

La News



La frutta ai bambini? A scuola la insegna il sommelier

A scuola si imparano anche le regole di una sana e corretta alimentazione, ed ecco che arriva il "sommelier" delle frutta, alimento tanto salutare quanto ostico da far mangiare ai più piccoli. L'appuntamento è il 27 maggio al Ministero dell'Istruzione, per la presentazione del protocollo d'intesa firmato tra il Ministero stesso e la Coldiretti: i bambini di una scolaresca parteciperanno, in anteprima, ad una lezione dedicata alla frutta, guidata dai membri dell'Onafut, l'Associazione Nazionale Assaggiatori della Frutta.

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

SMS

Non mangiate cotechino!

Come ogni anno, con i primi caldi della stagione arrivano puntuali gli accorati consigli degli esperti che si preoccupano della nostra salute (anche se, come dire, la salute è mia e me la gestisco io): mangiare leggero, bere molta acqua e via discorrendo.

Esimi professori universitari sono chiamati in causa per convincerci che un bel piatto di bucatini all'amatriciana è meglio riserVARlo ai mesi freddi. Ma ormai tutti sappiamo che in estate è meglio sostituire cotechino & co. con alimenti più leggeri e digeribili, come mozzarella, frutta e verdura. Un appello: invece dei soliti consigli, dietologi e media ci diano suggerimenti più utili e pratici. Grazie!

Alessandro Regoli

Primo Piano

Lo strano caso del Made in Italy: crolla l'export agroalimentare negli Usa, ma i nostri prodotti sveltano nella classifica delle eccellenze Ue

L'export dell'agroalimentare made in Italy crolla negli Stati Uniti, ma l'immagine dei nostri prodotti svelta nella classifica delle eccellenze europee. Uno strano momento per il comparto, che, complice la crisi economica, vede diminuire sensibilmente le esportazioni verso gli Usa, con una flessione del 28,3% nei primi due mesi 2009 (pari a 4,18 miliardi di dollari, contro i 5,83 miliardi di dollari del 2008). Secondo l'Italian Wine & Food Institute, le voci che hanno maggiormente contribuito alla flessione sono i vini (-19,2%), l'olio d'oliva (-28,2%), i formaggi (-45,7%) e la pasta (-22,3%). Diverso il destino nella Vecchia Europa: i maggiori quotidiani esteri stilano la lista delle eccellenze del continente e mettono al primo posto l'Italia, collocando sul podio ben quindici "perle" dell'agroalimentare nostrano. La classifica è stata stilata in base ai dati raccolti da una ricerca dell'Osservatorio "Nathan il Saggio" e commissionata dall'imprenditore Stefano Todini. La ricerca analizza oltre 50 testate europee nel periodo tra il 1 gennaio 2008 e il 15 maggio 2009. Al secondo posto di questa particolare classifica c'è la Germania, dove vengono segnalate 11 eccellenze, seguita da Francia, Spagna e Inghilterra. Ben 2.500 gli articoli dedicati all'Italia e alle sua ricchezza culturale, enogastronomica e artistica, che le hanno valso il primo posto. L'Inghilterra e la Germania sono i Paesi che maggiormente apprezzano le risorse del made in Italy. Ma cosa scrivono i giornali stranieri su di noi? Tra i tanti articoli, l'inglese "Telegraph" parla di Castelluccio di Norcia, il "Guardian" decanta le vigne del Piemonte, il francese "Le Figaro" afferma che il "made in Italy è tornato ad essere un punto di riferimento in ogni continente". Da una parte l'economia reale, dall'altra l'immagine.

Focus

Carne già cucinata e pronta al consumo: questa la via del futuro della macelleria!

Carne già cucinata e pronta al consumo: è la via del futuro per le macellerie che vogliono rimanere al passo con le esigenze dei clienti. A tracciare la rotta è Luigi Bortolazzi, "numero uno" di Federcarni di Verona e del Veneto. "Le macellerie - ha detto a Eurocarne, gli stati generali del settore di scena a VeronaFiere - dovrebbero attrezzarsi con i prodotti già cucinati. E magari di uno spazio per il consumo sul posto". Anche perché, dopo la quasi "estinzione" del quinto quarto (frattaglie e interiora in genere) a causa di allarmi sanitari e mediatici, che consentiva di sostenere i costi, questi "ora ricadono interamente sulla fettina o comunque sulla carne". "La carne cotta e pronta al consumo - ha aggiunto Costanzo Compri, vice presidente di Federmacellai di Verona - consente un margine di guadagno superiore del 15%". Mai come oggi, dunque, sembra vero il detto "il tempo è denaro", e risparmiare il tempo per preparare l'arrosto a fronte di qualche euro in più sembra essere la scelta di tanti consumatori. Il successo di quarta e quinta gamma nell'ortofrutta insegna.



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

Cronaca

Wine promotion on Facebook!

10mila dollari al mese per bere vini di qualità e promuoverli sui social network: è la nuova offerta lavorativa della Murphy-Goode Winery, nota azienda americana che si rivolge agli amanti di vini pregiati, in cerca di un "social media whiz", che sappia degustare vini e sponsorizzarne le qualità sulla Rete. Ogni giorno dovrà gestire una pagina di Facebook, con video, foto e messaggi sulla sua esperienza tra i vigneti, e intervenire sui blog e su Twitter. "Non esperti sommelier ma amanti del vino. Candidarsi entro 19 giugno".

vinality
Another love story in Verona
VERONA 8-12 APRIL 2010
The World We Love.

Wine & Food

I ristoranti di lusso di New York all'esame della crisi ...

Anche i più lussuosi ristoranti di New York messi a rischio dalla crisi, e alcuni di loro non ne vedranno la fine: è la funesta previsione di Danny Meyer, famoso impresario nel settore della ristorazione newyorkese, riportata in un articolo del "New York Magazine". A resistere sono, invece, i piccoli ed economici ristoranti di quartiere, quelli che hanno costruito la loro reputazione negli anni del boom economico, o quelli che hanno una storia di eccellenza. Ma, intanto, lo stilista Armani ha aperto un ristorante sulla 5th avenue, affidando la cucina allo chef toscano Lorenzo Viani.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il vino influisce marginalmente sul problema alcol-guida, ma come comunicarlo? A WineNews risponde Bruno Vespa: "sono due cose completamente diverse. Gli italiani

sono saggi e amano bere poco e bene, e lo fanno prevalentemente ai pasti. Un pò di "smarrimento" nelle fasce giovanili c'è, ma in modo marginale rispetto all'estero".

Gelardini & Romani
WINE AUCTION