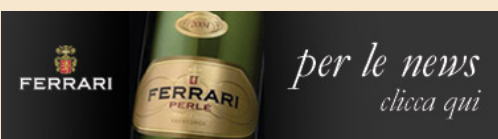


La News



Bisol, sciabole & Champagne

Nel cuore del Prosecco si sciabola Champagne, e si imparano i segreti di un'antica pratica che arriva da Napoleone: ad ospitare la Confraternita della Sciabola d'Oro sarà Bisol, il 3 luglio, nel Relais Duca di Dolle, a Rolle di Cison di Valmarino (Treviso), luogo ufficiale di investitura per i nuovi "Chevalier Sabreur" della Confrérie, e il 4 luglio, nella Tenuta di Venissa, sull'isola veneziana di Mazzorbo, dove la storica famiglia di viticoltori in Valdobbiadene ha recuperato un'antica vigna murata e dove sorge il ristorante Venissa della chef Paola Budel che, per l'occasione, preparerà un menu speciale in omaggio alla cultura lagunare.
 Info: www.bisol.it



Galan dixit

SMS "La mia priorità è incrementare il reddito degli agricoltori": lo dice il Ministro delle Politiche Agricole Giancarlo Galan su "Il Venerdì" de "La Repubblica", sottolineando che, negli ultimi 8-9 anni, il reddito dei contadini è sceso del 36%, una catastrofe che la crisi recente ha solo in parte peggiorato. Galan mette in luce un aspetto paradossale: oggi per potersi comprare un caffè al bar un allevatore deve vendere quattro litri di latte. "I prezzi all'origine - sottolinea Galan - sono precipitati, mentre quelli al consumo sono lievitati. È prioritario accorciare la filiera per ridurre queste distorsioni". La via da percorrere è chiara, dunque. Ma lo hanno già detto in molti. Come percorrerla, però?

Cronaca

Salumi italiani, vola l'export nel 2010. Lo dice Assica

Nel primo trimestre 2010, vola l'export dei salumi made in Italy, con 27.300 tonnellate di prodotti (+14,8%) inviate oltre confine, pari a 209,6 milioni di euro (+13%). A dirlo, l'Assica su dati Istat. In testa, i prosciutti crudi che registrano un +9,7% in volume (11.240 tonnellate) e un +12,5% in valore (105,6 milioni di euro). Tra i mercati in crescita spiccano Germania, Francia, Regno Unito, Croazia, Usa e Giappone.



Primo Piano

"Origini della viticoltura. Dalla vite selvatica alle varietà coltivate" per fare cultura e capire il futuro

Valorizzare lo studio del passato antico della vite selvatica e capirne la "domesticazione", un storia che nasce più di 6.000 anni prima di Cristo, per capire meglio le origini, i percorsi e, forse, il futuro delle varietà coltivate, da cui nascono i vini di oggi. Ecco il leitmotiv del convegno internazionale "Origini della viticoltura. Dalla vite selvatica alle varietà di vite coltivate", di scena oggi nella cantina toscana Podere Forte. "Con gli strumenti moderni - spiega il professor Attilio Scienza dell'Università di Milano - possiamo colmare vuoti di conoscenza. Soprattutto con il Dna: confrontando quello della vite selvatica e delle viti coltivate, possiamo risalire davvero all'origine storica di tanti vitigni che oggi consideriamo autoctoni, e che magari, invece, vengono da molto lontano". Come dalla Georgia, che, spiega il professor David Maghradze dell'Istituto di Ricerca di Viticoltura di Tbilisi, "è considerata il primo centro storico di domesticazione della vite, e che racchiude ancora oggi 525 varietà autoctone". O come in Spagna dove, dice Rosa Arroyo-García del Centro di Biotecnologia di Madrid, "ci sono ancora 237 esemplari di vite selvatica". E la vite selvatica, diffusa in tutte le coste del Mediterraneo e nelle aree caucasiche, è stata piano piano addomesticata e poi sostituita "grazie alle popolazioni che sono diventate da nomadi a stanziali - spiega il professor Osvaldo Failla, dell'Università di Milano - che prima "curavano" i luoghi dove si trovava la vite selvatica spontanea da cui ottenevano vino e cibo, poi hanno iniziato a coltivarla, e a selezionare le varietà che poi si sono diffuse quando il vino è diventato un prodotto commerciale, soprattutto grazie ai Romani". Un percorso complesso, quello che porta alle origini, a cui si dedicano studiosi di ogni parte d'Europa, e che al di là delle "applicazioni scientifiche" - spiega ancora il professor Scienza - è importante perché oggi più che mai serve fare cultura sul vino, perché il consumatore non si accontenta più di vederlo come semplice prodotto".

Focus

Molecolare? No grazie! Gli chef italiani scelgono la tradizione e "coccolano" i clienti

Molecolare? No grazie! Da Alajmo a Bottura, da Cracco a Sultano, da Cedroni a Iaccarino, i grandi chef italiani non seguono i trend rivoluzionari, ma preferiscono innovare rispettando la tradizione. A dirlo, un'indagine sui 20 chef top italiani dell'Accademia Italiana della Cucina (Aic). Quasi tutti si definiscono tradizionali e innovativi allo stesso tempo: usano metodi di preparazione e cottura moderni (80%), mettono la materia prima di qualità al primo posto, scelgono prodotti tipici del territorio e alcuni hanno un orto o un proprio terreno. E se Massimiliano Alajmo de "Le Calandre" definisce la sua cucina "molto tradizionale", Heinz Beck de "La Pergola" si considera assolutamente "innovativo"; "creativa italiana" è la cucina di Aimo Moroni de "Il luogo di Aimo e Nadia", mentre "solare" è quella di Valeria Piccini Menichetti di "Caino". Ma quanto costa pranzare da loro? In media, senza vino, circa 150 euro a testa, per un servizio "cocolato": su 45 coperti in media, ci sono 8 addetti alla sala e 11 alla cucina, ognuno dei quali si prende cura di 2,4 clienti.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

San Pellegrino Cooking Cup: a Venezia, sfida tra vele e fornelli

Essere lupi di mare non basta. Bisogna anche saper cucinare, e allora a bordo ci vuole uno skipper, ma anche uno chef. Ecco gli equipaggi che il 26 giugno nella laguna di Venezia si sfideranno nella "San Pellegrino Cooking Cup 2010", a suon di virate e strambate, pentole e fornelli, per preparare la migliore ricetta "sotto coperta". Alla boa di partenza, 40 imbarcazioni di dieci Paesi del mondo, pronte ad eccellere in ambito sportivo e, nello stesso tempo, a sorprendere la giuria di grandi chef internazionali con i loro piatti abbinati ai migliori vini. Info: www.sanpellegrino.it

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dall'Ocm tanti fondi per la promozione, ma i produttori di vino chiedono più aiuti diretti all'export. Possibile una correzione "in corsa"? Il presidente della Commissione

Agricoltura del Parlamento Europeo, Paolo De Castro: "no, dobbiamo saper spendere i soldi che abbiamo, senza frammentarli, e fare azioni che abbiamo un ritorno significativo".



COMUNICAZIONE MAI GRIGIA.