

La News



Ape-ritivo a tutta pasta

Musica e gusto per celebrare la regina dei primi piatti: a Pasta Trend (24-27 aprile, Bologna) c'è l'ApeHour, una cucina a tre ruote, la PastaMobile (foto), un'Ape Classic di Street Food Mobile Tm., guidata dal pastificio torinese Pasta&Company, e da Cucina Clandestina, il format radio dedicato all'enogastronomia che trasmetterà uno speciale per tutti i giorni dell'evento. Il risultato? Un mix di pasta e musica per scoprire cosa ci fanno le pennette vodka e salmone con gli Heart Wind e Fire, simbolo degli anni '70, oppure gli Stones con gli spaghetti alla puttanesca per gli anni '60, per finire al Chill Out con i finger food simbolo dell'aperitivo terzo millennio. Info: www.pastatrend.com



SMS

Che confusione ...

"Che confusione, sarà perché ...", cantavano i Ricchi e Poveri. E di vini ricchi e poveri, dal punto di vista del prezzo (non parliamo della qualità, sia chiaro), ce ne sono tanti. E questo, in fin dei conti, è un bene, perché si garantiscono buoni brindisi per tutte le tasche. Ma la confusione di cui sopra regna sovrana, quando in una Doc o Docg - non una in particolare, ma praticamente tutte - si trovano vini della stessa tipologia, ma di prezzo molto diverso, da pochi euro a qualche decina, se non centinaia, a bottiglia. E quando il prezzo di alcuni va troppo in basso, con gaudio del bevitore esperto, è un problema per tutti gli altri della denominazione, perché si rischia di svalutare anche il loro prodotto, e di scendere a valori dai quali poi è difficile risalire. Certo, il mercato è il mercato, e un'azienda deve vendere. Però ...

Cronaca

Ecco il "decreto flussi"

Dalle ore 8 di domani 21 aprile potranno essere presentate dai datori lavoro le domande di nulla osta per il lavoro stagionale degli 80.000 extracomunitari autorizzati, esclusivamente con modalità informatiche e la collaborazione delle associazioni di categoria. Così la Coldiretti nel sottolineare che il "click day" sul www.interno.it è stato stabilito con la pubblicazione del "decreto flussi" sulla Gazzetta Ufficiale di oggi. Una procedura informatica per evitare lunghe file e semplificare il lavoro alle imprese.

ALBA DEGUSTAZIONI MOSTRE MUSICA

 17-18 APRILE
 24-25 APRILE
 1-2 MAGGIO

Primo Piano

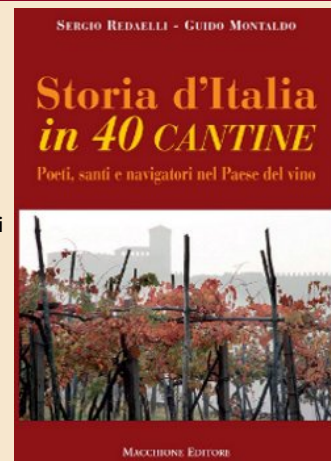
L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo cerca "partners strategici" per la ricerca ...

L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, "l'Università di Slow Food", come viene comunemente definita, cerca "Partner Strategici" per finanziare e continuare le sue attività e la ricerca, dopo il taglio degli ultimi due governi ai fondi statali destinati alle Università. Un partenariato che, in concreto, è un versamento, da parte di chi vuole aderire, di 150.000 euro in tre anni (50.000 all'anno), "interamente deducibili dall'imponibile fiscale", si legge nella lettera che l'Università ha inviato a diversi soggetti, tra cui i "Soci Benemeriti" che già l'avevano finanziata al momento della creazione. L'ateneo, privato, fondato e aperto nel 2004, è stato subito riconosciuto dallo Stato come università vera e propria, e alla conclusione dei 5 anni di attività e dei primi cicli di laurea (162 gli studenti che hanno compiuto il corso di laurea triennale) "ha diritto ai finanziamenti pubblici - spiega a WineNews Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia - ed è inserito nella lista delle università finanziabili, come scritto nella circolare di gennaio 2009 del Ministero dell'Istruzione, ma non sappiamo quando e quanti soldi arriveranno". Non un grido d'allarme, precisa Burdese, ma un invito rivolto ai "vecchi" amici dell'ateneo, e aperto ai nuovi, perché "un'università dopo 5 anni di vita deve anche potenziare la ricerca". La cifra da raccogliere è 1 milione di euro all'anno, quanto previsto dovesse arrivare dai finanziamenti statali. "Il nostro obiettivo era di trovare 20/25 soggetti, e siamo a 15, di cui il primo è Slow Food Italia. Perché l'Università - precisa - anche se promossa, guidata e identificata con la nostra associazione, non è di proprietà di Slow Food". Se la "chiocciolina", di fatto, è il deus ex machina dell'Università, formalmente, come si legge nello statuto l'Ateneo, di cui è presidente Carlo Petrini (presidente internazionale e fondatore di Slow Food) è promosso dall'"Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche", di cui lo stesso Burdese è presidente.

Focus

Quando la storia finisce in barrique ...

Quali vini producono gli eredi di Dante e di Leopardi? Chi sono le due sorelle "vinatiere" che discendono dalla Gioconda di Leonardo? Dove si rifornivano i papi Bonifacio VIII e Paolo III Farnese? Perché Camillo Benso conte di Cavour fu importante non solo per l'Unità d'Italia ma anche per Barolo e Nebbiolo delle Langhe? Le risposte a queste e tante altre curiosità si trovano nel libro "Storia d'Italia in 40 cantine, poeti, santi e navigatori nel Paese del vino", di Sergio Redaelli e Guido Montaldo per l'Editore Macchione. Un volume che è tutto un programma già dalla copertina, dedicata ai vigneti della Cascina Piano di fronte alla rocca di Angera sulla riva lombarda del Lago Maggiore. Angera ha avuto molto a che fare con i Borromeo, la famiglia di San Carlo: a metà del Cinquecento, quand'era a Roma presso lo zio papa, il cardinale si faceva mandare i vini refrigerati in botte, per mare, via Genova, dalla periferia di Varese dove aveva vigne e castelli. Accanto alle viti siciliane del Gattopardo e al rosé della contessa di Castiglione che convinse Napoleone III a entrare in guerra contro l'Austria, è forse la prima volta che un vigneto varesino entra di diritto in un'antologia dedicata ai vini della storia d'Italia ...



Wine & Food

Al Festival del giornalismo di Perugia i wine-blog protagonisti

Di scena il 24 aprile, per l'International Journalism Festival di Perugia, un evento speciale dedicato al food & wine: promosso da Media140 (www.media140.com/perugia) con la Regione Umbria e l'Ice, prevede una serie di interventi con gli esperti trasmessi in live streaming con interazione del pubblico in sala e utenti che seguono l'evento sul sito e via Twitter. Tra gli interventi, quelli di Andrei Gregson, fondatore di Media140, Jacopo Cossater, wine blogger, Giampaolo Paglia, produttore e autore del blog www.poggioargentiera.com, Francesco Zonin, produttore e autore del blog www.wineislove.it.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Per le aziende agricole e vinicole è il momento di investire, e la banca è presente sul territorio per sostenere l'energia pulita e l'ammodernamento delle strutture": parola di Antonio

Vigni, direttore generale di Banca Monte dei Paschi di Siena, che ha in portafoglio oltre 110.000 aziende agricole grandi, medie e piccolissime in tutta Italia.

