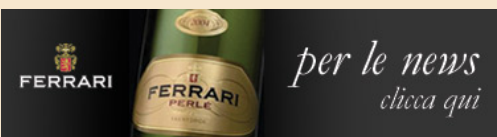


La News



Uno zampone da 810 chili: è il "Superzampone" 2010

Chissà quante lenticchie ci vorranno per guarnirlo ... Al "Superzampone" 2010, di scena a Castelnuovo Rangone (Modena), il 4 e il 5 dicembre, giunto all'edizione n. 22, sarà protagonista uno zampone gigante di 810 chili (nella foto). Impossibile cuocerlo? Niente affatto, perché per il "superzampone" c'è la "superzampone", dove l'insaccato, simbolo della cucina emiliana, sarà preparato, domenica 5 dicembre, per poi essere distribuito in piazza, con fagioli e lambrusco. Un consiglio? Accorrete numerosi e, soprattutto, affamati, perché finirlo sarà un'impresa ...



SMS

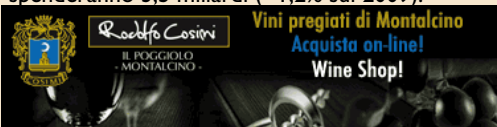
Speriamo che sia vero ...

Si intravede una luce, laggiù. Speriamo che sia la fine del tunnel della crisi. La luce in questione sono le previsioni di Foster's Group, il colosso australiano della distribuzione del beverage, che vede una svolta nel mercato Usa, dove presto la vendita di vino dovrebbe tornare ai livelli pre-crisi, specie per le etichette più costose. Speriamo, perché gli Stati Uniti sono lo sbocco principale per l'export dei nostri vini. La Cina sarà pure vicina, ma l'America lo è di più. E se le previsioni saranno confermate, le nostre etichette potranno tornare a correre forte in Usa, dove finora - per la crisi - venivano troppo spesso battute da quelle di fascia bassa australiane, neozelandesi, argentine e cilene. Speriamo nella fine della recessione, perché fine della recessione vuol dire ripresa dei consumi di qualità. La nostra arma vincente.

Cronaca

Natale in tavola, la crisi non frena i consumi. Bene il vino

Più vino (+1,2%) e spumanti (+2%) sulle tavole degli italiani per cene e pranzi di Vigilia e Natale 2010 sul 2009. Lo dice la Cia - Confederazione Italiana Agricoltori, che ha stilato un "borsino" della tavola natalizia. Oltre a vini e spumanti, crescono frutta e verdura (+1,6%), dolci (+1,5%), pasta (+1,3%) e pane (+0,8%), e se carni e insaccati registrano un leggerissimo calo, crolla la frutta esotica (-25%). Nel complesso, gli italiani spenderanno 3,5 miliardi (+1,2% sul 2009).



Primo Piano

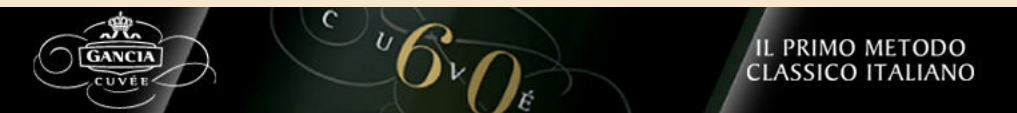
Parbleu! Il Presidente francese, Nicolas Sarkozy, non beve vino! Tra gli scandali di Wikileaks, il più "imbarazzante" per i cugini d'Oltralpe

Tra scandali e rivelazioni scottanti, Wikileaks, il website più chiacchierato di questi giorni, sotto l'occhio dei riflettori per una serie di rivelazioni che stanno mettendo in grave difficoltà la diplomazia internazionale, ha diffuso anche una notizia piuttosto "scomoda", pubblicata sul quotidiano statunitense "The Wall Street Journal", per il Presidente francese, Nicolas Sarkozy. Il Paese più "enoico" del mondo, dove il nettare di Bacco nazionale è parte dei valori identitari, si scopre guidato - secondo le fonti di Julian Assange, la "mente" di Wikileaks - da un Presidente che non è certo un amante del vino. Se, infatti, prima di lui la cantina dell'Eliseo era sempre ben fornita, e pranzi e cene di Stato facevano sfoggio di fior fiore di etichette e abbinamenti di classe, pare che oggi non sia più così: le bottiglie scarseggerebbero e anche la cucina - che rimane di altissima qualità - non sarebbe più ingentilita da abbinamenti ad hoc. Sembra, addirittura, che a Parigi abbia destato scandalo una cena presidenziale dove ad un piatto di pesce sarebbe stato accostato un rosso del Rodano piuttosto robusto. Ai vini, "monsieur le President" preferirebbe piuttosto il Calvados ... con Coca Cola e ghiaccio! Insomma, qui c'è il rischio che i francesi prendano tutto questo come un'offesa nazionale, un mancato rispetto del buon nome della Francia, anche e soprattutto per la sua immagine in campo internazionale. E, non da ultimo, per la stessa cultura francese. Chissà che i francesi, proverbialmente nazionalisti, pur accettando la politica "muscolare" di Sarkozy, non finiscano per non perdonargli questa sua mancanza di stima nei confronti del vino. Certo, se le rivelazioni di Wikileaks fossero confermate sarebbe un bello smacco per i cugini transalpini ...

Focus

Ogm, ok del Vaticano? A WineNews, la genetista Chiara Tonelli

C'era da aspettarselo, la posizione della Pontificia Accademia delle Scienze sulla "questione Ogm" ha scatenato una serie di reazioni. Ma cosa hanno voluto dire, esattamente, gli scienziati dell'Istituto vaticano, con quella che - superficialmente - è sembrata una "benedizione" delle tecniche di coltivazione transgenica? "Stiamo parlando di una tecnologia che non è buona o cattiva di per sé, ma dipende da come la usiamo", spiega Chiara Tonelli, docente dell'Università di Milano e membro del gruppo di scienziati coinvolti dalla Pontificia Accademia delle Scienze nello studio. Ormai, sostiene la docente, la tecnica Ogm è utilizzata da molti anni, perciò è più utile accettarla e fare una valutazione caso per caso. "Se otteniamo delle piante che crescono utilizzando meno acqua - prosegue Chiara Tonelli - perché non farlo? Dobbiamo costruire un'agricoltura per il futuro che sfami 9 miliardi di persone e dobbiamo farlo su una superficie di terreno minore, mantenendo una produttività alta. È questa la sfida che ci attende".



Wine & Food

La bevanda nazionale dell'Argentina? Da oggi è il vino

Ancor più che una spinta al settore vinicolo nazionale, ben più che un mero riconoscimento, la decisione del Presidente della Repubblica Argentina, Cristina Kirchner, di dichiarare il vino bevanda nazionale, è una netta posizione politica. Si tratta di identificare, in patria e nel mondo, il Paese sudamericano con la produzione enologica nazionale, la quinta al mondo per volumi. Insomma, un'operazione che punta a fare dell'Argentina la "Francia d'America" e a dare un'immagine identitaria ad una nazione dalle grandi potenzialità vitivinicole.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Interpretare gli scenari futuri del vino secondo la chiave di lettura della "versatilità" vuol dire trovare nuovi modi di comprenderlo e raccontarlo, come si è fatto con il

"territorio" negli ultimi 25 anni". Ecco il pensiero di Giacomo Mojoli, "eno-filosofo" e docente del Politecnico di Milano, raccontato ai microfoni di WineNews.

