



25 maggio 2005

LA NOTIZIA DEL GIORNO

rassegna stampa golosa commentata da Paolo Massobrio



LAURETANA®
L'acqua più leggera d'Europa

NUMERO CLIENTI
PIÙ IN TUTTO IL MONDO
800 233 230

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



**LA NOTIZIA E IL VINO DEL GIORNO SONO OFFERTI DAL GOLOSARIO,
LA GUIDA ALLE 1000 E PIÙ COSE BUONE D'ITALIA, DI PAOLO MASSOBRIO.**

LA NOTIZIA

Si chiamano "le perle dell'informazione", ovvero le notizie dove la fantasia è superata dalla realtà. Ai tempi dell'università ci si divertiva a collezionarle, mentre al corso di giornalismo Carlo De Martino spiegava che "la notizia" è "cane spara al cacciatore" non il contrario. Che ridere, a parte il dramma del fatto appreso da un giornale locale del centro Italia, leggere: "500 contro un albero, tutti morti" o "Finalmente una dimora per i morti di Seghe", laddove Seghe è un paese in provincia di Vicenza. Oggi una nuova perla dell'informazione a sfondo alimentare viene pubblicata sulle pagine di tutti i giornali, segno che De Martino aveva proprio ragione: "A dieta perché cicciottello, un bambino di 10 anni ruba gli avanzi del cane". È successo a Frosinone e, al di là del sorriso, nasconde il dramma di questa società che ha perso il senso della misura.



PANE

Oggi è la Giornata dedicata al pane e i servizi televisivi di ieri hanno reso omaggio a questo prodotto molto amato dagli italiani. Paolo Massobrio è stato ospite della trasmissione Decanter su Radio 2 e ha difeso la vera michetta milanese. Ma intanto il Codacons denuncia che la pagnotta è aumentata più della benzina e che i consumi pro capite sono scesi, negli ultimi 100 anni, da 1.000 a 120 grammi al giorno. Dal 2001 – scrive Libero – il rincaro del pane è stato del 40%, mentre le vendite sono calate dello 0,5% l'anno.



ACQUA

L'acqua Lauretana compie 40 anni e festeggia l'anniversario con un contratto di 12 milioni di bottiglie che andranno in Giappone. Lo scrive la Stampa (edizioni regionali) che annuncia anche il premio "Sigillo d'Oro" all'artista Michelangelo Pistoletto, che i proprietari di Lauretana conferiranno a Graglia il prossimo 17 giugno. Nei progetti della nota azienda di acqua minerale – annuncia Giovanni Vietti (nella foto durante una storica "Giornata di Resistenza Umana di Papillon) – c'è anche l'ampliamento degli stabilimenti per rispondere alle crescenti richieste che arrivano anche dall'estero. La Lauretana è l'acqua minerale più leggera d'Europa e figura come prodotto esclusivo, in questi giorni, per i ciclisti impegnati col Giro d'Italia. Alla Lauretana, che ogni giorno offre a noi tutti un sorso di Notizie del Giorno, i migliori complimenti di Papillon.

**DIETE**

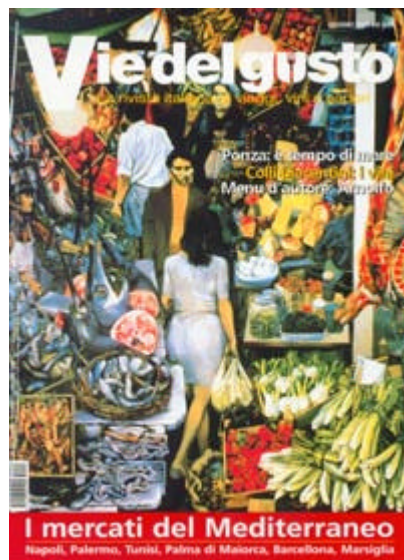
Il Giornale lancia domani la Dieta a zona italiana, e invita a sostituire la pasta (triplo sic!). Ma sempre il Giornale parla di un dottore francese che promette bellezza fino a 120 anni (quale compagnia di assicurazione si farà avanti?), mentre a Verona nasce il primo ospedale per sani. Ma La Stampa, nell'inserito TuttoScienze, svela che c'è pure una dieta al botulino: il batterio rallenta lo svuotamento gastrico e mantiene un regime ipocalorico.

APPUNTAMENTI

Sono tantissimi gli appuntamenti di questo fine settimana che coincide con la Giornata delle Cantine aperte (900 aziende e oltre un milione di turisti dichiara l'autorevole sito winenews). Questa sera Roberto Bava, a Cocconato d'Asti, ospita gli chef di tutto il mondo riuniti a Torino per il loro congresso annuale e salutati ieri da Edoardo Raspelli. Nel Monferrato Casalese sta avendo un grande successo la manifestazione Riso&Rose che chiuderà domenica con un finale Gonzalesco. Venerdì all'Abbazia di Lucedio (Vercelli) si terrà invece una cena medievale a favore dell'Unicef (prenotazioni allo 016151650) alla quale aderisce Papillon, mentre domani a Torino inizia il festival del Moscato promosso da Go Wine. Sempre Venerdì a Bologna Carla Latini presenta "pasta On Stage" ovvero i prodotti tipici regionali Britannici incontrano la pasta Latini. Nella serata di gala, verrà anche presentata la quarta edizione di "Dopoteatro con gli chef" con sette interpretazioni di pasta, dal 30 giugno al 29 luglio (alla faccia della dieta a zone). Grande attesa per domenica a Rocchetta Tanaro, dove la Giuria del premio Giacomo Bologna-Qualità della Vita conferirà il quinto riconoscimento a Giulia Maria Crespi presidente del Fai. L'appuntamento è per le ore 11 e nell'occasione Paolo Massobrio ricorderà Riccardo Riccardi, conte di Santa Maria di Mongrando, e Luigi Veronelli, scomparsi lo scorso anno a distanza di pochi mesi.

**RIVISTE**

Escono oggi le riviste Viaggi&Sapori e Vie del Gusto. Quest'ultimo mensile, sempre più accattivante, diretto da Carlo Ottaviano (nella foto) presenta una serie di servizi tra il turistico e il gastronomico. Novi Ligure, teatro dell'ultimo Salotto di Papillon è al centro di un



servizio dedicato alle passeggiate in bicicletta, mentre Paolo e Paola Frola (nella foto), vengono indicati come i "personaggi del mese" con un servizio che parla dei loro prodotti in barattolo, in particolare i "Paolini". Sul prossimo numero la rivista offrirà anche un servizio di itinerari marinari su Trapani, dopo il successo di Wine Sicily dei giorni scorsi. In edicola anche Spirito di Vino, Il Mio Vino e l'ultimo numero di Bibenda, rivista patinata di vini curata da Franco Ricci.



NASCONO LE CITTÀ DEL TORRONE

Dopo le città del vino, quelle del pane e dell'olio, nascono anche le città del torrone. Tra i primi aderenti Cremona, Benevento e Novi Ligure.

RUBRICHE

Su Vita Paolo Massobrio dedica il suo viaggio settimanale al Montefeltro assaggiando il raro prosciutto di Carpegna. Su Libero Tommaso Farina (protagonista ieri del sito www.peperosso.info) si occupa del formaggio Branzi, mentre sulla Stampa Sergio Miravalle, reduce dalla mitica degustazione di ieri dedicata al chinotto, scrive di vino e Cina.

LIBRI

Due libri preziosi e circoscritti. Si tratta della guida al Cilento di Luciano Pignataro, eccellente giornalista del Mattino di Napoli e attento conoscitore delle sue terre, e della Guida ai ristoranti di Parma e Provincia 2005, firmata dal terribile Chichibio, collaboratore della Gazzetta di Parma. I giudizi vengono espressi in gru, da una a cinque, e in bicchieri per la cantina. Una violetta di Parma segnala invece la piacevolezza complessiva. Bella guida, semplice, schematica, severa, con suddivisioni per prezzi e ambienti. Ai vertici, con quattro gru (nessuno ne ha 5) la Cantinetta di Felino, la Greppia e Parizzi di Parma, la Stella d'Oro di Soragna. Allo stimatissimo collega Chichibio, i complimenti più vivi della redazione di Papillon.



IL VINO

È uno straordinario Verdicchio dei Castelli di Jesi, che dedichiamo al collega Giancarlo Rossi, instancabile animatore dell'Enoteca di Jesi. È prodotto a Rosola (AN) dall'azienda agricola Cavallaro (tel. 0731814158). Il Verdicchio che più ci ha colpito è stato il Classico superiore 2003 "Crocetta". L'aspetto visivo dà un vino dal colore paglierino di ottima concentrazione, al naso sono intensi i profumi floreali che evocano il sambuco e la mandorla, in bocca si sente tutta la potenza di questo vino di buon corpo, la pienezza, l'equilibrio che accenna al velluto. Un ottimo vino da tutto pasto, da crostacei, ma anche da carni bianche che costa sugli 8 euro. Una bella scoperta.



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>