



## La News



## Il cibo nell'arte

"Il cibo nell'arte. Capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol": l'enogastronomia tra pittura e fotografia, in un viaggio che attraversa la rappresentazione degli alimenti in oltre quattro secoli di storia, in mostra, dal 24 gennaio al 14 giugno, a Palazzo Martinengo, Brescia ([www.amicimartinengo.it](http://www.amicimartinengo.it)). L'esposizione propone oltre 100 opere, che spaziano dal Barocco al Rococò e dal Romanticismo ottocentesco alle avanguardie del Novecento. Tra queste, non mancano quelle di grandi protagonisti della storia dell'arte, come Guttuso, de Chirico e Andy Warhol. Un percorso, insomma, che mostra il forte legame che c'è, da sempre, tra l'arte e il cibo.

## Primo Piano

### Tra vino sfuso e aragoste, il 2015 in Uk

Il 2015 è appena iniziato, e come sempre, il nuovo anno porta con sé attese e previsioni, a partire dai 10 top trend che caratterizzeranno il food & drink in Gran Bretagna secondo "The Drinks Business" ([www.thedrinksbusiness.com](http://www.thedrinksbusiness.com)). Innanzitutto, i prossimi 12 mesi vivranno l'exploit della colazione, con locali interamente dedicati al culto del breakfast, dai cereali alle uova, il primo pasto della giornata sta diventando un vero e proprio business. Un'altra novità sarà quella dei "Boilermakers", ossia l'incontro tra birra e "shot" di superalcolici, da bere insieme o uno dietro l'altra, dietro l'attenta regia dei migliori mixologist. Dopo il pollo e gli hamburger, il 2015 sarà quindi l'anno dell'aragosta, che farcirà panini da 9 sterline nei locali più trendy della City. Importantissima l'esplosione del vino sfuso servito alla spina: ne sa qualcosa il Prosecco, ma nel rispetto delle regole potrebbe rivelarsi una grande opportunità, perché permetterebbe di abbattere sensibilmente i prezzi. Sempre più di moda la cucina mediorientale, fatta di influenze andaluse e marocchine, ma anche israeliane e libanesi, pronta a conquistare pubblico e critica. Sempre in ambito enoico, l'innovazione del 2014, il Coravin, sembra aver aperto la strada al vino di grandi annate servito al bicchiere. Un'altra tendenza che si va affermando è quella delle aperture di locali accessibili a tutti, specie in pausa pranzo, da parte dei grandi chef stellati. Quindi, in parallelo con il boom dei locali specializzati in colazioni, si affermeranno quelli dedicati esclusivamente ai dessert, ovviamente serviti con i migliori vini da dessert, dal Sauternes al Vin Santo passando per il Pedro Ximénez. Un altro aspetto peculiare di questo 2015 in salsa inglese, sarà il sempre maggior interesse per il food pairing, non tanto con il vino, quanto con i cocktail. Infine, con i consumatori sempre alla ricerca di esperienze diverse attraverso cui scoprire nuovi approcci alla tavola, questo sarà, almeno in Gran Bretagna, anche l'anno delle cene multisensoriali, sulla scia del ristorante più famoso del Paese, il "The Fat Duck" di Heston Blumenthal, che riceve i propri clienti con un paio di auricolari, da cui ascoltare il giusto pezzo per ogni piatto.

## Focus

### Oggi siamo tutti quanti "Charlie"

Di fronte all'assurdità della follia, perché tale è l'attacco terroristico che ieri ha sconvolto Parigi ed il mondo intero, in cui hanno perso la vita 12 persone, tra cui 4 famosi disegnatori del settimanale satirico più irriverente di Francia, "Charlie Hebdo", l'intero mondo dell'informazione ha reagito con forza, stringendosi attorno a quei principi che fanno dell'Europa moderna un esempio di civiltà. In Francia, anche il giornalismo enoico ha dedicato un ricordo accorato a Stephane Charbonnier, Jean Cabut, Bernard Verlhac e Georges Wolinski che, come tanti loro colleghi, hanno spesso prestato la propria matita al mondo del vino, firmando etichette memorabili, ironiche, dissacranti, come tutta la loro enorme produzione, che ha insegnato a due generazioni di francesi a non prendere nulla troppo sul serio, né la religione, né il vino. Intanto, il mondo occidentale si interroga, facendo ancora una volta i conti con le difficoltà della convivenza di culture e religioni diverse, che pure nel vino ha, storicamente, un trait d'union tra le tre principali religioni monoteiste: persino nel Corano se ne parla, e all'epoca gli arabi erano grandi conoscitori ed amanti di Bacco ...



SMS

## Il mondo del vino dal Papa

Papa Francesco, nelle sue omelie, non perde occasione di fare riferimento al mondo del vino, a cui sono legate sia la storia della Chiesa Cattolica, sia lo stesso Bergoglio, argentino, ma nipote di un vignaiolo piemontese. Un mondo, quello del vino che, grazie al lavoro di intermediazione di Franco Ricci e della Fondazione Italiana Sommelier, il 21 gennaio, verrà ricevuto in Vaticano: 150 tra vignaioli, sommelier, enologi e ristoratori, ma anche divulgatori del vino di qualità, tra cui WineNews, in udienza da Papa Francesco che, come racconta Franco Ricci, "è amante del buon vino e ci segue da tempo su Bibenda, che legge con attenzione e apprezza notevolmente". Il Pontefice, del resto, è noto per le sue parabole enoiche, su tutte: "non c'è festa senza vino, immaginatevi finire le nozze di Cana bevendo tè".

## Cronaca

### Affaire Prosecco in Ue

L'affaire del Prosecco alla spina, che dal Regno Unito ha "scosso" l'Italia, approda alla Commissione Europea, con un'interrogazione urgente presentata da tre eurodeputati del Pd, Nicola Danti, Alessandra Moretti e Paolo De Castro, che chiedono "azioni immediate e sistemi di controllo molto più efficaci, che mettano fine a due diverse criticità: la vendita alla spina di vini frizzanti diversi ma spacciati per "Prosecco" e la violazione delle norme che regolano l'imbottigliamento del Prosecco".



BAGLIO DI PIANETTO  
CHATEAU SICILIANO

## Wine & Food

### "Camminare la terra", mostra-tributo a Luigi Veronelli

A dieci anni dalla morte, il mondo dell'enogastronomia italiana riscopre la grandezza di uno dei suoi protagonisti più grandi, Luigi Veronelli grazie a "Camminare la terra" (21 gennaio-22 febbraio, Triennale di Milano): mostra, prologo a Expo Milano 2015 e al suo grande tema, "Nutrire il pianeta", che celebra il rapporto del famoso gastronomo con la cultura del cibo e i prodotti della terra alla sua attenzione per gli strumenti della tavola. L'evento, voluto dal Comitato Luigi Veronelli, nasce come strumento per indicare un percorso verso un futuro auspicabile, rimettendo al centro di tutto la terra.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ecco "A tavola con gli insetti", un libro che nasce "dal dibattito sull'alimentazione che accompagna l'Expo, compresi gli insetti, analizzati da ogni punto di vista, alimentare e

sociale". Come racconta a WineNews uno dei due autori, Giovanni Sogari, che ad una bollicina abbinerebbe "delle cavallette tostate", ma solo per gioco ...

