

La News**La tavola "volante" con
Simmenthal e lambrusco**

Uno dei migliori lambruschi italiani e la più famosa carne in scatola per un originale abbinamento ad "alta quota": parte oggi il "Su con il gusto Simmenthal Tour '09", che per tre week end nelle piazze di Milano, Napoli e Ostia, vedrà la mitica scatoletta rossa abbinata a Otello Nero di Lambrusco e Otello Dry², lo spumante in bottiglia quadrata (nella foto), di Cantine Ceci, in una divertente degustazione di 4 ricette a base di Simmenthal sospesi a 50 metri di altezza nello spazio "dinner in the sky", un'avveniristica tavola imbandita "volante" grazie ad una gru.

Primo Piano**"Ars in vinum", un brindisi con Andy Warhol, Mario Schifano, Sandro Chia a tanti altri artisti, insieme a un grande vino, per celebrare i 150 anni della cantina della famiglia Gaja**

Ecco un evento che farà felici sia gli appassionati del buon bere sia gli amanti dell'arte: per i 150 anni della cantina, la famiglia Gaja, una delle griffe del vino italiano più famose al mondo, mette in scena "Ars in Vinum", mostra d'arte moderna e contemporanea, in corso fino al 27 novembre 2009 al Castello di Barbaresco (Cuneo). Nella sede istituzionale dell'azienda, opere di richiamo internazionale trasformano lo show-room di Gaja in uno spazio espositivo degno di un grande museo. La selezione dei prestigiosi pezzi in mostra, firmati da eccezionali protagonisti della storia recente dell'arte, da Andy Warhol a Mario Schifano, da Hiroshi Sugimoto a Pierre Soulages, da Seydou Keita a Gehrard Richter, da Joseph Kosuth a esponenti della Trasavanguardia del calibro di Sandro Chia e Mimmo Paladino, è stata curata dalla direzione artistica della Fondazione Giov-Anna Piras di Asti, attingendo al vasto patrimonio collezionistico del Fondo che, in linea con il coordinamento del presidente Flavio Piras, offre anche un cospicuo spazio alla fotografia. Tele, scatti, installazioni e rielaborazioni digitali messi insieme per formare un percorso in cui la dominante semantica è data dall'abbinamento tra l'appartenenza geografica dell'opera e l'espansione del mercato di diffusione dei vini a marchio Gaja. Infine, un gioco di astrazione e ricollocamento visivo: un progetto di rielaborazione grafica del tradizionale logo Gaja, che ha coinvolto un gruppo di giovani artisti. La mostra è visitabile solo su prenotazione (info: gaja1859@gajawines.com). Un brindisi straordinario alla grande arte.

Focus**Viva la cucina tradizionale italiana: spopola a New York l'Enoteca Maria, il ristorante che ha per chef 7 autentiche nonne italiane**

Prendi il sapore rassicurante e intramontabile delle ricette della nonna e il fascino internazionale della cucina italiana, mescola il tutto con sapienza e portalo nel posto giusto, magari in una città che detta gli stili e le tendenze di tutto l'Occidente, e il successo è assicurato. La sintesi di tutto questo si trova all'"Enoteca Maria", un ristorante italiano di State Island, a New York, che sta spopolando tra cittadini e turisti della Grande Mela. Il segreto del suo successo, e anche l'elemento che lo distingue da tanti ristoranti italiani all'estero, secondo il sito di Repubblica.it, è tutto dietro ai fornelli, dove si alternano sette "giovannissime" e agguerritissime autentiche nonne italiane (nella foto di Glen DiCrocco) che lavorano a rotazione come chef: nonna Carmela viene da Marcanise (Caserta), Cristina da San Giuseppe lato (Palermo), Gaia da Milano, Adelenia da Casola (Napoli), Nina da Salerno, Rosaria da Chieti e Teresa da Agrigento, tutte ambasciatrici dei sapori delle loro zone di provenienza.

**SMS Il vino italiano si vende alla luce del "Sole"**

Sarà che in tempi di crisi un metaforico raggio di sole fa sempre bene, ma se si parla del "Sole 24 ore", il più autorevole quotidiano economico italiano, che fa capo a Confindustria, è meglio drizzare le orecchie: nel portale internet del giornale, nell'area dedicata allo shopping, ha fatto la sua comparsa una sezione dedicata all'e-commerce di vini italiani, selezionati da Wine To Wine, il club del vino italiano specializzato nelle di produzioni qualità legate al territorio. Un'iniziativa da osservare con attenzione, perché se dopo Mediaset (vedi La Prima di WineNews del 24 giugno) anche il giornale di Confindustria punta sul vino, magari qualche schiarita all'orizzonte, tra le nubi della crisi, c'è davvero.

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Cronaca**Coop, il carrello è sempre pieno nonostante la crisi**

Il carrello della Coop non conosce crisi: nel 2008 il fatturato del colosso della goda italiana, arrivato a 12,6 miliardi di euro, è cresciuto del 3,8% sul 2007, e la prima metà del 2009 fa segnare un ulteriore +3,9%. E in arrivo c'è il nuovo "Barometrocoop", ovvero un osservatorio trimestrale di monitoraggio sui consumi e sui canali di vendita, realizzato dalla Direzione Pianificazione e Controllo in collaborazione con l'Istituto di ricerca Kienn.

**Wine & Food****Il Trentino del vino celebra il Müller Thurgau (Cembra, 1-5 luglio)**

Ecco le "cinque giornate" del Müller Thurgau, ovvero la Rassegna Vini Müller Thurgau n. 22 (1-5 luglio) organizzata dal Comitato Mostra valle di Cembra, per far conoscere uno dei vitigni più importanti del Trentino, attraverso un percorso tra le realtà produttive italiane e straniere che più sono impegnate nel suo allevamento. La rassegna permetterà di scoprire tutte le migliori espressioni di questo vitigno, anche attraverso momenti di degustazione Ais, Aspi e Onav, creato, alla fine dell'800, da un incrocio di Riesling, Silvaner e Chasselas, dall'enologo svizzero Hermann Müller (originario di Thurgau).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un tempo i grandi statisti erano molto attenti all'agricoltura in ogni suo aspetto, e spesso venivano proprio dal mondo agricolo, come i primi due presidenti del Consiglio

d'Italia, Cammillo Benso di Cavour e Bettino Ricasoli. Oggi questo non succede più. Il commento di Zeffiro Ciuffoletti, storico, giornalista e grande esperto di agricoltura.

