

La News



Palermo, una spremuta di "legalità" per ricordare Falcone

Una spremuta di mille chili di arance siciliane per spiegare ai bambini l'importanza di mangiare prodotti che vengono seminati e raccolti nell'Isola dove sostenere l'agricoltura significa innescare un volano che può offrire lavoro e quindi garanzie di legalità. Ecco l'iniziativa di Coldiretti nella giornata in memoria del giudice Giovanni Falcone, della moglie, e della scorta, uccisi dalla mafia, che in piazza Magione, a Palermo, ha offerto la spremuta a tutti i bambini. "Denunciare tutte le forme di violenza - ha detto Coldiretti - è fondamentale per ricostruire un clima di fiducia".



Pronostici vinosi

Fra ieri e oggi il bel tempo sembra ormai arrivato e i foschi scenari che vedevano la peronospora padrona dei vigneti sono ormai un ricordo. Spazio, allora, alla solita e un po' comica corsa alla previsione, che trasforma puntualmente la comunicazione del vino in una sorta di succursale di "Astra" nell'affannoso obbiettivo di rispondere alla fatidica domanda: come sarà l'annata 2010? Anticipata, tardiva, fresca o siccitosa? Al di là delle connotazioni più o meno tecniche, sicuramente buona, perché il mercato, eufemisticamente, ancora timido, impone un ottimismo forzato e perché la svalutazione dell'euro darà il suo buon "aiutino". Ma sarà sufficiente a risolvere le sorti dell'intero comparto?

Franco Pallini

Cronaca

Usa, Southern Wine cerca prestiti per 2 miliardi

Southern Wine & Spirits, il più grande distributore di vini degli Stati Uniti, cerca prestiti per 2 miliardi di dollari per rifinanziare i debiti. Secondo l'Italian Wine & Food Institute, la Bank of America Corp. sta pianificando la concessione di due prestiti a cinque anni, uno attraverso linea di credito e l'altro con un prestito a lungo termine. Un segno di come anche i colossi del settore soffrano la situazione finanziaria, dopo anni di espansione a ritmi troppo vertiginosi.



Primo Piano

L'orto, scuola di vita per bambini e adulti. Per il gusto, i tempi della natura, l'apertura al mondo

Sarebbe bello che ci fosse un orto didattico per i bambini in ogni scuola. Perché l'orto insegna la vita, la pazienza, la conservazione, la parsimonia, i tempi della natura. L'orto serve a spiegare il cibo ai più piccoli, ma anche, o soprattutto, agli adulti carichi di tanti preconcetti. Ecco i tanti valori di quel "fazzoletto di terra" così importante emersi da "Il giro dell'orto", il convegno di WineNews (articolo completo sul sito) con alcuni tra i maggiori esperti sul tema. Tanti gli aspetti che un orto può racchiudere e trasmettere: dal senso della conservazione, che nasce dal bisogno di mettere da parte i semi per dar vita al raccolto dell'anno dopo, come ha spiegato l'insegnante Nadia Nicoletti, della scuola primaria di Trento, all'importanza che gli orti hanno avuto nella storia, dall'antico Egitto ai giorni nostri, come ha raccontato l'architetto del paesaggio Emilio Trabella. E ancora, l'orto come "luogo dell'anima, dove ritrovare serenità", ha detto la scrittrice Pia Pera, ma anche come "luogo che educa al mondo reale - ha detto Fabio Renzi, segretario della Fondazione Symbola - e alla salvaguardia della natura". Insegnamenti "che per i bambini non sono meno importanti dell'inglese o del computer", spiega il giornalista Carlo Cambi. Dall'orto comincia un processo psicologico di apprendimento multisensoriale e naturale di impronta pedagogica steineriana e montessoriana, fatto di odori, colori e sapori che restano indelebili "nella mente" dei più piccoli, ha spiegato lo psicologo Sergio Medagliani dell'Università di Siena. Ma l'orto richiede anche una certa "versatilità", perché deve essere capace di adattarsi alle condizioni climatiche, ai cicli della natura, ai prodotti disponibili in un dato momento, a nuovi ortaggi e verdure, magari anche da Paesi diversi e lontani. "Uno schema cognitivo che si può riflettere in tutte le attività della vita - dice Giacomo Mojoli del Politecnico di Milano - e che è fondamentale per combattere certe chiusure mentali totalmente fuori luogo in tempi in cui tutto cambia velocemente".

Focus

Romanée Conti domina l'asta romana di Gerlardini & Romani Wine Auction

È un Romanée Conti il re delle quotazioni dell'asta romana dello scorso 20 maggio battuta da Gerlardini & Romani Wine Auction, l'unica casa d'aste italiana specializzata in vino: 4.613 euro per una bottiglia del 2006. Valutazione assoluta anche per l'unico bianco prodotto dalla stessa Romanée Conti: 3.354 euro per una bottiglia di Montrachet del 2003. Ottimo risultato per lo Champagne Cristal di Louis Roederer che, in versione Imperiale millesimo 2002, si piazza al secondo posto del virtuale podio delle migliori aggiudicazioni, spuntando una quotazione di 3.774 euro. Migliore incremento rispetto al prezzo di base d'asta (+111%) lo ha fatto registrare una magnum di Krug Collection del 1964, aggiudicata a 2.276. Sono stati aggiudicati l'80% dei lotti in catalogo con un incremento medio per lotto del 30% sui prezzi di base asta, segno che il mercato dei grandi vini "Collectibles" sembra non conoscere crisi. Tra gli italiani, sottolinea la casa d'aste, spiccano il Sagrantino 25 anni di Caprai, il Terra di Lavoro di Galardi ed i vini di Quintodecimo.



Wine & Food

Quando il gelato si fa arte. O meta golosa di una maratona ...

Arriva il primo caldo, ed è già "gelato mania". Ed ecco due appuntamenti golosi per celebrare il più fresco dei dessert. Il 10 giugno a Torino tocca alla "Maratona del Gelato", promossa da Torino Sette de "La Stampa": con tanto di mappa della città, tutti all'assalto dei migliori gelatieri della città che offriranno in degustazione il loro gusto preferito. E il 21 giugno, per celebrare l'arrivo dell'estate, in tutta Italia si apre la "Settimana degli Artisti del Gelato, con 60 maestri gelatieri che proporranno dei gusti innovati e originali legati al loro territorio di origine. Info: www.artistidgelato.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'"altro" Piemonte del vino: non solo Barolo e Barbaresco, ma anche vini dal sapore antico come il Grignolino, amato dal re Umberto I, e il Ruché. L'esperienza di

Montalbera, cantina piemontese che punta al recupero e alla valorizzazione di questi nettari, un tempo nobili, che reclamano il loro posto nel calice degli appassionati.

