

La News



Vittorio, "nomen omen"

"L'importanza di chiamarsi Vittorio", ovvero come raccontare in un libro la storia di un personaggio che è l'archetipo del "self made man" moderno. È Vittorio Moretti, patron di Terra Moretti, che ha messo insieme il business per il cemento, di cui è tra i leader mondiali, e passione per il vino, con tante cantine, da Bellavista a Contadi Castaldi, in Franciacorta, a Petra, in Toscana, e ha unito il diavolo e l'acquasanta nel relais L'Albereta di Erbusco (Brescia), con la cucina di Gualtiero Marchesi e il benessere di Henri Chenot. Alla presentazione del libro, edito da Mondadori, a Milano, la compagnia era di quelle Doc: l'autore Vittorio Feltri, Vittorio Sgarbi e Oliviero Toscani. Vittoria!



SMS

Fate come vi pare!

Qui tutti dicono cosa si deve fare, come si deve mangiare per stare bene, come "sopravvivere" alle abbuffate natalizie ecc. Sicuramente con buone intenzioni, e suffragati da dati e pareri scientifici. Che noi, per dovere di cronaca, riportiamo. Ma tanto che ci siamo, un consiglio ce lo permettiamo anche noi: almeno nelle feste, se potete, fate come vi pare! Ognuno di noi ha un cervello che gli dice cosa sia giusto o sbagliato, che conosce la propria salute. Un palato che decide, in autonomia, cosa gli piace e cosa no, e uno stomaco che indica quando è sazio o vuole ancora cibo e vino. Quindi state (siamo) attenti alla salute, che però, secondo noi, trae beneficio anche da un sereno e spensierato godimento enogastronomico. Prosit!

Federico Pizzinelli

Cronaca

Autogrill "esponde" al Louvre

Un po' di Italia nel cuore di Francia: Autogrill ha inaugurato al Louvre di Parigi i "Restaurants du monde", la food court più grande d'Europa, all'interno del museo più visitato al mondo. Al primo piano del Carrousel du Louvre, sono sette ristoranti e tre caffetterie su 1800 mq, gestiti direttamente da Autogrill France. Con settecento posti a sedere e due milioni di pasti serviti ogni anno i "Restaurants du Monde" genereranno ricavi per oltre 10 milioni di euro l'anno. Un progetto innovativo e aperto alla modernità.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI

Primo Piano

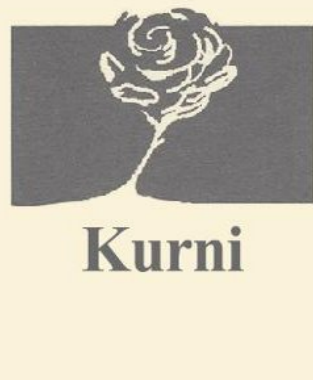
L'infarto corre sul vassoio: le calorie in eccesso del Natale contribuiscono all'aumento di ictus nel periodo invernale. Lo dice l'Osservatorio Nutrizionale "Grana Padano". Come salvarsi?

Altro che manicaretti delle feste da mangiare in allegria: il consumo calorico eccessivo di fine anno contribuisce fortemente all'aumento di casi di ictus, infarti e ipertensione che si registra in inverno. Lo afferma, in spirito tutt'altro che natalizio, l'Osservatorio Nutrizionale "Grana Padano". E lo fa con il suffragio dei numeri: nei mesi invernali infarti e ictus hanno un aumento che va dal 30% al 55% sulla norma. I principali imputati sono l'aumento del desiderio di cibo determinato dalla ridotta esposizione alla luce solare e il maggior consumo di cibi molto calorici. Per l'Osservatorio, in inverno, il consumo di frutta secca aumenta del 50%, il cioccolato del 58%, il burro del 47%, la maionese schizza su dell'80%. Capitolo salumi: +38% per salsiccia e mortadella, +26% per salame e coppa, ma anche un +16% di pasta all'uovo ripiena. A catalizzare gli effetti negativi, poi, c'è anche la una maggiore sedentarietà dei mesi freddi, e l'eccessivo riscaldamento degli ambienti, che ostacolano l'attivazione del grasso bruno, che permette la dissipazione di energia come calore. E allora come superare indenni le abbuffate festive? Ecco i consigli dell'Osservatorio: ridurre gli alimenti natalizi al minimo indispensabile, bere tanta acqua e meno possibile bevande di altro genere, soffriggere con vino bianco o brodo e non con olio e burro. E ancora, bandire arrostiti e tegami per cotture al vapore o alla piastra, utilizzare tante verdure e erbe aromatiche e poco sale. E l'ambiente? Mantenere temperature non oltre i 18-20 gradi, vestirsi a "strati", spostarsi a piedi, e preferire le scale al posto dell'ascensore. E buone feste a tutti.

Focus

Quali i vini più "votati"? La classifica del giornalista Cesare Pillon per Milano Finanza

Prendete tutte le più importanti guide del vino italiano, sommate insieme tutti i giudizi, e otterrete la classifica dei nettari più votati del Belpaese, in una sorta di super compendio enoico. Lo ha fatto il giornalista Cesare Pillon per il settimanale "Milano Finanza", che ha trasformato i Bicchieri del Gambero Rosso, i Grappoli di Ais-Bibenda e i voti in ventimesimi dell'Espresso, in votazioni in centesimi, per poterli sommare ai punteggi delle guide Veronelli e Maroni. Il risultato? Ecco, in ordine: Kurni 2007, Solaia 2006, Monteverrano 2007, Gewürztraminer Terminum 2007, Sori Tildin 2006, Bolgheri Sassicaia 2006, Sori San Lorenzo 2006, Torgiano Vigna Monticchio Riserva 2007, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2000, Montiano 2007, Gewürztraminer Nussbaumer 20008, Franciacorta Brut Annamaria Clementi 2002, Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti 2002, Moscadello di Montalcino La Poderina 2007, Barolo Cannubi Boschis Sandrone 2005, Montepulciano d'Abruzzo San Calisto 2006 di Valle Reale, Passito di Pantelleria Ben Ryè 2008.



Asta Vino Roma
sabato 19 dicembre
www.grwineauction.com
la 1ª Casa d'Aste d'Italia specializzata in vino

Gelardini & Romani
WINE AUCTION

catalogo online (pdf)
Grand Cru di Francia e d'Italia
www.grwineauction.com
ricerca aggiudicazioni, news, stime gratuite, CLUBBINO

Wine & Food

Spesa, supermarket batte negozio. Che vince sul farmer market

Per la spesa alimentare gli italiani si affidano al supermercato, ma il negozio tradizionale batte il farmer market: emerge da un'indagine Nomisma-Demetra per Fedagri-Confcooperative. Al primo posto ci sono i supermercati (frequentati dal 62% degli italiani), seguiti da ipermercati (31%) e discount (10%). Il negozio di vicinato è la meta preferita per il 16% di chi fa la spesa; su valori analoghi la scelta per gli acquisti ai mercatini rionali (11%). I farmer market e l'azienda agricola, infine, sono stati indicati come uno dei luoghi di acquisto dei prodotti alimentari dal 4% degli intervistati.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

I "Vigneron d'Europe" hanno il loro manifesto, scritto secondo le linee guida della trasparenza, del rispetto dell'ambiente e della qualità. Ma cosa ne pensano i veri protagonisti?

È sempre possibile che un vignaiolo, nel 2009, si occupi in prima persona della vigna, della cantina e della vendita? Le parole dei produttori dai quattro angoli d'Europa.

