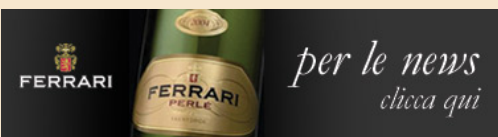


La News



Il cielo in una stanza e il menu di Gualtiero Marchesi

Metti la notte più stellata dell'anno, una suite con il tetto che scompare ed un menu creato per l'occasione dal "maestro" della cucina italiana: succede a L'Albereta, il Relais & Chateaux del gruppo Terra Moretti in Franciacorta, con la "Cabriolet Suite" - selezionata, unica in Europa, da Condé Nast Traveler Usa, tra gli 8 più esclusivi resort al mondo per la notte di San Lorenzo - ai cui ospiti è riservato il 10 agosto uno speciale menu firmato Gualtiero Marchesi. E, eccezionalmente, la Spa Espace Vitalité Henri Chenot sarà aperta tutta la notte. Info: www.albereta.it.



SMS Che "San Reggialze" ci aiuti

Reduce dalle vacanze in Provenza (Francia), il Ministro del Turismo Brambilla, è tornata piena di idee per migliorare un settore importante per il Belpaese, qual'è quello del turismo. La più brillante? Scagliarsi contro le manifestazioni che utilizzano cavalli, ispirata dalla Catalogna "animal friendly" che ha abolito la corrida. Premessa: facciamo dell'ironia, ma fino ad un certo punto. Vorremmo, infatti, ricordare al Ministro alcune cose: in Spagna il toro si uccide ed è uno dei piatti più famosi; in Italia ciò non avviene - al Palio di Siena, che muove migliaia di persone da tutto il mondo, il cavallo è venerato come un santo - ma anche da noi la carne di cavallo si mangia, e forse è il caso di pensarci.

Cronaca

Ministero-Veronafiere, accordo sulla promozione all'estero

Rafforzare il sistema del vino "made in Italy" nei Paesi emergenti, dove le potenzialità di crescita sono molto elevate: è il contenuto dell'accordo, tra le Politiche Agricole e Veronafiere, che dà la possibilità (a consorzi, organizzazioni, aziende) di inserire nei progetti (nazionali e regionali) di promozione all'estero (finanziabili con l'Ocm vino) anche la partecipazione al "Vinitaly Tour" (nel 2010: India, Singapore, Russia, Svezia, Usa, Giappone, Corea, Hong Kong).



porto del gusto
 porto turistico di rosignano (li)
www.portodelgusto.net

Primo Piano

Quali sono le tendenze degli eno-appassionati in vacanza? Lo svela un sondaggio di WineNews

Non intendono certo rinunciare ai piaceri della tavola gli eno-appassionati italiani quando sono in vacanza, e per qualche "sfizio" enogastronomico sono disposti a spendere anche un po' di più. Il quadro che emerge dal sondaggio di WineNews mostra come i "gourmand" del Belpaese, al ristorante, preferiscano di gran lunga i vini del territorio (95%), acquistino etichette per arricchire la propria cantina (92%) e facciano incetta di prodotti gastronomici tipici (94%). Gran parte di loro, quest'anno, ha scelto di trascorrere le vacanze in un territorio a vocazione vinicola, in Italia o all'estero. Tra le mete preferite sul "patrio suolo" troviamo al primo posto il Trentino, tallonato dalla Toscana - in particolare Chianti Classico, Montalcino, Bolgheri e Montepulciano - poi il Piemonte, con preferenza assoluta per le Langhe, quindi la Sicilia, seguita da Veneto, Puglia, Sardegna e Marche. Chi sceglie l'estero fa rotta in primis sulla Francia, con Bordeaux e Borgogna in cima alla lista delle preferenze; c'è poi chi si è recato in Spagna, in Portogallo e in Germania. Al di fuori dell'Europa sveltano California e Australia. La prima con la Napa Valley, vera e propria "mecca" degli amanti del buon bere: qui gli eno-appassionati sognano di visitare aziende "king size", di percorrere gli splendidi itinerari tra i vigneti, di partecipare a party e concerti in cantina. Invece l'Australia rappresenta il viaggio più estremo, in una terra che conta numerose regioni vinicole, tutte da scoprire. Votato dal 7% il Sudafrica, terra di solida tradizione enologica che, complici i recenti Mondiali, è salita alla ribalta tra le mete degli eno-appassionati. Questo infine l'identikit degli enonauti che hanno risposto al sondaggio di WineNews: si tratta di amanti del vino che hanno dimestichezza con le nuove tecnologie ed una quotidiana frequentazione del web. Sono in maggioranza maschi, la metà di loro ha un'età compresa fra i 30 e i 45 anni, con un elevato titolo di studio ed un buon livello socio-economico.

Focus

Tutti in campo per le api, ma dal Ministro Galan poca chiarezza

"Stop definitivo all'uso dei neonicotinoidi, insetticidi-killer delle api": così Legambiente scende in campo con Unaapi e Fai, le principali associazioni apistiche nazionali, che ai Ministri della Salute e dell'Agricoltura chiedono di sospendere definitivamente l'uso dei concianti del mais (ora fino al 20 settembre). "Vorrei rassicurare le associazioni dell'apicoltura italiana che la tutela e la salvaguardia del patrimonio apistico nazionale sono per me una questione prioritaria - dice Galan - nel contempo però non intendo porre nei termini di un'ulteriore guerra di religione anche la vicenda della sospensione degli insetticidi usati nella concia del mais". Ma la risposta del Ministro non è chiara. Per il presidente Unaapi Francesco Panella, "il fatto che il Ministro dica che la ricerca Apenet ha accertato che i pesticidi sono una delle cause della moria, ma anche che è possibile ridurre la contaminazione grazie a nuove tecniche, sembra voler dire che all'eliminazione del problema non si pensa". O sì o no, Ministro! Per il bene dell'agricoltura e dell'ambiente, sarebbe meglio lo stop!



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

L'Italia trionfa nei Mondiali ... del barbecue

Se ai Mondiali di Calcio abbiamo perso la faccia, ci siamo riscattati a quelli di barbecue di Caorle (Venezia): tra le 130 coppie di "Griglie Roventi", provenienti da ogni angolo del globo, è stato il duo veneto Dario Bonaventura e Stefano Bolzonella ad aggiudicarsi la palma della vittoria, davanti al tandem elvetico. Con una costata accompagnata da foie gras, tartufo nero di Norcia, mele, patate al timo e un tocco di Moscato, il duo trevigiano - veneziano ha convinto la giuria. Il presidente "d'eccezione", il Governatore della Regione Veneto Luca Zaia.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tutti dicono "vino di qualità", ma cosa vuol dire in concreto? "Qualità è quel qualcosa che soddisfa l'esigenza di piacere a chi degusta e consuma un vino". Parola di

Riccardo Cotarella, uno degli enologi italiani più affermati nel mondo, che tra innovazione e tradizione non ha dubbi: applicare le nuove conoscenze non significa snaturare il vino.



enomatic
 wine serving systems
 N°1 al mondo