



La Prima di WineNews.it



Salone Internazionale del vino e dei distillati

Verona
7-10 aprile 2013

n. 927 - ore 17:00 - Lunedì 13 Agosto 2012 - Tiratura: 29743 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



Bollicine, rossi e dolci

Non amate i bianchi? Bollicine per tutti: dai Prosecco, come il Valdobbiadene Cuvée Oris di Villa Sandi, o il Crede di Bisol o la Cuvée Oro di Carpenè Malvolti, ai Franciacorta di Bellavista (Gran Cuvée Brut), Guido Berlucchi (Brut Cellarius), Villa Crespia-Muratori (Dosaggio Zero) e Castello Bonomi-Paladin (Brut Cru Perdu). Dal Trentino, il Brut Perlè di Ferrari, il Rosè Rotari di Mezzacorona, l'Altemasi Riserva di Cavit, l'Aquila Reale di Cesarini Sforza. I rossi? Lambrusco Terre Verdiane di Ceci, Etna di Cottanera, Cerasuolo di Valle dell'Acate o Belnero di Banfi. Per il dolce? Moscadello di Montalcino de La Poderina o il siciliano Moscato dello Zucco di Cusumano.



Il vero lusso d'agosto

L'autunno, tra economia, lavoro, clima e così via, sarà difficile, come hanno già detto in tanti. E, allora, il nostro augurio è: intanto godetevi l'estate, in particolar modo a Ferragosto, nel segno del benessere, della spensieratezza e del wine & food di qualità, italiano certo, ma non solo, insieme a chi vi sta più a cuore. Anche perché, a pensarci bene, bere una buona bottiglia mangiando un bel piatto, e condividere tutto questo con le persone più care, senza troppi pensieri, almeno per qualche ora, è uno dei pochi "lussi" ancora accessibili a tanti. E, forse, anche l'unico, vero lusso che ha attraversato i secoli della storia ed è arrivato fino ad oggi. E allora, in alto il calice, e buon Ferragosto a tutti da WineNews, ovunque voi siate!

Cronaca

Le sagre fanno boom

Con la crisi è boom per il turismo "low cost" e, così, più di 1 italiano su 3 non perde l'occasione per partecipare alle sagre alimentari, con quasi 1.000 appuntamenti nell'estate. Un business che vale 350 milioni di euro, ricorda Coldiretti, e che spesso fa insorgere i ristoratori per i prezzi troppo bassi praticati ("concorrenza sleale, dicono), e per il fatto che tante sagre non hanno legami reali con il territorio. Ma dal pesce al cinghiale, dalla frutta alla verdura le occasioni non mancano, neanche a Ferragosto.



Primo Piano

Il pranzo di Ferragosto tra storia e modernità

Il pranzo di Ferragosto, tra storia e modernità. Festa che ha origini profane, "risultato di un "compromesso festivo" secolare che comincia dal mondo pagano, dalle Feriae Augusti, le festività estive per la chiusura dell'anno agrario, chiamate ancora prima Consualia perché dedicate a Conso, il re degli orti", spiega Marino Niola, professore di Antropologia e direttore del Centro di studi sociali sulla dieta mediterranea dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. "Fino alla cristianizzazione, quando divennero Festa dell'Assunta, dell'assunzione in cielo della Vergine Maria, di cui, in realtà, "oggi ci siamo quasi dimenticati - aggiunge Niola - per far diventare Ferragosto una sorta di "capodanno" della società del tempo libero, che ha abolito le stagioni, perché si è emancipata dalla natura, per vivere di sole due stagioni, quella del lavoro e quella, appunto, del tempo libero". Tradotto, così com'è oggi, Ferragosto ce la siamo inventato e, con esso, anche i suoi rituali alimentari. Tanto che "non c'è nulla di più libero del pranzo di Ferragosto - sottolinea il professor Niola - si mettono insieme "pezzi" di altre abitudini festive e si compongono dei pranzi di fantasia. L'importante è mangiare molto". E che la tavola sia la vera "regina" della festa, lo conferma anche il fatto che importanti personalità del mondo della cucina abbiano dispensato consigli perché sia perfetta e soddisfi i commensali. A partire dal "padre" della cucina italiana, Pellegrino Artusi, che, a cavallo tra Ottocento e Novecento, in appendice al suo manuale "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene", tra riso con le quaglie, fritto alla romana, bue alla moda e gelato di cioccolata, indicava le ricette per il 15 agosto nelle "Note di pranzi" da imbandire nelle principali solennità, accanto a quelli di Pasqua e Natale. Oggi? Gli esperti consigliano: "stop a parmigiana e cotoletta addio, ben venga l'insalata di riso, nel segno della leggerezza", dicono nutrizionisti come Giorgio Calabrese per l'Osservatorio Polli Cooking Lab. E, ancora, per un barbecue da far invidia, salare a ridosso della cottura, e niente paura a girare più volte la carne, sono i consigli gastro-tecnici del Centro di Ricerca e Sviluppo Whirlpool ...

Focus

Idee per il "brindisi dell'Assunta"

Consigli di WineNews per il "brindisi dell'Assunta": protagonisti i bianchi. Come il Vermentino, nelle versioni toscane di Rocca delle Macie (Occhio al Vento), Guado al Tasso-Antinori (Bolgheri Vermentino), Poggio al Tesoro-Allegrini (Solosole) e Fattoria di Magliano (Pagliatura). Ancora Vermentino, con l'aggiunta di Nasco, nell'Iselis di Argiolas. Suggestioni dai bianchi siciliani: dal Grillo in purezza (Lalùci) di Baglio del Cristo di Campobello al classico Chardonnay di Planeta e Tasca d'Almerita, dal leggiadro Anthylla di Donnafugata, a base di Catarrato, al sapido Fiano di Cantine Settesoli, all'Insolia Colomba Platino di Duca di Salaparuta. Nel centro Italia si va dal Verdicchio dei Castelli di Jesi Casal di Serra di Umani Ronchi, alla Passerina di Velenosi, o allo scattante umbro Grecante di Caprai, da uve Grechetto. O, ancora, l'Orvieto Classico Il Bianco di Decugnano dei Barbi e i Trebbiano d'Abruzzo di Valle Reale (Vigna di Capestrano) e di Masciarelli (Marina Cvetic). Molisana è, invece, la Falanghina Rami di Di Majo Norante. Al nord, il Lugana Sansonina di Zenato e il tipico Collio Friulano di Venica. Tra i classici, il Fiano di Mastroberardino e il Greco di Tufo Cutizzi di Feudi di San Gregorio.



Wine & Food

E nei piatti della gita fuori porta il "re" è il pollo

Alla brace, al forno o alla "cacciatora, è sempre pollo, ovvero il "re" della gita fuori porta di mezza estate per 5 milioni di italiani. A dirlo la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, che ha stilato una sorta di "borsino" del Ferragosto. Quando gli italiani consumeranno 900.000 polli, ma anche 580.000 uova di gallina (anche per la preparazione della gettonatissima pasta all'uovo), 420.000 litri di vino (soprattutto bianco), 600.000 chili di frutta fresca, 350.000 chili di insalata, pomodori e patate, 650.000 chili di farina (pane, pasta e dolci), 55.000 litri di olio extravergine di oliva.

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cosa portare in tavola (o sulla spiaggia) a Ferragosto? WineNews lo ha chiesto a due star della cucina italiana: una affermatissima da anni, Gianfranco Vissani, l'altra che si è

fatta spazio nel firmamento gastronomico italiano in tempi più recenti, Filippo La Mantia. Che attingono dalla tradizione storica delle loro terre d'origine ...

