



La News



Libera Terra al cinema

Nicola Sansone è proprietario di un podere nel Sud Italia, che viene confiscato dallo Stato e assegnato a una cooperativa, che però non riesce ad avviare l'attività. Per questo, viene mandato in loro aiuto Filippo, un uomo che da anni è impegnato nella lotta alla mafia, che sulla sua strada, però, incontrerà mille ostacoli. Grazie all'affetto per Cosimo, l'ex fattore del boss, e Rossana, una ragazza bella e misteriosa, le cose iniziano a prendere la giusta piega ... No, non è una storia vera, ma quasi: è la trama di "La nostra terra", il film di Giulio Manfredonia, con Stefano Accorsi e Sergio Rubini, ispirato all'esperienza di Libera Terra, da settembre nelle sale italiane.



SMS Etichetta in "cloud"

Se il linguaggio del vino negli anni è diventato sempre più tecnico e puntuale, ma anche più complesso da capire, allora perché non chiedere a chi le bottiglie le compra tutti i giorni al supermercato quali parole vorrebbe trovare sulle etichette, per un rapporto più friendly con Bacco? È la domanda che si è posto Tesco, uno dei più grandi player della gdo del Regno Unito, che a fine agosto ospiterà una degustazione alla cieca, con 100 vini selezionati tra gli scaffali della catena, dove i protagonisti saranno i clienti, insieme ad alcuni fornitori, winemaker e al team vinicolo di Tesco, a cui sarà chiesto, per ogni vino, di segnalare una serie di termini e descrittori, che poi andranno a formare una sorta di "cloud" di parole che potrebbero poi essere utili a rendere le etichette più efficaci ed accattivanti.

Cronaca

Gli 80 euro della discordia

"Il bonus di 80 euro in busta paga del Governo Renzi si fa sentire: a giugno +4% nella produzione alimentare, primo segnale di un'inversione di tendenza". Così la Coldiretti. La pensa diversamente Confcommercio: "la crescita tendenziale dei consumi dello 0,4% registrata a giugno è troppo poco rispetto alle attese. Sono segnali positivi, ma straordinariamente deboli e insufficienti per affermare che la domanda delle famiglie sia giunta a un incoraggiante punto di svolta". Valutazioni politiche d'agosto?



Primo Piano

"Soffiate" dalle cucine dei Palazzi del potere

La vera "soffiata" è quella su Putin: il Presidente russo, visti tempi ed eventi, ha un assaggiatore per sapere se il suo cibo è avvelenato, che fa tornare alla mente tanti famosi e storici "colleghi", da Margot Woelk che assaggiava ogni giorno i piatti di Adolf Hitler ai molti assoldati da Saddam Hussein. Ma non è l'unico gossip uscito dalle cucine dei "Palazzi del potere": della Regina Elisabetta si sa che non ama i crostacei, la cucina orientale e gli spaghetti, ma, accanto al tè, un gin prima di cena se lo concede sempre, mentre il Principe Filippo preferisce la birra al vino. Barack Obama? Che il Presidente Usa sia un grande amante della buona cucina, italiana in particolare, è cosa nota, ma anche lui ha un alimento che proprio non digerisce: le barbabietole rosse. Ecco vizi, preferenze e ossessioni dei più famosi leader mondiali trapelati, come succede ogni anno, dal summit a Londra del Club des Chefs des Chefs, l'associazione gastronomica più esclusiva al mondo, che ha regole rigidissime: per essere ammessi bisogna essere il cuoco personale in carica di un Capo di Stato. Riportati da "The Independent", si vocifera che, finalmente, con François Hollande, dopo la spiacevole parentesi dell'ex Presidente francese Nicolas Sarkozy, i formaggi, orgoglio nazionale, sono tornati sulla tavola dell'Eliseo (ma l'attuale Président sembra che alla baguette preferisca l'hamburger, e non ami caviale, aragoste e tartufi). Per la Cancelliera tedesca Angela Merkel, di metter al bando crauti, würstel e strudel, invece, non se ne parla proprio. Da Fabrizio Boca, da quasi 20 anni alla guida delle cucine del Quirinale - "la parte più gratificante è essere riuscito a soddisfare il palato di tutti i Presidenti per cui ho cucinato", dice del suo lavoro - bocca cucita, e nulla di più di quello che si sa sui gusti del Presidente Giorgio Napolitano e sulla sua predilezione per il piatto principe della cucina italiana: gli spaghetti al pomodoro, preparati con ingredienti tutti rigorosamente made in Italy. Riuniti in summit, spiega la personal chef di Obama, Cristeta Comerford, filippina di origini e prima donna e prima asiatica a ricoprire il ruolo, "si può imparare gli uni dagli altri" come metter d'accordo, almeno a tavola, i leader mondiali.

Focus

Franciacorta, si vendemmia. E l'ottimismo ...

Le piogge, le malattie che premono in vigneto, la preoccupazione per un'annata che tutti dicono complessa. Ma il lavoro dei produttori del Belpaese va avanti, e se nei giorni scorsi i primi grappoli di Pinot Grigio sono stati già tagliati in Sicilia, come ha raccontato Cantine Settesoli (e con molto più ottimismo di quanto si potrebbe immaginare), in queste ore inizia la vendemmia 2014 anche al Nord, ed in particolare in Franciacorta, uno dei territori più importanti per la spumantistica italiana, come annunciato da Castello Bonomi, realtà tra le più affermate della denominazione (di proprietà del gruppo Paladin). E che, grazie alle viticoltura di precisione che da anni mette in pratica, affronterà la raccolta con un certo ottimismo. "L'annata 2014 - si legge in una nota - sarà da molto positiva ad esemplare per i nostri Franciacorta, grazie alle grandi risorse messe in campo da uomini appassionati, che conoscono il terroir e sanno come trattarlo per valorizzarne le caratteristiche in ogni situazione". E siccome l'ottimismo è il profumo della vita, come diceva Tonino Guerra, c'è chi prova a regalarne un po' a tutti: per Coldiretti sono in arrivo due settimane di caldo che possono ancora salvare l'annata ...



Wine & Food

Sven Göran Eriksson, il nuovo allenatore-vigneron (in Sicilia)

Sven Göran Eriksson, l'allenatore svedese diventato grande in Italia, alla guida, tra gli anni '80 e '90, di Roma, Fiorentina, Sampdoria e, soprattutto, Lazio, dove conquistò uno Scudetto ed una Coppa delle Coppe, e oggi a lavoro in Cina, diventa vigneron. Tra i filari della Sicilia, dove produce due vini, un bianco ed un rosso, sotto il nome di "Sven", ma dal cuore autoctono: il primo è un blend di Grillo e Fiano, il secondo di Nero d'Avola e Frappato. Un'avventura nata grazie alla collaborazione con due winemaker locali, Stefano Ghirelli e Stefano Chioccioli, che firmano la "Sven The Wine Collection" ...

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nonostante un 2014 di piogge fin troppo abbondanti, che fa preoccupare i viticoltori dello stivale, c'è anche chi, grazie alla viticoltura di precisione, affronta la vendemmia

con più ottimismo. Ma che cosa è, quanto costa, e fino a che punto riesce ad intervenire? Lo spiega Leonardo Valenti, professore di viticoltura all'Università di Milano.

