



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale
del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 872 - ore 17:00 - Lunedì 28 Maggio 2012 - Tiratura: 29647 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Italian style: cena romantica a Roma per il papà di Facebook

Il wine & food tricolore colpisce ancora: la lista delle star che coltivano un vero e proprio culto per il made in Italy a tavola si arricchisce di un nuovo spasmante, Mark Zuckerberg, il padre di Facebook (novello ultramiliardario), che ha scelto Roma (e la sua cucina) per festeggiare adeguatamente il suo matrimonio con Priscilla Chen. Al "Pierluigi", storico ristorante di Campo de' Fiori, i "piccioncini" hanno scelto un menu assolutamente vegetariano: tagliolini ai fiori di zucca, carciofi alla romana, mozzarella di bufala Dop, tutto innaffiato da una bottiglia di Fiano di Avellino.

Primo Piano

La cultura del vino. E quell'Italia che non ce l'ha

L'Italia è uno dei più grandi e storici Paesi produttori di vino al mondo, ma gli italiani non sono tra i più ferventi cultori di Bacco. Ecco perché, nonostante il lavoro importante, di decenni, di tanti player come Ais, Gambero Rosso, Slow Food e non solo, è oggi più che mai necessario sedersi tutti intorno ad un tavolo e capire che tutti questi attori, e i produttori stessi, hanno un solo, comune obiettivo, al di là delle legittime specificità e aspirazioni di ognuno: diffondere la cultura del vino più di quanto lo sia oggi. È il messaggio della "Giornata Nazionale della Cultura del Vino" n. 2, oggi a Roma by Ais-Bibenda. "L'Italia è lontana da quello che dovrebbe essere "il" Paese del vino. In Francia si studia vino per 2 anni a scuola, nei nostri istituti alberghieri ci sono 5 ore di lezione. E il lavoro nostro e di altri, da solo, non basta a far sì che siano più dei soli 4 milioni di italiani su 61 a potersi definire acculturati sul vino", ha detto Franco Ricci, presidente della Worldwide Sommelier Association. Ma cosa è cultura del vino? "È far capire che il vino è prima di tutto espressione dell'identità dei territori, poi prodotto per il mercato", ha detto il giornalista Carlo Cambi. Ma è anche "convivialità, aprire le porte dei territori, raccontare la serietà di chi produce, è consumo consapevole e non proibizione, educazione nelle scuole, scambio di idee tra pubblico e privato", ha aggiunto Alessandro Regoli, direttore WineNews. "Ma è anche comprensione dei gusti degli altri", per il presidente del Gambero Rosso, Cuccia, o il far sì che "i produttori si prendano cura di un territorio nel suo complesso", per il presidente del Consorzio del Franciacorta, Zanella. E pure seminare consapevolezza nei cittadini, perché anche le istituzioni tornino a dare al vino, e all'agricoltura di cui è bandiera, il peso che ha nelle decisioni politiche per il Paese, come hanno rivendicato il giornalista del Tg5 Gioacchino Bonsignore, e il presidente Federdoc, Ricci Curbastro, visto che il settore, tra produzione e indotto, vale più del 20% del Pil nazionale. Ma è anche ascolto delle esigenze del consumatore senza il quale, il vino e il suo mondo, non sarebbero così ricchi e belli, per l'enologo Riccardo Cotarella. Via le polemiche, tutti a lavoro ...

Focus

Allegrini celebra la cucina nel cinema

Cibo e cinema formano da sempre un binomio inestricabile, ci sono film che senza il cibo non sarebbero mai nati (basti pensare a "Chocolat" o a "La grande abbuffata"), altri che devono la loro fama a scene madri in cui la cucina è la vera protagonista, in una continua metafora con la vita, dal Totò di "Misericordia e nobiltà" alle peripezie del Charlie Chaplin di "Tempi Moderni", dal Pasolini del "Vangelo Secondo Matteo" al mitico Sordi di "Un Americano a Roma". Per celebrare questo decennale intreccio artistico culinario, Allegrini ospiterà domani a Villa della Torre "La Grande Abbuffata al Cinema: volti, sapori e profumi in celluloide", un evento - omaggio al cinema ed alla cucina, di cui si discuterà con i massimi esperti del settore, dal professor Carlo Montanaro dell'Università di Venezia al professor Gianni Moriani, direttore del Master in Cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia, in una serata che vivrà il suo culmine con la proiezione delle scene più belle girate tra pentole fuochi, e la cena ispirata dai piatti greci e turchi del film "Un tocco di Zenzero". Info: www.allegrini.it



Tutti per Bacco!

La cultura del vino sta a cuore a molti. Alla Giornata promossa dai Sommelier d'Italia (Ais) hanno aderito: il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, il Nobel Dario Fo, il Ministro della Giustizia Paola Severino, Vittorio Grilli, viceministro dell'Economia; politici come D'Alema, Letta o Alfano; Roberto Colaninno (presidente Alitalia); imprenditori come Riccardo Illy, Oscar Farinetti e Gian Marco Moratti; giornalisti come Vespa, Mentana, Lerner, Augias, Mura e Cristina Parodi; artisti come Albano, Lina Wertmüller, Pippo Baudo, Alessandro Gassman, Carlo Conti, Gigi Proietti, Enrico Montesano, Serena Dandini, Arnoldo Foà; sportivi come Alberto Tomba o Gianni Rivera, pezzi di storia del vino come Giacomo Tachis. E tanti altri. Un bel parterre, non c'è che dire. Tutti per Bacco!

Cronaca

Torna il Salone del Gusto

Riduzione dei consumi, economia di prossimità, responsabilità sociale, sviluppo sostenibile, rispetto dell'ambiente, educazione alimentare e consumo consapevole: ecco il Salone del Gusto e Terra Madre 2012, dal 25 al 29 ottobre a Torino, incentrati sul tema "Cibi che cambiano il mondo", per "rivoluzionare il paradigma che regola questo mondo in crisi a partire dal cibo", hanno spiegato oggi Roberto Burdese, guida di Slow Food Italia, e Carlo Petrini, presidente internazionale di Slow Food (www.slowfood.it).



Wine & Food

I goal di Maradona e Pelè? Meglio con un Chianti Classico

Un grande Chianti Classico rende un goal ancora più eccitante, come uno storico goal rende un grande Chianti Classico ancora più goloso. È lo spirito che ha accompagnato "Goals di-vini", l'esperienza andata in scena a "Classico è" (fino al 3 giugno nel territorio del Chianti) firmato dal "Doctor Wine" Daniele Cernilli e dal commentatore "viola" David Guetta. Il risultato? Una straordinaria liaison, in cui il goal più bello di sempre, quello di Maradona all'Inghilterra ai Mondiali dell'86, o quello di Pelè in Brasile Italia 4-1 del 21 giugno 1970, si rivivono meglio con un Chianti Classico. Info: www.classico-e.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Le vie del vino sono infinite, almeno quanti sono i Paesi in cui l'Italia enoica esporta il suo prezioso nettare: non solo i big, ma anche i piccoli mercati europei, ognuno con

le sue peculiarità. A WineNews i buyer Therese Engström (Svezia), Martin Matula (Repubblica Ceca), Carl Lie (Norvegia) e Danusky Tiaru (Romania).

