

La News



Cos'è il minestrone? È un "Acquarello di verdure" ...

Difficile avvicinare i bambini al minestrone, ma Gianni D'Amato, chef del ristorante stellato "Il Rigoletto", ha trovato la soluzione. Ad "Atelier Cittadini/Atelier Urbani" (Reggio Emilia, 27 febbraio), darà vita all'atelier di cucina didattica "Acquarello di verdure, narrazioni e variazioni nella quotidianità di un piatto", esperienza polisensoriale per i piccoli per conoscere il minestrone. Degustazioni per capirne il gusto, i prodotti e la loro storia, sperimentarne i colori, le forme ed i suoni. Insomma, un'esperienza che investe tutti i 5 sensi. Info: <http://zerosei.comune.re.it>



SMS Crescere meno, crescere tutti, senza sprecare acqua

Per tutto il settore agricolo esiste un bene più prezioso di qualsiasi altro: l'acqua. Bene da salvaguardare, da non sprecare, perché al mondo siamo sempre di più, e l'acqua, più o meno, è sempre la stessa. Nasce così il dubbio amletico: consumare di meno per garantire a tutti accesso all'acqua, o continuare a crescere, magari eliminando gli sprechi e puntando su agricolture che necessitano di una minore quantità d'acqua. Che la chiave di volta siano gli Ogm, verso cui l'Italia ha sempre ribadito ufficialmente la propria contrarietà? L'unica certezza è l'imprecindibilità dell'acqua, e l'unico obiettivo reale è sfamare 7 miliardi di persone ...

Cronaca

Su i prezzi degli alimentari, non gli introiti del settore

Nonostante l'aumento dei prodotti alimentari, per l'Italia agricola non c'è alcun beneficio. Il rincaro sui listini internazionali delle commodities sa di beffa per le produzioni agricole del Belpaese: le importazioni, infatti, ci costeranno di più, mentre ciò che esportiamo non migliorerà i conti delle imprese del settore, gravate dal contingente aumento dei prezzi del carburante. Lo dice la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, sulla base dei dati Istat.



Primo Piano

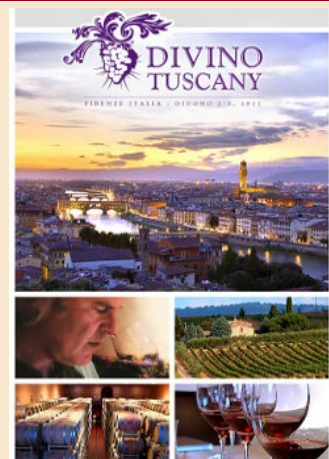
Ecosostenibilità, presente e futuro del vino italiano. Lo dicono produttori, consumatori e ricercatori

Ecosostenibilità, il futuro passa da qui, anche per il mondo del vino. Anzi, nel mondo del vino è già presente, visto che l'enologia del Belpaese già da tempo investe nella riduzione dell'uso di energie, di acqua e fitofarmaci, e nella tutela di ambiente e territorio. Per motivi etici, ma anche economici. Un processo che deve continuare nel segno della progettualità e dell'applicazione concreta di soluzioni eco-friendly in tutta la filiera. Anche perché il consumatore mondiale è sempre più attivo e informato, e soprattutto giovane. Ma anche le nuove normative dell'Unione Europea. Ecco il messaggio del convegno di E.On Energia-Vinality, oggi, a Verona. Un pensiero che mette d'accordo il mondo accademico, come ha spiegato il professor Attilio Scienza, secondo cui la comunicazione deve aiutare il consumatore a non avere più paura dell'innovazione e della tecnologia, anche perché la tanto decantata "naturalità" è un concetto inesatto, quasi "esoterico", perché "il vino naturale non esiste come non è naturale tanto di quella eccellenza che ogni giorno mangiamo, frutto dell'intervento dell'uomo"; ma anche quello delle istituzioni, come la Fondazione Symbola, secondo il cui segretario Fabio Renzi il vino è il miglior terreno di sperimentazione in tema di ecologia applicata all'economia. Ma anche quello della comunicazione, che ha un ruolo fondamentale, come ha spiegato Giacomo Mojoli del Politecnico di Milano, secondo cui parlare di "ecosostenibilità" non deve rimanere un esercizio di stile, ma tradursi in qualcosa di concreto, in progettualità e realizzazione, anche guardando all'Expo 2015 di Milano (che ha come tema proprio "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita) come occasione per mostrare al mondo quanto fatto dalle nostre cantine. Anche perché questa esigenza di ecologia in termini etici ed economici è condivisa proprio dalle cantine, come raccontano le case history (su WineNews): da Planeta ad Antinori, da Caprai a Berlucchi, da Santa Margherita a Sella & Mosca, a Salcheto.

Focus

Il mio nome è Suckling, James Suckling

L'appuntamento è "very exclusive": i 50 migliori produttori toscani, quota di partecipazione di 10.000 euro a produttore, 1.200 euro il biglietto d'ingresso per il pubblico. No, non è l'esposizione dei diamanti più preziosi del mondo. È "Divino Tuscany" (Firenze, 2-5 giugno 2011, <http://divinotuscany.com>), kermesse enoica ideata e realizzata da Mr. James Suckling, ex stella dell'eno-rivista Usa "Wine Spectator". Lo scopo? Mettere in contatto, grazie ai suoi "buoni uffici", i produttori con i maggiori importatori, collezionisti e distributori del mondo. Anzi, non "i produttori", ma i 50 migliori di Toscana. E chi decide chi sono questi "biggest"? Sempre lui, James Suckling, il che desta qualche perplessità tra i malpensanti. Ma c'è chi, piuttosto che puntare l'indice sulla "trasformazione" di James Suckling da giornalista a promoter, guarda alla kermesse come ad una rottura con le decine di appuntamenti "in serie" che annualmente invadono l'Italia. Perché questa si rivolge ad un pubblico selezionatissimo, per raggiungere risultati commerciali importanti. Il gioco potrebbe valere la candela. Specie quando c'è di mezzo un nome di riferimento, nel mondo del vino, come quello di James Suckling ...



Wine & Food

Cenare al ristorante sì, ma ... al centro commerciale

Il fenomeno, tipicamente americano, ora sbarca anche da noi. È quello del centro commerciale come luogo di socializzazione, e la socializzazione passa, obbligatoriamente, dalla tavola. Quindi, scatta la tendenza dei ristoranti nei centri commerciali: si va da quelli italiani tipici (cucine regionali e di territorio) a quelli "etnici" - giapponesi, arabi, indiani, cinesi - fino alle classiche pizzerie e fast food. Insomma, il centro commerciale si è trasformato da agglomerato di negozi a "mall" americano, punto di incontri e rapporti umani. Ed il ristorante è passato da servizio di supporto a scelta di destinazione.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Qual'è stato il peso nelle politiche agricole, nella neonata Italia post-risorgimentale, del secondo Presidente del Consiglio della sua storia, Bettino Ricasoli? E quale il suo

rapporto con il mondo del vino? Lo abbiamo chiesto a Michele Taddei, autore di "Siamo Onesti", il volume dedicato alla figura del celebre statista e vigneron del Chianti.

