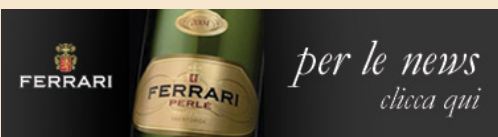


La News



Il gambero della Louisiana sguazza nel lago di Varese

Se vi va una bella grigliata di gamberi, passate dalle parti del lago di Varese, e pescatene quanti volete. Con il bene placito dell'assessorato alla gestione faunistica, per giunta. Il lago lombardo, infatti, è letteralmente invaso di gamberi della Louisiana, che, importati probabilmente per ragioni gastronomiche e poi abbandonati, hanno proliferato nell'ecosistema lacustre, diventando facile preda per i pescatori. E se gli abitanti delle zone approssimano dell'occasione, ora anche i ristoratori si preparano a inserire il gambero emigrato nel menu ... una sorta di "km 0" di seconda generazione!



SMS Ideologia applicata al vino

E lo scontro politico-ideologico coinvolge anche Bacco. "Casus belli" l'articolo di Carlo Petrini su "La Repubblica" che, denunciando i prezzi non remunerativi all'origine di uve e vini (Barolo e Chianti a 2 euro al litro, Barbaresco a 1, per esempio), ha riacceso i riflettori su un problema di cui noi parliamo da tempo. Ed ecco che l'ex "compagno", poi presidente Enel e varie, Chicco Testa, intervistato dal "Corriere della Sera", si è scagliato contro Petrini, emblema, a suo dire, di quella sinistra che non ascolta più il popolo, e "si batte perché il vino resti caro". E così anche "Il Giornale". Ognuno pensi quel che vuole. Magari qualcuno penserà, speriamo, di accantonare l'ideologia, e guardare ai problemi veri del vino. Perché se si vende il Barolo, vino tra i più pregiati, a 2 euro al litro, i problemi ci sono, e grossi.

Cronaca

Francia, attivisti Anti Ogm falciano vigna di ricerca

Una sessantina di attivisti anti-Ogm armati di falci e falchetti hanno raso al suolo, ieri notte, una piccola vigna transgenica dell'Istituto nazionale di ricerca per l'agronomia (Inra) nella cittadina di Colmar, in Alsazia. I "falciatori", venuti da tutta la Francia, hanno distrutto poco più di una 20 di metri di viti transgeniche e dopo aver portato a termine la missione hanno informato la stampa. "Noi lavoriamo per lo Stato. Danno gravissimo per la ricerca" ha detto Jean Masson dell'Inra.

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

Primo Piano

Lo spumante italiano da uve "antiche" fa tendenza

Non solo Trentodoc, Franciacorta, Prosecco e Asti, amatissimi dagli appassionati di bollicine italiane: a fare tendenza sono anche tutti gli spumanti ottenuti da varietà antiche, risorsa che solo il Belpaese possiede. Ecco allora un breve viaggio attraverso gli spumanti d'Italia più "imprevedibili". Partendo dal nord, con il Brut Metodo Classico da uve Priè Blanc in purezza, della Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle, in Val d'Aosta. Dal Piemonte, il Gavi da uve Cortese de La Scolca, e in Lombardia la Croatina di Bruno Verdi. In Veneto la Cantina di Gambellara produce uno spumante da uve Garganega, e Iris Vigneti un brut Rosè da Raboso, la Cooperativa Colli Vicentini un Lessini Durello da uve Durello, la Zenato tra le realtà più importanti, un Lugana Brut da uve Trebbiano di Lugana, e Deliberi un Bardolino Chiaretto da uve Corvina, Rondinella e Molinara. In Friuli, Tenuta Sottomonte di Buttrio e Collavini, producono spumanti da Ribolla Gialla, e Fantinel un dolce da uve Verduzzo in purezza. In Emilia Romagna, la Fattoria Paradiso fa spumante con l'Albana Gentile. In Toscana c'è chi fa bollicine con il Sangiovese (con piccole aggiunte di Pinot Nero) a Montalcino, come Il Poggiolo, con le stesse uve con cui si ottiene il blasonato Brunello di Montalcino. In Umbria, sempre da Sangiovese, nasce il Rosè di Terre de La Custodia, della famiglia Farchioni, ma anche il Sagrantino, vitigno simbolo della Regione, è spumantizzato a rosa da Novelli. Nelle Marche è il Verdicchio a dar vita alle bollicine, come quelle di Colonnara, ma c'è anche la Passerina di Guido Cocci Grifoni. In Campania nasce l'Asprinio d'Aversa, da uve Asprinio, prodotto da I Borboni e Grotta del Sole, la Falanghina, della Cantina del Taburno, fino alle realizzazioni di Feudi di San Gregorio, come la linea "Dubl" da Falanghina, Greco e Aglianico. In Puglia è Leone De Castris a dar vita a tre spumanti intriganti: il Don Piero (da Malvasia Bianca), il Rosè Donna Lisetta (Negroamaro e Malvasia Nera) e il millesimato Five Roses (Negroamaro in purezza). In Sicilia, Scammacca del Murgo, spumantizza il Nerello Mascalese; in Sardegna, la Cantina di Gallura il Vermentino e Sella & Mosca (Campari) il raro vitigno Torbato.

Focus

La vendemmia? In via Montenapoleone a Milano, tra le grandi firme della moda

Non solo moda, non solo vigna. Quest'anno Bacco sarà l'ospite d'onore di una delle vie mondiali del fashion, via Montenapoleone a Milano (nella foto un dettaglio), meta immancabile degli appassionati dello shopping e dell'alta moda italiana e mondiale. Come si legge su "Il Sole 24 Ore" (15 agosto) dal 21 ottobre nei negozi della strada meneghina (il cui giro d'affari, secondo l'associazione che annovera 45 dei 70 esercizi presenti, vale più di 1 miliardo di euro all'anno), scatterà l'operazione "Vendemmia", con le boutique che ospiteranno degustazioni di vini pregiati, incontri con produttori ed enologi, ma anche architetti che hanno disegnato cantine importanti, o artisti che hanno firmato etichette prestigiose (come succede già da anni a Parigi), unendo così due eccellenze universalmente riconosciute del made in Italy, il vino e la moda. Un'iniziativa interessante, e un esempio forse piccolo, ma che potrebbe essere di stimolo, di quel "fare sistema" sempre invocato da tutti, ma che spesso resta solo una buona intenzione. Info: www.viamontenapoleone.org



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

Il vino per uso agronomico, energetico e farmaceutico ...

Dall'uso agronomico indiretto, all'uso energetico a quello farmaceutico: sono alcune delle possibilità di utilizzo dei prodotti di scarto della vinificazione, previsti dal Decreto Ministeriale n. 7407 del 4 agosto 2010. Per approfittare di questa opportunità, i produttori dovranno comunicarlo all'Ispettorato Centrale per il Controllo Qualità dei Prodotti Agroalimentari del territorio. Secondo l'assessore alle risorse agricole della Regione Puglia Dario Stefano, particolarmente interessante è l'uso agronomico, che "permette di restituire al terreno parte della materia organica sottratta con la produzione".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'orto del ristorante come esempio di economia sociale, educazione al gusto dei più piccoli e tutela del territorio. Dalla Puglia Peppe Zullo, del ristorante di Piana Paradiso, e

Pietro Zito di "Antichi Sapori" di Montegrosso. È trasmissione di sapere dai più anziani ai più giovani, recupero di sapori che rischiano di andare perduti, difesa dell'identità ...

