

AGRINOTIZIE

Quote latte: modifiche pronte. Il ddl di modifica del regolamento delle quote latte è pronto (il Ministro Luchetti lo ha già presentato agli assessori regionali) ma potrebbe essere superato dal fatto...



Funghi: 49 specie commestibili. Mentre le tavole degli italiani sono imbandite di tagliatelle ai funghi e di porcini alla brace (e le corsie degli ospedali immanicabilmente, si affollano di incaute famiglie che finiscono avvelenate)...



Costa Amalfitana: La doc «Costa d'Amalfi» potrà essere accompagnata anche dalla indicazione di alcune sottovino Ravello Furore e Tramonti...

OSSERVATORIO

IL RISO



Con la riforma del Gatt i produttori di riso saranno presto chiamati alla prova della concorrenza. La Ue, proprio in questi giorni, sta studiando la riforma del mercato e degli aiuti...

A Valdobbadiene match fra gli spumanti nostrani Bollicine a confronto «Classico» o «italiano»?

DAL NOSTRO INVIATO MARCELLA GIANNELLI

VALDOBBIADENE Bollicine a confronto. Alla ricerca della qualità ma senza rischiare il portafoglio. E così alla trentaduesima mostra dello spumante, che si è svolta come di consueto a Valdobbadiene...

zo oscilla dalle 7.000 lire del Prosecco alle 23-24.000 lire di alcuni metodo classico. Per saperne di più sull'argomento alla fine di ottobre sarà in vendita, curata da Marco Sabellico la terza edizione di Spumanti d'Italia...

Autunno in tavola Marroni e castagne Delizie tradizionali tutte da gustare

VALDOBBIADENE. Il castagno è una costante dei paesi mediterranei compresa l'Italia. Di questo albero partivano già i botanici latini, suggerendo metodi per la sua coltivazione razionale...



LUOGHI E SAPORI

È tempo di andar per osterie in Langa

BARBARESCO Siamo a Barbaresco paese di poco più di 600 abitanti, famoso, avvinghiato su un promontorio a picco sulla valle del Tanaro...

La seconda e quella dei Produttori, la cui sede è in Barbaresco la Cantina Sociale (sua prima denominazione) nasce nel 1894, ha 60 soci e di anno in anno migliora ed evolve il suo prodotto...

OLIO D'OLIVA. Nuova sede per un'azienda leader del settore. Mercato in continua crescita E ora Carapelli punta verso gli Stati Uniti

ROMA La Carapelli ha spostato la propria sede a Tavarnella Val di Pesa nel suggestivo scenario delle colline toscane cuore della coltivazione dell'ulivo. Con una tradizione di cento anni nel settore dell'olio ed un'esperienza volta alla specializzazione e alla valorizzazione dell'olio extravergine di oliva...

destinato a durare ancora a lungo. L'olio d'oliva registra, nei paesi non tradizionalmente consumatori una crescita percentuale a due cifre. Questa crescita straordinaria si verifica anche nel Nord America dove certamente vogliamo rafforzare...

Tutto cominciò in quel lontano 1893. Poi arrivò la bottiglia «a presa facile». La storia Carapelli ha più di 100 anni. Inizia nel 1893, grazie a Costantino Carapelli che avvia, a Monteverdi in Valdarno, un'attività di commercio delle granaglie e di olio d'oliva...



Queste visite e relative degustazioni hanno bisogno di soste gastronomiche e in zona c'è solo l'imbarazzo della scelta di piatti tipici tajarni, il fritto misto, brasati, formaggi agioliati dal pin e ovviamente solo in stagione funghi e tartufi...

Il secondo consiglio è relativo al ristorante Antica Torre di Barbaresco, dove il piatto da non perdere sono i tajarni la famiglia Albarello offre anch'essa la migliore cucina langarola a partire dall'ottimo salame i già citati tajarni e per secondo noi abbiamo preso una buona farinata amara con la panna cotta e il caffè senza il vino si sta intorno alle 18.00. Per entrambi i ristoranti i prezzi segnalati escludono la presenza del tartufo...

Vignaioli Elvio Pertinace - Località Pertinace, 1 Treiso (Cn) - tel. 0173 / 42.238. Produttori del Barbaresco v. Torino, 52 Barbaresco (Cn) - tel. 0173 / 635.139. Osteria dell'Unione - Circolo Arcigola v. Alba, 1, Treiso (Cn) - tel. 0173 / 638.303. Chiuso domenica sera, lunedì e martedì. Trattoria antica Torre v. Torino, 8, Barbaresco (Cn) - tel. 0173 / 635.170. Chiuso il mercoledì sera.

Chiuso domenica sera, lunedì e martedì. Trattoria antica Torre v. Torino, 8, Barbaresco (Cn) - tel. 0173 / 635.170. Chiuso il mercoledì sera. [Cosimo Torio]