



IL POMODORO È SERVITO

*Il versatile cibo-icona
della cucina mediterranea*

di Omar Lapecchia Bis

I

Il cibo è per prima cosa contaminazione di culture e storia. E meno male! Non avremmo altrimenti i pomodori, cibo icona della cultura mediterranea, italiana in particolare, ma di origine sud americana.

Il pomodoro è tra gli ortaggi più apprezzati e consumati, nelle sue mille varietà. Il pomodoro è il frutto del *Solanum Lycopersicum* appartenente alla famiglia delle Solanacee. È una bacca dalla forma, dimensione e colore variabile. La forma può essere tonda, allungata o quadrata, mentre il colore, tipico è rosso, ma in alcune varietà può essere bianco, giallo, arancio, viola.

Esistono svariate forme, ricondotte a delle varietà botaniche. La biodiversità e variabilità genetica del pomodoro è elevatissima e bisogna conservarla al meglio, avendo sempre rispetto delle piante e della terra. Dalla Liguria alla Sicilia si assiste al proliferare di varietà con svariate forme, colori, sapori e tipologie di pianta, una ricchezza legata a una diversità genetica di inestimabile valore scientifico e culturale.

Diversità è ricchezza

Ci sono cinque tipi di pomodori difesi dai Presidi Slow Food, tutti eccellenti: il Pomodorino di Manduria, il Pomodorino verneteca sannita, il Pomodoro canestrino di Lucca, il Pomodoro fiaschetto

ANGURIA E ANICE
STELLATO Pag VII



RISTORANTE

San Giacomo

MENU'

- Vitello in purezza con salsa tonnata
- Speck d'anatra affumicato con crostini
 - Prosciutto di cervo con sott'olio
- Riso venere con verdure croccanti e pollo

- Gnocchi di patate con porcini e speck
 - Gnocchi di patate estivi
- Tagliatelle casarecce con ragù di selvaggina
 - Tagliatelle con verdure croccanti e stracciatella

- Cervo con polenta
- Braciolina d'agnello con verdure
 - Tagliata di manzo alle erbe
 - Roast beef con insalata
- Picana d'agnello dorata con patate fritte
 - Insalatona con primo sale e fiocchi di prosciutto

GNOCCHI E PASTA FATTA DA NOI

VITTORIO VENETO
Sant' Antonio da Padova 18
SAN GIACOMO DI VEGLIA
351 7854713



di Torre Guaceto, il Pomodoro giallorosso di Crispiano, il Pomodoro pizzutello delle Valli Ericine, il Pomodoro regina di Torre Canne e il Pomodoro siccagno della valle del Bilici.

L'Italia è ricchissima di varietà. In Campania oltre al San Marzano ci sono i pomodorini del piennolo del Vesuvio, quelli da conserva "col pizzo", detti anche spongilli o piennoli per l'abitudine di appenderli alle pareti. In Puglia abbiamo il pomodorino di Torre Guaceto, il pomodoro regina di Torre Canne nell'alto Salento, mentre è rarissimo il pomodoro siccagno della valle del Bilici in Sicilia, salvato da un solo produttore e che cresce senza bisogno d'irrigazione. Di recente apertura il Presidio del pomodoro canestrino di Lucca con una polpa morbida, consistente, poco acquosa e con pochi semi; la buccia è sottile.

Poi abbiamo quelli diffusissimi come il **Cilieginò**: anche in questo caso uno tira l'altro. Il ciliegino è il classico pomodoro piccolo e sferico, quello che non riuscirete mai ad infilzare con la forchetta: rassegnatevi e rallegratevi, d'altronde si sa che le cose più buone sono quelle mangiate con le mani. Il più famoso tra i ciliegini è senza dubbio il pomodoro di Pachino Igp, varietà che negli ultimi trent'anni si è adattata benissimo sulla costa orientale siciliana. Perché, pensavate si trattasse di una specie autoctona? E invece no: il classico pomodorino a grappolo è stato introdotto sull'isola come





cultivar selezionata da parte di una multinazionale israeliana alla fine degli anni Ottanta. Una scelta molto felice visto che oggi i Pachino, nella versione più riconoscibile a forma di ciliegia, sono rinomati in tutto il mondo. Succosi e dolcissimi, si mangiano come caramelle e si prestano a tantissime ricette, dalla pasta con pomodorini freschi alle melanzane e pomodorini al forno.

Continuiamo la nostra rassegna con il **Costoluto**: un bel pomodoro, compatto, pesante e talmente profumato che sembra di assaggiarlo con il naso. È un gigante buono, anzi delizioso, caratterizzato dalle grinze che rendono la superficie ondulata e regolare. Il più diffuso è il fiorentino con cui si può realizzare un'ottima pappa al pomodoro, ma ci sono anche altre varietà da conoscere e valorizzare.

Il peso massimo dei pomodori si chiama **cuore di bue** per la caratteristica forma grossa e irregolare. Di media si aggira intorno ai 300 grammi, ma può raggiungere tranquillamente gli 800: tutta pol-

pa, carnosa e molto saporita, mentre la buccia è liscia e sottile.

Tondo, liscio e striato di verde. Queste le peculiarità del **Camone di Sardegna**, perfetto per piatti freschi come la pasta fredda melanzane, pomodori e stracciatella. Questo esemplare, coltivato anche in Piemonte e Sicilia, ha polpa soda e croccante e gusto dal giusto equilibrio tra dolce, acido e salato.

Come conservare il pomodoro

Quando conservi i pomodori nel frigo, assicurati che siano maturi. Come la bassa temperatura rallenta il processo di deperimento dei pomodori, allo stesso tempo potrebbe impedirne la completa maturazione. Il consiglio è poi di porlo a testa in giù su una superficie piana, lasciarli ben distesi magari ricoperti da un canovaccio a trama rada. Per assaporare al meglio il gusto dei pomodori, raccomandiamo di toglierli dal frigo in anticipo (anche 24 ore prima) cosicché arrivino a temperatura ambiente prima di essere serviti in tavola e riacquistino tutti i profumi e sentori dell'estate.

A tavola

Un bel piatto colorato seduce i sensi, condiziona la scelta ed influenza la percezione di un cibo e quindi la sua appetibilità. I colori attirano la nostra attenzione e il cervello ci guida ogni giorno nelle scelte alimentari. Il pomodoro con il suo color rosso, stimola la vista e il palato, si distingue per il suo pigmento naturale, il licopene, una biomolecola che ha poteri antiossidanti e antitumorali.

Il pomodoro è il campione della cucina mediterranea, l'ortaggio simbolo, che ha conquistato svariati palati grazie ai suoi molteplici utilizzi.

Ci facciamo due spaghetti al pomodoro?

Chissà quante volte ci siamo scambiati questa frase. La pasta è un vero e proprio genere di conforto e, nella sua versione "rossa", mette d'accordo facilmente tutti, perfino bambini e palati difficili.

Sembra facile ma le sfumature sono infinite, ogni cuoco ha la propria ricetta e trovare la versione definitiva di questa accoppiata rappresenta una sfida per ogni chef. Tutti, soprattutto i migliori, vogliono perfezionare sempre di più il piatto, alla ricerca di quella perfetta, e di quella che faccia riemergere i bei ricordi

Ecco tre ricette per tre spaghetti al pomodoro diversi e che si adatteranno ai nostri momenti diversi, come tutte le ricette con pochi ingredienti essenziale è la qualità degli stessi.

SPAGHETTI AL POMODORO

Prima versione

Ingredienti per 2 persone: 180 g di spaghetti, 100 g di pomodorini, 1 spicchio di aglio, Basilico o scorza di limone, Olio extra vergine, Sale q.b.

Procedimento: Preparare gli spaghetti al pomodoro: Tagliate a cubetti i pomodorini e gettateli in una padella in cui avrete messo l'olio e lo spicchio d'aglio. Fate soffriggere il tutto per 2 minuti ed aggiungete il sale. Se volete aggiungere il basilico fatelo adesso, magari tagliando le foglie a julienne. Se avete scelto, invece, di utilizzare la scorza di limone dovrete attendere la fine della cottura, per grattugiarla sopra. Mentre il sugo cuoce per altri 5 minuti occupatevi degli spaghetti: dovranno essere al dente. Dopo aver scolato la pasta fatela saltare nella padella del sugo per altri 2 minuti, per un totale di 10 minuti (quin-



Bar Monaco '72

Colazioni, pranzi, aperitivi
menù fisso da **lunedì a sabato** - dalle **6.00 alle 20.30**
chiuso alla domenica



Via Grazioli, 84 - Vittorio Veneto - TV - tel. 0438 561366



di sempre meno di quelli indicati sulla confezione) ed otterrete una cottura perfetta. Impiattate e aggiungete la scorza nel caso l'abbiate prevista.

Seconda versione

Ingredienti: 280 gr di spaghetti di semola di grano duro campano o pugliese, 4 Pomodori Pachino + 30 g S.Marzano, 16/20 foglie piccole di basilico, 2 foglie di menta, Olio extravergine di oliva di olive taggiasche.

Preparazione: Con la punta di un coltello incidere i pomodori Pachino. Sbollentarli in acqua, quindi privarli della pelle. Tagliarli in quarti e togliere i semi. Dopo averli adagiati su una placca da forno condirli con abbondante olio extravergine d'oliva e sale grosso. Cuocerli in forno per 45 minuti a 130°C. Cuocere un pomodoro San Marzano in una pentola, quindi frullarlo finché non diventa una salsa. Cuocere gli spaghetti per 3 minuti. Scolarli con una pinza, quindi aggiungerli alla salsa e farli cuocere per altri 3 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere un pizzico di sale.

Aggiungere 4 foglie di basilico tagliate in strisce sottili, 2 foglie di menta, i pomodori confit e olio a crudo.

Terza versione

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Ingredienti: 375 g di farina gran pasta, 125 g di semola fine, 200 g di tuorlo pastorizzato, 2 uova intere, 35 g acqua.

Procedimento: Amalgamare tutti gli ingredienti insieme. Avvolgere con la pel-

licola e lasciare riposare per 24 ore in frigorifero. Tirare la pasta ad uno spessore di 0,5 cm. Formare delle sfoglie tutte uguali della dimensione di 20x10 cm e tirare direttamente sulla chitarra in modo da ricavare gli spaghetti. Formare dei nidi da 100 g cadauno

LA CREMA DI POMODORO

Ingredienti: 300 g di pomodori datterino, 30 g di basilico fresco, 5 g di sale Maldon, 30 g di olio extra vergine di oliva. **Procedimento:** Lasciare marinare tutti gli ingredienti insieme. Frullare bene in modo da ottenere una crema liscia. Passare al colino.

PREPARAZIONE DEL PIATTO

Ingredienti per guarnire: 10 g di basilico tagliato a julienne, olio extra vergine di oliva, sale e pepe, crema di olive taggiasche.

Procedimento: Cuocere gli spaghetti, scolare e saltare in padella con la crema di pomodoro datterino cruda, condire con la julienne di basilico, sale, pepe e olio. Pennellare la base del piatto con poca crema di olive taggiasche e appoggiare su di esso gli spaghetti tiepidi.



TAPPA OBBLIGATORIA

(EX AL CAMPANILE)

VIA FRANCESCO CIPRIANI 1 - FREGONA

0438 1792378

www.tappaobbligatoria.com



Tutti pazzi per il gelato!

*Coldiretti: il 94 per cento
degli italiani lo preferisce
artigianale*

T

utti pazzi per il gelato. Complice il caldo e la voglia di passeggiare all'aria aperta il gelato è il desiderio di nove italiani su dieci dopo il lockdown, che ha fatto schizzare i consumi "salvando" le 39.000 gelaterie che danno lavoro a circa 150mila persone con un fatturato annuale di 2,8 miliardi di

euro (dati nazionali). E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che l'Italia detiene la leadership mondiale nella produzione di gelato artigianale sia nel numero di punti vendita che per fatturato.

E la tradizione dei maestri gelatai interessa anche la provincia di Treviso con il fenomeno anche dell'Agrigelato grazie ai produttori di latte, agli agricoltori e in particolare agli agrituristi che trasformano direttamente la materia prima in straordinario gelato.

Sono già circa una trentina le realtà che propongono nella Marca un ottimo agrigelato. Un settore che nonostante le difficoltà della fase 2 sembra essere ripartito con decisione anche perché – sottolinea la Coldiretti trevigiana – sono molti gli italiani che dopo un lungo periodo tra le mura domestiche hanno colto l'occasione per difendersi dal caldo con coni e coppette anche durante la settimana per la pausa pranzo. Il 94% degli italiani – precisa la Coldiretti – consuma abitualmente il gelato artigianale per il gusto



e la bontà delle materie prime e la sensazione di refrigerio con quasi sette consumatori su dieci che preferiscono i coni alle coppette secondo l'ultima indagine Fipe. I consumi di gelato degli italiani hanno superato i 6 chili a testa all'anno in Italia secondo stime della Coldiretti e ad essere preferito è di gran lunga il gelato artigianale nei gusti storici anche se cresce la tendenza nelle diverse gelaterie ad offrire "specialità della casa" che incontrano le attese dei diverse target di consumatori, tradizionale, esterofilo, naturalista, dietetico o vegano. **Isabella Loschi**

Self Service
EuroFrutta
IL MERCATO DELLA FRUTTA

Ci trovi a

SUSEGANA
MARENO DI PIAVE
SAN VENDEMIANO
SAN FIOR
VAZZOLA

Frutta
Verdura
Specialità alimentari
Torte
Pizze
Salumi e formaggi

**I NOSTRI
NEGOZI NON
CHIUDONO
PER FERIE**

 eurofrutta_

 EurofruttaSELFService

Una fucina di sapori *Un'esperienza da sogno a Castelbrando*



Ristorante Pizzeria La Fucina
Presso Castelbrando
Via Brando Brandolini 29,
Cison Di Valmarino,
Tel: 0438.976658

S

ituato nella nuova ala della suggestiva cornice di Castelbrando, il Ristorante Pizzeria La Fucina è un ambiente caldo e familiare in cui gustare un'ampia scelta di pizze cotte in forno a legna e una selezione di antipasti, primi e secondi a base di carne e pesce, oppure vegetariani o vegani.

Aperta tutti i giorni, la pizzeria offre un'accurata selezione di impasti: dalla tradizionale napoletana a quella integrale (particolarmente digeribile), alla classica lievitata 48 ore, senza trascurare i piatti per celiaci. Tutte le farine utilizzate sono biologiche, le materie prime, fresche e di qualità, sono selezionate con cura per soddisfare ogni esigenza. Rinnovata quest'anno, la struttura è moderna e informale, dotata di cucine evolute sia dal punto di vista tecnico che culinario, con chef che sanno proporre piatti attuali pur rispettando le regole della tradizione del Bel Paese. La Fucina è certificata da Ascom e Ulss nell'ambito del progetto "mangia sano in pizzeria", che garantisce un'alimen-

tazione di qualità nel rispetto delle più rigide regole igienico sanitarie. Numerosi gli eventi ospitati all'interno del ristorante: serate a tema, spettacoli musicali e mostre, che riscontrano ogni anno grande successo.

A breve riprenderanno i servizi offerti alle famiglie: ogni sabato sera e domenica a pranzo sarà infatti presente un'animazione dedicata ai più piccoli. Il ristorante assicura ampi spazi interni e distanziamento di sicurezza, offre inoltre una terrazza panoramica, per cene sotto le stelle immersi nella romantica

atmosfera del castello, una gelateria artigianale e dei cocktail bar. Presto riapriranno anche l'hotel ed il centro benessere, il centro congressi ed i servizi di banchettistica.

Cenare al **Ristorante Pizzeria La Fucina** è una vera e propria esperienza: raggiungibile tramite una funicolare panoramica, è immerso nello spettacolare paesaggio delle colline di Cison di Valmarino e si affaccia sulla vallata sottostante per regalare una vista da sogno ai propri commensali.



Anguria e anice stellato

*Ecco reinventato il dolce frutto
più fresco che c'è*

di Omar Lapecchia Bis

S

*ono un consumatore avido di
anguria, attendo l'estate per
poterne godere a ogni ora.*

Fresca, succosa, l'unico antidoto alla calura estiva. Come in molti altri casi, anche il consumo del cocomero è cambiato nelle nostre abitudini.

Ormai lo usiamo in cucina il cocomero, non ci basta più addentarlo alla buona, pretendiamo persino di farne graziose sculture da esporre alle feste, non solo scavini ovali per ricavare uniformi palline con spreco inaudito, ma anche sculture degne di un cake designer in pausa estiva e ricette sfiziose.

Anzitutto partiamo dai cari e vecchi metodi per riconoscere un buon cocomero: il picciolo non deve essere secco, inoltre sottoponendo il frutto a schiaffeggiamento ingiustificato, esso dovrà rispondere col classico suono di vuoto, solo allora il cocomero avrà superato l'esame finale e potrà considerarsi maturo. Per finire, alcune chiazze gialle (non troppe) potranno anche loro indicare che il vostro cocomero sarà meno scenico, ma pronto al consumo. Chiarito l'ABC, se proprio lo dobbiamo usare in cucina, vediamo come.



INSALATE

Ecco che vi torna utile lo scavino comprato all'IKEA solo perché vi sembrava carino. Ricavate le vostre palline e unitele a pomodoro, cipolla, olive e

feta a mo' di insalata greca rivista. Oppure con anice stellato, erbe e pomodoro (l'acidità dei pomodori ne smorza la dolcezza), con le arance Sanguinello (a polpa rossa), cipolla di Tropea, se-



**OSTERIA
'CICCI'
DA
ALICE**

**CIAO
ESTATE
2020**

**Le serate di
LUNEDÌ - GIOVEDÌ - VENERDÌ
non solo griglia! Puoi degustare
PASTASCIUTTE - BRUSCHETTE
PANINI CALDI - PATATE FRITTE
OTTIMA BIRRA ALLA SPINA**

**A luglio
apertura
terrazza estiva
musica e karaoke**

**SPECIALITÀ
SPIEDO E GRIGLIA
ANCHE DA SPORTO**

Per informazioni e prenotazioni **0438 983651 / 351 8016652**
Via Castelletto, 11 - Pedeguarda di Follina



dano e basilico, con il sale, la menta e il limone.

BEVERONI O GIU' DILLI

Nel gazpacho in aggiunta agli altri ingredienti, oppure tagliato a pezzetti e aggiunto allo spumante, o ancora sempre a pezzetti macerato nel rum con pesche gialle, melone, uvetta e mandorle tritate come in Nicaragua.

Ma anche frullato e aggiunto a qualsiasi diavoleria vi venga in mente.

Per esempio un buon Daiquiri, o un Bloody Mary dissacrato.

DESSERT

Gelu i muluni come fanno i siciliani, frullato con aggiunta di zucchero, amido di mais e succo di limone, congelato e prima di servire cosparso con cioccolato e pistacchi. Oppure per granite, sorbetti e quei simpatici ghiaccioli fai da te che tanto piacciono. Li metto tra i dessert per praticità, ma quando in una recente cena ho dovuto accettare il ghiaccio fatto in casa come dolce, non sono stato molto felice.

COCOMERO DA CHEF

Mauro Uliassi lo propone con gamberi

rossi crudi, buccia di limone, polvere di semi di zucca e cardamomo.

Davide Oldani lo taglia a cubetti, lo arrostitisce e lo accompagna con pomodoro cuore di bue e sardine sfilettate, condito con un filo d'olio e una spolverata di cannella.

Fulvio Pierangelini propone cocomero frullato con ostriche, in aggiunta un filo d'olio, pepe nero macinato e acqua delle ostriche a salare.

Sono un'integralista, continuo a pensare che il cocomero basti a se stesso.

Voi che dite?

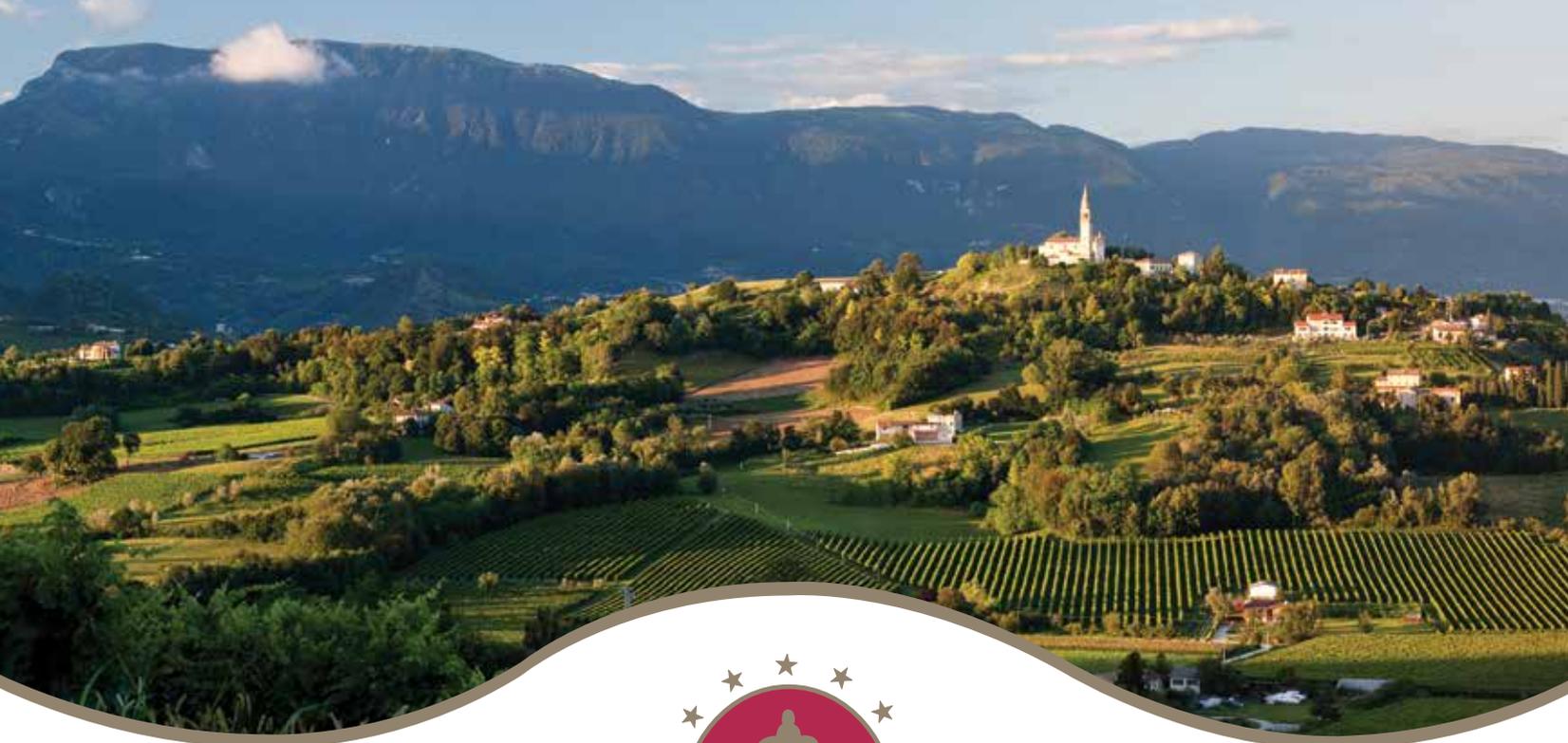
Omar Lapecia Bis

NUOVA GESTIONE
pranzi veloci
primi piatti
insalatone

**CAFFÈ
1 EURO**

VI ASPETTIAMO!!!

In Via Divisione Nanetti 15 Fronte Polizia Municipale Vittorio Veneto - 0438 1845340



Ca' del Poggio

dove il Prosecco incontra il Mare

Ristorante & Resort

www.cadelpoggio.it



CA' DEL POGGIO - RISTORANTE & RESORT

Via dei Pascoli, 8 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)

RESTAURANT CA' DEL POGGIO

T. +39 0438 486795 / 486111

F. +39 0438 787728

ristorante@cadelpoggio.it



HOTEL VILLA DEL POGGIO

T. +39 0438 787154

F. +39 0438 787967

hotel@cadelpoggio.it

La nostra ricetta segreta? Il tempo! *I 130 anni di amore per la tradizione del panificio Talamini*

Era il 1887 quando Sebastiano Talamini, giovane vittoriese, partì dalla sua città in direzione Cortina D'Ampezzo, dove si formò per diventare pasticcere.

Nel 1895, in Fadalto, aprì la sua prima attività, un panificio che ha poi avviato una lunga tradizione familiare, trasmessa prima ai figli Aristide e Bortolo, poi al nipote Luigi e infine ai bisnipoti Eros ed Edda.

Dopo oltre un secolo, la famiglia Talamini continua infatti a dedicarsi con passione all'arte della panificazione, portando avanti con orgoglio l'attività avviata da Bortolo a Cordignano.

Dal 1989 il figlio di Bortolo, Luigi, ha lasciato i remi del negozio di via Roma 50 ai figli Eros ed Edda, affiancati da mamma Mirella.

È proprio a lei che sono dedicati i famosi "Mirellini", golosissimi e leggeri grissini artigianali di invenzione della famiglia Talamini. È un prodotto completamente diverso dai classici grissini corti che siamo abituati a trovare sugli scaffali dei supermercati: è realizzato con tecniche di impasto a lunga fermentazione



che gli donano sapore, gusto, ma soprattutto digeribilità. I Mirellini sono inoltre disponibili in tantissime varianti: classico, al sesamo, al peperoncino, al rosmarino, al gusto pizza, al mais, integrale alla segala e integrale alla segala e soia.

Non solo pane e grissini, però! Al panificio Talamini si possono trovare anche molti prodotti dolciari che variano nel corso dell'anno, come la focaccia pasquale, il panettone a Natale, la pinza per l'Epifania o le frittelle alle mele, realizzate con l'antica ricetta della nonna Memi, che vanno letteralmente a ruba a Carnevale.

Consapevole dell'importanza fondamentale delle nuove tecnologie, il panificio Talamini resta però comunque ancorato alla tradizione e alla ricerca degli antichi sapori: sono queste le caratteristiche che, affiancate all'esperienza centenaria, gli permettono di lavorare il prodotto con tecniche originali e secondo le tradizioni gastronomiche locali.

Le materie prime, poche e semplici, sono costantemente controllate, genui-

ne e di origine italiana e sono affiancate dall'ingrediente più importante: il tempo. "Siamo consapevoli di come sia il tempo a dare qualità e farci assaporare i prodotti migliori", spiega Eros, soddisfatto di raccontare la filosofia che sta alla base del suo successo.

Il difficile periodo appena trascorso ha messo alla prova anche Eros e i suoi collaboratori, che si sono impegnati in modo più cospicuo dovendo sopperire a diverse realtà locali che hanno chiuso a causa del Coronavirus. Grande attenzione è poi stata posta alle opere di sanificazione e supporto ai clienti che chiedevano la domiciliazione dei prodotti, per un servizio completo e di alta qualità.

Eros Talamini & C Panificio

Via Roma, 50/a

31016 Cordignano

Tel 0438.995369, 338.9872786

info@panificiotalamini.com

www.panificiotalamini.com

Luci e ombre

L'impatto del Covid-19 sul mondo del vino

P

rimo bimestre da record per il Vigneto Italia, ma secondo da dimenticare, con aprile tra i peggiori di sempre. Il quadro dall'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, che tuttavia tra i top 10 Paesi importatori fa segnare per l'Italia un +5,1% sullo stesso periodo dell'anno precedente, grazie all'ottima prestazione negli Usa (+10,8%, nei primi 2 mesi il dato era a +40%) e in Canada (+7,1%). Profondo rosso invece sul vino francese (-10,1%), in ritirata nelle sue piazze chiave sia in Oriente che in Occidente. Ad aprile per i fermi imbottigliati italiani si registrano pesanti cali in tutti i mercati considerati, a eccezione di Canada, Russia e Corea del Sud: si va dal -5,2% del Giappone al -12,5% degli Usa (+6,8% gli sparkling), dal -26% della Svizzera al -48% della Cina, per un deficit complessivo sull'anno prece-

dente del 7,2%, contro però il -22,2% francese.

Nei prossimi mesi, secondo l'Osservatorio, la crisi peserà ancora, per un minor potere di acquisto della domanda, oltre allo smaltimento dell'inventario nella ristorazione e nei magazzini degli importatori. Senza considerare il trend della domanda Ue ad aprile, che si preannuncia con un segno negativo più marcato.



Nel frattempo, l'Italia guadagna quote di mercato in quasi tutti i Paesi importatori, con incrementi consistenti in Svizzera (dal 33,1% al 37,7%) e negli Usa (dal 31,4% al 34,2%), dove da marzo ai primi di maggio si sono impennate del 31% le vendite nell'off trade, in particolare nelle fasce medie di prezzo (11-20 dollari), segmento in cui l'Italia è molto presente e competitiva.

La svolta Rosé del Prosecco Doc

Il Comitato nazionale Vini del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ha accolto la proposta di modifica del disciplinare di produzione della Doc Prosecco che prevede l'introduzione della tipologia Rosé. La modifica sarà formalizzata attraverso la pubblicazione della Gazzetta Ufficiale della Ue. Il nome deciso dal Consorzio di tutela del Prosecco Doc per il nuovo vino è "Prosecco spumante rosé millesimato" e si prevede che potrà contenere dal 10% al 15% di Pinot Nero vinificato in rosso.

Da noi puoi trovare:

- Pane, Pizza, Crackers e Grissini;
- Brioches e Dolci da forno;

...e per le piccole necessità di tutti i giorni:

- Latte, Formaggi, Yoghurt e Uova;
- Confetture, Pasta, Riso e Farine;
- Bibite e Vino;

Le Chicche
PANE, BRIOCHES E ...
APERTI DAL LUNEDÌ AL SABATO dalle ore 7.00 alle 13.00
DOMENICA E FESTIVI CHIUSO

lechiccheanzano Via Anzano, 161 - ANZANO di CAPPELLA MAGGIORE (TV) - Tel. 348.2638623

Passione stesa a mano.
Pizza e snack surgelati di qualità artigianale.

SCOPRI LE OFFERTE DEL NOSTRO
SPACCIO AZIENDALE
VIA DELL'INDUSTRIA 11, FREGONA (TV)



Milanese®
VINI E SPUMANTI



*Ampia selezione di vini,
confezioni e bottiglie*

ANCHE CONSEGNE A DOMICILIO

REFRONTOLO - SAN VENDEMIANO
340 - 7775077 info@vinimilanese.it