

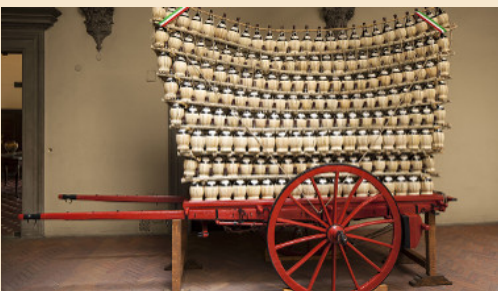


La Prima di WineNews.it



n. 1679 - ore 17:00 - Lunedì 27 Luglio 2015 - Tiratura: 30835 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Un "Carro Matto"

Un viaggio nel tempo che racconta la storia di una famiglia di vinattieri da 26 generazioni, nei secoli, dal 1385, lungo un fil rouge che lega Niccolò e Piero Antinori, due tra i personaggi più eminenti della Firenze Capitale, ad un "Carro Matto", fino a vigneti, cantine e vini, oggi famosi nel mondo, in cui immergersi con la visual art. Ecco "Futuro Antico a Palazzo Antinori", mostra promossa fino al 31 ottobre da Marchesi Antinori a Firenze, nella residenza di famiglia dal 1506, con il Museo Stibbert. E per la quale Antinori ha restaurato un carro dei primi del '900 sormontato da oltre 600 fiaschi, con la Vetreria Etrusca e Modulgraf, che ha riprodotto le etichette degli anni 1930-1940.



SMS Clerici, dalla tv alla realtà

Regina dei fornelli sul piccolo schermo, dopo 15 anni alla guida de "La Prova del Cuoco", che ogni giorno porta la cucina nelle case degli italiani, Antonella Clerici è pronta a dare forma reale alla sua passione più grande, e buttarci nel mondo della ristorazione con una catena di ristoranti a sua immagine e somiglianza. Il primo "Casa Clerici" aprirà i battenti al Centro Commerciale Campania, con la pasta come protagonista assoluta, al fianco di piatti "creati personalmente da Antonella in questi anni di trasmissione" e, in generale, ai suoi piatti preferiti, dal vitel tonné alle piadine, per una cucina pop, familiare ma di qualità e, se l'"esperimento" campano dovesse andare bene, "Casa Clerici" aprirà in altri centri commerciali del Paese, con l'immane contorno di schermi televisivi, tra reale e virtuale.

Cronaca

A Settesoli è già vendemmia

Al grosso della vendemmia manca ancora molto, ma in Italia c'è chi ha già tagliato i primi grappoli: è Cantina Settesoli, realtà tra le più importanti del vino di Sicilia (6.000 ettari di vigna e 2.000 soci) che, con una settimana di anticipo sul 2014, ha iniziato a raccogliere il Pinot Grigio, e continuerà tra una decina di giorni con lo Chardonnay. L'estate molto calda e l'assenza di sbalzi climatici, spiega la cantina, hanno fatto sì che maturazione degli zuccheri, acidità e ph delle uve fossero ottimali per iniziare la raccolta.



Primo Piano

Giro di vite contro i reati agroalimentari

Salute pubblica ed economia: ecco i due punti fondamentali su cui si basano le linee guida per la riforma dei reati agroalimentari elaborate dalla Commissione presieduta dall'ex magistrato Giancarlo Caselli, presentate a Expo insieme al Ministro della Giustizia, Andrea Orlando, e delle Politiche Agricole Maurizio Martina. Tra le novità per contrastare un fenomeno che, nel complesso, vale 15,4 miliardi di euro di economia illegale, ha ricordato la Coldiretti, è stata elaborata la figura del "disastro sanitario", per garantire una risposta punitiva alle ipotesi di reato che vanno dalla contaminazione di acque o sostanze alimentari pericolose, fino all'omesso ritiro degli alimenti dal mercato, quando da tali condotte mettano in pericolo la salute pubblica. Nasce anche il reato di agropirateria, che punisce la vendita di prodotti alimentari accompagnati da falsi segni distintivi o da marchi di qualità, Dop e Igp, contraffatti. "Serve a proteggere le imprese che rispettano le regole e per distinguere l'economia legale da quella illegale - ha sottolineato il Ministro della Giustizia, Andrea Orlando - le linee guida saranno poi oggetto di discussione in parlamento. L'obiettivo è costruire un quadro normativo omogeneo anche inasprendo le sanzioni". "È un lavoro per le imprese - ha ribadito il Ministro per le Politiche agricole, Maurizio Martina - che devono trovarsi in condizioni di operare in un quadro di regole chiaro, oltre che di una cornice sicura. Anche se dobbiamo ricordarci che l'Italia è già leader assoluto in Europa e nel mondo in fatto di controlli: solo negli ultimi 18 mesi ci sono stati più di 160.000 controlli, una cifra che non ha pari nel confronto internazionale. Tra le novità, ricorda Coldiretti, l'estensione delle sanzioni a tutte le fasi che conducono alla commissione del reato - ma che non risultano attualmente punite - e la possibilità di applicare le misure cautelari personali quando sussiste il rischio di una continuazione delle attività criminali, nonché l'estensione della responsabilità amministrativa di enti, società e associazioni per i reati alimentari commessi dalle persone fisiche, con sanzioni quali l'interdizione dall'esercizio dell'attività, la sospensione o la revoca di licenze o autorizzazioni.

Focus

Cucina tra lavoro, istruzione e turismo

Fonte di occupazione e lavoro dalla campagna alle tavole dei ristoranti ed eccellenza che fa bella, oltre che buona, l'Italia nel mondo, la cucina del Belpaese è una delle nostre risorse più preziose che, però, ha bisogno di essere tutelata e valorizzata ancora meglio. Con la necessità di intervenire su temi che vanno dalla formazione alla promozione, dall'origine dei prodotti alla gastronomia come valore culturale del Belpaese, passando per la burocratizzazione. Questo quanto hanno indicato i protagonisti, i più grandi chef d'Italia (da Bottura a Cracco, da Scabin a Cedroni, da Alajmo a Romito, da Esposito a Vissani, solo per citarne alcuni, capitanati da Paolo Marchi, ideatore e curatore del Congresso "Identità Golose"), in marzo, nel primo "Forum della cucina italiana". Che domani, ad Expo, vivrà il suo secondo appuntamento dove gli chef incontreranno i Ministri della Politiche Agricole Maurizio Martina, dell'Istruzione Stefania Giannini, dei Beni Culturali e del Turismo Dario Franceschini, che, insieme, presenteranno un piano di dieci "buone azioni" per cambiamenti concreti e positivi su temi come il lavoro, l'istruzione ed il turismo legati alla cucina del Belpaese.

