

## La News



## Il miglior cous cous? È made in Tunisia ... by San Vito Lo Capo

Agnello, ceci, uva sultanina e passa, peperoni, patate, zucchini, pomodoro, peperoncino e curcuma, sapori tradizionali ma anche inconsueti: è il cous cous degli chef tunisini Hajer Arouie e Msoughi Ali (foto con Edoardo Raspelli, presidente di giuria), vincitore del "Cous Cous Fest" n.13, il festival internazionale dell'integrazione culturale di San Vito Lo Capo. All'Italia e al cous cous con "buzzunaglia" di pesce e fiori di mare del trio siciliano Pace, Miceli e Scebba, il premio della giuria popolare, alla Francia quello per la migliore presentazione del piatto del duo Haloin-Hennequin.



## Che Paese sarebbe?

**SMS** Pensiamo ad un'Italia senza immigrati. Molti immagineranno anziani senza badanti o cantieri senza manovali. Magari non penseranno alle distese di ulivi in Puglia, ai vigneti in Toscana e in Piemonte, o agli aranceti in Sicilia: non è così facile collegare le nostre eccellenze agroalimentari alla manodopera "d'importazione". Ma la realtà va oltre l'immagine felice del vecchio e fiero contadino, piedi radicati nella sua terra, che pianta, coltiva e raccoglie, magari con il giovane nipote che ha rifiutato la "carriera" per tornare alla sana vita dei campi. La realtà, dicevamo, va oltre: è fatta di immigrati. Quegli stessi immigrati che, scarsamente retribuiti, permettono ad un intero settore, quello agricolo, non solo di sopravvivere, ma di eccellere.

## Cronaca

### Panificatori: no all'agricoltore-panettiere

Cresce il malcontento della Federazione italiana panificatori (Fippa) per il decreto che permette agli agricoltori la produzione e la vendita di pane fresco. Per l'organizzazione si tratta di un provvedimento devastante per il mercato. "Ci troviamo a dover competere - dice Luca Vecchiato, presidente Fippa - contro una categoria di privilegiati fiscali, la cui pressione è di oltre il triplo inferiore alla nostra, con un regime forfettario che si ferma al 15%".



## Primo Piano

## Ecco i premi speciali dei "Vini d'Italia" 2011 del Gambero Rosso (anticipati ieri da WineNews) ... La guida di scena il 17 ottobre a Roma

Ecco tutti i premi speciali dei "Vini d'Italia" 2011 del Gambero Rosso, la guida più consultata (e criticata) d'Italia, anticipati ieri da WineNews e da oggi on-line sul sito del Gambero Rosso. I cosiddetti "premi speciali" (che saranno assegnati a Roma il 17 ottobre), che, ogni anno, il gruppo editoriale riserva a vini, persone e aziende che, molto spesso, disegnano il futuro enologico del Bel Paese. La cantina dell'anno è l'abruzzese Valentini (Loreto Aprutino, Pescara); il miglior rosso, il Brunello di Montalcino Riserva 2004 di Franco Biondi Santi. Tra i bianchi, primeggia l'altoatesino Valle Isarco Sylvaner R 2009 di Köfererhof. Il vino dolce 2011 è, invece, l'emiliano Albana di Romagna Passito AR Riserva 2006 della Fattoria Zerbina. La cantina emergente si trova in Puglia ed è Polvanera, con sede a Gioia di Colle (Bari). L'enologo è un tecnico aziendale, decisamente lontano dai riflettori, ma dalle magistrali capacità: Ruben Larentis che lavora nelle Cantine Ferrari di Trento. Per le "bollicine" trionfa il Franciacorta Brut Secolo Novo 2005 dell'azienda Le Marchesine. Il viticoltore dell'anno è il vulcanico Walter Massa, artefice della riscoperta e del successo del Timorasso. Il premio per la viticoltura sostenibile va, invece, a Sandi Skerk, patrono dell'omonima azienda friulana di Duino Aurisina (Trieste). Infine, il vino con il miglior rapporto qualità/prezzo è il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Pievalta 2009, prodotto dall'azienda con sede a Maiolati Spuntini (Ancona). Tra le regioni premiate in testa il Piemonte, con 81 vini, seguito dalla Toscana, con 69, dal Veneto, con 35, il Friuli con 31, l'Alto Adige con 27. Seguono la Lombardia a 21, la Campania a 19, le Marche a 17, la Sicilia a 15 e l'Abruzzo a 13.

## Focus

### Ecco "Identità Golose 2011"

Una guida per viaggiatori internazionali, con 620 indirizzi del mangiar bene all'italiana (157 le novità) in 26 Paesi, dal Portogallo alla Turchia, dal Brasile all'Australia, dalla Cina al Giappone, con appunti golosi di Oliviero Toscani (Toscana), Jasper Gerard del Daily Telegraph (Londra), Raffaella Prandi del Gambero Rosso (Roma) e molti altri: ecco "Identità Golose - Guida ai ristoranti d'autore di Italia, Europa e Mondo 2011" del giornalista Paolo Marchi (prefazione di Carlo Petrini). Alle migliori "Giovani Stelle", la guida dedica 11 premi speciali: Chef, Niko Romito (Reale, Rivisondoli); Chef, Viviana Varese (Alice, Milano); Chef straniero, Inaki Aizpitarte (Chateaubriand, Parigi); Sous-chef, Yoji Tokuyoshi (Osteria Francese, Modena); Birra in cucina, Luigi Taglienti (Delle Antiche Contrade, Cuneo); Chef pasticciere, Tatsuya Iwasaki (Agli Amici, Udine); Maître, Ivana Palluda (All'Enoteca, Canale); Sommelier, Merch Pescollerungg (La Stüa De Michil, Corvara); Giornalista, Eleonora Cozzella (L'Espresso); Sorpresa dell'anno, Valerio Centofanti (L'angolo d'Abruzzo, Carsoli); Giovane famiglia, Giovanni Santini (Dal Pescatore - Canneto sull'Oglio). Info: [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it).



## Wine & Food

### È tempo di grandi aste con Gelardini & Romani e Pandolfini

È tempo di aste: a Roma il 2 ottobre l'appuntamento è con il meglio dell'enologia da collezione italiana e mondiale offerto dalla Gelardini & Romani Wine Auction ([www.grwineauction.com](http://www.grwineauction.com)), con 500 lotti all'incanto e 4 straordinarie collezioni private, tra cui una raccolta di vecchi Bordeaux, di grande formato, dagli anni '70. Il 7 ottobre a Firenze c'è la tradizionale asta di Pandolfini ([www.pandolfini.it](http://www.pandolfini.it)), con la presentazione delle "Guide" dei "Vini" e dei "Ristoranti" de L'Espresso 2011: all'incanto, 220 lotti italiani e francesi, con un rarissimo e pregiato Château d'Yquem 1895.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Come sta il beverage nella ristorazione? Parola a Matteo Lunelli, alla guida, con Camilla e Marcello, del gruppo Ferrari, che con le celebri bollicine trentine, l'acqua Surgiva e la

grappa Segnana copre ormai tutto il pasto. "Qualità e distintività pagano anche in tempi duri, ma qualche segnale positivo arriva e fa ben sperare in una ripresa generale" ...

