

La News



Disney cerca chef "da favola"

AAA chef da "favola" cercasi! La favola è quella di Disneyland Parigi, che offre oltre 100 posti di lavoro, ai fornelli e non solo. L'occasione è "Io Lavoro", a Torino, dal 9 al 10 ottobre al Palasozaki. Gli aspiranti chef innamorati di Topolino e Paperino, passeranno dunque dal Belpaese, e magari miglioreranno il livello della cucina, ad oggi lontana dalla golosità di quella di "Nonna Paperina", e porteranno (speriamo) nella carta dei vini del parco, anche qualche etichetta italiana, oggi ingiustificata assente. E per chi vuole partire all'insegna delle stelle, a Torino, in "palio" anche uno stage con Davide Scabin, chef pluristellato Michelin nel suo ristorante Combal.Zero di Rivoli. I sogni son desideri...



Incredibile ma vero!

L'alcol è legale, la droga no. Ovvio. Eppure, gli strumenti per misurare il tasso alcolemico in modo rapido e immediato ci sono, e vengono usati, mentre quelli per gli stupefacenti no. E non lo ha detto il demagogo di turno, ma una dirigente della Polstrada. Di più: siccome l'alcol è lecito, le campagne contro l'abuso si fanno e se ne parla continuamente, mentre, almeno nei media, i problemi legati alla droga, siccome è proibita e quindi non dovrebbe essere in circolazione (viva, ancora una volta, l'ipocrisia), sono trattati con molta meno enfasi. Nonostante, per esempio, i consumi di cocaina, siano a livelli record. Ma (quasi) nessuno dice nulla su questo. E pensare che spesso, ci si indigna per molto meno, quasi per sport! Mah ...
Federico Pizzinelli

Cronaca

Francia: 1,65 miliardi di euro per emergenza in agricoltura

Il presidente francese, Nicolas Sarkozy, ha annunciato un piano "senza precedenti" per l'agricoltura in crisi, che prevede un totale di 1,65 miliardi di euro: in particolare, ha spiegato il presidente francese, il programma prevede 650 milioni di euro come "sostegno eccezionale dello Stato" e 1 miliardo di euro in prestiti agevolati. Intervendo a Poligny, nella regione francese del Jura, Sarkozy ha assicurato che il piano sarà "pienamente attuato" entro la fine 2009.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

Sondaggio WineNews - Vinality: il Novello divide gli Italiani esattamente a metà ...

Un'Italia spaccata esattamente a metà. Non sulle solite questioni politiche, ma sul vino Novello: da una parte, un 49% che acquista regolarmente una o due bottiglie di Novello ogni anno, ritenendolo uno dei simboli dell'autunno, dall'altra, un 51% che invece non lo compra mai, preferendogli i vini tradizionali. Ecco il risultato del sondaggio di WineNews e Vinality (www.vinality.com), fiera enologica di rilievo internazionale che organizza anche "Anteprima Novello", il 5 e 6 novembre a Verona. L'inchiesta, che ha coinvolto 1.365 "enonauti", dimostra che il Novello non ammette mezze misure: o si ama, o si odia. Lo ama il 49% di chi ha risposto, che afferma di acquistare regolarmente 1-2 bottiglie quando a novembre escono sugli scaffali; non lo compra mai, invece, il 51%. I perché di questi sentiment opposti? Chi sceglie il Novello lo fa in primo luogo perché lo ritiene uno dei simboli dell'autunno (54%). Per il 25%, semplicemente perché è buono. Infine, il 21% ritiene l'acquisto del Novello un vero e proprio rituale, come quello del panettone a Natale. Nessuno ha, invece, indicato come richiamo del Novello quello di essere un prodotto di tendenza: segno che ha ormai cessato di essere percepito come novità dai consumatori, entrando a pieno titolo nel paniere dei prodotti largamente conosciuti e diffusi. Per coloro che, invece, non acquistano mai il Novello, la motivazione più gettonata (38%) è che gli preferiscono vini ottenuti con tecniche di vinificazione tradizionali; al 32% il Novello semplicemente non piace, e il 29% lo considera una strategia di marketing delle aziende, soprattutto per vendere prima e fare cassa. Solo l'1% sottolinea un rapporto qualità/prezzo poco vantaggioso, ritenendo il Novello troppo caro, soprattutto se confrontato con buoni vini rossi venduti alla stessa cifra. Il Novello, vino ottenuto tramite macerazione carbonica, può essere messo in commercio solo a partire dalla mezzanotte del 5 novembre dell'anno della produzione, che oggi supera gli 11 milioni di bottiglie.

Focus

Contrastare l'abuso di alcol, ma il vino non va demonizzato: così medici e Polstrada

"Nella nostra esperienza sulla strada, ci rendiamo conto che i ragazzi che si ubriacano non lo fanno quasi mai con il vino, ma con superalcolici e cocktail": parola di Cinzia Ricciardi, della Polstrada di Torino, a Wine Show, nel dibattito "Bevo o guido" condotto dal "gastronauta" de Il Sole 24 Ore, Davide Paolini. Una dichiarazione che fa chiarezza su una questione delicata, dove spesso il vino è messo alla berlina, pur essendo, tra gli alcolici, il meno responsabile dei problemi legati alla guida. Al contrario di super alcolici e cocktail, come conferma Luca Stefanini, cardiologo: "nel vino, l'alcol è molto meno concentrato - ha detto - rispetto ad altre bevande e cocktail, che sono consumati anche in bicchieri più grandi. Quindi è chiaro che una bevanda con 20 gradi o più, come un Negroni o un Mojito, possono dare degli effetti collaterali maggiori del vino". Quindi stop con il "demonizzare il consumo di vino - conclude la Ricciardi - anche perché bere vino di qualità è un argine contro il consumo smodato di superalcolici, che non appartengono alla nostra tradizione culturale".



TENIMENTI ANGELINI
VALLE SUSA
TREROSE
SAN LEONINO
Grandi Vini di Toscana

Wine & Food

Gambero Rosso: Gianfranco Vissani unico re della cucina italiana

Gianfranco Vissani è il re della ristorazione italiana: a decretarlo è la Guida dei "Ristoranti d'Italia" 2010 del Gambero Rosso (edizione n. 20). La palma del migliore va, dunque, in solitaria allo chef di Baschi. 21 le ambite "3 forchette", con il Veneto in testa con quattro locali, seguito da Piemonte, Toscana e Campania. Tra le tendenze più interessanti, si registra la crescente qualità della ristorazione dei grandi alberghi, e l'aumento dell'offerta di birre di qualità (+21,5% sul 2008). Novità 2010 le "3 bottiglie", per il migliore wine bar d'Italia, e il premio per la miglior carta dei vini.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Nella nostra esperienza sulla strada, ci rendiamo conto che i ragazzi che si ubriacano non lo fanno quasi mai con il vino, lo fanno con superalcolici e cocktail": parole di Cinzia Ricciardi,

dirigente della Polstrada di Torino. Che aggiunge: "non bisogna demonizzare il vino, anche perché il vino di qualità può essere un argine contro l'abuso di alcol".

SANSONINA