

La News



Al Salone del Mobile di Milano il design si fonde con il gusto

Salumi che assumono le forme di opere d'arte abbinati a grandi vini del territorio di provenienza dei prodotti a marchio di qualità: questo è "SalumiAmo con Bacco", l'appuntamento, dal 15 al 17 aprile, a Milano, nel Salone del Mobile. Si tratta di un tour del gusto organizzato dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e dall'Unione Italiana Vini, che prevede degustazioni di salumi e vini Dop e Igp nelle principali città italiane per i grandi eventi. La campagna si chiama "Made for Taste" e coinvolge, oltre all'Italia, anche Finlandia e Svezia. Info: www.salumi-italiani.it



SMS Spigolature

Nell'sms una "spigolatura" di Gigi Brozzoni, il critico che ha salvato la guida ai vini di Veronelli, su "Il Consenso", da Vinitaly: "... verticali all'insegna del poco legno per scoprire che il miglior vino è l'ultimo fermentato in barriques; l'ex, per fortuna, Ministro dell'Agricoltura Luca Zaia ha proscritto l'Italia dal Piemonte al Friuli, mentre la Franciacorta sfoggia preziose e pregevoli cuvée decennali; si parla tanto di vitigni autoctoni, ma poi ci si accorge che non sono morbidi e maturi, così si rimpiangono i soliti noti e si scopre che non basta essere autoctono per essere buono; molto ardimento nella tecnologia di cantina, ma ancora nessuno coraggioso nelle tappe alternative, nelle etichette parlanti o interattive e poca fantasia anche negli stanchi depliant cartacei ed omologhi elettronici ..."

Cronaca

L'agricoltura italiana tiene, parola di Vecchioni (Confagri)

Nonostante la crisi del comparto agricolo, la sua sostanziale tenuta è dimostrata dal fatto che, finora, non è stato necessario ricorrere alla cassa integrazione. Lo ha detto Federico Vecchioni, presidente di Confagricoltura, nella conferenza stampa in vista del convegno "L'agricoltura nella storia d'Italia - impresa, mercato, stabilità, sviluppo", di scena domani alla presenza del Capo dello Stato Giorgio Napolitano.



ALBA VINUM
 DEGUSTAZIONI MOSTRE MUSICA
 17-18 APRILE
 24-25 APRILE
 1-2 MAGGIO

Primo Piano

Ma che playstation, per il 60% dei bambini è meglio fare l'orto. Lo dice il progetto "Educazione alla Campagna Amica" di Coldiretti

Cosa c'è di più divertente della playstation? Ma l'orto. È quanto emerge dalla sperimentazione del progetto "Educazione alla Campagna Amica" promosso da Coldiretti per 400 bambini delle scuole elementari e medie di Milano, che si sono calati per la prima volta nei panni degli agricoltori impegnandosi a zappare e seminare l'orto di primavera con insalate e pomodori, per poi affrontare l'esame finale sui banchi del mercato. Ben il 60% di loro, ha riconosciuto che fare l'orto all'aria aperta è più appagante e stimolante che giocare alla playstation. Un'attività che oltre ad essere divertente avvicina i bambini alla conoscenza dell'ambiente e della natura, e che svela un mondo inaspettato per la maggioranza dei piccoli di città, alla scoperta dei ritmi delle stagioni, della ciclicità della natura e delle caratteristiche dei suoi prodotti. Per Coldiretti è un'occasione importante per recuperare, soprattutto nelle giovani generazioni, i principi della tradizione, della sana alimentazione, della stagionalità dei prodotti e della realtà territoriale, tesa a valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno. La formula verrà ripetuta in altre città, in un percorso in cinque tappe che porterà i bambini dalla "stanza della terra" con la preparazione dell'orto a quella del "mercato ortofrutticolo" dove imparare a distinguere i prodotti di stagione, freschi e made in Italy, dalla "stanza dell'Italia" a quella della "realtà globale" fino allo spazio dedicato alla "convivialità", ognuna con una lezione che deriva dall'esperienza diretta dei ragazzi. Una vera "mission" per Coldiretti, che sottolinea la sete di conoscenza delle nuove generazioni in rapporto alla natura e al mondo agricolo.

Focus

Mezzacorona, Cavit, Zonin, Frescobaldi e Riunite: ecco le cantine più viste sul web

Mezzacorona, Cavit, Zonin, Cantine Riunite e Frescobaldi: ecco la "top" five delle cantine italiane con la maggiore visibilità sul web, misurata da eXtrapola, azienda italiana leader nel monitoraggio reputazione on-line, per VeronaFiere e Vinitaly. Secondo l'analisi sulle prime 15 aziende per fatturato (dati Mediobanca sul 2008), Mezzacorona vanta citazioni nel 18% dei contenuti, seguita da Cavit, con il 13%. Dietro ai due colossi della cooperazione trentina, a pari merito, Frescobaldi, Zonin e Cantine Riunite, con il 10%. Tra le più citate anche Giv, Caviro, Antinori, Martini, Campari, Gancia, Giordano e Santa Margherita. Tra le prime 10 fonti di notizie di vino sul web, secondo un'analisi quantitativa per parole chiave, WineNews si piazza alla posizione n. 3 dietro all'Agenzia Giornalistica Italia (Agi) e Bortone Viva!, che però è di fatto un aggregatore di notizie prese da altre fonti (agenzie di stampa, testate ecc). Secondo la ricerca, il 77,1% dell'informazione on-line sul vino passa dai siti web di informazione e comunicazione, il 27% dai blog e l'1,3% dai forum.




SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA
 IL PIÙ GRANDE CONCORSO INTERNAZIONALE DI VINI IN NORD-AMERICA
 CLICcate QUI PER ISCRIVERVI!

Wine & Food

Non sapete cosa studiare? Ecco l'università della birra

Volete "laurearvi" in birra? Sognate un diploma in "maitre cervoisier" (il sommelier del boccale)? Oppure imparare come gestire un locale dedicato a rosse, bionde e scure? C'è l'Università della Birra di Azzate (Varese), accreditata come ente formativo alla Regione Lombardia. Le materie? Tipologie birrarie, tecniche dell'assaggio, metodi di spillatura, gastronomia birraria. A fondarla, nel 1997, è stato il giornalista Franco Re. I diplomi rilasciati, si legge sul sito, "sono validi come quelli di un corso Aibes nella formazione per barman". Info: www.universitadellabirra.com

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Bisogna incominciare a parlare di piacevolezza. Il vino è cresciuto molto in qualità e in considerazione, ma anche in complessità, e si è perso il piacere di bere. Deve essere prima

di tutto qualcosa che si abbina col cibo, in maniera semplice". Ecco il tema di "Bere con il Sorriso", by Santa Margherita. Parola a Lorenzo Biscontin e Angelo Peretti.



enomatic wine serving systems
 N°1 al mondo