



La Prima di WineNews.it



n. 1182 - ore 17:00 - Martedì 13 Agosto 2013 - Tiratura: 30374 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



William & Kate nel Chianti

William & Kate a caccia nel Chianti. I duchi di Cambridge, mentre coccolano il loro primogenito George, starebbero trattando, secondo il "Quotidiano Nazionale", l'acquisto di Tenuta della Selva (già nel mirino, in passato, di Silvio Berlusconi) a 20 km da Siena e meno di 90 da Firenze, di proprietà del conte Tommaso Masi de Vargas, che vanta due complessi principali di casali adibiti ad agriturismo, 1.000 ettari di tenuta (di cui 700 boschivi, e gli altri suddivisi tra vigneti e uliveti), un allevamento di mucche Limousine, e tre laghetti per la pesca sportiva, per un costo complessivo di 25 milioni di euro, proprio tra le amate crete senesi, nella denominazione del Chianti Doc.



Una svolta inaspettata

Ha preso una piega inaspettata la vicenda dei turisti norvegesi rimasti scandalizzati per aver trovato, in un'enoteca di Rimini, nei giorni scorsi, le etichette della celeberrima "linea storica" della cantina friulana Lunardelli, che riportano, tra le altre, le effigi di Hitler e Mussolini. Il centro Simon Wiesenthal, organizzazione ebraica con sede a Los Angeles, impegnata nella difesa della memoria della Shoah e nella caccia ai criminali del Nazismo, in una nota ufficiale, diffusa attraverso il proprio sito, e che ha già fatto il giro del mondo, ha invitato i distributori di vino a boicottare tutta la produzione dell'azienda. "Sconcertante che un'azienda possa operare così in un Paese, l'Italia, che ha dapprima abbracciato il Fascismo ed è stato poi occupato dai tedeschi avendo molti cittadini uccisi dal Terzo Reich".

Cronaca

Tutti dicono "barbecue"

Tutti dicono "barbecue": tre famiglie italiane su quattro (74%), in estate, di danno alle grigliate. A dirlo un sondaggio on line di Coldiretti, che ha stilato anche i "10 comandamenti" per una cottura perfetta. Si va dalla non esposizione al vento all'attrezzatura adeguata, dal legno, che non deve essere ricco di resina, alla carne, che non va bucata e girata continuamente, fino alle verdure, da cuocere con il calore residuo dopo la cottura della carne. E, ovviamente la pulizia della griglia, con una spazzola di metallo.



Primo Piano

Le mani della Mafia nel wine & food made in Italy

L'agroalimentare e il wine & food italiano sono business che tirano, nonostante la crisi e le difficoltà economiche di questa epoca. Ma come in tutti i settori dell'economia che funzionano, a fronte di una stragrande maggioranza di imprese oneste, c'è anche la criminalità. E per il wine & food, purtroppo, si può parlare di una vera e propria "aggressione al made in Italy gastronomico, la nuova frontiera della criminalità ambientale. Le produzioni agroalimentari di qualità, l'olio extravergine d'oliva e il vino da contraffare con cui invadere i mercati: anche i simboli per eccellenza del made in Italy sono da sempre sotto attacco". La denuncia, lanciata da "Festambiente", di scena a Rispeccia (Grosseto) fino al 18 agosto, arriva dal "Rapporto Ecomafia" di Legambiente. "Nel 2012, grazie al lavoro dei Carabinieri per la tutela della salute, delle Politiche Agricole, del Corpo Forestale, della Finanza e dalle Capitanerie di Porto - spiega Legambiente - sono stati accertati lungo le filiere agroalimentari ben 4.173 reati penali, più di 11 al giorno, con 2.901 denunce, 42 arresti e un valore di beni finiti sotto sequestro pari a oltre 78 milioni e 467.000 euro (e sanzioni penali e amministrative pari a più di 42,5 milioni di euro). Se si aggiungono anche il valore delle strutture sequestrate, dei conti correnti e dei contributi illeciti percepiti si superano i 672 milioni di euro". Con 27 clan censiti da Legambiente con le "mani in pasta". "A tavola - si legge in una nota - è seduto il gotha delle mafie: dai Gambino ai Casalesi, dai Mallardo alla mafia di Matteo Messina Denaro, dai Morabito ai Rinzivillo, la scalata mafiosa spesso approda nella ristorazione, dove gli ingenti guadagni accumulati consentono ai clan di acquisire ristoranti, alberghi, pizzerie, bar, che anche in questo caso diventano posti ideali dove "lavare" denaro e continuare a fare affari. Dalle recenti inchieste e dei sequestri di beni, si si stima che siano 5.000 i locali nelle mani della criminalità, fra ristoranti, pizzerie, bar, intestati perlopiù a prestanome e usati come copertura per riciclare i soldi sporchi. E le aziende che operano nella ristorazione e nell'alberghiero, confiscate con sentenza definitiva al 31 gennaio 2012, sono ben 173, il 10% di tutte le imprese sottratte ai clan".

Focus

Il menu gourmand di Alcatraz

Quando si parla di sistema carcerario, in Italia, vengono subito in mente i problemi da anni sulla graticola, dal sovraffollamento allo stato disastroso dell'edilizia carceraria. Negli Stati Uniti, invece, a 50 anni dalla chiusura, si scopre che il penitenziario più famoso del mondo, noto sia per la sua inespugnabilità, sia per aver ospitato criminali del calibro di Al Capone, Alcatraz, fino al 1963 trattava i detenuti più pericolosi con il riguardo dovuto ad ospiti paganti di un hotel a cinque stelle. Specie a tavola, come rivelano gli scatti del fotografo Leigh Wiener, tra cui spiccano quelli al menu settimanale destinato alle "teste calde": altro che regime punitivo, per tenere a bada i più violenti, ed evitare situazioni di tensione e di rivolta, la cucina del carcere al largo della baia di San Francisco sfornava ogni genere di manicaretto, dall'arrosto di spalla di maiale alle zucchine rosolate, passando per le crocchette di carne al forno. Tutto, rigorosamente, fresco, tutto, evidentemente, a carico dello Stato. Che, tra i motivi della chiusura del carcere di massima sicurezza, mise anche il problema dei costi di gestione. Oggi l'isola e la vecchia prigione sono un parco naturale tra i più visitati degli Stati Uniti.



Wine & Food

Wine & Food

Il presidente dell'Ungheria Janos Ader tra i vigneti di Custoza

Sono passati anni dalla chiusura del contenzioso enoico tra Italia ed Ungheria su Tokaji, sancito dall'Unione Europea, che dette ragione a Budapest. Ma ora il "processo di pace" ha conosciuto un'altra importante tappa: la visita del presidente di Ungheria, Janos Ader, alla cantina Monte del Frà, a Custoza. Presidente dello Stato magiaro dal 2012, Ader è anche un appassionato di vino: "io sono nato in una cittadina di campagna, ai confini con Austria e Slovacchia, una zona vinicola, dove ho imparato a conoscere ed apprezzare il vino, ma quello italiano per noi è un termine di confronto".

Winenews.TV

Qualche grappolo è già stato tagliato, soprattutto al Sud. Ma per il grosso della vendemmia c'è tempo. E se il meteo continua così, potrebbe essere una bella annata, sia dal punto di vista della quantità che della qualità. Parola di Attilio Scienza, docente dell'Università di Milano, e Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi.

