MONTALBERA
Terra del Rosè

La Prima di
WineNews.it

Movimento Turismo del Vino
Scopri ora le nostre cantine

n. 248 - ore 17:00 - Mercoledì 23 Dicembre 2009 - Tiratura: 25231 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Gualtiero Marchesi icona di stile. Dai fumetti al cinema!

Se l'Abc della cucina di "Gualtiero Barchesi" è il libro che fa per Paperino in "Oltre il Fornello", e ancora, a detta del papero più famoso al mondo, anche il celebre cuoco Gualtiero Baroni non disdegna di nutrirsi con pasticciati tramezzini (pubblicati in Topolino), dopo aver prestato la voce all'Ispettore di igiene in "Ratatouille", ora il maestro della cucina italiana incontra perfino Marilyn Monroe. E lo fa, con ironia e fantasia, in "Io e Marilyn", ultima pellicola di e con Leonardo Pieraccioni, alias Gualtiero Marchesi, riparatore di piscine alle prese con i propri disastri.

BAGLIO DI PIANETTO
Vini di Sicilia

SMS

E lo chiamano cenone?

Et voilà, il cenone a 7 euro, dall'antipasto al dolce, è servito. Lo ha "cucinato" l'Aduc, vagando tra le offerte dei supermercati e conteggiando costi per porzione, compreso dispendio di acqua, luce e gas. Eccolo: "alici del mare Adriatico (50 grammi) 0,3 euro; cappelletti al prosciutto Rana (50 grammi) 0,4 euro; tacchino (100 grammi) 0,5 euro; patate (50 grammi) 0,03 euro; panettone Motta (50 grammi) 0,2 euro; mandarini (50 grammi) 0,1 euro; pane (100 grammi) 0,24 euro; condimenti 2 euro; vino Chianti Docg Chigi (330 ml) 2,5 euro; spumante Asti Cinzano (100 ml) 0,6 euro; acqua, luce, gas 2 euro". Certo, a parte il fatto che almeno per Natale, se si può, è bene concedersi qualche lusso, con un menù così "contingentato" il rischio di alzarsi con la fame è alto. 450 grammi di cenone ... o meglio, di cenino!

Cronaca

Addio cene natalizie aziendali: al ristorante fatturati a -20%

Natale austero per i ristoranti italiani. Uno studio della Federazione Italiana Pubblici Esercizi rivela che una buona parte delle aziende taglierà dal budget la spesa per i tradizionali pranzi e cene d'auguri. Il segmento business in dicembre vale 514 milioni di euro, il 19,9% del fatturato della ristorazione in questo periodo. Il taglio previsto sarà del 22,8% per un valore di 117 milioni di euro. E anche i ristoranti "top" corrono ai ripari, con menù da 40/60 euro.

GALILEO CANTINE
SOLUZIONI GESTIONALI PER INTENDITORI
SANMARCO INFORMATICA

Primo Piano

La crisi non pesa sui dolci d'Italia al top: segno "+" per le aziende più importanti

Sarà la voglia di scacciare il sapore amaro della crisi, ma per dolci e farinacei italiani il 70% delle "best companies" ha fatto registrare, nell'ultimo esercizio, un incremento di fatturato. Lo dice l'analisi del "Centro Studi Economico Finanziario Esg 89". Ma il sentiment non si lascia abbagliare dalla luci di Natale: le attese delle società rimangono caratterizzate comunque da un pessimismo diffuso su produzione e ordini, in coerenza con uno scenario mondiale ancora recessivo. I risultati sulla redditività mettono in evidenza, però, una condizione meno funesta di quanto si potrebbe credere: più dell'80% delle imprese esaminate, ha chiuso il bilancio 2008 con un utile d'esercizio, e il 50% di esse ha realizzato un trend positivo. E tante imprese, in piena controtendenza all'economia generale, hanno aumentare il giro d'affari e la propria redditività. Ferrero, Barilla e Nestlè italiana Spa, nonostante una leggera contrazione del valore della produzione, restano i rappresentanti più illustri del settore. Prima tra le società performanti c'è Colussi Spa, con un giro d'affari 2008 di 371 milioni di euro (+14%). In crescita anche Unigrà Spa di Conselice: +44% il trend positivo realizzato sul fatturato e +413% l'incremento ottenuto sull'utile netto. Per la De Cecco di Filippo - Fara San Martino Spa, valore della produzione a più 21% (330 milioni di euro) e utili su del 44%. Ricavi lievitati sensibilmente anche per Bauli Spa: nel 2009 l'azienda di Castel d'Azzano ha aumentato, nell'ultimo esercizio, il proprio core business del 15%, realizzando un fatturato di 274 milioni di euro. Buone performance anche per Pastificio Rana Spa (+10% in valore della produzione e +59% di utile netto), San Carlo Spa (+6% e +38%) e Mellin Spa (+6% e +33%). E segni tutti positivi anche per Riso Scotti Spa e Loacker Spa. Balocco Spa, Riso Gallo Spa, Balconi Spa di Nerviano, Grissin bon Spa, Europea Spa, Pastificio Attilio Mastromauro Granoro Srl, Pastificio Antonio Pallante Srl e Pastificio di Martino Gaetano & Fratelli Spa.

Focus

Con la "Selezione del Sindaco" le Città del Vino danno voce ai consumatori

La voce dei consumatori fra quella della giuria di un concorso dedicato al nettare di Bacco: ecco la novità della "Selezione del Sindaco", il concorso enologico internazionale delle Città del Vino, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, riservato ai vini Docg, Doc e Igt con una produzione tra le 1.000 e le 50.000 bottiglie, con il sindaco "testimonial" delle cantine del proprio territorio. Federconsumatori farà parte del Comitato scientifico del concorso, il cui obiettivo è far conoscere proprio al consumatore finale, agli eno-appassionati, ma anche ai giovani, le qualità delle piccole produzioni dei Comuni italiani, europei ed extra-europei. L'edizione n. 9 sarà di scena a Brindisi, dal 21 al 23 maggio, insieme a "Biodivino", il concorso internazionale delle Città del Biologico. Tra le altre novità, la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "Sandro Pertini" di Brindisi, e la presenza dei vini di Qinhuangdao, prima Città del Vino nella provincia di Hebei in Cina. Oltre 1.200 i vini in gara, presentati da oltre 400 aziende e da 200 Comuni.

TENUTE COSTA

Wine & Food

La cantina La-Vis celebra il matrimonio tra arte e territorio

Il territorio nelle sue infinite rappresentazioni artistiche, testimonianze concrete del contributo di ingegno e passione dell'uomo alla propria terra: il gruppo La-Vis istituisce il Premio "Territori: Espressioni d'Arte Cultura ed Economia nel Gruppo La-Vis", rivolto a chi si è distinto nella valorizzazione del connubio tra "Territorio ed Arte" nel 2009, primo di una serie di iniziative che vedranno il colosso vitivinicolo trentino protagonista, fino al 2011, di importanti partnership con le più autorevoli istituzioni interpreti di "Arte, Cultura ed Economia", con originali progetti ed eventi ad hoc.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il Chianti Classico Docg sarà il primo vino quotano nella borsa telematica dell'agroalimentare. "L'obiettivo è la trasparenza totale nella formazione del prezzo, che oggi il sistema delle commissioni delle Camere di Commercio non garantisce del tutto". Il commento del direttore del Consorzio del Chianti Classico, Giuseppe Liberatore.

SANSONINA