

La News



Pasqua-country all'italiana

Pasqua in stile "country" per il 17% degli italiani: la vacanza in campagna, quest'anno, ha superato la montagna (16%) ed è preceduta solo da mare (27%) e città d'arte (23%). Lo dice la Coldiretti, che annuncia anche un +10% per gli agriturismi, con 400.000 presenze per le festività. Gita in agriturismo che è l'occasione per far conoscere, soprattutto ai bambini, gli animali di fattoria (galline, mucche, cavalli), assistere alla mungitura, alla posa delle uova od imparare a fare il formaggio o la pasta fatta in casa. Molti agriturismi - conclude Coldiretti - mettono a disposizione anche spazi per pic-nic che rispettano le esigenze di chi ama prepararsi da mangiare in autonomia.



SMS

Ah, la cucina della nonna!

Ah, la cucina della nonna! Che piatti, e che ricordi! Un patrimonio di sapori e di saperi al sicuro finché ci saranno le "anziane" di casa, maestre dei fornelli. Ma in un futuro non troppo lontano, tutto questo ben di Dio è a rischio estinzione. Ecco "l'allarme" lanciato da un sondaggio di Vie del Gusto: il 93% degli italiani associa la cucina della nonna ai ricordi gastronomici più belli della propria vita, che rischiano però di rimanere tali, lontani nello spazio e nel tempo. Per il 77% degli intervistati ormai nessuno è capace di cucinare come la nonna, assoluta "regista" di quelle grandi tavolate casalinghe di una volta, ormai sparite per il 45% degli intervistati, che le hanno sostituite con pranzi e cene di famiglia al ristorante. Le cose sono due: o qualcuno impara a cucinare come le nonne, o inventiamo l'elisir di lunga vita!

Cronaca

Colomba "fai da te"

Sulle tavole di Pasqua vince il dolce tradizionale "fai da te". Oltre 120 milioni di colombe, ciambelle e altre leccornie saranno sfornati tra le mura domestiche. Ecco la previsione della Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, secondo la quale, vista la necessità di contenere le spese, ben 4 famiglie italiane su 5 prepareranno i dolci in casa, risparmiando il 40%. "Ma soprattutto - dice la Cia - si è garantiti dalla qualità degli ingredienti utilizzati (in particolare uova, farina, miele e zucchero) provenienti dalla nostra agricoltura".



Primo Piano

Dopo il vino al bicchiere e la mezza bottiglia, al ristorante si fa strada il "bottle sharing"

Metti una sera a cena al ristorante, con amici astemi o con il desiderio di assaggiare un vino particolare, senza necessariamente dover finire tutta la bottiglia: c'è il "bottle sharing", una nuova tendenza che si sta affermando con grande successo in alcuni locali del Belpaese. L'idea - di cui si parlerà a Vinitaly, a Verona dall'8 al 12 aprile - è semplice quanto geniale: basta condividere una bottiglia tra i tavoli di clienti che non si conoscono. Deus ex machina il ristoratore, che deve possedere la giusta sensibilità per individuare quelli con il profilo ideale per aderire alla proposta. Dopo aver riconosciuto - e magari orientato - la loro preferenza per questa o quella etichetta, il ristoratore li presenta. Se tutti accettano, la bottiglia viene ordinata ed equamente divisa - dal ristoratore in persona - tra i calici dei clienti. "È una proposta - spiega divertito Luciano Zazzeri, patron del famoso ristorante La Pineta di Marina di Bibbona, uno degli indirizzi cult per il pesce in Italia - che ovviamente non faccio a tutti: solo ai clienti dei quali conosco bene gusti, desideri e, naturalmente, l'ironia. Condividere una bottiglia di vino significa anche condividere parole, battute e commenti, magari sul vino stesso. È un modo facile e divertente non solo per abbinare ad ogni portata un'etichetta diversa - risparmiando ed evitando di eccedere con l'alcol - ma anche per fare nuove conoscenze. Ed è anche successo che tra i tavoli coinvolti nel "bottle sharing" siano nate amicizie, e a volte anche qualcosa di più ...". E visto il calo generalizzato dei consumi, ma anche le severe limitazioni imposte dai controlli anti-alcol per chi guida, e non ultimo un salutismo sempre più diffuso, la ristorazione si ingegna per proporre nuove maniere di ordinare il vino. Oltre al nuovo "bottle sharing", è già consolidata nel nostro Paese la scelta del vino al bicchiere e l'inserimento delle mezze bottiglie da 375 ml nella carta dei vini: sono in costante aumento le cantine, anche molto prestigiose, che hanno deciso di puntare sulla "taglia" ridotta.

Focus

"Viva il Prosecco, abbasso lo Champagne" ...

Chi crede che quello del Prosecco sia un fenomeno meramente commerciale si sbaglia. Il libro-intervista "Sui muri scrivono... "Viva il Prosecco, Abbasso lo Champagne" di Francesco Festuccia (edito da Sovera) dimostra che si tratta di un qualcosa che affonda le radici in tradizioni antiche, che risvegliano quel sentimento che ha fatto scrivere a qualcuno su un muro la frase che Festuccia ha assunto a titolo del suo libro. Che altro non è che una conversazione con Gianluca Bisol, esponente della storica famiglia del Prosecco e direttore generale di Bisol, un dialogo su antichi luoghi e nuove frontiere, un viaggio culturale fra le colline del Prosecco, fino a raggiungere il Cartizze. Bisol, con aneddoti e racconti di vitigni persi e ritrovati, confronta il Prosecco e lo Champagne, analizzandone ogni peculiarità, e giunge ad affermare che "lo Champagne è uno status symbol ed il Prosecco è un indiscusso lifestyle symbol. Ma io amo tutte le bollicine del mondo". E non nasconde la speranza che Conegliano, un giorno, abbia lo stesso prestigio di Reims, Valdobbiadene lo stesso fascino di Epernay e il Prosecco la stessa notorietà dello Champagne.



Wine & Food

Pasqua al ristorante, scendono i prezzi ... ma anche i clienti

Meno pranzi al ristorante a Pasqua, complice una crisi che induce a consumi più casalinghi anche nei momenti di festa. Secondo Fipe-Confindustria, nonostante il -0,9% dei prezzi praticati, sono attesi nei ristoranti poco più di quattro milioni di clienti, -2,4% sull'anno scorso. La spesa complessiva si dovrebbe attestare a 176 milioni di euro (-3,3% rispetto a Pasqua 2009). A frequentare i ristoranti saranno soprattutto gruppi di amici, che puntano sulla tradizione per il trionfo del menu fisso proposto nel 71% dei ristoranti, con costo medio di 39,90 euro (-1,1% sul 2009).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino italiano, viva la tradizione. "Però non dobbiamo essere solo portatori di consuetudine, dobbiamo sperimentare tanto. Solo la conoscenza porta al miglioramento e

a capire come un tipo di uva può essere lo strumento che esprime al meglio un territorio". Parola di Riccardo Cotarella, uno degli enologi più importanti d'Italia.

