



La News



I migliori chef sottocoperta

C'è un Mister X 3 in mare in cui si cucina il miglior "Tramonto in laguna", trionfo di seppie, tartufo nero umbro, patate bianche e viola: è l'equipaggio di Andrea Cavagnis con la chef Karen Boscolo Meneguolo (El Gato, Chioggia) "re" della S. Pellegrino Cooking Cup 2014. Young Chef of the Year il russo Sergey Berezutskiy (As eat is, Mosca) con "Two ways", scampi, carciofi affumicati in corteccia di betulla, zucchini, pomodori. Critic's Choice Award l'israeliano Ahmad Saleh (Hotel King David, Geusalemme, foto) con "Cannelloni all'aglio nero con anatra", e People's Choice Award il belga Thomas Troupin (La Menuiserie à Champagne, Waimes) con "Uovo 63°C" ...



Italia, questione di lingua

In tanti considerano l'italiano una lingua quasi morta. E, a dire il vero, l'adozione di termini stranieri è sempre più d'uso comune, anche nel parlato e scritto quotidiano. Senza contare che sono sempre di più le occasioni, anche nel Belpaese, dove si sceglie direttamente l'inglese come "lingua franca". E, invece, l'italiano non solo non è morto, ma neanche morente, e anzi è una lingua più viva che mai. Al punto che con certi termini e neologismi, soprattutto legati alla cucina, ma anche alla moda, piace e conquista anche l'estero. Al punto che Harro Stammerjohann, membro dell'Accademia della Crusca, ha addirittura realizzato un intero dizionario di italianismi usati in tutto il mondo. L'ennesimo esempio di un'Italia considerata più "figa" (o "cool", scegliete voi) all'estero che in patria?

Cronaca

Il pesce "per legge"

Niente calamaretti, sì a cannolicchi, purché siano superiori agli 8 centimetri, e a telline, a patto che siano pescate con il rastrello. Sono i regolamenti europei e le normative nazionali a dettare legge, quest'anno più che mai, nei menu di pesce per gli italiani. A lanciare l'allarme è Federcoopescas-Confcooperative, che sottolinea come provvedimenti nati per tutelare molte specie, vanno a condizionare il consumo di spigole e triglie molto di più della stagionalità ittica, sconosciuta ai più ...



Primo Piano

Giovani & agricoltura, amore reciproco

In Italia i giovani scommettono sempre di più sull'agricoltura, ma anche l'agricoltura punta ad attirare nuove forze. Lo dicono i numeri di Alma Laurea, per esempio, come scrive oggi Alberto Magnani su "Il Sole 24 Ore": in 10 anni, con un calo complessivo delle immatricolazioni del 20%, le iscrizioni alle facoltà di agraria sono cresciute del 18,6%, che diventa un +23% se si aggiungono le facoltà legate all'alimentare. Anche perché il 52% dei laureati in agraria trova lavoro già entro 12 mesi dalla laurea, una percentuale più alta delle facoltà considerate una garanzia come fisica, farmacia o biologia. Nel 31,7% dei casi con un posto di lavoro stabile, e con uno stipendio di partenza, in media, sui 1.000 euro. Ma lo dicono anche le prime misure del piano "Campo Libero", voluto con forza dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, che hanno avuto il via libera nel Consiglio dei Ministri del 13 giugno (il testo è atteso per domani, ndr), che guarda soprattutto ai giovani che vogliono investire nel settore, con misure ad hoc. A partire, come si legge nel comunicato ufficiale del Ministero, dalla detrazione per l'affitto dei terreni al 19% per coltivatori diretti e imprenditori agricoli fino a 35 anni, agli incentivi per l'assunzione di giovani con contratto a tempo indeterminato o determinato di minimo 3 anni, con sgravio di 1/3 della retribuzione lorda (mentre altre misure previste dal piano, come mutui a tasso zero per nuove imprese agricole "under 40", e la possibilità di aprire una società agricola in 60 giorni, finiranno nel collegato alla Legge di Stabilità in discussione in Parlamento). E, ancora, nelle prime misure di "Campo Libero" si parla di credito di imposta, al 40% degli investimenti e fino a 400.000 euro per innovazione e sviluppo di prodotti e tecnologie o per la creazione di nuove reti di impresa e di produzione alimentare, e fino a 50.000 euro per l'e-commerce di prodotti agroalimentari. Ma dopo i campi, lo sbocco naturale dei prodotti agricoli è la tavola, a casa o nei locali. Ed il lavoro va di pari passo, soprattutto in estate che, per Assolavoro (www.assolavoro.eu), porta in dote 22.000 occasioni di impiego, con le figure più ricercate in assoluto che sono cuochi, camerieri e barman ...

Focus

45° parallelo, la latitudine enoica ideale

Bianchi e bollicine nella Loira, Champagne, Alsazia, in Austria ed in Germania, rossi nella Languedoc, in Spagna ed Italia, una linea immaginaria in mezzo: il 45° parallelo, a marcare l'equidistanza dal Polo Nord e dall'Equatore, latitudine ideale per i grandi vini del mondo. Non è una teoria campata in aria, ma "uno spartiacque tra il troppo freddo al Nord ed il troppo caldo al Sud", spiega Olivier Bernard, proprietario di Domaine de Chevalier. "Il 45° parallelo è la latitudine ideale per i grandi vini del mondo: è nella fascia che va dal 40° al 50° parallelo che si incrociano la freschezza lunare del Nord e il calore solare del Sud", continua Bernard. Messa così, Bordeaux non sarebbe il luogo ideale, "troppo a Nord per i vini rossi, e troppo a Sud per i bianchi", dice il proprietario di Chevalier. "Ma questo non vuol dire che produrre a Bordeaux sia sbagliato, al contrario: Bordeaux ha costruito la sua reputazione su vini che hanno tutto, senza eccedere sotto nessun aspetto, in luoghi ben precisi, che ne garantiscano regolarità ed uniformità, condizioni che si trovano più nelle fasce estreme che a ridosso del 45° parallelo, dove oggi c'è il clima migliore per assicurare diversità e carattere ai nostri millesimi".



Wine & Food

Rovere? Sì, ma anche castagno, acacia e frassino ...

Che il rovere sia il legno migliore in cui affinare un vino è un fatto ampiamente condiviso, ma non è l'unica strada possibile. Ne è convinto Oscar Tobia, vigneron della Rioja, che da due anni sta sperimentando alternative per l'invecchiamento dei suoi vini bianchi, puntando su castagno, acacia e frassino. Nella sua tenuta, Viura, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Chardonnay e Sauvignon Blanc stanno invecchiando, da due anni, in 120 botti dei 4 legni diversi: tra un anno si saprà il risultato, ma l'obiettivo è quello di un blend che concentri quanto di buono c'è in ogni legno ed in ogni varietà.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nei mesi scorsi, il suo rifiuto di fare i trattamenti obbligatori per la flavescenza dorata e il rischio di condanna monstre (poi risolta in 1.000 euro di multa), hanno portato

alla ribalta il viticoltore francese Emmanuel Giboulot. "La mia vicenda - spiega a WineNews - dice di quanto il tema dei pesticidi sia sentito dai consumatori".

