07 aprile 2006

LA NOTIZIA DEL GIORNO

rassegna stampa golosa commentata da Paolo Massobrio

GRANA PADANO

LAURETANA®
L'acqua più leggera d'Europa
800 233 230

LA NOTIZIA DEL GIORNO È OFFERTA DA AVANZI D'AUTORE:
A TAVOLA CON GUSTO E SENZA SPRECHI OVVERO NOI E IL FRIGORIFERO IN 120 RICETTE

LA NOTIZIA

Giornata di festa ieri a Vinitaly per l'inaugurazione di quella che il ministro Alemanno ha definito la più importante fiera italiana di settore. Al pranzo di inaugurazione il Presidente di Veronafiere Luigi Castelletti e il Direttore Generale Gianni Mantovani hanno premiato gli "amici di Vinitaly". Il riconoscimento è andato ad Antonio Mastroberardino, a Giuseppe Martelli e, con sorpresa, a Marco Gatti e Paolo Massobrio che, hanno detto i responsabili di Veronafiere, "hanno contribuito a rinnovare la manifestazione di Vinitaly in questi ultimi cinque anni".

ANNA LA MONELLA

Premi anche per Anna Bologna, titolare con i figli dell'azienda Braida di Rocchetta Tanaro (AT). Nella foto viene ritratta insieme all'Assessore Regionale all'Agricoltura del Piemonte Mino Taricco e a Paolo Massobrio, che sabato alle ore 15.00 guiderà una storica degustazione di vini dell'azienda Braida. Oggi, il pranzo di Vinitaly avrà come ospite di eccezione il Commissario Agricolo dell'Unione Europea, Mariann Fischer Boel. Cucinerà lo chef Ezio Santin dell'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano (MI).

VINITALY E METRO

Sui giornali di oggi fioccano i dati del cauto ottimismo registrato ieri dalle parole del Ministro Alemanno: flessione del vino da tavola (-20%), flessione del vino di qualità (-15%), flessione dei consumi (-2%), ma si registra anche un 11% in più nell'esportazione del vino e una riduzione del 5% della produzione nelle regioni del

Nord. Sono 311 i vini DOC in Italia e 33 i DOCG (ultimo in dirittura d'arrivo il Picolit). Il Ministro Alemanno ha anche annunciato che si sta lavorando per istituire l'IGP della grappa. Tra le novità di Vinitaly lo stand di Metro Italia, che ha allestito uno speciale wine bar di fianco a un'enoteca di 170 mq con le referenze dei suoi oltre 1000 vini. Gli chef, che cucinano la mitica pasta Latini, sono coordinati da Matteo Scibilia (nella foto accanto a Massimo Losi) dell'Osteria della Buona Condotta di Ornago (MI). Ieri il punto Metro è stato assalito da 600 appassionati che hanno partecipato alle 4 sessioni di degustazione.

ENOGASTRONOMIA POLITICA

Riunirsi a cena per seguire in tv lo spoglio dei risultati elettorali, con tanto di previsioni di contorno: è quanto fa abitualmente, secondo Panorama, la maggior parte dei giornalisti e personaggi dello showbiz. Le riunioni in salotto sono un'abitudine per Enrico Lucherini, Anna La Rosa, Renzo Arbore. Il 10 aprile saranno però in tanti a preferire un'attesa dell'exit poll in solitario.

DOPIAMOCI DI PAPPA REALE

Dalla composizione in parte ancora sconosciuta, ma dai sicuri effetti benefici per l'uomo, la pappa reale è un "doping" naturale dalle mille virtù. A dedicare una pagina alla sostanza prodotta dalle giovani api operaie è il Venerdì di Repubblica: ricca di proteine, oligoelementi e vitamine, gli esperti consigliano di assumerla quotidianamente per ritrovare tono e benessere in primavera. Attenzione però che il prodotto sia italiano e contenga solo pappa o gelatina reale: una ricerca di Altroconsumo ha rilevato che su dieci marchi in vendita quattro contenevano una sostanza antibiotica tossica.

BLOG IN DIRETTA DA VERONA

Sul Blog di Papillon per tutto il week end gli appunti in tempo reale di Paolo Massobrio e Marco Gatti. Nella foto, lo stand del Club di Papillon al Vinitaly.

APPUNTAMENTI

l Club di Papillon di Legnano e Novara organizza questa sera alle ore 21.00 presso il Teatro Cantoni di Legnano (via Galvani 49) la seconda sessione dedicata alla degustazione della birra. Relatori saranno Paolo Alli e Sandro Ponzoni.

RUBRICHE

Su Avvenire in edicola oggi, Paolo Massobrio parla della cultura del vino insieme a Giorgio Calabrese. Nello spazio Dolce&Salato de La Stampa (pagine regionali) Massobrio parla dei sapori biellesi. Su Il Messaggero Giacomo Dente recensisce il ristorante Il Monticello di Monteporzio Catone (Roma); Fabio Turchetti cita il volume "La carta dei vini del Lazio" edito dall'Assessorato all'Agricoltura e suggerisce il vino Antinoo dell'azienda laziale Casale del Giglio. Per Il Venerdì di Repubblica Gianni e Paola Mura recensiscono la Locanda di Bagnara di Bagnara di Romagna (RA) e consigliano il Brunello di Montalcino 2001 dell'azienda Solaria di Montalcino (SI). Su Panorama Fiammetta Fadda consiglia 17 indirizzi di ristoranti di campagna sparsi in tutta Italia, dalle trattorie semplici alle più sofisticate. Su l'Espresso Enzo Vizzari recensisce Il Ristorante Piccolo Lago di Verbania, corona radiosa della Guida Critica&Golosa al Piemonte.

RUBRICHE WEEKEND

Paolo Massobrio dedica la sua rubrica su TTL de La Stampa in edicola sabato al Grignolino d'Asti 2005 proposto al Vinitaly da Braida di Rocchetta Tanaro (AT). Marco Gatti sabato su Libero presenta le novità del Vinitaly 2006. Domenica su Il Giorno recensisce la Trattoria siciliana Da Salvatore di Milano, lancia la Crociera del Gusto di Papillon in programma dal 21 al 25 aprile, e suggerisce la Bonarda Vivace Gianna di Martilde, una delle novità della grande kermesse enoica veronese. Sabato su Finanza&Mercati Paola Gula parla della focaccia di Recco. Paolo Marchi domenica su Il Giornale nella sua rubrica Affari di Gola parla dell'aceto di vino; nello spazio Cibi Divini recensisce la locanda

Mongreno di Torino.

IL VINO
E' il Fiano d'Avellino 2004 prodotto da Mastroberardino (tel. 0825614111) ad Atripalda (AV). Ha colore giallo paglierino sfumato, al naso spicca la cxartteristica nuance di pietra focaia, in bocca è fresco elegante, di ottima consistenza e persistenza. Una bottiglia costa sui 10 euro.

AVVERTENZE
D.L. 30/06/2003 n. 196. Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali. Gli indirizzi E-Mail presenti nel nostro archivio provengono o da richieste di iscrizioni pervenute direttamente al nostro sito o alla nostra sede.

Il copyright di eventuali pittogrammi presenti nella notizia è de Il Club di Papillon. Tutti i diritti riservati.

Per cancellarti dalla lista, vai su http://www.clubpapillon.it/cancellati.php