

La News



700 anni di Armagnac

Correva l'anno 1310 e Domini Vitalis de Furno, alias Maestro Vital DuFour, nella sua opera medica, dal 1531 negli archivi della Biblioteca Vaticana, celebrava le 40 virtù dell'Aygue Ardenne, acquavite che porterà poi il nome della terra natale, l'Armagnac. Per celebrare i 700 anni del più antico distillato francese una delegazione ufficiale dell'Armagnac sarà a Roma, il 24 marzo a Trinità dei Monti, per ricevere dalle Autorità vaticane una copia del testo, che accompagnerà tutte le celebrazioni del 2010 in tutto il mondo, per tornare, a fine anno, nella sua regione d'origine, nel Sud Ovest della Francia, e aprire la stagione della distillazione, la Flamme de l'Armagnac (Fiamma dell'Armagnac).



La Piz-Zaia veneta

Il Ministro della Repubblica (o già Governatore del Veneto?) Luca Zaia, a capo delle Politiche Agricole italiane, plaude all'iniziativa della pizza a "km 0" proposta da un ristoratore di Cessano (Treviso), che, per valorizzare la cultura gastronomica veneta e aiutare gli agricoltori veneti, sarà realizzata solo con prodotti di prossimità: farina veneta, pomodori veneti, formaggio veneto e ortaggi veneti. E fa proprio bene, il Ministro veneto, a continuare nella sua opera di valorizzazione dei prodotti tipici legati al territorio: in fondo la pizza, quella stessa pizza che percorrendo milioni e milioni di chilometri è diventato uno dei piatti simbolo dell'Italia nel mondo, è o non è uno dei piatti tipici della tradizione enogastronomica veneta? O no? Uè!

Cronaca

Prostituite al ristorante?

Ecco la proposta che mancava: trovare, magari nei pubblici esercizi, dei luoghi da riservare alla prostituzione, come in Spagna, per toglierla dalle strade. A lanciare la provocazione è l'onorevole Daniela Santanchè. Ma arriva secca la risposta di Lino Stoppani, presidente Fipe-Confindustria: "porterebbe alla volgarizzazione del settore e umilierebbe esercenti che hanno ben altri valori da promuovere, danneggiando anche il sistema eno-gastronomico, immagine ed espressione dei veri piaceri del nostro Paese".



Primo Piano

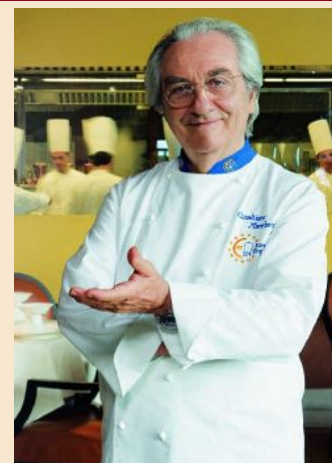
All'insegna della viticoltura "pesticide free"! Appuntamento a Vicenza con "VinNatur". Obiettivo 2010? "Scovare" i pesticidi nei vini

Naturale è bello, bio ancora di più, e se non ci sono neanche pesticidi residui nel vino il brindisi è più cool ed ecofriendly che mai: torna l'appuntamento con "VinNatur" (siamo all'edizione n. 5), la kermesse dell'associazione dei viticoltori naturali (Vicenza, Villa Favorita 11-12 aprile) che accanto alle degustazioni e agli stand dei produttori, anche quest'anno, ripropone la formula 2009: l'analisi dei residui di pesticidi di un vino per ogni azienda associata. Il consiglio direttivo di "VinNatur" ha deciso, infatti, di ripetere questa esperienza, operando un controllo oggettivo ed analitico, sui prodotti degli associati, con i risultati che verranno documentati, nel dettaglio, solo ad ogni singolo produttore, con le analisi stesse che resteranno patrimonio dell'associazione. Verrà, invece, divulgata una statistica che indicherà, per ogni Paese, quanti viticoltori possono ritenersi "pesticide free" (nel 2009 ben 80 vini su 87). Il metodo utilizzato sarà quello multi-residuale, che garantisce uno screening della maggior parte dei principi attivi immessi nel ciclo della vite con pesticidi o fertilizzanti. Il mancato rispetto dei tempi di carenza, previsti per legge, infatti, può comportare una più lenta degradazione di alcuni principi attivi con conseguente rischio di superamento del livello massimo di residuo consentito. Tanti i produttori presenti, non solo dall'Italia, ma anche da Slovacchia, Slovenia, Francia, Portogallo, Repubblica Ceca, Austria e Stati Uniti. "Produrre vino in maniera naturale - si legge nel manifesto di VinNatur - significa agire nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, limitando attraverso la sperimentazione, l'utilizzo di agenti invasivi e tossici di natura chimica e tecnologica in genere, dapprima in vigna e successivamente in cantina. Info: www.vinnatur.it

Focus

Auguri Gualtiero: Marchesi ne fa 80!

È stato il primo chef a ricevere le "tre stelle" della guida Michelin, nel 1986, e poi il primo grande nome della cucina italiana a "riconsegnarle" chiedendo di non essere più giudicato (nel 2008): è Gualtiero Marchesi, classe 1930, Cavaliere della Repubblica italiana, e soprattutto uno dei grandi padri dell'alta cucina italiana dei giorni nostri che, fatalità, nel giorno di San Giuseppe, festeggia i suoi 80 anni. La festa per il creatore del risotto con la foglia d'oro e di altri indimenticabili piatti sarà di scena nella sua Milano, al Castello Sforzesco. A bagnare il brindisi saranno due vini speciali: il "Solesine", il vino rosso amato da Gianni Brera, l'amico comune che fece incontrare Gualtiero Marchesi e Vittorio Moretti, e l'"Ottantesimato Gualtiero Marchesi", una speciale cuveé che Bellavista, la cantina franciacortina del gruppo Terra Moretti, ha creato per celebrare il maestro di cui, nel suo relais di Erbusco, l'Albereta, ospita il ristorante. "Vorremmo fosse un Franciacorta destinato ad invecchiare per sempre - spiega l'enologo Mattia Vezzola - un pensiero ed un augurio di lunga vita per Gualtiero Marchesi", al quale ci associamo. Auguri!



Wine & Food

Arriva la prima cantina al mondo "CasaClima Classe A Nature"

Entro il 2010 ci sarà la prima cantina al mondo certificata CasaClima Classe A Nature (480, ad oggi, gli edifici certificati), metodo di certificazione energetica degli edifici: è la tenuta piemontese Due Corti, il primo "pezzo" del progetto di Tenute Costa. Gli obiettivi sono rispetto dell'ambiente e autosufficienza energetica, grazie, per esempio, alle tegole prodotte da "teku", con un sistema di solare termico integrato, o con la costruzione di molte parti a secco, senza cemento. L'Agenzia CasaClima di Bolzano, con Tenute Costa, ha deciso di elaborare un nuovo sistema di certificazione, il CasaClima Wein.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Genitori e figli, a ciascuno il suo! Anche per i vitigni. Nel giorno della festa del papà il professor Attilio Scienza, tra i più autorevoli esperti di vitivinicoltura del mondo, ci "svela" i

rapporti di paternità (non sempre certi) di alcuni dei vitigni italiani e internazionali più affermati. Dal Grillo, figlio di Catarratto e Moscato di Alessandria, in poi ...

