



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vinitaly

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 718 - ore 17:00 - Mercoledì 19 Ottobre 2011 - Tiratura: 28818 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Ecco l' "Arca" della cucina

Lezioni di cucina, show cooking, degustazioni ed eventi in location sempre più esclusive, glamour, o anche a "domicilio": ecco una delle tendenze del momento dell' enogastronomia. E per chi pensa in grande, arriva "Arca" (foto) la cucina mobile di Inoxpiù, azienda leader del settore: un vero e proprio camion, 8 metri espandibili, con tutte le attrezzature indispensabili al funzionamento di una cucina completa in totale autonomia, in grado di servire fino a 300 coperti ed ospitare lezioni e degustazioni. Un'idea che unisce funzionalità, hi-tech e design, tanto che è stata presentata alla Triennale di Milano, prima di partire in tour per tutta Italia in un lungo viaggio del gusto.



Ristoranti italiani certificati?

Si parla spesso, e quasi sempre a proposito, purtroppo, di quando la contraffazione e l'italian sounding facciano male, in termini economici e di immagine, al vero made in Italy. E anche i tanti ristoranti "pseudo-italiani" all'estero, in questo, hanno il loro peso. Bene, quindi, che si torni a parlare del progetto di marchi di qualità per la ristorazione italiana all'estero, dedicati a ristoranti, pizzerie e gelaterie che dimostreranno di avere i requisiti stabiliti dal Comitato per la tutela e la promozione della ristorazione italiana nel mondo, presieduto dal Ministro per lo Sviluppo Economico Romani. Il tutto, ovviamente se arriveranno a compimento gli iter delle 6 proposte di legge in materia, 3 dei quali già avviati e 3 che dovrebbero essere inseriti nel tanto atteso decreto per lo sviluppo economico ...

Cronaca

La Bce brinda con Ferrari al nuovo presidente Mario Draghi

Mai un italiano aveva ricoperto un incarico tanto prestigioso, quanto, dato il momento storico, gravoso: Mario Draghi prende il timone della Banca Centrale Europea, che celebra il cambio di guardia con un'intera serata di passerella, bagnata dai vini della famiglia Lunelli, su cui spicca il Ferrari Brut, spumante tra i più amati al mondo, con la speranza che la ripresa economica ricalchi i successi conquistati dalle bollicine italiane.



Primo Piano

Niente Dna per certificare l'origine dei vini in commercio, per ora. Lo precisa dagli Usa il Ttb

Niente Dna per certificare l'origine dei vini, per ora, anche se la ricerca sul metodo è valida e continua. A precisarlo è l'Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau, l'ente governativo che regola l'accesso di vino e alcolici in Usa. La precisazione arriva dopo la notizia del rinnovo dell'accordo con lo spin-off accademico Serge-Genomics (Università di Siena) sulla ricerca per l'autenticazione varietale del vino mediante Dna, comunicata dalla responsabile del progetto Rita Vignani. L'ente americano, che aveva già avviato con l'istituto senese un protocollo di lavoro dal 2009, e i cui risultati sperimentali sono già approvati dallo stesso Ttb, con questo nuovo step di ricerca intende passare alla fase attuativa vera e propria della metodologia. Metodologia, che, come sostenuto anche da Attilio Scienza dell'Università di Milano, tra i massimi esperti di viticoltura, però, "non ha ancora dimostrato una completa validità, ed è un metodo che, per adesso, sia il nostro Ministero dell'Agricoltura sia l'Oiv (Organizzazione mondiale della vigna e del vino) non hanno preso in considerazione". "The Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau fino ad ora - si legge in una nota - non ha stabilito alcuna politica di regolamentazione ufficiale in merito all'adozione dell'autenticazione varietale del vino che si avvalga del test del Dna. L'ente statunitense, di fatto, non ha prescelto il test del Dna per autenticare i vini commercializzati. Parimenti, il Ttb ha rinnovato l'incarico a Serge-Genomics sulle ricerche già avviate nel 2009, per approfondire alcuni aspetti metodologici riguardanti l'analisi del Dna per l'autenticazione varietale dei vini assimilabili ai vini commerciali. Il progetto è ancora in fase di ricerca applicata. Lo stesso ente infatti, adotta solo metodi scientificamente validati, cioè accurati, precisi, specifici, e ben focalizzati al raggiungimento di un obiettivo o, comunque, che siano descritti con pubblicazione su riviste scientifiche". Insomma, per l'applicazione ufficiale e pratica dell'identificazione del vino con il Dna c'è ancora da aspettare.

Focus

Vendemmia "fashion" nel cuore di Milano

Degustare i grandi vini italiani nei migliori atelier dell'alta moda: ecco la "Vendemmia di via Montenapoleone", di scena domani nella via più chic di Milano. Grande protagonista il Franciacorta: tra le altre, Berlucchi sarà partner di Zegna e Zanotti, Ca' Del Bosco di Hogan, Loro Piana e Valentino, Bellavista di Etro e Castello Bonomi (Paladin) di Iceberg. Gioca in "casa" Ferragamo, con i suoi vini di Castiglion del Bosco, nel cuore del Brunello di Montalcino, e de il Borro. Larusmiani e il gruppo Meregalli presentano il "giro del mondo i 9 vini della Toscana all'Australia", mentre Versace punta sui vini trentini del gruppo Lunelli (Ferrari). Ancora, le creazioni di Api Gioielli saranno "abbinate" ai vini di San Patrignano. E ancora i vini di Podere Castorani di Jarno Trulli da Audemars Piguet, il Brunello di Montalcino di Santa Lucia da Armani, i vini della tenuta Luce (Frescobaldi) da Mattia Cielo, il Chianti Classico di Castello di Fonterutoli da Venini, e quello di Castellare di Castellina da Faraone. La Barbera di Castello di Cigognola da Pederzani, il Sagrantino di Montefalco di Tenuta Castelbuono da Cornelianani e Dom Perignon da Dior, e Cartier da ... Cartier! Info: viamontenapoleone.org



Wine & Food

Il pane italiano? Più caro al Nord, low-cost (e tipico) al Sud

Da due a cinque euro per un chilo di pane: se Bari è la "capitale" low-cost dell'alimento base della dieta italiana, dove per due euro se ne porta a casa un chilo d'Altamura, a Milano si spende quasi il triplo per un chilo di "ciabatte". A rivelarlo l'indagine dell'Osservatorio Prezzi Codici, secondo cui le oscillazioni di prezzo sono forti in tutto il territorio nazionale, anche a seconda del tipo, ma con una crescita costante mano a mano che ci si dirige da Sud a Nord lungo lo stivale. Oltre agli estremi di Bari e Milano, infatti, in media, a Napoli si spendono 2,20 euro per un chilo di pane, a Roma 3.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Con l'arrivo delle guide ai migliori ristoranti della Penisola, i grandi chef, sempre più divi del piccolo schermo, e l'alta cucina italiana conquistano la ribalta. Ma qual è lo stato dell'arte

della ristorazione del Belpaese nel suo complesso? Lo abbiamo chiesto al "padre" della cucina italiana moderna, il "cuoco" Gualtiero Marchesi.

