

La News



Francobolli al cioccolato per i 400 anni del cacao in Francia

400 anni fa la città portuale francese di Bayonne, nella regione dell'Aquitania, per prima, scopriva la ricetta del cioccolato, portata dagli ebrei espulsi dal Portogallo. Per celebrare la storica e golosa ricorrenza, le poste francesi hanno emesso una serie di 10 francobolli al cioccolato, che raccontano la storia del prezioso alimento, con un processo di stampa che coinvolge l'odorato, grazie a delle microcapsule che emanano il profumo (che può durare fino a due anni), la vista e il tatto. I francobolli saranno in vendita a Parigi e Bayonne il 23 e 24 maggio, e dal 25 maggio in tutta la Francia.



SMS

Coop: "... al buon cibo non si rinuncia"

Le parole sono di Albino Russo, responsabile ufficio studi Coop. E sono state "registrate" in una interessante intervista della giornalista Antonia Jacchia sul "Corriere della Sera". Vale la pena ricordarle... "Gli italiani hanno compreso che la crisi sarà lunga e stanno procedendo ad un ridisegno del proprio paniere di spesa". Ed ancora: "C'è una buona tenuta del food, anche se registriamo una maggiore attenzione alla spesa. Cresce l'attenzione alle promozioni. E c'è l'effetto downgrading: vengono acquistate le stesse quantità di prodotti ma su fasce di prezzo inferiori".

Primo Piano

La cucina italiana, delizia dei palati del mondo, colonizza anche le "lingue": il lessico enogastronomico del Belpaese tra i più diffusi all'estero insieme a quelli di arte e musica

La cucina italiana è da sempre tra le più apprezzate del mondo, e sembra aver stuzzicato non solo i palati di tutto il pianeta con i suoi sapori, ma anche le lingue di tanti Paesi con i termini che la raccontano. L'Accademia della Crusca (www.accademiadellacrusca.it), infatti, ha dato da poco alle stampe il "Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco", a cura di Harro Stammerjohann, uno dei massimi specialisti sul tema: insieme a storia, arte e musica, tra gli oltre 7.000 prestiti lessicali diretti del Belpaese all'estero, c'è proprio la cucina nei termini più diffusi passati dall'italiano alle altre lingue europee (inglese, tedesco, francese). E non si tratta solo dei soliti "pizza" (che secondo un sondaggio della società Dante Alighieri è il termine italiano più diffuso all'estero) e "mozzarella": nel Quattrocento, in Germania, era possibile bere "vernacia wein", e nell'Inghilterra di Shakespeare ordinare "pane buffetto".

Già nell'Ottocento, ancora, il mondo anglosassone aveva accolto anche gnocchi, grissino e lasagne, mentre in Francia questo termine è attestato addirittura dalla metà sec. XVI, così come carpaccio. E secondo vari studi, l'elenco potrebbe continuare a lungo con minestrone, ravioli, stracchino, tagliatelle, zabaione, agnolotti, bruschetta, calzoni, cannoli, cassata, fusilli, osso buco, parmigiano, penne, pesto, tortellini, polpettone ecc... E per chiudere questo "menù letterario" non possono mancare, ovviamente, caffè, espresso e cappuccino!

Focus

Fiumi di parole per raccontare il vino, Santa Margherita premia le migliori grazie a Letti in un sorso, in collaborazione con Feltrinelli

Tante parole scorrono come fiumi per raccontare il vino, ma poche hanno il privilegio di rimanere fissate sull'etichetta di una bottiglia: sono quelle dei vincitori del Premio Letterario Santa Margherita che la prestigiosa azienda veneta organizza con la collaborazione de Le Librerie Feltrinelli. Un successo costantemente crescente per un'iniziativa partita come un gioco, e che ha già collezionato, negli anni, la partecipazione di oltre 10.000 autori e il contributo di firme "Doc", come Michele Serra, Benedetta Cibrario (Premio Campiello 2008), Simonetta Agnello Hornby, Vanni Santoni, Pino Cacucci, Ippolita Avalli, solo per citarne alcune. I racconti dovranno essere inediti e non oltre 4000 battute spazi inclusi, e per inviarli c'è tempo fino al 15 settembre. I vincitori saranno pubblicati sulla retro etichetta di Pinot Grigio, Chardonnay Trentino e Müller Thurgau Frizzante di Santa Margherita, e gli autori riceveranno buoni acquisto per libri Feltrinelli e una selezione di magnum dell'azienda.



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

Cronaca

Alimentare e sicurezza, accordo Italia - Hong Kong

"Con oltre 126 milioni di dollari Usa di export italiano, (+44,2% nel 2007), l'accordo che ci prepariamo a firmare con Hong Kong ci consentirà di portare il made in Italy di qualità e il nostro know how in tema di sicurezza alimentare sul più grande mercato al mondo, quello del sud est asiatico": con queste parole il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, annuncia la firma, domani a Roma, di un importante accordo di cooperazione fra Italia e Hong Kong.



Wine & Food

"Fatti, e non solo parole": a WineNews il presidente onorario della Commissione Enoturismo Gualtiero Marchesi

Fatti e non solo parole, è l'impegno dello chef Gualtiero Marchesi, presidente onorario della Commissione Enoturismo del Ministero del Turismo. "Mi batterò - ha detto a www.winenews.tv - per propagandare il turismo enogastronomico, con persone che sappiano insegnare la cultura gastronomica ai più giovani. Bisognerebbe avere in ogni regione un centro dove le persone possano attingere alla cultura enogastronomica, che poi bisogna portare fuori in manifestazioni ben fatte".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Rendere il lavoro delle Città del Vino un vero prodotto turistico anche per destagionalizzare i flussi del Belpaese": è la richiesta del presidente Valentino Valentini alla

Commissione per il turismo enogastronomico di cui le Città del Vino fanno parte. "Da settembre a maggio periodo meraviglioso per visitare l'Italia enogastronomica".

