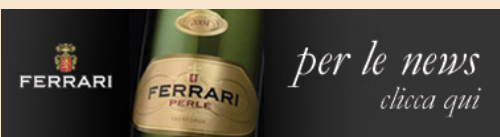


**La News**



**Non solo vino: i sommelier si tuffano nel mondo della birra**

Non più solo vino: oggi la birra, sempre più di tendenza, si degusta. E così l'Ais-Associazione Italiana Sommelier ed AssoBirra hanno ideato "Due dita di schiuma, un mondo di gusto", un percorso formativo in 6 lezioni per appassionati, per conoscere più a fondo il mondo della birra. "Con questo corso - dice Antonello Maietta, presidente Ais - vogliamo rispondere al numero crescente di italiani che vogliono saperne di più su questa bevanda. Perché una migliore conoscenza dell'universo birra serve per compiere scelte più informate e, dunque, migliori". Info: www.sommelier.it



**SMS**

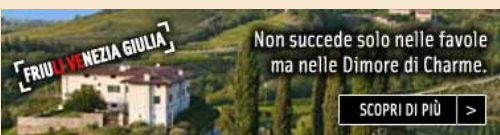
**Stallo**

È normale che i tamburi rullino attorno a qualche decisione da prendere, a qualche cambiamento. È normale che ci siano favorevoli e contrari, ognuno a sostenere le proprie ragioni. Anzi, non è solo normale: è democratico. Perché solo in democrazia si ha il diritto di fare le proprie "battaglie", a patto che, poi, chi perde si adegui alle decisioni della maggioranza. Ciò che è meno normale è che si rinunci. Chissà cosa è successo, allora, al Consorzio del Brunello di Montalcino, dove c'era un cda favorevole (14 consiglieri su 15) alla modifica del disciplinare di produzione del Rosso di Montalcino (attenzione, Rosso!), ma poi, in assemblea, la votazione è stata rinviata. Sorge una domanda: l'immobilismo, che sembra regnare su questo tema e su Montalcino, è davvero un valore positivo e irrinunciabile?

**Cronaca**

**Il Pachino della discordia**

"I giornalisti trascurano le vere emergenze del Paese. Ai media interessano soltanto le escort, per farci ascoltare saremo costretti ad abbassarci i pantaloni in piazza". Così un produttore di pomodoro di Pachino oggi, nella visita del Ministro Galan in Sicilia. Una tensione nata dopo che in una trasmissione Rai la filiera del celebre pomodoro era stata associata alla mafia, con tanto di invito al boicottaggio. "Ora la Rai rimedi con una trasmissione sul pomodoro di Pachino", ha detto Galan.



**Primo Piano**

**Il federalismo a tavola. L'identità nazionale italiana affonda le radici nei saperi delle tante cucine locali**

Chi si è interessato qualche volta di storia lo sa: l'Italia è un Paese in cerca di una sua identità nazionale, da quando si è divisa in Comuni, Repubbliche e Stati nazionali. E, ancor più, da quando ha ritrovato l'unità. Correva l'anno 1861. Ma, se guardiamo con più attenzione al "curriculum vitae" del Belpaese, possiamo intuire che le sue divisioni sono state una ricchezza, più che un punto debole. Se non sul piano politico, su quello culturale. Ed il piano culturale è fatto anche - e, forse, soprattutto - dalla tavola, anzi, dalle tavole. Cioè dalle cucine, dai saperi locali nelle preparazione dei prodotti, anch'essi locali, ma soprattutto dalla circolazione di questi prodotti e di questi saperi. "L'unità di un paese si fonda sulla cultura più che sulla politica, sulla cucina e sulle abitudini che hanno a che fare con il cibo e con il gusto", dice a WineNews il professor Massimo Montanari, uno dei massimi esperti di storia dell'alimentazione. Perché proprio questa circolazione di culture del cibo e la continua contaminazione è la "malta" che unisce gli abitanti d'Italia, che dà loro un'identità di base. "Le tradizioni culinarie sono la parte essenziale dell'unità nazionale - prosegue Montanari - ma, proprio per questo, si tratta di un'unità che precede di molto l'unità politica: esisteva una rete culturale italiana già dal medioevo. Nella Penisola circolavano saperi, gusti e cibi, con un denominatore comune che definiva, già allora, lo "spazio italiano". Si trattava di uno spazio elitario, che si è allargato socialmente dall'Ottocento in poi, grazie anche all'azione di Artusi, e poi nel Novecento si è diffuso in modo capillare nella società". Si può parlare, dunque, di federalismo culturale del cibo: circolano prodotti, persone, ricette, conoscenze, che si mescolano negli spazi italiani e nel tempo, e che permettono di avere un patrimonio ricco e variegato di piatti e di "know-how". È tutto questo che fa delle cucine italiane (e non della cucina italiana) qualcosa di estremamente vivo. Vivo come la cultura.

**Focus**

**Pubblico & privato: il caso Montepulciano**

Quando i privati si "frugano" in tasca per recuperare e mantenere il patrimonio pubblico, architettonico ed artistico, di un territorio, che è parte del valore aggiunto anche del loro lavoro e del loro prodotto. Lo hanno fatto i produttori del Consorzio del Nobile di Montepulciano, da decenni a fianco del Comune della "perla del '500", e che dopo importanti monumenti, come un palazzo che ospita la sede del Consorzio, il Pozzo dei Grifi e dei Leoni in Piazza Grande ed altre opere, hanno contribuito per il 50% (sugli oltre 700.000 euro) alla prima parte del restauro della Fortezza medicea, di proprietà comunale, per farla diventare un centro espositivo. Uno dei rarissimi esempi di efficace e virtuosa (e intimamente sentita dalle parti in causa) collaborazione tra pubblico e privato nei territori del vino italiano che, a Montepulciano, si manifesta in tante altre occasioni di vita sociale. "Valorizzare una città che comunque ci aiuta a farci conoscere nel mondo è un dovere civico ed etico da parte dei produttori, che vendendo il vino, vendono anche un po' Montepulciano" spiega il direttore del Consorzio Paolo Solini. Messaggio che ci sentiamo di sottoscrivere al 100%. Chapeau!



**Wine & Food**

**I piccoli del Chianti Classico chiedono più attenzione**

Una richiesta di attenzione diversa, perché le esigenze dei piccoli produttori sono diverse da quelle dei grandi, ma nessun intento "sovversivo" contro il Consorzio del Vino Chianti Classico. Così, a WineNews, Paolo Cianferoni della cantina Caparsa, spiega le ragioni di quelli che qualcuno ha definito "i sovversivi del Gallo Nero". "Abbiamo sottolineato differenze finora non prese in considerazione. Per esempio che il costo di un evento o la burocrazia siano uguali per una grande azienda e una piccola cantina, ma che per questa incidano molto di più. Ma nessuna guerra al Consorzio, non ha senso".

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Raccontare l'enologia italiana su uno dei mezzi di comunicazione di massa più importanti della storia, il cinema: ecco "I Vini d'Italia", il progetto che racconterà per documentari il vino

del Belpaese. Ai microfoni di WineNews il tre volte premio Oscar Vittorio Storaro, supervisore alla cinematografia dell'iniziativa, e l'ideatore, il figlio Giovanni ...

