

La News



“La Cucina Italiana” su i-Pad

“La Cucina Italiana”, storica rivista dedicata al buon cibo nata negli anni '30 del 1900, guarda al futuro, e nel giorno dell'arrivo in Italia dell'i-Pad, annuncia che è già disponibile l'applicazione per “sfogliarla” sul nuovo gioiello hi-tech della Apple. Dalla lista della spesa alla preparazione dei piatti all'abbinamento con i vini, tutti i contenuti a portata di “touch-screen”. E per i più tradizionalisti mette in campo “La Scuola de La Cucina Italiana” (foto), con tanti corsi non solo per ristoratori, ma anche per semplici amanti dell'arte dei fornelli e per i bambini, con lezioni che vanno dalla pizza alla carne, dalla pasta ai finger food, fino alle cucine straniere, dalla Spagna al Giappone. Info: www.lacucinaitaliana.it



Se l'Euro “basso” aiuta

Proviamo a veder il bicchiere mezzo pieno: una delle conseguenze dei timori per le economie degli Stati Ue è la perdita di valore dell'Euro, sceso sotto l'1,24 sul dollaro americano. Per un settore come quello del vino italiano, fortemente orientato all'export, e per cui il mercato Usa è fondamentale per numeri e importanza, questa potrebbe essere una buona boccata di ossigeno anche per vedere crescere l'export non solo nei volumi, come peraltro è successo anche nei giorni peggiori della crisi, ma, chissà, anche in valore. Inoltre, come tanti europei hanno approfittato della forza della moneta per visitare gli Usa da turisti, ora gli americani potrebbero tornare con più intensità a visitare i tanti territori del vino in Italia, dopo che il flusso era stato un po' frenato anche dal cambio sfavorevole. Speriamo bene!

Cronaca

La Commissione Agricoltura delle Regioni a Stefano (Puglia)

Nel segno della continuità: la Puglia è stata confermata alla guida della Commissione delle Politiche Agricole della Conferenza delle Regioni. A coordinarla, dunque, sarà ancora l'Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, Dario Stefano, in carica dal momento del suo insediamento nel luglio 2009. Lo ha deciso la Conferenza dei Presidenti delle Regioni, ieri, a Roma.



Primo Piano

Se ancora non avete deciso dove andare per “Cantine Aperte”, di scena il 30 maggio ...

Se ancora non avete deciso dove andare per “Cantine Aperte”, di scena il 30 maggio, ecco qualche altra segnalazione che ci è arrivata e che vi proponiamo. Partiamo dal Veneto, dove alle cantine Paladin di Annone Veneto, offriranno i loro vini dentro a performance di pittura dal vivo. Nella cantina biologica Perlage di Soligo, Carlo Petrini, presidente di Slow Food, con Garcia Schick, regista di “The Idiot Cycle”, parla delle implicazioni tra industrie chimiche, cibo e cancro. Per gli amanti del prosecco tappe obbligate da Mionetto e Bortolomiol, che apre il Parco della Filanda, senza dimenticare Il Colle, con un servizio di bus-navetta per chi non vuole avere il pensiero di guidare. In Liguria, la cantina Lunae Bosoni, a Ortonovo, aprirà l'enoteca, la cantina, il laboratorio di liquori Essentiae e il Museo della cultura materiale del vino. Dalla Liguria alla Toscana il passo è breve: a Montalcino, c'è il Casato Prime Donne, con il Brunello e gli altri vini abbinati a 10 grandi formaggi, e il “Landscape art”, il trekking nei vigneti. E non poteva mancare il Chianti, con le porte aperte alla cantina Rocca delle Macie (Castellina in Chianti) ed a Il Borro (San Giustino Valdarno), storica proprietà della famiglia Ferragamo, con le degustazioni emozionali di Luca Martini, miglior sommelier d'Italia, e i sigari toscani. Tante occasioni da non perdere anche nella Puglia del vino (www.mtvpuglia.it), dove 57 cantine, dalla Daunia al Salento, faranno sistema per mostrare le eccellenze della Regione: nel segno dell'arte, in ogni cantina ci sarà la proiezione di un filmato con le opere del concorso di etichette artistiche “Passaporto di Bacco” e le foto del reportage “Il rito della vendemmia” di Marco Pavan. E ancora, la lotteria del calice “Vetro e vinci”: in palio una selezione dei migliori vini di Puglia. In Sicilia Baglio di Pianetto guarda ai giovani e presenterà in anteprima il sito stilesiciliano.com dedicato alla nuova linea di vini “Young”, tre vini autoctoni: Insolia Y, Syrah Y e Nero d'Avola Y. Info: www.movimentoturismovino.it

Focus

Canta il Gallo Nero, c'è “Classico è”

Con il “chicchirichi” del Gallo Nero, domani il Chiantishire si sveglierà nel segno di “Classico è”, la kermesse del Consorzio del Vino Chianti Classico per celebrare le bontà e le bellezze del territorio di uno dei vini italiani più famosi del mondo. Visite in cantina, degustazioni, ma anche mostre d'arte, seminari, corsi di cucina toscana e tanti appuntamenti da non perdere. E siccome il territorio è grande e variegato, arrivano le “DegustaZone”, giornate dedicate ai sottoterritori del Chianti Classico, in un'antica via di paese, in una piazza o in un giardino storico, dove prima si assaggia guidati dai produttori e poi si partecipa ai seminari per conoscere le diverse caratteristiche espressive dei vini. E, per non perdere la via, basta seguire i “tappi giganti”, installazioni artistiche che sono vere e proprie pietre miliari disseminate nei comuni del territorio (nella foto quello di Piazzale Michelangelo a Firenze). Per “tracciare” il viaggio, poi, ecco il “passaporto” di “Classico è”, che verrà timbrato ogni volta che gli appassionati visiteranno le cantine e i luoghi dell'evento. E coloro che avranno esplorato di più il territorio del Gallo Nero, vinceranno un soggiorno per due persone nel Chianti ...



Wine & Food

Grano, negli ultimi 3 anni il prezzo ha avuto oscillazioni del 200%

Il prezzo del grano ha avuto negli ultimi tre anni oscillazioni del 200%, con danni per cittadini e imprese agricole che rischiano di chiudere, con il pericoloso abbandono di terre fertili che mette in forse per il futuro scorte alimentari strategiche per l'Unione Europea. Ecco l'allarme lanciato da Coldiretti nel Forum Internazionale di Bruxelles. Un problema che non si può risolvere solo dentro i confini dell'Unione: “se l'Europa vuole mantenere un proprio potenziale produttivo - dice Coldiretti - deve porsi il problema del dumping economico, sociale, sanitario e ambientale di Paesi dentro e fuori l'Ue”.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Rispetto per la natura, accoglienza e bere consapevole: ecco i temi di “Cantine Aperte” 2010. Le parole di Chiara Lungarotti, presidente del Movimento per il Turismo del Vino:

“siamo all'edizione n.18, ormai abbiamo raggiunto la “maggiore età”. Il pubblico viene nelle nostre cantine perché vuole conoscere i territori, il vino e la sua storia”.

