



La News



Quando il cibo è design

Può una "materia" deperibile come il cibo diventare opera di design? È la sfida di "Food culture: eating by design", mostra multi-disciplinare di scena a Eindhoven (Olanda, fino al 30 settembre), ideata dall'Istituto Premela e dalla designer Marije Vogelzang, ed ospita creazioni in ceramica, fotografie, stampe tridimensionali ma soprattutto cibo. L'intento è ambizioso, esplorare le connessioni tra il food e il design e scoprire le origini di ciò che mangiamo, anche per capire i cambiamenti alimentari del futuro (nella foto l'opera "Mutaotes" di Uli Wstphalm, dove l'artista è Madre Natura che si esprime con variazioni di frutti e ortaggi, fotografati nel loro aspetto mutante). Info: www.premela.org



Basta allarmismi inutili

Tantissime ricerche scientifiche, a partire da quella sul cosiddetto "Paradosso Francese", negli anni '80, dimostrano che bere vino con moderazione e quando si mangia, fa bene a molte cose, aiuta a vivere meglio e di più. E non fa male. Basta, dunque, con il terrorismo psicologico affidato ad articoli che hanno, peraltro, scarso valore scientifico. L'enologia italiana di oggi è sempre più attenta alla valorizzazione della materia prima e della territorialità del vino. Non ci sono grandi interessi, quindi, ad utilizzare prodotti che, seppur non nocivi per la salute, banalizzino il vino nella direzione dell'omologazione. E poi, come afferma il professor Attilio Scienza dell'Università di Milano, "un'autorità in materia, bere vino non è mai stato tanto sicuro come oggi, perché non c'è nessun prodotto alimentare tanto controllato".

Cronaca

Accordo Ice-Politiche Agricole

Il Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania e il presidente Ice (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) Riccardo Monti, hanno firmato oggi una convenzione operativa per le politiche promozionali dell'agroalimentare, che disciplina le forme di collaborazione tra il Ministero e l'Ice, al fine di contribuire alla pianificazione e coordinazione delle attività promozionali a sostegno del comparto agricolo e alimentare all'estero.



Primo Piano

Il gusto prende il volo: wine & food in aeroporto

Siamo nel periodo clou delle vacanze estive, e aumentano, quindi anche i viaggi in aereo. E per chi non sa rinunciare al gusto neanche nell'attesa dell'imbarco, negli aeroporti italiani ormai è facile trovare wine shop e food corner di qualità un po' in tutta Italia. Per chi aspetta di partire da Roma Fiumicino, tra gli store di "Good Buy Roma" c'è anche una vera e propria cantina di vini e spumanti con tanto di "Passaporto del Vino", una guida all'acquisto per chi non è un intenditore ma non vuole rinunciare al buon bere. E anche il wine bar di Marchesi de' Frescobaldi, "pionere" nel diffondere la tendenza di approfittare dell'attesa dei voli per assaggiare etichette di qualità. Da tempo ormai, infatti, accanto alle grandi griffe della moda, le cantine del Belpaese, ma anche i marchi più famosi della gastronomia italiana, hanno compreso l'importanza di avere una propria "vetrina" nei principali aeroporti, se solo si pensa a "ViaMilano Shopping" a Malpensa dove c'è pure l'"Harry's Bar", o al wine bar Santa Cristina di Antinori (con Cremonini) a Bergamo Orio al Serio, o "Pane Vino e San Daniele", i locali di Fantinel dove assaggiare vini di qualità e Prosciutto San Daniele, a Fiumicino e Malpensa. E se la Mozzarella di Bufala Campana Dop è la "regina" dei food store dell'aeroporto di Napoli Capodichino, a Palermo e Catania il must sono le pasticcerie di qualità per fare incetta di cannoli siciliani. In Costa Smeralda? All'aeroporto di Olbia, c'è "Kara Sardegna", la boutique dei prodotti tipici sardi firmata dal famoso pubblicitario Gavino Sanna. E se il "Wine&Food Corner" è lo spazio della sala imbarchi dell'aeroporto Caselle di Torino dove trovare le etichette top del Piemonte e la famosa cioccolata Ferrero, Venchi e Gobino, a Ronco dei Legionari, il principale aeroporto del Friuli Venezia Giulia, è nato "Wine & Design", temporary shop dedicato ai migliori vini made in Friuli e alle sedute di design, collaborazione tra il Movimento Turismo del Vino e Italian Chair District. Da Venezia a Verona, fino a Reggio Calabria, infatti, sempre più gli aeroporti diventano location d'eccezione di degustazioni di vini e prelibatezze, ma anche di vere anteprime "internazionali". E il gusto prende il volo.

Focus

Per chi non sa "a che Santo votarsi"

Con le bizzarrie del clima, i produttori di vino hanno gli occhi al cielo. E per decidere "a quale Santo votarsi", cercando tra varie fonti, non c'è che l'imbarazzo della scelta, perché tanti sono quelli dedicati al vino. Da San Barnaba, che visse lavorando in vigna e viene invocato contro la grandine, a San Vincenzo Ferreri, protettore di vigne e vignaioli. O San Zeno, venerato soprattutto in Veneto, al quale i fedeli chiedevano consigli sulla vendemmia e il vino novello. Ancora, Sant'Urbano, spesso rappresentato con un grappolo d'uva (foto), e protettore dei bottai, o Santa Elisabetta, regina di Portogallo, patrona degli enologi. E ancora San Venceslao, coltivatore di vigne e patrono dei pigiatori d'uva, o San Martino di Tours, protettore anche degli osti. Per la rivista Uk "The Drink Business", che ha stilato una sorta di "top 10" dei santi del vino, c'è San Vincenzo di Saragozza, venerato dai vignaioli di Francia e Spagna, e San Morando di Cluny, che si dice si sia alimentato, nel digiuno di Quaresima, solo con un grappolo d'uva. C'è San Benedetto da Norcia, che fissò anche la regola del bere consentito ai monaci, o San Giovanni Bosco, autore del volumetto "L'enologo italiano", scritto nel 1800 ...



Wine & Food

È già ora di vendemmia: primi grappoli tagliati in Franciacorta

È già tempo di vendemmia: a dare il via la Franciacorta, con Castello Bonomi (della famiglia Paladini) oggi (nel 2011 fu il 3 agosto), con il Pinot Nero, e domani toccherà alla cantina Lenza, sempre a Coccaglio (Brescia), a partire dallo Chardonnay. Colpa anche dell'"effetto Nerone" (dal nome dell'anticiclone di origine africana), dice Coldiretti, che condiziona lo svolgimento delle attività in vigna con la raccolta delle uve solo la mattina, per evitare stress termici. E in arrivo c'è il rapporto n. 1 sull'impatto del cambiamento climatico sul vino made in Italy dell'organizzazione agricola.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Grandi e piccoli produttori devono stare insieme nel segno del territorio, altrimenti, soprattutto all'estero non si va da nessuna parte. A rilanciare il messaggio Hannes

Waldmüller, nuovo direttore del Consorzio Vini Alto Adige, territorio emblematico di un sistema vino italiano dove convivono piccolissimi produttori e grandi cantine.

