



17 febbraio 2006

LA NOTIZIA DEL GIORNO

rassegna stampa golosa commentata da Paolo Massobrio



LAURETANA®
L'acqua più leggera d'Europa

NUMERO CLIENTI
800 233 230



la Gradiera
del Gusto
CON PAPPILLON NEL CUORE DELLA SICILIA
21 - 25 APRILE 2006

Nebbiolo Grapes
Convention internazionale dedicata al vitigno Nebbiolo
Alba, 9 - 12 marzo 2006

golosaria
500 PRODOTTI DA ASSAGGIARE

LA NOTIZIA

Anche oggi i giornali dedicano pagine all'emergenza aviaria. Avvenire riporta la notizia del ritrovamento di altri uccelli migratori morti per il virus e le testimonianze di consumatori allarmati e produttori preoccupati per il calo delle vendite. Importante è stato l'intervento del presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi che, in visita a Madrid, ha sostenuto che "l'allarmismo non ha senso, ci facciamo soltanto del male". Un editoriale di Paolo Viana, sempre su Avvenire, ricorda come la psicosi sia incomprensibile in un Paese come il nostro (la rete di sicurezza è fittissima) e infatti le esportazioni in Europa aumentano anche grazie ai prezzi precipitati. Da segnalare su L'Espresso un editoriale di Michele Serra sulla psicosi del brodo di cappone.



MAGRI AD OGNI COSTO

La rock star Madonna è stata operata d'ernia, una patologia di cui soffre una persona su dieci. Ma il sospetto che qualcos'altro non vada viene dal suo aspetto fisico degli ultimi tempi: l'eccessiva magrezza fa sospettare che la quarantasettenne cantante si sottoponga ad allenamenti eccessivi e a una dieta troppo rigida. Un problema sempre più diffuso – scrive Il Corriere della Sera –

giacchè aumentano le persone per le quali dieta e ginnastica sono un'ossessione.



VINO

Il futuro del vino è nella ristorazione – titola Italia Oggi – e la nuova tendenza sembra essere consumo a bicchiere e diritto di tappo. Lo rivela una ricerca Unicab-Confcommercio che a Vinaly darà i dati sulle ultime tendenze del consumo di vino. Intanto nelle librerie di tutta Italia sta per arrivare il libro-diario di Paolo Massobrio "Il Tempo del Vino", edito da Rizzoli, che racconta proprio l'evoluzione dei consumi in questi ultimi vent'anni.



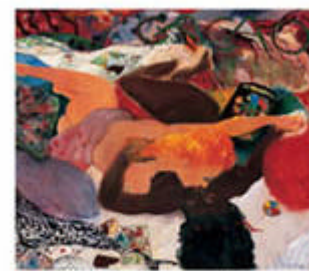
ENERGIA DALLA COCA COLA

Arriva in Francia la Coca Cola Blak. La filiale transalpina dell'azienda di Atlanta lancia sul mercato la bottiglietta nera che darà l'energia necessaria ad arrivare a fine giornata (come faremo senza Coca Cola?). La miscela, segreta, contiene caffè, coca e molto meno zucchero della formula originale. La concorrente Pepsi già da tempo ha lanciato con successo le bevande energizzanti e Coca Cola è rimasta indietro nel mercato; ora tenta di recuperare (La Repubblica).



CIOCCOLATO

Apri domani ad Alessandria una singolare mostra dal titolo "Il cioccolato e l'estasi", dedicata alle opere di Luciano Proverbio. Per celebrare il cibo degli dei il 2 marzo si terrà un convegno e il 3 marzo una giornata di studio e dei workshop "sensoemozionali" al ristorante La Fermata di Alessandria. La mostra rimarrà aperta dal 18 febbraio al 19 marzo a Palazzo Guasco.



Luciano Proverbio
Il cioccolato e l'estasi

VARIE

Decolla il formaggio caprino - scrive Il Giorno di oggi - con un piano dell'Unione Agricoltori. Su Italia Oggi Luigi Chiarello parla invece di un emendamento blitz nel Ddl di conversione del decreto legge sulla protezione delle biotecnologie, per cui la tutela dell'ambiente sarebbe in contrasto con chi vuole sviluppare gli Ogm. Su Panorama, infine, Fiammetta Fadda si occupa di aglio e fa un'inchiesta sulle persone che fanno di tutto per eliminarlo. Ma Giuseppe Zola, re della bagna caoda, risponde: "Chi ha paura dell'aglio ha paura della vita".



APPUNTAMENTI

Questa sera alle ore 19.30 presso la pizzeria Victoria (via M. Ripa) di Battipaglia (SA) si terrà l'incontro con Polidoro Dell'Orto "L'io e le opere" organizzato dal Club di Papillon di Salerno. "Non solo musica, non solo gusto" è il titolo dell'evento che avrà luogo sabato alle ore 18.30 alla distilleria Mazzetti d'Altavilla in viale Unità d'Italia 2 ad Altavilla Monferrato (AL). Parteciperà Paolo Massobrio insieme ad alcuni membri dell'orchestra Rai per un momento di solidarietà in favore di Avsi. Domenica alle ore 16 con il Club di Legnano e Novara si terrà la visita guidata alla Basilica di San Magno a Legnano (MI). Seguirà una degustazione-aperitivo di vini e prodotti della Lombardia presso il salone del Centro Parrocchiale. Ma sabato è anche il giorno dell'inaugurazione della Bit di Milano, la Borsa internazionale del Turismo. Paolo Massobrio sarà presente martedì per una disfida sulla Barbera organizzata da Alexala.

RUBRICHE

Nella consueta rubrica su Avvenire Paolo Massobrio e Giorgio Calabrese illustrano i prodotti tipici piemontesi in occasione delle Olimpiadi. Per il settimanale Vita Paolo Massobrio si occupa di Cento (FE), la città che ospita un celebre Carnevale. Su Il Messaggero Giacomo Dente recensisce la Trattoria Renato e Luisa di Roma (voto: 7) e Fabio Turchetti consiglia il Marsala Vecchio Florio 2002. Per Il Venerdì di Repubblica Gianni e Paola Mura hanno provato il ristorante Il Tordo Matto di Zagarolo (RM) e il vino Borgo Cennina prodotto dall'ex calciatore Paolo Rossi nell'azienda Poggio Cennina a Bucine (AR). Su Panorama Bruno Vespa consiglia lo Chardonnay 2004 della Collezione De Marchi. Enzo Vizzari per L'Espresso prova i ristoranti Faggio e Patio di Pollone (BI).

RUBRICHE WEEKEND

Per TTL de La Stampa in edicola sabato Paolo Massobrio scrive del vino Valtellina Superiore Grumello 2001 prodotto da Alberto Marsetti a Sondrio. Sempre su TTL Edoardo Raspelli recensisce il ristorante A Spurcacciu-a di Savona a cui assegna 15/20 e il Bed&Breakfast La Locanda di Varzi (PV). Per Melaverde in onda domenica alle 12,20 su Retequattro racconterà della produzione del salame di Varzi, prodotto Dop. Marco Gatti sabato su Libero compie un viaggio tra le eccellenze della Valle d'Aosta; domenica per Il Giorno mangia alla Corte Lombarda di Cerro Maggiore (MI) e beve il buon Franciacorta Brut Brusati de Il Pendio di Monticelli Brusati (BS). Domenica su Il Giornale Paolo Marchi dedicherà la sua pagina ai ristoranti italiani in Australia; per la rubrica "Cibi divini" recenserà il ristorante Al Gatto Nero di Torino. Sabato il Gastronomo Davide Paolini sarà in onda su Radio 24 alle ore 11: il titolo della rubrica sarà "Il paesaggio e il territorio: garanzie maggiori di Dop e Igp?".

IL VINO

E' un'insolita corposa versione della Barbera d'Asti "Bricco della Bigotta" 2003 prodotta a Rocchetta Tanaro (AT) da Braida (tel. 0141644113). Il vino ha colore rubino molto concentrato, al naso è piacevole la nota di confettura di prugna e ciliegie, in bocca è rotondo, ampio, elegante, con una nota tannica piacevole, per un vino di alta gradazione alcolica. Una bottiglia costa sui 35 euro.