

La News



La pasta ha il colore dell'oro... e ora anche il "sapore"!

Dell'oro ha già il colore, ma ora ne avrà anche il "sapore": arriva la pasta trafilata con il più prezioso dei metalli! A proporla l'antico pastificio rosetano Verrigni, che ha già conquistato diversi chef, come Massimiliano Alajmo. In collaborazione con l'artigiano orafo Sandro Seccia (nella foto la trafilatrice in oro) sono nati "spaghetto" e "fusilloro", novità rivolta ai palati più raffinati: "il metallo nobile - spiega Verrigni - stressando meno l'impasto, attribuisce alla pasta una nuova ruvidezza, una sottile dolcezza e una nota distintiva che non può restare indifferente al palato".



BAGLIO DI PIANETTO

Vini di Sicilia

SMS **La "guerra" del buon gusto..**

C'è un limite alla decenza, e stavolta, senza ironia, è stato davvero superato. "Con dieta mediterranea in caserma si vince guerra", recita un comunicato di Coldiretti, in stile telegrafico quasi a ricordare i dispacci delle guerre vere. Il "conflitto" a cui fa riferimento l'organizzazione è quello "del gusto e del buonomore", ma anche quello "contro le malattie della scorretta alimentazione". Il commento è alla notizia della proposta di inserire nelle "razioni giornalieri dei militari i prodotti tipici" dell'alimentazione mediterranea e a denominazione di origine. Ora, va bene cavalcare le notizie, ma insomma, farlo sulla pelle di chi, soldato e civile, vive la guerra vera, con bombe e pallottole, è di pessimo gusto.

Federico Pizzinelli

Cronaca

"Mangia, bevi, muoviti!"

"Mangia, bevi, muoviti!": ecco lo slogan della nuova campagna per una sana alimentazione, promossa dalla Commissione Europea nelle scuole dell'Unione, contro l'obesità infantile. Tre furgoncini carichi di frutta, verdura e latte visiteranno 180 scuole di 7 Paesi Ue. Non c'è l'Italia, ma un italiano come testimonial, insieme alla tennista belga Justine Hénilin: è il piccolo Rosolino Cannio, che a 8 anni ha attraversato a nuoto lo Stretto di Messina. Due i programmi già attivi, con un bilancio di 145 milioni di euro.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI
PER INTENDITORI

Primo Piano

Giovani & alcol tra neoproibizionismo e tassi alcolemici: vicolo cieco per il vino? A Verona esperti a convegno per "Wine in Moderation"

Il rapporto tra alcol, giovani e guida è uno dei temi caldi e costanti con cui si trova a dover fare i conti anche il mondo del vino, che, val la pena ricordarlo, in tema di eccesso pesa in maniera marginale sui superalcolici e sui famigerati alcol-pops. Eppure la domanda si pone: tra neo-proibizionismo e tassi alcolemici vari, il vino è a un vicolo cieco? Un momento importante per fare il punto della situazione su atteggiamenti, approcci e stili di consumo dell'alcol tra i giovani, con ricerche e riflessioni cliniche sul vino e sulla dieta mediterranea è il convegno "Wine in moderation: i dati di consumo comparativi del progetto paneuropeo di educazione e prevenzione", promosso da Fondazione Masi, Federvini e Unione Italiana Vini, di scena il 2 ottobre all'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona, nel progetto paneuropeo "Il vino è moderazione - Wine in moderation". Condotta dal presidente della Fondazione Masi, la scrittrice, giornalista e produttrice di vino Isabella Bossi Fedrigotti, vedrà salire sul palco importanti personalità del mondo politico, del vino e della ricerca: dal Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia al presidente di Federvini Lamberto Vallarino Gancia, dal presidente dell'Unione Italiana Vini Andrea Sartori al vice presidente della International Organisation of Vine & Wine, Peter Hayes, fino ad Alessandro Mazzucco, rettore dell'Università degli Studi di Verona, Francesco Orlandi, gastroenterologo dell'Università di Ancona e Scienze viticole ed enologiche dell'Università di Torino. Ed ancora, Enrico Tempesta, presidente del laboratorio scientifico dell'Osservatorio Permanente sui Giovani e l'Alcool, e il portavoce di "Wine in moderation", George Sandeman, a Verona per ricevere uno dei più prestigiosi premi internazionali del vino, quello Masi.

Focus

Italia regina del Cous Cous Festival! Il Senegal il preferito della giuria Popolare

L'Italia in cucina non primeggia solo nei piatti della sua tradizione, ma anche in quelli tipici della contaminazione culturale. A dirlo il Cous Cous Festival di San Vito Lo Capo: il Belpaese vince l'edizione n. 12 con una ricetta di cous cous di pesce con finocchietto selvatico e medaglione di mostella, degli chef sanvitesesi Giuseppe Favalaro e Vincenzo Caradonna, insieme al torinese Enrico Bricarello. Gli italiani, dal 2002, sono tornati a vincere, primeggiando tra gli altri 7 Paesi (Costa d'Avorio, Francia, Marocco, Palestina, Senegal, Tunisia, Israele). "Abbiamo voluto rappresentare - hanno detto Giuseppe Favalaro, chef e titolare del ristorante Zingaro, e Vincenzo Caradonna, chef del Camping la Pineta, entrambi a San Vito Lo Capo - la tradizione più autentica nella cucina del piatto, preparato con il pesce, secondo la ricetta trapanese, e ingredienti siciliani come il finocchietto selvatico e le mandorle". Al Senegal, rappresentato da due donne chef, Ba Diatou e Fatou Mbelgue, è andato, invece, il premio popolare, offerto dai Premiati Oleifici Barbera.



RCR CRISTALLERIA ITALIANA
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

"Come fly with me", the wine of "The Voice" Sinatra...

Si chiama "Come Fly With Me", come la celebre canzone, ed è il primo vino della Sinatra Family Estates, l'azienda californiana dei figli del mitico Frank "The Voice" Sinatra. Un blend di Cabernet Sauvignon, Franc e Petit Verdot, come si legge su www.decanter.com, prodotto in 500 casse da 6 bottiglie, in vendita a 570 dollari l'una, con tanto di cd con la registrazione originale del 1957 dell'omonima canzone. Una bottiglia per veri appassionati di vino e musica: l'etichetta ritrae un classico 45 giri con il logo della Reprise, etichetta discografica di Frank Sinatra.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come si supera la crisi nel mondo del vino? Meglio un grande gruppo o una piccola azienda familiare? WineNews lo ha chiesto ad importanti rappresentanti dell'uno e

dell'altro schieramento: Michele Chiarlo, Paolo Ziliani (Berlucchi), Gianni Zonin ed Ornella Venica fanno le carte alle aziende italiane in questa delicata fase economica.

