



09 maggio 2005

LA NOTIZIA DEL GIORNO

rassegna stampa golosa commentata da Paolo Massobrio



LAURETANA®
L'acqua più leggera d'Europa



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

Successo su tutti i fronti della tre giorni di Papillon incentrata tra Alessandria e Novi Ligure. Oggi Il Piccolo, in prima pagina, immortalata la "Colazione delle 1000 e una notte" (nella foto). La Stampa fissa Raspelli, Massobrio e Gatti in pigiama, sempre alla "Colazione delle 1000 e una notte" di ieri mattina che addentano un gelato, mentre Repubblica di oggi dedica una pagina intera al raduno nazionale delle bici da gelato di Papillon, con un bel pezzo di Marco Trabucco. Grande eco ha avuto il convegno nazionale di venerdì scorso (ne hanno parlato il Tg2 e il Tg3) sulle denominazioni comunali di origine, dove il ministro Alemanno è intervenuto con una lunga lettera, mostrando interesse per questa forma di promozione e proponendo un tavolo di lavoro sulle De.C.O. Lo stesso interesse ha mostrato Ermete Realacci (nella foto con Paolo Massobrio) che ha voluto essere ad Alessandria con Papillon alla vigilia della manifestazione nazionale "Voler Bene all'Italia", dove il presidente della Repubblica Ciampi ha ribadito che "bisogna valorizzare i prodotti tipici". Sul sito del Club di Papillon, nella home page, è possibile leggere le conclusioni del convegno nazionale sulle De.C.O.

PASTICCERIA ALESSANDRINA DE.C.O.

Sono per ora due le De.C.O. promosse da Papillon, la prima è la Torta Amara della Vallera che verrà celebrata mercoledì a Cuneo, in occasione della presentazione del libro "A me piace l'estate ma è così bello l'inverno", l'altra è la pasticceria alessandrina che ha avuto il suo battesimo venerdì. Realizzata dal Comune di Alessandria con la consulenza di Riccardo Lagorio, la De.C.O. sulla



pasticcERIA alessandrina rappresenta un prototipo in linea con quanto emerso dal convegno nazionale di Alessandria. "Sono due i livelli di De.C.O., – ha sintetizzato Paolo Massobrio al termine degli interventi dei rappresentanti dell'Ance, del Ministero per le Politiche Agricole e degli esperti ai vari livelli – il primo è una semplice delibera comunale che censisce i suoi beni identitari, di carattere agricolo, artigianale anche non solo alimentare, il secondo livello, più impegnativo, si rifà ai marchi territoriali collettivi, spiegati dal dottor Orazio Olivieri, che si prefiggono, in un'intesa pubblico-privato, di tutelare i prodotti. Lo stato dell'arte delle De.C.O. ad oggi è poi spiegato nel libro di Roberto De Donno edito da Giuffrè e presentato venerdì ad Alessandria.



IL FRITTO

Secondo il Corriere della Sera Salute di domenica il fritto può piacere anche al dottore, se si seguono alcuni trucchi, mentre secondo Il Secolo XIX fa male anche all'ambiente, visto che l'olio da smaltire delle padelle è di oltre 50 mila tonnellate. Intanto ieri a Novi Ligure Enzo Borraccia, detto Monzù, ha chiuso il Salotto di Papillon friggendo la mozzarella in carrozza.

SAPORE DI TAPPO

Lo ha scritto Repubblica di sabato, lo riprende Il Corriere della Sera oggi: è nato in Francia un filtro che toglie l'odore di tappo. Ne parla Mauro Remondino, mentre Francesco Arrigoni scrive dell'Alto Adige dove hanno riscoperto il tappo di vetro. Secondo Giorgio Pinchiorri, sono tutte buone notizie, perché una bottiglia su 10 sa di tappo.

LA CAPORETTO DEL GUSTO

Riproponiamo sul sito del Club di Papillon un articolo di Maurizio Blondet, apparso su Avvenire di domenica, circa la più grande fiera alimentare del mondo che ha avuto luogo a Chicago. E se questi sono i cibi del futuro, non c'è proprio da stare tranquilli. L'articolo si trova nella sezione "Letti per voi".

VINO: GUERRA ITALIA-FRANCIA

È scontro tra Italia e Francia, ma soprattutto tra Vinexpo e Ice. La Fiera di Bordeaux avrebbe infatti negato al padiglione Ice lo spazio sui vitigni autoctoni. Lo scrive Italia Oggi di sabato.



CARTOLINA per... I FRANCESI CHE SI INCAZZANO

Avremmo potuto spedirla anche a Ezio Rivella, che sulla bontà dell'internazionalizzazione dei vini e sulla "poesia" dei vitigni autoctoni ha sempre fondato i suoi interventi. Il fatto di Winexpo, nella sua gravità, dice però di una palese invidia nei confronti dell'Italia del vino, che ha scelto l'unica grande strada di distinzione che poteva percorrere: quella dei vitigni autoctoni. Non si legge altrimenti questo ostruzionismo promozionale, che cadrà come una mannaia sulla credibilità dei francesi e delle loro fiere.

ALTRI ARTICOLI

Sulla Stampa di oggi si parla di allarme pesca, dopo la conferenza internazionale in Canada; su QN di domenica l'allarme è invece per la frutta e verdura, dato che ne consumiamo appena 383 chili a famiglia l'anno. Cofferati da Bologna lancia poi l'allarme birra e la vieta dopo le 21. Invece Beppe Grillo commenta il film-documento "A1" che analizza il sistema dei trasporti e racconta che uno yogurt può fare anche 3 mila chilometri. Ultima notizia: il limone pulisce i motori. Lo ha detto un gruppo di scienziati di Madrid.



CARTOLINA per... I NEMICI E I COSIDDETTI "AMICI"

Interessante, tra i vari articoli di oggi, anche quello di Francesco Alberoni sulla prima pagina del

Corriere della Sera. Si intitola: "Rassegnatevi, più farete bene, più l'invidia vi colpirà". Ogni successo, dice Alberoni, deve mettere in conto nuovi nemici. E ci colpisce un po' questa considerazione che riguarda un sentimento stupido, soprattutto dopo la nostra tre giorni. Che dire? Ci guarderemo dai "nemici" se il virus dell'invidia si diffonde, ma dagli "amici" non c'è nulla da fare: ci guardi Iddio.

IL VINO

È un'altra curiosità, emozionante e impensabile, che ha sorpreso tutti, sabato pomeriggio, durante la degustazione di vino rosso e cioccolato del Salotto di Papillon. Si tratta di una Monella, Barbera del Monferrato di Giacomo Bologna (tel. 0141644113), annata 1985, prodotta a Rocchetta Tanaro (At). Dopo vent'anni aveva un colore rubino spento con note aranciate, il profumo era di sottobosco e spezie, ma in bocca mostrava una straordinaria piacevolezza, ancora frizzante, di corpo, senza difetti né punte eccessive di ossidazione. Ne abbiamo aperte 3 bottiglie ed erano tutte così. Un'emozione impagabile.



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>