



La cucina come stile di vita

# I grandi cuochi ambasciatori del vino italiano

*Dalla tivù alle università del gusto: gli chef e i loro riti sono un potente strumento di marketing*

■ ■ ■ Imparare a cucinare italiano? Non c'è che l'imbarazzo della scelta: dai corsi ad hoc che in cantine come la siciliana Tascia d'Almerita o le toscane Fattoria del Colle di Trequanda, Badia a Coltibuono e Castel Monastero nel Chianti Classico sono una vera "istituzione" (Argiolas in Sardegna ha appena inaugurato uno spazio per farlo), passando per gli eventi che sempre di più diventano occasione per organizzare show cooking, lezioni e laboratori del gusto, fino al boom dei cuochi in Tv che spopolano anche in prima serata, in Italia, ormai, si "spadella" praticamente ovunque.

Ma sono sempre di più anche le cantine che inviano i loro chef ad insegnare a cucinare italiano nel mondo - come la storica Marchesi de' Frescobaldi, mentre la griffe dell'Amarone Allegri ha un team di chef che accompagna i suoi vini ovunque - formando sul posto nuovi professionisti e conferendo alla nostra cucina il giusto ruolo che le spetta: quello di migliore "ambasciatrice" dei nostri vini.

Intanto, i riflettori internazionali sono puntati sulle case history italiane, come i "Cooking Class con Salvatore Denaro", una delle 100 cose da provare per "Saveur", celebre rivista americana per gourmet, alla cantina umbra Caprai, che, in materia, è una vera innovatrice, se si pensa al suo "motorhome": ristorante mobile su 4 ruote che va in giro per l'Italia a in-

segnare la cultura del cibo e del vino, e una tendenza alla base anche del "motorhome" del gruppo Meregalli che distribuisce vini in Italia, e di "Arca", la cucina mobile di Inoxpiù, che produce cucine elettriche a risparmio energetico. C'è poi il caso del Centro di Ricerca e Formazione Saps di Pentole Agnelli a Bergamo, scelto dalla nazionale italiana cuochi per



Due cuochi al lavoro Olycom

selezionare nuovi cuochi per il suo team: un evento, cioè, che diventa azione di marketing a 360 gradi.

In Italia hanno sede anche due importanti centri di ricerca e formazione: Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana di Gualtiero Marchesi alla Reggia di Colorno, e l'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Slow Food a Pollenzo. E se i corsi di cucina veloce in volumi di riviste come *La cucina italiana* o *A tavola*, e dei quotidiani nazionali, non conoscono crisi, i gruppi editoriali di settore utilizzano tutti i canali a disposizione per "spadellare" su carta, Tv e web (a proposito, che dire dei blog, dove tutti impartiscono lezioni?).

E mentre anche la grande distribuzione non resta a guardare, come la catena "Iper, La grande i" con i corsi di cucina "Quaderni e Fornelli" a Milano, l'ultima tendenza si chiama "cook sharing", ristorante condiviso dove a cucinare sono i clienti, per se stessi e per i propri amici. Ce n'è davvero per tutti i gusti.

WINENEWS

**BENE IL RACCOLTO**

Per l'olio è già tempo del novello

L'olio nuovo? Nonostante le preoccupazioni dovute al gran caldo, e con uno sviluppo vegetativo degli oliveti che, in Italia, secondo l'Ismea, appare complessivamente positivo, arriva già: l'1 e 2 ottobre al Frantoio Gaudenzi di Trevi in Umbria, dove si assaggia "Quinta Luna" (oliodopgaudenzi.it).

Ma sono davvero tanti gli eventi per dare il benvenuto all'olio: il 15 ottobre parte "Girolio d'Italia", viaggio nelle Città dell'olio per i 150 anni di Unità alla scoperta delle cultivar di tutta Italia (www.cittadelolio.it).

Poi è di scena con l'Irvea una giornata di alta formazione per gli attori della filiera alla Fondazione Rui a Roma, aspettando i "Frantoi Aperti" (29 ottobre-11 dicembre; www.frantoiaperti.net) in una delle regioni più vocate, l'Umbria. Intanto, a difesa della qualità dell'olio made in Italy, Inea e Symbola, la Fondazione per la qualità italiana guidata da Ermete Realacci, hanno stretto un'alleanza per cercare il Prodotto interno qualità (Piq), ovvero il peso della qualità come strumento di competitività, per individuare i punti deboli della filiera ed avviare azioni di qualificazione e controllo.

WINENEWS

**È INIZIATA LA CERCA**

Tartufi, il bianco parte bene

Nelle regioni più vocate d'Italia, i tartufai guardano la luna, una indietro sul 2010, ma già prevedono, seppur con la dovuta cautela, che il 2011 sarà un'annata eccezionale per il tartufo bianco, ottima per qualità, "avara" però in quantità. Ad incidere, il fattore tempo, con il gran caldo di agosto, la forte siccità e ora l'attesa delle piogge.

I prezzi? Per il momento, 1.500 euro al chilogrammo in media, in aumento però all'apertura di fiere e mercati. Di qualità eccezionale, sicuramente migliore rispetto al 2010 quando è mancato il caldo e quantità minore, fanno sapere da Alba, dove in attesa della "Fiera internazionale del tartufo bianco" (che si apre l'8 ottobre), i prezzi sono in linea con il 2010, quando si arrivava fino a 100 euro l'etto per le pezzature piccole e fino ai 200 per le medie.

Lo stesso anche da Acquafredda nelle Marche, dove la raccolta inizia il 1 ottobre (la Fiera il 30 ottobre) e i prezzi sono sui 600-1.200 euro al kg. E se per il bianco dell'Umbria si va dai 1.500 ai 2.500 al kg, ancora non si sbilanciano da San Miniato (Pisa) e San Giovanni d'Asso nelle Crete Senesi, dove le mostre aprono il 12 novembre.

WINENEWS

**SONDAGGIO AIS-BIBENDA E DUEMILAVINI**

Ecco i venti produttori al top secondo i consumatori

I marchi più importanti dell'Italia del vino? Eccoli: da Les Crêtes (Valle d'Aosta) a Gaja (Piemonte), da Cà del Bosco (Lombardia) a Elena Walch (Alto Adige), dalla Tenuta San Leonardo (Trentino) a Vie di Romans (Friuli Venezia Giulia), da Anselmi (Veneto) a Giacomelli (Liguria), San Patrignano (Emilia Romagna) e Antinori (Toscana), passando per Caprai (Umbria), Garofoli (Marche), Falesco (Lazio), Masciarelli (Abruzzo), Di Majo Norante (Molise), fino alle cantine Feudi di San Gregorio (Campania), Leone De Castris (Puglia), Paternoster (Basilicata), Librandi (Calabria), Tascia d'Almerita (Sicilia) e Argiolas (Sardegna). Sono queste le 21 cantine top decretate da un sondaggio tra i wine lovers di tutta Italia e incoronate con i premi "Azienda dell'Anno 2011" da Ais-Bibenda e "Duemilavini", la guida più diffusa d'Italia, del patron Franco Ricci.

## News & People

a cura di WINENEWS

### Quando il wine & food va meglio dell'arte

■ ■ ■ E' il wine & food la punta di diamante dell'offerta turistica dell'Italia, rappresentata meglio dalla sua cucina che dalle bellezze artistiche che, negli ultimi 50 anni, hanno dovuto fare i conti con una pessima gestione: parola del celebre critico Philippe Daverio al "World Tourism Day" celebrato dal Ministero del Turismo a Milano.

### Il mercato a «km 0» per Zio Paperone

■ ■ ■ I mercati degli agricoltori a "km 0" conquistano Paperopoli, dove anche Qui, Quo e Qua e addirittura Zio Paperone vanno a fare la spesa, mentre dietro al banco Nonna Paperina dà ai clienti consigli di cucina. Lo dice la Coldiretti, annunciando "Zio Paperone e la campagna in città", storia di copertina dell'ultimo numero di "Topolino".

### Specialisti del tappo Arriva il Cork Express

■ ■ ■ Tappo di sughero, croce e delizia di produttori e cultori del vino, che dà allure alla bottiglia o, se difettoso, ne compromette la qualità. Amorim Cork, azienda leader del settore, mette in campo il "Cork Express", specialista del sughero capace di intervenire in azienda per consigli e "forniture d'emergenza" in tempi rapidissimi.

### Il premio Masciarelli a Oliviero Toscani

■ ■ ■ Grande fotografo e, da qualche anno, anche "artista del vino" nella tenuta Casale Marittimo in Toscana, Oliviero Toscani ha ricevuto il "Premio Gianni Masciarelli" a San Martino sulla Marucina (Chieti), importante riconoscimento in ricordo di Gianni Masciarelli, un grande uomo del vino italiano troppo prematuramente scomparso.

### Agricoltura e turismo alleati per l'educazione

■ ■ ■ I Ministeri dell'Istruzione e delle Politiche Agricole hanno firmato un protocollo d'intesa per creare una piattaforma informatica online, a costo zero, sulla quale prenderà vita un vero e proprio format di formazione, a disposizione di tutte le scuole agrarie ed enologiche d'Italia, e presto disponibile per tutti i professori.

### Ora alla vendemmia non serve l'energia

■ ■ ■ Arriva la vendemmia "off grid", grazie alla quale tutta l'energia di cui c'è bisogno in cantina sarà prodotta direttamente dall'azienda: a lavorare per la prima volta in totale autonomia a livello mondiale, sarà Salcheto, cantina del Nobile di Montepulciano che branderà all'innovazione in collegamento con i 4 angoli del mondo.

## AGENDA

a cura di WINENEWS

### Il made in Tuscany tutto da assaggiare



■ ■ ■ Metti insieme le cantine di Toscana (come Antinori e Folonari, Poliziano e Boscarelli, Carpineto, Castellare di Castellina, Mastrojanni, Podere Sapaio e D'Alessandro, Il Borro e Sette Ponti) in un unico evento, dove trovare una panoramica completa del made in Tuscany, da assaggiare guidati dagli esperti: ecco "Tuscany Wine", il nuovo format fieristico di Arezzo Fiere & Congressi e Vinitaly-Veronafiere, al debutto ad Arezzo dall'8 al 10 ottobre.

Info: www.tu-wi.it

### Gerardini & Romani aprono le grandi aste



■ ■ ■ I prototipi di Sassicaia 1954 e 1968, Masseto 1986, Ornellaia 1984, Brunello Biondi Santi di annate introvabili, i migliori Barolo, passando per Château Lafite e Mouton Rothschild, Margaux, Latour, Château d'Yquem, Romanée Conti, Leroy, Krug e Dom Pérignon: ecco i protagonisti dell'asta di Gerardini & Romani (Roma, 8 ottobre) che con 425 lotti e 1.250 tra bottiglie, magnum e jeroboam si preannuncia la più importante degli ultimi 10 anni in Italia.

Info: www.grwineauction.com

### In Veneto le bollicine finanziano l'arte



■ ■ ■ Degustare vini e contribuire al restauro di ville e castelli del Veneto: ecco la mission del progetto "Tesori sconosciuti e vini ritrovati" (1-23 ottobre; tesoridelveneto.it). Intanto, da Bisol a Carpenè Malvolti, nelle cantine di Conegliano-Valdobbiadene iniziano i weekend in cantina (dall'1 ottobre; coneglianovaldobbiadene.it) e il famoso ristorante "Al Calmiere" di Verona propone un corso di avvicinamento al vino (4-25 ottobre; calmiere.com).

Info: www.tesoridelveneto.it

### A Milano si celebra la giornata Champagne



■ ■ ■ A Milano, il Centro Informazioni Champagne celebra la "Giornata dello Champagne 2011" (4 ottobre; champagne.it) e si degustano i Bianchi d'Alsazia in tour in Italia (6 ottobre; milanodabere.it). A Venosa (Potenza) c'è l'"Aglianica Wine Festival" (fino al 2 ottobre; aglianica.it), mentre il 2 ottobre la pista di Maranello (Modena) ospita il "Gran Premio del Gusto" (comune.maranello.mo.it) e, in tutta Italia, c'è "Grapperie Aperte" (grapperieaperte.it).

INFO: WWW.CHAMPAGNE.IT