

## La News

### PASTA, MAI SENZA PER IL 63% DEI GIOVANI

LA PASTA AL PRIMO POSTO TRA I 3 CIBI IRRINUNCIABILI PER I GIOVANI



## Pasta & millennials, è amore

I millennials italiani, coloro che oggi hanno tra i 15 e i 35 anni di età, mostrano un imperituro affetto per il simbolo indiscusso della dieta mediterranea: la pasta, che mangiano tutti i giorni (il 25% addirittura due volte), e le loro ricette preferite sono pasta al forno, carbonara e pomodoro e basilico. Ad affermarlo una ricerca Doxa-Aidepi, che ci dice anche che per il 63% dei 15-35enni italiani la pasta è irrinunciabile, ben più di frutta e verdura (45%) e pane (32%), e anche di bevande alcoliche come vino e birra, alle quali direbbero più volentieri di no rispettivamente il 50% e il 47% del campione. Pasta che è anche glamour: è la scelta del 53% dei giovani per una serata tra amici ...

### ALIE Rosé

Dal mare e dal sole della Toscana, da uve Syrah e Vermentino

FRESCOBALDI



SMS

## La culla della viticoltura

La culla della viticoltura è nell'attuale Georgia, ed affonda le proprie radici nel lontano Neolitico, all'alba della civiltà. A rivelarlo è la scoperta fatta nel sito archeologico di Gadachrili Gora, nella regione di Kvemo Kartli, a sud-est del Paese, dove sono venuti alla luce resti di polvere di vite e semi d'uva risalenti, secondo il Museo Nazionale della Georgia, che ha dato l'annuncio, al 6000 a. C. I residui di semi ed uva sono stati ritrovati in antichi recipienti di ceramica, e gli studi effettuati non solo dal Museo Nazionale della Georgia, ma anche dall'Università di Toronto, dimostrerebbero che si tratterebbe proprio della prima espressione di vino, o comunque di un prodotto trasformato dell'uva, pianta addomesticata, non a caso, in questi stessi luoghi e nella stessa epoca.

## Primo Piano

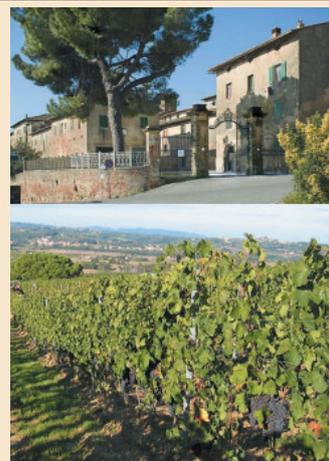
### Gli Europei di Calcio 2016 in salsa wine & food

Tifare Italia con un vino di Barzagli. Cantare la Marsigliese con i Bleus e un rosé di Provenza, perfetto nelle "notte magiche" d'estate. Godere delle prodezze degli spagnoli Campioni in carica, come di un'etichetta di Iniesta. Sperare fino all'ultimo minuto nei tedeschi Campioni del Mondo con un ottimo Riesling. E, finalmente, esultare al goal con un Porto per un finale in bellezza, tutto portoghese. Alla vigilia degli Europei 2016 di Francia, patria di nouvelle cuisine e grandi vini, WineNews fa scendere in campo le migliori formazioni "calcio-piatti-vini" delle Nazionali favorite e delle partite più belle, con i piatti dello chef Andrea Sarri, stella Michelin al Ristorante Sarri e presidente Jre Italia, i giovani chef dei Paesi in Nazionale: "con l'Italia in campo, ho pensato un piatto tricolore: Calamaretto ripieno di mozzarella di bufala in parmigiana liquida. Per la Francia, un piatto fresco ed estivo: Spiedo di pesci molluschi e crostacei su tiepido cous cous e salsa speziata. Per la Spagna, una ricetta creativa e conviviale nello spirito spagnolo: una Tagliatella che sa di paella. Per il Portogallo? Bacca, cotto a bassa temperatura con patate soffiate e carbone di olive taggiasche". Un Europeo in salsa wine & food nel segno "di due passioni che si accompagnano virtuosamente nel nostro Paese - è il commento tecnico di Licia Granello, firma storica del giornalismo sportivo e wine & food editor di La Repubblica - attorno ad una tavola da sempre apparecchiata con quello che oggi chiamiamo finger food. E se altrove si mangia prima o dopo la partita, noi lo facciamo sempre davanti alla tv. Magari stappando un buona bottiglia". Tanti i match che, da domani, si disputeranno a pochi passi dai vigneti più celebri di Francia - tra tutti, il Matmut Atlantique di Bordeaux - e mentre la mente va alla "frittatona di cipolle, la familiare di Peroni, tifo indiato e rutto libero" del Fantozzi mondiale, o ai commenti di Pizzul, grande appassionato di cucina e vini, nel clima allegro ed estivo, gli ultras tricolori possono spaziare tra le bollicine, dal Franciacorta al Prosecco o Trentodoc, ai tanti bianchi autoctoni. E vada come vada, un Brunello, un Barolo o un Chianti Classico, aspettano solo d'esser stappati.

## Focus

### Quando a vendere è una Provincia ...

In provincia di Pisa c'è un'azienda che vanta una storia importante ed antica: è Tenuta di Montefoscoli, che sorge sui resti di un castello, di cui oggi rimane un solo torrione, eretto nel 1102 dalla contessa Matilde di Toscana, per poi essere donato a Foscolo Scarpetta, da cui discende la nobile famiglia pisana dei Griffi che, nel 1576, cedettero la proprietà della tenuta alla famiglia fiorentina dei Biffoli, che puntarono forte sull'aspetto agricolo dei possedimenti. Oggi l'azienda vanta 36 ettari divisi in 11 vigneti (su un totale di 611 ettari di terreni, tra oliveti, pascoli, riserva di caccia, oltre a 24 antichi casali), e la proprietà, dal 2004, è della Provincia di Pisa, che ha pagato 16,4 milioni di euro per il suo acquisto. Uno sforzo che si traduce in una rata annuale di 1,3 milioni di euro l'anno, diventata insostenibile, tanto che il Consiglio Provinciale si è definitivamente pronunciato sulla dismissione della propria partecipazione sociale nella Società Agricola Fondi Rustici Montefoscoli srl, pari al 99,6% del capitale sociale (valutato 11,93 milioni di euro nel bilancio 2014). La gara è aperta a tutti, e per la manifestazione d'interesse c'è tempo fino al 20 giugno (<http://www.provincia.pisa.it/interno>).



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013



**SOAVE**  
ORIGINE STILE VALORE

## Cronaca

### "Amazon Fresh" al via in UK

Sbarca oggi in Europa "Amazon Fresh", la piattaforma di consegna a domicilio di generi alimentari del colosso dell'e-commerce. Il servizio opererà inizialmente in 69 aree nelle zone nord ed est di Londra, e per massimizzare la propria presenza in un mercato già coperto dalla gdo "classica" il costo di abbonamento sarà meno della metà di quanto viene richiesto a un cliente Usa. Inoltre, Amazon "rilancerà" rispetto ai player della gdo che forniscono servizi a domicilio offrendo consegne in un'ora ...



## Wine & Food

### Heinz Beck e i suoi "fratelli": pioggia di stelle su Roma

Il Lungotevere della Capitale si veste da "walk of fame" dell'alta cucina, per una passeggiata di stelle che parte dal "re" dei fornelli di La Pergola di Roma, Heinz Beck, e passa per i menu di grandi chef italiani e stranieri, da Raphael Francois a Jan Hendrik, da Takuya Watanabe a Victor Gutierrez, da Giuseppe Costa a Peter Brunel, da Massimo Viglietti a Michele Deleo, e tanti altri. Ecco "Cantine da Chef" "Chef's Table", gli appuntamenti top di "Vinforum - Lo Spazio del Gusto", che da domani al 19 giugno porta a Roma gastronomia e grandi vini del Belpaese, maestri pizzaioli e laboratori.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Autonomia di gestione nei diversi Paesi, sempre più qualità legata ai territori, e nuove acquisizioni: il futuro del Gruppo Schenk, una "Ue del vino" (3.500 ettari tra Svizzera,

Francia, Italia e Spagna), raccontato da Francois Schenk (membro del cda e della famiglia svizzera che ha fondato il gruppo) e da Daniele Simoni (ad Schenk Italia).

