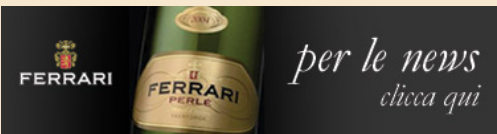


La News



Nord Corea: Bacco batte Marx

Tra una minaccia al Giappone e una provocazione agli Usa, il "Caro Leader", al secolo Kim Jong-il (foto), il dittatore della Corea del Nord non rinuncia a un buon calice di vino. Appassionato del nettare di Bacco, si è recentemente fatto ritrarre davanti a svariate bottiglie, con fare da esperto sommelier. Pare che le etichette di Bordeaux e di Borgogna siano tra le preferite del Capo di Stato nordcoreano, assolutamente immancabili nella sua cantina, forte di oltre 10.000 bottiglie di vini esteri, e che ama degustare soprattutto nei suoi spostamenti in treno. Casse intere di nettari di ogni angolo del mondo, mentre lo stipendio medio della popolazione si aggira sui 900 dollari all'anno ...



SMS È la Cei o Slow Food?

Di questi tempi capita di sentire anche Don Camillo che parla come Peppone, o Santa Romana Chiesa che fa il verso a Slow Food. Così la Cei, nel messaggio per la Giornata del Ringraziamento. "È fondamentale che anche il lavoro agricolo e rurale si caratterizzi per una rinnovata e chiara consapevolezza etica. Sarà importante impegnarsi nell'educazione dei consumatori. Sempre più il consumatore è chiamato a interagire con il produttore, perché la qualità diventi prevalente rispetto alla quantità. Si tratta di diffondere comportamenti etici che facciano emergere la dimensione sociale dell'agricoltura, fondata su valori perenni, da sempre fecondi, quali la ricerca della qualità del cibo, l'accoglienza, la solidarietà, la condivisione della fatica nel lavoro". Il prossimo step? Ipotizziamo: buono, pulito, giusto e ... santo!

Cronaca

I mieli più buoni arrivano dalla Sardegna e da Malta

Un pregiato miele di corbezzolo che arriva dalla Sardegna: è il miglior miele d'Italia, vincitore assoluto del concorso nazionale "Roberto Franchi", nella "Settimana del Miele" di Montalcino (10-12 settembre), la più importante kermesse dell'apicoltura in Italia che incorona ogni anno i migliori mieli del Belpaese, e, per la prima volta, dei Paesi del Mediterraneo. Ed il più buono tra i mieli d'oltre confine è di carrubo, dolce varietà tipicamente autunnale, raccolto a Malta.



Primo Piano

Italiani & gdo: calano i consumi in quantità, ma si punta sempre più sull'“edonismo” alimentare. Ecco il rapporto di Coop sulla spesa nel Belpaese

L'onda lunga della crisi economica continua a farsi sentire anche nei consumi alimentari degli italiani: nella grande distribuzione calano le vendite (-0,3% nella prima metà del 2010 sul 2009). Anche se, va detto, i consumatori del Belpaese sembrano sempre più orientati, in una sorta di paradosso, a una diminuzione delle quantità dei prodotti di base come pasta di semola (-2,8%), conserve a base di pomodoro (-2,3%), olio di oliva (-1,7%) e olii di semi (-5%), privilegiando un approccio più edonistico, salutare e rapido al cibo, che porta ad una crescita decisa dei carrelli "Etnico" (+6,5%), "Salute" (+6,4%) e "Pronto" (+8%), anche se, in genere, gli italiani sono diventati più sobri (il 14% dichiara di aver ridotto l'acquisto di alcolici e l'11% persino il fumo) e hanno messo in atto strategie di contenimento della spesa. Ecco la fotografia scattata dal Rapporto Coop 2010 "Consumi & Distribuzione". Al supermercato, dunque, che gli italiani continuano a privilegiare come luogo dove fare la spesa, diminuiscono le quantità acquistate e si punta sempre più sul "private label". Ma, segno che è forse proprio la percezione dell'importanza e del valore del cibo che sta cambiando, se il carrello della spesa si riduce, nel 2010 l'elettronica di consumo (televisori a schermo piatto e smartphone su tutti) torna a crescere a doppia cifra (+16%). In questo contesto, Coop, che ha realizzato l'indagine, dichiara di andare meglio del mercato e di recuperare quote, con una crescita del 2%. "E' l'effetto di un impegno nella tutela concreta del potere d'acquisto - spiega Vincenzo Tassinari, presidente del Consiglio di gestione di Coop Italia - con iniziative sul prodotto a marchio e sui prezzi delle categorie più importanti per la spesa quotidiana".

Focus

Quasi quasi metto un abito nel piatto ...

Stufa di indossare il solito vestito? Mangiatelo! Non è una provocazione, ma l'idea (foto), certamente bizzarra e originale, di Emily Crane, una studentessa britannica che ha disegnato vestiti e gioielli commestibili che puoi mangiare quando ti sei stancata di indossarli. Emily crea capi d'abbigliamento usando un mix di gelatina, alghe e tinture per alimenti: questo mix è messo in "scaffalature" per prendere forma, poi congelato e lasciato seccare. "Per ogni abito ci vogliono un paio di giorni anche se per la miscela bastano appena dieci minuti", ha detto Emily che sta prendendo un master di moda alla Kingston University e si è preparata alle nuove creazioni studiando con gli chef del Fat Duck di Heston Blumenthal a Bray, un ristorante tre stelle Michelin considerato il migliore del Regno Unito. La "stilista-chef" afferma di poter creare gioielli commestibili destinati a durare e abiti da mangiare non solo con gli occhi, con ingredienti quali maiale, pollo, vaniglia, lamponi e uva. Le "ricette" di Emily e le sue creazioni saranno esposte il 17 settembre nel Vauxhall Fashion Scout nella settimana della moda di Londra. Indossarle sarà davvero solo una questione di buon gusto ...



Wine & Food

Montefalco celebra il Sagrantino: dal 17 settembre c'è "Enologica"

Appuntamento con il Sagrantino di Montefalco, uno dei vini (e dei territori) più celebrati d'Italia, portato alla ribalta mondiale dal produttore Marco Caprai. Dal 17 al 19 settembre è di scena "Enologica", edizione n. 31, presentata oggi a Roma da Ais-Bibenda, che organizza la kermesse per il Comune umbro, dedicata a "L'Estetica del Sagrantino e i colori del vino". Banchi di assaggio, concerti ed eventi curiosi, come la sfida tra il Sagrantino e i migliori rossi d'Italia (da Gaja a Mastroberardino) o il trekking dei sapori lungo la Strada del vino del Sagrantino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Più consapevolezza e onestà intellettuale per promuovere il wine & food italiano, portare nel mondo le eccellenze e cuochi italiani per far capire le differenze con il falso. Ecco

la ricetta per il rilancio del made in Italy secondo Eleonora Guerini (Gambero Rosso), Paolo Marchi (Identità Golose) e Gennaro Esposito (La Torre del Saraceno).

