



brindate a una
RIVOLUZIONE

winefit

La Prima di WineNews.it



New date.
Same passion.

vitality

Verona
25 - 28 marzo 2012

n. 766 - ore 17:00 - Giovedì 29 Dicembre 2011 - Tiratura: 29112 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Lenticchie, "passa lo straniero"!

Viva la lenticchia italiana, compagna ideale di zampone e cotechino, protagonista sulle tavole di fine anno. Peccato che, nonostante le pregiatissime produzioni italiane, da quelle di Santo Stefano di Sessanio (Abruzzo) a Colfiorito (Umbria), da Serra de' Conti (Marche) a Valle agricola (Campania), da Onano, Rascino e Ventotene (Lazio) a Molisane (Molise), da Villalba, Ustica e Pantelleria (Sicilia) a quelle Igp di Castelluccio di Norcia, ben 9 esemplari su 10 del legume che finiranno nei nostri piatti, vengano dall'estero. Lo dice la Coldiretti, che sottolinea come, in Italia, nel 2011, siano stati prodotti "appena" 1,56 milioni di chili di lenticchie, sui 32 milioni importati ...



Friulano
tipicamente
friulano

Auguri colmi d'incanto
Friuli Venezia Giulia

SMS

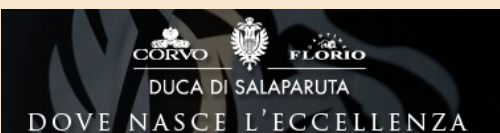
Saldi alimentari

Un volta del maiale non si buttava via niente. Oggi, non si butta via niente neanche di tutto il resto. Neanche nei supermercati, sia per motivi etici che per le difficoltà economiche degli italiani, il 25% dei quali, per l'Istat, sceglie sempre più spesso il discount. Ma ora, dagli yogurt alle braciolate di maiale confezionate, dal formaggio alle piadine, tutto quello che una volta, a due giorni dalla scadenza, finiva in beneficenza o, peggio, nella spazzatura, verrà venduto a prezzi scontatissimi dalle due più importanti catene della gdo, Coop e Conad. Così, se da una parte i consumatori più attenti potranno garantirsi un risparmio importante sul budget dedicato alla spesa, dall'altro gli stessi supermercati, abbattendo gli sprechi di cibo (ancora buono), riescono a far quadrare i conti e a rispondere alla crisi ...

Cronaca

Agricoltura, ovvero il 15,8% dell'impresa italiana

Quanto pesa l'agricoltura nel mondo dell'impresa italiana? Il 15,8%, con 836.349 imprese, seconda soltanto all'inarrivabile commercio, che con 1,4 milioni di aziende attive (il 26,9% del totale), e davanti, seppur di un capello, all'edilizia (15,7%). A dirlo la Camera di Commercio di Milano. Il "primato" delle imprese in agricoltura va alla Sicilia (10,9% del comparto agricolo italiano), seguita da Puglia (10,3%) e Veneto (9,3%).



Primo Piano

L'ancestrale legame tra Etruschi e vino rinasce ad Orvieto nel segno delle bollicine ...

Quello tra Etruschi e vino è un legame antico, profondo, e forse non valorizzato abbastanza, a differenza di quanto fatto con Greci e Romani, ad esempio. Eppure il vino era presente in molti aspetti dell'antico popolo di Etruria: bevanda dei nobili e dei rituali religiosi, spesso presente, fisicamente o in pittura, anche nelle tombe, per allietare il viaggio e il primo banchetto del defunto nell'Aldilà. E aveva anche giochi dedicati, come il "cottabo": in una lunga asta interrotta da un largo disco a metà dell'altezza, la cui sommità era completata da una figurina che sosteneva in equilibrio un secondo disco più piccolo. I contendenti dovevano lanciare del vino da una coppa verso il disco in alto, in bilico, cercando di farlo cadere su quello sottostante. Oggi, questo legame ancestrale rivive, ma con un tocco di innovazione, in una delle capitali della civiltà etrusca, Orvieto, in Umbria, a pochi chilometri da Chiusi, roccaforte del leggendario Porsenna, da molti storici dipinto come il più grande dei re etruschi. Nelle antiche tombe della collina di Decugnano, dove una volta c'era il mare, come raccontano conchiglie e fossili ancora visibili nelle pareti di sabbia, nasce una bollicina in stile "franciacortino", l'eccezione di un territorio votato a bianchi e rossi fermi. A recuperare questi luoghi del passato e a trasformarli in cantine è Decugnano dei Barbi, che sperimenta "un'altra via per Orvieto", accanto alla tradizionale Doc Orvieto del "vino dei Papi", prodotto proprio fin dall'epoca degli Etruschi. "La spumantizzazione - spiega a www.winenews.tv Enzo Barbi, seconda generazione della famiglia bresciana che ha fondato e conduce l'azienda - avviene in grotte scavate nella collina di Decugnano dagli etruschi millenni fa, e probabilmente, utilizzate come tombe, in una delle zone più ricche di testimonianze della loro civiltà. Riaperte ed utilizzate dai contadini, oggi sono ideali per la conservazione del vino, grazie all'ambiente molto umido e la temperatura costante tutto l'anno". E così dalla storia nasce la novità.

Focus

Tradizione in tavola per salutare il 2011

Tanto in casa che al ristorante stellato, tra voglia di certezze (anche enogastronomiche) e attenzione al portafoglio, il tormentone, anche per l'ultimo cenone del 2011, è più che mai "tradizione italiana". Per l'Osservatorio Polli Cooking Lab a questa si affideranno 7 chef stellati su 10, e quasi tutti gli italiani che sceglieranno di stare a casa. Ed ecco il "borsino" dei prodotti più utilizzati per il menu: in testa lenticchie e ceci (73%), poi cotechino (66%), pasta fatta in casa (46%), verdure di stagione come carciofi e patate (41%). E tra i dolci, piatto clou di ogni menu che sappia di festa, trionfano il bunet piemontese (71%), il castagnaccio toscano (59%), la cassata siciliana (45%) e la pastiera napoletana (23%). Insomma, i protagonisti saranno i prodotti classici del made in Italy accostati e rivisitati per l'occasione, che danno vita a delizie come, ad esempio, la mousse di cotechino con lenticchie e sedano, gli gnocchii al castelmagno, il risotto alla crema di carciofi. E dal piatto al bicchiere, la tendenza è la stessa: secondo gli chef si brinderà con vini tipici del Belpaese come l'Amarone (55%), il Moscato (47%) e il Barolo (39%), e si consumeranno meno Champagne (22%) e super alcolici (16%). Buon appetito, e buon anno!



Wine & Food

Inizia il 2012, e subito parte il "road show" dei grandi rossi italiani

Parte già a gennaio il road show dei grandi rossi italiani: il 28 e 29, al Palazzo della Gran Guardia, a Verona, c'è l'"Anteprima dell'Amarone della Valpolicella 2008. Si prosegue in Toscana, alla "Chianti Classico Collection" a Firenze, con le ultime annate di Chianti Classico e le anteprime da botte 2011 (20-21 febbraio), a Montepulciano per l'"Anteprima del Vino Nobile", annata 2009 e Riserva 2008 (22-23 febbraio), e a Montalcino per "Benvenuto Brunello", annata 2007 e Riserva 2006 (24-25 febbraio). Gran finale con i vini siciliani sull'Etna a "Sicilia en Primeur" (20-22 aprile).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il menu (e le riflessioni) per un cenone di San Silvestro d'autore: a WineNews i piatti suggeriti da uno dei più grandi chef italiani, Gianfranco Vissani, e i vini consigliati

dal figlio Luca, responsabile della cantina del "Casa Vissani" di Baschi. Un piccolo percorso nel gusto che invita alla riscoperta delle tradizioni autentiche dei territori d'Italia.

