



La Prima di WineNews.it

15° Salone Internazionale dell'Alimentazione



10 - 13 maggio, Parma

n. 338 - ore 17:00 - Giovedì 29 Aprile 2010 - Tiratura: 26074 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



2.778 tappi di Ferrari per un brindisi da "World Record"

Un brindisi da Guinness dei primati, oggi con tanto di certificato! Protagoniste le bottiglie di spumante Ferrari, griffe del Trentodoc, che il 26 novembre 2007, all'Arena di Pesaro per i 25 anni del gruppo Mediolanum, videro saltare 9.000 tappi "quasi" in contemporanea. Piccole frazioni di secondo che hanno fatto sì che la "Guinness World Record" certificasse per il primato "solo" 2.778 bottiglie stappate davvero in simultanea, dovuta alla meticolosità con la quale gli ispettori del Guinness, presenti a Pesaro, certificano i record da iscrivere nei loro registri. Prossimi!



In California no all'"Happy Meal" contro l'obesità

Premesso che preferiamo sempre il vecchio, semplice, panino del salumiere, ci sembra interessante l'iniziativa della contea di Santa Clara, in California, che ha proibito a McDonald's di vendere gli Happy Meal, colpevoli di "sedurre" i bambini e spingerli verso l'obesità, con cibi grassi, ipercalorici e ricchi di sale abbinati ai giocattoli. I fast food hanno 90 giorni di tempo per adeguarsi e trovare altre soluzioni, come abbinare ai giocattoli cibi più salutari. Certo, non una soluzione definitiva contro l'obesità, quella che il direttore del Dipartimento della Salute Pubblica della contea, Dan Peddycord, ha definito "letteralmente un'epidemia". Ma da qualche parte bisogna cominciare, qualche segnale deve essere dato.

Cronaca

Brunello, via libera in Usa

Il Ministro delle Politiche Agricole Giancarlo Galan ha fatto sapere oggi, in una nota, di aver firmato il decreto che stabilisce che, a decorrere dal 1° maggio 2010, non è più necessaria la dichiarazione di conformità del Governo per il Brunello di Montalcino in Usa. E, sempre oggi, "La Nazione" ha dato notizia della richiesta di 6 rinvii a giudizio della Procura di Siena per il "caso Brunello". Il 17 settembre, dal Gup, i rappresentanti legali di due aziende, due enologi e due esponenti del Consorzio del Brunello.



Primo Piano

Il gusto è di scena a San Patrignano: dal 30 aprile al 3 maggio torna l'appuntamento con "Squisito!"

È considerato l'appuntamento più cool dell'anno, un grande contenitore dove trovare workshop dedicati ai grandi artigiani del gusto, acquistare dopo assaggi e degustazioni i migliori prodotti del nostro Paese, conoscere le esperienze e le storie di chi grazie al lavoro nel mondo del cibo trova una concreta occasione di riscatto: dal 30 aprile al 3 maggio a San Patrignano torna "Squisito!". I 1.500 ragazzi di Sanpa (la comunità di recupero dalla tossicodipendenza più grande d'Europa) hanno preparato un'edizione particolarmente interessante che affronta un tema di grande attualità come "Il ritorno alla semplicità", ovvero come una nostra maggiore attenzione e consapevolezza nei riguardi della sostenibilità delle colture e delle filiere e della qualità dei cibi ci possa aiutare a spendere meno e mangiare con più gusto. Come sempre ci sarà spazio anche per i "pesi massimi" della cucina italiana e internazionale, cantine blasonate, artigiani del cibo e custodi degli antichi sapori e, soprattutto, per la grande tradizione enogastronomica del nostro Paese. Tra gli eventi più interessanti c'è Vigneti in bottiglia, curato dall'Associazione Italiana Sommelier e da Bibenda Editore: l'area degustazione, con le migliori produzioni italiane, e l'area dei seminari/verticali, percorsi guidati con la testimonianza dei produttori alla scoperta delle etichette e delle annate più interessanti d'Italia e del mondo, con nomi come Gaja, Sassicaia, Montevetrano, Ca' del Bosco, Castello di Cigognola, e ovviamente, i vini di San Patrignano. E poi ancora tanto spazio ai presidi Slow Food, al cibo di strada (dalle olive ascolane alla trippa, dalla focaccia con il formaggio di Recco ai fritti), la "Déjeuner sur l'herbe", un pic nic di gran gusto con i menù pensati e preparati appositamente da cinque chef di alto rango, Massimo Bottura, Moreno Cedroni, Valentino Marcattili, Fabio Rossi e Vincenzo Cammerucci. E ancora la Giostra dei Cuochi, la "Pizza da Sballo" e tante altre occasioni di gusto e divertimento. Info: www.squisito.org

Focus

167.000 dollari di Ornellaia per l'arte

Quando il vino fa bene all'arte. È di 167.000 dollari, di cui 45.000 per il solo esemplare unico di salmanazar (9 litri, foto), aggiudicato al collezionista italiano Gelasio Gaetani Lovatelli d'Aragona, la cifra raccolta dal battitore di Sotheby's all'asta-evento, on-line da New York in diretta mondiale, organizzata dalla Tenuta di Bolgheri per "Ornellaia 2007 Vendemmia d'Artista L'Armonia", edizione n. 2 del progetto per il recupero della committenza rinascimentale in chiave contemporanea, per creare uno stretto legame tra arte e vino. Il ricavato sarà interamente destinato al Whitney's Conservation Department di New York. In asta 23 bottiglie di grande formato di Ornellaia 2007: una salmanazar, quattro imperiali e 18 doppio magnum, parte delle 127 bottiglie da collezione con etichette speciali create ad hoc dagli artisti Ghada Amer e Reza Farkhondeh per Ornellaia 2007 Vendemmia d'Artista L'Armonia. Le quattro imperiali, su cui è riportata la parola Ever, sono state battute a 47.000 dollari e l'intera serie (18 bottiglie) del colore Copper delle doppio magnum che formano la frase completa "Happily*Ever*After" (Felici per sempre) a 75.000 dollari. Info: www.ornellaia.com



Wine & Food

"Cioccolaterie aperte", per gli amanti del cioccolato

Golosi di tutta Italia preparatevi: le migliori cioccolaterie italiane vi attendono il 2 maggio con "Cioccolaterie aperte", quando i maestri cioccolatieri apriranno le porte all'esercizio dei golosi provenienti da tutto il territorio nazionale per un viaggio dedicato al piacere dei sensi, nelle province di Belluno, Cuneo e Ragusa, territori in cui la "vocazione cioccolatiera" italiana è tra le più radicate. Gli amanti del cioccolato potranno seguire golosi itinerari ad hoc, che li guideranno tra i più interessanti laboratori artigiani dei territori coinvolti. Info: www.cioccolaterieaperte.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La cantina come banco di prova dell'architettura: ecco "L'architettura del vino", la mostra di scena ad Alba che racconta le cantine d'autore, grandi e piccole, del territorio

piemontese e del mondo. Dall'Italia alla Nuova Zelanda, dall'Austria alla Spagna, dal Portogallo al Cile, tanti esempi di come la "casa del vino" non è solo un luogo di produzione.

