



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it

vinality

Verona
25 - 28 marzo 2012

The World
Love

n. 661 - ore 17:00 - Venerdì 29 Luglio 2011 - Tiratura: 28433 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Hasta luego, "El Bulli"!

Da sabato si spengono definitivamente i fornelli di quello che per molti è stato il "tempio della creatività culinaria mondiale": "El Bulli" di Ferran Adrià, il miglior ristorante del mondo, 3 stelle Michelin e celebrato da ogni guida del pianeta (e nonostante questo in perdita di 500.000 euro all'anno!) chiude i battenti. Conti in rosso, troppo lavoro, voglia di riposo e necessità di ritrovare l'ispirazione, ha spiegato lo stesso Adrià. Ma niente paura, il suo genio non andrà in pensione, per ora: il nome "El Bulli", ha annunciato lo chef, riapparirà nel 2014 con una fondazione a vocazione ecologica, dedicata alla ricerca culinaria. E con borse di studio, per diffondere il verbo tra i giovani chef. Hasta luego!



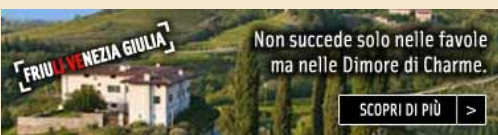
SMS Si chiude tutto! E basta?

Dopo la chiusura dell'Ice, ora tocca a Buonitalia: la spa delle Politiche Agricole per la promozione dell'agroalimentare italiano nel mondo, sarà messa in liquidazione il 4 agosto. Insomma, si chiude. E i motivi precisi, ancora, non si conoscono. A ognuno il suo pensiero. Ma, ci chiediamo, a quali partner istituzionali nazionali devono rivolgersi, da oggi, le imprese che guardano all'export, sempre più vitale per il settore e alla promozione all'estero? Che ne sarà di progetti approvati ma ancora non partiti, e di quelli attualmente in essere e che prevedevano il supporto di Buonitalia? Insomma, al di là di tagli discutibili, quando forse sarebbe stato meglio correggere quel che non funzionava, che alternative sono proposte, quale è il piano del Ministero? Le imprese devono saperlo. O no?

Cronaca

Tre kg di pesche per un caffè

Tre chili di pesche per pagare un caffè: ecco il paragone di Confagricoltura per evidenziare come il calo dei prezzi all'origine pesi sui bilanci degli agricoltori, mettendo a rischio la sopravvivenza di tante aziende che, oggi, producono in perdita. "Un chilo di pesche nettarine viene pagato 35 centesimi, ma produrlo costa 45 centesimi, con una perdita secca di 10 centesimi. Il bello è che lo stesso chilo di pesche sul cartellino del mercato è prezzato mediamente 1,90 euro ...".



Primo Piano

"Calici di Stelle", l'Italia unita brinda alla sua storia

Se è vero che il mondo del vino per festeggiare la storica ricorrenza si è dato da fare, mancava solo un brindisi che, dal Piemonte alla Sicilia, vedesse gli eno-appassionati alzare i calici tutti insieme ai 150 anni dell'Unità d'Italia. Ecco "Calici di Stelle", il 10 agosto, nelle piazze delle Città del Vino e nelle cantine del Movimento Turismo del Vino. Con il Barolo, il "re dei vini" protagonista con oltre 100 etichette delle cantine dell'Enoteca del Barolo a Barolo, e le "regine dei brindisi", le bollicine, insieme ai rossi trentini, al Castello della Torre a Mezzolombardo, dove incontrano il cinema con la rassegna "Doc-Denominazione Origine Cinematografica", così come alla cantina Tre Monti a Imola, con il Lambrusco e "Cinemadivino" dell'Enoteca Emilia Romagna. Ma anche con i vini dell'Oltrepò a Cigognola e a Nazzano, insieme ai migliori Franciacorta; con i grandi vini del Collio, Friulano in primis, in Piazza Tocai a Corno di Rosazzo, e a Grado (da Puiatti-Angelini a Lis Neris, da Conte d'Attimis-Maniago a Piera Martellozzo); dai grandi bolgheresi a Castagneto Carducci ai vini della Val di Cornia a Suvereto e alla cantina Pieve Vecchia in Maremma, in Umbria si brinderà a Montefalco con il Sagrantino, e a Torgiano (con l'apertura straordinaria del Museo del Vino di Cantine Lungarotti e dell'Osteria). E, ancora, con i grandi vini di Puglia a Trani, Otranto e Galatina (www.mtvpuglia.it); con quelli di Sicilia nella Terrazza di Casa Planeta a Menfi e nelle cantine Etna Wine, Feudo Arancio, Don Saro fino alla "Notte Green" da Donnafugata, con Amarin Cork Italia; con il Cannonau a Jerzu ed a Sordiana, con Aglianico e Falanghina a Campoli del Monte Taburno e, perché no, con il Vermentino in spiaggia a Levanto. Info: www.terredelvino.net, www.movimentoturismovino.it

Focus

Piccola guida al wine & food estivo

Partiamo dalla Toscana: da oggi al 7 agosto, c'è il "Tuscan Sun Festival" di Cortona, con degustazioni dei migliori vini toscani, da Antinori a D'Alessandro, con il critico James Suckling. A "Bolghery Melody" tocca a Gianna Nannini (30 luglio) e alla musica di Frantz Litz nelle cantine. A Montepulciano vino e musica con il "Cantiere Internazionale d'Arte", a Suvereto "Vermentino in borgo" (fino al 31 luglio). A Campagnatico c'è "Estate al Fresco": si parte oggi nella Cantina Pieve Vecchia con "In vino veritas", per parlare di vino, filosofia e seduzione con Fausto Bertinotti e Marco Voza (Università di Torino). In Emilia Romagna (dal 10 agosto), l'Enoteca ospita "Gioielli in fermento", opere ispirate al vino dei più affermati orafi italiani. Salendo in montagna c'è "Gusto Trentino", tra sapori prelibati e bollicine, il 10 agosto. Vino e teatro con "PerBacco! giù il sipario" al Castello di Roppolo (Biella) il 5 e 6 agosto. In Sicilia, proseguono le "Notti Palatine" a Palazzo dei Normanni (Palermo), con le degustazioni di "Aspettando Avvinando Wine Fest": il 30 luglio tocca alla cantina Baglio Oro. Oltreconfine? Il 30 luglio a Lugano, in Svizzera, si brinda con il Bardolino Chiaretto a "Estiva Lugano" ...



Wine & Food

Estate, tempo di sagre e ... di scontro con i ristoranti

In Italia le sagre ufficiali sono più o meno 5.000, storiche o inventate, e l'estate è, ovviamente, la loro stagione più intensa. Solo che, visto il turismo, è il momento più importante dell'anno anche per i ristoranti. E ogni anno è bagarre. E in Toscana, una delle regioni a più alta concentrazione di sagre, Fipe-Confercommercio ha fatto ricorso al Tar, in particolare contro i sindaci del Mugello. L'accusa è che le sagre non solo svuotano i ristoranti e fanno concorrenza sleale, con minor costi e burocrazia più soft, ma che non usano prodotti tipici e di territorio, loro ragion d'essere (ed invero capita spesso).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Per far riscoprire alla gente il rapporto quotidiano con il vino bisogna raccontare le storie delle famiglie che di vino vivono, la loro paura per ogni grandinata, la

passione per la vite. Perché la gente conosce il vino, ma non sa più come nasce". Così a WineNews la scrittrice-produttrice Isabella Bossi Fedrigotti.

