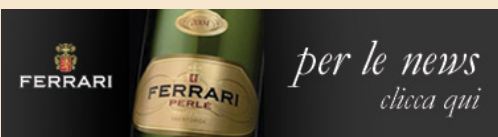


**La News**



**Un bel colpo dei Sommelier:  
Daniele Cernilli "is back"**

"Da aprile per Ais Roma e Bibenda, tornerò a fare corsi e master, che misi a punto tanti anni fa. Mi occuperò, inoltre, della rivista "Bibenda" e della guida "Duemilavini", curando qualche regione". Daniele Cernilli, ex direttore del "Gambero Rosso, conferma il suo approdo nella squadra di Franco Ricci, presidente dell'Ais Roma e patron di Bibenda Editore, un signore che ha sdoganato in Italia la figura dei sommelier. L'ex direttore del Gambero Rosso non esclude, inoltre, un futuro impegno con la "Sommellerie" italiana. E aggiunge: "in serbo ci sono anche altri progetti".



**SMS Avete mica un reality da (pro)porci?**

Del maiale, si sa, non si butta niente. Allora, vai con le gesta di un'allegria famigliola dei cari animalotti (si fa per dire), compagni di vita per pochi e di tavola per molti: è il "Grande porcello". E, attenzione, qui non si parla di un film di animazione, ma di un "reality show" in cui i bravi suini sono i protagonisti. Ora mettersi in poltrona a guardare alcuni maiali mentre dormono, mangiano e ... non è la prospettiva più stimolante del mondo. Ma, tutto sommato, dopo il successo di pubblico per i reality "umani" (a voi la spiegazione delle virgolette), tra soubrette viziate, vip cafoni, insulti, liti e bestemmie, forse vedere dei maiali veri al 100% non sarà poi così male. Almeno quelli sono buoni da mangiare.

**Cronaca**

**Cosa hai voglia di mangiare? Il chiosco te lo legge in faccia**

Arriva il chiosco intelligente: un vero e proprio "dispensatore" di cibi "su misura", per adesso solo un esperimento newyorkese. Il suo segreto sta nel software di gestione, che, attraverso una videocamera, permette di individuare la tipologia umana del cliente, incrociando i suoi lineamenti con i dati contenuti nel programma, "sfornare" un menu ad hoc per ogni categoria della "varia umanità", e se il cliente sarà abituale, eviterà di propinare lo stesso pasto due volte di fila.



**Primo Piano**

**I 150 anni di Unità d'Italia si celebrano sempre di più a tavola ... dopo i "Vini dell'Unità", arrivano i 10 piatti de "Le Ricette d'Italia"**

Le celebrazioni per i 150 anni dell'Unità d'Italia chiamano i segni distintivi dell'italianità. Allora, dopo la creazione dei "Vini dell'Unità d'Italia", perché non individuare quali sono le ricette più identitarie della nazione? La domanda se l'è posta l'"Accademia Barilla" (www.academiarbarilla.it), primo centro internazionale dedicato alla diffusione, alla promozione e allo sviluppo della cultura gastronomica italiana nel mondo, insieme a "La Cucina Italiana", rivista culinaria "tricolore". Così è nata l'idea de "Le Ricette d'Italia", che punta ad individuare le 10 ricette più rappresentative della tradizione culinaria nazionale, da scoprire attraverso il portale della rivista (www.lacucinaitaliana.it), dove i naviganti potranno decidere quali piatti candidare e votare nel corso del 2011. Non sarà facile, immaginiamo, arrivare ad una scelta condivisa, visti gli innumerevoli piatti di cui si compone la tradizione culinaria del Bel Paese: pasta sì, ma come? E la pizza, nelle sue tante versioni? E arrosti, brasati & Co.? Per darsi un primo "orientamento", sarà buona cosa ascoltare le voci più autorevoli, quelle dei "guru" dei fornelli nazionali. E allora, tra questi, c'è il "maestro" Gualtiero Marchesi, "The Voice" della cucina italiana d'eccellenza, che afferma, risoluto, che "il risotto (non il riso) è, secondo me, il piatto tipico italiano. Non escludendo la pasta nelle diverse declinazioni territoriali, altrimenti dette "formati"". Oppure il siciliano Filippo La Mantia, chef al Majestic di Roma, per cui non sembrano esserci dubbi: "la caponata! Melanzane, salsa di pomodori, basilico, capperi, aceto. Pistacchio grattugiato per la finitura". Ora la palla passa agli italiani: dovranno definire i 10 piatti "più italiani" di tutti. Mano a mouse e tastiera, per celebrare i 150 anni di Unità nazionale nel modo giusto: a tavola.

**Focus**

**La bandiera in bottiglia: pronti a breve i vini per i 150 anni dell'Unità d'Italia**

WineNews, nei giorni passati, aveva svelato i 20 vitigni del "Vino bianco d'Italia" e del "Vino rosso d'Italia", selezionati da Assoenologi, che daranno vita alle bottiglie - by VeronaFiere - per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia. Adesso ci siamo: i vini stanno per essere imbottigliati, lasciati affinare per un breve periodo di tempo e, infine, consegnati al Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano. Ma che caratteristiche hanno questi vini? Autoctoni delle vendemmie 2009 senza affinamento in legno, per il bianco; il rosso è un "blend di annate" (2005 - 2009), alcune invecchiate in botte. A sottolineare l'importanza di celebrare la storia dell'Italia unita con il prodotto nazionale d'eccellenza, il vino, è stato il Ministro delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan. "Rendere omaggio all'Unità d'Italia attraverso due bottiglie celebrative che racchiudono i sapori delle uve selezionate in ciascuna delle nostre regioni - ha detto il Ministro - è un modo significativo di raccontare un Paese caratterizzato da tradizioni e culture molteplici e straordinarie quale è l'Italia".



**Wine & Food**

**Primati italiani: Massimo Bottura "best chef in the world"**

Non ha dubbi l'Accademia Internazionale della Cucina, l'organismo che riunisce tutte le accademie di cucina del mondo, inclusa quella italiana: è Massimo Bottura, chef dell'"Osteria Francescana" di Modena, il migliore cuoco al mondo. Rispetto della tradizione unito al talento creativo: ecco i parametri principali per la scelta operata dai rappresentanti delle diverse accademie nazionali. Un riconoscimento alla sintesi perfetta tra "tradizione, scienza e arte" messa in atto da uno chef il cui nome fa idealmente seguito a quelli di Bocuse, Blumenthal, Adrià, Guerard.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il pranzo di matrimonio si rinnova, addio ai pranzi infiniti e alle feste noiose in cui si rimane a tavola fino all'imbrunire. Meglio buffet di formaggi e winebar, ma anche birra e

vini dolci. Paolo Massobrio, giornalista enogastronomico per "La Stampa" e "Avvenire", racconta a WineNews il suo decalogo per un pranzo di matrimonio perfetto.

