

La News



"Mangia-spaghetti" da 150 anni

La pizza, il Prosciutto di Parma, il gelato? Macché: quando si parla di italianità tutti questi prodotti - e tanti altri - sono nella lista del food tricolore, ma non in testa. Sul gradino più alto del podio va il prodotto tanto "ovvio" quanto inattaccabile, la pasta, questo "fil rouge" che, dalla Sicilia al Trentino, percorre lo Stivale. Preferibilmente nella sua versione più "nazionale": lo spaghetti. Uno studio della rivista gastronomica "Alice Cucina" ce lo conferma, con il 22% degli intervistati che dichiara eterno amore a fusilli & Co. Ma, diciamo, lo sapevamo già: non per niente gli "yankee" ci hanno affibbiato il soprannome di "mangia-spaghetti". Un soprannome che è un vanto. Soprattutto oggi.



SCOPRI
LE NOSTRE
CANTINE

SMS

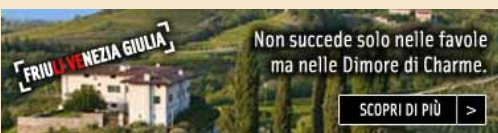
Quando i vini sono anche "i nomi della storia"

Una lunga vigna a forma di stivale: l'Italia la si potrebbe descrivere anche così. Perché la viticoltura e l'enologia sono nella sua cultura, nel suo dna di nazione. E nella sua storia, che oggi guarda a 150 anni fa, quando agli italiani fu data una patria comune. A partire da quel momento fondativo, qual'è il vino che più rappresenta la storia del nostro Paese? "Vox populi", è il Barolo il nettare più evocativo dell'Unità d'Italia, seguito da Chianti Classico e Marsala: Cavour (Piemonte), Ricasoli (Toscana), Garibaldi (Sicilia, sbarco dei Mille). La "vox" è quella del "populus" degli eno-appassionati che, secondo il sondaggio di WineNews, hanno guardato ai grandi vini, certo. Ma anche alla nostra storia.

Cronaca

L'Italia in 60 ... bicchieri! Brindare ai 150 anni dell'Unità d'Italia con 60 vitigni autoctoni

Una passerella di 60 vitigni autoctoni abbinati a prodotti Dop e bio, per un brindisi ai 150 anni dell'Unità d'Italia. È l'"Happy hour tricolore" che l'Enoteca Italiana di Siena dedica, oggi (dalle ore 17), ai festeggiamenti per l'unificazione nazionale. Un modo per percorrere la Penisola attraverso le produzioni enologiche dei territori italiani. Info: www.enoteca-italiana.it



Non succede solo nelle favole
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

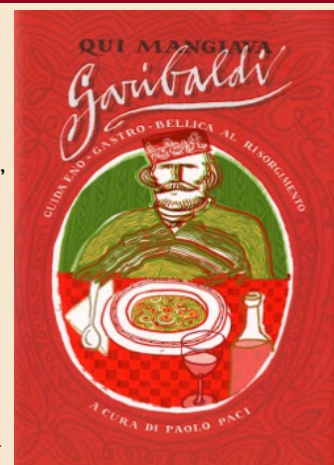
L'Unità d'Italia vista da ... Bacco. Un modo diverso di vedere il Risorgimento: attraverso il bicchiere

Il vino è un tratto identitario dell'italianità, "ça va sans dire". Ma optare per un solo vino a rappresentare quel "collage enologico" che è la Penisola, è impossibile, anche se gli eno-appassionati hanno scelto, per rappresentare i 150 anni dell'Unità d'Italia, il Barolo. Ma, visto che abbiamo parlato dell'Italia come di una "federazione di eno-territori" (gli antichi greci la chiamavano Enotria), potremmo collocare ogni vino - o quasi - in un momento preciso della formazione della nostra Nazione. Si parte con Barolo e Barbaresco, ovviamente, dato che a dirigere l'orchestra dell'unificazione fu il piemontese Regno di Sardegna: ma già il nome suggerisce di affiancare, ai vini di Langa, un Cannonau. La cantina sabauda comincia ad ampliarsi con la Seconda Guerra d'Indipendenza: prima con Oltrepò e Franciacorta, nel 1859; poi con il Lambrusco e con le declinazioni toscane del Sangiovese: dal Chianti Classico al Brunello di Montalcino, al Nobile di Montepulciano, per i plebisciti del 1860. Ad arricchire la cantina di Vittorio Emanuele di Savoia ci pensa poi un certo Giuseppe Garibaldi, che fa incetta di Marsala e Nero d'Avola: corre l'anno 1860 (Spedizione dei Mille). Ma non si ferma lì ed accaparra bottiglie di Cirò, Aglianico, Falanghina, Greco di Tufo, Primitivo e Negroamaro. Intanto, il Re sabauda pensa in prima persona a rifornirsi di Verdicchio e Sagrantino, occupando i territori dello Stato della Chiesa, tranne il Lazio: così, nel 1861, la sua cantina è ormai quasi perfezionata. Mancano ancora le bottiglie di Amarone e Friulano, che arrivano nel 1866 (Terza Guerra d'Indipendenza), mentre Frascati e Cesanese entrano nella collezione nel 1870, con la breccia di Porta Pia. "Cave" completata? Quasi, perché ancora c'è spazio per qualche etichetta di Trentodoc, di Collio e di Gewürtztraminer, che arrivano alla fine della Prima Guerra Mondiale, nel 1918. Insomma, ci sono voluti 59 anni e tanta fatica per completare la cantina-Italia ... perché festeggiarla solo nel 2011?

Focus

Non solo politica e battaglie. Gli eroi risorgimentali si sedevano anche a tavola

A chi viaggia per l'Italia, parrà che Giuseppe Garibaldi abbia dormito ovunque. Ma, oltre che dormire, avrà anche dovuto mangiare. E quali erano i piatti preferiti dell'Eroe dei Due Mondi? Ce lo dice Paolo Paci, nel libro "Qui mangiava Garibaldi. Guida eno-gastro-bellica al Risorgimento" (nella foto), dove si possono scoprire i gusti a tavola anche di altri 15 personaggi che hanno fatto la storia dell'Unità d'Italia: da Camillo Benso di Cavour a Carlo Pisacane, da Giuseppe Mazzini a Vittorio Emanuele II. Ma il volume, edito dall'Istituto Geografico De Agostini, fa di più, raccontandoci i prodotti tipici dell'epoca, i vini, le ricette e perfino dove sono, ancora oggi, le osterie frequentate dagli eroi del Risorgimento. Ma com'era, a tavola, il condottiero delle Camicie Rosse? Goloso di prodotti semplici, tipici, del territorio: il suo piatto preferito erano fave e pecorino, poi zuppe di verdure e legumi, salame e formaggi. E pesce: oltre a baccalà e stoccafisso amava mangiare il pescato crudo. E per dessert? Fichi secchi e gallette con l'uva passa: la spartanità militare unita al gusto.



Wine & Food

I cibi più italiani che ci siano sanno di tradizione e cultura

Se l'Italia è un Paese "food-centico", se è una "Repubblica fondata sul gusto", allora sarà dura definire la classifica definitiva dei prodotti agroalimentari più rappresentativi dell'italianità. A fare un'indagine ci ha pensato la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori: in prima posizione, c'è il pane, alimento-simbolo dell'Italia nelle sue tante declinazioni regionali, seguito dalla pasta. In posizione n. 3, troviamo il vino, poi formaggio e quindi, a pari merito, olio extravergine d'oliva e pomodoro. Un'Italia di grano ed uva: elementi antichi che hanno il sapore della storia, della cultura e della tradizione.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino si presta perfettamente al blend: ecco perché è rappresentativo dell'unità nazionale. Assemblare vitigni così diversi è stato un lavoro affascinante". Così Riccardo

Cotarella, l'enologo che ha selezionato i vitigni del Vino dell'Unità d'Italia, un progetto realizzato da VeronaFiere con il supporto di Assoenologi.



Simply Italian
GREAT WINES