



22 settembre 2005

LA NOTIZIA DEL GIORNO

rassegna stampa golosa commentata da Paolo Massobrio



LAURETANA®
L'acqua più leggera d'Europa

SISTEMI CLIENTI
NUMERO VERDE
800 233 230

**ACQUISTA LE GUIDE
di Paolo Massobrio su
www.clubpapillon.it**



**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

Ultimi ritocchi al programma per la VI edizione del Salotto di Papillon che quest'anno avrà luogo alla Palazzina di Caccia di Stupinigi (TO) il 20 e 21 novembre, con 100 tra i migliori produttori d'Italia de Il Golosario e 500 prodotti curiosi da assaggiare. Due giorni attesi ed intensi, dove si toccheranno i temi della spesa con 10 euro al giorno secondo "Avanzi d'Autore" e la carne cruda piemontese interpretata da otto chef della nuova "Guida Critica & Golosa" (giudice il severo Raspelli), dall'apoteosi della merenda sinoira alla "bagnacauderia". E poi "i 20 vini che mi porterei in capo al mondo", uno per regione, scelti da Paolo Massobrio, le birre artigianali e tante sorprese. Visto come un'anteprima delle Olimpiadi, il Salotto anticiperà anche alcune novità sul rilancio di Torino dopo l'evento, ma anche sul rilancio delle cantine piemontesi con un appuntamento ad hoc previsto per lunedì, giorno dove il "popolo della qualità" confluirà a Stupinigi per i "faccini radiosi" 2006 e i "sistemi del gusto" che la redazione di Papillon elargirà a chi fa cultura del territorio. Informazioni sul sito www.clubpapillon.it. Appuntarsi la data.



LA FABBRICA DI CIOCCOLATO

E mentre Elisa di Rivombrosa stasera ritorna sugli schermi, sta per arrivare nei cinema "La Fabbrica di cioccolato". Un modo per parlare anche dei migliori cioccolati d'Italia, come fa oggi Gente che dedica un ampio ed interessante servizio al cibo degli Dei.



BONILLI STEFANO

Grande riconoscimento al direttore del Gambero Rosso Stefano Bonilli che vince il Premiolino, il prestigioso premio giornalistico giunto alla 45a edizione. Con Bonilli, il 27 settembre alla Terrazza Martini di Milano, verranno premiati anche il portavoce vaticano Joaquin Navarro-Valls, il fondatore di Dagospia Roberto D'Agostino, e poi Giovanni Minoli, Denise Pardo, Dario Di Vico e Claudio Gatti (a Stefano Bonilli, i meriti complimenti della redazione di Papillon). Ma sul tema del Gambero Rosso, interviene oggi Paolo Granzotto su Il Giornale con la risposta a una lettera dal titolo: "Per 'l'homo sinister' il Vangelo è il Gambero rosso".

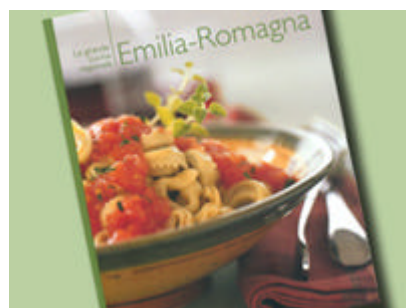


VINO E SBRONZA

Ecco il gene che fa prendere la sbronza. E' il titolo di un servizio di Magazine, firmato – nomen omen – da Simona Vigna dove si parla di una scoperta americana sui moscerini: sarebbero resistenti all'alcol (e l'uomo no).

CUCINA REGIONALE

Esce oggi con il Corriere della Sera il primo libro di ricette dedicato alla cucina regionale dell'Emilia Romagna. Ne scrive Davide Perillo sul Corriere della Sera Magazine, mentre il Corriere di oggi presenta l'intero piano dell'opera, con appuntamenti ogni giovedì.



MARCHESI GUALTIERO

Su Il Sole 24 Ore l'ottima Fernanda Roggero fa un ritratto di Gualtiero Marchesi che festeggia 50 anni di carriera e dice: "Il mio sogno è una laurea per formare i giovani chef".

BOLOGNA GIACOMO

Esce un film sul grande Giacomo Bologna. La notizia arriva dalla famiglia che annuncia la proiezione in anteprima per domenica 25 settembre al Cinema Massimo di Torino (via Verdi, sala 3) nell'ambito di "Anteprima Spazio Torino". Il documentario dal titolo "Il re del mosto" da una canzone di Paolo Frola precede la rassegna Torino Film Festival. Prodotto e promosso da due giovani autori piemontesi, Giulia Graflia e Matteo Codrino, il documentario verrà replicato giovedì 29 settembre alle ore 17.10.



ALTRI ARTICOLI

Cosa mangiare per fare meglio l'amore. L'articolo questa volta è di Libero che propina ostriche, cacao, tartufo, noce moscata e peperoncino rosso (insomma le solite cose). La Repubblica dice invece che il caffè degli italiani cambia gusto, per colpa dei self service in ufficio, sempre più diffusi, e Italia Oggi quantifica nel 10% il calo dei consumi di carne di pollo. Tommaso Farina su Libero fa un viaggio goloso a Sommariva Bosco (CN).

RESISTENZA UMANA

Ultimi due giorni per iscriversi alla prossima Giornata di Resistenza Umana di Papillon ambientata in Valsesia sabato 24 settembre. Il programma è sul sito, ci si può iscrivere anche on line. Sempre sul sito, appare la seconda puntata della cucina degli avanzi di Giovanna Ruo Berchera che tratta un prodotto De.Co., la Mela Grigia di Torriana di Barge (CN).



IL VINO

E' il Ghemme 1999, prodotto a Ghemme (NO) dai fratelli Rovellotti (tel. 0163841781). Premiato fra i Top Hundred di Expo dei Sapori, il vino ha colore rubino con riflessi aranciati, al naso è molto intensa la nota di viola, che persiste lungamente. In bocca si assaggia un Nebbiolo davvero tradizionale, di buon impatto, giustamente tannico, piacevolmente vivo ed equilibrato. Ottimo sulle carni rosse, una bottiglia costa sui 22 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>