



La Notizia del giorno 24 febbraio 2022



LA NOTIZIA



E' Carnevale, ma non lo sa più nessuno. A dirlo è **Giorgio Comaschi**, che su QN riflette su come negli ultimi due anni la "maschera" abbia cambiato accezione, non facendo più ridere per niente. *"Anzi - scrive - ha nascosto il nostro sorriso. Ed ecco che il Carnevale perde piano piano di senso, sfuma nelle*

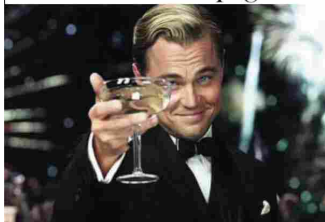
beghe e nei problemi quotidiani. (...) A nessuno importa più di questa festa". @ Della non semplice situazione attuale, che desta preoccupazione anche per la crisi Ucraina-Russia, ha parlato anche il presidente nazionale Coldiretti **Ettore Prandini**, intervenuto nel corso del webinar *"Ma quanto mi costi? Il reddito delle imprese agricole tra prezzi e costi"* organizzato da **Coldiretti Brescia**. *"Allo sviluppo aziendale - ha spiegato - si uniscono i temi del cambiamento climatico, della siccità, dell'autosufficienza energetica, dell'innovazione digitale dei processi di produzione e delle infrastrutture. Sfide che possiamo vincere solo sfruttando al meglio i fondi del Pnrr. Chiediamo al presidente Draghi di concretizzare al più presto l'apertura dei bandi per consentire alle aziende agricole di investire".* @ Intanto, la crisi ucraina ha già presentato il conto al **settore agroalimentare**: ieri c'è stato un nuovo **picco delle quotazioni di grano** (vicino al +4% alla Borsa di Chicago), che viaggiano ai massimi da dieci anni. I *futures* sul grano sono già saliti di quasi il 4% quest'anno, quelli del mais hanno guadagnato più del 10% e quelli dei semi di soia più del 17%. @ In tema di distinzione agricola è invece l'appello lanciato da due studiosi di Prato per salvare la **collezione di grani antichi** provenienti da tutto il mondo creata oltre un secolo fa da **Vincenzo Stevano**, che attualmente è custodita nel magazzino comunale di Savigliano, in attesa di trovare una collocazione e la giusta valorizzazione. (La Stampa) @ Si chiama **Oro Monferrato** il progetto di comunicazione curato dall'**ATL Langhe, Monferrato e Roero** che ha l'obiettivo di coinvolgere 47 Comuni del Nord



Astigiano, cantine, chef e relais con attività volte ad offrire ai turisti un'esperienza di qualità alla scoperta delle bellezze della zona. (La Stampa di Asti) @ **Expo liquida in attivo** e restituisce ai soci **50 milioni di euro**. La Notizia è stata data dal sindaco di Milano, **Beppe Sala** (ai tempi commissario unico dell'evento ndr) in un video in cui il primo cittadino ha mostrato soddisfazione contro chi lo aveva accusato di sperperare soldi pubblici: *"Non ricordo un'opera pubblica in Italia - ha dichiarato - che sia stata fatta nei tempi, per bene, spendendo meno del previsto. Verificherò che accada per le Olimpiadi del 2026"*. (Corriere della Sera di Milano) @ Circa **112 mila bottiglie di liquore** chiamato "Crema Cappuccino" sono state sequestrate dalla Guardia di Finanza di Aosta in un'azienda produttrice di vini del Canellese con l'accusa di **frode in commercio**. Le bottiglie di liquore sarebbero state vendute in Germania con l'indicazione di provenienza italiana, ma tutte le fasi della produzione si sarebbero svolte in Olanda. (La Stampa di Asti) @ Giornate amare in casa **Domori**. Ieri sono state revocate improvvisamente quasi tutte le deleghe, dopo pochi mesi dall'insediamento, all'amministratore delegato Lelio Mondella. Il CdA, con decisione unanime, ha stabilito che fosse venuta meno la fiducia e indicato come suo sostituto **Lamberto Vallarino Gancia**, già vicepresidente della società di None (Repubblica Torino) @ Cambiamento anche i vertici del colosso **Terre d'Oltrepò**. Ieri il nuovo CdA ha eletto alla presidenza l'ingegner **Enrico Bardone**, 80 anni, casteggiano doc. (QN)

DI CAPRIO SCEGLIE LE BOLLICINE, CIBO DEL FUTURO E LA CUCINA DI SARA

DiCaprio l'ambientalista debutta nelle bollicine: investe nello champagne bio



Il fascino dello Champagne continua ad ammaliare i personaggi dello *star system*. Ultimo in ordine temporale l'attore ambientalista **Leonardo Di Caprio**, che ha scelto di investire nelle bollicine francesi annunciando la notizia con un Tweet: *"Dalla protezione della biodiversità nei suoi terreni*

all'uso di elettricità prodotta al 100% da fonti rinnovabili - ha scritto - la maison Telmont è decisa ad abbassare radicalmente la sua impronta ambientale. Sono orgoglioso di entrare come azionista nello Champagne Telmont". @ Su I Piaceri del Gusto edizione Milano è tutto da leggere lo speciale dedicato al **cibo del futuro**. Attenzione alla sostenibilità e mutamento dei consumi cambieranno il modo di produrre e consumare. Ed entro il 2030,

più degli insetti, le vere sfide saranno la “nuova” carne, gli orti al chiuso e le stampanti 3D. @ Sempre su I Piaceri del Gusto, ma nelle pagine di Torino, è protagonista anche la **pizza**, che sotto la Mole sta vivendo una vera e propria rivoluzione. Nel capoluogo piemontese, stanno infatti aprendo nuovi locali che puntano su prodotti di alta qualità e ricette a Km zero e sempre più pizzaioli fondono la tradizione con l'innovazione di impasti leggeri e grani selezionati. @ Sul Corriere della Sera di Milano si parla invece del **Mercato di piazzale Lagosta**, appena riaperto dopo un'opera di restyling e già tra gli indirizzi caldi del quartiere Isola. Il mercato è aperto tutti i giorni dalle 9 a mezzanotte, con 10 botteghe presenti - tutte attrezzate con cucina interna - due macellerie, frutta e verdura, salumi, formaggi, pane, pescheria, bar e una pasticceria. A breve partiranno i corsi di cucina di **Teatro 7** e in primavera anche la stagione culturale. (Corriere della Sera di Milano) @ Novità in casa **Loison**, che si prepara alla Pasqua 2022 puntando su nuove confezioni in latta e rinnovando la **colomba al caramello salato**, che ora punta sull'impasto arricchito da gocce di cioccolato al latte e sulla crema di caramello salato, ma anche sulla copertura con glassa di cioccolato bianco al caramello e Noccioline Piemonte Igp. (Italia Oggi) @ Dal campo da volley ai fornelli. E' la storia di **Sara Caruso**, siciliana trasferitasi a Cuneo per giocare come terza centrale in serie A1 che su La Stampa confessa a **Ilaria Blangetti** di avere un debole per la cucina. *“Amo cucinare, specialmente il salato. Il mio pezzo forte è la carbonara”*.

HO CAPITO BENE?

Giustizia cieca: ruba scamorza e pancetta, 2 anni di processo



Ruba scamorza e pancetta per un totale di 6 euro e sconto 2 anni di processo. Sul Fatto Quotidiano è riportata la storia della signora **Angelina**, rea di un piccolo furto considerato dalla giustizia “aggravato”. Il suo legale ha chiesto il rito abbreviato e il

tribunale di Trapani ha deciso per la sentenza di assoluzione dopo “soli” due anni di indagini.

ANIMALIA

Se anche Fido diventa vegano



Anche Fido diventa vegano.

Sono sempre di più i padroni di animali domestici che impongono ai propri amici a quattro zampe i loro stessi regimi alimentari. La disinformazione online sulla salute degli animali domestici - come riporta il *New York Times* - è dilagante, ma i padroni molto spesso si fidano

più di quello che trovano in rete che dei consigli di chi conosce davvero la materia. Le diete vegetariane, ad esempio, non sono adatte alla maggior parte dei gatti perché questi ultimi hanno bisogno di proteine animali, ma possono essere accettabili per i cani. Tuttavia, dicono gli esperti, nessuno chiede ai diretti interessati cosa ne pensano. (Italia Oggi)

L'ASSAGGIO



Al ristorante **Al Piatto d'Oro** (fraz. Furato • tel. 029787156) di **Inveruno (MI)**. Un locale come piace a noi, riconosciuto come Attività Storica da Regione Lombardia, che porta la tradizione a tavola con mitici carrelli dei secondi, ma anche di formaggi e dolci, e una selezione di bottiglie sapiente e invitante.

Tra i piatti imperdibili i salumi realizzati da contadini locali, gli **gnocchi con fonduta di pecorino, pepe e romanesco** o il coniglio aromatizzato al forno. Su ilGolosario.it la sosta di Marco Gatti.

IL VINO

E' il **Riesling Mosel Bockstein Ockfen 2019** di **Weingut Dr. Fischer**, nato da un progetto in Mosella firmato da Martin Foradori. Semplicemente monumentale: al naso è da manuale, con una prima nota intensa di idrocarburi che man mano si attenua lasciando spazio ai profumi di miele di agrumi, netti, puliti. In bocca apre dolce senza esserlo, perché acidità e sapidità creano il giusto mix che agevola la salivazione con una sensazione di freschezza