

La News



"Play with Food - La scena del cibo"

Un teatro contemporaneo, un palazzo storico, il Polo del '900, un amato caffè del "salotto d'Italia", un ristorante, il Circolo dei Lettori ed un cinema, più un luogo segreto. È qui che, in una Torino dall'animo "wine & food" vivace più che mai, gli artisti e le compagnie del panorama teatrale italiano contemporaneo dialogano con le eccellenze enogastronomiche del territorio, protagonisti, fino al 17 giugno, di "Play with Food - La scena del cibo", primo Festival di arti visive e performative dedicate al cibo con spettacoli, performance, cene segrete, "Kitchen Kabarett" e Cinecolazioni conviviali, realizzato da Collettivo Canvas e Fondazione Piemonte dal Vivo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Ode al Vino, capolavoro di Pablo Neruda

C'è un posto, nel cuore di Madrid, in cui vengono conservati gli originali delle più belle opere della letteratura in lingua spagnola: è la "Caja de las Letras", un caveau nei sotterranei dell'Istituto Cervantes, organismo nato nel 1991 per la promozione e l'insegnamento dello spagnolo che dipende dal Ministero degli Affari Esteri. Qui, ogni poesia o libro ha una sua cassetta di sicurezza, che resterà rigorosamente chiusa fino alla data decisa dal donatore, una sorta di "capsula del tempo" dove, da ieri, trova spazio una delle poesie più belle di Pablo Neruda, "Oda al Vino". Il manoscritto, vergato dal poeta Premio Nobel cileno nel 1953 ad Isla Negra, è stato depositato dalla Fundación Vivanco, e resterà chiuso nella cassetta di sicurezza numero 1.567 fino al 13 giugno 2020.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Alice Waters laurea Honoris Causa

È una delle più influenti figure mondiali della gastronomia ed ha fornito un contributo fondamentale nella definizione del valore culturale, etico e sociale del cibo e della cucina, in modo particolare per due aspetti, la diffusione della cultura dell'alimentazione biologica e stagionale e la promozione dell'educazione al cibo nelle scuole, tanto da aver portato un orto biologico alla Casa Bianca: ad Alice Waters la laurea Honoris Causa dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il 22 giugno nell'appuntamento "Coltivare e custodire".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Storie di vita, e di innovazione, di 7 grandi del vino italiano

C'è chi, all'inizio, ha studiato "dai francesi", portando in azienda le lezioni sul taglio bordolese, ma investendo poi anche sui vitigni autoctoni, diventandone il simbolo ed il pioniere nel territorio, come ha fatto Fausto Maculan con il Vespaiolo. O chi, ha ricomprato i vigneti venduti dalla famiglia, tornando grande, innovando, e mescolando lavoro, passione, ma anche scienza, per dare valore alla tradizione, come Roberto Anselmi, nel territorio di Soave. Ancora, c'è chi, viaggiando in Francia, e lavorando da protagonista in Franciacorta (con Bellavista), come Mattia Vezzola, è diventato un "guru" delle bollicine e dei vini rosé, focus della sua cantina, Costaripa, in Valtènesi. Frammenti di storie di vita e di innovazione nel vino, raccontati intorno ad un tavolo da 7 grandi del vino, Fausto Maculan, Franco Allegrini, Roberto Anselmi, Primo Franco, Giovanni Gregoletto, Romano Dal Forno, tutti veneti, e da un "intruso" lombardo Vezzola, all'insegna delle "Affinità Enologiche", nella cantina di Maculan. Tutti con un passato da protagonisti dei loro territori, ma anche da avanguardisti. Come Allegrini e Dal Forno, in Valpolicella. Il primo, che guida il gruppo Allegrini con la sorella Marilisa - con tenute in Valpolicella, a Bolgheri, Montalcino e nel Lugana - ha, tra l'altro, modificato il metodo dell'appassimento per avere uve perfettamente sane, e la tecnica di ottenimento del Ripasso, utilizzando non le vinacce dell'Amarone, ma le uve appassite. Il secondo, Dal Forno, firma di alcune delle etichette italiane più quotate al mondo, anche grazie all'incontro con Giuseppe Quintarelli, ha puntato sul cambiamento, "perché la tradizione non deve essere statica. Tutto evolve e il vino non è diverso dal resto". C'è chi alla produzione di vino ha associato la divulgazione della sua cultura, come Gregoletto, che tra Conegliano e Valdobbiadene, oltre a produrre vini e spumanti, ha fondato lo Spazio dell'Uva e del Vino (Suv), dove raccoglie libri antichi, oggetti e manifesti che raccontano il vino nei suoi aspetti più insoliti. O chi, come Primo Franco, a Valdobbiadene, in tempi non sospetti (a partire dal 1973) ha cambiato la filosofia dell'azienda, puntando solo sul Prosecco. Che oggi è il fenomeno che tutti conoscono.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Mondiali di Russia e vini italiani

L'Italia non ci sarà, ma i Mondiali di Russia catalizzeranno comunque l'attenzione degli appassionati di calcio del Belpaese. Di certo, da oggi al 15 luglio, giorno della finale, tra Mosca e San Pietroburgo centinaia di migliaia di tifosi da ogni angolo del mondo prenderanno d'assalto non solo gli stadi, ma anche i locali ed i ristoranti. Dove senza dubbio scorreranno fiumi di birra, ma anche tanti litri di vino. E la probabilità di stappare una bottiglia tricolore è altissima: il vino italiano rappresenta il 28% dell'import russo, per un giro d'affari cresciuto nel 2017 del +47%, a 255 milioni di euro (dati Wine Monitor Nomisma). Più difficile, nel dopo partita, trovare del buon cibo italiano, nonostante la passione russa per il made in Italy a tavola, come racconta un sondaggio della piattaforma di viaggi Skyscanner, secondo cui la cucina italiana è la preferita dal 38% dei viaggiatori russi, con le lasagne, il gelato ed il tiramisù in cima ai piatti più amati. Nel frattempo, le griffe dell'Istituto Grandi Marchi (da Biondi Santi a Donnafugata, da Gaja a Lungarotti, da Antinori a Tenuta San Guido), proprio a Mosca e San Pietroburgo sono stati protagonisti dei "Russian Wine Awards"...

[Approfondimento su WineNews.it](#)

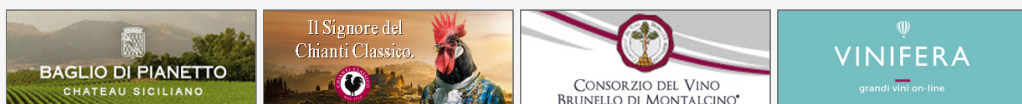


Wine & Food

Ipsos: Nutella e Parmigiano Reggiano i marchi top del food italiano

Italiani, popolo di tecnomaniaci e buongustai. Assioma moderno, che ha sostituito quello di "santi e navigatori", e che si riflette alla perfezione nella classifica dei "The Most Influential Brands 2018", curata da Ipsos. Al top, Amazon, Google, Whatsapp, e se il food esce dalla "top 10", sono quasi 40 le marche legate alla tavola. La prima in assoluto è Nutella, prodotto icona dell'industria dolciaria italiana, al n. 12, seguita dal Parmigiano Reggiano al n. 13, primo marchio di un prodotto Dop in assoluto, seguiti dal leader della pasta italiana, Barilla, davanti al n. 17, un altro formaggio a denominazione famosissimo come il Grana Padano Dop. A seguire, ancora, Ferrero, Mulino Bianco, Kinder, e Coca-Cola. Tra i primi 30 in assoluto anche due insegne della gdo, Lidl e Coop.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il Morellino di Scansano tra qualità, mercati e territorio: il direttore Alessio Durazzi

Denominazione di riferimento del sud della Toscana enoica, quella del Morellino di Scansano è anche una delle più importanti, con 1.500 ettari vitati tra le 8 e le 10 milioni di bottiglie, di cui il 75% vendute in Italia, il restante 25% all'estero. Il direttore del Consorzio del Morellino: "il fatto di avere una quota di export che non supera il 25% vuol dire che c'è ancora tanto spazio per crescere".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)