

NOTIZIE... IN PILLOLE

Loison Museum e "Le vie delle spezie":

Un esotico viaggio tra Gusto e Cultura

A Milano il Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria e il Campionato di Cake Design.

Promosso da FIPGC, Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, il campionato si svolgerà all'interno di Host Milano, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, in Fiera Milano dal 21 al 24 ottobre

I 30 ANNI della Dop Lambrusco Mantovano di Luciano Scarzello

Da Torino alla scoperta della Valle Tanaro lungo l'unica Ferrovia Turistica del Nordovest

Domenica 17 settembre prossimo con il treno storico per visitare i Musei di Nucetto e la Mostra Nazionale del Fungo di Ceva

Di rilievo per il paesaggio e la gastronomia, il 9 agosto scorso la Valle Tanaro, quasi ai confini con la Liguria, si è ulteriormente arricchita di un tassello fondamentale per lo sviluppo socio-turistico del territorio: la linea ferroviaria Ceva-Ormea infatti, è stata ufficialmente inserita tra le 18 ferrovie turistiche d'Italia, unico tracciato del Piemonte, della Liguria, della Valle d'Aosta e dell'Ovest Lombardia ad ottenere l'importante riconoscimento. Un volano promozionale reso possibile dal progetto "Binari senza tempo" (promosso da Fondazione Ferrovie dello Stato e sostenuto dalla Regione Piemonte), che rende comunque onore ad un itinerario variegato e affascinante, disteso tra boschi, viadotti, colline e montagne incontaminate. Un mezzo di trasporto esperienziale a cui vanno necessariamente collegate le attrazioni presenti e future dell'intero areale, al fine di costruire un'offerta complessiva diversificata ed eterogenea. In tal senso i viaggi sulla Ferrovia Turistica del Tanaro riprenderanno proprio domenica 17 settembre da Torino Porta Nuova con un convoglio "Centoporte" diretto a Nucetto prima (Museo Storico dell'Alta Valle Tanaro e Museo Ferroviario della Ceva-Ormea) e a Ceva poi, in occasione della 56.ma Mostra del Fungo, da quest'anno nazionale. Un tuffo nella storia alla scoperta di luoghi geograficamente affascinanti con una lunga sosta nel borgo medievale di Ceva, per scoprire tradizioni, street food e prodotti di qualità. Per informazioni e prenotazioni: www.piemontevic.com; info@piemontevic.com; 0173.223250.

50 anni di giornalismo di Giuseppe Casagrande

Del "mestieraccio" come chiamava Leo Longanesi quello di giornalista, Giuseppe Casagrande, giornalista trentino, collaboratore da molti anni al quotidiano "L'Adige" di Trento (dove si è svolta praticamente tutta la sua carriera) ha messo soprattutto in rilievo l'atteggiamento da gentiluomo, elegante nella conversazione e molto aperto sia nei confronti di altri giornalisti, caratteristica non sempre comune anche perché in questa professione esistono - spesso ed è inutile nascondere - rivalità e concorrenza.

In questi giorni Casagrande - ottimo esperto di vini e gastronomia a cui sta dedicando tutta la sua attività - ha festeggiato recentemente i 50 anni di giornalismo e in mezzo secolo si è anche occupato di altri argomenti tra cui attualità, sport e poi anche "Inviato" nei Balcani durante la guerra civile degli anni'90.

Per festeggiare la ricorrenza Casagrande ha scelto il ristorante "Pergola" di Savudrija in Istria e alla fine ha stappato la jeroboam della Gran Cuvée 2010 "Ferrari" che la famiglia Lunelli, proprietaria della casa spumantistica, gli ha regalato insieme ad una dedica. (di Luciano Scarzello)

Pasticceria Cova apre a Montecarlo con Briatore

Cova, storica pasticceria milanese ora marchio del gruppo LVMH, che quest'anno celebra il suo bicentenario, ha aperto in partnership con l'imprenditore Flavio Briatore il suo primo café in Europa nel cuore di Monte Carlo. Il locale, nella capitale del lusso, si affaccia su

Boulevard des Moulins al numero 19 con due grandi vetrine e una facciata in bugnato, tipico motivo neoclassico milanese.

Attraverso un'accurata selezione di colori, materiali e luci il locale di Monte Carlo rievoca in chiave contemporanea l'atmosfera che fin dal 1817 rende inimitabile lo stile Cova nel mondo.

L'interno del locale, di oltre 200 mq che può ospitare fino a 60 persone, è caratterizzato da un elegante pavimento in parquet lucido scuro e da preziosi chandelier, disegnati in esclusiva per lo spazio di Montecarlo. Il bancone del bar e le vetrine della pasticceria, che riprendono fedelmente lo stile del Cova a Milano, accolgono gli ospiti all'ingresso, mentre la sala ristorante, appartata ed elegantemente arricchita da specchi e quadri, si raggiunge percorrendo il corridoio dove trova spazio un'elegante vetrina con una pregiata selezione di vini e champagne.

In linea con la tipica cultura monegasca di considerare lo spazio urbano parte essenziale dell'esperienza del visitatore, il progetto ha previsto inoltre la valorizzazione dell'area esterna con un dehor di circa 54 mq. Coperto da una tenda blu e rifinito da componenti metalliche in ottone brunito, il dehor aggiunge uno spazio elegante in cui rilassarsi, in qualsiasi momento dell'anno, in una delle vie più prestigiose del centro.

Cova Monte Carlo offre alla clientela locale e internazionale del Principato una raffinata selezione di prodotti, dalla piccola pasticceria artigianale alle tradizionali ricette gastronomiche milanesi, tra cui anche il celebre Panettone, simbolo di Milano e icona della produzione Cova da oltre due secoli.

A Maurizio Nichetti il Premio Mangiacinema - Creatore di Sogni

Il regista e attore milanese tra gli ospiti più attesi della quarta edizione del Festival che si svolgerà a Salsomaggiore Terme dal 27 settembre al 4 ottobre

SALSOMAGGIORE TERME (Parma) - Ha girato il mondo con i suoi film e vinto premi in diversi Festival internazionali. Maurizio Nichetti è uno degli ospiti più attesi della quarta edizione di Mangiacinema. La Festa del cibo d'autore e del cinema goloso, dedicata quest'anno a Federico Fellini, si svolgerà a Salsomaggiore Terme dal 27 settembre al 4 ottobre: otto giorni di imperdibili appuntamenti golosi, con tantissime degustazioni, proiezioni e incontri, tutti eventi gratuiti per il pubblico.

Sabato 30 settembre, nel corso di una serata in suo onore, Maurizio Nichetti riceverà il Premio Mangiacinema - Creatore di Sogni, realizzato dall'artista salsese Giuseppe Previtali. Dopo l'incontro con Franco Dassisti di Radio 24, alle Terme Berzieri, trasformate magicamente in cinema per l'occasione, Nichetti presenterà Luna e l'altra (1996), con la Forte e Aurelio Fierro. Film che ha diretto e anche interpretato, come sempre ha fatto tranne in un paio di occasioni. E grazie al quale ha vinto il Nastro d'Argento come miglior regista e il Festival internazionale del cinema fantastico di Bruxelles.

A Montréal, dove veniva presentato Luna e l'altra nel 1996, un giornalista definì il suo cinema "neorealismo fantastico". Gli disse anche che Fellini aveva sempre fatto del neorealismo fantastico e che le atmosfere da circo e i colori di quel film glielo avevano ricordato. Però Nichetti a un certo punto, durante l'intervista, iniziò a distrarsi: il perché lo spiega nel suo bellissimo libro Autobiografia involontaria (Bietti), ricchissimo di invenzioni, vita vissuta, sogni (realizzati e mancati). Nichetti è un grande narratore anche quando non gira film: è stato mimo, straordinario sperimentatore nella televisione degli anni Ottanta, ha diretto il primo lungometraggio che interrompeva la pubblicità (Ladri di saponette), è diventato cartone animato in Volere volare... Quantestorie (scritto proprio così, come nel titolo della sua commedia del 1993) ha raccontato e racconta Maurizio Nichetti! Lo farà anche a Salsomaggiore nel corso di una serata-evento che sarà "incorniciata" dal taglio di una forma di Parmigiano Reggiano 36 mesi del Caseificio La Madonnina (della famiglia Lemmi, che festeggia 50 anni di attività) e dalle pizze Mangiacinema a mezzanotte del ristorante Luca Cattani dell'Incontro.

LA CITTÀ IN FESTA

Mangiacinema 2017 avrà un ricchissimo programma (che verrà comunicato a metà settembre) con oltre cinquanta spettacoli (da gustare tutti fino in fondo), quaranta degustazioni, sette proiezioni, quindici show cooking, i famosi laboratori "Crea & Gusta", le visite guidate, altri tre Premi Mangiacinema (quello Speciale, già annunciato, andrà allo chef stellato Massimo Spigaroli), una cena di gala dedicata a Fellini con gli chef Edoardo Craviari, Gianpaolo Ghilardotti e Giuseppe Manolo Bontempo, due anteprime e due eventi extra a Parma e a Cantù.

Nuova linea di risotti gliAironi valorizzati nella diffusione dal Progetto Presidi Slow Food.

Nasce una nuova linea di risotti gliAironi. Un'edizione limitata in 2000 pezzi numerati a supporto e valorizzazione della diffusione del Progetto Presidi Slow Food.

Il primo risotto a uscire sul mercato nel mese di settembre, negli stores Eatly in Italia, sarà quello dedicato all'asparago violetto di Albenga: inconfondibile, per i turioni medio-grossi e il colore viola intenso che sfuma gradatamente scendendo verso la base, l'asparago violetto d'Albenga è una varietà unica al mondo. Privo della fibrosità tipica di altri asparagi, in bocca è morbido e burroso. Ecco perché è perfetto con il risotto.

"La linea di Preparati per Risotto gliAironi - dichiara Gabriele Conte, direttore marketing dell'azienda - sono realizzati con materie prime selezionate e rappresentano una risposta di qualità alle esigenze dei consumatori che vogliono godersi un buon primo piatto in tempi rapidi. La gamma delle ricette si adegua alle necessità di una dieta bilanciata e guarda alla tradizione culinaria italiana, pur rivisitandola in chiave moderna".

A supporto di questa nuova produzione l'azienda leader nella produzione di riso del vercellese ha deciso di acquistare un disidratatore per realizzare l'intero ciclo produttivo nella propria sede di Lignana (Vc): "Il lavoro della disidratazione che realizziamo internamente grazie alla tecnologia "cold-dried", permette di essiccare rapidamente i vegetali, mantenendo inalterati aroma, colorazione e struttura del fitocomplesso. Migliori qualità organolettiche, di aspetto e di conservazione, assicurano un prodotto con valore aggiunto decisamente superiore - prosegue Conte - ci dà la grande libertà di poter scegliere quale prodotto acquistare, senza restare vincolati a un sistema di prodotti disidratati che propone sempre le stesse referenze. Ecco perché abbiamo pensato alla nuova linea legata ai Presidi Slow Food che in autunno si arricchirà di risotti con il Peperone corno di Carmagnola o la Cipolla di Castrolibero. Abbiamo in mente di realizzare entro la fine dell'anno nuovi risotti sempre in tiratura limitata e dedicati all'eccellenza del nostro territorio italiano".

E così i risotti della nuova linea "gliAironi sostiene il Progetto Presidio Slow Food" vanno ad arricchire la gamma di risotti già composta da 16 referenze: si tratta di preparati per risotto con materie prime selezionate confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata. Le confezioni sono da 250 gr, hanno un tempo di preparazione di 15 minuti e sono indicate per 2/3 persone.

Tutto il riso Carnaroli utilizzato per preparare i risotti, come tutto quello prodotto e confezionato da gliAironi, è con la Gemma. La Gemma è una parte fondamentale del chicco di riso. Rappresenta la sua parte vitale e al suo interno contiene vitamine ed elementi nutrizionali che fanno bene alla salute dell'uomo.

Da cinque generazioni la famiglia Perinotti dedica la propria esistenza al miglioramento delle condizioni colturali nelle Grange vercellesi e una ricerca costante della perfezione, dovuta anche alla figura in azienda di Michele Perinotti che è tecnologo alimentare, ha consentito che i più rinomati Chef internazionali abbiano scelto il riso gliAironi riconoscendovi una personalità straordinaria in cucina.

L'azienda, che produce il riso Carnaroli anche per Jamie Oliver e che ha lanciato il marchio bio Le Grange oltre alle prime barrette di riso artigianali in collaborazione con Marco Bianchi, è presente con tutta la gamma nei punti vendita EATALY ed è distribuita dal

GruppoDAC per il canale ristorazione e da D&C per il canale dettaglio.

Per maggiori informazioni www.gliaironi.it

La guida Le Soste è stata presentata a Eatly Smeraldo a Milano lo scorso 10 luglio

Ha presentato la serata Paolo Marchi, ideatore e fondatore di Identità Golose insieme a Mario Cucci di Mediavalue, editore della Guida.

Hanno partecipato alla presentazione il presidente Claudio Sadler, i membri del direttivo Le Soste Moreno Cedroni, Antonio Santini, Angelo Valazza, Viviana Varese.

Presenti anche i soci Enrico Bartolini, Christian Costardi, Nicola Dell'Agnolo, Patrizia Di Benedetto, Terry Giacomello e Costantino Cipolla, docente di Sociologia e Diritto dell'Economia.

Il Chocolate AcademyTM Center Milano si prepara ad accogliere i corsisti a partire da settembre

Diretta dal maître chocolatier campione del mondo Davide Comaschi, l'accademia ha aperto le proprie porte al pubblico il 20 giugno scorso, giorno in cui sono stati resi noti i corsi del primo trimestre didattico.

Durante la grande festa inaugurale del 19 giugno scorso, The Big Opening, Massimo Garavaglia, President EMEA Barry Callebaut, ha tagliato il nastro all'ingresso del Chocolate AcademyTM Center Milano, inaugurando così la prima accademia italiana dedicata alla formazione dei professionisti del cioccolato. La multinazionale franco-belga, azienda leader mondiale nella fabbricazione di prodotti a base di cacao e cioccolato di alta qualità, ha scelto infatti la città di Milano come sede della scuola che sorge nella splendida cornice dei Navigli, in via Morimondo 23, e che accoglie anche il primo centro internazionale dedicato al gelato al cioccolato, il ChocoGelato Lab.

Lo Chef Seminar 2017

Nel Chocolate AcademyTM Center Milano le tecnologie e i macchinari più avanzati incontrano la creatività e la cultura dell'artigianalità che contraddistinguono il made in Italy. Sono state proprio creatività e tecnica le parole chiave dello Chef Seminar 2017, quest'anno ospitato dal centro di formazione milanese. Si tratta di un importantissimo meeting internazionale durante il quale 45 chef, i maggiori rappresentanti della cioccolateria e della pasticceria a livello mondiale, si riuniscono in un momento creativo e di formazione per disegnare i trend del settore e raggiungere nuovi traguardi creativi. Oltre che dal direttore Davide Comaschi, i partecipanti sono stati accolti dagli altri due chef residenti del Chocolate AcademyTM Center Milano: Alberto Simionato, chef Cacao Barry, e Paolo Cappellini, chef ChocoGelato Lab. Dal 20 al 22 giugno scorso, gli ospiti hanno dato vita a una intensa tre giorni di formazione e confronto, con un focus specifico su eccellenze italiane come il gelato e il panettone.

Il calendario didattico

In concomitanza con l'apertura al pubblico, il 20 giugno scorso, è stato reso noto sul sito www.chocolate-academy.com/it/it il calendario dei corsi relativi al periodo settembre-dicembre 2017. L'Accademia offrirà al pubblico una grande varietà di seminari, corsi teorici e laboratori pratici le cui parole chiave saranno creatività, innovazione e competenza: i corsisti vivranno tutta la filiera produttiva del cioccolato, dalla raccolta delle fave di cacao alle tecniche di vendita e gestione del laboratorio. I corsi, tenuti da conosciuti ed apprezzati chef di fama internazionale sia italiani che stranieri, dureranno da 2 a 5 giorni e saranno suddivisi secondo tre livelli di difficoltà di difficoltà (base, intermedio e avanzato) e due tipologie: operativi, veri e propri corsi "mani in pasta" che permetteranno ai partecipanti di mettersi alla prova praticamente, e dimostrativi durante i quali si potranno vedere al lavoro i docenti e confrontarsi con loro sui passaggi teorici e pratici delle preparazioni.

Oltre che corsi per professionisti, l'offerta formativa dell'accademia prevedrà anche corsi per gli appassionati del mondo del cioccolato che vogliono conoscere meglio questo

straordinario prodotto e approfondire la storia e la cultura del cacao.

SCOPRI QUI TUTTI I CORSI: www.chocolate-academy.it

Le pr di Venchi a Luisa Bianchi e Linda Kemp

Venchi, attiva nel mercato retail del cioccolato premium in Italia, collaborerà con lo studio Luisa Bianchi e Linda Kemp per le attività di ufficio stampa rivolte al mercato italiano.

Il nuovo mandato, ufficialmente attivo dal primo luglio, coprirà le attività e i programmi di ufficio stampa e pr. relativi al brand e ai prodotti distribuiti dall'azienda.

Riso Gallo si rinnova in tv e in rete con Armando Testa

Il protagonista di Riso Gallo fa il suo rientro in comunicazione con una nuova multisoggetto firmata Armando Testa.

Sul web e in tv, il Gallo del marchio torna in una veste completamente rinnovata. Sempre pronto a trasformarsi e a proporre le sue ricette gustose in modo simpatico, entra nelle case degli italiani con sei spot diversi, dedicati ai diversi prodotti della linea Riso Gallo.

Per Armando Testa hanno lavorato alla campagna sotto la direzione creativa esecutiva di Michele Mariani, il direttore creativo e art Andrea Lantelme, il vice direttore creativo e copy Federico Bonenti e il copy Daniele Bona. La produzione è di Little Bull, la regia e l'animazione sono di Franco Tassi, la voce del Gallo è di Paolo De Santis.

08 Luglio 2017

Food Hunters è una caccia al tesoro enogastronomica che si svolge attraverso un percorso a tappe di ristoranti.

La prima edizione avrà luogo sabato 23 settembre 2017 a Milano.

Si inizia alle 10:30 del mattino da Eataty Smeraldo, uno dei partner dell'iniziativa. È qui che i cacciatori ricevono la busta per partire (di corsa!) alla ricerca del primo locale.

Si partecipa a squadre, composte da 4, 5 o 6 persone.

Aderiscono all'iniziativa 60 ristoranti di buona cucina e oltre 50 etichette di vini DOC e DOCG provenienti da diverse regioni d'Italia.

La caccia è a disposizione dei primi 1.000 cacciatori ad iscriversi, dopo di che sarà "sold out".

I biglietti sono acquistabili online sul sito www.foodhunters.org

FOOD SUMMER: su e giù per l'Italia con le Cesarine

La parola d'ordine dell'estate 2017 è perdersi. Uscire dalle strade battute per scoprire un'Italia segreta, in cui le tradizioni sono ancora parte del presente e dove la gastronomia regala emozioni autentiche. Qui, in paesi incorniciati da valli silenziose, tra i borghi arroccati tra le montagne, sulle spiagge più selvagge si torna a sperimentare la bellezza di una secret escape nella quale avere una sola guida, una cesarina

Il miglior modo per trascorrere le vacanze 2017 è quello di partire alla scoperta delle eccellenze del Belpaese seguendo un itinerario di gusto che abbia il suo centro virtuoso nelle cesarine, rete di cuoche per passione, la cui storia si lega a doppio filo a quella del territorio nel quale vivono e che fanno del cibo e della tradizione il loro unico credo.

La scoperta dell'Italia più vera usa come tappe proprio le cesarine e lo stile di vita che promuovono, in un'esperienza gastronomica esclusiva da vivere nelle loro case private disseminate dalle sponde del Mar Mediterraneo alle catene alpine, passando per città e borghi d'Italia, in un itinerario da costruire in maniera personale e, soprattutto, sensoriale, seguendo un percorso tra cibi e vini, con uno stile che profuma di storia e di bon vivre.

Un'esperienza totalizzante, un viaggio nei sensi in cui il palato incontra il fascino di una tradizione inconfondibile, quella italiana, e si unisce ai colori di una cucina all'insegna della memoria e firmata dall'inconfondibile tocco delle cesarine. Come? Proviamo a ipotizzare insieme un itinerario di sapori in un'Italia inedita che parte dal minuscolo borgo medievale di Zuccarello, abbarbicato nella valle del torrente Neva, in cui scoprire i resti di uno storico marchesato e la magia culinaria della cesarina Alessandra, capace di unire i piatti più intimamente liguri, come gli gnocchi al pesto alla torta di San Bartolomeo, dolce

tipico del borgo.

Seguendo il filo della storia italiana, si può arrivare alla meravigliosa città rinascimentale di Pienza, incastonata nelle colline senesi, dove i ricordi della magnificenza toscana sono esaltati dalle proposte di Angela, cesarina che fai dei picci tirati a mano il suo cavallo di battaglia e coccola la fantasia dei suoi ospiti con speciali padellate di verdure "rifatte".

L'Italia è passione, l'Italia è gusto, l'Italia è la memoria di storie che si intrecciano in località, come Formia, oggetto di una passione millenaria che nasce dai romani e prosegue fino ai Borboni per arrivare al tempo presente e alla tavola imbandita dalla cesarina Mariella. Una celebrazione del mare e dei suoi frutti che comincia con antipasti a base di alici marinate e tiella di polipo, piatto povero della cucina laziale, prosegue con i celebri spaghetti alla Formiana, tra pomodoro, cozze e mazzancolle e termina con la più classica delle frittate, quella di paranza, in un tripudio di voluttuosi sapori marini.

L'estremo sud della Penisola e il suo cuore pulsante merita, tra le altre, una tappa a Modica, per fare un tuffo nella tradizione culinaria dell'entroterra siculo grazie alla cucina di Giovanna, cesarina che gioca con i sapori nei delicati ravioli di ricotta e maggiorana e cavatelli con sugo al maiale per poi celebrare uno dei prodotti più noti della zona, il cioccolato, protagonista dei mpanatigghi e di leziosi dolcetti modicani.

Risalendo lo stivale, il viaggio potrà fare tappa a Dozza Imolese, uno dei più caratteristici borghi medievali dell'appennino tosco-emiliano, incorniciato da vigneti e dolci pendii e perdersi nelle vestigia sforzesche per appagare la propria curiosità partecipando a una delle innumerevoli fiere a carattere eno-gastronomico della zona. E per ristorarsi, l'ideale è farsi accogliere da Maria, cesarina con il pallino dell'arte, che gioca con gli abbinamenti inediti dei piatti- garganelli rossi con ragù di verdure e prosciutto croccante e gelato allo zabaione con aceto balsamico - ripercorrendo la storia culinaria della sua terra.

E si prosegue fino ai piedi dei Monti Lessini, alla scoperta di una tradizione ricca e saporita che ha il suo cuore a Soave, nella casa del cesarino Aristide e che ruota intorno alla tipica polenta, servita con erbetta e fonduta di formaggio, ai primi impreziositi dalle verdure locali e alla carne cotta secondo metodi secolari, il tutto accompagnato dai nobili vini della zona.

Il cibo e la riscoperta del suo ricco patrimonio italiano spesso dimenticato dagli itinerari tradizionali diventano così il filo conduttore di una serie di proposte che ognuno può costruire per conoscere l'Italia e la sua cultura millenaria, lasciandosi sorprendere dal gusto e dai sapori nazionali attraverso percorsi emozionanti e location esclusive.

Cominciare è semplice. Dal portale www.cesarine.it è possibile scegliere - in termini di destinazione, cucina territoriale e specialità - la propria cesarina e, una volta selezionata la data, in pochissimo tempo si avrà la conferma che permetterà di vivere una vacanza imperdibile, per apprezzare le eccellenze del Made in Italy, raccontate attraverso la lente d'ingrandimento del cibo e di un senso di ospitalità autentico e genuino.

Una realtà in cui tradizione significa amore e rispetto per il territorio, e dove modernità significa ricordare le comuni radici: un percorso esperienziale di cibo inteso come espressione della cultura di un popolo e della sua capacità storica di cogliere il meglio dalla natura attraverso le cesarine che, con la loro passione, alimentano il fuoco della tradizione, le ricette segrete, le preparazioni artigianali.

Alessandro Dalpiaz, Assomela, eletto nel Board internazionale di GLOBALG.A.P.

E' avvenuta il 4 luglio l'elezione dei cinque componenti del Board di GLOBALG.A.P. in rappresentanza della componente produttiva, che resteranno in carica fino al 2021.

Alessandro Dalpiaz direttore di Apot e di Assomela, entra a far parte dei vertici internazionali di GLOBALG.A.P. in rappresentanza del settore ortofrutticolo italiano che è uno dei più importanti in Europa per volumi e qualità dei prodotti, per numero di produttori, addetti della intera filiera e presenza nei mercati di tutto il mondo.

Gli altri eletti del Board sono rappresentanti di prestigio di diversi settori produttivi,

dall'acquacoltura, all'orticoltura, alle colture estensive, a cui si aggiungono 5 rappresentanti del retail internazionale. http://www.globalgap.org/uk_en/who-we-are/governance/board/board-elections-2017/

"E' un onore - dichiara Alessandro Dalpiaz - poter far parte della ristretta assise di decisori del network più importante d'Europa nell'ambito delle certificazioni di sostenibilità ambientale. Con la rappresentanza italiana e con le importanti sinergie che si andranno a creare, in particolare con i colleghi del settore della produzione, cercheremo da un lato far crescere GLOBALG.A.P. come strumento per migliorare la sostenibilità delle nostre produzioni ma dall'altro di facilitare e semplificare l'applicazione del protocollo . GLOBALG.A.P. per le migliaia di aziende italiane coinvolte.

Il protocollo GLOBALG.A.P. - prosegue Alessandro Dalpiaz - ha dato un grande contributo al miglioramento delle pratiche agricole in Europa , consentendo un maggiore orientamento verso la "sostenibilità", nelle sue tre componenti: economica, ambientale e sociale di tutto il settore. Ma oggi la sfida sarà quella di favorire un confronto più costante e profondo con i rappresentanti di tutti i Paesi, anche dove non esiste ancora una regolamentazione legislativa così stringente come quella europea, in modo da rendere questa certificazione un processo diffuso e uno strumento di crescita professionale oltreché di valorizzazione dei prodotti".

"Siamo particolarmente soddisfatti di questo risultato - dichiara Ennio Magnani, Presidente di Assomela- frutto anche di un lavoro intenso e qualificato a livello europeo sviluppato con costanza da Assomela e da CSO Italy su molti temi che coinvolgono le OP ed i produttori. GLOBALG.A.P. . è anche una piattaforma di incontro con il retail ed avremo così modo di proseguire il dialogo tra produzione e distribuzione con il comune obiettivo di portare frutta sicura e di qualità sulle tavole dei consumatori con una giusta valorizzazione dell'impegno dei produttori verso la sostenibilità. Orgogliosi - conclude Ennio Magnani - di un incarico così prestigioso affidato ad un rappresentante di vertice del "sistema mele del Trentino Alto Adige, un sistema da sempre impegnato nella salvaguardia dell'ambiente e a favore della sostenibilità ".

"La presenza dell'Italia nel Board - dichiara Paolo Bruni, Presidente di CSO Italy - è un grande risultato del Gruppo di Lavoro Nazionale di GLOBALG.A.P. coordinato da CSO Italy . Abbiamo sostenuto da sempre - prosegue Bruni- l'esigenza di una sistematicità nell'applicazione dei protocolli in tutti i paesi ed una maggiore semplificazione finalizzata all'applicabilità dei regolamenti e dei sistemi di controllo ed oggi, grazie alla presenza di Dalpiaz , avremo sicuramente una maggiore incisività su questi temi".

Il primo meeting ufficiale del nuovo Board GLOBALG.A.P. si terrà a Colonia il 25 e 26 settembre prossimi.

Bergamo PiCa Festival Piccante & Canapa - Bergamo 21-24 settembre 2017

Nuovo appuntamento di scoperta del mondo del peperoncino e della canapa, dal 21 al 24 settembre avrà luogo la terza edizione del Bergamo PiCa Festival, il festival culturale e mostra-mercato innovativa organizzato dall'Associazione di Promozione Sociale Maite, con la collaborazione di PIKKANAPA di Jesi e il Patrocinio dell'Assessorato all'Ambiente, Politiche energetiche, Verde pubblico del Comune di Bergamo.

Peperoncino e Canapa, essenze naturali che qui dialogano e si incontrano, sono i protagonisti del Festival in un percorso di scoperta della loro coltura (e Cultura): un viaggio tra mangiatori di peperoncini ultra piccanti, "scambisti" di sementi, pionieri della coltivazione e imprenditori della canapa high tech. La coltura raccontata in diversi ambiti e modalità, dallo sviluppo economico al recupero e alla salvaguardia della tradizione, dalla promozione del benessere alla buona gastronomia, dal senso di condivisione comunitaria fino alla promozione turistica, per un'accoppiata che affascina e incuriosisce e che, nelle edizioni passate, ha richiamato centinaia di visitatori, attirando l'attenzione della stampa e della televisione.

Collocato nel pieno del centro storico di Bergamo, nella suggestiva cornice di Città Alta, il Festival avrà luogo in 2 diverse location, ricche di storia e bellezza: la mostra-mercato con le bancarelle degli espositori sarà presso il Giardino La Crotta mentre le attività serali di intrattenimento si terranno all'Ex Carcere di Sant'Agata.

Anche per quest'anno è inoltre confermata la collaborazione di Bergamo PiCa Festival con I Maestri del Paesaggio, la kermesse che da 7 anni porta a Bergamo i migliori progettisti del paesaggio e le espressioni più interessanti del landscaping internazionale, in programma in diverse zone della città dal 7 al 24 settembre e che include nel suo programma le iniziative del Festival.

Il programma, ancora in via di definizione, sarà ricco di eventi ed iniziative che affiancheranno e completeranno il quadro della manifestazione: workshop, musica dal vivo, stage, laboratori e degustazioni.

Giovedì 21 settembre, presso il Circolo Arci Maite, si terrà un aperitivo di presentazione e apertura delle attività che inizieranno ufficialmente a partire da venerdì 22.

PICA drink&food

oltre cento tipologie di pepperoncino degustabili in tutte le forme: dal frutto fresco, fino al gelato, passando per l'olio e le polveri. Alcune novità importanti come la birra alla canapa piccante aromatizzata all'Habanero Chocolate a marchio Pikkanapa e l'estratto di peperoncino Habanero da utilizzare in cucina e nel mondo cocktails. Anche in questa edizione, vi è un occhio di riguardo per i prodotti a kilometro zero, da degustare e assaggiare tra un dibattito e l'altro.

Gli stand

Bancarelle gastronomiche dove degustare cibi e bevande piccanti e a base di canapa, realizzati con prodotti tipici regionali.

Come ogni anno spazio ai nuovi produttori ed espositori: il festival si allarga coinvolgendo nuove realtà.

Orari di apertura al pubblico: 10.00-23.00

Le gelaterie Versace puntano a 150 aperture entro il 2021

E negli Stati Uniti sbarca 'Italico', in esclusiva nelle gelaterie Versace, il gelato a base di ricotta, fichi e passito

Gli americani amano la cucina Made in Italy, si sa. Da qualche anno però anche il gelato italiano è in vetta ai gusti degli statunitensi. Uno dei protagonisti di questo trend è Stefano Versace, fondatore di STEFANO VERSACE - Gelateria Italiana & Gourmet, che ha cavalcato l'amore del popolo americano nei confronti di tutto ciò che è tricolore e ne ha fatto un business di enorme successo.

Nel corso degli anni il brand 'Versace' si è fatto strada a partire dalla Florida. L'imprenditore ha aperto oltre 20 gelaterie dal 2013 a oggi, e il numero è destinato a crescere ancora, fino a raggiungere quota 30 entro la fine dell'anno. Il fatturato del 2016 si aggira sui 2 milioni di dollari, con una previsione di 7 milioni per fine 2017 e che sfiorerà i 20 M nel 2018. Dopo la Florida, è stata la volta di Pennsylvania, Georgia, New Jersey e Virginia (Apple Blossom - Virginia, OxfordValley - Pennsylvania, Springfield - Pennsylvania, King Of Prussia - Pennsylvania, Philadelphia Mills - Pennsylvania). Le nuove aperture hanno visto l'ingresso di 5 nuovi manager e di una trentina di impiegati addetti al servizio. Le prossime aperture, a partire da settembre, toccheranno nuovamente il New Jersey, Texas, Washington DC, Maryland e New England e i dipendenti toccheranno quota 150 in tutto.

"Le location vengono scelte molto accuratamente sulla base della posizione, della media di visitatori annua e del target. Il King of Prussia, nell'omonima cittadina della contea di Montgomery, a 32 chilometri da Philadelphia, conta circa 26 milioni di visitatori l'anno ed è il più grande d'America. Ha oltre 500 negozi molti dei quali aprono più di una location per le dimensioni straordinarie del mall stesso (grande come 600 campi da calcio!!!), un mall

che dà lavoro a 7000 persone e che fattura 1.1 miliardi dollari all'anno", dichiara Versace.

Se nel 2009 il fatturato del gelato negli Usa era 'solo' di 8 milioni di dollari, oggi il mercato è in netta crescita con 214 milioni di dollari nel 2016. Il successo di questo business in grande espansione è dovuto a molte ragioni, non ultime quelle legate alla dieta e ai benefici per la salute: alcuni ingredienti infatti avrebbero addirittura proprietà anti cancerogene, pensiamo ad esempio alla Guanabana, uno dei gusti in assoluto più sani nel mercato del gelato e con meno calorie, solo 100 per 100 grammi.

Quel che è certo è che il gelato sta letteralmente spodestando il 'cugino' ice-cream in America, spiega Versace: «Noi puntiamo molto sull'italianità, garanzia di qualità per il pubblico americano. Gelato non è la traduzione di ice cream: sono due prodotti diversi. Nell'ice cream c'è il 50% di aria e il 30% di panna o burro. Nel gelato l'aria non supera il 10% quindi il gusto è più intenso e la parte grassa non eccede il 7%, quindi ha meno calorie».

A questo si aggiunge la qualità artigianale e la scelta di utilizzare solo ingredienti naturali, che ha portato Versace a vincere il Gelato World Tour 2014 ad Austin in Texas, diventando ufficialmente il miglior gelato degli Stati Uniti.

Qualità ma anche originalità, basti pensare che Versace ha introdotto da subito gusti inusuali per il mercato di appartenenza. L'ultima novità porta un nome evocativo: 'Italico'. I tre nuovi ingredienti, "Ricotta Cheese", "Villapiana figs" e "Torcolato di Breganze" sono un'esclusiva delle Gelaterie Versace, le uniche a vendere in America un prodotto nato da una collaborazione a sei mani tra Francesco Dioletta, maestro gelatiere della Gelateria Duomo dell'Aquila e i colleghi Davide De Stefano, della gelateria Cesare di Reggio Calabria, Guido Zandonà di Ciokkolate di Padova, insieme al Maestro Gaetano Vincenzi, della gelateria Barbarossa di Villa Piana Cosenza. Nelle intenzioni dei creatori, l'Italico riunisce l'intero territorio nazionale italiano, coniugandone tipicità e sapori. "È per questo che ho deciso di portarlo nelle mie gelaterie: Italico rappresenta le eccellenze del mio Paese e l'esclusività di prodotti di altissima qualità, molto ambiti in tutto il mondo".

30 giugno 2017

Ritorna la "Festa del Borgo": tradizioni ed eccellenze nell'estate di Borgo Egnazia

È un'estate all'insegna delle più autentiche tradizioni locali e dei più tipici prodotti del territorio. A Savelletri di Fasano, là dove la Valle d'Itria inizia a scendere dolcemente verso l'Adriatico, Borgo Egnazia, luogo meraviglioso "liberamente ispirato" a un tipico paese pugliese, ripropone la sua "Festa del Borgo", che quest'anno conta sei appuntamenti, ispirati da un'autentica anima pugliese.

Ogni Festa del Borgo è un omaggio emozionante e sentito alle feste di paese che animano i borghi della Puglia: un viaggio indietro nel tempo da condividere con amici e familiari tra l'allegria e la riscoperta delle radici della cultura locale, sempre circondati da bancarelle di artigianato e delizie gastronomiche preparate "live" dagli Chef e dalle Massaie di Borgo Egnazia.

La stagione 2017 si è inaugurato lo scorso 28 giugno con un tema molto caro ai pugliesi: l'affascinante tradizione delle luminarie. Il Borgo trasformato dalla magia senza tempo di decorazioni con centinaia di luci colorate, appositamente allestite per questa serata magica, proprio come accade nei paesi in festa.

Il 19 luglio si prosegue con una Festa interamente dedicata agli artisti di strada: la Piazza e i vicoli del Borgo si trasformeranno in un palcoscenico en plein air animato da trampolieri, acrobati e da altre spettacolari e divertenti performance di arte circense.

Un tuffo nella tradizione pugliese e, nello specifico fasanese, è garantito invece dalla "Scamiciata nel Borgo", in programma il 2 agosto, una edizione speciale del ricco spettacolo in costume che riporta indietro nel tempo, nel 1678 per la precisione, rievocando con un fastoso corteo la vittoriosa battaglia campale combattuta dalla città pugliese contro i turchi invasori dopo aver subito anni di scorrerie piratesche.

Il quarto appuntamento è fissato per il 16 agosto, con un evento insieme unico e spettacolare: una inedita anticipazione del Carnevale di Putignano, il più antico d'Europa, che per la prima volta riempirà la Piazza di colori e opere in cartapesta raccontando l'entusiasmo di una tradizione senza tempo che caratterizza l'inverno pugliese.

Tutte le "Feste del Borgo" saranno caratterizzate da divertimento e tanta musica, con l'allegria delle note tradizionali dei Terraròss, le incursioni di "one man bands", le esibizioni di figuranti del Presepio di Pezze di Greco e della Compagnia di Clara di Alberobello. Senza contare le straordinarie performance dei cavalli pugliesi, possenti ed eleganti.

Per completare la stagione estiva 2017 sono previste due Feste speciali, dedicate a due prodotti fondamentali della tradizione contadina e culinaria pugliese: il pomodoro e l'uva. Sabato 26 agosto la Piazza ospiterà la "Festa del Pomodoro", una celebrazione festosa e coinvolgente in cui riscoprire l'antica tradizione della preparazione della "salsa di pomodoro" per tutto l'anno. Mercoledì 6 settembre sarà tempo per la "Festa dell'Uva", un grande omaggio al frutto dell'estate nel mese della vendemmia, un momento per scoprire tutte le fasi di trasformazione dell'uva in vino: la raccolta dei grappoli, la pigiatura, la torchiatura fino alla fermentazione del mosto.

Tutti gli eventi sono aperti anche ai visitatori e non solo agli ospiti di Borgo Egnazia.

Per prenotazioni e maggiori informazioni www.borgoegnazia.it

Il Luogo di Aimo e Nadia in trasferta in Sardegna al Forte Village Resort

Dal 1° al 20 agosto il bistellato ristorante milanese Il Luogo di Aimo e Nadia si trasferirà in Sardegna al Forte Village Resort di Santa Margherita di Pula. "Protagonista sarà non solo la cucina - racconta Stefania Moroni - ma anche l'accoglienza e le tracce artistiche che connotano il ristorante, per ricreare un'atmosfera completa del nostro stile e far vivere agli ospiti un'esperienza a 360°". Cura e attenzione ad ogni dettaglio che hanno portato Il Luogo di Aimo e Nadia a entrare a far parte delle prestigiose associazioni internazionali Relais & Chateaux e Les Grandes Tables du Monde.

Gli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani si alterneranno in cucina preparando alcuni piatti storici come gli "Spaghettoni al cipollotto, peperoncino e basilico", in carta al ristorante dal 1965, e la "Zuppa Etrusca" reiventata con gli ortaggi e i profumi che troveranno in loco, ma anche piatti nuovi come "Pasta e Patate" con battuta di gamberi e ricci, "Fassone piemontese in crosta al mirto" o "Dentice alla milanese" con carote di Polignano all'aceto di lampone e crema di mandorla.

Una cucina capace di interpretare e riproporre in veste innovativa la ricca cultura della gastronomia italiana, basata sulla ricerca delle migliori materie prime e sulla valorizzazione di tutti quei prodotti che ogni regione, ogni angolo del Paese offre. "Recuperiamo profumi e sapori della cucina italiana e, con un gesto contemporaneo, creativo, li riportiamo nell'attualità - raccontano gli chef - Non potranno mancare quindi nel nostro menu del Forte i prodotti della Sardegna come il mirto, la bottarga di Carloforte e le cozze provenienti dal mercato ittico di San Benedetto a Cagliari. In base alla disponibilità di prodotti locali, sia provenienti dal mare sia dall'entroterra, creeremo piatti nuovi!"

Un'esperienza al Forte Village già sperimentata con successo l'estate scorsa in occasione delle Celebrity Chef Nights e che quest'anno si consolida con la presenza stabile nel mese di agosto.

www.aimoenadia.com - www.fortevillage.com

Presentato il nuovo gioco del Chianti Classico, realizzato con Giochi Briosi

Uno dei marchi del vino italiano più affermati del web lancia una sfida agli appassionati: un quiz "social" per testare le proprie competenze sulla Denominazione, una competition rivolta a 65,260 partecipanti

Ad aprile, durante Vinitaly, fiera enologica di riferimento in Italia, è stato presentato alla stampa il nuovo gioco del Chianti Classico, realizzato in collaborazione con Giochi Briosi,

per la loro linea Vinus, dedicata al mondo del vino.

Dalla collaborazione con la casa fiorentina produttrice di giochi da tavolo è nato un "trivial" sulla denominazione, sulla sua storia, sulle sue tradizioni e, ovviamente, sul vino Gallo Nero. Le 360 domande infatti toccano un ventaglio ampio di campi, come la cultura gastronomica, le competenze tecniche di pratiche enologiche della DOCG, indicazioni di sommellerie, il sapere antico dei detti del Chianti... un vero e proprio test a 360° sulla variegata realtà chiantigiana, che si può definire, a buon diritto, una sfaccettatura della "toscanità" divenuta il volto della Toscana tout court, di cui il Chianti Classico è un portabandiera nel mondo.

Il Consorzio, dopo aver lanciato la sfida "cartacea" con Giochi Briosi, ha sviluppato anche una versione on line, che sarà lanciata oggi sulla pagina Facebook Chianti Classico. Lo sviluppo social è stato stimolato dai risultati della comunicazione on line del Consorzio, in crescita costante in termini di pubblico coinvolto. Proprio Vinitaly è stato un banco di prova importante: un gruppo di ricercatori ha analizzato la semantica dei social media e #chianticlassico è stato l'hashtag più popolare, mentre il logo del Gallo Nero è stato il terzo più fotografato e rilanciato (fonte Maxfone).

Per questa base attiva di appassionati così fedeli è stato dunque studiata una versione social del gioco del Chianti Classico, adattando la socialità di un gioco da tavolo al mondo del web. Sulla pagina ufficiale del Consorzio, sarà pubblicata una domanda alla settimana, tra quelle del gioco originale, a cui potranno rispondere tutti. In onore della data della prima definizione dei confini del territorio, 24 settembre 1716, la pubblicazione è programmata alle 17:16, tutti i mercoledì a partire dal prossimo 5 luglio. Il vincitore, vale a dire chi commenta per primo dando la risposta corretta, viene proclamato il giorno successivo, e a lui è riservata un'esclusiva sorpresa da scoprire nel cuore del terra del Gallo Nero, a Casa Chianti Classico (www.casachianticlassico.it): così gli esperti di Gallo Nero potranno fare un viaggio in quella realtà che hanno dimostrato di conoscere così bene.

Per ora infatti il quiz sarà lanciato solo in Italia, ma è in fase di realizzazione anche una versione in inglese, con l'obiettivo di coinvolgere il pubblico di tutto il mondo tramite una Global Page e di creare un contest dedicato negli USA, il cui mercato nel 2016 ha assorbito il 32% della produzione e che oggi prospetta una crescita ulteriore, confermandosi sempre più un paese di amanti del vino Gallo Nero.

La Morra si è "gemellata" con Marsala e i vini della Sicilia

Sabato 24 giugno, nella Cantina Comunale di La Morra, si è svolta la manifestazione "Hill Barolo". "Oggi vogliamo festeggiare l'annata 2013 del Barolo di La Morra, - così ha introdotto l'evento Giorgio Viberti, presidente della Cantina Comunale - ma anche rendere omaggio ai vini siciliani, soprattutto al Marsala, da sempre molto conosciuto in Piemonte".

E' toccata all'enotecnico Sergio Molino la presentazione ufficiale del Barolo 2013, con una madrina d'eccezione: l'atleta Francesca Fenocchio di Albaretto Torre, medaglia d'oro alle para olimpiadi di Londra.

In un clima di festa, si è arrivati al clou dell'incontro, la consegna del Premio "Giuseppe Tarditi". Chi era costui lo ha illustrato il conduttore dell'evento, Armando Gambera, che lo ha scoperto attraverso le sue indagini sulla storia del vino: "Nato nel 1836 si laurea farmacista come il padre e ne continua l'operato in La Morra. Ma è l'attività vitivinicola ad assorbirlo pienamente e a farne il primo barolista in assoluto. Nel 1884 produceva 3.000 ettolitri di barolo l'anno, contro l'Opera Pia di barolo che ne produceva solo 1.400 ettolitri. Continua e accresce la produzione del Vermut di barolo che già il padre fabbricava nella prima metà dell'Ottocento, prima ancora che la Cinzano aprisse i battenti."

Il Premio è stato intitolato alla memoria di Paolo Cordero di Montezemolo, uno dei grandi barolisti di La Morra, attivo dal 1938 al 1987, anno della sua morte. Celebre il vigneto Monfalletto col secolare cedro del libano che svetta in punta alla collina. Marialuisa

Ascheri, sindaco di La Morra, ha sottolineato i momenti salienti della vita di Cordero. Armando Gambera, curatore dell'edizione del Premio 2017, ne ha letto le motivazioni che sono le seguenti.

Paolo Cordero di Montezemolo fu sempre fedele a se stesso. Uomo di campagna anche se di nobili origi