



Home Chi siamo Abbonamenti Pubblicità Archivio Contatti Links Video

e u p o s i d a

LA RIVISTA DEL VINO

GUSTO IN SCENA DIVENTA INTERNAZIONALE

Gusto in Scena diventa europea. La manifestazione, ideata e curata dal giornalista Marcello Coronini, arriverà al Palazzo dei Congressi di Lugano - il 13 e 14 marzo 2011 - per presentare un format unico. L'evento, infatti, farà incontrare in un'unica location tre mondi attraverso Chef in Concerto, il congresso di grandi cuochi, I Magnifici Vini, selezione di circa cento cantine d'Europa e Seduzioni di Gola, la rassegna di sfizi gastronomici. Lugano rappresenta il ponte ideale tra Italia e Svizzera: quest'ultima avrà la possibilità di conoscere i grandi cuochi italiani e il meglio dei vini e dei prodotti italiani, mentre professionisti e appassionati del nostro Paese potranno scoprire le bellezze del vicino Canton Ticino. Lugano, infatti, è a circa 50 minuti da Milano ed è facilmente raggiungibile con ogni mezzo.



Afferma Marcello Coronini: "Primo obiettivo di Gusto in Scena sarà presentare alla Svizzera il meglio dell'enogastronomia italiana. Il secondo offrire ai professionisti e ai consumatori italiani l'opportunità di scoprire l'affascinante città di Lugano ma anche l'enologia elvetica, sempre più interessante con la produzione di Merlot." Ma c'è di più. Gusto in Scena ha deciso di ridurre la propria durata, passando da tre a due giorni, domenica e lunedì. In questo modo è andato in controtendenza rispetto agli altri eventi enogastronomici importanti a livello europeo e ha dimostrato di saper prendere in considerazione le esigenze dei produttori dimostrando così che il confronto tra le parti contribuisce al successo di un evento. Questi due giorni si presenteranno al pubblico come un vero e proprio viaggio nell'enogastronomia con approfondimenti riservati ai professionisti di settore, primi fra tutti gli chef. A questi ultimi sarà dedicato Chef in Concerto con un tema stuzzicante, ancora top secret. Ogni edizione del congresso, infatti, è stata caratterizzata da un tema scottante: nel 2008, ad esempio, si è parlato di chimica in cucina, nel 2010, invece, della ricerca di identità per la cucina italiana. Chef in Concerto comunque non sarà aperto solo a grandi chef ma anche agli appassionati di cucina che ne vogliono sapere di più.

I Magnifici Vini invece offrirà un giro dell'Europa nel bicchiere, grazie alla selezione di più di cento cantine di tutta Italia, Slovenia e, naturalmente, Svizzera.

Terzo evento sarà Seduzioni di Gola che farà conoscere sapori rari e prodotti gastronomici preziosi, rigorosamente di produzione artigianale, dai formaggi ai salumi fino alle mostarde e marmellate, ma anche pesci rari affumicati, dolci golosità e pregiatissimi tartufi.

Condividi 0 commenti

Sfogliare l'archivio

L'ULTIMO LIBRO DI LUCIANO PIGNATARO: ECCO LA PRIMA GUIDA DEDICATA ALLE AZIENDE CHE NON VOGLIONO DIVENTARE GRANDI

Siete appassionati esperti e operatori del settore? Oppure adesso vi avvicinate al mondo del vino? Ma soprattutto, amate il Mezzogiorno? Ecco un lavoro capace di rispondere a queste domande presentandovi una Campania poco conosciuta e in certi casi inediti: dal vino dei Padri Benedettini di Montevergine a quello di Sant'Agata sui Due Golfi, dal Cilento all'Irpinia, e poi il Sannio e la provincia di Caserta. Indirizzi giusti, sempre verificati, per andare oltre i nomi già famosi, per scoprire aziende assenti alle fiere perché davvero troppo piccole. Con l'occhio giusto all'agricoltura ecocompatibile e al biologico. La guida vi porta alla scoperta di vini espressione del loro territorio, introvabili nei circuiti tradizionali, e sono il vero banco di prova per chi ama mettere in discussione il gusto omologato internazionale. Sono le aziende con cinque ettari di viti, ad eccezione di alcune che hanno segnato la storia del territorio come Apicella, Ocone, Terre del Principe e Venditti. 152 cantine, 152 storie, 152 occasioni di viaggio e di conoscenza di alcuni dei migliori artigiani della Campania vitivinicola. 300 pagine, 15 euro Guida a cura di Luciano Pignataro con testi di Francesco Aiello, Giulia Cannada Bartoli, Pasquale Carlo, Ciro Cenatiempo, Mauro Erro, Gaspare Pellecchia. Ricerche di Novella Talamo il volume è sponsor free. Da oggi in tutte le librerie della Campania Richieste dirette fuori regione: info@edizioniellippogrifo.it, 347.0503455 o 081 5177000

IL VENETO AL 300 X 100...SOLO IL MEGLIO!

Una regione in un castello! Pare impossibile, ma l'Associazione Italiana Sommelier del Veneto ci è riuscita con "Il Veneto al 300 x 100", manifestazione - che si terrà sabato 12 marzo al Castello di San Salvatore, Susegana-Treviso - che presenterà 300 vini e 100 aziende vinicole delle 25 aree enologiche presenti nel territorio. Lo splendido castello di San Salvatore a Susegana (Tv), borgo del XIII secolo ancora oggi abitato dalla famiglia dei Conti Collalto, infatti, accoglierà il pubblico di appassionati e di addetti ai lavori per fare conoscere le tante eccellenze enologiche, scelte in seguito alle degustazioni ufficiali delle delegazioni Ais Veneto.

Settembre - Ottobre 2010



facebook

Iscriviti alla newsletter

Archivio Newsletter

L'ADIGE



GUSTO IN SCENA DIVENTA INTERNAZIONALE

Gusto in Scena diventa europeo. La manifestazione, ideata e curata dal giornalista Marcello Coronini, arriverà al Palazzo dei Congressi di Lugano - il 13 e 14 marzo 2011 - per presentare un format unico. L'evento, infatti, farà incontrare in un'unica location tre mondi attraverso Chef in Concerto, il congresso di grandi cuochi, i Magnifici Vini, selezione di circa cento cantine d'Europa e Seduzioni di Gola, la rassegna di sfizi gastronomici. Lugano rappresenta il ponte ideale tra Italia e Svizzera: quest'ultima avrà la possibilità di conoscere i grandi cuochi italiani e il meglio dei vini e dei prodotti italiani, mentre professionisti e appassionati del nostro Paese potranno scoprire le bellezze del vicino Canton Ticino. Lugano, infatti, è a circa 50 minuti da Milano ed è facilmente raggiungibile con ogni mezzo.

Chateau Kefraya, i migliori vini libanesi della valle della Bekaa importati in Italia dalla Prestige Italia di Fabio Contato (Provenza)

Chateau Kefraya, uno dei brand libanesi più famosi nel mondo (Euposia nr 55, maggio/giugno 2009) è da oggi finalmente importato in Italia. I vini di Michel de Bustros, prodotti nella valle della Bekaa sin dal 1951, saranno distribuiti da Prestige Italia, dinamica realtà commerciale guidata dal vignaiolo Fabio Contato (Provenza Vini - Cà Maiol), già attiva nell'import di Champagne, Bordeaux e vini spagnoli sudamericani e argentini.

IL FONDO PER TUTTI I GUSTI... NELLA ZONA PLAN DE CORONES LA MARATONA DEI CANEDERLI DELLA VAL CASIES E LA DIETA SPECIALE PER IL FONDISTA...

Tra i masi e i dolci prati innevati della Val Casies, nell'Area Vacanze Plan de Corones, il 16 gennaio 2011 va in scena uno degli appuntamenti più originali dell'inverno. Protagonista, l'inconsueto abbinamento sport-gastronomia con un pizzico di divertimento e goliardica: lo sci di fondo e il primo piatto simbolo dell'Alto Adige, i canederli, le famose 'palle' di pan grattato. E' la Maratona dei canederli in Val Casies, che si 'corre' in questa fiabesca valle laterale della Pusteria, tempio dello sci di fondo con 42 km di piste preparate, a doppio tracciato sia per tecnica classica che, al centro, lo spazio sufficiente per lo skating.

Finalmente importata in Italia Bodega Chakana, avviata per aiutare le popolazioni indigene aymara e quechua

A World of Flavours i vini di Bodega Chakana. Si tratta di una delle boutique piu' interessanti in Argentina, sviluppatasi con i finanziamenti di una fondazione olandese rivolta a dare speranze alla popolazione locale di origine aymara e quechua. Sono prodotti in una cantina tra le più all'avanguardia in Argentina, costruita allo scopo di raggiungere una qualità eccezionale. La sua modularità è stata concepita per seguire la crescita produttiva delle vigne. Oggigiorno ha una capacità di 10.000 ettolitri in piccole cisterne di acciaio inox, disegnate per massimizzare la superficie di contatto delle pareti con il mosto durante la fermentazione. Il processo di vinificazione pone molta cura alla fase di trattamento dell'uva e garantisce altresì uno stretto controllo in ogni fase. Il tutto sotto la supervisione di Alberto Antonini, enologo toscano di fama internazionale consulente principale della cantina. La Chakana è un simbolo millenario originario delle Ande e rappresenta la costellazione della croce del Sud: è spesso tradotta come croce andina o croce quadrata. Simbologgia i tre livelli di vita Inca: il mondo basso, questo mondo e il mondo superiore. Letteralmente, Chakana è un vocabolo di origine quechua, deriva dall'unione delle parole chaka (ponte, unione) e hanan (alto, grande). Chakana sta a significare: unione con l'Hanan Pacha, ovvero il mondo superiore, il mondo dei cieli dove vivono le divinità. 90 punti per i Chakana Reserve Robert Parker, il "palato più influente del mondo", attribuisce un rating eccezionale ai nostri vini Chakana. Nell'ultimo numero di "Wine Advocate", assegna 90 punti a Chakana Malbec Reserva e Chakana Reserva Cabernet Sauvignon. "Fashion reds and whites that sell for a song"...segnala Parker.

21° anniversario dell'Icehotel, il più grande albergo di ghiaccio al mondo che ha aperto i battenti il 10 dicembre

Il primo edificio, aperto 21 anni fa, ha ospitato soltanto una mostra d'arte: la versione di quest'inverno, inaugurata il 10 dicembre, offre invece 60 camere, una sala delle colonne di ghiaccio e un icebar con divani e pista da ballo e la bellissima "chiesa di ghiaccio" sarà pronta il giorno prima delle vacanze natalizie. Quest'anno l'Icehotel ha aperto una parte dell'hotel già a metà novembre grazie a una nuova tecnica di costruzione che ha permesso di usare alcune parti prefabbricate e immagazzinate durante i mesi estivi in uno dei depositi dell'Icehotel. All'interno dell'hotel, che resta aperto fino a metà aprile, la temperatura si mantiene costante tra i -3 °C e i -8 °C. Oltre ad ammirare i dettagli sorprendenti di ghiaccio in tutte le camere e negli spazi comuni, si possono prenotare diverse attività nella zona come escursioni in slitte trainate da cani, safari (anche notturni) in motoslitte, visite del centro culturale Sami. Per chi non vuole pernottare in una delle camere di neve si può scegliere uno dei tanti chalet di legno costruiti attorno all'albergo.

ISTAT, 6° CENSIMENTO GENERALE DELL'AGRICOLTURA: CIRCA MEZZO MILIONE I QUESTIONARI COMPILATI AD OGGI. 63.000 LE AZIENDE CHE HANNO SCELTO DI RISPONDERE VIA WEB

Sono circa 63.000 i conduttori di aziende agricole che hanno scelto la compilazione via web del questionario del 6° Censimento Generale dell'Agricoltura. In particolare sono 29.083 i questionari già completati, mentre 33.575 sono al momento in via di compilazione. Infatti, chi sceglie di rispondere alle domande del questionario direttamente in rete può "dosare" il lavoro a seconda dei propri tempi di disponibilità: può iniziare la compilazione, salvare le risposte date, sospendere e riprenderla in seguito. Complessivamente, sono 453.836 le aziende che, on line o tramite rilevatore, hanno risposto al 6° Censimento Generale dell'Agricoltura. "Partecipare on line al Censimento consente all'Istituto Nazionale di Statistica di semplificare le operazioni accelerando i tempi di raccolta ed elaborazione dei dati oltre ad abbattere i costi organizzativi - ha affermato Enrico Giovannini, Presidente dell'Istat. - Come sempre, la partecipazione delle aziende è fondamentale per la precisione e la tempestività dei risultati. Collaborare alle operazioni censuarie, insieme all'Istat e agli altri organi competenti, rispondendo al questionario con la massima precisione e correttezza, è un atto utile alle stesse aziende agricole, nonché a tutto il Paese, per costruire un futuro sempre più sostenibile."

Cetawico. Il vino africano dalla Tanzania: una fantastica "provocazione"

Cetawico è un'impresa nel senso più completo della parola: attività economica ed impegno sociale. Produce vino biologico a 1100 m. sul livello del mare, su un altipiano situato in Tanzania circa 700 chilometri a sud dell'equatore. L'impresa nasce quasi per caso, quando Fiorenzo Chesini, ingegnere ed imprenditore, accetta la sfida di scavare un pozzo d'acqua potabile nei pressi di Hombolo, per conto della Fondazione San Zeno di Verona, associazione umanitaria attiva in paesi di 4 diversi continenti. Arrivato in zona, Chesini fa una scoperta per lui straordinaria. Proprio ad Hombolo, nella regione di Dodoma, quindici anni prima un missionario trentino aveva avviato un esperimento al limite del possibile: piantare le viti e fare il vino. C'era perfino riuscito, il bravo sacerdote, ma inviato in una nuova missione aveva dovuto lasciare la coltivazione in mani meno esperte. Chesini, che ha realizzato diversi progetti d'automazione per importanti cantine del nord Italia, pensa che l'esperimento possa essere ampliato, convinto della possibilità di migliorare quantità e qualità del prodotto. La Fondazione San Zeno accetta la sfida, finanzia l'operazione e favorisce la costituzione di una nuova società con Fiorenzo Chesini, amministratore, e la partecipazione di soci tanzaniani. Nasce così la Central Tanzania Wine Company (Cetawico).

PRECONSUNTIVO VERONAFIERE 2010. FATTURATO A 88,8 MILIONI, EBITDA A 11

Ricavi in crescita del 10% per cento. L'EBITDA in linea con le previsioni e stabile confronto al 2009. Utile netto a 1,5 milioni di euro, pari al 49% in più confronto alle attese. L'Ente veronese è l'unico in Italia, come registrato da tutti i principali competitor del settore, a non aver ancora subito perdite di esercizio ed occupazionali. Nuove acquisizioni e partnership, in Italia e all'estero, rafforzano il portafoglio diretto di rassegne dal quale genera attualmente il 90% del fatturato.