



La Prima di WineNews.it



n. 693 - ore 17:00 - Mercoledì 14 Settembre 2011 - Tiratura: 28595 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ad Alba finalmente riparte la raccolta del tartufo bianco

Doveva ripartire il 15 settembre la raccolta del tartufo bianco di Alba, e così sarà, nonostante i tentativi della Regione Piemonte di ritardare l'avvio, che si preannuncia poco più di un rodaggio, condito da una certa apprensione e da poche certezze, a causa, manco a dirlo, dalla siccità, che ha colpito alcune delle zone tradizionalmente più produttive, durante tutto il mese di agosto. La speranza di tutti è che le piogge autunnali possano far ripetere la straordinaria performance del 2010 e per il primo verdetto, l'attesa è breve: il 7 ottobre, alla "Fiera Internazionale di Alba".



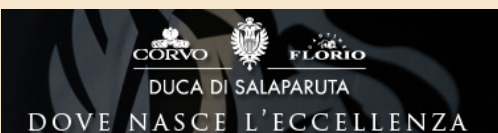
Una vendemmia avara

Sulla vendemmia sembra che sia stato già detto tutto, dalla qualità alla quantità, chi sale e chi scende nel borsino del vino italiano, tra attesa ed ottimismo. Sarà avara, questa è l'unica certezza: si produrranno meno di 43 milioni di ettolitri di vino, dal 1957 è la terza volta che l'Italia enoica scende sotto questa quota, con i grandi territori che prevedono un calo di produzione, in alcuni casi, superiore al 30%. Una vendemmia calda, caldissima, ma forse produrre meno della Francia non sarà il problema da affrontare: in attesa che la vendemmia dei rossi arrivi a conclusione, tra qualche settimana, è importante che le aziende operino bene singolarmente, rapportandosi alle dinamiche dei propri vigneti, e allora sì, sarà davvero ... "a good year".

Cronaca

Il rincaro che genera crisi

Mi fa un chilo d'uva? 2 euro! Peccato, però, che il viticoltore un chilo d'uva da tavola lo venda a 45 centesimi: un prezzo che non ripaga affatto i forti investimenti sostenuti dai coltivatori, che negli ultimi anni hanno puntato molto sull'innovazione (evoluzione varietale, progresso, tecniche culturali). Una plusvalenza, quindi, che secondo Confagricoltura genera inevitabilmente crisi, soprattutto se la concorrenza dei mercati esteri, in primis dei Paesi del Nord Africa e della vicina Spagna, si fa più serrata.



Primo Piano

Per eccellere tra i banchi di scuola? Più pesce! E a Milano le scuole scrivono i menu con i genitori

I bambini di tutta Italia, tra mugugni e rassegnazione in un'estate che non sembra finire mai, tornano a scuola, ed a "tenere banco" sono ora le abitudini alimentari. Un buon rendimento scolastico passa anche per una dieta equilibrata, e per un giusto apporto di pesce: i grassi Omega3, di cui il pesce è ricco, ed in particolare il Dha, aiutano infatti i bambini di tutte le età ad affrontare meglio l'anno scolastico, migliorando la trasmissione neuronale, ossia la capacità delle cellule cerebrali di connettersi ed interagire tra di loro. Eppure, come dice una ricerca dell'Osservatorio Nutrizionale Grana Padano, condotta da medici pediatri e di famiglia, dietisti ed altri specialisti, che ha preso in esame le abitudini alimentari di 1.400 bambini italiani della scuola primaria, di età compresa tra 6 e 10 anni, di pesce se ne consuma troppo poco: il 50% della quantità ritenuta necessaria. Un allarme da non sottovalutare, che riguarda sì le famiglie, ma anche le scuole, che solitamente decidono i menu in maniera del tutto autonoma, senza un adeguato confronto con i genitori, come succede a Milano, dove sta per arrivare una rivoluzione che coinvolge 75.000 alunni: dal 15 ottobre, i menu saranno scritti anche da mamme e papà. Per la prima volta, dopo dieci anni, Milano Ristorazione si è aperta al confronto con le commissioni mense e ha creato un tavolo di ascolto e dialogo, insieme al Comune di Milano ed agli esperti del settore. Una sinergia importante, ma che non basta: per garantire una dieta sana ai propri figli, gli esperti dell'attività "Educazione Nutrizionale Grana Padano" consigliano alcune semplici regole da tenere sempre a mente, come richiedere il menu scolastico per non rischiare di proporre a casa le stesse cose, introdurre il pesce perlomeno 2 o 3 volte la settimana, garantire almeno 3 porzioni di frutta o verdura al giorno, ricordarsi che una buona giornata comincia sempre con una colazione sana e ricca, e finisce con una cena a base di legumi o verdura. E le merendine? Meglio pane e marmellata.

Focus

Se anche gli chef "prendono il largo"

Navigare tra le destinazioni più suggestive del Mediterraneo e del Nord Europa assaporando le creazioni di 5 "alfieri" della cucina europea: ecco l'idea di Msc Crociere (www.msccrociere.it), che ha pensato per i propri clienti 5 diversi itinerari all'insegna del gusto. La prima nave a salpare sarà la "Fantasia", in compagnia di Paco Ronero, chef spagnolo - e stellato - leader della cucina molecolare ed executive chef manager del Casino di Madrid. Poi, per chi volesse puntare sulla certezza della cucina di casa nostra, l'appuntamento è sulla "Splendida", con Mauro Uliassi, il "maestro" della cucina di pesce. Se, invece, pensate che la cucina francese sia ancora oggi inarrivabile, da Oltralpe (sempre sulla "Splendida") arriva Gilles Epié, stellato dall'età di 22 anni ed un'esperienza maturata in Usa, che delizierà gli ospiti con la sua cucina fusion, in grado di unire tradizione gastronomica francese a quella nord americana. Arriva dall'Inghilterra, invece, Antony Worrall Thompson, lo chef preferito dalla Principessa Diana, anche lui sulla "Splendida". Infine, a bordo della "Lirica", tra Amburgo ed Amsterdam, a prendersi cura dei palati dei naviganti, sarà il tedesco Kolja Kleeberg, stella in cucina come in tv.



Wine & Food

San Michele all'Adige "salva" il vitigno di Goethe e fa 19

Citato da Goethe nelle sue Ampelografie del 1887 ed arrivato in Trentino dalla vicina Austria nella seconda metà dell'800, il Saint Laurent è una varietà dall'aroma fruttato di amarena, particolarmente indicato per la produzione di vini rossi freschi: ma è soprattutto l'ultimo vitigno "salvato" dall'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, il n. 19. E questa volta è una varietà del territorio, presente nell'Istituto sin dal 1871, ma riconosciuta solo oggi, come "San Lorenzo", e dopo l'iscrizione nel Registro nazionale delle varietà di vite idonee alla produzione di vino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il mercato del vino sta cambiando: dobbiamo fare fronte comune ed impostare una strategia di marketing che ci faccia recuperare all'estero le quote di consumo perse in Italia,

dove ci è sfuggita un'intera generazione di consumatori". A WineNews, parla Giuseppe Meregalli, uno dei più importanti distributori di vino d'Italia.

