

La News



Shanghai, i grandi chef di Milano

Gualtiero Marchesi, Andrea Berton, Alessandro Negrini, Elio Sironi, Pietro Leemann, Giacomo Gallina e Davide Oldani: ecco "i fantastici 7" dell'alta ristorazione milanese che, dal 16 al 23 giugno, all'Expo di Shanghai, saranno i protagonisti di tanti eventi che, nel segno dell'arte del sapore, sanciranno il passaggio simbolico del testimone dell'Expo dalla città cinese a Milano, che ospiterà l'evento nel 2015. Un'idea del Comune di Milano con la regia di "Identità Golose": ogni giorno uno chef, oltre che preparare i piatti di un business lunch "vip", approfondirà un tema legato alla cucina, come la tradizione reinventata, la naturalità, la moda e il cibo, i legami Europa-Asia e tanto altro.



Gusto o scienza?

E noi che distinguiamo solo grasso e magro, ma addentandoli entrambi con sommo piacere! Ancora una volta la scienza ci spiega, con minuzia, le virtù di un grande alimento: la carne di Chianina Igp (ma non solo Igp, presumiamo!) sarebbe ottima contro i radicali liberi. Secondo un recente studio, una bella bistecca di Chianina ogni tanto potrebbe "contribuire al miglioramento della salute dell'uomo per l'elevato valore nutrizionale di queste carni. In particolare per quanto riguarda la composizione in acidi grassi a lunga catena della serie w6 ed w3". In attesa del contro-studio che metterà in evidenza tutti i danni derivanti da carne rossa, sapete una cosa? Continuiamo ad affidarci al nostro palato e al profondo benessere che proviamo quando mangiamo qualcosa che ci piace tanto. Lasciateci mangiare un po' in pace, a volte!

Cronaca

A Parigi aperitivo a vino e salsicce "contro" l'Islam

Un aperitivo su Facebook dal titolo "vino e salsicce" contro "l'islamizzazione" di un quartiere popolare di Parigi, la Goutte d'Or, sempre più multietnico. Succede anche questo in Francia: i firmatari vogliono affermare il loro "amore per il maiale" e "ricordare quello che c'è di meglio nelle tradizioni francesi". "Non ci sentiamo più a casa - spiega a "Liberation" la promotrice dell'iniziativa, Sylvie - i francesi doc non possono più bere un bicchiere di vino tranquillamente ...".

Santa Margherita
 Esploratori del Gusto

SCOPRI LA V EDIZIONE
 PREMIO ENO-LETTERARIO

Primo Piano

Brindisi all'Italia campione del Mondo: ecco la nostra "nazionale" enoica per il debutto ai Mondiali

Ci siamo, stasera l'Italia debutta ai Mondiali di Sudafrica contro il Paraguay. Facendo tutti gli scongiuri del caso e augurandoci di poter brindare ad un successo, cosa mettere nel bicchiere? Abbiamo provato a scegliere alcuni vini che in comune con i calciatori di Lippi hanno l'origine. Partiamo proprio dal C.t viareggino, al quale possiamo "abbinare" un po' tutti i vini della costa della Toscana, dai bolgheresi, Sassicaia in primis, fino ai vari Morellini maremmani. Tra le certezze della formazione titolare c'è il portiere, Buffon da Carrara. Per lui scegliamo un Vermentino dei Colli di Luni. Altra certezza è il capitano, il napoletano Cannavaro, e sperando che il "muro di Berlino" torni a essere davvero "vulcanico", gli dedichiamo un Vesuvio Lacryma Christi. Sicuro in difesa anche Chiellini, nato a Pisa: difensore con il vizio del gol, a lui brinderemmo volentieri con un Montescudaio, bianco o rosso. Due i ballottaggi nel settore arretrato: sulla destra è annunciato il comasco Zambrotta, e come vini del territorio si potrebbe scegliere tra l'Inferno, il Sassella, il Grumello o lo Sforzato, ma se giocasse il vicentino Maggio, la scelta d'obbligo è il Prosecco. Il quarto di difesa sarà Criscito, anche lui napoletano, fresca novità dell'Italia di Lippi come una fresca Falanghina campana, ma se a vincere il ballottaggio fosse l'esordiente Bonucci da Viterbo, il riferimento è l'"Est! Est! Est!" di Montefiascone. Passiamo al centrocampo, dove non sembrano esserci dubbi: speriamo che il torinese Marchisio sia potente come un Barolo, che il bresciano Montolivo sia frizzante come un Franciacorta, e che il romano De Rossi sia affidabile come un vino dei Castelli Romani. Laziale anche uno dei tre attaccanti, Pepe: speriamo di brindare a un suo gol con un bel calice di Frascati. Se poi a segnare fosse il calabrese laquinta, serve un vino vigoroso come l'attaccante, come un bel Cirò Rosso. E se il gol vittoria fosse di Gilardino da Biella, un brindisi con uno dei pochi grandi bianchi del Piemonte, l'Erbaluce di Caluso.

Focus

Il vino incontra l'arte sulla costa Toscana: dal 18 al 31 luglio, c'è "Bolghery Melody"

Un festival che unisce vino e arte, nella splendida cornice della Costa degli Etruschi: a Bolgheri, nell'arena dedicata a Mario Incisa della Rocchetta, "padre" del Sassicaia, dal 18 al 31 luglio, va in scena "Bolghery Melody", con grandi artisti italiani. Si comincia il 18 luglio, con la Filarmonica della Scala di Milano, diretta da Daniel Harding, per terminare il 29 luglio, con il gala del ballerino Roberto Bolle & Friends, e gran finale con Roberto Benigni, il 31 luglio. E ancora, Massimo Ranieri, Irene Grandi, Stefano Bollani, Enrico Rava. Il 27 luglio "una notte dedicata a Chopin" per i 150 anni dalla nascita, con concerti e degustazioni nelle cantine di Bolgheri. Poi il "Bolgheri Award", curato dalla Marchesi Antinori, un'asta di preziose bottiglie nella Tenuta dell'Ornellaia (dei Marchesi Frescobaldi), con finalità benefiche. Tra Bolgheri e Castagneto Carducci, lungo il duplice filare dei famosi cipressi (foto), il 23 luglio degustazione dei vini di "Caccia al Piano 1868" e un concerto dedicato a Chopin, con il ricavo in beneficenza. Info: www.bolgherimelody.com



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Lo "stato dell'arte" del vino domani nell'assemblea Federvini

Come sta il mondo del vino e dei liquori italiani? Lo stato dell'arte sarà svelato domani a Roma nell'assemblea nazionale di Federvini, la federazione di Confindustria. A tracciare il quadro presente e delineare gli scenari futuri saranno i dati dell'Osservatorio di mercato sul commercio estero 2009, i dati Ac Nielsen 2009 su dimensioni e trend dei mercati e la ricerca Symphony Iri Group sulla distribuzione e sul mercato all'ingrosso. Ad illustrarle, nel Casino dell'Aurora di Palazzo Rospigliosi, sarà il presidente dei Federvini, Lamberto Vallarino Gancia. Info: www.federvini.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La grande industria dell'alimentare italiano può camminare con i "piccoli" artigiani del vino per affermare ancora di più l'italian style nel mondo? Risponde Giovanni Rana:

"Certo, servirebbe un gemellaggio con i piccoli produttori, che non possono sostenere grosse spese per la promozione all'estero. Anche perché in Italia i giochi sono fatti ...".

