

Home
Area stampa
Shopping
Per associarsi
Contatti

Cos'è il Club
Lo statuto
Cariche sociali
Cronistoria
Club d'Italia

Comunica
EDIZIONI

I nostri libri
Link

Ricerca nel sito



LA NOTIZIA DEL GIORNO

▶ ISCRIVITI ALLA NOTIZIA

▶ REDAZIONE

▶ ARCHIVIO

13 settembre 2012

La notizia del giorno

RASSEGNA STAMPA GOLOSA COMMENTATA DA PAOLO MASSOBRIO



Paolo Massobrio

- Chi è?
- Leggilo
- In Italia con Paolo

ilsussidiario.net



IN CONFIDENZA

*Pillole di resistenza
enogastronomica*

di Paolo Massobrio

I nostri siti

golosaria..
Milano
17, 18 e 19 novembre

**il Golosario
nel Monferrato**

**l'Italia di
golosaria**

de.co.
la carta d'identità
del Sindaco

il nostro blog

bar babet la
IL BLOG

iscrivita a...

**gli itinerari di
papillon**

sfoglia...

la ricerca del gusto
senza lasciare nulla al caso
associati

**il Golosario
ristoranti
2012**

**i Club
di tutta Italia**

**convenzioni
2012
solo per i soci**

le resistenze umane
giornate in programma
le edizioni precedenti
educare con Papillon
il decalogo
il manifesto
il cuore di Adesso
il gusto in mostra
il gusto in teatro
a scuola di Papillon
corsi sul vino
Papillon per...
le iniziative
le infogolose
i ristoranti di Papillon
i vini
i produttori della settimana
la spesa di Papillon
i riconoscimenti di Papillon
letti per voi
le ricette
dove vola il Papillon

lascia una
traccia

**la spesa
di Papillon**



la farina con la carta d'identità

A PREZZI RIDOTTI
DAL 30% AL 70%

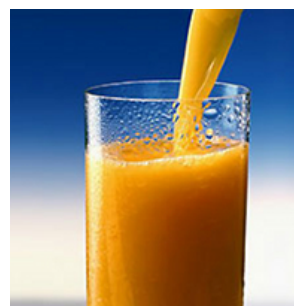


golosaria

Adesso 2013

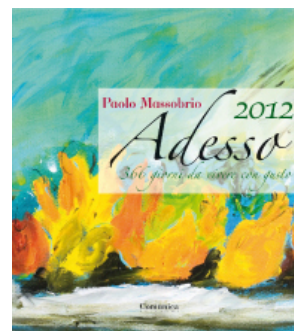
LA NOTIZIA

Il decreto sulla sanità approda al Quirinale, ma senza più le norme indirizzate al mondo delle bibite e delle bevande. Infatti, dopo essere scomparsa la tassa prevista sulle **bevande gassate**, è stata depotenziata anche la norma che prevedeva l'aumento della percentuale di succo di frutta nelle bibite. In Italia vige ancora una legge del 1961 (già al centro di forti polemiche) che prevede una percentuale solo del 12% di succo di frutta nelle bevande al gusto di agrumi. La norma, introdotta nel decreto sulla sanità, prevede di innalzare questa soglia al 20%. Tutto bene, se non fosse per un particolare: l'ultimo testo approvato alla firma del Presidente della Repubblica ne rimanda l'entrata in vigore alla notifica delle Autorità europee. E senza una data certa, il provvedimento rischia di esistere solo sulla carta. (La Stampa, da cui è tratta l'immagine)



Adesso... la pagina del giorno

GIOVEDÌ 13 SETTEMBRE Oggi si ricorda **San Giovanni Crisostomo** (ca. 350 - 407). Nella pagina quotidiana si parla del **Borgo di Vigoleno** e del miele di **melata**.



CARNE, TRA ETICHETTATURA E GRANDI MARCHI

L'Europa fa un passo indietro sulla **trasparenza nel settore delle carni**. La Commissione europea ha rinviato di almeno 5 anni l'obbligatorietà dei chip per i bovini e ha cancellato lo schema normativo per l'etichettatura volontaria che permetteva di dare al consumatore informazioni aggiuntive sull'animale e sulla sua alimentazione. "Questo può favorire gli allevatori che vogliono fare i furbi, scrivendo informazioni non verificabili" denuncia in un'ampia intervista su Libero il presidente Coldiretti Sergio Marini. Intanto, si registrano grandi manovre nel settore carni: dopo quarant'anni la **Simmenthal** torna italiana. La Kraft ha ceduto il brand a Bolton Group, già proprietario del marchio Manzotin e con sede in Italia, a Milano. (Corriere della Sera, da cui è tratta la foto)



trova il ristorante



SHOPPING



FESTA DELLA FAMIGLIA ALLA PIACENTINA

Grande Festa della Famiglia a Piacenza con cena di chiusura (dalle ore 19.30) organizzata dal Club di Papillon del Ducato, in programma domenica **16 settembre** in piazza Cavalli. L'evento, dal titolo **"A tavola è sempre festa"**, vedrà la partecipazione di Paolo Massobrio. In cucina lo chef Antonio Illari che, con l'aiuto dei giovani allievi cuccinieri, preparerà il menu della serata, composto da crostino di lardo piacentino, Pisarei e fasò della Francigena, coppa arrosto con le prugne e tiramisù, il tutto naturalmente accompagnato da vini dei colli piacentini. Saranno anche disponibili piatti di salumi tipici piacentini (salame, coppa, pancetta) e formaggi. Maggiori informazioni sono disponibili sul [sito del club](#).

PRANZI NUZIALI MAGRI, STRAGE DI KIVI E AQUILONI ELETTRICI

Enogastronomia politica: nell'indagine sui fondi del Pdl romano spuntano note spese per ostriche e champagne. E scoppia la polemica. (Corriere della Sera, ed di Roma) @ **Cambia il modo di sposarsi: meno pranzi di nozze e più viaggi.** Meta al top: la Polinesia. (Libero) @ **Strage di kiwi** in provincia di Biella. A causa del freddo e delle grandinate primaverili la produzione precipita, perdendo l'80%. (La Stampa, ed. di Biella, da cui è tratta la foto) @ Invece, in tema di **siccità** alcuni dati Coldiretti sottolineano la sofferenza delle produzioni agricole in Italia: -40% soia, -35% pomodoro, -30% mais, -22% pere, -20% girasole, -13% mele e -5% vino. @ Per **McDonald's Francia** il futuro è fuori città. Ed è in atto una nuova tendenza del colosso degli hamburger che punta sui McDrive. (Italia Oggi) @ **Sempre Italia Oggi** dice che il consumo di 4 bicchieri al giorno di alcolici provoca **danni alle arterie**: l'alcol fa male al cervello; over 60 a rischio emorragia. @ **Aquiloni per produrre energia elettrica.** Ecco l'eolico d'alta quota proposto dalla KiteEnergy e oggi raccontato sulle pagine di Repubblica. @ Presentato il nuovo **iPhone 5**. Più piccolo, leggero e veloce rispetto al modello precedente, arriverà in Italia a partire dal 28 settembre. E oggi conquista pagine su tutti i quotidiani.

RUBRICHE

Su La Stampa, nella consueta rubrica "In Cantina", **Paolo Massobrio** consiglia il Talento Brut di Peri Bigogno di Castenedolo (Bs), mentre sulla stessa pagina **Edoardo Raspelli** mangia alla Villa Principe Leopoldo di Lugano (Svizzera), cui assegna voto 15,5/20, e dorme alla Locanda Collomb di La Thuile (Ao), che valuta con 15/20.

L'ASSAGGIO DEL GIORNO PRIMA

È un'altra nostra scoperta di cui leggerete sulla *GuidaCriticaGolosa*, la **Croce di Malta** (via Vailate, 57 - tel. 037371581) di **Pieranica (Cr)**, enoteca con cucina che Alessandro Levici, un grande, ha creato dopo essere stato "contagiato" dalla passione per il gusto che aveva "Pier", anima con Diego Luccini dell'Umbrelér di Cicognolo, e troppo presto volato in cielo. Seguiti da lui e da sua moglie Marzia, in un bellissimo locale, con percorsi di gusto per tutte le tasche, gusterete splendide selezioni di salumi (con chicche come Patanegra, Culatello e crudo di lunghe stagionature, gran salame nostrano), bruschette (con pancetta e robiola, pesto di olive nere, pomodorini), polenta e zola, il must della casa, ovvero le carni (di Cazzamali) cotte sulla grande griglia a vista e formaggi (con un Salva da fine del mondo!). La cantina è strepitosa e custodisce oltre 400 vini di meditata selezione. È un posto della nostra filosofia! Da provare!

IL VINO

Il vino è il **Riviera Ligure di Ponente Pigato 2011** prodotto da **Terre Bianche** (tel. 018431426) a **Dolceacqua (Im)**. Di colore giallo dorato, brillante, al naso ha grande eleganza e bella intensità con note di frutta



brillante, al naso ha grande eleganza e bella intensità con note di frutta gialla, macchia mediterranea, salvia, mentre al palato è di bella struttura, piacevolissima sapidità, armonico e di lunga persistenza. Si abbina a piatti di pesce e carni bianche. Una bottiglia costa sui **12 euro**.



AVVERTENZE

D.L. 30/06/2003 n. 196. Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali. Gli indirizzi E-Mail presenti nel nostro archivio provengono o da richieste di iscrizioni pervenute direttamente al nostro sito o alla nostra sede.

Il copyright di eventuali pittogrammi presenti nella notizia è de Il Club di Papillon. Tutti i diritti riservati

Contatti

CLUB DI PAPIILLON
Via Roberto Ardigò, 13/b
15121 Alessandria
tel. 0131261670 - fax 0131261678
C.F. 96015830068

Salvatore di Stefano
responsabile sedi locali
salvatore.distefano@clubpapillon.it

Francesca Montaldi
responsabile relazioni Club
francesca.montaldi@clubpapillon.it

Andrea Voltolini
responsabile eventi
andrea.voltolini@clubpapillon.it

Link utili

golosaria
italia di golosaria
comunica edizioni
denominazioni comunali
barbabietola blog
il golosario nel mantovano

Paolo Massobrio su



Le nostre applicazioni

Il Golosario Monferrato
per iPad e iPhone

Ristoranti
del Golosario 2012
per iPad e iPhone

Il Golosario Ricette
per iPad e iPhone

Luoghi e cose buone
del Golosario 2012
per iPad

Il Golosario Mantova 2011
per iPad e iPhone