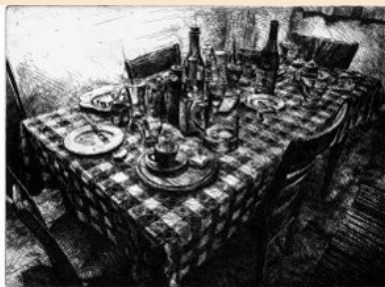


La News



È di scena "Il vino inciso"

40 tra i migliori maestri italiani dell'incisione del metallo rendono omaggio a Bacco: ecco "Il vino inciso. La vite, l'uva, il vino", la mostra realizzata con il Centro Studi Sartori per la Grafica di Mantova di scena a Volta Mantovana, Palazzo Gonzaga, dal 30 aprile al 9 maggio, che aprirà i battenti insieme alla "Mostra nazionale di vini passati e da meditazione". Non solo il vino, ma i vigneti, le diverse fasi di lavorazione del vino, le cantine dove le bottiglie vengono messe per invecchiare, e i diversi momenti conviviali della mescita e del consumo: ogni artista ha a suo modo interpretato l'aspetto più congeniale alla propria espressione artistica (nella foto l'opera di Raffaele Minotto). Info: www.voltamn.it



SMS Rieccoci: fatta la legge, trovato l'inganno!

Ecco alcuni dati che devono far riflettere: per l'Istat gli immigrati irregolari in agricoltura in Italia sono cresciuti dal 20,9% del 2001 al 24,5% del 2009; per la Flai-Cgil il 90% lavora al nero al Sud, il 50% al Centro e il 30% al Nord, e 60.000 vivono in condizioni di degrado, come quelle riscontrate a Rosarno; per la Cia i lavoratori sfruttati e senza diritti sono 70.000, giovani tra 16 e 34 anni, con una retribuzione di 15-20 euro e senza cure sanitarie. E il caporalato? Si evolve: conosce le norme del lavoro e ne fa un uso sempre più spregiudicato, è in "giacca e cravatta", usa sempre più immigrati e aumenta la propria "quota di mercato" ... P.S. Bene, dunque, l'operazione delle forze dell'ordine a Rosarno.

Cronaca

Il miglior ristorante del mondo? Cercatelo in Danimarca

Il "Noma" di Copenhagen di Renè Redzepi è il miglior ristorante del mondo. A decretarlo è la "The World's 50 Best Restaurant", la classifica annuale dell'acqua San Pellegrino. Per l'Italia 5 i ristoranti nei primi 50, come nel 2008, con "La Franciscana" di Massimo Bottura alla posizione n. 7, "Le Calandre" alla n. 20, "Combal Zero" e "Dal Pescatore" (35 e 36) e la new entry "Il Canto" (40). Tutti i ristoranti tricolore hanno scalato posizioni sulle passate edizioni.



Primo Piano

Cibo, le contaminazioni dolose sono in crescita in tutto il mondo. Lo dice il progetto SecuFood

Le contaminazioni dolose di cibo sono in costante crescita in tutto il mondo, e anche se non si può parlare di vero e proprio terrorismo, l'allerta deve essere sempre alta: a dirlo il progetto di ricerca europeo SecuFood (Security of European Food supply chain), di scena oggi a Roma al Ministero della Salute. L'indagine si è concentrata su 450 episodi dolosi di manipolazione degli alimenti, selezionati su oltre 1.000 eventi sospetti dal 1950 al 2008 in tutto il mondo. Il 58% dei casi di adulterazione del cibo con il preciso obiettivo di colpire la salute è avvenuto al livello del consumo, il 38% dei casi ha visto coinvolti la grande distribuzione (sia al dettaglio che all'ingrosso), i ristoranti e i locali pubblici. Il 4%, invece, è causato al momento della produzione, da personale interno alle aziende. A coordinare l'indagine, co-finanziata dal Dipartimento Generale per la Giustizia, la Libertà e la Sicurezza della Commissione Ue, è stato l'italiano Roberto Setola, direttore del Laboratorio Sistemi Complessi e Sicurezza dell'Università Campus Bio-Medico di Roma, con i Nas dei Carabinieri, l'Istituto Superiore di Sanità, l'Università di Navarra (Spagna) e la European Business Associates (Eba). Un allarme che riguarda tutti i settori merceologici, anche molto diversi tra loro sia per modalità di produzione che di distribuzione, come latte, yogurt, succhi di frutta, pane, olio, insalata in busta (la cosiddetta quarta gamma), pesce e alimenti per l'infanzia. Secondo la ricerca, questi crimini sono dovuti soprattutto a mitomani in cerca di attenzione mediatica, iniziative dimostrative, solitamente che non puntano a fare danni alla salute umana, fatte da organizzazioni non governative; "vendette" di personale interno alle aziende, e, seppur marginalmente, ad attacchi terroristici. Le strategie di difesa, secondo la ricerca, devono puntare sull'eliminazione dei punti vulnerabili della filiera, piani che chiamino in causa tutti i soggetti della catena del cibo, prevenzione e sorveglianza, e su punizioni esemplari ai colpevoli.

Focus

Insaccati a chilometraggio illimitato! Di scena a "Distinti Salumi", by Chef Kumalé

Dai salamini vietnamiti di nervetti di maiale "nem chua", farciti, a sorpresa, con foglie aromatiche, aglio e chili fresco verde, una specialità del distretto di Lai Vung, nella provincia di Dong Thap (delta del Mekong) ai mititei o mici rumeni, salsicciotti freschi senza pelle di carni misto maiale e agnello, insaporite con aglio, da gustare rigorosamente alla griglia e nappate nella senape. Ecco alcuni degli "Insaccati a chilometraggio illimitato" portati a "Distinti Salumi" (Cagli, Pesaro Urbino, 30 aprile - 2 maggio) da Chef Kumalé, alias il giornalista Vittorio Castellani. Uno slogan controcorrente, in tempi in cui tanti predicano il "km 0": "è una provocazione - spiega a WineNews - perché ora va di moda, ma io mi occupo di cultura alimentare, e chiunque ne conosce un po' la storia, sa che la cucina nasce da uno scambio di saperi e sapori tra popoli". Tradotto: se il "km 0" fosse stato il "diktat" anche in passato, l'Italia potrebbe scordarsi la pasta al pomodoro, "perché il grano si è diffuso dal Kurdistan e il pomodoro dall'America". Info: www.distintisalumi.it



Wine & Food

Al via il "Premio di Pittura Zingarelli-Rocca delle Macie"

Un concorso di pittura dedicato a Italo Zingarelli, attore, regista (inventore della coppia Bud Spencer e Terence Hill) e fondatore della griffe chiantigiana Rocca delle Macie, pensato per premiare l'artista che ha saputo interpretare al meglio "Il Nostro Vino, Storia di una Passione". Ecco il "Premio Internazionale di Pittura Zingarelli-Rocca delle Macie", che sarà presentato il 29 aprile nella cantina. 19 artisti segnalati dalle più autorevoli gallerie, accademie e critici d'arte, saranno giudicati dal pubblico che fino al 15 settembre visiterà la mostra nell'azienda di Castellina in Chianti (Siena).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino in Germania? Se le etichette di lusso soffrono, e sono ormai destinate solo a pochissimi ricchi, quelle di fascia media non solo non hanno accusato la crisi, ma stanno

addirittura accelerando. Parola di Francesco Sorrentino, alla guida di Ges Sorrentino, uno dei più importanti importatori di vino italiano nel mercato tedesco.

