



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality
Member since 2009

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World
with Love

n. 644 - ore 17:00 - Mercoledì 6 Luglio 2011 - Tiratura: 28395 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Venissa top per Travel+Leisure

Travel+Leisure, la più autorevole testata internazionale di turismo americana, ha incluso Venissa nella propria "It List: The Best New Hotels 2011", la Top 100 delle migliori mete alberghiere al mondo. Ma dietro Venissa c'è molto di più: il recupero dell'isola di Mazzorbo nella laguna di Venezia da parte della famiglia Bisol, è un progetto di ospitalità a 360° con Ostello, il Ristorante della chef Paola Budel, una peschiera con i pesci lagunari, gli orti con specialità tutte veneziane e una vigna murata con l'antico vitigno veneziano Dorona. Le altre mete italiane? Il Resort Borgo in Puglia e il Capri Tiberio Palace Hotel.



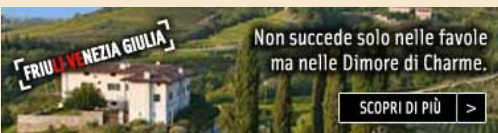
Gli "angeli matti" del vino

Luigi Veronelli li chiamava "angeli matti", perché rincorrevano un sogno contro ogni avversità geografica e climatica: sono i vignaioli delle coltivazioni viticole cosiddette eroiche, quelle che sopravvivono in condizioni geografiche e pedoclimatiche spesso difficili, ma che creano un paesaggio vitato spettacolare e suggestivo, che ha per sfondo il mare, tra ripidi pendii, terrazzamenti, muri a secco, lagune e piccole isole. P.s. - Una coltivazione che oggi rivive con la "riscoperta" letteraria che Andrea Gabbriellini fa nel suo ultimo libro, "Il Vino e Il Mare. Guida alla vite difficile delle piccole isole", presentato oggi dallo "storico" giornalista del mondo del vino (e collaboratore di WineNews), insieme ad Attilio Scienza e Riccardo Cotarella.

Cronaca

Per volare bio, bisogna friggere!

Combustibile per un Boeing dall'olio della fruttatura? Si può, anzi, da fine luglio sarà già realtà. Sarà perché l'International Air Transport Association, entro il 2050, vorrebbe eliminare tutte le emissioni prodotte dal trasporto aereo, tant'è che i passeggeri della Thomson Airways voleranno da Birmingham a Palma di Maiorca su un jet alimentato con l'olio di cottura dei ristoranti, poi raffinato in Louisiana e mescolato al 50% con paraffina. A settembre toccherà a Klm-Air France gettarsi nella sfida.



Non succede solo nelle favole
ma nelle Dimore di Charme.

SCOPRI DI PIÙ >

Primo Piano

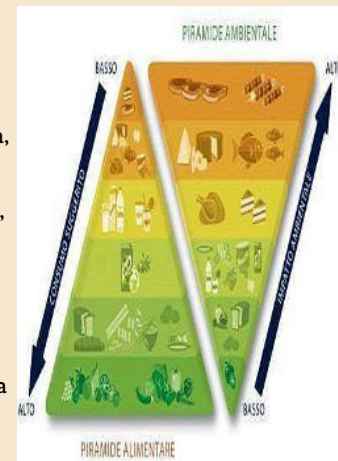
Montepulciano: inedita alleanza Sindaco-Consorzio

La "strana coppia" di Montepulciano: nella patria del Nobile, la più antica denominazione italiana, nasce un'inedita alleanza tra il presidente del Consorzio, Federico Carletti, ed il giovane sindaco della città, Andrea Rossi, che hanno dato vita ad una vera e propria task force che si occupa, strategicamente e operativamente, di veicolare l'immagine di Montepulciano e del Nobile. "Non si può scindere - spiega Federico Carletti - la promozione del vino da quella del territorio in cui viene prodotto. Si tratta di un concetto ormai noto che, però, trova qui un'applicazione reale e quotidiana. Riteniamo che - a maggior ragione dopo la soppressione dal 1 gennaio 2011 delle Apt, Agenzie di promozione del territorio - i Consorzi possano contribuire, come importanti "terminali" sul territorio rispetto al coordinamento regionale, a veicolare l'immagine del proprio distretto, che a Montepulciano significa storia, arte e cultura. Poiché, con la nuova Ocm vino, non spetta più a noi occuparsi dei controlli, dobbiamo investire tutte le nostre risorse ed energie sulla valorizzazione della denominazione". Il legame fortissimo tra il Nobile e la città può e deve diventare comunione d'intenti tra gli attori locali. Ne è convinto Andrea Rossi, sindaco di Montepulciano: "ritengo che vino e territorio siano player che debbano agire insieme, in un gioco di squadra ben orchestrato e rivolto ad un obiettivo comune: farci conoscere sempre più in Italia e nel mondo. Allora può accadere che un turista venga a Montepulciano per vedere la splendida Chiesa di San Biagio, assaggi per caso il Nobile e se ne innamori, o viceversa che un eno-appassionato arrivi per fare un tour di assaggi nelle cantine e rimanga conquistato dalla bellezza rinascimentale di Piazza Grande: ciò che conta è il risultato". Per arrivare a questo obiettivo è però indispensabile fare sistema, a partire dalla fase strategica: in quest'ottica, il Sindaco partecipa in forma continuativa alle sedute del Consiglio del Consorzio del Nobile; e il presidente del Consorzio ha un ruolo fondamentale in tutte le fasi programmatiche delle diverse attività. Così i due enti possono, fin dalle fasi propositive di ogni evento, agire in sinergia.

Focus

Cari bambini, così non va, siete troppo golosi e solo l'1% mangia sano ...

Che i bambini siano golosi e capricciosi sfiora l'ovvietà, che quindi amino particolarmente cibi grassi e dolci, a scapito di frutta e verdura, va da sé. Ma che siano addirittura il 99% a non seguire un regime alimentare sano è un campanello d'allarme da non prendere sottogamba. A lanciarlo è il Barilla Center For Food & Nutrition, che, oggi a Roma, ha illustrato le linee guida da seguire per una corretta alimentazione dei bambini: dieta sana e equilibrata, che alterni quotidianamente i principali alimenti; evitare troppe calorie; giusto equilibrio nell'assumere nutrienti; ridurre al minimo il sale; assumere cibo in 5 momenti della giornata: colazione, spuntino, pranzo, merenda e cena; evitare di mangiare al di fuori di questi 5 momenti; fare attività fisica almeno 1 ora al giorno; ridurre il più possibile la vita sedentaria, soprattutto davanti a Tv e Pc. E, proprio per i più piccoli, Barilla ha messo a punto una "Doppia piramide alimentare" (nella foto), combinando quella nutrizionale con una ambientale, che classifica i cibi sul loro impatto sull'habitat naturale.



vinality
IN THE WORLD

www.vinalitytour.com

Wine & Food

Che vacanza sarebbe senza le specialità enogastronomiche locali?

Non c'è niente da fare, anche in vacanza per noi italiani ciò che più conta è mangiare e bere bene. Per il 35% degli italiani, secondo un'indagine di Swg per Coldiretti, il successo di una vacanza dipende dal cibo: una vacanza non può essere perfetta se mancano le degustazioni delle specialità enogastronomiche locali. Altro che musei e mostre (ritenuti fondamentali dal 29%), il motore del turismo è l'enogastronomia, che spinge sempre più italiani e stranieri alla scoperta delle eccellenze del Belpaese, ma occhio a quei ristoranti che fanno scempio della tradizione ...

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

L'accordo tra i Ministeri del Turismo e dell'Agricoltura sulla promozione degli itinerari enoturistici prevede risorse economiche aggiuntive da parte dello Stato, ma quale sarà la

strategia? WineNews lo ha chiesto a Pierluigi Ronchetti, coordinatore Commissione valorizzazione turismo enogastronomico del Ministero del Turismo.

