



La Prima di WineNews.it



n. 793 - ore 17:00 - Martedì 7 Febbraio 2012 - Tiratura: 29273 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Il mondo ai piedi della pizza

Capi di Stato come Barack Obama (che da anni con la moglie Michelle porta avanti un imponente programma di educazione alimentare tra i giovani negli Stati Uniti), regine del pop come Madonna (in splendida forma nonostante i 53 anni suonati), attrici e cantanti come Jennifer Lopez: sono solo alcuni dei vip innamorati della pizza, una lista che potrebbe allungarsi all'infinito, tanto che se fosse un partito, governerebbe il mondo. È la vera madrina dell'Italia all'estero, perché è in grado di mettere d'accordo tutti, giovani e meno giovani, italiani, tedeschi e americani, gente comune e personaggi famosi, anche chi, per lavoro o per vezzo, ha sempre un occhio sulla bilancia ...



SMS **“Scoop” & correttezza ...**
C'è chi l'ha strillata come “notiziona”, per altro con qualche imprecisione come accade spesso quando si vuol gridare allo “scoop”. Ma il “Concorso Internazionale Packaging”, di solito poco prima di Vinitaly, si farà, e con un obiettivo migliorato. Sarà di scena il 6 novembre, prima del “Concorso Enologico Internazionale”, anch'esso posticipato (12-16 novembre), in modo che siano più utili alle cantine, “per sfruttare al meglio l'edizione di Vinitaly (nel 2013 dal 7 al 10 aprile, ndr) dopo qualche mese”, ha detto il presidente Riello, con i premiati che potranno beneficiare “sia delle imminenti festività - si legge in un comunicato - sia di un adeguato periodo di promozione prima di Vinitaly”. Nessun “problema organizzativo o budget limitato”, dunque. Meglio “arrivare primi” o essere corretti?

Cronaca

Le due facce della Spagna

Se c'è una Spagna vincente, è senza dubbio quella calcistica, Campione in carica d'Europa e del Mondo, trascinata da un fantasista-vigneron, Andres Iniesta, che dopo aver vinto tutto sul campo, fa il tutto esaurito con i suoi bianchi a “Denominación de Origen Manchuela”, cioè della Castilla La Mancha, proprio dove la Spagna “perdente” ha impiantato illegalmente 9.240 ettari di vigne nel 2003-2004, come dice la sentenza del Tribunale dell'Unione Europea, che ha presentato il conto: 54,9 milioni di multa ...



VILLA SANDI
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

Primo Piano

Le nuove “Identità Golose” di chef e buongustai ...

Uno chef italiano sempre più giovane, “avido” di conoscere e imparare ciò che succede nelle cucine di tutto il mondo, ma anche nella produzione delle materie prime, e un consumatore che alza sempre di più la soglia minima della qualità che vuole anche dai prodotti più semplici: ecco i ritratti delle due facce della medaglia enogastronomica che emergono da “Identità Golose”, la kermesse della cucina d'autore di scena a Milano, secondo il suo ideatore, il giornalista Paolo Marchi. “Vedo giovani cuochi che hanno voglia di fare gruppo, in controtendenza all'individualismo tipico dell'italiano - spiega a WineNews - anche se poi ognuno farà le sue cose. Ed è bello vedere questo ricambio generazionale, di giovani che si avvicinano alla professione volendo essere coscienti di tutto. Capendo anche che si deve essere cuochi da prima di fare la spesa, con un rapporto sempre più diretto con chi produce la materia prima. Stando attenti soprattutto alla naturalità del prodotto. E da questa maggiore conoscenza di materie prime si arriva anche ad offrire qualità a prezzi ragionevoli, anche impostando il lavoro in maniera più mirata: per dare un servizio all'altezza, per esempio, si tiene il bicchiere di cristallo per valorizzare il vino, ma si taglia sulla tovaglia di fiandra”. E se queste sono le tendenze vissute da chi “produce” cucina, è anche il consumatore a cambiare. “Anche in cose di cui non ci si accorge, come il fatto che si trovino sempre di meno le saliere sui tavoli dei ristoranti, perché, ormai, si è introiettato che troppo sale fa male e che in cucina si sali nella giusta maniera. Mentre si nota che il consumatore ha alzato la sua soglia minima di percezione della qualità, come dimostra, per esempio l'utilizzo di prodotti Dop o Igp dei panini di McDonald's: questo vuol dire che le lezioni di Slow Food, ma anche de “La Prova del Cuoco”, mettono in circolo il concetto di qualità anche nel consumatore “comune”, che poi la ricerca in ogni cosa”. Ma, intanto, nel mondo dei “premi”, l'Italia perde un primato: lo spagnolo Joan Roca de El Celler de Can Roca (Girona) spodesta dal trono di “miglior cuoco del mondo” l'italiano Massimo Bottura, per la francese Academie Internationale de la Gastronomie ...

Focus

Ristorazione & agricoltura, “top” dei precari

Tra crisi economica e discussioni sul posto fisso, il lavoro precario è tornato in testa agli argomenti di cronaca. E tra hotel, ristoranti e bar, ma anche campi e aziende agricole è già una realtà più che consolidata. E da un'indagine della Cgia (Associazione Artigiani e Piccole Imprese) di Mestre, emerge proprio che tra i settori con il più alto “tasso di precarietà” sul totale degli occupati ci sono proprio hôtellerie e ristorazione (28,3%, alla “posizione” n. 1) e agricoltura, caccia e pesca (26,1%, al n. 3), su una media nazionale del 14,5%. Un esercito, in Italia, di 3,3 milioni di persone, di cui 337.000 tra banchi della reception e tavoli di un ristorante, e 232.000 tra i campi. Tassi di precarietà elevata che però, va detto, sono anche “congeniti” ai due settori, in cui la stagionalità dei flussi turistici in un caso, e dei diversi lavori agricoli nell'altro, spesso non gioca a favore del posto fisso. Ma qual è l'identikit del lavoratore precario? Ha uno stipendio di 836 euro al mese, un basso livello di istruzione (solo il 15% ha una laurea, e il 38,9% non va oltre la licenza media) e la Pubblica Amministrazione (tra enti, sanità, istruzione e servizi) è il suo maggior datore di lavoro. E nella maggioranza dei casi (35,1%) lavora al Sud ...



Wine & Food

Se in Inghilterra la cantina è letteralmente “esplosiva”

A quasi settant'anni dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, capita che ordigni inesplosi precipitino nel caos interi paesi. Ma quello che è successo all'inglese Tim Woodall è ancora più singolare: dopo che gli artificieri hanno fatto brillare una granata inesplosa nel suo giardino, è venuto alla luce un vecchio rifugio antiaereo che, per decenni, a sua insaputa, ha custodito un grosso numero di vini francesi risalenti agli anni tra il '31 ed il '37. Ma il colpo di fortuna è durato poco, il tempo di scoprire altre due bombe inesplosi che, una volta fatte brillare, hanno inghiottito in un amen rifugio e vino.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un “work in progress” continuo per una vitivinicoltura sostenibile a 360 gradi, che mette in rete ricerca scientifica, cantine, produttori di tecnologia: il progetto “Magis” nelle

parole di Attilio Scienza, coordinatore del comitato scientifico. Che sprona i produttori a crederci di più “non per motivi economici, ma per senso etico” ...

