

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

Paolo Massobrio

1 ottobre 2014

La notizia del giorno

RASSEGNA STAMPA GOLOSA COMMENTATA DA PAOLO MASSOBRIO



la farina con la carta d'identità



DAL 20 SETTEMBRE
LA MODA AIUTA LA RICERCA



D&Longhi Group
OFFICIAL STORE

TANTE BUONE NOVITÀ
fatte di LATTE fresco.

LA NOTIZIA

Si è chiuso il **vertice dei ministri Ue**, che rischia di essere ricordato più per le iniziative a margine che per i provvedimenti ipotizzati. Su Avvenire **Paolo Viana** sottolinea il gap accumulato dall'agricoltura italiana rispetto alle altre europee, a cui la Pac fatica a dare risposte concrete, come sottolineato dallo stesso Martina. "In uno scenario così complesso - scrive Viana - può sembrare strano che nei consessi internazionali gli italiani abbiano l'abitudine a magnificare tajarin e bagoss, facciano del marketing territoriale invece di cercare di alleggerire quel "delta" dei costi aziendali rispetto ai sistemi agricoli di altri Paesi. Come se si sapesse che la battaglia della competitività è persa e che conviene presidiare le nicchie e farsi piacere questo smagrito bilancio agricolo" senza però perdere - aggiunge Viana - l'occasione di compiere azioni più incisive come una migliore gestione delle risorse, una redistribuzione di terreni ai giovani, un alleggerimento dei controlli ambientali. Insieme a queste operazioni a costo zero, l'appuntamento più importante sarà quella sull'agropirateria con la firma di un'alleanza planetaria in sede Expo. "Oggi l'Italia esporta agroalimenti per 28 miliardi eppure nel mondo girano altri **60 miliardi di falso made in Italy** - conclude Viana - recuperarne anche solo una parte è un modo di dare concretezza al mito dell'eccellenza".



Adesso... la pagina del giorno

MERCOLEDÌ 1 OTTOBRE Oggi si celebra **Santa Teresa del Bambin Gesù** (1873 - 1897). Per la rubrica dalla natura scopriamo la **spesa di ottobre**.



PORTALE CONTRO LO SPRECO, RISTORANTE SUL TETTO E BIRRE A TRENTO

Un portale contro lo spreco di cibo. Si chiama **Last minute sotto casa** e nasce a Torino per dare ai negozi la possibilità di mettere a fine giornata nella vetrina digitale il cibo (a partire dal pane) che altrimenti butterebbero. Per gli utenti la possibilità di scoprire sensibili sconti, in attività geolocalizzate. (Repubblica Torino) @ Alla faccia dello spreco, nasce sul tetto della Triennale di Milano un **ristorante vip** che sarà aperto in tempo per Expo. Costa la bellezza di 900mila euro, ma essendo realizzato con una sorta di tenda su struttura metallica leggera tra 4 anni dovrà essere smontato. @ **Cracco è arrivato anche a Pollenzo** dove si è messo a servire alla mensa degli studenti. In menù tuorlo d'uovo croccante con pure di broccoli e olive fresche, risotto al nero di seppia e pomodoro candito, rognone di vitello trifolato con salsa al rafano e prezzemolo. (La Stampa)

• Chi è?
• Leggilo



LA STAMPA

ilsussidiario.net



IN CONFIDENZA

Anche lo chef va "cucinato"
con un progetto

di Paolo Massobrio

I nostri siti



il nostro blog



iscrivita a...



le resistenze umane
giornate in programma
le edizioni precedenti
educare con Papillon
il decalogo
il manifesto
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





(Ieri a Pollenzo, il giorno prima in questura a Milano. Ma quando cucina nei suoi ristoranti? ndr) @ Sulla Stampa di oggi **Sergio Miravalle** nella rubrica *Giro di vite* scrive della catena di supermercati tedeschi che ha lanciato in Italia un'ampia promozione dei vini francesi a prezzi scontati. "C'è da domandarsi - conclude ironico Miravalle- se prima o poi qualcuno proporrà ai francesi una selezione di bottiglie italiane". @ Da domani a sabato **Palazzo Roccabruna di Trento** si trasforma in una "birroteca" con le migliori **birre artigianali trentine** in degustazione (dalle 17 alle 22). Per approfondire la conoscenza, ogni giorno alle 18.00, un appuntamento di degustazione: sabato sarà ospite Paolo Massobrio.



AIUTI EUROPEI PER L'ORTOFRUTTA, SUGHERO CONTRO CHIUSURE SINTETICHE E IL NUOVO PLAYER DELLA PASTA SENZA GLUTINE

Altri **165 milioni di euro in arrivo per il comparto dell'ortofrutta**. L'accordo, discusso alla Commissione Ue, rientra nella seconda fase delle misure d'emergenza a beneficio dei produttori di ortofrutta colpiti dall'embargo russo e terrà conto dei volumi di ortofrutta esportati. La Spagna è la maggiore beneficiaria con 94.600 tonnellate, seguita dall'Italia con 77.270 tonnellate. @ **Sughero vs. chiusure sintetiche** nella sfida contro il settore di tappo nel vino. Ultima novità in materia è un brevetto presentato dall'azienda trentina Brentapack, che prevede la sanificazione del tappo attraverso un processo che permette di eliminare il rischio che il sughero venga attaccato dal tricloranisolo, responsabile del sapore di tappo. @ **Espresso italiano nella lista dei beni immateriali del patrimonio dell'umanità** dell'Unesco. Questo l'obiettivo del Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale, costituito la scorsa settimana a Conegliano. @ Nuovo arrivo nel **mercato della pasta senza glutine**. Si tratta della novarese Dietetic RA, joint venture tra il gruppo pastaio Rummo e lo specialista in pasta senza glutine Molino Andriani. La Newco si avvarrà del pastificio ex Castiglioni di Sozzago (No), che trasferirà la produzione di pasta di semola di grano duro a Benevento. (Italia Oggi) @ Quali le sfide future e il margine di crescita del vino e di tutto il territorio italiano? Queste le domande elaborate a fine estate nell'ambito del **Laboratorio Gavi**, promosso dal Consorzio Tutela del Gavi, che ha portato all'elaborazione di 7 regole per la "buona Italia" raccolte in un vademecum. Esempio virtuoso in questo senso è il Consorzio stesso, che ormai da tempo partendo dal vino ha saputo implementare il valore del suo territorio con il coinvolgimento di altre realtà.



il pensiero...

Io che vengo da una città dove ci sono più bar che panetterie, vi posso assicurare che niente uguagli quello spazio, povero o ricco che sia - voluto dal misconosciuto Dio del caso. Lui, il caso, giovinetto aereo impalpabile, ha avuto in dono da madre natura l'arma di fomentare sguardi, sussurri, gesti, parole amicali e, perché no, schiamazzi, urla invettive". Su Repubblica di oggi un estratto dal libro **Elogio del bar** della scrittrice Goliarda Sapienza.

ENOGASTRONOMIA POLITICA

Oggi sulla Stampa **Oscar Farinetti**, reduce dall'apertura di Eataly a Piacenza, interviene sulle polemiche degli ultimi giorni interne al PD. Loda Renzi: "Matteo è l'unico coraggioso anche se cambierei le priorità", non parla di D'Alema: "Non lo vedo da sei mesi, in un evento legato al vino (che definisce "ottimo") e propone sgravi per le aziende che esportano: "Avrebbe un impatto fortissimo".

L'ASSAGGIO DEL GIORNO PRIMA

Siamo a **Roma** non lontano dalla fontana di Trevi, in un locale che va famoso per i piatti a base di pasta. E difatti porta il nome di **Colline Emiliane** (via degli Avignonesi, 22 tel. 06 4817538), e da sempre la cucina ha come base la sfoglia che si tira in quelle terre. Via allora con tortellini in brodo, quadrucci e passatelli, ma soprattutto con le tagliatelle alla bolognese, molto buone, fantastiche, ineccepibili. Da bis. Fanno anche i tortelli di zucca, i tortellini di ricotta e spinaci e i tagliolini al culatello. Tra i secondi non manca mai il bollito in salsa verde, il brasato di manzo, la cotoletta di vitella alla bolognese, le polpette di manzo. Si chiude poi con una superba zuppa inglese. Che festa!



IL VINO

E' il **Lambrusco Antico Bruscone** prodotto a **Torrile (Pr)** da **Ceci** (tel. 0521 810252). Ha colore viola molto intenso e concentrato, come la sua spuma rosea. Al naso senti i piccoli frutti con abbondanza e intensità. In bocca colpisce il sorso generoso, ricco di bollicine e di note fruttate, ma anche l'acidità spiccata, gradevole e intensa, foriera di particolari speziature. Una bottiglia costa sui 5 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 PAPILLON
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
comunica edizioni
denominazioni comunali
barbabietola blog
il Golosario
il Golosario Piacentino
il Golosario Mantova

Paolo Massobrio su

**Le nostre applicazioni****per iOS (iPhone, iPad, iPod Touch)**

Ristoranti del Golosario
Il Golosario Ricette
Il Golosario Negozi
Il Golosario Piacentino
Il Golosario Monferrato
Il Golosario Mantova

per Android

Il Golosario Negozi