

La News



Vino & Investimenti: +13,31% nel 2010 per il "Nobles Crus"

Ancora ottimi risultati per chi investe in grandi vini: il "Nobles Crus", il fondo della lussemburghese Elite's Exclusive Advisers, ha chiuso il 2010 con il +13,31% sul 2009, già chiuso a +9,79% sul 2008, a sua volta a +20,39% sul 2007, anno di fondazione. Tradotto, +40% in 3 anni di vita, per un fondo che supera i 31 milioni di euro di capitale. La parte del leone nel portafoglio, gestito da Christian Roger (foto), e per l'80% in vini francesi, italiani e spagnoli, tanto per cambiare, sono i grandi Châteaux di Bordeaux. A far salire le quotazioni sempre i mercati asiatici, Cina e Hong Kong su tutti.



SMS

"Gambero", cosa dire ...

Che piaccia o no, i giornalisti-editori Cernilli e Bonilli hanno rappresentato molto per il mondo del wine & food, quasi dagli albori. E questo va detto, e riconosciuto. Come va detto che, con l'ultima partenza, al "Gambero" finisce un'epoca. Auguriamo al "Gambero" che ne parta un'altra, con le valide risorse umane "nate" nel gruppo editoriale (ma chi è il vero proprietario?): una "triplice alleanza" (Sabellico, Fabrizio e Guerini, con la "garante" Mantovano) valida per guidarne le sorti. Hanno età, professionalità conoscenza, preparazione, passione e sono ben variegati nei ruoli. E sintonia tra di loro. Cosa chiedere di più! Il "patron" vero del "Gambero", Cuccia, dovrebbe, poi, rivolgere più attenzioni a livello internazionale, invece di impegnare risorse in piccolo cabotaggio ...

Cronaca

Oggi è il santo degli animali!

Anche gli animali hanno il loro santo in Paradiso: è S. Antonio Abate, che si festeggia oggi, con la tradizionale benedizione dei 600 milioni di animali presenti nelle stalle e nelle fattorie italiane. "In Italia, dove sono presenti più di 10 animali per abitante - sottolinea la Coldiretti - la tradizione ha ormai talmente preso piede che ha rotto gli argini della sfera agricola facendo molta presa anche nelle parrocchie di città dove, riceveranno la benedizione gli animali domestici come cani, gatti, pesci e uccellini".



Verona 7-11 April 2011

vinality

Primo Piano

Paradossi: arriva l'obbligo di etichetta per tutti i cibi, ma sparisce la legge sui cibi adulterati

Chi ci capisce è bravo: tutti gioiscono perché domani, salvo sorprese, il disegno di legge sull'etichettatura che estende l'obbligo di indicare l'origine per tutti gli alimenti avrà il via libera dal Parlamento (domani, conferenza del Ministro Galan). Ma, intanto, al di là del fatto che tutto può essere vanificato perché la materia compete all'Unione Europea, si apprende, dall'allarme lanciato dal Pm di Torino Raffaele Guariniello, che sarebbe "sparita" la legge sulla Tutela degli alimenti (la n. 283 del 30 aprile 1962), la norma sui cibi adulterati, e, dunque le pene per chi vende cibo avariato, per effetto collaterale della "taglia-leggi" (legge 246/05) che, nel dicembre 2010, ha permesso di cancellare tutte le disposizioni legislative anteriori al 1 gennaio 1970, tranne quelle "indispensabili alla permanenza in vigore", lasciando, fino a nuova norma, senza tutela consumatori, salute pubblica e qualità del made in Italy. Un allarme, peraltro, rilanciato da tante organizzazioni agricole, in primi dalla Cia-Confederazione Italiana Agricoltori. Anche, se precisano in una nota i due dicasteri interessati, quello della Semplificazione e quello della Salute, "le adulterazioni alimentari continuano ad essere un reato, e la legge che lo prevede non è affatto stata abrogata. La disposizione di semplificazione - fanno notare i due Ministeri - non ha effetto sui testi unici, e siccome la legge 283/1962 interviene a modificare alcuni articoli proprio di un testo unico (articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265) ne consegue che anch'essa resta in vigore". Sia come sia, è un altro guazzabuglio burocratico di leggi e leggine, in un settore dove la richiesta comune è "chiarezza". Ma, intanto, domani il disegno di legge sull'etichettatura proseguirà il suo percorso italiano: se tutto andrà in porto, come sembra, tutti esulteranno. Ma chiaramente, se l'Europa prenderà un'altra strada, sarà tutto lavoro sprecato.

Focus

Se il grande ristorante "trasloca" sul bus

In Italia ci sono già esempi pionieristici: dal Motorhome di Caprai, che da Vinality a Pitti Immagine (e non solo) ospita la cucina di grandi chef, a quello di Meregalli, a disposizione dei clienti che il gruppo distribuisce per eventi e degustazioni particolari. Ma si tratta di occasioni ed eventi. In Usa, invece, sta diventando una vera e propria tendenza, specialmente in California: gli chef, anche quelli di blasone, rimasti senza lavoro a causa della crisi, hanno riscoperto il fascino del "cibo di strada", però nell'ottica della qualità, sostituendosi a hot dog e hamburger di poco prezzo, penalizzati anche loro dall'aver meno impiegati e lavoratori da "sfamare". Lo racconta il New York Times: pioniere di questa nuova tendenza è lo chef Hugh Slick, formatosi all'Istituto Culinario d'America che ha "ideato" il "Le Truc", il suo ristorante su un autobus. Certo, non è la stessa cosa di un locale tout court, ma i costi di avviamento passano dal milione di dollari a 240.000 per un veicolo attrezzato di tutto punto che, in tempi di taglio dei costi, è un'immensità. E l'offerta è variegata, si va dal tofu al foie gras. Chissà se questa tendenza arriverà un giorno anche in Italia, patria nobile del cibo di strada di territorio?



Wine & Food

Eurochocolate sbarca a Sanremo con il "Ciok'n'Roll"

Eurochocolate esordisce a Sanremo: nell'edizione n. 61 del Festival della canzone italiana (12-20 febbraio) arriva "Ciok'n'Roll" (www.eurochocolate.com). Un evento che celebra il connubio tra musica e cioccolato. Si sa, il cioccolato tira su il morale; sarà per questo che il Festival di Sanremo ha pensato al team di Eurochocolate per ritirare su le sorti della kermesse musicale. "Arriverà a Sanremo il "Disk Chockey" Peter Lardong - spiega Eugenio Guarducci, presidente Eurochocolate - ed il Brown Carpet con una maxi cornice di 400 kg di cioccolato fondente". Un Festival tutto da gustare!

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Esclusiva WineNews - Daniele Cernilli racconta la sua uscita dal "Gambero Rosso", dopo un cammino durato un quarto di secolo, dagli esordi ad oggi. Voglia di nuovo

e visioni differenti sull'operato recente e sulle prospettive del gruppo editoriale romano, per quello che è quasi universalmente ritenuto il miglior degustatore italiano.

