



Il giornale per chi ama il buon gusto

mangiare, bere, dormire, viaggiare, guardare, leggere... e sognare

[home page](#)

[mission](#)

[redazione](#)

[collabora](#)

[contattaci](#)

[link](#)

Le Brevissime

E' nata Lunigiana Amica, il nuovo motore multifunzionale di promozione di Massa Carrara

E' nata Lunigiana Amica, il nuovo motore multifunzionale di promozione di Massa Carrara

Il progetto, finanziato dal Gal Lunigiana, è promosso da Coldiretti Massa Carrara con il partneriato della Confederazione Italiana Agricoltori e Confcooperative.

Vincenzo Tongiani, presidente Coldiretti: "Data storica. S'inaugura un nuovo modo di fare sistema"

Massa Carrara, 1 marzo 2007 - E' nata "Lunigiana Amica" il nuovo motore multifunzionale di promozione della Provincia di Massa Carrara che ha l'obiettivo di mettere in rete i principali anelli della filiera agroalimentare (produzione, trasformazione e commercializzazione) predisponendo le strategie e favorendo la commercializzazione dei prodotti sul territorio e all'estero. **300 le imprese agricole, 7 i consorzi agroalimentari, tre le associazioni agricole impegnate (Coldiretti, Cia, Confcooperative) e riunite per la prima volta insieme** per colmare quella carenza di "prodotti tipici" che fino ad oggi non ha permesso all'offerta delle produzioni agroalimentari apuo-lunigianesi di essere "organizzata" e di essere presente sulle tavole di ristoranti, agriturismo, mense e centri alimentari. Chi produce, trasforma e confeziona e chi commercia saranno realmente fianco a fianco per permettere al prodotto di arrivare sempre e comunque sul tavolo del consumatore finale. Il progetto, finanziato dal Gal Lunigiana e **promosso da Coldiretti Massa Carrara** con il partneriato della Confederazione Italiana Agricoltori e Confcooperative è stato presentato stamani alla Camera di Commercio alla presenza di Enzo Manenti (Sindaco di Licciana Nardi) e Carmen Rossi (Ass. Licciana Nardi) in qualità di socio sostenitore dell'iniziativa, Raffaello Betti (direttore Coldiretti), Nino Agostino Folegnani (Gal), Giuseppe Bordigoni (Cia), Giovanni Rosi (Confcooperative) e Fausto Vasini (direttore Lunigiana Amica)

"Lunigiana Amica - ha detto **Vincenzo Tongiani**, presidente Coldiretti Provinciale e tra i maggiori promotori dell'associazione - ha l'ambizioso obiettivo di essere il centro di aggregazione agroalimentare del territorio.

Le imprese agricole e quindi, anche i consorzi - hanno aderito il consorzio **Agnello di Zeri, Lunigiana Produce, Cipolla di Treschietto, Candia dei Colli Apuani Doc, Fagiolo di Bigliolo, Miele Dop, Carni della Lunigiana, Cooperativa Produttori di Fosdinovo e Comitato Promotore Farina di Castagna Dop** - non dovranno temere di ritrovarsi isolati e di provvedere da soli alla commercializzazione. Lunigiana Amica sarà la cabina di regia che consentirà al prodotto agroalimentare di completare il suo ciclo naturale: finire sulla tavola con l'aiuto delle associazioni di categoria che dovranno facilitare la messa a regime del sistema.

Per la Lunigiana, ed di riflesso per tutta la Provincia di Massa Carrara s'inaugura un nuovo modo di fare sistema". **Nino Folegnani**, presidente del Gal ha parlato di "momento storico per la provincia di Massa Carrara dove le aziende, associazioni e istituzioni si uniscono insieme per rispondere ad una delle più importanti problematiche del territorio". Da anni infatti, si lamenta il fatto che le produzioni agroalimentari apuo-lunigianesi non siano facilmente reperibili nei ristoranti e nei punti vendita. Una mancanza troppo grave in chiave turistica e di immagine per il comprensorio. "Produzione, trasformazione e commercializzazione andranno di pari passo e saranno strettamente legate - prosegue Tongiani - non ci dovranno essere più gap tra i vari anelli della produzione e soprattutto, il prodotto dovrà arrivare sulla tavola del consumatore finale. E' questa la vera sfida. Quella che ci accingiamo a fare è un'azione di promozione finalizzata alla commercializzazione anche se in realtà, Lunigiana Amica si è prefissata molti altri scopi". Tra i primi obiettivi in taccuino: la creazione di un centro per la distribuzione e commercializzazione dei prodotti e la realizzazione di punti espositivi oltre alla creazione di un centro virtuale di competenze e alla generazione di un sistema di opportunità a favore delle imprese aderenti.

Per informazioni o aderire rivolgersi presso Coldiretti, Cia e Confcooperative.

Rapporto sull'olivicoltura italiana: Un Convegno a Roma dell'Unasco

Rapporto sull'olivicoltura italiana: Un Convegno a Roma dell'Unasco

Roma 21 marzo 2007. Si è svolto oggi a Roma, promosso dall'**Unasco**, il Convegno sull'olivicoltura italiana: tracciabilità, qualità e compatibilità ambientale, fattori nuovi e tradizionali per la riorganizzazione della filiera e la tutela del consumatore.

L'Olio italiano si difende dall'attacco della Spagna, che a tutt'oggi vanta una produzione di 12 milioni di quintali a fronte dei 6 milioni prodotti nel *Bel Paese*. Ma il punto di forza del *made in Italy* sta nella varietà, con **circa 400 cultivar contro i 14 della Spagna**. Tra l'altro, esistono 350 tipologie di olio e la tendenza degli ultimi anni è quella di esaltare la diversità, a differenza del passato in cui si prediligevano le miscele di olii in modo da ottenere prodotti più neutri. Quindi, esaltazione della diversità ma anche compattezza della filiera. In questo quadro, centrale diventa la difesa del *made in Italy*.

Per il presidente **Elia Fiorillo**, "nel nostro Paese, il comparto oleicolo sta attraversando una fase di cambiamento, anche in relazione alla crescente pressione esercitata, sia sul mercato interno che su quelli di esportazione, da alcuni vecchi concorrenti dell'olio italiano e da alcuni nuovi competitori, segnatamente Paesi del nord Africa. A tale difficoltà, si aggiunge l'arretratezza di molta parte dell'olivicoltura italiana, caratterizzata dalla dispersione in una gran quantità di piccoli oliveti, l'11% dei quali situati in montagna".

Tra l'altro, la riduzione della disponibilità di olio italiano si manifesterà in coincidenza della scelta di certificare l'origine italiana delle olive molite e dell'olio imbottigliato e in coincidenza dell'incremento della domanda di olio certificato Dop, che il consumatore domanda sempre di più. C'è anche un altro fronte aperto. Con la riforma della Ocm di settore è cambiato il ruolo delle Associazioni dei produttori olivicoli, che sono diventate gli attuatori di una politica per il miglioramento della qualità del prodotto nella sua accezione più ampia. Allora, **Unasco scari**, assieme alle Organizzazioni di produttori oleicoli associate ha elaborato un **Programma di attività nazionale** i cui interventi riguardano i produttori agricoli localizzati nelle principali regioni italiane a vocazione oleicola. **Le Regioni interessate sono: Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Sicilia, Calabria.**

Il Programma prevede attività in tutti i settori regolati da norme ed è articolato in allegati regionali, per consentire ai servizi delle Amministrazioni competenti la valutazione delle attività che ricadono nel territorio di competenza. Il progetto dell'Unione e delle Op (Organizzazioni di produttori) integra, quindi, le azioni a carattere orizzontale (a beneficio di tutta la base associativa) svolte dall'Unione, con azioni a carattere verticale, da realizzarsi sul territorio e coinvolgendo le aziende agricole, svolte dalle Op. Sa segnalare che l'aspetto innovativo più importante è costituito dalla metodologia di progettazione che, applicando l'approccio *bottom-up*, ha coinvolto i tecnici delle Op territoriali che, coordinati da Unasco hanno progettato tutti gli interventi da realizzare.

Infine, gli obiettivi del *Sistema Unasco* sono il miglioramento delle qualità organolettiche dell'olio e garantire l'origine e la sicurezza per rispondere alle esigenze del consumatore. Il *Sistema Unasco* gestisce i suoi prodotti per: **trasparenza**, lo staff dei tecnici specializzati garantisce e assicura l'applicazione delle linee tecniche dei disciplinari adottati; **qualità e tipicità**, le produzioni si caratterizzano per l'alto standard qualitativo e, grazie alla localizzazione delle aziende agricole nelle principali aree vocate italiane, la tipicità locale è valorizzata; **sicurezza**, il sistema di rintracciabilità adottato consente di monitorare il prodotto lungo tutta la filiera (dai trattamenti in campo fino agli imballaggi primari del confezionamento).

E' uscita la Guida Mondiale delle Fiere di Giovanni Paparo

E' uscita la Guida Mondiale delle Fiere di Giovanni Paparo

La GMF è la prima pubblicazione per numero di fiere censite, oltre 16.000, e per ricchezza di dati pubblicati. Sono riportati per ciascuna La GMF Guida Mondiale delle Fiere da oltre 30 anni aiuta gli imprenditori a pianificare con successo la propria partecipazione alle fiere di tutti i settori (più di 100 categorie merceologiche) in tutto il mondo.

La GMF è la prima pubblicazione per numero di fiere censite, oltre 16.000, e per ricchezza di dati pubblicati.

Sono riportati per ciascuna fiera (ove disponibili): data, città, sede espositiva, sito internet, carattere (int.le/nazionale/regionale), area espositiva, n. espositori, n. visitatori, frequenza, anno fondazione, n. edizione, orario, termine prenotazione, aperta al pubblico/riservata operatori, associazione di appartenenza, ente controllo dati, e riferimenti (tel, fax, email, persona da contattare) di organizzatori, rappresentanti in Italia, agenti mondiali.

Le fiere sono consultabili in ordine alfabetico, geografico/cronologico e per categorie merceologiche.

All'inizio del volume una serie di articoli illustra situazione e tendenze del mercato fieristico-congressuale internazionale e al fondo sono pubblicati repertori di sedi espositive e congressuali, allestitori, imprese di servizi.

E' uscita anche la rivista PRISMA - fiere, congressi, turismo, benessere, enogastronomia, due volte l'anno pubblica l'insero SFI - Sistema Fiere-Congressi Italia contenente anche il calendario delle fiere che si svolgono in Italia.

<http://www.expofairs.com/prisma/ita>

Per maggiori informazioni sulla GMF vai a:

<http://www.expofairs.com/gmf/ita>

Con SPRING, le imprese lombarde volano all'estero

Con SPRING, le imprese lombarde volano all'estero

Obiettivo del progetto, sostenere le strategie di internazionalizzazione delle imprese artigiane

Favorire la cultura dell'internazionalizzazione delle imprese. Questo l'obiettivo che si propone il progetto pilota **SPRING**, festivo da CESTEC e promosso dalla **Regione Lombardia - Direzione Generale Artigianato e Servizi**, finalizzato a sostenere ed incentivare le piccole imprese e le imprese artigiane nell'avviare, ripensare e rafforzare la propria presenza sui mercati esteri, mettendo a loro disposizione sia risorse professionali esperte e dedicate, sia formazione professionale specifica per l'elaborazione e la realizzazione di nuove strategie di crescita all'estero.

Le imprese ammesse a SPRING, a seguito della valutazione del loro progetto, beneficiano di servizi di accompagnamento quali: formazione sui temi dell'internazionalizzazione; presenza all'interno dell'impresa di un Temporary Export Manager; supporto al progetto di internazionalizzazione.

Per maggiori informazioni, è possibile visitare il sito internet www.artigianato.regione.lombardia.it, oppure inviare una e-mail all'indirizzo internazionalizzazione_artigianato@regione.lombardia.it, o un fax al (+39) 02.6765.5710.

Indagine online dell'Istituto di Biometeorologia del CNR sui gusti dei consumatori "Un buon frutto maturo vo' cercando"

Indagine online dell'Istituto di Biometeorologia del CNR sui gusti dei consumatori "Un buon frutto maturo vo' cercando"



Il Portale RQPA dell'Istituto di Biometeorologia del CNR propone in questi giorni un'indagine online sui gusti dei consumatori "Un buon frutto maturo vo' cercando"

http://www.bo.ibimet.cnr.it/cgi-bin/sondaggi/frutta_matura/quest.pl

"Un buon frutto maturo vo' cercando"

Il frutto "ben maturo" e' tale perche' esprime al meglio tutte le proprie caratteristiche nutrizionali, salutari, gustative. Aiutateci a capire meglio le sue caratteristiche rispondendo alla nuova indagine RQPA.

http://www.bo.ibimet.cnr.it/cgi-bin/sondaggi/frutta_matura/quest.pl

Per consultare i risultati delle indagini precedenti:

<http://rqpa.ibimet.cnr.it/topic.2007-02-19.8345022449>

Come Consiglio Nazionale delle Ricerche crediamo che il coinvolgimento dei consumatori nelle scelte della ricerca sulla Qualita' degli alimenti sia fondamentale. Abbiamo attivato l'Osservatorio sul Gusto della Frutta e ci avvaliamo della collaborazione di consumatori che hanno voglia di comunicare i propri gusti e le proprie esigenze. Il nostro obiettivo e' di contribuire a fare conoscere e sostenere le loro preferenze ed esigenze.

** Il portale RQPA prosegue con l'obiettivo di fornire a chi lo visita informazioni utili ed aggiornate.

Re per 5 notti

RE PER 5 NOTTI 5 RE DELLA CUCINA • 5 CENE DA RE

Gino Angelini, Valeria Piccini, Giuseppe Aversa, Teresa Buongiorno, Ettore Bocchia propongono la loro cucina nel ristorante I Tre Re di Poggio Berni (RN) da febbraio a maggio 2007



Così come nelle antiche corti, ancora in Romagna si rinnova il rito di una convivialità intensa ed



ospitale. Nella medievale ampia casa che ospitò Cagliostro e che presidia la vallata fino al mare dalla sommità delle colline di Poggio Berni, per 5 notti ognuno è chiamato a mangiare da Re, a tavola con i Re della grande gastronomia italiana, nelle eleganti sale del ristorante **I Tre Re** dove regna la cucina di **Silver Succi**.

La fama dei Signori della gastronomia che verranno a cucinare per un selezionato numero di ospiti travalica ormai i confini nazionali, come nel caso di **Gino Angelini** (venerdì 9 febbraio 2007), più volte eletto migliore chef della California per la qualità semplice e perfetta della sua Osteria Angelini e del ristorante Orlando sulla Terza Strada, a Los Angeles.

Anche **Valeria Piccini** del ristorante Caino di Montemerano, piccolo centro medievale dell'entroterra maremmano, gode di una meritata fama internazionale con le sue proposte di una cucina di grandi sapori, tenacemente ancorata al territorio (7 marzo 2007); altrettanto apprezzata da critica e pubblico la formula ristorativa di Giuseppe Aversa, chef patron del Buco di Sorrento che della Costiera e dei suoi irripetibili prodotti ha fatto il proprio segno distintivo (29 marzo).

Concludono le 5 serate **Teresa Buongiorno** dell'osteria Già Sotto l'Arco di Carovigno (mercoledì 18 aprile 2007), autrice, assieme al marito Teodosio, di una cucina molto raffinata sulla matrice classica pugliese e giovedì 3 maggio, la sempre intrigante cucina molecolare di **Ettore Bocchia**, chef di Villa Serbelloni sul lago di Como.

Tutte le serate sono coordinate da La Madia Travelfood, mensile specializzato di enogastronomia e turismo.

Per informazioni e prenotazioni: ristorante I Tre Re, Tel. 0541.629760 • Fax 0541.629368 • info@itrere.com

Sarà la Sicilia ad ospitare la Selezione del Sindaco 2007

Sarà la Sicilia ad ospitare la Selezione del Sindaco 2007

Al via le iscrizioni per il VI concorso internazionale enologico **La Selezione del Sindaco**, che vede la partecipazione congiunta delle aziende, con piccole partite di vino, e dei Comuni, a forte vocazione vitivinicola. Vini di qualità come "biglietti da visita" dei territory: è questa la filosofia di fondo di questo originale concorso enologico, in cui si partecipa in due, Città del Vino e cantina.

Dal 18 al 20 maggio 2007 le sessioni di degustazione si terranno a **Monreale** (PA). Tutte le novità della prossima edizione, le scadenze, la modulistica e come partecipare sul sito www.selezionedelsindaco.it

Il concorso unisce il nome del produttore a quello dell'amministrazione in cui ricade l'azienda. Un modo ulteriore per ribadire il legame dei vini di qualità al territorio d'origine, ma anche uno strumento per sottolineare l'alleanza tra le aziende vitivinicole e gli enti locali.

Il concorso è aperto a etichette Igt, Doc e Docg prodotte in quantità limitate, da un minimo di mille a un massimo di 20 mila bottiglie: una formula che favorisce la partecipazione delle piccole aziende e dei vini di nicchia, spesso ai margini per dimensioni d'impresa o volumi di produzione dai grandi circuiti commerciali.

La Selezione del Sindaco 2007 è organizzata da Recevin, Associazione Nazionale Città del Vino, In Comune SpA (già Cittadelvino.com SpA), **Comune di Monreale, Provincia di Palermo, Regione Siciliana**, con il patrocinio di **Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (O.I.V.)**

Progetto Sina Fine Italian Hotels

Progetto Sina Fine Italian Hotels

Milano assaggia l' Umbria: ricette e sapori della tradizione umbra interpretate da Marco Faiella



Milano, 6 febbraio 2007 - La Sina Fine Italian Hotels da vita un nuovo progetto enogastronomico: "Incontri di Gusto", una serie di appuntamenti dedicati alla tradizione culinaria del Bel Paese che porta ricette e sapori di alcune regioni italiane in "trasferta" nelle destinazioni Sina, alla conquista di territori spesso differenti e distanti per abitudini e gusti gastronomici.

Durante "Incontri di Gusto" gli chef dei ristoranti appartenenti al **gruppo Sina Hotels**, presenti nelle principali città italiane, daranno vita a settimane gastronomiche dedicate alle ricette più rappresentative della propria regione, dove specialità e piatti tipici saranno i protagonisti del menu proposto dallo chef "ospite".

Inaugura la serie "Incontri di Gusto" l' Hotel de la Ville di Milano che ospita, dal 6 al 13 febbraio, ricette e tradizioni dell'Umbria interpretate **da Marco Faiella**, celebre chef dell' Hotel Brufani Palace di Perugia. Per tutto il periodo la grand carte del ristorante L'Opéra sarà arricchito da un menu di gustose proposte umbre che **Marco Faiella** realizzerà per conquistare i palati meneghini.

Lo speciale menu è stato pensato in modo da fare apprezzare la varietà dei piatti umbri: le ricette varieranno giornalmente, così da soddisfare gli appassionati di gastronomia umbra ma anche per dare modo, a chi ancora non la conosce, di provare gli ingredienti semplici e ricchi di sapore che sono alla base di una cucina che resta legata alle sue origini e che non si è fatta influenzare dalle vicine regioni.

Pennette tartufate alla Norcina, agnello di costa alla scottadito con patate soute, risotto al ragu bianco di piccione, gnocchetti di patate al tartufo nero e cipolla di Cannara, cremino del cioccolato "Perugina", parfait di mela all'Orvieto vendemmia tardiva: questi alcuni dei piatti della ricca tradizione umbra che delizieranno gli ospiti de L'Opera.

Il lunch con menu degustazione è proposto al costo di € 25,00 (tre portate, escluse le bevande), per la cena è al costo di € 40,00 con 4 portate, bevande escluse.

Executive Chef del "Collins", rinomato ristorante dell' Hotel Brufani Palace, Marco Faiella vanta una lunga ed importante esperienza nel settore, avendo collaborato con i nomi più prestigiosi del mondo della ristorazione nazionale ed internazionale, tra cui Paul Bocuse, Gualtiero Marchesi, Michael Roux e Gianfranco Vissani

Giovane talento, Marco Faiella, trasferisce per due settimane nel cuore della city milanese esperienza e creatività, per portare sapori e tradizioni dell'Umbria sulle tavole de L'Opéra, interpretandole in modo unico e originale.

Per maggiori informazioni e/o prenotazioni

Hotel de la Ville, Via Hoepli, 6 - 20121 Milano

Tel. 028791311 - Fax. 02866609 www.delavillemilano.com - delaville@sinahotels.it

Emmentaler DOP: Concorso Fotografico Buchi Dop

Emmentaler DOP: Concorso Fotografico Buchi Dop Buchi creativi per giovani fotografi e curiosi inesperti

Emmentaler DOP, da gennaio e fino **al 30 marzo 2007**, promuove il concorso fotografico Buchi Dop, che offrirà l'opportunità di esprimere il proprio concetto di "BUCO" attraverso originali scatti

Fotografare i Buchi, consapevoli del fatto che ciò che si immortala non è una mancanza, bensì un'opportunità: quella di vedere l'insolito in ciò che sembra comune e privo di ispirazione.

Un piccolo varco magico capace di far vedere le cose di tutti i giorni da un altro punto di vista, lo spioncino di una porta, il foro in una palizzata, l'occhiello di una giacca o di una ciambella... quanti tipi di buco esistono?

A raccontarlo, attraverso lo sguardo soggettivo della macchina fotografica, saranno giovani promesse del mondo della fotografia o, più semplicemente, persone curiose dotate di una spiccata vena creativa.

Emmentaler DOP, il re dei Formaggi svizzeri, conosciuto in tutto il mondo come "quello con i BUCHI", promuove il Concorso Buchi Dop, "Fotografa i BUCHI DOP e la tua foto sarà esposta in mostra" - pensato per premiare la fedeltà dei consumatori italiani - regalando l'opportunità di esprimere il proprio concetto di "BUCHI", come una visione laterale di un'idea tradizionalmente legata al vuoto.

Tra le fotografie pervenute, un'apposita Giuria ne selezionerà una, giudicata a maggioranza la più rappresentativa del concetto di buco, che verrà esposta, durante il mese di aprile per due fine settimana consecutivi, in una mostra allestita a Milano nella prestigiosa cornice di Forma, Centro Internazionale di Fotografia, costituito da Fondazione Corriere della Sera e Contrasto, la cui sede si trova all'interno di un'ala interamente ristrutturata di uno storico deposito di tram.

In mostra, oltre allo scatto vincitore, altre splendide immagini selezionate da Contrasto, realtà unica nel mondo della fotografia, nata in Italia negli anni '80 che mantiene ormai da anni un ruolo di primo piano nel campo della fotografia d'autore e di qualità.

I partecipanti al concorso fotografico "Buchi Dop" devono fare pervenire gli scatti fotografici entro il 30 marzo 2007, indicando il titolo della fotografia, nome e cognome dell'autore, indirizzo e recapito telefonico del fotografo.

Regolamento del concorso scaricabile dal sito internet www.switzerland-cheese.it

Una nuova iniziativa del Comune di Sala Baganza "Che ne so io del mio paese?"

Una nuova iniziativa del Comune di Sala Baganza "Che ne so io del mio paese?"

Iniziativa della La Proloco di Sala Baganza (Parma) che, in collaborazione con il Centro Studi Val Baganza e il Parco Regionale Boschi di Carrega e con il patrocinio del Comune di Sala Baganza, organizza una serie di incontri sul tema: "Che ne so io del mio paese?".

Quattro **incontri sull'ambiente, la cultura, la gastronomia e la storia del territorio salese**.

Sono invitati a partecipare tutti i cittadini nuovi e vecchi di Sala Baganza, tutti i giovani che vogliono scoprire "cose interessanti" e tutti coloro che, anche non salesi, vogliono conoscere Sala in provincia di Parma.

Questo il programma degli incontri:

Martedì 13 Marzo - ore 21,00 - Sala Capriate della Rocca Sanvitale che Sala raccontano le pietre che la sorreggono a cura del prof. Giorgio Zanzucchi

Martedì 20 Marzo - ore 21,00 - Sala Capriate della Rocca Sanvitale La storia di Sala nella storia universale a cura del prof. Pietro Bonardi

Martedì 3 Aprile - ore 21,00 - Sala Capriate della Rocca i boschi di Sala da riserva Ducale a Parco Regionale a cura della dot.ssa Margherita Corradi

Martedì 13 Aprile - ore 21,00 - Sala Capriate della Rocca Sanvitale i segreti della cucina tradizionale salese a cura dello chef Augusto Farinotti

Degustazione guidata dei vini Salesi a cura del Consorzio dei vini dei colli di Parma

Gli incontri saranno arricchiti da spunti poetici di Maria Grazia Dall'Aglio

Gli incontri sono ad ingresso gratuito

Aspiranti assaggiatori di Parmigiano-Reggiano

Aspiranti assaggiatori di Parmigiano-Reggiano Consegnati 22 attestati a Parma



Parma, 22 marzo 2007 - L'associazione Assaggiatori di Parmigiano-Reggiano, diploma i suoi primi esperti a Parma. Ben 22 gli aspiranti assaggiatori che hanno frequentato le otto lezioni del corso promosso dall'associazione, nata lo scorso anno dalla collaborazione tra Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, Arte Casearia di Modena, CRPA di Reggio Emilia e del Centro Lattiero Caseario di Parma e che conta tra i soci fondatori Bruno Morara e Mario Zannoni, due assaggiatori esperti che sono le guide tecniche dell'APR.

La consegna degli attestati - primo passo di un lungo percorso formativo fatto di assaggi, prove pratiche, visite ai caseifici e agli allevamenti, che si evolverà in un secondo livello destinato a laureare i primi Assaggiatori Esperti di Parmigiano-Reggiano - è avvenuta nella sede della sezione provinciale del Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

“Scopo principale dell'Associazione e obiettivo specifico del Consorzio - ha sottolineato il presidente sezione **Stefano Cavazzini** - è quello di diffondere l'apprendimento dell'arte dell'assaggio del Parmigiano-Reggiano per apprezzarne e farne apprezzare maggiormente la superiore qualità, per poterlo scegliere con maggior ocularità e, soprattutto, per distinguere dalle tante imitazioni o da formaggi simili”.

L'attestato di merito, come si è detto, è stato consegnato da Cavazzini a 22 aspiranti assaggiatori (per metà ristoratori, sommeliers e appassionati di prodotto, e per metà operatori delle strutture di trasformazione, compresi alcuni casari) che hanno frequentato otto lezioni teoriche e pratiche, e sono oggi in possesso di una preparazione importante per fornire ai consumatori e agli stessi produttori un parere importante sulla qualità del prodotto e suo costante miglioramento.

Gli attestati sono stati consegnati a: **Fulvia Bacchi Modena, Gian Carlo Basili, Giuseppe Barbieri, Nicola Bazzini, Valentina Bianchi, Giacomo Bitti, Gianluca Bocelli, Vincenzo Bozzetti, Mauro Canola, Nadia Donatini, Francesco Fasano, Francesca Fedele, Carla Ferri, Franco Fontana, Gian Piero Fornili, Giorgio Larini, Igor Magogna, Roberto Mercati, Marco Pedrazzi, Davide Ratti, Giovanni Alberto Sala, Luigi Tragaioli.**

Dal Consorzio giunge conferma del forte interesse che l'iniziativa sta suscitando sia tra casari che tra sommeliers, ristoratori, ma anche tra appassionati del Parmigiano-Reggiano. Altri corsi sono in fase di decollo o stanno per essere organizzati. Il primo inizierà domani sera - venerdì 23 marzo - a Pegognaga (Mantova), mentre a Reggio Emilia sarà organizzato per la metà di aprile.

La sede dell'Associazione Assaggiatori di Parmigiano-Reggiano, a cui ci si può rivolgere per ulteriori informazioni, è presso la Sezione di Reggio Emilia del Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano, in via Gualerzi, 18/1 (Tel. 0522-506160; mail: domenichini@parmigiano-reggiano.it)

Cucina&Vini di marzo

Il sommario del mensile Cucina&Vini del mese di Marzo



Les entrées tra gola e leggerezza
Idee creative e stuzzicanti per portare gusto e fantasia in tavola
I sapori e i ricordi

Tutti i sapori della mia vita - I piatti di famiglia e le passioni culinarie di **Simona Izzo**



Itinerari

Argentina - Un itinerario che tocca Buenos Aires, ci fa ammirare la pampa, la Cordigliera delle Ande e infine Mendoza capitale del vino.

Il Trasimeno - Un lago al centro dell'Italia, meta ambita per turisti italiani e stranieri che offre la possibilità di entrare in una realtà dove tutto è a velocità ridotta.

Vini e Terre

I segreti del Taurasi - Un vino antico che nasce nel cuore del Mezzogiorno, orgoglio e ricchezza per tutti quegli uomini che credono nell'eredità della propria terra.

Verticale di San Leonardo il bordolese del Nord - Un taglio bordolese di razza che esprime di anno in anno la tipicità di un territorio affascinante, vocato e tutto italiano

Barolo Chinato un calice oltre ogni moda - Un vino speciale e territoriale la cui storia si mescola tra tecniche enologiche, "alchimie" da speciale e ricette rigorosamente custodite e tramandate da padre in figlio.

Rocco Pasetti nuovo Presidente dell'Enoteca regionale d'Abruzzo

Rocco Pasetti nuovo Presidente dell'Enoteca regionale d'Abruzzo

Nel corso della riunione del Comitato di Programma e Sorveglianza dell'Enoteca Regionale d'Abruzzo svoltasi a Palazzo Corvo di Ortona, presenti l'assessore regionale all'agricoltura Marco Verticelli e il direttore generale dell'Arssa Donatantonio De Falcis, si è proceduto alla indicazione del presidente nella persona dell'enologo **Rocco Pasetti**, alla nomina del Vice Presidente dell'Enoteca nella persona dell'esperta di marketing **Loredana Tiburzi**, e alla presentazione della bozza di programma di attività per l'anno 2007.

"Oggi le enoteche pubbliche - ha affermato **l'assessore regionale all'agricoltura della Regione Abruzzo Marco Verticelli** - rivestono un ruolo sempre più strategico nella promozione combinata vino-territorio, per questo anche la nostra Enoteca deve essere operativa nel rispondere al suo ruolo. Con la indicazione di Rocco Pasetti alla guida dell'Enoteca regionale favorevolmente accolta dal Comitato - ha continuato l'Assessore Verticelli - abbiamo inteso dare un segnale di forte e necessario coinvolgimento del mondo della produzione nella gestione della cosa pubblica, raccogliendone le istanze nell'operare le scelte legate alla promozione del vino. Si tratta di un atto che, nell'affidare ad una persona di grande competenza ed esperienza protagonista della vitivinicoltura abruzzese, responsabilizza fortemente i produttori e che fa riassumere all'Arssa e alla Regione il ruolo di supporto finanziario ed operativo".

"Nel ringraziare l'assessore Verticelli e il direttore dell'Arssa De Falcis e nel ritenermi onorato per la fiducia - ha esordito **Rocco Pasetti**, noto produttore e attuale presidente dell'Assoenologi Abruzzo e Molise - voglio sottolineare come l'Enoteca regionale debba lavorare per recuperare quel ruolo di coordinamento nella promozione del vino abruzzese sul territorio abruzzese, in Italia e sui mercati internazionali, ma con uno spirito di condivisione tra tutti gli attori pubblici e privati interessati, dalle organizzazioni professionali alle istituzioni locali".

Oltre ad accettare all'unanimità l'indicazione di Rocco Pasetti in qualità di presidente, il Comitato di Programma - composto anche dai rappresentanti delle 4 province, delle Università, degli Istituti agrari, delle Città del Vino e del Movimento Turismo del Vino - ha votato all'unanimità **Loredana Tiburzi**, esperta di promozione e di marketing turistico, nel ruolo di vice presidente e si è riservato di trattare nella prossima seduta la bozza di programma sottoposta dall'Arssa che fino a quella data sarà aperta ai suggerimenti e alle integrazioni da parte degli stessi componenti il Comitato.

Dopo l'affidamento, nell'agosto scorso, dei servizi dell'Enoteca Regionale all'Associazione italiana sommelier con la nomina dei vertici di ieri e con l'approvazione del programma si chiude così l'operazione il rilancio di questa importante struttura istituita nel 2000 dall'Assessorato all'agricoltura della Regione Abruzzo attraverso l'ARSSA, l'Agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo.

Riso Scotti Danubio apre a partner italiani

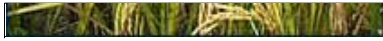
Riso Scotti Danubio apre a partner italiani



Un modernissimo progetto agro-industriale in grado di rafforzare la capacità di controllo totale della filiera.

Riso Scotti lancia una proposta innovativa, rivolta a cento persone, agricoltori o figli di agricoltori o semplici investitori: comprare ciascuno cento ettari di terra da coltivare a riso in Romania, con un impegno a partire da 200 mila euro.

Ai potenziali partner, Riso Scotti propone un investimento di 4-8 mila euro a ettaro,



quindi 400-800 mila euro per cento ettari di terreni canalizzati, sistemati e pronti per la coltivazione a riso, ma con un finanziamento bancario al 50%.

Con 200 mila euro quindi sarà possibile avere un lotto di terreno dal rendimento simile a quello dell'Italia, ma al costo di un decimo: nel Pavese e nel Lodigiano l'acquisto di un ettaro costa fino a 50.000 euro.

*Ad annunciare il piano è **Dario Scotti**, presidente e amministratore delegato della capogruppo italiana Riso Scotti e presidente della Riso Scotti Danubio, con sede a Bucarest, che nascerà tra pochi giorni dalla fusione di **Risi Milling e Riso Scotti Romania**.*

[Per approfondimenti](#)

"Reporter del Gusto"

Il 27 marzo 2007 a Roma la terza edizione del Premio Giornalistico "Reporter del Gusto"

Premio promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole. Premiati 5 giornalisti coreani e 5 italiani.

Milano, 20 marzo 2007 - La terza edizione del premio giornalistico "REPORTER DEL GUSTO", si terrà a Roma martedì 27 marzo. L'iniziativa, realizzata con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, vuole premiare l'attività giornalistica che, nel corso del 2006, ha promosso la conoscenza, l'immagine, la cultura, l'identità e la qualità dei salumi italiani garantiti DOP e IGP.

L'edizione di quest'anno ha inteso sottolineare l'importanza dei mercati internazionali per le imprese alimentari del nostro paese. In particolare gli intensi rapporti commerciali e culturali che legano l'Italia con la Corea del Sud, hanno permesso, con il contributo dell'Ambasciata Italiana a Seoul, di monitorare la stampa coreana ed individuare una serie di articoli, pubblicati sui principali quotidiani e periodici di quel paese. **Cho In Myung, Lyoo Yang-Hee, Samia Mounts, Yoon Won Sup, Na Hye-Jin**, sono i cinque giornalisti, che riceveranno il premio REPORTER DEL GUSTO.

Isabella Egidi (Repubblica Salute), **Alessandro Di Pietro** (RAIUNO Occhio alla Spesa), **Aldo Tagliaferro** (Gazzetta di Parma), **Pier Luigi Franco** (Ansa Agro Alimentare) e **Sandro Marini** (RADIO RAIUNO A tavola) sono i giornalisti che riceveranno i riconoscimenti per la sezione della stampa italiana.

All'appuntamento del 27 marzo parteciperanno rappresentanti del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, del Ministero degli Affari Esteri, del Ministero dello Sviluppo Economico, del Ministero Commercio Internazionale, del Ministero della Sanità, dell'ICE e delle altre Istituzioni, che concorrono alla diffusione dei prodotti italiani all'estero.

Sarà presente, inoltre, l'Ambasciatore Italiano a Seoul **Massimo Andrea Leggeri** che ha esercitato un ruolo determinante nel diffondere il Premio "Reporter del Gusto" a Seoul.

Il presidente dell'I.V.S.I, **Nicola Levoni**, annunciando la terza edizione del premio giornalistico, ha messo in evidenza il ruolo importante dell'informazione per comunicare la qualità e i valori della cultura alimentare italiana e di un made in italy, che si sta sempre più affermando nel mondo.

In occasione del premio - si tratta ormai di una consuetudine - l'I.V.S.I ha chiesto la collaborazione del grande chef **Fulvio Pierangelini** del Gambero Rosso di S. Vincenzo, il quale come noto, si può vantare di ben due stelle Michelin ed è ormai tra i più autorevoli ed importanti cuochi italiani. Fulvio Pierangelini creerà in occasione del premio, alcune ricette inedite che prevedono tra gli ingredienti i prodotti della grande salumeria italiana. I salumi italiani DOP e IGP saranno quindi interpretati dall'estro e dalla creatività dello chef romano ma livornese d'adozione.

La cerimonia di consegna del premio si terrà a Roma, il 27 marzo 2007,

presso "Roma Eventi", Via Alibert 5, con inizio alle ore 18.30.

A seguire la degustazione dei grandi salumi italiani e delle ricette dello chef Fulvio Pierangelini

Segreteria del premio giornalistico "Reporter del Gusto", Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, Milanofiori - Strada 4 Palazzo 4 Q, - 20089 Rozzano (MI) tel. +39 02 57510607

e-mail ivsi@ivsi.it - www.salumi-italiani.it

[\[home page\]](#) [\[mission\]](#) [\[redazione\]](#) [\[collabora\]](#) [\[contattaci\]](#) [\[link\]](#)

2003 ©copyright :: INformaCIBO.it