

La News



La cucina francese d'eccellenza? Ad Asti, con l'Istituto Bocuse

Dal 27 al 30 aprile, Asti, sarà il centro dell'Europa gastronomica: "Tradizione ed evoluzione della cucina francese", le attesissime lezioni che gli chef-insegnanti del prestigioso Istituto Paul Bocuse, forse la scuola alberghiera più famosa del mondo, saranno di scena infatti al laboratorio di cucina "Gourmet" di Asti. L'evento, fortemente voluto dall'Istituto Paul Bocuse per diffondere la conoscenza della cucina francese nel mondo, verrà realizzato nel 2010 solo in altre 4 città degli altri 4 continenti.

Info: www.scuolagourmet.com



Una sfida di "ecologia etica"

Come giustamente si indagano i migliori prodotti dell'agroalimentare italiano d'eccellenza, sospettati in alcuni casi di non essersi attenuti alla regole dei disciplinari di produzione, allo stesso modo, con la stessa forza, intensità, impegno, passione, dispiegamento di mezzi economici e infrastrutturali (e media), si devono andare a stanare e perseguire gli imprenditori agricoli che sfruttano il lavoro nero nei campi mantenendo i lavoratori, stranieri e non, in condizioni di illegalità e precariato, e che molto spesso sfociano in situazioni di miseria o tragedia. Crediamo sia questa sfida di "ecologia etica", accanto a quelle della ricerca della qualità e della compatibilità ambientale, che potrà dare quella marcia in più al made in Italy agroalimentare in un mercato globalizzato, sempre più agguerrito e competente.

Cronaca

Alla faccia della crisi! La crescita 2009 vertiginosa di McDonalds

McDonald's, in Italia, ha aumentato nel 2009 i suoi ricavi del 9,4% e i clienti del 6,3%, contro una flessione dell'1% del mercato della ristorazione informale. "In Italia la crisi - spiega Roberto Masi, amministratore delegato di McDonald's Italia - con la ricerca di consumi meno dispendiosi, ha aiutato la nostra crescita: abbiamo assunto 650 dipendenti nel 2009 e pensiamo di aprire altri 30 ristoranti nel 2010".



Primo Piano

Io sto con il Ministro Zaia e "brindo italiano", ma basta con il riduttivo termine "spumante". Parola di Giampietro Comolli, economista del vino

"Il "brindo italiano" lanciato dal Ministro Zaia non è stata solo una presa di posizione tecnica, ma segna una nuova strategia, un nuovo modo di promuovere i nostri prodotti che non hanno nulla da invidiare ad altri vini spumeggianti". Lo ha detto in un intervento l'economista del vino ed animatore del Forum degli Spumanti d'Italia, Giampietro Comolli, difendendo la qualità nazionale espressa da una tipologia merceologica. Una presa di posizione forte di immagine collettiva che ha sicuramente contribuito al successo nazionale di tutte le tipologie di spumanti. "Occorre assolutamente puntare ogni sforzo legislativo, comunicativo, di conoscenza e immagine perché siano sottolineate le differenze, senza perdersi in classifiche e senza puntare al metodo produttivo. Al consumatore interessa la qualità, vuole sapere dove sono le vigne e dove e chi lo produce, per capire il valore del prodotto, per confrontarlo con altri, per conoscere gli uomini che lo producono. Tutti fattori che non possono essere espressi da un solo nome, singolare o plurale, che ha solo il compito di definire il mercantile, la merceologia e gli aspetti giuridici. Il termine "spumante", al singolare, non esprime nulla, è solo un sostantivo merceologico, usato al plurale indica una gamma merceologica di prodotti per legge, certamente non rappresenta singole denominazioni, origine, territori e men che meno è manifestazione di una qualità. Hanno ragione al 100% sia Maurizio Zanella, presidente del Consorzio del Franciacorta, che Paolo Ricagno, presidente del Consorzio dell'Asti. Il consumatore nazionale necessita di informazioni dettagliate di riferimento, di referenza e di marca, mentre il consumatore internazionale chiede semplificazione e un messaggio unico, forte e chiaro: ottimo "brindo italiano" o "aperitivo italiano".

Focus

"Identità Golose" 2010: la nuova frontiera del lusso a tavola è la semplicità

E' il lusso della semplicità il nuovo filo conduttore dell'edizione n. 6 di "Identità Golose", la kermesse internazionale di cucina e pasticceria d'autore ideata da Paolo Marchi, di scena dal 31 gennaio al 2 febbraio, nel Convention Centre di Milano. L'ultima frontiera della ricerca gastronomica non va più intesa come un susseguirsi di piatti e di situazioni legate a ingredienti e accessori costosi come caviale, aragosta, foie gras, tartufo, posate d'argento e obbligo di cravatta. No, il tempo in cui si credeva che le cose più buone fossero anche le più care è finito. Il nuovo lusso è figlio di una sempre più marcata attenzione alla qualità della vita in ogni suo aspetto - e l'alimentazione in questo è centrale - e un sempre più diffuso spirito di sobrietà che ci porta ad evitar di mangiare certi prodotti "fuori luogo" e "fuori stagione". Ad interpretare il nuovo spirito di "Identità Golose" arriveranno oltre 50 fra i maggiori protagonisti della cucina internazionale, per raccontare il ritorno ad una creatività basata sul prodotto, terreno ideale per gli interpreti della cucina d'autore.



Wine & Food

Dopo 40 anni un film ricorda il viaggio nel vino di Mario Soldati

I vini devono avere una tradizione, perché sono gli elementi distintivi di un popolo, l'anima della convivialità, e la vigna appartiene a tutti. "Il vino genuino corrisponde in qualche modo a un atto di fede, a una religione segreta...", scriveva Mario Soldati, e dopo 40 anni, un film documentario ripercorre il suo viaggio fatto per la rivista "Grazia" in Friuli Venezia Giulia, terra di vini e di confini, alla scoperta dell'enologia locale e dei suoi protagonisti: è "Uomini e vino" di Giampaolo Penco, anteprima nazionale il 25 gennaio all'edizione n. 21 del Trieste Film Festival.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"La produzione di energie da fonti derivanti dal lavoro agricolo, dall'eolico al fotovoltaico passando per le biomasse, è equiparata in Italia al lavoro agricolo vero e proprio.

Un'opportunità senza limiti per le aziende agricole italiane, grazie anche ad incentivi davvero interessanti". Così, a Winenews.tv, l'ingegner Wilhelm Ingmar di Enel.

