

da leggere, da guardare

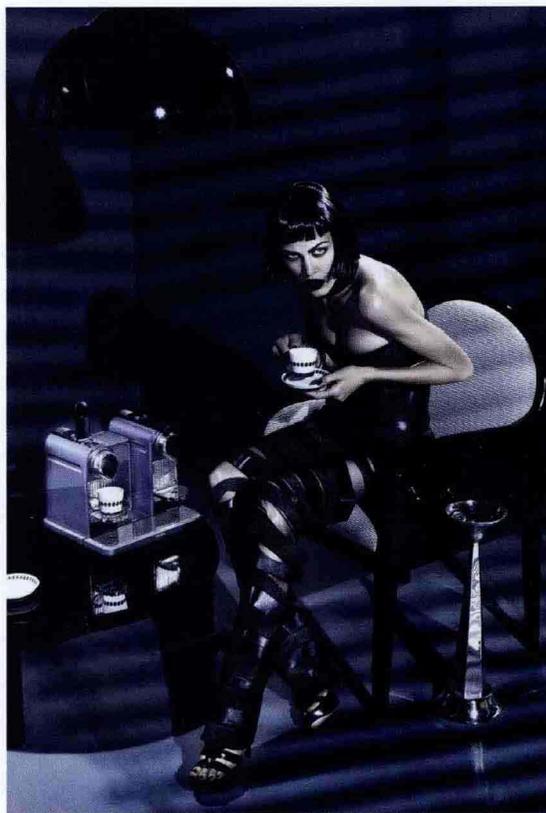
di Giovanna Morselli

nespresso.com

Foto fashion per una nuova coffee experience

► **Nespresso**, presente sul mercato mondiale da più di 20 anni, ha voluto celebrare il suo decimo anniversario in Italia con **"10 Years of Taste and Style"**: una serie di scatti fotografici realizzati da *Vogue Italia* che interpretano dieci anni di successi Nespresso, tra eccellenza di gusto, design e innovazione, esposti nelle boutique Nespresso di Roma e Milano. Una raccolta di splendide fotografie in cui le macchine (come Concept Machines, Essenza, Le Cube, Lattissima, CitiZ), le capsule colorate e gli accessori Nespresso si fondono con l'impronta esclusiva di *Vogue Italia* per celebrare, oltre i dieci anni dall'apertura della sede di Nespresso Italiana, l'inizio di un percorso verso una nuova esperienza del caffè di alta qualità che si eleva a lusso. La costante evoluzione di Nespresso, all'avanguardia nell'anticipare forme e tecnologie, è rappresentata dalle fotografie di **Lorenzo Bringheli**, in un susseguirsi di ambientazioni hi-tech, futuristiche, glamour, rigorose, rétro, aggressive e raffinate. Eleganza, passione e innovazione si mescolano così nell'unicità del segno di *Vogue*, con scatti che ritraggono momenti privati e quotidiani con uno sguardo rivolto al futuro.

2009: dalle scene di un moderno film noir anni Trenta emergono le linee metropolitane della nuova macchina da caffè Nespresso CitiZ&Co automatica Steel Grey. Tazzine Nespresso Bernardaud



mutti-parma.com

Latte da esposizione

► Appuntamento il 4 ottobre alla rassegna "I Sapori di Parma" per visitare una mostra che ripercorre l'evoluzione dell'azienda Mutti attraverso 260 latte di pomodoro antiche e anche per avere un "assaggio" della Mutti di oggi, con l'esposizione parallela dei prodotti attuali e la degustazione di piatti a base di pomodoro Mutti. Presso il Barilla Center la collezione di latte Mutti racconta infatti

la storia di un'epoca e di un'area di produzione: il bacino padano, centro della trasformazione del pomodoro fino agli anni Settanta del secolo scorso. La passione per la raccolta di testimonianze storiche di Pier Luigi Longarini, curatore dell'esposizione e collezionista, e la passione per il pomodoro di Mutti si uniscono in quest'occasione offrendo lo spaccato delle abitudini di consumo legate al pomodoro nel corso del XX secolo.

Le latte sono state scelte come testimoni del passaggio dalla tradizione di conservazione del pomodoro in ambito domestico fino alla cultura industriale degli inizi del Novecento, un'epoca che ha visto la nascita di aziende conserviere che hanno applicato l'innovazione tecnologica al processo di estrazione del pomodoro. Mutti, in particolare, in questo lungo periodo ha giocato un ruolo da protagonista, arrivando ai vertici dell'industria conserviera grazie al lancio del Concentrato di pomodoro in tubetto di alluminio nel 1951 e proseguendo con l'innovazione dei processi produttivi, che ne hanno decretato un successo che dura tuttora.



libri

trasimenoblues.it
stradadelvinostrasimeno.it

Le Strade del Vino scoprono il Blues



► Fino al 31 ottobre le località sul lago Trasimeno offrono l'opportunità di gustare del buon vino e della buona musica. La manifestazione musicale ed enogastronomica **Bianco Rosso & Blues** vuole riproporre in questo modo le atmosfere musicali che abitualmente caratterizzano l'estate di Trasimeno Blues, associandole ai profumi e ai sapori della stagione del vino e di tanti altri prodotti tipici della zona e dell'Umbria. Grazie al sodalizio di **Trasimeno Blues** con **La Strada del Vino dei Colli del Trasimeno**, le cene-concerto si terranno in diverse località del Trasimeno. Protagonisti delle serate saranno quindi i luoghi, gli artisti e i vini. In location suggestive come i Palazzi dei Della Corgna di Città della Pieve e Castiglione del Lago, il Castello dell'Oscano di Cenerente, il Museo del Vetro di Piegara o la Rocca Medievale di Passignano risuoneranno le note di grandi talenti della musica quali Gegé Telesforo, Linda, Miss Tia, Kenn Bailey, Raphael Gualazzi, Matthew Lee, Rowland Jones, Andrey Triana, Sherrita Duran, Kozmic Blues. Grazie anche all'impegno delle istituzioni locali che sostengono l'iniziativa, il prezzo dei biglietti è molto contenuto: per esempio, è possibile ascoltare buona musica e degustare un ricco menu di prodotti tipici per soli 15 euro. Per avere informazioni e acquistare i biglietti consultare il sito www.trasimenoblues.it.

onaf.it

Le donne casare sul grande schermo

► Un omaggio alle "donne del formaggio" e al loro ruolo nella storia: è quello che **Onaf** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), in occasione del ventennale dell'associazione, ha proposto con l'ideazione di un concorso cinematografico internazionale.

La prima edizione di "**Le donne del formaggio Film Festival**" si terrà a dicembre a Saint Vincent in occasione della Grolla d'Oro dei Formaggi d'autore, che proclamerà i tre finalisti.

In particolare, come si legge nel regolamento, il tema del concorso è «*tutto il mondo femminile che ruota, a vario titolo, intorno alla produzione, alla commercializzazione, all'affinamento, alla presentazione e divulgazione, alla tutela, alla manipolazione del formaggio. Possono essere ammessi al concorso documentari che rappresentino, valorizzino e favoriscano la conoscenza del lavoro delle donne nella realtà economica e ambientale, nonché delle tradizioni, delle usanze e delle consuetudini della popolazione*

femminile che opera nel mondo del formaggio». «La donna casara - afferma Elio Ragazzoni, vicepresidente Onaf - ha sempre lavorato in silenzio ed è una parte fondante della nostra memoria storica. Con il nostro concorso vogliamo puntare i riflettori sia sulla casara dei tempi passati sia su quella di oggi, perché spesso ci dimentichiamo che il formaggio è un prodotto che richiede un importante lavoro umano».

La scadenza per la consegna dei lavori è fissata entro e non oltre l'8 novembre 2009: maggiori informazioni e regolamento completo si trovano sul sito www.premioonaf.it. I film premiati saranno poi distribuiti nelle sale nazionali e, a Milano, al cinema Mexico.



Cuore Divino

di **Enrica Bortolazzi** e **Giuliana Zaglio**, fotografie di **Carlo Mari**, **Marco Serra Tarantola Editore**, Brescia 2009, euro 50

Cuore Divino è libro-testimonia della passione per la cultura enologica che unisce in questo volume per la prima volta in Italia 125 ritratti dei protagonisti del vino. Quindi enologi, produttori, scrittori, giornalisti, sommelier provenienti da tutte



le regioni d'Italia si sono fatti immortalare dagli scatti di Carlo Mari per raccontare la passione per il vino e il profondo legame con la terra. I protagonisti sono ritratti in bianco e nero, ma tutti con un cuore rosso tra le mani. **Cuore Divino**, l'ultimo progetto editoriale a scopo umanitario realizzato da Photoevents di Brescia di Enrica Bortolazzi, Giuliana Zaglio e Laura Bresciani che da anni sostiene il Tibetan Children Village di Darhamsala, ha lo scopo di raccogliere fondi destinati ai bambini esuli tibetani, che oggi vivono in villaggi a nord dell'India a Darhamsala, a sostegno della loro istruzione. Il volume, a tiratura limitata, è reperibile tramite il portale www.cuoredivino.it.

Labirinti di gusto

Dalla cucina degli dèi all'hamburger di McDonald

di **Chiara Platania**, Edizioni **Dedalo**, Bari 2008, euro 15

Dedicato a chiunque si interessi di alimentazione a livello professionale, il libro indaga la struttura della società attraverso l'alimentazione, per comprendere anche il rapporto degli individui con il proprio corpo, spaziando tra il controllo di sé e il controllo sociale. L'impatto simbolico del cibo e del pasto è sempre stato trattato nelle narrazioni in tutto il mondo, con il nutrimento come importante fattore sociale. Oggi invece spesso si assiste a un impoverimento dei sapori e a una standardizzazione del gusto e si rischia di andare verso una deprivazione sensoriale. Tra le fonti del lavoro di Chiara Platania, che si muove tra politica e storia, filosofia e antropologia, si trovano anche le ricette alla fine di ogni capitolo, che ci aiutano a renderci conto di quanto abbiamo già perso e rischiamo ancora di perdere. E l'autrice si chiede e ci chiede: se il pensiero dei greci si è espresso nell'equilibrio del simposio e la modernità è transitata da un fast food, quale sarà il cibo del futuro?

