

La News



Il Trentino del vino va in goal ... a Vinality con la Juventus

Sarà la Juventus, una delle squadre di calcio più celebrate d'Italia, a tenere a battesimo a Vinality (Verona, dal 2 al 6 aprile), il "Trentino del vino", con i suoi gioielli doc: dalle bollicine del TrentoDoc al Marzemino, dal Teroldego Rotaliano al VINO Santo Trentino. Di scena, tra i tantissimi appuntamenti, la presentazione del concorso nazionale "Merlot d'Italia", ormai consolidata ad Aldeno, dove ha sede anche l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, motivo di orgoglio per tutto il mondo vitivinicolo per il ruolo che riveste nella ricerca. Info: www.visitrentino.it/vinality



San Valentino ... salvaci tu!

Pensavate ad una tranquilla cenetta con il vostro partner? E invece no, perché la notte più romantica dell'anno coincide quest'anno con l'anniversario n. 4 dell'entrata in vigore del protocollo di Kyoto, il 16 febbraio in realtà, ma per dar via libera alla fantasia, l'approssimazione è consentita. Ecco allora il vademecum per festeggiare l'amore all'insegna dell'eco sostenibilità: tovaglia di carta, stoviglie biodegradabili, il menù "tormentone" a km zero, e, meno male, che il lume di candela è il simbolo del risparmio energetico per eccellenza, perché di lampadine non se ne parla proprio.

Alessandro Regoli

Primo Piano

Ridi come mangi! Il rapporto distorto con il cibo secondo l'ironica e impertinente Luciana Littizzetto, la regina della comicità italiana

Salutismo esasperato, allergie "alla moda", pizze "spaziali". Luciana Littizzetto, la voce più impertinente e ironica della comicità italiana, scherza sul rapporto distorto con il cibo che la gente, sempre di fretta o a mangiare davanti alla tv, senza dialogo, non sa più gestire. "Si fanno strada le fissazioni naturiste. Nelle grandi città crescono come funghi negozi come "l'angolino del pistillo", "il paradiso del mungo", dove vendono lo yogurt alla minchia verde e te lo fan pagare 20 euro, e tu ti fai turlupinare", dice la comica piemontese (l'audio su www.winenews.it). "E poi c'è la moda dell'allergologo, dove si va perchè se uno mangia otto chili di parmigiana e quattro birre medie poi ha una leggera acidità di stomaco. Mangia meno? No. L'allergologo ha detto che sono allergico a pane, pasta, lievito ecc., e tu dici: perchè non sei morto prima? E gli allergici? Se fai una cena, di persone sane di mente, su 10 ne vengono 2, il resto sono tutti allergici e intolleranti. Tu prepari il brasato al barolo, arriva questa che non fa in tempo a varcare la soglia che dice: "senti, ti spiace se non lo mangio?". Figurati, c'ho messo solo sei ore a farlo e ho speso 40 euro di bottiglia! "Avresti mica delle barrette di riso sbranato pakistano?" Guarda, le ho finite, vado un attimo in Pakistan e torno, tu intanto se vuoi andare "affanculo" mi fai un favore". E poi ristoranti messi in piedi dagli attori che spendono tutto in architetti e niente in cuochi, "fighissimi, ma si mangia da schifo"; i menù assurdi, dove leggi "sbrigli in salsa di smiurglu con barbetta di montagna, e poi è tutta insalata che sa di Vicks Vaporub!". E le code in pizzeria, "con il cameriere che non vede l'ora che tu finisca per fare posto e ti guarda con gli occhi della vipera del Gabon!". A volte, tra le pieghe dell'ironia, si nasconde anche un po' di verità.

Focus

BaccoBox, un soffio con la cannuccia del cocktail per controllare il tasso alcolemico

Il tema dell'abuso di alcol legato alla guida, soprattutto rivolto al mondo dei giovani e dei locali, è uno dei più discussi. Da una parte c'è chi chiede abbassamenti dei limiti di alcol consentiti per guidare, fino allo zero assoluto, e l'inasprimento di controlli e sanzioni, dall'altra chi sostiene che il "proibizionismo" sia inutile se non controproducente, e che serva invece un'educazione diversa al "bere consapevole". E proprio in quest'ultima direzione si è mossa AvMap, società che costruisce dispositivi Gps (alcuni suoi navigatori con etilometro sono già installati su modelli Peugeot), e che ha messo a punto "BaccoBox", un pre-tester elettronico che misura il tasso di alcol soffiandoci dentro con una cannuccia da cocktail. Essendo riutilizzabile, abbate i costi per i locali rispetto agli etilometri usa e getta, e consente test in successione senza attese, consentendo un maggior numero di controlli in meno tempo. Uno strumento in più per incentivare il consumo responsabile senza terrorizzare nessuno per un brindisi in compagnia. Info: www.avmap.it



Cronaca

Cibi pronti "alla milanese"

Gastronomie, friggitorie, take away, ma anche surgelati e prodotti in scatola: i milanesi, sempre più pigri in cucina, hanno scoperto i cibi pronti o precotti. Secondo uno studio della Camera di Commercio di Milano, le attività in questo campo sono cresciute del 77,4%, dal 2004 al 2008. Una tendenza che sembra diffusa anche in altre metropoli e città del Bel Paese: secondo i dati di FieraRimini, in Italia, da gennaio a ottobre 2008, sono state vendute 526.850 tonnellate di surgelati, con un +1,7% sul 2007.



Wine & Food

"Agroalimentare: una risorsa per lo sviluppo dell'economia italiana". A Siena Massimo D'Alema e Letizia Moratti

Continua la marcia di avvicinamento all'Expo Universale del 2015 dedicata al tema "Feeding the Planet, Energy for Life". Il 23 febbraio a Siena sarà la volta di Massimo D'Alema e del sindaco di Milano Letizia Moratti parlare dell'"Agroalimentare: una risorsa per lo sviluppo dell'economia italiana". Una tavola rotonda per discutere il ruolo del settore nel panorama italiano e della grande occasione di visibilità per la qualità, la tradizione ma anche per l'innovazione che caratterizza le nostre produzioni.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Quando la cantina è anche uno scrigno di tesori di arte contemporanea di raro fascino. L'esempio di Cà del Bosco, griffe delle bollicine di Franciacorta. Nella

sede di Erbusco la simbiosi perfetta tra moderne tecnologie produttive e amore per le opere di artisti di assoluto valore. A cominciare dal cancello firmato Pomodoro.



COMUNICAZIONE MAI GRIGIA.