

La News



Il ritorno della damigiana

In tempi di packaging innovativi ed "eco-tech", torna il vino in damigiana! A riproporlo è la Cantina di Sorbara, gruppo che riunisce 410 soci e produce 80.000 ettolitri all'anno. Il debutto sarà nel punto vendita della cantina il 31 gennaio, Festa di San Geminiano, patrono di Modena, dove, si legge in una nota, "si potranno acquistare, sfusi in damigiana, vini dalle spiccate caratteristiche qualitative, come il Lambrusco di Sorbara Doc Rubino, il Lambrusco Grasparossa Doc di Castelvetro e il Pignoletto dell'Emilia Igt. Pronti per essere imbottigliati direttamente a casa, questi vini saranno in vendita con prezzi a partire da 1,20 euro al litro". Anche questo è marketing ...



SMS Speriamo finisca bene

Il Ministro Galan rassicura l'Europa: la nuova legge italiana sull'etichettatura rispetta le regole europee. Anzi, nelle intenzioni del Ministro, questa iniziativa legislativa potrebbe, per una volta, far fare all'Italia la figura "dell'apripista" ad una riforma della trasparenza sulla provenienza del cibo che piace davvero a tanti. Certo, lo avevamo detto noi, il presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue, Paolo De Castro tanti altri: è una partita che si gioca solo in Ue, e forse era meglio fare un altro percorso, nonostante la bontà riconosciuta della legge italiana. O meglio, del suo intento, visto che mancano ancora i decreti attuativi, che poi sono quelli che contano, perché spiegheranno esattamente per quali filiere, prodotti e con che modalità la legge sarà applicata. Speriamo bene ...

Cronaca

L'Italia unita si celebra in tavola

L'Italia festeggia i suoi 150 di Unità nazionale a tavola: dal 2 febbraio al 18 dicembre, alla Villa Reale di Fontanafredda, dimora di Vittorio Emanuele II e della Bela Rosin, è di scena "L'Unità nella biodiversità", 230 cene tematiche preparate da 46 diversi grandi chef di altrettante Province (senza esclusione di regione alcuna) per celebrare l'unità con la biodiversità alimentare italiana, grande patrimonio dei sapori del Belpaese. Info: www.fontanafredda.it; www.fondazionemirafiore.it



Primo Piano

Tanta Italia nella "Top 100" dell'enogastronomia della celebre rivista gourmand Usa "Saveur"

Se ancora stante pensando a cosa fare del vostro 2011 enogastronomico, ecco una serie di idee firmate dai più grandi chef del pianeta, che hanno stilato la "The Saveur 100", la "wish list" della celebre rivista americana per buongustai. Una "road map" attraverso 100 idee cult del wine & food scovate in giro per il mondo. Al posto n. 1 c'è la "kielbasa", "la più gustosa salsiccia di maiale cotta alla griglia sulla terra". Ma c'è anche tanta Italia. E se alla posizione n. 10 ci sono gli "In Bocca", la serie di stravaganti libri di cucina regionale italiana illustrati e con la copertina in cartone (pubblicati per la prima volta negli anni 70 da "Il Vespro"), c'è anche un'esperienza che punta a ri-imparare il significato, ormai dimenticato a tavola, del "seasonal eating", il mangiare secondo il ciclo delle stagioni dell'agricoltura, attraverso un mini-corso di cucina: i "Cooking Class con Salvatore Denaro", lo chef con la porta di cucina sempre aperta sull'orto-giardino, che sale in cattedra per insegnare la cucina secondo stagione alla cantina Arnaldo Caprai, la griffe umbra che ha portato il Sagrantino di Montefalco alla ribalta internazionale (posizione n. 32). E ancora la "vera pizza napoletana", e anche luoghi "stranieri" in cui, a tavola si parla italiano: mete cult come la "Court Pastry Shop" nel quartiere italiano di Brooklyn a New York (da 62 anni a conduzione familiare e con l'insegna che recita: "specialità italiane - biscotti - torte per tutte le occasioni - biscotti "i colori della bandiera italiana"), o "Fra' Mani Handcrafted Salumi", con i salumi artigianali dello chef Paolo Bertolli a Berkeley in California. E poi tra le ricette, il metodo di cottura della brasatura, il latte e miele e il pane e pomodoro, e, tra gli oggetti, il "levatorsoli". E, ovviamente, i vini, come gli Chardonnay italiani e, in particolare, il Silvio Jermann 2008, il Bussador 2006 di Aldo Conterno e lo Chardonnay Gaja & Rei di Angelo Gaja. Info: www.saveur.com/article/kitchen/The-SAVEUR-100-Chefs-Edition?cmpid=teaser

Focus

L'eccellenza enogastronomica italiana "esposta" al Metropolitan di New York

Il Metropolitan Museum of Art di New York, uno dei templi mondiali della cultura, con 2 milioni di opere d'arte e dove passano 5 milioni di persone all'anno da tutto il mondo: ecco il prestigioso palcoscenico che ha visto protagonista l'arte enoica e culinaria d'Italia. Da Bellavista a Castello di Romitorio (Sandro Chia), da Caprai a Sandrone, da Fontodi a Graziano Prà, da Feudi di San Gregorio a Isole e Olena, da Dal Forno a Petra, da Fattoria Le Ripalte a Sperino, nei calici, per accompagnare l'arte culinaria di Luciano Zazzeri. Il tutto per valorizzare "Irresistible Italy": un viaggio in quattro tappe alla scoperta di Venezia, Firenze, Roma e Napoli attraverso le esperienze di alcuni grandi personaggi inglesi e americani, da Lord Byron a Mark Twain e John Keats, presentato dallo scrittore David Garrard Lowe. Un tipo di iniziative che, ci piacerebbe tanto, diventassero frequenti anche in Italia, che di musei importantissimi e di arte ne ha più di tutti, ma che per ora, nel migliore dei casi, relega il wine & food, patrimonio prezioso del Belpaese, a qualche angolo degli shop ...



Wine & Food

Consumi dal mondo: in Australia la birra cede il passo al vino

Avete in mente l'immagine dell'australiano scanzonato con la bottiglia di birra in mano? Iniziate a cancellarla: secondo l'Australian Bureau of Statistic, in 60 anni, il consumo della "bionda" è sceso da 190 a 107 litri procapite all'anno, passando dal 76% al 44% del consumo complessivo di alcolici. E il vino rischia di diventare, in breve, tempo la bevanda alcolica più popolare del Paese, in cui oggi rappresenta il 36% dei consumi. Tra i fattori che stanno causando questo cambiamento, la diversa composizione demografica della popolazione, il crescente benessere e lo sviluppo dell'industria del vino australiano.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il punto di raccordo tra i giovani e il vino è la conoscenza, perché solo coinvolgendo i giovani attraverso scuole, università, locali si possono prevenire gli eccessi e coinvolgere le

nuove generazioni in un mondo ancora estraneo. Parola di Mirko Rovini, Gabriele Maurizi, Elia Agostini, Alba Di Gennaro, i vincitori del premio "PerBacco 2010".

