

La News



Depardieu, passione "frico"

Attore francese, grande buongustaio, innamorato dell'Italia, ristoratore, produttore in Francia, testimonial dei vini del Friuli Venezia Giulia, e ora anche ambasciatore della cucina della Regione in quel di Parigi: grazie a Gerard Depardieu, il "frico", piatto a base di formaggio Montasio, simbolo della gastronomia tradizionale friulana, si potrà gustare nella capitale francese, a pochi passi dall'Opéra, dove si trova il ristorante dell'attore, La Fontaine Gaillon. "È fantastico, ne ordino subito 40 forme", ha detto Depardieu, dopo la degustazione di una delle 6 forme consegnate dal vicepresidente della Regione Friuli Venezia Giulia, Luca Ciriani. Mondieu!



Almeno i mondiali ...

E io che già pensavo a godermi i mondiali di calcio in tutta serenità! E invece ecco che la Coldiretti mi ha rimesso la pulce nell'orecchio: "con una media di due partite al giorno da seguire davanti alla televisione (magari potessi!) per un totale di 5.760 minuti, ai quali si aggiungono probabili supplementari (l'agro-pronostico!) e sicuri lunghi dibattiti, gli italiani rischiano un aumento di peso fino a tre chili per la sedentarietà e il maggior consumo di bevande e "schifozze snack" provocato dalla tensione con cui si seguono le sfide", recita un comunicato. E allora? Potrei guardare le partite correndo sul tapis roulant, oppure mentre coltivo le verdure sul balcone (tendenza che "spopola", secondo Coldiretti). Ma non sarebbe lo stesso ... Vado al supermercato ...
Federico Pizzinelli

Cronaca

Il Nuovo Paesaggio Italiano

Lo scatto del fotografo professionista, ma anche quello di un passante con il telefonino, possono diventare testimonianze, documenti del paesaggio italiano, dei suoi costumi, ma anche dei casi di degrado, delle brutture, degli sbagli, degli scempi. Ecco "Nuovo Paesaggio Italiano", il progetto di Oliviero Toscani, Salvatore Settis, Marco Magnifico e Vittorio Moretti. La presentazione è il 15 giugno a Roma, e le prime foto selezionate saranno esposte a luglio nella cantina Petra di Suvereto. Info: www.nuovopaesaggioitaliano.it

Santa Margherita
Esploratori del Gusto

SCOPRI LA V EDIZIONE
PREMIO ENO-LETTERARIO

Primo Piano

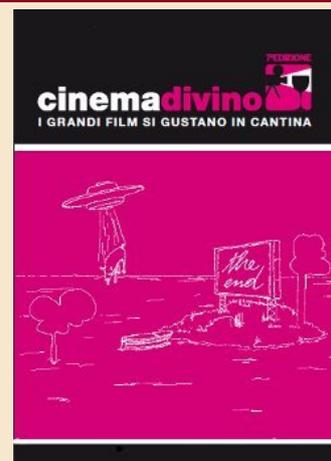
Fipe e Pro Loco a difesa delle sagre autentiche, scrigni di tradizioni cultural-gastronomiche italiane

Chi non ha mai scorrazzato, una volta nella vita, su e giù per la Penisola in cerca di uno dei "prodotti" nazionali più ricercati: la sagra? Dalla Sagra della Bistecca di Borgo San Lorenzo (Firenze) alla Sagra della Salsiccia di Dugenta (Benevento); dalla Sagra dello Stoccafisso di Vignole Borbera (Alessandria) a quella degli Arrostitini di Turrivalignani (Pescara); dalla Sagra della Ricotta di Prizzi (Palermo) alla Sagra dei Vincisgrassi a Cartoceto (Pesaro-Urbino), il Belpaese è un pullulare di iniziative, spesso storiche, che uniscono tradizioni popolari ed enogastronomia rigorosamente di territorio. È per questo che la Fipe - Confcommercio, e l'Unpli, Unione nazionale Pro Loco d'Italia, firmeranno, l'11 giugno, un protocollo d'intesa teso a promuovere una normativa di tutela delle sagre "autentiche", che spesso subiscono dei veri e propri plagii, a fini speculativi, che vanno a colpire non solo i consumatori, ma anche il territorio e le sue tradizioni. L'accordo tra Fipe e le Pro Loco fa sì che vengano unite la valorizzazione delle tradizioni culinarie italiane, tradizionalmente fatta dalla Fipe, anche in riferimento alle produzioni tipiche dei territori, e la promozione delle tradizioni culturali locali, svolta dalle Pro Loco. Il risultato sarà l'attivazione di percorsi formativi per fare in modo che i propri operatori territoriali abbiano le conoscenze e le esperienze necessarie per assicurare lo svolgimento delle manifestazioni nel pieno rispetto delle leggi. "Aver raggiunto un punto di intesa - è il commento di Aldo Cursano, vicepresidente Fipe - è un passo importante per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici di qualità del territorio. La sagra deve esaltare e promuovere il prodotto e il legame con il suo territorio. La ristorazione diventa lo strumento della trasformazione e della valorizzazione di quel prodotto da poter offrire nel piatto cucinato durante tutto il corso dell'anno. Solo così si può valorizzare la vera eno-gastronomia locale e le ricette ad essa connesse".

Focus

Il cinema in estate si guarda in cantina

In estate il cinema si guarda in cantina: mettendo insieme il crescente successo dell'enoturismo e la passione per il grande schermo, torna in 110 cantine dell'Emilia Romagna "Cinemadivino", una rassegna che parla al grande pubblico, e non solo agli enoappassionati, e che sposa film del passato e del presente, non solo a tema enogastronomico, con i vini e i sapori del territorio. 64 appuntamenti in cartellone per un'iniziativa che vede fare sistema 110 cantine, 5 province e 16 comuni e la collaborazione dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna. La formula è semplice: 10 euro il prezzo del biglietto, che comprende la proiezione del film e la possibilità di degustare 3 calici di vino direttamente dove viene prodotto. Si parte il 12 giugno nella cantina Drei Donà con "La dolce vita" di Federico Fellini, che festeggia i 50 anni dall'uscita del film, per finire il 10 settembre a Faenza. Tanti i film di cartello che saranno proiettati, come i recenti "Robin Hood" con Russel Crowe, o "Invictus", il capolavoro di Clint Eastwood che parla dell'apartheid in Sudafrica. In mezzo, tanti appuntamenti anche nei luoghi di rilievo dei territori coinvolti con degustazioni, proiezioni e cene tra i filari. Info: www.cinemadivino.net



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Il vino italiano di qualità? Lo "spiega" Federdoc

10.000 kit informativi gratuiti sui vini italiani di qualità, sulla nuova normativa vitivinicola comunitaria, sul modo corretto di leggere e interpretare un'etichetta, sulla tracciabilità del vino e sui principali vitigni e mappe delle zone a denominazione di origine. Il tutto riassunto anche su cd. Da oggi a Bologna e Firenze, e poi anche a Roma, parte la campagna di Federdoc, organizzazione che riunisce 96 consorzi di tutela (il 70% della produzione italiana di qualità) per una corretta informazione sul nettare di Bacco del Belpaese, che vedrà coinvolti 100 locali selezionati tra enoteche e ristoranti. Info: www.federdoc.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Ancora rosso con la carne e bianco con il pesce? Il linguaggio del vino è "accessibile" a tutti? Quali le nuove tendenze del mondo di Bacco? E il rapporto delle nuove generazioni

con il vino? Parola ai giovani dell'Istituto Enologico di Alba. Tra esigenze di trovare linguaggi nuovi, sdoganare dogmi fuori dal tempo e capire le voglie del consumatore.

