

La News



Italiani, il pranzo a casa è un ricordo, 1 su 4 lo fa al bar

Il pranzo a casa nel Belpaese è sempre più un lontano ricordo: l'italiano su 4 consuma il pasto di mezzogiorno al bar ormai quotidianamente. A confermare questa tendenza un'indagine dell'Istituto Ispo di Renato Mannheimer. Il 5% degli intervistati pranza al bar o in pizzeria tutti i giorni e il 18% più volte alla settimana, per un totale del 23% di consumatori abituali. In ogni caso, per 4 italiani su 5 mangiare fuori casa è ormai parte della normalità: appena il 32%, infatti, consuma sempre tra le mura domestiche il pasto principale della giornata.

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

SMS Poderi senza Ici, ma con ... idromassaggio

Non sono vasche per il vino, ma per l'idromassaggio. Forse servono a ritemperare il fisico dei produttori, duramente provato dal lavoro tra i vigneti e dai viaggi in giro per il mondo a vendere vino. Deve essere questo il motivo per cui le moderne vasche per idromassaggio, stando a tanti testimoni, hanno fatto il loro ingresso in ville, castelli, tenute, poderi e agriturismi, non in tutto il Belpaese, ma in quei terroir d'elezione del vino italiano. C'è un solo problema: è giusto non pagare l'Ici e avere in bagno una bella Jacuzzi? Interrogativo aperto, che aspetta risposte ...

Cronaca

A Verona il futuro delle carni

Il comparto della carne italiana vale 60 miliardi di euro, di cui 24 alla sola voce export: con questi numeri si è aperto oggi a Verona "Eurocarne", importante appuntamento internazionale del settore, a VeronaFiere. L'ente veronese avrà un ruolo importante per la promozione all'estero: "VeronaFiere è un ponte per l'internazionalizzazione", ha detto il ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, nell'incontro con il presidente Ettore Riello, e il direttore generale Giovanni Mantovani.

Alla Corte Del Vino
Grandi vini di Toscana
Villa Le Corti
San Casciano in Val di Pesa, Firenze
23-24 Maggio/May 2009

Primo Piano

Il cibo è cultura ed entra in museo. Tra Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Salame di Felino, tante iniziative nel circuito dei "Musei del Cibo della Provincia di Parma"

Se è vero come è vero che il cibo e il vino sono "cultura", perché raccontano la storia e la tradizione di un territorio, è naturale allora trovarli in musei dedicati, magari vicino a esposizioni di pittura, o in luoghi storici. Come avviene nel circuito dei "Musei del Cibo della Provincia di Parma", dedicato ai tanti prodotti tipici di cui la zona è ricchissima. Dal Museo del Parmigiano Reggiano a Soragna, al Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma, a Langhirano, fino al Museo del Salame a Felino. Il lungo ponte del 2 giugno, Festa della Repubblica, può essere l'occasione per visitare questi luoghi del gusto che si offrono come centri dell'accoglienza, dell'esperienza dei sensi e di approfondimento della cultura dei prodotti tipici del territorio, che non solo si mostrano, ma si fanno assaggiare, e che per l'occasione saranno aperti ad orario continuato. A Soragna, per esempio, è possibile fare una degustazione di Parmigiano Reggiano di varie stagionature e poi partire in bicicletta per una visita delle terre verdiane. A Langhirano, dove il Museo del Prosciutto è aperto ad orario continuato dalle 10 alle 18, è possibile fare una sosta alla Prosciutteria del Museo per una ricca degustazione, ed in seguito visitare la mostra "Rembrandt dal Petit Palais di Parigi. Un viaggio nel mondo delle incisioni del grande maestro", ospitata dalla Fondazione Magnani Rocca di Mamiano di Traversetolo. A Felino, il Ristorante del Castello offre uno speciale menu con il salame protagonista, mentre a poca distanza è possibile visitare la cinquecentesca Rocca Sanvitale di Sala Baganza. Info: www.museidelcibo.it

Focus

Quando dal vulcano "erutta" vino: sempre più apprezzati i bianchi di origine vulcanica. Lo stato dell'arte fotografato da "Vulcania"

Quando dai vulcani "erutta" il vino bianco: sono sempre di più i nettari che arrivano dai tanti territori di origine vulcanica di tutta Italia, da Lessini alla Gallura, dai Campi Flegrei alla Val di Cembra, dall'Etna a Soave, dai Colli Euganei a Pantelleria, e anche dall'estero, come da Santorini (Grecia), Lanzarote (Spagna) e Kaiserstuhl (Germania). Vini sempre più apprezzati dal pubblico che cerca nel bicchiere un'espressione inequivocabile di un determinato territorio. Per fare il punto della situazione l'appuntamento è con Vulcania 2009, (5 giugno, Soave), convegno curato dal Consorzio di Tutela dei Vini di Soave. "Le civiltà più antiche del Mediterraneo - spiega Attilio Scienza, docente di Viticoltura dell'Università di Milano - si sono sviluppate attorno ai vulcani. La vicinanza dell'uomo antico era dovuta alla fertilità dei suoi suoli e alla qualità e ricchezza delle acque. I vini dei vulcani godono di una fama che ogni periodo storico ha testimoniato con citazioni importanti". Info: www.ilsoave.com



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

Wine & Food

Dal formaggio senza latte al vino senza uva, l'Europa cambia la spesa degli italiani: è il tema del Forum Coldiretti a Bruxelles

L'Europa sta lentamente cambiando la spesa degli italiani con l'arrivo di novità che finiscono nel carrello della spesa, spesso inconsapevolmente: dal formaggio senza latte al vino senza uva. L'Italia è leader europeo nella qualità e sicurezza alimentare e sta conducendo una battaglia per la trasparenza e la verità sui prodotti, per aiutare i cittadini nell'acquisto consapevole. Saranno questi gli argomenti del Forum Coldiretti e Studio Ambrosetti, di scena il 26 maggio a Bruxelles.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Lo stile di bere "mediterraneo": questa la via tracciata dal mondo del vino contro il problema dell'abuso di alcol, di cui in realtà risponde marginalmente. Le parole di

Lamberto Vallarino Gancia (Federvini), Alessio Planeta, Chiara Lungarotti, Giacomo Rallo (Donnafugata) e Giancarlo Moretti Polegato (Villa Sandi).

Gelardini & Romani
WINE AUCTION