



La News



Paolo Poli legge Artusi

L'Artusi, Paolo Poli e Luisanna Messeri, ovvero imparare a cucinare ascoltando (e ridendo): è l'irresistibile trio di "Pellegrino Artusi letto da Paolo Poli", primo audiolibro della collana "audiofood" di Emons in uscita il 19 novembre curata dalla "regina" delle cuoche Luisanna Messeri, protagonista ai fornelli in Tv, in cui con la sua voce ironica e irriverente Poli legge 790 ricette redatte più di un secolo fa dall'Artusi in "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", e che, tutte assieme, rappresentano un viaggio nella cucina italiana. Intanto, però, per godersi un assaggio il 9 novembre il grande attore italiano e Luisanna Messeri saranno al Pisa Book Festival.

Primo Piano

I territori bianchisti d'Italia limitano i danni

Per i grandi territori bianchisti del Belpaese è tempo di stilare un primo bilancio della vendemmia 2014: una raccolta difficile, in certi casi totalmente insolita, certamente onerosa. Una campagna non ottimale, ma un po' meno critica di quanto si potesse ipotizzare qualche mese fa, specialmente per il profilo stilistico a cui "costringerà", con vini di grande acidità, sottili, molto verticali e sapidi. Questo, in estrema sintesi, il senso della vendemmia di quest'anno nei più importanti territori bianchisti del Belpaese, nelle parole dei produttori sondati da WineNews. Da evidenziare l'eccezione della Sicilia, dove si può parlare di grande annata. "La Sicilia ha fatto una vendemmia particolarmente bella. I vitigni a bacca bianca - spiega Alessio Planeta, produttore sia nella Sicilia Occidentale che sulle falde dell'Etna - hanno tratto grandissimi vantaggi da un'estate fresca e dalla quasi completa assenza di piogge nei momenti decisivi della maturazione". Situazione ribaltata a Nord, in Friuli Venezia Giulia, dove, dal Collio Gianni Venica, racconta: "è stata un'annata senza precedenti, in senso negativo, purtroppo. Abbiamo lottato con la pioggia tutto l'anno. Le uve sono arrivate a maturità quasi completa precocemente, poi d'agosto è mancata la luce per fare quel piccolo salto che serve ad una buona annata". "La vendemmia 2014 è stata una vendemmia "didattica" - spiega Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio del Soave - sia per i produttori che per gli enologi. Fondamentalmente avremo due tipi di Soave: quelli raccolti ad inizio settembre, che daranno vini snelli e verticali, mentre la Garganega raccolta dopo metà settembre darà vini più completi e ricchi". Dalle Marche, patria del Verdicchio, parla Michele Bernetti (Umani Ronchi): "abbiamo fatto una bella vendemmia, nonostante le condizioni meteo critiche, lavorando molto in vigna, con vini che saranno caratterizzati da grande freschezza". "Quantitativamente - spiega Antonio Capaldo della campana Feudi di San Gregorio - abbiamo registrato cali anche del 40%, ma Fiano e Greco selezionati con cura sono uve molto buone, che daranno vini freschi e sorprendenti".

Focus

Alla scoperta della gastronomia segreta

Le città d'arte italiane, da Roma a Firenze, da Milano a Venezia, oltre ad ospitare un patrimonio storico e culturale inestimabile, fatto di monumenti, palazzi, musei, nascondono tra i propri vicoli veri e propri gioielli della gastronomia del Belpaese. Un universo di piccole botteghe alimentari dalla solida tradizione familiare e "boutique" gastronomiche per lo più sconosciute al grande pubblico. È proprio da questa considerazione che nasce l'idea del "Personal Food Shopper" (www.personalfoodshopperinitaly.com), che offre agli ospiti degli alberghi della Westin Hotels & Resorts, un tour all'insegna della scoperta della ricchezza gastronomica dello Stivale. A guidare i turisti tra mercati tipici, negozi storici e bistrot rinomati, saranno "foodie" esperti, veri e propri "ciceroni del cibo" (giornalisti, blogger, chef o guide gastronomiche), capaci di fornire utili suggerimenti gastronomici, ricette sane e gustose, consigli sul valore nutrizionale degli alimenti e assistenza nell'acquisto e nella spedizione del prodotto. Ma i tour includeranno, oltre ad educational sulla storia dei prodotti, anche dei momenti di degustazione in alcune delle migliori botteghe ed enoteche di Milano, Venezia, Firenze e Roma.



Formarsi per crescere

Nell'epoca dell'informazione, la conoscenza e la formazione sono fondamentali per avere successo. In ogni settore, anche in quello del vino, che deve imparare a misurarsi con dinamiche in continua evoluzione, in un complesso intreccio di marketing, comunicazione, web, export, scenari di mercato, normativa, amministrazione e fiscalità. Tutti temi che verranno sviscerati nella due giorni di "Wine2Wine" (Verona, 3 e 4 dicembre), il forum per le imprese del vino del Belpaese, ideato da Veronafiere-Vitaly con Federvini e Unione Italiana Vini che, con un ritmo forsennato, metterà in fila ben 26 workshop, che coinvolgeranno più di 70 relatori da tutto il mondo (e due interventi a cura di WineNews), in altrettanti momenti di condivisione, per ampliare orizzonti e possibilità della propria azienda.



Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI

VERDICCHIO!!!
POTEVI DIRLO PRIMA...



Cronaca

Destinati i fondi Pac

Il Consiglio dei Ministri ha approvato il decreto delle disposizioni attuative per la nuova Politica Agricola Comune (Pac), dando il via alla nuova programmazione dei fondi comunitari destinati all'agricoltura per un valore di 23 miliardi di euro nel periodo 2015-2020. "Abbiamo fatto scelte non banali - ha dichiarato il Ministro Maurizio Martina - ora sarà importante il lavoro di coordinamento con le Regioni, perché fino al 2020 abbiamo a disposizione 52 miliardi con cui proiettare nel futuro il nostro modello agricolo".



Wine & Food

Cibi al volante? Pericolo costante! Almeno in America ...

Cibi al volante? Pericolo costante! Mangiare mentre si guida può essere un vero pericolo per la sicurezza stradale. Ma per chi proprio non può farne a meno la National Highway Traffic Safety Administration degli Stati Uniti, l'Ente americano per la sicurezza stradale, ha elaborato una lista dei cibi più "pericolosi", nel senso che inducono maggiormente a distrarsi durante la guida. E così finiscono sul banco degli imputati bevande, panini e cioccolatini. Un'esagerazione? Basti pensare che uno sconcertante 65% degli incidenti, negli Usa, è causato da automobilisti distratti dal mangiare alla guida.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La storia della viticoltura californiana nasce con l'arrivo dei primi migranti piemontesi: un'epopea che arriva fino ai giorni nostri, come racconta a WineNews Simone Cinotto,

docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e autore del libro "Terra soffice uva nera. Viti, viticoltori piemontesi in California prima e dopo il proibizionismo".

