Gelardini & Romani
WINE AUCTION

La Prima di
WineNews.it

n. 495 - ore 17:00 - Martedì 7 Dicembre 2010 - Tiratura: 27436 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Se il mâitre reclama il suo ruolo

In tempi in cui, anche al ristorante, si cerca sempre di più il rapporto qualità/prezzo, sono i dettagli a fare la differenza. E se lo chef è fondamentale, anche il mâitre, ovvero chi gestisce il servizio e la sala, ha un ruolo importantissimo, che vuole rivendicare. Come Marco Andronico, restaurant manager alle Terme di Saturnia, e fresco vincitore del "mondiale di flambé" a Grado e Trieste dell'Associazione mâitre italiani ristoranti alberghi (Amira). "Negli ultimi anni si è incentrata tutta l'attenzione sui grandi chef, a scapito di altre figure essenziali per il servizio. Ora ci si rende conto che serve un bilanciamento anche in sala. E ritengo che i mâitre italiani siano i migliori del mondo".

SMS

Sì al ddl etichette! O no?

E così il Senato ha approvato il cosiddetto "ddl etichettatura", che rende obbligatorio indicare sulle etichette dei prodotti alimentari la provenienza e anche l'eventuale presenza di Ogm, e lo ha rispedito alla Camera dei Deputati per l'approvazione finale. Ne siamo tutti felici. Lo è il Ministro delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan, che parla di "voto storico". Lo è Sergio Marini, presidente di Coldiretti e lo è quello di Confagricoltura, Federico Vecchioni. Che lodano l'impegno del primo per la rapida approvazione della legge da parte della Camera. Camera che - ops! - si è presa una vacanza e sarà chiusa fino al 13 dicembre. Ma, intanto, il Consiglio Europeo boccia le richieste italiane, votando a favore di indicazioni "volontarie" in etichetta. Quando la sfortuna ci si mette di mezzo ...

Cronaca

Pranzo di Natale più salato per il caro benzina

Brutte notizie in vista del Natale, il costo dei carburanti torna a salire. E il danno raddoppia perché - per la Coldiretti - aumentano anche i generi alimentari: con ogni pasto che percorre 2.000 km prima di arrivare sulle tavole, cenoni e pranzi natalizi costeranno agli italiani 140 euro in più del 2009. Soprattutto per la "moda" dei cibi esotici. La soluzione? Acquistare prodotti locali e di stagione, magari direttamente dagli agricoltori.

Primo Piano

Orientamento del gusto e "art de vivre" ante nascita: i gusti alimentari della madre in gravidanza "educano" il bimbo già nel pancione

L'educazione al gusto e alla sana alimentazione è il "leit motiv" imperante, da un po' di tempo a questa parte, vera tendenza culturale a tavola e programma istituzionale, soprattutto nelle scuole. Ed è un bene che sia così, perché la nostra salute - e quella del mondo - deve passare per il radicamento di concetti precisi, naturali e sostenibili. Bene, quindi, che i bambini vengano educati alla "filosofia del buon cibo" nelle scuole e in famiglia. Ma, rivela uno studio di Josephine Todrank della University of Colorado School of Medicine, l'educazione alimentare ha un altro momento particolarmente importante, che potremmo definire propedeutico. Un momento che dura 9 mesi: quello della gravidanza. Secondo lo studio, infatti, la dieta seguita dalla madre sensibilizza il feto agli odori e ai sapori di quello che la mamma mangia, con effetti notevoli su quello che poi il bambino mangerà e berrà in futuro. Nelle cavie sulle quali è stata condotta la ricerca, che ha esaminato i cambiamenti nel cervello che si verificano a seguito dell'esposizione costante ai sapori nell'utero e nei primi anni di vita, l'olfatto dei cuccioli cambiava in corrispondenza con la dieta delle madri: gli studiosi hanno rilevato modifiche significative nella struttura dei ricettori olfattivi del cervello, responsabili dell'elaborazione degli odori. Il che dimostra, allora, che lo stile alimentare di una madre in gravidanza è in grado di "condizionare" i gusti del nascituro: di qui l'importanza di condurre, nei fatidici 9 mesi, una dieta mirata non solo alla salute del bimbo, ma anche alle sue tendenze future in fatto di gusti, predisponendolo ad una vita più sana. Insomma, il ruolo di educatrice della mamma non prende il via da quando il bimbo è venuto alla luce, ma ben prima, dandogli preziosi "insegnamenti" quando ancora è in grembo.

Focus

Quando il vino è da leggere. È il giallo di Giovanni Negri, "Il sangue di Montalcino"

Idee tanto diverse sul metodo di vinificazione, sull'utilizzo di botti e barriques, sulle tecniche di cantina. Tanto diverse da portare ad uccidere. È questo ciò che accade a Montalcino. Non nella realtà, ovviamente, ma nel romanzo di Giovanni Negri, "Il sangue di Montalcino", edito da Einaudi e dal 6 dicembre in libreria. Primo giallo ambientato nelle terre del vino (Langhe, Franciacorta e - appunto - Montalcino), fa del vino stesso lo specchio dell'animo umano e della vita. Capace di unire davanti ad una tavola e dividere in fazioni nei dibattiti. Ma Negri vede nel vino qualcosa in più: è il sangue della terra, perché ogni terra ha il suo vino, come ogni uomo ha il suo sangue. È il suo Dna, il suo carattere specifico. E la ricerca della "Prima Uva" - da cui è ossessionata la vittima dell'omicidio - si può forse leggere come ricerca delle radici comuni dell'uomo, che si compie attraverso il viaggio nei territori enoici, d'Italia e non solo. Insomma, Negri ci propone un modo nuovo di consumare il vino-sangue di Montalcino e di tutti i "terroir" d'Italia: leggerlo.

Wine & Food

Stiamo "tradendo" la Dieta Mediterranea. A dirlo è l'Inhes

Scoprire quali sono le aree d'Italia dove lo stile alimentare si attiene maggiormente alla Dieta Mediterranea, fresca del riconoscimento Unesco come Patrimonio dell'Umanità. È questo ciò che si prefigge il neonato osservatorio "Italian Nutrition & Healt Survey" (Inhes), analizzando le abitudini alimentari degli italiani, la cui tendenza è, purtroppo, quella ad abbandonare la cultura alimentare tradizionale a favore di stili più "occidentali", ricchi di grassi e zuccheri. Fenomeno che, spiegano dall'Inhes, è più accentuato al Sud e nelle fasce di età più giovani, e che oggi deve essere affrontato.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Con Veronelli e Soldati c'è stata un'introduzione della cultura e della raffinatezza letteraria nelle parole che descrivono i cibi e il vino, stilisticamente interessante da analizzare". Così il professor Gian Luigi Beccaria, storico della lingua italiana, alle telecamere di WineNews, racconta il rapporto tra le parole e il gusto.