

# Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

## Nuovo delegato in Francia per Iasa



È Frédérique Jourjon, responsabile del Polo Agro-alimentare e ambiente e del laboratorio GRAPPE presso l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers, il nuovo delegato dell'International Academy of Sensory Analysis in Francia. Il presidente di Iasa Mario Fregoni ha consegnato

alla ricercatrice il diploma di Accademico Corrispondente presso l'aula Magna dell'Università di Angers. Il professor Moguedet dell'Università di Angers e il professor Tesseidre della Facoltà di Enologia di Bordeaux hanno assistito alla breve cerimonia, avvenuta alla presenza della comunità di ricercatori dopo l'esame di abilitazione a dirigere le ricerche della dottoressa Jourjon.

## Nuova Simonelli festeggia 70 anni di espresso



1936-2006: la Nuova Simonelli ha festeggiato i 70 anni della macchina professionale per il caffè espresso con un meeting che si è tenuto il 24 e 25 marzo presso il Castello della Rancia di Tolentino. Oltre alle autorità locali sono intervenuti Enrico Finzi, sociologo e presidente di Astra Ricerche, Stefano Gentiloni Silverj, giornalista economico, e Antonio Cintioli, senior consultant di Consulmarche, che hanno fatto un'analisi precisa della situazione economica, sociale e culturale dell'espresso al bar. "La crisi del bar non colpisce il caffè - ha detto Finzi - e oggi giorno la macchina dell'espresso è diventata un elemento di marketing mix, utile per attirare clienti". Il meeting di marzo è stato anche l'occasione per la Nuova Simonelli per presentare la sua nuova macchina espresso: Appia, rivolta a bar e ristoranti, battezzata in questo modo, seguendo la tradizione aziendale, a richiamare le vie di Roma.

## Grappa sotto zero

Lo scorso 12 aprile la grappa di Alessandro Francoli è partita per una degustazione al Polo Nord. Il

distillatore novarese ha preso parte alla spedizione organizzata dal generale Raffaele Selvaggio, suo conterraneo, allo scopo di portare al Polo la Madonna di Loreto, protettrice degli aviatori, e ne ha approfittato per degustare la sua grappa sul tetto del mondo, e in un clima decisamente sotto lo zero. "Ho portato con me la Grappa di Nebbiolo, e l'ho offerta anche ai militari russi che ci hanno accompagnato nell'ultimo tratto verso l'estremo nord", dice Francoli. Da sempre interessato alle condizioni dell'ambiente, e presidente di un'azienda certificata a impatto ambientale zero, il distillatore novarese ha visitato la base polare Borneo per conoscere direttamente dagli scienziati la situazione dello scioglimento dei ghiacci.

## La Fisar ha un nuovo Presidente

Lo scorso 18 aprile il Consiglio Nazionale della Fisar ha approvato le cariche per il prossimo triennio. Presidente Nazionale è stato eletto Vittorio Cardaci Ama, facente parte della Delegazione di Catania, e già Vice Presidente Nazionale della Fisar nello scorso triennio. Il neo Presidente Cardaci, cinquantenne catanese, sommelier diplomato, eletto sommelier dell'anno 1999 a Pizzo Calabro, si pone



degli obiettivi importanti da raggiungere durante il suo triennio di presidenza: "L'alta professionalità dei nostri docenti, il supporto bibliografico e la tecnologia saranno al centro del nostro programma, al fine di migliorare la professionalità dei nostri sommelier. Manifestazioni nazionali ed estere, fiere enologiche ed eventi di carattere culturale dovranno essere il nostro biglietto da visita". Vice Presidente Nazionale è Nicola Masiello, Delegazione di Valchiana-Bettola, Segretario Nazionale il riconfermato Mario Del Debbio, Delegazione di Lucca e Garfagnana, Tesoriere Graziella Cescon, della Delegazione di Treviso, e componente la Giunta Nazionale Luciano Rappo, anch'egli della Delegazione di Treviso.

## L'Italia del dolce al confronto mondiale

Silvio Bessone, Roberto Rinaldini e Lucio Farina rappresenteranno l'Italia a Phoenix, i prossimi 6 e 7 luglio, al World Pastry Team Championship, il

# Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

campionato del mondo di pasticceria a squadre. Gli allenamenti sono iniziati nei mesi scorsi presso la scuola Castalimenti di Brescia, e con l'aiuto dell'allenatore Leonardo Di Carlo, del team manager Biagio Settepani, del direttore tecnico Vittorio Santoro, e della coordinatrice Livia Chiriotti, i tre pasticceri, affiancati anche da esperti food designer e architetti, hanno sviluppato i loro lavori ispirandosi al tema di quest'anno Yin e Yang.

## Enotria 2006 e le proprietà benefiche del vino



Il vino, che sia bianco o sia rosso, può avere importanti effetti benefici sulla nostra salute. Questo è ciò che risulta da una ricerca scientifica, che ha coinvolto professionisti di tutto il mondo, voluta dall'Unione Italiana Vini. Questa ricerca è stata resa pubblica durante la presentazione di Enotria 2006, in cui si sottolineano le proprietà salutistiche del vino, che vanno ben oltre gli effetti antiossidanti e protettivi per il sistema cardiovascolare. "Perché affrontare oggi la tematica vino e salute? Le motivazioni sono due - spiega Andrea Sartori, presidente dell'Unione Italiana Vini - La prima è che oggi l'attenzione dei media verso il tema è calata e i giovani non sono abbastanza informati per affrontare con piena consapevolezza il consumo. La seconda è che il mondo del vino si trova nuovamente bersagliato da esasperate campagne proibizionistiche a livello mondiale, che spesso celano solo interessi economici".

## Londra, tre medaglie per la cantina di Soave

Un oro, un argento, un bronzo e due diplomi di merito sono i traguardi raggiunti dalla Cantina di Soave nell'edizione 2006 dell'International Wine Challenge di Londra, concorso enologico con oltre 9 mila campioni di vino provenienti da tutto il mondo. I premi sono andati rispettivamente all'Amarone della Valpolicella Doc "Rocca Sveva" 2000, all'Amarone della Valpolicella Doc "Cadis" 2003 e al Soave Classico Doc "Villa Rasina" 2005, mentre i vini Valpolicella Superiore Ripasso "Roc-

ca Sveva" 2003 e il Soave Classico "Rocca Sveva-Castelcerino" 2004 hanno ottenuto i diplomi di merito. La medaglia d'oro assegnata all'Amarone Rocca Sveva 2000 è di uno dei pochi ori conseguiti dai vini italiani a questo concorso: le medaglie d'oro sono state in totale solamente 29.

## La grappa si rifà lo stile e non va in vacanza

La grappa non si berrà più solo d'inverno. Questa è la sfida lanciata dalla Distilleria Bottega, che ha sviluppato un progetto di ricerca per destagionalizzare il distillato, ideando nuove occasioni di consumo ideali per la stagione estiva. La grappa, essendo un prodotto legato all'uva, si abbina bene con vari tipi di frutta, quali i frutti tropicali e tutta la frutta presente lungo la stagione estiva. Per l'estate alle porte vi verranno offerti cocktail a base di grappa, ricchi di frutta, con succhi, frullati o macedonie. E per gustare al meglio il distillato italiano, la Distilleria Bottega ha messo a punto un nuovo bicchiere: lo Slang. Privo di una base di appoggio e del tradizionale stelo, il bicchiere poggia direttamente sul calice, che sta nel palmo di una mano. Un perno smussato, sotto il calice stesso, permette al bicchiere di ruotare sul tavolo, rendendo la degustazione un divertente intrattenimento.



## Tridente in oro per l'Istituto Trentino Grappa

Si rinnova nel look il logo dell'Istituto Trentino Grappa. Dopo 19 anni, infatti, il logo dell'Istituto, un tridente che simboleggia le tre montagne che circondano Trento, diviene più moderno, per facilitarne l'utilizzo da parte dei soci e armonizzarlo con la maggior parte delle etichette adottate dai produttori. Il nuovo marchio si addolcisce nelle linee, e, dopo i primi 500.000 esemplari realizzati in oro *pasta*, verrà realizzato in oro *lamina*, al fine di renderlo ancora più visibile. Solo i distillati che supereranno rigorosi controlli dal punto di vista chimico e con un elevato standard qualitativo e organolettico, potranno fregiarsi del Tridente sulle bottiglie, ed entrare così a far parte della produzione di Grappa a marchio Tridente, che rappresenta l'8% della produzione nazionale.

