

La News



"Il Bello di Bacco", un culto antico fatto immagine

Raccontare il culto di Dioniso e la diffusione della vite attraverso dipinti e sculture di tutte le epoche e dei più grandi artisti del mondo: questo l'intento del raffinato volume "Il bello di Bacco", del "creativo" Paolo Menon (Edizioni Centro Diffusione Arte). Un libro che racconta come la bevanda sacra all'uomo e agli antichi dèi, rappresenti i grandi temi della vita: realtà e finzione, piacere ed oblio, verità e menzogna, ricchezza e povertà, nel sacro come nel profano (nella foto l'immagine di copertina, un'elaborazione grafica della "Testa di Dioniso" su tessuto, Egitto, III-IV secolo).

MANCA POCO A VINI NEL MONDO
PREPARATEVI
Spoleto, 30 maggio - 2 giugno

SMS in gastronomia

Qualcuno era arrivato sicuramente prima di noi. Ma qualcuno è anche arrivato dopo la nostra rubrica: "L'Espresso" ha lanciato on-line l'idea di scrivere e di raccontare piatti con un testo brevissimo (tipo sms), lanciando una sorta di gioco (con tanto di giuria di chef che sceglierà i migliori). Massimo 140 battute, non una di più. Nascono (o tornano), quindi, delle micro-ricette che stanno diventando di moda nel parlare e nello scrivere in enogastronomia. Speriamo adesso che sulla scia della micro-ricette non ci riducano pure le porzioni dei piatti nei ristoranti ben valutati dalla celebre guida italiana!

Alessandro Regoli

Cronaca

Neonicotinoidi via, ecco le api!

Le api sono tornate: in Pianura Padana i preziosi insetti affollano di nuovo i campi fioriti, dopo che negli ultimi anni erano quasi completamente scomparsi. Sono i primi, immediati effetti della sospensione dei neonicotinoidi, sostanze killer utilizzate in agricoltura che, da settembre 2008, non possono essere più utilizzati in Italia. Per Francesco Panella, presidente Unaapi, Unione degli apicoltori, da anni in prima linea contro questi pesticidi, è la dimostrazione del "legame diretto tra neonicotinoidi e vita degli insetti".



Primo Piano

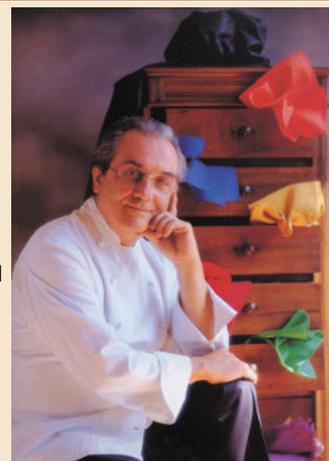
L'anticrisi di Constellation Brands: comprare uve invece di produrle con risparmi considerevoli. E in Italia? Meglio il modello degli Chateaux francesi o delle Winery del Nuovo Mondo?

Constellation Brands ridurrà per poi eliminare progressivamente (con conseguente riduzione del personale) la propria produzione diretta di uve visto che l'azienda può acquistare la materia prima ad un prezzo inferiore a quanto costa produrla nei propri vigneti. Una strategia che risponde sia alla difficile congiuntura economica sia, soprattutto, alle logiche di una economia aziendale di scala, che "impone" di non possedere vigneti di proprietà, cioè costi strutturali onerosi peraltro facilmente aggirabili attingendo al mercato delle uve o dei vini sfusi. Da noi, strategie del genere sono praticate dai cosiddetti industriali del vino, orientati alla leadership di costo. In generale, queste realtà giocano sulla "elasticità" propria dell'economia di scala per cui è possibile aggredire i mercati anche in periodo di crisi attraverso un abbassamento repentino dei prezzi che asseconi una domanda in calo. Si tratta della "galassia degli imbottiglieri" nella quale troviamo gli imbottiglieri in senso stretto, le grandi cooperative, ma anche alcuni dei marchi più noti dell'enologia italiana. Sono loro che hanno tirato la "volata" del vino del Bel Paese nelle crisi degli ultimi decenni (inizio anni '90, 95-97, 2001). E oggi? Chi salverà il mondo del vino italiano in tempi di crisi strutturale? Chi fa qualità e persegue strategie di differenziazione legate al territorio, oppure chi lavora sui volumi e l'aggressività dei prezzi? In altre parole: la sostenibilità del sistema vitenologico italiano passa dal modello degli Chateaux, oppure delle Winery del Nuovo Mondo?

Focus

Lezioni di cucina d'eccezione: il maestro è Gualtiero Marchesi, l'"aula" il suo ristorante "Il Marchesino" di Milano

Un conto è leggere un libro di ricette, un altro provarle con chi è cresciuto con il maestro della cucina italiana, primo custode e narratore della grande rivoluzione del gusto, basata sull'equilibrio tra tecnica e natura. Così Gualtiero Marchesi, uno dei più grandi nomi della nostra cucina (sua la guida del ristorante L'Albereta, splendido relais della cantina Bellavista, griffe del Franciacorta), apre le porte del suo "Il Marchesino", dove chiunque potrà cimentarsi a preparare (e poi degustare) un menù di quattro portate, sotto la guida del capocuoco Daniele Canzian. Spazio per i grandi classici (dal risotto alla milanese alla cotoletta impanata), ma anche per ricette più innovative (info tel. 02/72094338). Molti futuri talenti sono passati dalla cucina di Marchesi, imparando la lezione fondamentale: "eliminare, correggere, alleggerire fino ad un piatto in cui si ritrovi il senso della misura, che trasforma l'artigianato in arte: non basta essere informati, perché questo non equivale ancora a sapere".



RCR CRISTALLERIA ITALIANA
IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR
Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Wine & Food

Giro d'Italia del Centenario, un prodotto tipico a Denominazione per ogni tappa con il progetto "La qualità in Giro"

Salumi, ortaggi, formaggi, vini, oli, tutti rigorosamente a Denominazione: saranno i protagonisti de "La qualità in Giro", il progetto del Ministro per le Politiche Agricole Luca Zaia, che, per ogni tappa del prossimo Giro d'Italia del Centenario, valorizzerà un prodotto tipico della zona. "Sono amministratore delegato dell'unica multinazionale che mi sta a cuore - ha detto Zaia - quella dei contadini, fatta da 1.700.000 aziende, con una produzione di 50 miliardi di euro e 24 miliardi di export".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino è come un grande piatto, è in grado di dare le stesse emozioni, si può anche bere da solo, è uno degli elementi "necessari" per sedersi a tavola. Ma bisogna essere aperti anche ad altri abbinamenti con il cibo, dalla birra ai succhi di frutta, e perfino al tè". Parola di Carlo Cracco, uno degli chef italiani più apprezzati nel mondo.

ModulGraf
Etichette autoadesive
Sistema audio
ecoCoder®