



09 gennaio 2007

## LA NOTIZIA DEL GIORNO

rassegna stampa golosa commentata da Paolo Massobrio



LA NOTIZIA DEL GIORNO È OFFERTA DA **892 888 08**  
IL CALL CENTER DI PAPILLON CON I MIGLIORI RISTORANTI D'ITALIA

### LA NOTIZIA

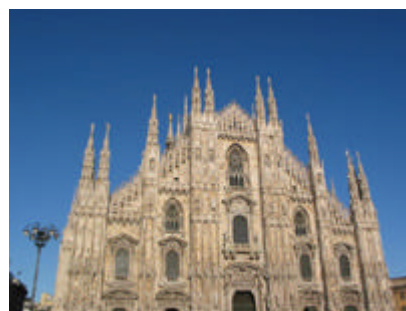
Fa discutere l'iniziativa di alcune amministrazioni statunitensi che hanno deciso di aggiungere alla normale pagella, una valutazione dietetica che giudichi progressi e regressi del BMI (body mass index) ovvero l'indice di massa corporea. La pagellina dietetica espressa sulla base di un indice che secondo molti nutrizionisti non ha alcuna base scientifica è l'ennesimo provvedimento di una battaglia contro l'obesità che comincia ad assumere toni da caccia alle streghe. Nelle scuole americane bambini terrorizzati dalle merendine e lotte intestine tra nutrizionisti ed educatori, mentre per noi italiani - con il 13% dei bambini obesi - esami di riparazione alle porte. (Repubblica). Intanto si apprende dal Foglio che è in arrivo dagli Stati Uniti un nuovo farmaco antiobesità per i cani prodotto dal colosso farmaceutico Pfizer che si chiamerà Slentrol. Il medicinale promette che in poco tempo il cane riacquisterà una forma fisica perfettamente in linea con il canone imposto dalla sua razza. Eventuali controindicazioni verranno segnalate durante il trattamento dal soggetto in esame.



### MILANO IN SALDO

Milano risulta una delle città europee più convenienti, è questo quanto emerge dai dati dell'Economist Intelligence Unit-Economist, oggi riportati da Il Giorno. Se capi d'abbigliamento e vari articoli per la persona sono risultati tra i più cari, si posizionano molto bene i divertimenti e i servizi ristorativi. Vino di qualità e pranzi di lavoro sono anche al 50% in meno rispetto all'estero, mentre le

aspirine costano il 90% in più. (ma chi l'ha fatta questa statistica ?)



### RUBRICHE E GIORNALI

Oggi sul Messaggero Giacomo Dente recensisce il forno Roscioli di Roma, con voto 7, mentre Fabio Turchetti suggerisce il Primitivo Vigne Vecchie 2003 del Duca Carlo Guarini. Camillo Langone sul Foglio propone due libri "In.gredienti" di Massimiliano Alaïmo e "Codex seraphinianus" di Luigi Serafini. Su Libero Tommaso Farina si occupa del Grana Grosino originario dell'alta Valtellina.

Esce un bel numero del mensile Class, con una serie di servizi dedicati al gusto. Beatrice Panerai si occupa della guerra viennese delle torte al cioccolato: Imperial e Sacher. L'enologo Carlo Ferrini spiega come si diventa un wine maker di successo. E Davide Oldani racconta qual è la via della semplicità in cucina. Oldani insieme a Matteo Scibilia e altri due chef è anche protagonista di un bel servizio sul mensile Monsieur dedicato alla trattoria italiana.



### IL PRODOTTO DELLA SETTIMANA

E' la pasticceria di Salvatore De Riso ( piazza Cantilena 1, Minori - SA- tel. 089853618) , maestro di Minori dove ha sede il suo lucente locale. Il laboratorio è invece nel Comune di Tramonti, da cui partono i suoi camioncini carichi di torta ricotta e pere (la sua massima specialità) e di bicchierini deliziosissimi. Impedibili, di De Riso, i suoi nuovi liquori, tra cui quello irresistibile al fico d'India e un antico amaro della Costiera Amalfitana, denominato Saracino. Salvatore De Riso, che si può considerare un ragazzo prodigio, già alla scuola di Iginio Massari, sarà docente alla prossima edizione di Identità Golose che si terrà a fine mese a Palazzo Mezzanotte a Milano.



### IL VINO

E' un superbo campione di Bricco dell'Uccellone 1999, la Barbera d'Asti che Giacomo Bologna inventò nel 1982. Il 1999 assaggiato oggi ha raggiunto una sorta di perfezione. E' rosso rubino molto carico, con tenui riflessi aranciati, al naso è imponente la polpa di frutti rossi e di viola, con un sottofondo speziato appena accennato. In bocca è sorprendente la morbidezza, la rotondità, l'equilibrio perfetto che accompagna un sorso lungo, pieno, piacevole, per una delle più grandi Barbera della storia. Una bottiglia costa sui 40 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.