Mensile Rivista ACCADICA | ANNO III N. 10 | Ottobre 2023 | COPIA OMAGGIO | www.accadica.com

ACCADICA

PAROLA AL FOOD & BEVERAGE

sinergie di gusti e sapori

Il Granchio blu dello **chef Luca Aston**
GASTRONOMIA pag.5

A Vigasio torna la **Fiera della Polenta**
ATTUALITÀ pag.16

chiama.ai

trovi sempre libero

Il potere dell'intelligenza artificiale vocale:
l'innovazione che rivoluzionerà la tua attività

chiama.ai è il servizio di intelligenza artificiale che impara come funziona la tua attività, risponde alle domande dei tuoi clienti ed è attivo H24/7.

PROSSIMI EVENTI DI PRESENTAZIONE

scegli a quale data partecipare

16 OTTOBRE **30 OTTOBRE**

dalle 10:00 alle 12:00

PRENOTA IL TUO POSTO

partecipazione gratuita a numero chiuso

+39 389 2003437 **eventi@chiama.ai**

Al termine della presentazione
è previsto un momento di convivialità

AMD 1999

COLIBRYX

www.chiama.ai

chiama.ai

evento presso

ACCADICA

Via Dott. F. Garofoli, 233,
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

sommario

HOSTARIA DAL 13 AL 15 OTTOBRE 2023
La manifestazione a Verona

RISOTTERIA MELOTTI
Vince il concorso gastronomico Spiga D'Oro - Giorgio Gioco

DAL MALTO AL BICCHIERE
Alla scoperta del mondo della birra

DIVENTARE RIDER?
Facile quanto pericoloso

I SAPORI DI OTTOBRE
Alla scoperta dei cibi della stagione autunnale

AGRICOLTURA DEL VENETO
Verona e il Veneto locomotive d'Italia

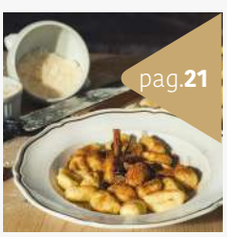
SLOW FOOD VERONA
Presidio del Mais Biancoperla

ACCADICA FORMAZIONE
Scopri i prossimi corsi in Accadica con Max Morandi

BACK TO THE WINE A VENEZIA
Un evento che parlerà di artigianalità in campo enologico

DOC COLLI BERICI A GUSTUS
L'appuntamento il 7 e 8 ottobre a Vicenza

ECONOMIA E FINANZA
Pier Paolo Abbà, sanità pubblica in declino



LE RICETTE DE 'NA OLTA
Gnocchi alla veneta

FRATEFOCO DI DOMÌNI VENETI
Il vino che racconta D'Annunzio

SCONTRINI GONFIATI
Il punto di vista dei Pubblici Esercizi di Fipe Confcommercio

SUMMER TASTING 2023
Oro per il Chiaretto della Cantina di Negrar

TALK "IL RISO FA BENE"
Il riso per il benessere delle persone e degli atleti

ULTIMO LIBRO DI PERETTI
Esercizi spirituali per bevitori di vino

ACCADICA

Registrazione Tribunale di Verona n. 2165 del 21.09.2021

DIRETTORE RESPONSABILE: Marco Ballini

CURATRICE EDITORIALE: Beatrice Ballini

REDAZIONE: Ada Sinigalia, Giulia Pianezzola

PROGETTO GRAFICO: AMO1999 SRL

AMMINISTRAZIONE & MARKETING: Roberta Mancini

COLLABORATORI: Federico Martini, Filippo Sardos Albertini, Giacomo Donatoni, Ilaria Bergamo, Sabrina Bazzi

PROPRIETARIO ED EDITORE: AMO1999 SRL

AMMINISTRATORE DELEGATO: Alessio Masotto

SEDE LEGALE: Via Ugo Foscolo, 32/I
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

SEDE OPERATIVA: Via Garofoli, 233/H
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

STAMPA: Grafiche Marchesini
Via Lungo Bussé, 884, 37050 Angiari (VR)

Responsabilità:
La riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

Tutti i diritti di riproduzione di testi e foto, in qualsiasi forma, compresa la messa in rete, sono riservati. Per qualsiasi utilizzo è necessaria un'autorizzazione scritta dell'Editore. Ai sensi dell'Art. 10 della L.675/1996, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico consistono nell'assicurare un'informazione tecnica, professionale e specializzata a soggetti identificati per la loro attività professionale. L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti interessati i diritti di cui all'Art. 13 della suddetta legge.

PER INFORMAZIONI SCRIVERE A:
redazione@accadica.com
3892003437

SEGUICI SUI SOCIAL

Hostaria dal 13 al 15 ottobre

La manifestazione tra le vie e le piazze storiche di Verona

Dal 13 al 15 ottobre torna, tra le vie e le piazze del centro storico, '**Hostaria**', il Festival che coniuga l'enologia alla cultura, sposando ogni anno una causa sociale. La manifestazione, giunta alla **nona edizione**, guarda al futuro pronta a celebrare il suo decimo anniversario.
Una vera e propria **cittadella per intenditori e wine-lovers** dove alcune vie saranno ribattezzate per l'occasione, come la frequentatissima via Roma che per tre giorni diverrà "La via dei rossi di Toscana".

Tra le novità 2023 le 'chicche' incluse nel biglietto. Assieme ai classici token, ce ne saranno alcuni di speciali che daranno diritto a **degustazioni guidate** con l'oste, ad un **piatto gastronomico da passeggio** o a **cicchetti gluten free**. Un'attenzione ai prodotti locali e di qualità. Saranno presenti, infatti, anche le '**sbecolerie**', assaggini rigorosamente a chilometri zero: dai tortellini di Valeggio, alla Pearà, dal Risotto, agli Arancini con i bisi di Colognola.

Nell'ampio calendario di attività, i laboratori didattici del Consorzio Monte Veronese. E, come ogni anno, riflettori accesi sul bere consapevole. Grazie ad una speciale **convenzione con Atv**, aggiungendo solo un euro al prezzo del biglietto, sarà possibile avere un abbonamento giornaliero alle linee urbane per spostarsi in modo sostenibile, senza usare l'auto.

Oltre **350** le **referenze vinicole** presenti alla tre giorni, Consorzi e Cantine da tutta Italia, con un focus speciale ai piccoli produttori di Toscana ai quali sarà dedicata una intera via. E poi dalla Puglia e dal Friuli, per scoprire i tesori enologici nascosti d'Italia. In primis ovviamente spazio al territorio veneto, prima regione vitivinicola del Paese.

Biglietti
Le prevendite sono aperte sul sito www.hostariaverona.com. Disponibile il biglietto classico che dà diritto a 8 token degustazione, 2 chicche, calice e taschina, per un totale di 18 euro, che diventano 19 se si aggiunge l'abbonamento giornaliero all'autobus urbano. E poi il biglietto di coppia a 23 euro (sempre con la possibilità di aggiungere il trasporto urbano) con due dolcezze offerte da Forno Bonomi. L'acquisto in prevendita permette non solo di risparmiare ma anche di saltare la coda nei giorni di manifestazione.

Granchio blu

Lo chef Aston ha spiegato come cucinarlo

Grande affluenza lo scorso mese al **Mercato Coperto** di Galleria Filippini per la prima giornata dedicata al **granchio blu**. Lo chef e food blogger **Aston Luca** di Adria , tra i primi scopritori del crostaceo e delle sue potenzialità in cucina, ha mostrato ai numerosi clienti come cucinarlo.

"Dopo averlo bollito – dice lo chef - il granchio blu diventa rosso, esattamente come tutti gli altri, e una volta rotto il carapace si può spolpare. La polpa non è abbondante ma è molto saporita e dolciastra. Perfetta per i sughi ma anche per finger food sfiziosi".

Dopo lo **show cooking** i cittadini hanno assaggiato, molti per la prima volta, i piatti a base di granchio blu della **Gastronomia del Mercato**: chitarrucci al nero di seppia con granchio blu e pomodorini e zuppa di granchio blu con polpettine di patate.

"Siamo qui - è intervenuto il Direttore di Coldiretti Verona, **Giuseppe Ruffini** – per puntare i riflettori su una problematica davvero pesante per i pescatori dell'Adriatico. Consumare il granchio blu è una delle modalità

Luca Aston

con cui si può smaltire ma non siamo certo illusi che questo basti. Ci attendiamo misure efficaci e urgenti anche da parte delle istituzioni perché in ballo c'è il futuro di un comparto che solo nel Veneto impegna almeno 4mila lavoratori".

Per l'occasione si è tenuta una degustazione dedicata alla autorità cittadine con l'intento di avviare un confronto sulla gestione di una problematica che non coinvolge esclusivamente i pescatori dell'alto Adriatico.

All'evento erano presenti il neo eletto presidente di Coldiretti Veneto, **Carlo Salvan**, e **Alex Vantini**, presidente di Coldiretti Verona.

"Ben vengano iniziative come queste – ha detto **Salvan** – che ci aiutano a diffondere le forti preoccupazioni dei nostri molluschicoltori. Non dimentichiamoci però che questa non è l'unica emergenza causata dalle maglie troppo larghe di un'Europea troppo permissiva quando si tratta di import, basti pensare alla cimice asiatica".

Risotteria Melotti

Vince il concorso gastronomico SPIGA D'ORO – Giorgio Gioco

Lunedì 18 Settembre in tarda serata la giuria ha annunciato il vincitore del 54esimo concorso gastronomico **SPIGA D'ORO - Giorgio Gioco**.
Con ben 283 punti ad aggiudicarsi il titolo è stata la **Risotteria Melotti** guidata da L**uca Melotti** e dallo chef **Giacomo Rinco**, premiati dall'Amministratore Unico di Ente Fiera di Isola della Scala, **Roberto Venturi** e il Sindaco **Luigi Mirandola**.

Il loro risotto ha colpito la giuria dall'alto profilo tecnico e professionale, composta da:

- Silvia Gioco, ristorante "Arche";
- Paolo Forgia, vicepresidente dell'Associazione Cuochi Scaligeri;
- Caifa Romualdo membro del Consorzio Riso Nano Vialone Veronese IGP;
- Luca Fasoli consigliere dell'Associazione Cuochi Scaligeri e responsabile scuole;
- i giornalisti Claudio Gasparini e Marco Ballini;
- Lorenzo Simeoni, delegato Slow Food di Verona.

Il concorso ha visto sfidarsi **sette ristoratori** della zona: Agriturismo La Palazzina, Ristorante Pila Vecia, Trattoria Vecio Balilla, Pizzeria il Nuovo Canton da Robertino, Agriturismo San Gabriele, Osteria Le Scolette, Risotteria Melotti. L'evento si è svolto all'interno del Palarisitaly nello spazio esclusivo **Taste of Earth - The Restaurant**. I giudici e il pubblico presente hanno degustato alla cieca i risotti della ricetta tipica **"all'Isolana"**. Come ha ricordato il presidente della Commissione **Paolo Forgia**: "La qualità dei piatti in gara era molto alta e non è stato semplice decretare il vincitore".

Non è mancato il colpo di scena: come nella notte degli Oscar nel 2017, per un errore di trascrizione, dapprima è stato assegnato il titolo alla Pizzeria Il Nuovo Canton da Robertino. Dopo gli applausi da parte del pubblico in sala e le congratulazioni, è arrivata la ratifica che ha assegnato il titolo alla Risotteria Melotti.

Il concorrente **Luca Melotti** ha abbracciato l'amico Robertino e ha affermato: "Mi dispiace per questo imprevisto, Robertino è un amico e per noi la vittoria è a metà. Voglio ricordare Enzo Maestrelli, un cuoco di Isola della Scala che mi ha insegnato a fare il risotto all'Isolana. Questa notte ho fatto un sogno e lui mi ha detto di tagliare la carne grossa. Io ho tagliato la carne come mi ha suggerito e probabilmente questo ci ha fatto vincere!"

Durante la serata sono state premiate anche le tre attività commerciali del centro di Isola della Scala che, in occasione della Fiera, hanno meglio allestito le proprie vetrine a tema grazie alle opere artistiche degli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Verona. Infatti, l'**Associazione Pro Loco** di Isola della Scala rappresentata dalla Presidente **Caterina Perbellini** insieme all'Accademia di Belle Arti di Verona hanno istituito **"Anima - l'arte nelle vetrine di Isola"** in occasione del classico concorso **"Miglior Vetrina" c**on la finalità di dare maggior visibilità al Paese attraverso una proposta artistica di qualità. Il concorso ha premiato artisti e negozi.

FORST 0,0%
SPORTIVA PER NATURA

CONQUISTA LA MEDAGLIA D'ORO DEI WORLD BEER AWARDS 2023
NELLA CATEGORIA NO & LOW ALCOHOL LAGER.

@forstbeer
/BirraForstBier
www.forst.it

SPEZIALBIER-BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

WORLD BEER AWARDS
ITALY
GOLD

dal malto al bicchiere

“la bevanda tra feste, stili e tradizioni”

La **birra** è una delle bevande più amate e antiche al mondo, con una storia che si perde nella notte dei tempi. Questa bevanda alcolica, ottenuta principalmente dalla fermentazione dei cereali, ha attraversato millenni di evoluzione per diventare una parte integrante della cultura e della gastronomia di molte società in tutto il mondo.

Oltre a essere una bevanda popolare, la birra ha un impatto significativo sull'**economia globale.** L'industria della birra impiega milioni di persone e contribuisce in modo sostanziale al prodotto interno lordo di molte nazioni. Inoltre, la birra è spesso associata a eventi culturali e tradizioni, come l'Oktoberfest in Germania e il Saint Patrick's Day in Irlanda.

La **Festa della Birra**, infatti, è un evento atteso da molti, e ottobre è il mese perfetto per celebrarla. Questa festa, originaria della Germania, è conosciuta come **Oktoberfest** ed è diventata un'occasione globale per onorare la birra. Le origini di questa tradizione risalgono al 1810, quando venne organizzata una festa in onore del matrimonio del principe ereditario Ludwig di Baviera e la principessa Therese di Sassonia-Hildburghausen. La festa si è evoluta nel corso dei decenni e oggi richiama milioni di visitatori da tutto il mondo.

L'Oktoberfest è famosa per la **varietà di birre disponibili**. Le birrerie tedesche presentano le loro migliori creazioni, dalle pilsner leggere alle birre scure e complesse. È anche l'occasione ideale per scoprire birre stagionali con sapori autunnali, come la birra alla zucca o quella aromatizzata con spezie come la cannella e il chiodo di garofano.

Mentre celebriamo la Festa della Birra in ottobre, è importante ricordare che la birra è una **bevanda versatile**, adatta a una vasta gamma di cibi. Puoi abbinare la birra a piatti tradizionali autunnali come salsicce alla griglia, crauti, pretzel e piatti a base di carne affumicata. Inoltre, non dimenticare di sperimentare con abbinamenti meno convenzionali, come la birra alla zucca con il formaggio o la birra scura con il cioccolato.

In conclusione, la birra è molto più di una semplice bevanda alcolica; è un'arte antica e un elemento culturale che continua a evolversi nel mondo moderno. Sia che tu sia un appassionato birraio domestico, un degustatore esperto o semplicemente un amante delle bevande, la birra offre un mondo di scoperte e opportunità da esplorare.

Quindi, con responsabilità, alza il tuo bicchiere e brinda alla birra, alla sua storia e alla sua eterna versatilità!

Foto ©amo1999

Diventare rider?

Facile quanto pericoloso

Le strade delle grandi città sono ormai "invase" dai cosiddetti **rider**, ovvero fattorini che lavorano per le principali **piattaforme digitali di consegne a domicilio** come Deliveroo, Glovo, Delivery e Just Eat. Negli ultimi tempi, come riportano i dati dell'INPS (Istituto Nazionale della Previdenza Sociale) in un resoconto del 2020, circa l'**1,6%** della popolazione in età lavorativa, svolge questa tipologia di lavoro, vale a dire circa **590 mila persone**.

Come mai questo lavoro risulta essere così gettonato? È così facile riuscire ad accedere a questo mondo? I **requisiti** fondamentali richiesti dalle piattaforme che assumono i rider sono molto semplici: aver raggiunto la maggiore età, disporre di un mezzo di trasporto, come una bici, un motorino o auto, avere uno smartphone con uno specifico sistema operativo e essere in possesso di un permesso per lavorare in Italia come lavoratore autonomo. Non serve nessun titolo di studio e nemmeno delle specifiche competenze. Chiunque può essere assunto da queste piattaforme, che promettono di farlo anche in meno di 48 ore.
Con un click si invia la propria candidatura e poco dopo si può iniziare a consegnare cibo e non solo, ricevendo un compenso proporzionato al tempo stimato per ciascuna consegna.

Diversi sono i lati positivi che possiamo riscontrare in questa professione. La **rapidità di chiamata** e la non richiesta di particolari titoli, sicuramente permette a una maggiore fetta di popolazione, soprattutto alle persone di recente immigrazione, di trovare velocemente una collocazione lavorativa che consenta loro il sostentamento. Tale situazione probabilmente non sarebbe possibile così rapidamente se si orientassero verso altri settori lavorativi. Inoltre, la maggior parte delle piattaforme, che prendono il nome di piattaforme location-based, riconoscono i rider come **lavoratori autonomi**, garantendo loro una totale autonomia decisionale sull'orario, sui giorni di lavoro e sul luogo in cui decidono di operare. Pertanto, il lavoratore avrà massima libertà di accettare o meno una consegna e decidere l'orario in cui prestare il suo servizio.

Dietro però a questi aspetti positivi si celano anche aspetti negativi e zone d'ombra. Secondo alcuni la libertà di scelta dei turni orari sarebbe solo apparente, in quanto, in alcune piattaforme è presente un sistema di **punteggio/valutazione del rider** che, di fatto, penalizza fortemente in termini di possibilità di ricevere ordini chi è meno disponibile per la piattaforma. Inoltre, essendo la paga proporzionata al **tempo** che l'algoritmo delle piattaforme stima per ciascuna consegna, il rider per ottenere la somma di denaro indicata, cercherà di spostarsi per le strade nel modo più rapido possibile, anche mettendo a rischio la propria sicurezza e quella degli altri solo per qualche euro in più. I tragici epiloghi di questa situazione non sono mancati, per questo più recentemente sono state inserite maggiori tutele per questi soggetti e avviate cause presso i Tribunali per riconoscere a questi lavoratori il corretto inquadramento giuridico.

Nonostante questo i rider rimangono lavoratori poco tutelati ed è auspicabile un intervento legislativo per proteggere maggiormente queste persone che spesso, come detto, sono ragazzi giovanissimi e stranieri.

Avv. Giorgia Speri
Resp. di Casa del Consumatore a Verona centro
Casa del Consumatore

I sapori di Ottobre

Alla scoperta dei cibi di stagione

Ottobre è un mese particolarmente affascinante per gli amanti del cibo, poiché offre una ricca tavolozza di sapori, colori e ingredienti freschi da gustare. Ecco alcuni dei cibi del mese più iconici e come possono essere incorporati nelle ricette autunnali.

Zucca: il Re dell'Autunno

Le zucche sono senza dubbio l'emblema di ottobre. Questi fiori di stagione si prestano a una vasta gamma di preparazioni culinarie. Potete fare una gustosa zuppa di zucca, torte alla zucca o persino pasta alla zucca. Le zucche sono ricche di vitamina A e antiossidanti, rendendole una scelta nutriente e deliziosa.

Mele: Croccanti e Gustose

Le mele raggiungono la loro maturità in ottobre, regalandoci una vasta scelta di varietà e gusti. Dalle mele renette alle Granny Smith, le opzioni sono infinite. Provatele in una classica torta di mele, fatte in casa, o preparate una salsa di mele per accompagnare carni arrosto. Le mele sono una fonte di fibre e vitamine essenziali per la salute.

Funghi: Un Tesoro Nascosto

Ottobre è il momento ideale per cacciare funghi nei boschi. I funghi selvatici, come i porcini e i chanterelle, aggiungono un sapore robusto a qualsiasi piatto. Potete cucinare risotti ai funghi o preparare una deliziosa frittata con funghi e erbe aromatiche. Ricordate sempre di essere sicuri della commestibilità dei funghi che raccogliete.

Cavoli: Nutrienti e Versatili

I cavoli, tra cui il cavolo verza, il cavolo riccio e il cavolo cappuccio, sono in piena stagione ad ottobre. Queste verdure sono estremamente versatili e possono essere utilizzate in insalate croccanti, zuppe o brasati. Sono una fonte ricca di vitamine, calcio e antiossidanti.

Sia che siate amanti della cucina o semplicemente in cerca di sapori stagionali, ottobre ha qualcosa da offrire a tutti. Buon appetito!

STANDER food
per i professionisti del gusto

Dal 2002 impegnati nella ricerca, distribuzione e produzione dei migliori prodotti per la ristorazione.

1 Costante ricerca di prodotti alimentari di qualità
2 Consulenza e formazione ai nostri clienti
3 Servizio di consegne rapido e puntuale

SCAN ME

www.stander.it

PRODOTTI PER PIZZERIE, BAR e RISTORANTI

Agricoltura del Veneto

Verona e il Veneto locomotive d'Italia

Nel 2022 il valore della produzione agricola regionale ha sfiorato i **7,4 miliardi di euro**, pesando per oltre l'11% del totale nazionale, con una crescita del **18,6%**: quasi 3 punti in più dell'Italia. Verona rimane **leader**, con un valore aggiunto che la vede seconda provincia in Italia dietro a Bolzano e seconda dopo Cuneo per l'export dell'agroalimentare. La città scaligera fa segnare il segno positivo (+1,8%) per il valore aggiunto, mentre il Veneto presenta una perdita del 0,4% rispetto al 2021 e del 4,4 per cento guardando ai dati 2019. A pesare sono ancora il forte aumento dei costi e la siccità, che hanno penalizzato fortemente il settore.
Sono i dati del report semestrale 2023 "Economia, agricoltura e agroalimentare" di **Confagricoltura Verona**, realizzato in collaborazione con l'Ufficio Studi CGIA di Mestre, illustrati nella sede dell'associazione agricola, con il consuntivo 2022 e le prime proiezioni sul 2023 relativi ai diversi comparti agricoli, ai prezzi e all'escalation dei costi, e numeri aggiornati sulla manodopera e sull'export.

Alberto De Togni e Renato Mason

Dall'**elaborazione CGIA su dati Istat** si nota come sia stato il processo inflattivo a determinare una salita molto netta del valore nominale delle produzioni nell'ultimo biennio. Dopo un pessimo 2021, ripartono le produzioni di frutta, con crescita boom dei kiwi in termini quantitativi e di valore, e buone performance per le pere, le pesche e le mele. Per i prodotti vitivinicoli, gli ortaggi e i cereali si registrano incrementi meno rilevanti. Ma se il valore della produzione regionale nel 2022 è di 7,4 miliardi di euro, il **valore aggiunto** è di 3,3 miliardi: in termini reali – 0,4% rispetto al 2021 e addirittura – 4,4% rispetto al 2019. Sono soprattutto i costi, in particolare energetici e dei fertilizzanti, a ridurre i margini degli agricoltori: in appena 3 anni il peso dei costi sul valore della produzione è salito di 6 punti percentuali schizzando al 58,6% nel 2022. Pesano anche l'impennata dei costi dei mezzi di produzione (+28,4% nell'ultimo biennio) e del costo del denaro. Per il 2023 le previsioni indicano un'ulteriore flessione del valore aggiunto (-0,5%), ad eccezione di Verona, che con 1 miliardo di europesa per il 30% sul totale regionale, per la quale il segno si prefigura positivo (+0,6%).

La provincia scaligera presenta, infatti, una marcia in più grazie all'**export agroalimentare**, che vale circa il 45% di quello Veneto e il 7% di quello nazionale. Dal 2007 al 2022 il suo valore è più che raddoppiato, passando da 1,6 miliardi a 4 miliardi (+147%), mentre il Veneto non va oltre i 9 miliardi. Una crescita più veloce, per l'agroalimentare scaligero, rispetto al totale dell'export di Verona (+82%), tanto che si piazza al secondo posto in Italia.

Anche in termini di **manodopera** il peso veneto e veronese è rilevante, con 94.600 unità di lavoro in Veneto (dati 2022) su 232.000 del Nordest e 1,1milioni dell'Italia. Le previsioni 2023 confermano, però, la flessione in atto da alcuni anni, con 90.800 unità nelle campagne. Verona manterrà il numero più elevato, con 25.500 lavoratori (30%).

Verona è tra le prime posizioni anche nella classifica dolente delle **città più siccitose**, occupando l'ottavo posto, rispetto alle 10 principali province agricole, per precipitazioni più scarse, con una media annua di 788 millimetri dal 2006 al 2021.

Slow Food

Alla scoperta del Presidio del Mais Biancoperla

Il **Mais Biancoperla**, Presidio Slow Food, rappresenta una varietà di mais unica e preziosa. Questo mais si distingue per la sua particolare caratteristica di essere una **varietà ad impollinazione libera**, il che significa che è auto-fecondante e non ibrido. La sua granella è di notevoli dimensioni e si presenta con una colorazione bianco-opalescente, conferendogli un aspetto davvero suggestivo.

Sebbene la resa agricola del Mais Biancoperla sia significativamente inferiore rispetto alle varietà ibride, questo svantaggio è più che compensato dalla straordinaria **qualità della farina** che se ne ricava. La farina ottenuta da questo mais è una vera e propria fonte di nutrienti essenziali, tra cui potassio, magnesio, fosforo, ferro e acido silicico. Inoltre, è priva di glutine, rendendola un'opzione ideale per coloro che soffrono di celiachia.

La storia del Mais Biancoperla è profondamente radicata nelle **tradizioni culinarie delle campagne trevigiane**. In passato, la polenta bianca era un alimento di sopravvivenza, spesso accompagnato da una scodella di latte o di vino.

Tuttavia, oggi assistiamo a un ritorno di questa prelibatezza nei menu dei ristoranti, dove viene presentata in piatti più sofisticati ma sempre rispettando le radici tradizionali.

La **versatilità** della polenta bianca permette di accostarla a una vasta gamma di ingredienti. Può essere servita in abbinamento a pesci di fiume e di laguna, esaltandone il sapore. Inoltre, può fungere da letto su cui adagiare carni di cortile o di cacciagione da piuma, creando piatti che deliziano i palati più esigenti.

Il **Biancoperla**, con la sua storia affascinante e la sua farina nutriente, è un tesoro gastronomico che continua a conquistare l'attenzione degli amanti del buon cibo e degli chef creativi, dimostrando come le tradizioni alimentari possano essere reinterpretate in chiave moderna senza mai perdere il loro **valore autentico**.

Questo presidio Slow Food, custode della biodiversità, conta ad oggi una decina di realtà produttive, simbolo dell'importanza di preservare le varietà alimentari tradizionali per le generazioni future.

Prof. Daniele Carnio
Direttore dell'azienda agraria
Portavoce del Presidio

Telefono: 0423.722363
E-mail: posta@istitutoagrariosartor.edu.it

ISTITUTO AGRARIO
DOMENICO SARTOR

Slow Food®
Verona

ACCADICA

CORSO RUM MASTER

Il corso di Rum Master ti permetterà di scoprire i segreti di questo affascinante distillato, imparando a degustare e apprezzare i diversi tipi di rum provenienti da tutto il mondo.

PROGRAMMA

- Il Rum agli albori
- Le famiglie di Rum
- Terminologia del Rum
- La coltivazione della canna da zucchero
- La fermentazione
- La distillazione
- Affinamento e stabilizzazione
- Invecchiamento del Rum
- La cachaca
- Il Servizio del Rum

FREQUENZA

Durata: 3 ore in presenza
Orario 19:30-22:30

DOCENTE

MAX MORANDI
Bartender, Consulente Locali, Formatore

MATERIALI E CERTIFICAZIONI

- Attestato di partecipazione

COSTO

Il costo del corso è di ~~€69,00~~ €49,00 IVA incl.

DATA

19 OTTOBRE 2023

Per info e iscrizioni
info@accadica.com
+39 3892003437

Iscriviti subito
Scopri tutti i corsi su www.accadica.com

CORSO CAPPUCCINO & ESPRESSO

Scopri il nostro corso di cappuccino e Latte Art, un Corso Teorico pratico di 4 ore dove imparerai le basi del cappuccino e le principali tecniche di decorazione.

PROGRAMMA

- Basi per il Cappuccino tradizionale
- Tecniche di decorazione con la lattiera: la foglia, il cuore, il tulipano e l'orsetto
- L'evoluzione – Latte art topping
- Latte art bar spoon (tecniche con cucchiaio da caffè)
- Latte art sketch (il barista pittore)
- Marketing di vendita – Incremento degli incassi
- Come e perché del latte art al lavoro

FREQUENZA

Durata: 4 ore in presenza
Orario 14:00-18:00

DOCENTE

MAX MORANDI
Bartender, Consulente Locali, Formatore

MATERIALI E CERTIFICAZIONI

- Attestato di partecipazione
- Libro di appunti

COSTO

Il costo del corso è di ~~€149,00~~ €99,00 IVA incl.

DATA

30 OTTOBRE 2023

Per info e iscrizioni
info@accadica.com
+39 3892003437

Iscriviti subito
Scopri tutti i corsi su www.accadica.com

A Vigasio la Fiera della Polenta

Sei cene a tema per esaltare l'oro giallo

Si tiene a Vigasio dal 12 ottobre al 5 novembre la 25^ edizione della "**Fiera della Polenta**", aperta tutte le sere, sabato, domenica e festivi per l'intera giornata, proponendo spettacoli, teatro, musica, eventi ed intrattenimento tutti i giorni sempre ad ingresso libero.

Per il presidente di Vigasio Eventi **Umberto Panarotto**, associazione che organizza la manifestazione, "è un motivo di orgoglio personale festeggiare questo compleanno ringraziando tutti coloro, dall' Amministrazione comunale di Vigasio alle associazioni, collaboratori e gruppi che hanno reso possibile la sua crescita. Quella che è stata giustamente definita la " Fiera gastronomica più grande d'Italia" è pronta ad ospitare all'interno di cinque tensostrutture ogni sera 3.000 persone, con 12 cucine impegnate a preparare oltre cento gustose diverse portate tutte accompagnate dalla nostra polenta. Per non parlare poi dei nostri caratteristici dolci, come ad esempio la classica sbrisolona, gli Zaletti e l'Amor di polenta".

Tra le particolarità di questa 25^ edizione la **valorizzazione** dei grani antichi di mais, una tipologia autoctona, un prodotto strettamente legato al territorio di Vigasio in grado di esaltare il lavoro delle aziende agricole e di trasformazione.

"Da sottolineare che quando parliamo di polenta autoctona significa che la semente non ha bisogno di essere riprodotta come le sementi ibridi, quindi parliamo di un prodotto di altissima qualità, senza alcun trattamento né manipolazione a livello genetico", ha precisato **Silvano Disconzi**, agronomo e vice presidente di Vigasio Eventi.

E proprio per esaltare la polenta ed i possibili abbinamenti, vengono riproposte per questa edizione le cene a tema presso il ristorante interno.
Sei serate, previa prenotazione (entro le ore 12 del giorno precedente al n. 349/5286457), in collaborazione con la **Trattoria "Al Bersagliere"** (lunedì 16 ottobre), il **Ristorante "Al Calmiere"** (lunedì 23 ottobre) l'**"Osteria Verona Antica"** (martedì 24 ottobre) , serata enogastronomica con l'**Associazione Macellai Veronesi** (martedì 17 ottobre) e due serate a cura dell'**Associazione Strada del Vino Soave** (mercoledì 25 e lunedì 30 ottobre).
Da segnalare infine una novità dell'edizione 2023, ovvero due totem cassa automatica per interagire con la app, questo al fine di ordinare e pagare senza fare code alle casse.

VALVERDE

la forma dell'acqua

SPECIAL EDITION LA VENDEMMIA 2023
ANTONIO COLOMBONI
X
VALVERDE

La Vendemmia di Via Montenapoleone è l'iconica iniziativa promossa da MonteNapoleone District, che inaugura la stagione autunnale meneghina, coniugando le migliori cantine italiane ed internazionali e i più prestigiosi global luxury brand. Valverde, acqua ufficiale dell'evento, per l'edizione di quest'anno ha realizzato una bottiglia Special Edition con grafica ideata da **Antonio Colomboni, illustratore e art director di Toiletpaper Magazine**.

Back To The Wine a Venezia

Un evento che parlerà di artigianalità in campo enologico

Le **mani di un artigiano** sono uniche, sono ruvide e segnate, ma soprattutto sono spugne di sapere e di esperienza. **Back To The Wine**, la Fiera e Mercato dei vini artigianali che si terrà a **Venezia il 12 e il 13 novembre**, racconterà il saper fare artigiano della Penisola. È un ritorno ai vini guidati dalle sapienti mani dell'uomo, rappresentato da **140 artigiani** che operano soprattutto nel mondo del vino, ma anche del food, della birra, dell'editoria, degli spirits e del caffè, è l'Italia artigiana da Nord a Sud. Tanti sono i paesaggi, i climi, i vitigni e le persone che abitano i luoghi e che fanno vivere le tradizioni e la passione per il vino.

«L'Italia offre una grandissima ricchezza di proposte, è fatta di tanti artigiani che detengono il saper fare necessario per creare vini e prodotti di eccellenza non omologati. – Afferma **Andrea Marchetti**, l'ideatore di Back To The Wine insieme a Blu Nautilus – Siamo contenti di ospitare all'evento aziende provenienti dall'Alto Adige fino a Pantelleria, una ricerca, la nostra, che ha portato alla presenza alla manifestazione di uno spaccato ricco di varietà che ha superato le aspettative e che saprà soddisfare un pubblico curioso alla ricerca di prodotti artigianali, dove la materia prima è libera di esprimersi».

All'evento saranno rappresentate molte delle regioni italiane, per citarne alcune, il **Lazio** e la **Sicilia**. La prima regione è emergente in fatto di vini artigianali, ma la particolarità del suolo vulcanico fa brillare vitigni come l'Aleatico Secco, la Passerina del Frusinate e la Malvasia Puntinata. La seconda è una delle regioni più variegate, è ricca di paesaggi diversi che regalano vini diversi, dall'estremo ovest all'Etna, fino all'isola più simbolica, Pantelleria. Tanto da assaggiare e tanto scoprire o da riscoprire: il panorama sfaccettato del Bel Paese offre spunti nuovi, come i vitigni PIWI, quelli naturalmente resistenti alle malattie, un pezzetto di futuro che verrà scandagliato in un seminario.

Non solo Italia in quest'ultima edizione di Back To The Wine, saranno presenti la **Grecia** e la **Francia** con due partner d'eccezione. Ellenikà, importatore e distributore di vini greci, e quattro vignaioli direttamente dalla Grecia e Piedi Nudi, importatore di piccoli produttori di nicchia francesi. Anche in questa edizione sarà confermata la partnership storica con Rolling Wine, enoteca online specializzata in vini artigianali. Inoltre, la manifestazione si avvarrà del supporto di Confesercenti Venezia. **Tutto questo e molto altro sarà la sesta edizione di Back To The Wine**.

Doc Colli Berici a Gustus

L'appuntamento il 7 e o 8 ottobre a Vicenza

La Doc Colli Berici e Vicenza si appresta a celebrare i suoi primi 50 anni a **Gustus – Vini e Sapori di Vicenza**. La manifestazione, in programma **sabato 7 e domenica 8 ottobre** al **Conservatorio "Arrigo Pedrollo"** di Vicenza, sarà un appuntamento imperdibile per gli amanti del vino. Proprio in questi giorni si avvia al termine la vendemmia – in questi ultimi giorni si stanno raccogliendo le uve garganega e si sta ultimando con cabernet sauvignon e carmenère – che conferma l'**ottima annata**, con dati analitici che confermano la **qualità eccezionale** delle uve e una **quantità in linea con le aspettative**.

"L'annata 2023 riveste un significato speciale non solo perché è la nostra cinquantesima vendemmia – dichiara **Silvio Dani**, presidente del Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza –, ma anche e soprattutto perché la raccolta di quest'anno è stata un banco di prova impegnativo che ha prodotto risultati sorprendenti: un traguardo straordinario e simbolico che testimonia la continua dedizione e passione dei nostri viticoltori per la produzione di vini di alta qualità, come si potrà constatare a Gustus".

Gustus – Vini e Sapori di Vicenza si prepara dunque a diventare il palcoscenico principale per celebrare la Doc Colli Berici. Il direttore dei Consorzio **Giovanni Ponchia** sottolinea l'eccezionale rilevanza di questa edizione: "Sarà un'occasione straordinaria per celebrare la longevità della Doc, e non potremmo essere più felici di farlo, anche grazie alla masterclass di sabato che proporrà vini di 50 anni fa".

Grande la rappresentatività enologica del territorio con ben **30 produttori dei Colli Berici** e **7 aziende di Gambellara**, per un totale di **120 etichette** in degustazione.

Oltre ai banchi d'assaggio, aperti al pubblico dalle 17.00 alle 22.00 di sabato e dalle 17.00 alle 21.00 di domenica, gli ospiti potranno deliziarsi con cibo di eccellenza. Grazie ai **finger food** della bottega gastronomica I Giovani Leoni di Lonigo e degli chef de Il Camaleonte di Alonte, Gustus offrirà un'esperienza gastronomica unica, arricchita dall'intrattenimento jazz eseguito dagli studenti del Conservatorio.

Gustus si avvale della collaborazione con i sommelier di AIS Veneto e dei partner di qualità Asiago Formaggio Dop, Monte Veronese Formaggio Dop e Salumificio Castelli.

I **biglietti** per i banchi di assaggio saranno disponibili all'ingresso al costo di 20 euro, oppure si possono acquistare in prevendita sul sito di Gustus al prezzo di 15 euro. La riduzione sarà applicata anche a tutti i soci AIS, Onav, Fisar, Fis e Slow Food che sceglieranno di acquistare il biglietto all'ingresso dell'evento. Ogni biglietto includerà un calice, un coupon per degustazioni libere e un piatto di specialità gastronomiche. Già **sold-out** invece le **masterclass** di sabato e domenica.

Sanità pubblica in declino

La gestione delle risorse a tutela delle proprie vite

Dopo la risalita emergenziale legata alla pandemia la **Spesa sanitaria pubblica** prosegue il suo declino quantitativo. In rapporto al PIL già spendiamo meno dei nostri cugini europei e, anche nelle proiezioni del governo, nei prossimi anni proseguirà la sua discesa stretta tra vincoli di bilancio che tornano a essere assai stringenti.
Il **declino quantitativo** difficilmente potrà essere arrestato in un Paese che presenta gravi squilibri non solo di bilancio ma anche demografici, con incremento della domanda di Salute legata all'**invecchiamento della popolazione** e la riduzione dell'offerta visto che le classi anagrafiche attive già stanno diminuendo. Ma questi sono solo temi alti, solo parole.

Ordinariamente al declino quantitativo segue quello **qualitativo**. E questo, invece, ci impatta direttamente tutte le volte che abbiamo bisogno. E ci fa toccare con mano cosa i numeri e le parole possano poi realmente significare.
In questo scenario chi può deve valutare soluzioni di natura privata. Confidando comunque che il **SSN**, conquista di civiltà, riesca a restare in grado di assicurare gli elementi di base del diritto alla Salute di tutti. La realtà dei fatti ci dice che tutti i cambiamenti intervenuti nel corso degli anni in ambito welfare statale hanno **ridotto sensibilmente le protezioni e le sicurezze** di cui tutti noi potevamo godere fino a qualche anno fa.
Non è più automatico ricevere soldi da parte degli enti pubblici in caso di infortunio e se ci si riesce spesso non bastano a garantirsi le migliori cure e il mantenimento di un tenore di vita dignitoso. Oggi può accadere che in caso di infortunio invalidante al 100% si abbia diritto ad un misero assegno mensile di 286,61 euro. A tanto ammonta infatti la pensione di inabilità per invalidi civili per l'anno 2021. Ormai nemmeno i dipendenti, pubblici o privati, sono ben tutelati contro gli infortuni. E ancora meno tutelati sono i soggetti che non lavorano, non solo disoccupati, ma anche casalinghe e bambini.

Ad oggi, infatti, il quadro delle tutele pubbliche è molto variegato, per cui è utile prima di tutto capire il contesto e sapere come cambiano i sostegni statali in relazione alle diverse tipologie di infortunio.
Il punto di partenza è la **tutela garantita a tutti da parte dello Stato**, a prescindere dalla condizione lavorativa, dall'età, dal sesso e dai contributi versati. È previsto per le persone a cui sia riconosciuta una inabilità lavorativa totale e permanente, cioè che abbiano un'invalidità del 100%, non inferiore. Si tratta, però, di un aiuto molto basso: soli 286,81 euro al mese per 13 mensilità e sempreché il richiedente abbia un reddito inferiore a 16.982,49 euro. La situazione cambia un po' quando si cominciano a versare contributi INPS e INAIL, le famose trattenute in busta paga.

Diviene urgente, per tutti noi, pianificare individualmente e in maniera attenta la **gestione delle risorse**, al fine di non farci trovare impreparati sugli aspetti più importanti e impattanti sulle nostre vite. Per questo un confronto sulla pianificazione finanziaria e patrimoniale con un professionista del settore costituisce sempre più una priorità.

Pubblireadazionale

BANCA mediolanum

PIER PAOLO ABBÀ
Wealth Advisor Mediolanum

Contatti
+39 3405158710
pierpaolo.abba'@bancamediolanum.it

Le ricette de ‘na olta

Gnocchi alla veneta

INGREDIENTI
600 gr di patate
200 gr di farina
1 uovo
uvetta sultanina q.b.
30 gr cannella in polvere
60 gr di zucchero
Grana Padano q.b

PROCEDIMENTO
Procedere con la preparazione comune dei gnocchi: lessate le patate in pentola, sbucciatele una volta morbide, pressatele sulla farina preparata sulla spianatoia. Aggiungete l’uovo un pò di sale e amalgamate il tutto. Una volta che l’impasto è pronto tagliateli a misura uguale. Fateli bollire in acqua salata e, man mano che salgono a galla, scolateli. Una volta messi sul piatto, aggiungete il condimento: uvetta, zucchero e cannella (precedentemente mescolati). Aggiungete il Grana Padano e serviteli fumanti.

CURIOSITÀ
La tradizione veneta degli gnocchi è ricca di storia e sapori unici. Gli gnocchi di patate con uvetta, zucchero e cannella sono una delle innumerevoli varianti di questo piatto tipico.
Questa particolare combinazione di ingredienti è spesso associata al periodo autunnale, dove gli gnocchi dolci sono preparati come piatto speciale delle domenica. L’uvetta aggiunge un tocco di dolcezza naturale, mentre la cannella e lo zucchero conferiscono un sapore caldo e avvolgente.

Zeno Pasinato

Questa ricetta è stata consigliata dal ristoratore Zeno Pasinato. Racconta anche tu una ricetta tipica “de ‘na olta”
Scrivici a redazione@accadica.com

Fratefoco di Domìni Veneti

Il vino che racconta D'Annunzio

Raccontare in modo non convenzionale **Gabriele d'Annunzio** nel 160° anniversario dalla sua nascita: questo l'intento della **Fondazione Il Vittoriale degli italiani**, presieduta da **Giordano Bruno Guerri**, e **Domìni Veneti**, premium brand di Cantina Valpolicella Negrar, nel dar vita a **Fratefoco**, un Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore dal profumo intenso e dal sapore corposo.

Il Vittoriale degli Italiani - complesso di edifici, vie, piazze, giardini, corsi d'acqua e un teatro all'aperto - eretto tra il 1921 e il 1938 per volontà di Gabriele d'Annunzio - è uno dei musei più visitati d'Italia. Costruito a Gardone Riviera, sulle rive del Lago di Garda, a memoria della "vita inimitabile" del poeta-soldato e delle imprese degli italiani durante la Prima Guerra Mondiale, si conferma luogo più che mai vitale, visitato ogni anno non solo da studenti e turisti, ma anche da studiosi e intellettuali che ne frequentano gli archivi.

«Siamo orgogliosi che Giordano Bruno Guerri abbia riconosciuto in Domìni Veneti il produttore d'eccellenza e l'interlocutore ideale per l'ideazione di Fratefoco che, oltre ad essere un vino d'alta gamma, è esso stesso espressione di una grande cultura enologica», afferma **Renzo Bighignoli**, presidente di Cantina Valpolicella Negrar.

Renzo Bighignoli e Giordano Bruno Guerri

Ottenuto attraverso la **rifermentazione del Valpolicella fresco con le vinacce del Recioto**, per cui naturalmente sensuale e al contempo puro, autentico, come deve essere un Ripasso, Fratefoco vuole narrare la contemplazione mistica di un uomo confinato tra le mura della propria dimora, la Prioria al Vittoriale, che arde delle passioni più terrene. Un «gioco da grandi», venato di sensuale ironia. Vuole inoltre omaggiare il gusto per gli pseudonimi e i «travestimenti letterari» del Vate. Fratefoco, infatti è uno dei **noms de plume** che d'Annunzio usava per firmare lettere destinate ad amici e amanti, come risulta dai preziosi documenti consultati da Michele Battistoni, direttivo creativo del progetto e marketing manager della cantina, e gli archivi del Vittoriale.

Fratefoco è prodotto in **edizione limitata**, ed è disponibile al pubblico presso i wine shop Domìni Veneti di Sirmione (Bs), Cavaion Veronese (Vr), Negrar di Valpolicella (Vr) e una selezione di ristoranti, enoteche e botteghe storiche della costa bresciana del Garda.

Scontrini gonfiati

Il punto di vista dei Pubblici Esercizi di Fipe Confcommercio

Di fronte alle polemiche di queste settimane sulla vicenda dei cosiddetti "**scontrini gonfiati**", **Fipe**, la **Federazione italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio**, ha deciso di intervenire per portare il punto di vista complessivo della categoria dei Pubblici Esercizi, che esce fortemente penalizzata da questi episodi.

Da una parte, va sottolineato come, nel corso degli ultimi due anni, a fronte di un a**umento generalizzato dei costi**, proprio bar e ristoranti abbiano ritoccato i listini restando in media al di sotto della dinamica inflattiva generale.

Se tra luglio 2021 e luglio 2023 l'inflazione media per l'intera economia è stata del 14%, nelle attività di ristorazione questo dato si è attestato all'11%. Peraltro, ciò avviene mentre alcuni prodotti di ampio utilizzo nella **ristorazione**, come la pasta, hanno registrato un aumento superiore al 30%. Questo non giustifica certo l'assenza di trasparenza nei confronti di clienti o il tentativo di dare alla cortesia un "prezzo occulto" per il consumatore. Tuttavia, **l'impennata dei costi** spiega l'importanza strategica, se non vitale, per le attività del settore di ripensare fortemente i propri modelli di gestione e la valorizzazione del servizio che è parte del prodotto acquistato nel Pubblico Esercizio tanto quanto il piatto che viene consumato.

"Bar e ristoranti si chiamano "pubblici esercizi" e questo implica anche una missione imprenditoriale: quella del servizio come vocazione che è, e deve essere, un asse centrale dei valori della ristorazione. Anche se ritengo che le polemiche non intacchino la passione e la frequentazione degli italiani di bar e ristoranti, è indubbio che chi lede il principio di trasparenza danneggia l'immagine e il lavoro dell'intera categoria". ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio.

"D'altro canto, ciò non significa che il servizio non vada valorizzato e remunerato e lo stesso protrarsi delle polemiche sul tema è purtroppo indicatore di quanto sia scarsamente radicata la consapevolezza e la cultura del servizio nel nostro Paese. Dietro ogni richiesta ci sono persone che lavorano, stipendi da pagare, una macchina organizzativa complessa e costosa: il problema non sono i prezzi, ma la cura del rapporto con il cliente, che deve decidere in piena libertà se il servizio e il prodotto valgono il prezzo onestamente proposto. Come Federazione lavoriamo per **favorire e rafforzare il legame tra imprese e consumatori** perché abbiamo dinanzi sfide impegnative che riguardano la tenuta dei consumi e del nostro modello di socialità.", ha concluso il Presidente Stoppani.

Summer Tasting 2023

Oro per il Chiaretto della Cantina di Negrar

"Un premio che apre nuove opportunità di mercato su una categoria potenzialmente interessante per la nostra azienda. Ne siamo molto felici", dichiara **Renzo Bighignoli**, presidente di **Cantina Valpolicella Negrar**, alla notizia che il **Chiaretto di Bardolino Doc Classico 2022** Cantina di Negrar è stato insignito della medaglia d'oro e del "**Best of Show Italy rosè**", per il miglior vino della categoria, alla **Summer tasting 2023 di Mundus Vini**, uno dei concorsi enologici più importanti e apprezzati al mondo, conclusosi lo scorso 3 settembre a Neustadt an der Weinstraße (Germania).

Vini da 36 Paesi del mondo e 1.676 vini premiati da circa 140 esperti internazionali di vino, che hanno accordato le loro preferenze soprattutto ai vini italiani: nel medagliere della degustazione estiva, infatti, **l'Italia è al primo posto** (3 Gran Oro, 225 Oro, 215 Argento), seguita da Spagna e Germania, quindi da Portogallo, Francia, Georgia e Sudafrica, Austria, Romania e Repubblica Ceca.

Splendente nel suo color rosa, ha profumi fragranti di fiori bianchi, ciliegia e pesca, un sapore pieno ed equilibrato, fresco, che ricorda fragoline di bosco e lamponi. Il vigneto di produzione si trova tra i 50 e 150 metri nella zona di Bardolino, lungo la sponda orientale del lago di Garda, dove i terreni morenici di origine glaciale sono di medio impasto, tendenzialmente sabbiosi e ricchi di calcare. Le uve, selezionate a mano, hanno avuto una pigiatura soffice con eliminazione dei raspi, quindi contatto del mosto con le bucce per 24 ore, fermentato e conservato in acciaio.

Renzo Bighignoli

Cinque volte "Miglior Cooperativa Italiana" per Weinwirtschaft, Cantina Valpolicella Negrar, che quest'anno festeggia il 90° anniversario di attività, ha registrato nel 2022 un fatturato di oltre 45 milioni di EUR, con un **aumento di circa il 4%** rispetto all'esercizio precedente.

"Un risultato frutto di una strategia multicanale vincente, abbinata ad un livello qualitativo nel prodotto mai disatteso", commenta al riguardo **Daniele Accordini**, dg ed enologo della coop vinicola negrarese. La produzione totale della cantina supera oggi i 9 milioni di bottiglie l'anno, con vini del territorio e di altre DOC veronesi.

Talk “Il riso fa bene”

Il riso per il benessere delle persone e degli atleti

“Il riso è un alimento perfetto per l’atleta perché si sposa con la pratica agonistica”. Questo uno dei temi del talk “Il riso fa bene”, che si è tenuto lo scorso 19 settembre, al **Palariso Zanotto di Isola della Scala**, in occasione della 55esima edizione della Fiera del Riso. Un evento in cui professionisti del mondo scientifico, sportivo e dell’alimentazione hanno illustrato i benefici del riso ad una platea di giovani studenti.

L’incontro è stato organizzato da **Ente Fiera Isola della Scala**, **Ente Nazionale Risi** e **Consorzio Tutela Nano Vialone Veronese Igp** per rendere noti gli importanti risultati di una recente ricerca scientifica realizzata da un team di scienziati delle Università di Pavia e del Politecnico di Torino e voluta dall’Ente Nazionale Risi. Il basso valore glicemico di alcune varietà di riso rende l’alimento prezioso per la dieta quotidiana e, grazie alle sue qualità nutrizionali, è importante per la resa sportiva.

Roberto Magnaghi, direttore dell’Ente Nazionale Risi, ha aperto il talk con un focus legato all’evoluzione del mercato del riso in relazione a diversi indicatori, uno su tutti il benessere del consumatore. “Dalla ricerca è emerso che il riso italiano ha alcune varietà che hanno indice glicemico molto basso, che non fanno bene soltanto ai diabetici ma a tutti i cittadini, che possono godere di un alimento che fa bene alla salute. Gli sportivi attraggono i giovani, che hanno bisogno di conoscere quali sono i valori del riso italiano”.

Mariangela Rondanelli, professoressa associata in Scienze Tecniche Dietetiche all’Università di Pavia, si è soffermata sui risultati del progetto di ricerca, sottolineando l’importanza del basso valore glicemico di alcune varietà di riso, che lo rendono un alimento adatto sia per gli sportivi sia per la dieta di tutti i giorni, anche per i diabetici: “L’innovazione di questo studio è quella di essere stati **i primi nel mondo a valutare l’indice glicemico** di 25 varietà di riso della sottospecie Japonica. Questa ricerca ha evidenziato che ci sono 5 varietà di riso a basso indice glicemico, di cui due già coltivate in Italia”.

Anche il nutrizionista **Natale Gentile**, consulente nutrizionale del settore giovanile e della prima squadra femminile dell’Fc Internazionale Milano, della Nazionale italiana di calcio femminile nonché docente Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ha portato la propria esperienza in campo sportivo per spiegare l’importanza di una dieta varia ed equilibrata. “Possiamo utilizzare la ricchezza di un alimento come il riso in maniera funzionale rispetto all’allenamento. preparatore atletico del Verona Volley,

Tsvetelin Ivanov, ha rivelato che il segreto per mantenere un fisico da atleta professionista è un’alimentazione equilibrata. “Per gli sportivi una corretta alimentazione è la base, perché il fisico è la parte più importante di un atleta. Esistono tre tipi di alimentazione: normale, buona per il benessere, alimentazione performance, cioè un’alimentazione sana nei giusti tempi. In un’alimentazione adeguata mangiare più alimenti salutari non significa mangiare meglio. Serve un equilibrio. La testa dipende molto dalla pancia. Il corpo non rimane mai lo stesso, ma si rinnova sempre e si adatta”.

Ultimo libro di Peretti

Esercizi spirituali per bevitori di vino

Ha iniziato a occuparsi di vino nel 1986 - in pieno scandalo etanolo -per "colpa o merito di **Giorgio Gioco**" che lo ha assoldato, giovane giornalista, per scrivere la sezione enologica di un opuscolo sul pesce del Garda e da allora non ha più smesso.

Angelo Peretti, giornalista e divulgatore, esperto di enogastronomia oltre che strategist per alcuni consorzi di tutela e Direttore responsabile del blog The Internet Gourmet, ha presentato al **Mercato Coperto di Campagna Amica** il suo ultimo libro "**Esercizi spirituali per bevitori di vino**" edito da Ampelos Edizioni. Chiacchierando con **Sissi Baratella**, anche lei esperta del settore oltre che volto di "Un giorno in cantina" di Telearena, Peretti si è "confessato" parlando delle motivazioni che l'hanno spinto, dopo aver pubblicato diversi volumi sull'enogastronomia, a scrivere un libro del tutto diverso dai precedenti.

"Non mi interessava pubblicare un altro manuale sul vino. – ha detto - Gli esercizi spirituali ci rimandano a Ignazio di Loyola il quale si rifaceva agli epicurei che come è noto riflettevano sul senso della vita. È proprio questo che mi ha spinto ad affrontare la mia ultima fatica. Volevo uno strumento che aiutasse i miei lettori a farsi delle domande".

Franca Castellani, Angelo Peretti, Sissi Baratella, Giuseppe Ruffini

Le pagine lasciate bianche all'interno della pubblicazione servono proprio a questo: il lettore è chiamato a mettere nero su bianco le **suggestioni** che gli vengono suggerite capitolo dopo capitolo.

Durante la serata non si è parlato solamente di vino. Sono stati affrontati temi sullo stupore, sulla bellezza delle piccole cose e sull'umanità.

"Il vino – ha continuato Peretti – va valutato non solamente attraverso i tre elementi a cui siamo abituati in Italia, vale a dire **suolo, clima e vitigno**. Mentre gustiamo un bicchiere dobbiamo considerare anche l'elemento dell'umanità, il valore che il vignaiolo, la sua famiglia, le persone che lavorano alla sua produzione aggiungono alla tecnica rendendone unico il risultato. Dentro il vino c'è la vita sia di coloro che lo producono ma anche di chi lo degusta".

I bevitori devono dunque allenarsi a cogliere nel profondo l'**esperienza della degustazione**. Facendo gli esercizi spirituali.

Semplicemente...

AMO 1999

SOLID PICKY *ROLLING*

Amo1999 SRL AMO1999SRL amo1999.com

BEVANDE VERONA

Via Monte Comun, 41 - San Giovanni Lupatoto (VR)
045 9251999 info@bevandeverona.it
www.bevandeverona.it
P.IVA 00578500233