

## La News



## Bollicine, cade l'ultima frontiera del vino al bicchiere?

Sta per cadere anche l'ultima frontiera del vino al bicchiere, sempre più in voga tra gli enoappassionati. Come fare con le bollicine, per non perdere la forza e la raffinatezza del perlage? La risposta arriverà presto da Enomatic, azienda leader e pioniera di questo stile di consumo che, con le sue macchine per la mescita, ha conquistato il pianeta, sbarcando in oltre 1.000 locali di 70 Paesi del mondo, da Parigi a Londra, da New York a Mosca, da Shanghai a Sidney, da Firenze a Taipei. E che presenterà, come si evince dagli auguri natalizi inviati dall'azienda, l'Enomatic Flûte. Prosit!



## Eterodossia pubblicitaria

"Al Castello Romitorio mettiamo in bottiglia l'arte del vino. Fatelo sgorgare nel vostro bicchiere e la nostra arte avrà la vostra voce". Ha suscitato qualche polemica lo spot che Castello Romitorio, la cantina dove l'artista Sandro Chia produce Brunello, in quel di Montalcino, ha lanciato su Radio 3. Perché? Perché non è il classico spot commerciale. Perché non risponde ai canoni del "chi sono - cosa faccio - cosa vendo". Non si è pensato che, forse, più che una pubblicità di un prodotto, si tratta di una promozione della cultura del vino. Un messaggio che vuol trasmettere sobrietà, eleganza, raffinatezza. E che vuol far passare l'idea che il vino è qualcosa di più che "roba da bere", ma un coinvolgimento di tutti i sensi, la mente e l'anima. Un messaggio diverso, "eterodosso" e, insieme, ironico. Finalmente.

## Cronaca

### Natale 2010, la tendenza è l'"enogastronomia galeotta"

Regalare a Natale i prodotti ideati e realizzati nelle carceri italiane: è "Prodotti dal carcere", l'idea promossa dal Ministro della Giustizia, Angelino Alfano (www.giustizia.it). Tra i tanti prodotti in vendita, realizzati da 32 cooperative di detenuti, molti sono quelli enogastronomici di "nicchia", legati al territorio e con caratteristiche tipiche e tradizionali: dai formaggi stagionati al miele, dall'olio delle colonie sarde ai Falanghina, Fiano e Greco di Tufo campani.



## Primo Piano

### Natale, il menu secondo le stelle. Ovvero gli chef con le "3 stelle" italiane della guida Michelin

A Natale, concedetecelo, il passo dalla stella cometa alle "stelle Michelin", è breve. E così, se i Magi seguirono gli astri per arrivare a Betlemme, noi ci siamo fatti guidare dagli chef con le "3 stelle" della "rossa" per farci raccontare i loro piatti del cuore e costruire (e sognare) un menu da favola per la ricorrenza. E allora, anche in segno di buon auspicio, partiamo da un sorriso, o meglio da "Al Sorriso" di Soriso (Novara), di Angelo e Luisa Valazza: all'insegna della tradizione di famiglia, paté di tonno, tacchina ripiena con mostarde e una frittura di carni di maiale. Nei piatti di Nadia e Antonio Santini di "Dal Pescatore" di Canneto sull'Oglio (Mantova), si parte con una terrina di foie gras, poi tradizionali agnoli in brodo di gallina e gallina ripiena con mostarda di frutta. È il bollito a scaldare il cuore a Massimiliano Alajmo de "Le Calandre" (Rubano, Padova), in una versione veramente tipica, quella alla "canevera": tagli di carne racchiusi in una vescica di maiale, e bolliti su dei cannicci appoggiati sulla pentola, con composte e salsa verde. Sempre all'insegna della tipicità, è Annie Feolde, signora della cucina dell'"Enoteca Pinchiorri" di Firenze, a suggerire una delle protagoniste forse meno celebri della cucina toscana, la cacciagione: "filetto di lepre in civet profumato alle bacche di ginepro con frittata di cardi e castagne al vino rosso". Ma non mancano le idee che uniscono alla tradizione anche un pizzico di esotismo, come quella di Enrico Cerea del "Da Vittorio" (Brusaporto, Bergamo), che, usanza di famiglia, propone le patatine al cartoccio cotte nel burro con dell'ottimo caviale. E nel banchetto natalizio, non può mancare il dessert: tra panettoni tradizionali più o meno farciti, torroni e frutta secca, c'è anche l'idea di Heinz Beck de "La Pergola" del Cavalieri Hilton di Roma: "sfera di melograno su cremoso di cioccolato", ricetta frutto della ricerca dello chef, ma anche tributo al ricordo dell'infanzia, quando il cioccolato è il premio goloso per i bambini buoni. Che dire? Buon Natale!

## Focus

### Etilometro obbligatorio nei locali, non "scocca la scintilla" con la clientela

I locali che restano aperti oltre la mezzanotte devono avere i famosi "precursori", gli etilometri per chi vuole conoscere il proprio tasso alcolemico, prima di mettersi alla guida. Ma come è stata recepita la nuova normativa, tanto dai gestori, quanto dalla clientela? Lo dice, a WineNews, Michele Colangelo, responsabile vendite della Draeger Safety Italia, azienda leader per gli etilometri. "Ristoranti ed esercizi, perlopiù, optano per precursori chimici (palloncino), più economici, anche se molto dipende dal tipo di locale: quelli di "fascia alta" preferiscono i dispositivi elettronici". Ora, la legge non obbliga a fornire gratis il servizio ai clienti. "Alcuni locali lo includono nel costo del servizio, ma molti lo offrono a pagamento, in media a 1 euro". Ma il problema è, secondo Colangelo, la scarsa diffusione della cultura dell'etilometro tra i consumatori. "Sono pochi quelli che lo usano. L'opinione pubblica stenta a recepire il messaggio più importante: che l'etilometro serve a monitorare i propri limiti. Non introduce la cultura del divieto, ma quella del bere con responsabilità".



## Wine & Food

### A Natale il pranzo costa ... ore e ore in cucina

Del pranzo di Natale sappiamo ormai tutto: dove, come e cosa mangeranno gli italiani. Ma quanto tempo sarà dedicato alla preparazione dei piatti? A dircelo è un sondaggio on line della Coldiretti (www.coldiretti.it): il 45% dei nostri connazionali passerà dalle 3 alle 5 ore tra pentole e fornelli, il 25% impiegherà 3 ore al massimo, il 9% arriverà a 8 ore ed un bel 13% supererà anche quelle. Solo l'8% è intenzionato a dedicare al "rito preparatorio" pochi minuti. A dimostrazione, dunque, del desiderio di non rinunciare all'appuntamento con la tavola più tradizionale dell'anno ...

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Dal mondo pagano a quello cristiano, passando per arte moderna e nature morte, fino ai bacchanali. La storia dell'arte intreccia quella del vino, tra mito e cultura. Lilietta Fornasari,

raffinata storica dell'arte, ripercorre il legame che ha sempre distinto l'evoluzione artistica e i suoi numerosi legami con il nettare di Bacco.

