

A CURA DI ENOFOLLIA

News

IL FRITTO? NON FA POI COSÌ MALE...

Sfatiamo un mito, il fritto non fa ingrassare o meglio, non incrementa il nostro peso corporeo in quantità maggiore di altri cibi con un'elevata quantità di zuccheri. Ce lo dice la dottoressa **Sara Farnetti**, specialista in Nutrizione Funzionale del Policlinico Gemelli di Roma riferendosi a una ricerca che a breve verrà pubblicata sul *Journal of Medicinal Food*. In realtà tutto ruota intorno al nostro organismo e ovviamente alla modalità di cottura poiché grazie allo shock termico che il cibo subisce quando viene gettato nell'olio caldo, gli amidi vengono "bloccati" e gli zuccheri - i veri "colpevoli" dell'aumento di peso - sono meno accessibili all'assorbimento da parte dell'organismo. Ovviamente ciò non vuol dire che si può dimagrire mangiando cotolette e patatine, ma che tutto sommato il fritto non è poi così pericoloso!

**LE BOLLICINE BERLUCCHI DIVENTANO UN FRANCOBOLLO**

È stato emesso per la prima volta lo scorso 5 novembre il francobollo in onore delle bollicine Berlucci, la grande azienda vinicola specializzata in **spumanti**. Il francobollo ha un valore di 0,60 euro e fa parte della serie del "Made in Italy". La vignetta riproduce, in primo piano la prima bottiglia di Pinot di Franciacorta prodotta dalla Berlucci nel 1961 e, a sinistra, il logo del cinquantenario; sullo sfondo una veduta del Palazzo Lana Berlucci in Borgonovo di Corte Franca in provincia di Brescia. Ovviamente è fiero e contento **Franco Ziliani** - presindente della società - riconoscendo in questo francobollo il simbolo dell'impegno di un'azienda, di una terra e di tanti produttori.

BISOL SBARCA DA HARRODS

Il Prosecco Bisol supera i confini nazionali e raggiungere il Regno Unito, per la precisione i magazzini Harrods della city dove, in occasione delle festività natalizie, il Prosecco italiano sarà abbinato a quattro storici Champagne: Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Taittinger, Pommery. Il tempio del miglior *Food and Wine* internazionale sceglie quindi di introdurre le bollicine Bisol nella rosa delle cinque storiche colonne espositive dedicate allo Champagne. Le etichette dell'azienda veneta esposte saranno Jeio Valdobbiadene Brut, Bisol Crede Valdobbiadene, Bisol Cartizze, Bisol Talento Metodo Classico Riserva 2001 e Jeio Rosé. "Una svolta epocale per Bisol e per il Prosecco in generale" commenta **Gianluca Bisol**, direttore generale di Bisol.

**RADICE DI LIQUIRIZIA PER TENERE SVEGLIO IL NOSTRO CERVELLO**

Secondo una ricerca portata avanti dall'Università del South Carolina, le radici di liquirizia

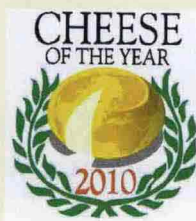
News

www.newsfood.com/key/2081/liquirizia possono rappresentare un valido aiuto contro la degenerazione neurale. Il merito è tutto della liquiritigenina - fitoestrogeno della liquirizia - infatti grazie ad analisi fatte in laboratorio è stato notato che genera nuove connessioni rafforzando le cellule e allungandone la sopravvivenza. Inoltre, sempre la liquiritigenina è ben assorbita a livello dell'intestino e attraversa molto bene anche le strutture cerebrali motivo per cui la radice di liquirizia riesce ad aumentare il benessere del cervello e allontanare rischio di disturbi anche seri, come il morbo di Parkinson o di Alzheimer.

LA DIETA MEDITERRANEA DIVENTA PATRIMONIO DELL'UNESCO

Ci sono voluti anni ma ne è valsa la pena, finalmente la dieta mediterranea è entrata a far parte della lista che costituisce il patrimonio culturale immateriale dell'umanità da parte dell'Unesco. Il risultato che è arrivato dopo anni di lavoro, ha visto protagonisti insieme al nostro Paese altre nazioni del bacino del Mediterraneo, come Grecia, Spagna e Marocco. Un vero e proprio gioco di squadra in cui - come afferma Giancarlo Galan, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali - "una corona di Paesi in cui è vincente la cultura della dieta mediterranea. Così dal cous cous si passa alla pasta o all'olio d'oliva, alle verdure, ai formaggi o ancora il nostro antichissimo farro, il riso, la polenta e i cereali".

CHEESE OF THE YEAR 2010: IL PIÙ BUONO È ITALIANO



Se l'aggiudica l'azienda trevigiana Toniolo Casearia Spa, il primo premio nella categoria Formaggi di Montagna al prestigioso

concorso internazionale Cheese of the Year 2010. La manifestazione svoltasi a Cremona lo scorso novembre, è un campionato mondiale a cui partecipano i formaggi dei più importanti produttori di tutto il mondo. Giunto alla quarta

edizione, il concorso ha l'obiettivo di valorizzare i migliori formaggi internazionali, suddivisi in diverse categorie di appartenenza.

L'ETILOMETRO ORA SI TROVA NEI BAR E NEI RISTORANTI

È entrata in vigore il mese scorso l'ultima fase prevista dalla recente modifica al Codice della Strada. La disposizione prevede che tutti i locali in cui è prevista vendita e somministrazione di alcolici oltre le ventiquattro, dovranno mettere a disposizione dei clienti i precursori per la rilevazione del tasso alcolemico e affiggere le tabelle alcolemiche previste dalla nuova normativa. Tabelle e precursori consentono al cliente di affrontare più serenamente la guida ed evitare, in caso di fermo delle forze dell'ordine, di incorrere nelle sanzioni previste per la guida in stato di ebbrezza. Il limite di legge da non superare per potersi mettere al volante della propria auto per non incorrere in forti ammende in caso di fermo da parte delle forze dell'ordine, è quello di 0,5 grammi di tasso alcolemico.

LA CUCINA DELLA FILIBUSTA - IL VERO TESORO DEI PIRATI CARAIBICI DI MELANI LE BRIS



Deliziosa guida gastronomica, condita di tanta ironia e insaporita di leggerezza, ricca anzi ricchissima di spigolature, aneddoti e consigli di cottura.

Il volume è una piccantissima crociera nel mare dei sapori caraibici, per gustare, sognare, banchettare al tavolo della storia baldanzosa e divertentissima accanto al pirata Morgan, di fronte al Barbanera e Francis Drake, al mitico e ghiottissimo padre Labat, o con Bartholomew Roberts con accanto William Dampier.

Editore: Eleuthera

Prezzo: 20,00 euro

www.eleuthera.it



ROMA NEL PIATTO

È una guida intelligente che non si abbandona a fronzoli, quindi schede snelle per gli oltre cinquecentoquarantacinque locali recensiti (centoventi novità rispetto all'edizione passata) con voti e indicazioni chiare circa prezzi, orari e giorni di chiusura. Da due anni la guida volge lo sguardo verso tutto il territorio laziale non limitandosi solamente alla capitale, diventando per molti appassionati del settore una vera e propria guida da consultare prima di ogni uscita "gastronomica".

Editore: La Pecora Nera Editore

Prezzo: 11,90 euro

www.romanelpiatto.it

GRANDE EVENTO A ROMA: VERTICALE DELLA CUVÉE LOUISE DI POMMERY

Il 6 ottobre la sala Danieli dello storico Hotel St. Regis di Roma, è stata testimone di una interessantissima verticale della Cuvée creata in onore di Louise Pommery, fondatrice della Maison. Condotta

personalmente dallo chef de cave Thierry Gasco, abbiamo potuto apprezzare le annate 1989, 1990, 1995, 1998, 1999 e la Cuvée Louise Rosé della vendemmia 2000, in abbinamento alle preparazioni dello chef Francesco Donatelli del ristorante Vivendo dello stesso albergo. La complessità dei profumi e lo splendido equilibrio raggiunto dal vino sono i validi motivi del successo che questa prestigiosa Maison ottiene tra i consumatori.



IL 25° DEL MORMORETO

Uno spaccato di Francia nel cuore di Roma, il Charly's Sauciere, noto ristorante con cucina di ispirazione francese, dove opera da molti anni Stefano Cerasoni, ha ospitato lo scorso 18 novembre una vera e propria festa in onore del 25° anniversario del gioiello di casa Frescobaldi, il Mormoreto. Una splendida degustazione che ha messo a confronto quattro grandi vini provenienti da diversi Paesi del mondo: **Château Haut Brion 2007**, Bordeaux (Francia), **Cos d'Estournelle 2007**, Bordeaux (Francia), **Opus One 2006**, Napa Valley (California), **Mormoreto 2007** dei **Marchesi de' Frescobaldi**, Toscana. Non è stata una competizione ma una dimostrazione (semmai fosse necessario) che pur impiegando le stesse uve e perlopiù le

stesse tecniche di vinificazione, si possono ottenere vini dai caratteri completamente diversi, in funzione del terreno e della zona di produzione. In sintesi, a determinare la grandezza di un vino, non è la tipologia delle uve impiegate, ma la qualità delle stesse, il terreno dove insistono e l'opera dell'uomo. Questo era il messaggio che il Marchese de' Frescobaldi ha inteso trasmetterci, e noi, assaggiando questi vini straordinari, non potevamo che essere d'accordo.

(Luciano Nebbia)

Château Haut Brion 2007

Bel rosso rubino, intenso, brillante. Il naso è di rara eleganza, profondo e con una lunghissima persistenza. Immediate e ampie le percezioni che vanno dai piccoli frutti di bosco alla rosa appassita, con marasca, datteri, bacche, sentori di cuoio, pelliccia, tabacco, humus del sottobosco e funghi, spezie (pepe, noce moscata), con finale mentolato e di anice stellato. In bocca coinvolge per la sua naturale semplicità, "spontaneamente" straordinario, (un vino che non vuole apparire), setoso, con un

tannino vellutato, pieno e ricco ma mai invadente. Retrolfatto ancora sulla frutta rossa dalla buona vena acidula che ravviva tutto l'assaggio conferendogli buona freschezza.



Cos d'Estournelle 2007

Il bicchiere si veste di un bel colore rosso rubino concentrato e con riflessi granati. Al naso si manifesta

con imponenza e grande finezza, ampio con sentori del terroir in evidenza, humus, funghi, pelliccia, cuoio, tabacco, seguiti dai frutti di bosco, marasca, castagna, rosa, rabarbaro, china, spezie (pepe, cardamomo, noce moscata), inchiostro. Anche in bocca si mostra di grande

pienezza ed equilibrio acido-sapido, caldo e profondo.

Retrolfatto che ripropone i sentori fruttati già percepiti ricondotti con ancor più vigore per la grande carica pseudo calorica avvertita nel palato.



Mormoreto 2007

Marchesi de' Frescobaldi

La degustazione a pagina 85

Opus One 2006

Colore rosso rubino molto intenso e con riflessi violacei, naso deciso e profondo, inizialmente un po' chiuso, ma aprendosi si propone con grande finezza, ampio ed etereo nelle percezioni fruttate di mora, ciliegia, frutti di bosco e poi sentori floreali di viola e speziati dolci (vaniglia e paprica) e ancora cacao, cuoio, tracce ematiche. Nuance mentolate e di anice stellato chiudono la fase olfattiva. In bocca è di grande pienezza ma elegante, armonico, bilanciato e molto strutturato, dal tannino percettibile ma dolce. Retrolfatto di bella persistenza, ci regala ancora note fruttate di mora, sia fresca che in confettura e marasca.



Charly's Sauciere

È nato a Roma nel 1969 per volontà dello svizzero Karl Zyka, chef di grande esperienza, maturata nei migliori ristoranti di Parigi. Nel 1973 viene affiancato da Stefano Cerasoni, grande appassionato della cucina e dei vini d'oltralpe che contribuisce alla crescita del ristorante, arricchendo sia la cantina (oggi conta più di ottocento etichette), che la cucina, utilizzando esclusivamente prodotti ricercati e materie prime d'eccellenza. Non è difficile trovare ostriche, pâté, foie gras; i risotti (notevole quello con le spugnone), la zuppa di cipolle gratinata, il soufflé di formaggio, le famose escargot alla Bourguignonne, i filetti e l'eccellente tartara preparata al tavolo (sicuramente tra le migliori della Capitale), le fondute alla Bourguignonne e al formaggio, la Bouillabaisse alla Marsigliese. Via San Giovanni in Laterano 270, Roma, Tel. 06.70495666