



► 1 maggio 2017

Pillole

La rivoluzione green del vino siciliano

Sostenibilità, tutela della biodiversità, qualità, promozione del territorio. Si è chiusa su questi punti fondamentali la XIV edizione di **Sicilia en Primeur**, l'anteprima dei vini siciliani promossa da Assovini che quest'anno ha deciso di sottolineare l'impegno nella direzione del green promuovendo l'evento all'interno di un'oasi verde, i giardini di Radicepura.

«L'obiettivo che da qualche anno si è posto la nostra associazione - ha spiegato il presidente di Assovini, Francesco Ferreri - è quello di far conoscere a tutto il mondo il forte legame che le nostre aziende vitivinicole hanno con il territorio di produzione.

Questo l'elemento fondamentale per la qualità del prodotto finale e per la sostenibilità del paesaggio, valore aggiunto che esprimiamo sottolineando l'importanza di una viticoltura green, attenta a salvaguardare la biodiversità e a limitare gli impatti della produzione sull'ambiente».

Un mese dedicato alla Maison Krug

È appena partita l'iniziativa Krug x Emilia Romagna, il mese interamente dedicato alla prestigiosa Maison de Champagne Krug. Dal 3 maggio al 3 giugno 2017 è infatti possibile partecipare a un susseguirsi di appuntamenti dedicati ai Krug Lovers: degustazioni, aperitivi e cene prendono vita all'interno di ristoranti, enoteche e lounge bar tra i più esclusivi della regione. Inoltre, durante Krug x Emilia Romagna, la Maison lancia quello che sarà l'ingrediente chiave del 2017: il fungo. Menù dedicati e fantasiosi piatti a base di funghi creati dagli Chef delle Krug Ambassade e non solo, esalteranno l'abbinamento con lo Champagne Krug, soprattutto Krug Grande Cuvée.

Kettmeir "1919", la nuova Riserva

1919 è l'anno di fondazione di Kettmeir, la tenuta alto atesina di Santa Margherita Gruppo Vinicolo, ma è anche il nome della nuova Riserva, elaborata attraverso la rifermentazione in bottiglia, frutto della vendemmia 2011. Si tratta di un Extra Brut (2 grammi/litro di zuccheri) il cui blend è dato da Pinot Nero al 40% e Chardonnay al 60%, di cui un terzo delle masse vinifica in barrique, dove svolge anche la fermentazione malolattica. I vigneti da cui provengono le uve sono nella fascia 330-630 metri s.l.m.; la vendemmia è avvenuta all'inizio del settembre 2011 e la maturazione sui lieviti è durata 58 mesi, a fronte dei 36 richiesti dalla normativa per dichiararsi "riserva".



Pommery al congresso di JRE

La Maison Vranken-Pommery era presente con Champagne Pommery al XXIV Congresso JRE, che ha visto riuniti, il 2 e 3 aprile a Stresa, tutti gli Associati Italiani per affrontare sfide e nuovi progetti nel corso del 2017. Per questo appuntamento la Maison Vranken-Pommery ha scelto di abbinare al "Risotto limone, liquirizia e sugo di arrosto", creato dallo chef Daniel Canzian, del Ristorante Daniel di Milano, la sua Cuvée più prestigiosa, Cuvée Louise Brut millesimo 2004 (67% Chardonnay dai 2 Grands Crus Avize e Cramant - 33% Pinot Noir dal Cru Aÿ).

Antonello Colonna, riapre "la porta rossa"

La riapertura di Antonello Colonna Resort & SPA quest'anno è coincisa con l'inaugurazione della mostra Showout del Maestro Franco Guerzoni che ha esposto opere della sua recente esperienza artistica.

Durante la conversazione tra l'artista e il curatore e critico d'arte Davide Ferri è emersa chiara l'assonanza dei temi della serie Showout con la ricerca culinaria dello chef Colonna, da sempre vicino all'arte e alle sue suggestioni. Antonello Colonna Resort & SPA è infatti fin dalla sua apertura (2012) un punto di riferimento non solo per l'hotellerie e l'alta ristorazione, ma anche per l'organizzazione di eventi esclusivi, tra cui mostre d'arte.

Tra le novità del 2017 la Trattoria Colonna - aperta tutti i giorni, a pranzo e cena con i piatti tipici della gastronomia romana come alternativa al Gourmet - e l'Osteria, uno spazio sotto i secolari alberi di castagni, perfetta per i pranzi al sole del weekend.

Nardini, nasce la linea premium

Nardini ha lanciato sul mercato ho.re.ca la nuova linea premium "SELEZIONE BORTOLO NARDINI" dedicata a ristoranti, enoteche e hotel.

La selezione si compone di quattro nuovi prodotti: la Grappa Bianca "Extrafina", dal gusto morbido ed elegante, che prende il nome da un antico modo di chiamare in grapperia Nardini nell'800 la grappa bianca e tre nuove riserve, dal nome storico "LE RAMATE": la Grappa Riserva 3 Anni, morbida e delicata, la Grappa Riserva 7 Anni, dal gusto ricco e persistente, e la Grappa Riserva 15 Anni dal gusto intenso e di grande persistenza.

Berkel L16, cento anni di storia

Con la nuova affettatrice a volano L16, Berkel rende omaggio a un modello tra i più diffusi al mondo: il mitico modello L, in produzione fino al 1916. Berkel dunque riscrive la propria storia, coniugando tradizione e creatività: la nuova L16 rispetta perfettamente lo storico disegno, dal volano fiorato, alle decorazioni dorate, aggiungendo però soluzioni all'avanguardia per sicurezza e funzionalità. Realizzata interamente a mano, seguendo le tecniche e il design di un tempo, la L16 è dotata di una lama importante in acciaio cromato (350 mm di diametro) ed è disponibile nella classica colorazione rosso Berkel e corredata - su richiesta - del caratteristico piedistallo in ghisa en nuance.



La Valtellina punta sulla "bresaola inedita"

Nel 2016 sono state prodotte poco meno di 12mila e 700 tonnellate di Bresaola della Valtellina IGP, con una crescita di consumo pari al 3,2 per cento rispetto al 2015 e con un incremento del 43 per cento rispetto al 2000. Ma - ha fatto notare Paola Dolzadelli, coordinatrice del Consorzio di Tutela Bresaola Valtellina - è abitudine dei consumatori proporre in due classiche ricette: olio e limone, rucola e grana. Ecco perché, con il progetto "Bresaola inedita", il Consorzio vuole sdoganare il ruolo di piatto pronto al consumo, affidando alla bresaola una nuova veste, più versatile. Via libera dunque ad abbinamenti inediti: 40 ricette, tra insalate, piatti caldi e piatti freddi, in cui la Bresaola IGP diventa l'ingrediente irrinunciabile.