la Sardegna (una terra anch'essa "graziata" in parte dal disastro ottocentesco della fillossera) si potrebbero ottenere risultati molto interessanti come quello raggiunto in Irpinia. Non solo, le implicazioni scientifiche e direttamente produttive sono enormi. Basti pensare, solo per fare un esempio, alla possibilità di riportare nei vigneti dei nostri giorni piante antichissime e, per questo, dotate di una vitalità superiore, allargando ed arricchendo il già notevole patrimonio varietale del "vigneto Italia".

## Focus

### Consigli per i viaggi, ecco 4 appuntamenti "golosi" di novembre ...

È novembre, tempo di appuntamenti "golosi" in giro per l'Italia, come l'"Orvieto Food Festival & Wine", di scena dal 18 al 21 novembre. Tante le iniziative nella rassegna enogastronomica umbra: dai "Convivia" agli "Eventi Off", dalle performances artistiche di "Nottturnoff", agli assaggi e degustazioni di "Off Collateral". Tanti i nomi di rilievo, come lo chef Heinz Beck, lo storico Lucio Villari, il fondatore ed editorialista de "La Repubblica", Eugenio Scalfari, Andrea Muccioli, patron della comunità di San Patrignano ed il giurista Stefano Rodotà ([www.orvietofestival.it](http://www.orvietofestival.it)). Dal 18 al 22 novembre, a Tarvisio (Udine), si alzano i calici per "Ein Prosit", rassegna dell'eccellenza enologica italiana e non solo ([www.einprosit.org](http://www.einprosit.org)), mentre è dedicato alla tradizione toscana della lavorazione del maiale "Il nostro modo di porci", di scena nella cantina della casa vinicola Cecchi il 22 novembre ([www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)). A chiudere, "Bollicine su Trento", il 26 e 27 novembre, per gli amanti delle bollicine d'eccellenza ([www.visitrentino.it](http://www.visitrentino.it)).



## Wine & Food

### A scuola si impara meglio facendo una prima colazione ... golosa!

Una buona pagella a scuola si costruisce anche a tavola, a cominciare dalla prima colazione. Mai saltarla, avvertono gli esperti dell'Università degli Studi di Padova che, sul legame fra "primo pasto" e rendimento sui banchi, stanno conducendo studi, dai quali emerge che una colazione "golosa", che comprenda, ad esempio, creme a base di nocciola e cacao, regala concentrazione e buonumore anche ai bimbi più refrattari a mangiare appena svegli. I dati che lo dimostrano sono stati presentati ieri, nel capoluogo lombardo, al Congresso Internazionale "Milanopediatria" 2010.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"È necessario cambiare lo status del vino, da bevanda ad alimento: il vino, infatti, non serve ad idratarsi come l'acqua, è un alimento in grado di esaltare qualsiasi cibo". Così il

professor Giorgio Calabrese, presidente dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (Onav), a WineNews, propone la sua visione del nettare di Bacco.

