

La Notizia del giorno 14 ottobre 2022

ilgolosario.it/mosaic/it/notizia-del-giorno-14-10-2022

La Notizia



Frutta e verdura vendute a prezzo d'oro. Il carovita arriva anche all'[ortomercato](#) di Milano, dove i prezzi alle stelle fanno aumentare gli acquisti di ortaggi "poveri": dalle patate alle cipolle e alle verze. E con la perdita di potere di acquisto la domanda si contrae. (QN) @ Intanto, sempre a Milano i **negozi spengono le vetrine in anticipo**. In Buenos Aires e corso Vercelli i negozianti hanno iniziato i tagli senza aspettare le indicazioni del Comune. E l'Atm fa sapere che a partire dal 22 ottobre su bus, tram e linea verde della metro la temperatura sarà abbassata di due gradi. (La Repubblica) @ L'arrivo dell'autunno abbassa le temperature ma non la **sete della Lombardia**. Il livello di laghi e fiumi continua ad essere troppo basso e anche le piogge delle ultime settimane faticano a essere assorbite dal terreno, moltiplicando il rischio di alluvioni. A dirlo sono i dati dell'**Osservatorio dell'Autorità distrettuale del Po-MiTe**, che segnalano nel 2021 una **perdita di 381 milioni di metri cubi d'acqua**. (QN) @ Si celebra domenica la **Giornata Mondiale dell'Alimentazione** e si riaccende l'attenzione sul problema della povertà, in uno scenario drammatico che vede in

tutto il mondo 828 milioni di persone soffrire la fame. Su Avvenire l'appello di **Maurizio Martina** (Fao): *“Dare risposte subito per noi vuol dire fare la differenza tra la vita e la morte”*. @ **Lavazza** presenta il calendario che punta l'obiettivo sui bar. Alla Triennale di Milano è stato presentato il progetto con gli scatti di Alex Prager e Levante in copertina che offre una riflessione sull'inclusione e sulle differenze, prendendo come punto di riferimento proprio il bar, luogo per eccellenza *“Dove si incontrano identità e culture”*. (La Stampa)

La cucina come atto sociale; nemica obesità e il potere del micro-pisolino



“La cucina è un atto sociale”. Parola di **Massimo Bottura**, protagonista della storia di copertina di Sette e di una lunga intervista che il settimanale dedica allo chef *“che ha cambiato la reputazione della ristorazione italiana e trasformato la cucina (anche) in uno strumento di azione politica”*. *“A 18 anni - racconta Bottura - ero scapestrato, un provinciale di famiglia Borghese pieno di amici. A 24 dissi di voler fare il cuoco e papà la prese male”*. @

Sul Venerdì di Repubblica si parla invece del ruolo delle **Cooperative di Comunità**, realtà che hanno trasformato i paesi fantasma dell'Appennino in luoghi vivi, con agriturismi, rivendite di prodotti locali e anche uffici del turismo. Ma che adesso chiedono di essere riconosciute e finanziate. @ E' in programma all'Ara Pacis di Roma, i prossimi 20-21 e 22 ottobre, il **Festival di Salute**, evento che metterà al centro anche il tema dell'alimentazione come veicolo di benessere. Se ne parla in uno speciale su La Stampa, dove il professore **Antonio Moschetta** interviene per mettere in guardia circa le correlazioni tra obesità e cancro. *"Il peso in eccesso - spiega - promuove la crescita delle cellule alterate. La prossima frontiera è rappresentata dalle indagini sull'energia utilizzata dal cancro"*. @ Intanto, studi recenti dimostrano che per aumentare la produttività al lavoro servono comportamenti diretti a nutrire la mente. Tra questi: iniziare la giornata facendo esercizio fisico; meditare; organizzare il lavoro in blocchi di venti minuti inframmezzati da piccole pause; combattere la stanchezza dopo i pasti con la classica tazzina di caffè (vabbè dai, ma ci vuole un trattato di scienza! NDR) e, se dopo 20 minuti la sonnolenza ritorna, l'unica soluzione è la power nap, il micro-pisolino di 10-15 minuti. Magari appoggiando la testa alla scrivania. (w LAPALISSE! Ndr) (Il Venerdì di Repubblica) @ In Europa arriva la **carne stampata in 3D**. A produrla la start-up israeliana **Redefine Meat**, che ha stretto con l'importatore **Giraudi Meats** una collaborazione per guidare la distribuzione europea dei prodotti **New Meat**, la tecnologia capace di fabbricare qualsiasi tipo di taglio di carne. (Italia Oggi) @ **Lo "sbagliato" finisce in tv**. La star della serie **House of Dragons**, Emma D'Arcy, lo nomina durante un breve video promozionale del popolare telefilm, rispondendo a una domanda della collega Olivia Cooke che le chiede quale sia il suo drink preferito. "Un Negroni Sbagliato, con il prosecco", risponde lei. (Libero)

L'appuntamento



E' in programma da oggi a domenica, a Mantova, il primo **Festival Sbrisolona&Co**. Una kermesse dedicata ai buongustai, con appuntamenti, degustazioni, showcooking e stand gastronomici. Per l'occasione, domenica al PalaVirgilio (ore 17) è in programma l'incontro dal titolo ***“Le eccellenze mantovane raccontate da Paolo Massobrio”***, durante il quale il giornalista direttore de IlGolosario presenterà tre eccellenze della Guida alle cose buone proponendo nuovi accostamenti tra dolci mantovani, vini e distillati.

Animalia

Novità in tema di peste suina. La **Regione Piemonte** stanZIA **5,4 milioni di euro per mettere in sicurezza gli allevamenti suini**. I fondi copriranno l'80% delle spese necessarie per ripartire dopo la diffusione del virus. L'assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa: “Così riduciamo le conseguenze terribili della peste suina”. (La Stampa)

L'assaggio



Al **Trueasy Ristorante Contemporaneo** (c.so Acqui, 299 • tel. 3803425204) di **Alessandria**. Ha fatto subito centro Erik Truisi, il giovane che in piena crisi ha scelto di aprire questo locale forte dei piatti di Edoardo Trocco. Un locale elegante ed essenziale fa da preambolo a una cucina dove tutto è fatto in casa. Via dunque con il tris di antipasti; quindi le **tagliatelle fatte in casa con ragù alla napoletana e olio al basilico**; il risotto alla zucca, salsa all'aglio nero e buccia di parmigiano croccante o il filetto di maiale con salsa alla senape e acciughe e cavolo rosso croccante. Sui Golosario.it la sosta di Paolo Massobrio.

Il vino



E' il **Lazio Bianco Itinerae 2020** prodotto da **Mareschi Renato di Ischia di Castro (VT)** frutto di uve procanico e malvasia. Ha colore oro di buona intensità; al naso frutta matura speziata piacevolmente. In bocca è vibrante l'acidità che non disturba anche se appare un po' volatile; in chiusura è secco e sapido. Ci ha lasciato un gran bel ricordo dopo l'assaggio al ristorante Costa di Cinisello Balsamo.