

La News



Il pesto alla genovese di Frank Sinatra e di "Zeffirino"

Sarà che con Frank Sinatra era diventato grande amico, sarà che "The Voice", amante del calcio, tifava Genoa, o più probabilmente perché era un appassionato di pesto alla genovese ... fatto sta che lo chef Luciano Belloni, in arte "Zeffirino", titolare con i fratelli dell'omonimo ristorante nel capoluogo ligure ha avuto un'idea: una nuova linea di pesto da "far sbarcare" negli States. E chiamarla, in omaggio al cantante-icona degli italoamericani, "Zeffirino - Frank Sinatra". Ingredienti rigorosamente italiani - soprattutto basilico doc dalla Liguria - e lavorazione made in Usa.



Made in Italy, not by italians

Viva il vino made in Italy ... con l'aiuto di tanta manodopera straniera. Nei vigneti di tutta Italia, diminuiscono gli studenti che, in attesa di riprendere lezioni ed esami, fanno un po' di cassa cogliendo l'uva, sostituiti sempre di più da manodopera estera. Colpa, per alcuni, delle retribuzioni basse. A mia memoria, non più di 6-7 anni fa, in tante aziende si prendevano 5 euro netti all'ora. Oggi, con i voucher, sono 7,5 netti. Ora, la terra è bassa, il sole scotta e le casse pesano, e non è che si riscuota una fortuna per vendemmiare, ma nemmeno una miseria. Poi, il "made in Italy" non è anche un po' di sano spirito di sacrificio, che a ben vedere si sta perdendo? In agricoltura, di made in Italy c'è ancora tanto, ma di made by Italians, forse no...
Federico Pizzinelli

Cronaca

In arrivo il "Castillo Lafite"?

14 anni di tempo per creare un prodotto enologico che svetti nell'Olimpo dei vini. È il termine che si sono prefissi Benjamin de Rothschild, cugino di Eric de Rothschild (Chateau Lafite), ed il suo alleato, la famiglia Alvarez, proprietaria della storica cantina spagnola Vega Sicilia. Il nuovo gruppo, partecipato al 50% e che si chiama Bodega Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, ha già acquistato 110 ettari di vigneti nell'area della Rioja, e conta di produrre il primo "cru" dal 2012: il meglio di Francia e Spagna.

COSIMO MARIA MASINI
Vini Biodinamici in Toscana
SAN MINIATO

Primo Piano

Quel legame indissolubile tra enogastronomia e cinema: alla Mostra del cinema di Venezia, "assaggi di film" uniti ad assaggi di cibi di territorio

Cinema e buona tavola, "matrimonio" sempre più solido, che vivrà un'ennesima luna di miele alla Mostra del cinema di Venezia (2-5 settembre). Qui, anzi, sarà reso omaggio a questo fortunato connubio, con un programma di degustazioni, cene e assaggi ispirati a film e registi italiani. Nato dalla collaborazione tra l'Associazione culturale Seven, Cinecittà Luce, il Ministero delle Politiche Agricole e Buonitalia spa, intende sottolineare il legame profondo tra la nostra cultura cinematografica e quella alimentare. Prima una "intro", il 2 settembre, con il libro di Francesco Festuccia "Viva il prosecco, abbasso lo champagne", per riscoprire i segreti di un vino che ha stregato uno dei nostri più importanti attori di sempre: Alberto Sordi. Poi con una serie di assaggi abbinati ai trailer, gli "assaggi" di pellicole: si partirà il 3 settembre con "Il gusto di fronte", combinazione di sapori pugliesi con i trailer dei film di uno dei registi "italiani" più profondamente legati alla simbologia del cibo, Ferzan Ozpetek, di cui ricordiamo "Le fate ignoranti", "La finestra di fronte" o "Saturno contro", pellicole dove l'umanità tende a mettersi a nudo intorno ad una tavola. Il giorno dopo toccherà a Luchino Visconti ricevere prima l'omaggio di "Senso e Sapori", dedicato alle prelibatezze del Veneto, terra amata dal regista ("Senso", "Morte a Venezia"), poi quello siciliano della cena di gala ispirata a "Il Gattopardo". Ma la "liaison" tra il mondo della celluloido e quello del food & wine non è esclusiva italiana, anzi, annovera una lunga lista di esempi al di fuori dei confini nazionali: dai recentissimi "Bottle shock" a "Letters to Juliet", per risalire a "Sideways", "Un'ottima annata", "Il profumo del mosto selvatico", o commedie quali "French kiss", fino a capolavori assoluti come "La grande abbuffata" di Marco Ferreri ...

Focus

Eataly prende la Grande Mela per la gola

Ormai ci siamo: come già annunciato da WineNews, il 31 agosto segnerà il debutto di Eataly, il "food concept store" inventato da Oscar Farinetti, e ispirato a Slow Food, nel cuore di Manhattan, a New York. 5.000 metri quadrati, 20 chef (tra cui Mario Batali) e 400 posti di lavoro con ristoranti, pizzerie, salumeri, gelaterie, pasticcerie, un'enoteca e una birreria, per un locale che si annuncia come grande vetrina del made in Italy di qualità, ma anche come "esportatore" di know how italiano, da "applicare" alle materie prime di qualità degli Usa, come spiegato da Farinetti (foto) a WineNews.tv. Ma tante sono le iniziative di Eataly New York già in cantiere: se il brindisi inaugurale sarà bagnato dalle bollicine di Ferrari, uno dei marchi di eccellenza dello spumante italiano e del Trentodoc più affermati del mondo, il 25 ottobre sarà il "Vinality Day", tutto dedicato al vino del Belpaese in collaborazione con Vinality, l'evento più importante del mondo del vino, con tante degustazioni e un concorso che vedrà il vincitore ospite a Vinality 2011 (7-11 aprile). Nell'avventura americana di Eataly anche John e Lidia Bastianich, chef italo-americani tra i più conosciuti in Usa, che hanno anche una cantina in Friuli Venezia Giulia.



CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC *bardolino.*

Wine & Food

La tutela Unesco alla dieta mediterranea fa bene all'export italiano

"Un riconoscimento importante per i nostri agricoltori e sotto il profilo commerciale, perché ci si potrà fregiare della certificazione dell'Unesco su qualità e salute nell'export dei nostri prodotti alimentari". Così Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura Ue, sul sì del Comitato tecnico dell'Unesco all'inserimento della dieta mediterranea tra i "Patrimoni immateriali dell'umanità". De Castro, che vede nel riconoscimento Unesco una potente "arma" per penetrare più a fondo nei mercati asiatici, auspica una rapida definizione anche della norma europea sull'etichettatura d'origine.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Sovraproduzione di uve e di vino, ecco il problema della vitivinicoltura, Italiana e non solo. Gli strumenti di legge per riequilibrare domanda e offerta in vigore nel Belpaese sono

efficaci o no? Il parere di Armando Botteon, autore della rivista "Legislazione vinicola", tra i più profondi conoscitori dell'apparato normativo del vino italiano.

enomatic
wine serving systems
N°1 al mondo