

La News



In forma ... con gusto!

Si può stare in forma senza rinunciare alla buona tavola? Sì, con un po' di attenzione e di creatività per preparare piatti deliziosi ma anche leggeri. È la sfida lanciata da Melarossa.it, community online per chi vuole mantenersi in linea mangiando sano, a tutti gli appassionati gourmet per proporre video o fotoricette leggere ma gustose a prova di linea (fino al 23 dicembre), sfatando il luogo comune che benessere e salute a tavola equivalgano a sacrifici di gusto. Le ricette più originali, selezionate da un team di cuochi e nutrizionisti e votate dal web, diventeranno parte del ricettario "Sapore e salute" di Melarossa.
Info: www.melarossa.it.



A noi ci piace

Lo ammettiamo, il Natale a noi ci piace. Lo diciamo così, con uno sgrammaticato "ci" a rafforzare il concetto. Ci piace quel sapore di mistico, che si aggrappa al sapore concreto di una tavola imbandita. Imbandita secondo un cerimoniale preciso, e perciò più "densa" di ogni altra tavola imbandita. Pranzi e cene natalizie sono la mensa eucaristica della socialità più intima: familiari, parenti, amici stretti. Sulla tavola il meglio del meglio, perché è in quei sapori "densi" che si aggrumano i rapporti che si onorano. Natale è il trionfo del consumismo? Forse, ma forse è anche scelta profonda e, in questo senso, cristiana: non l'abbuffata, ma la condivisione di eccellenze enogastronomiche come tributo allo stare insieme. A noi ci piace che un sorso di vino sia più buono perché sa anche di umana comunione.

Cronaca

Il futuro del vino passerà per la riduzione del grado alcolico?

È in aumento la richiesta di vino a basso tenore alcolico, anche per le normative sempre più stringenti in fatto di guida in stato di ebbrezza. Perciò, secondo una riflessione emersa nella giornata di studi a Castelfidardo, la tendenza futura sarà quella di investire nella produzione di vino dealcolato, anche perché la riduzione del grado alcolico è prevista dalla normativa vigente, e dunque si rende indispensabile approfondire la ricerca - ed il dibattito - in questo campo.



Primo Piano

La "vittoria di Pirro": il ddl etichettatura in dirittura d'arrivo al Parlamento italiano. Ma il Consiglio Europeo va in direzione opposta ...

Il Senato ha dato la seconda approvazione al ddl sull'etichettatura, che rende obbligatorio indicare, sull'etichetta dei prodotti alimentari, la provenienza d'origine. Ora il testo torna alla Camera per l'approvazione definitiva, che - a detta del Ministro delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan - dovrebbe arrivare entro pochi giorni. Vittoria. Per chi, non è dato sapere. Contro chi, non è dato sapere. Già, perché il Consiglio Europeo va in tutt'altra direzione, come peraltro aveva previsto da tempo il presidente della Commissione Agricoltura dell'Europarlamento, Paolo De Castro. Proprio mentre, in patria, si festeggiava la suddetta vittoria, quale scudo invincibile a difesa dei prodotti italiani, il Consiglio dell'Ue gettava acqua gelata sugli italici entusiasmi. Se infatti l'organismo legislativo ha confermato la linea del Parlamento Europeo sull'etichettatura nutrizionale delle bevande alcoliche, incluso il vino, e sui sistemi cromatici di etichettatura, per i prodotti agricoli mono ingrediente, carne e pesce, ha dato il via libera all'etichettatura volontaria. Significa che la grande distribuzione potrà continuare a dare il proprio marchio ai prodotti acquistati, senza indicarne la provenienza. È vero, non si tratta della legge definitiva, che dovrà essere promulgata definitivamente dal Parlamento, ma l'indicazione è chiara. E la norma approvata in Italia, allora? Di fatto non ha valore giuridico, perché la legge europea travalica quella nazionale: l'unica possibilità è quella di presentare all'Ue, prodotto per prodotto, la domanda per ammettere l'etichettatura d'origine. Allora di che vittoria stiamo parlando? Anzi, di che battaglia stiamo parlando, se poi il Ministro della Salute, Ferruccio Fazio, fa approvare, in sede Ue, l'esenzione dall'obbligo di indicare sulle etichette di vini e bevande alcoliche non gassate la lista degli ingredienti?

Focus

E gli Usa incoronano l'Italia enoica. Il Barolo di Renato Ratti conquista "Wine Enthusiast"

Un'altra vetta è stata conquistata: quella di "The Enthusiast 100" 2010, la classifica dei migliori vini del mondo secondo "Wine Enthusiast", una delle riviste enologiche "a stelle e strisce" più consultate dagli appassionati americani e non solo. Per la prima volta è un nettare italiano a guidare la graduatoria del magazine Usa: è il Barolo Marcenasco 2006 di Renato Ratti (nella foto) a guadagnarsi il titolo di "campione". Ottimi i risultati anche nella "Top 100 Cellar Selection", la classifica dei vini da collezione delle migliori cantine: qui all'Italia va la medaglia d'argento, grazie al Bolgheri Superiore 2006, della Tenuta Guado al Tasso, di proprietà della Marchesi Antinori. "Sono molto soddisfatta - spiega a WineNews Monica Larner, la corrispondente italiana di "Wine Enthusiast" - del fatto che, per la prima volta, la mia rivista assegni il primo posto ad un vino italiano. I vini italiani restano i più amati negli Stati Uniti e spero che le nostre valutazioni abbiano l'effetto di riavvicinare gli appassionati americani anche ai vini più cari del Bel Paese". Info: www.winemag.com.



Wine & Food

A Natale i generi alimentari di lusso vanno a ruba. Letteralmente

Cleptomani sì, ma chic. Aumentano del 4% sul 2009 i furti di generi alimentari nei supermercati, nelle festività, ma ciò che colpisce è il "target" della refurtiva. Si tratta, infatti, di vini pregiati, spumanti, alcolici, caviale, tartufo, paté e cibi esotici. Il dato è pubblicato dal Centro Studi della Coldiretti, che stima, per il 2010, un valore complessivo dei furti "natalizi" di 660 milioni di euro. Colpa della crisi? Può darsi, certo è che gli Arsenio Lupin "gourmand" non vanno a cercare l'indispensabile, ma mettono gli occhi (e le mani) sull'enogastronomia di lusso. Noblesse oblige.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'enologia del Sud Italia ha compiuto negli ultimi anni enormi passi avanti, e molti esperti la vedono come astro nascente. Ma cosa manca ancora per il salto decisivo verso l'eccellenza?

Ne abbiamo parlato con un esperto, di vino e di Sud, il professore Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università di Napoli e presidente del gruppo di esperti dell'Oiv.

