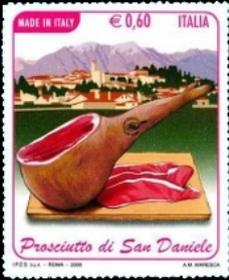


**La News**



**Il Prosciutto di San Daniele ...  
in un francobollo!**

Per la serie: "l'appetito vien spedendo". Dopo i francobolli sul gelato artigianale nel 2006, sullo zafferano e sugli spaghetti all'amatriciana nel 2008, le Poste Italiane dedicano un nuovo francobollo ad un'eccellenza della gastronomia italiana. Si tratta del Prosciutto di San Daniele Dop, protagonista di un francobollo da 0,60 euro, che sarà emesso dal 26 giugno 2009, per ricordare i 500 anni del primo documento conosciuto su uno dei prodotti più conosciuti del made in Italy. Unica controindicazione: attenti al verso quando leccate prima di affrancare.



**SMS**  
**La bontà della  
contaminazione nelle grandi  
cucine del mondo**

Le grandi cucine del mondo sono tali perché aperte allo scambio e alla contaminazione, e la cucina italiana è grande perché cresciuta nei mercati, luoghi naturali di scambio. Quanti prodotti-simbolo del made in Italy, seppur considerati autoctoni, hanno in realtà origini antichissime e non italiane? La cucina italiana, come altre nel mondo, nasce anche da un mix di prodotti e sapori buoni e genuini, ma non per questo perde di piacere, un doppio piacere, culturale e materiale. Allora perché tanti pensieri? Sdiamoci comodi e gustiamoci semplicemente la buona tavola!

**Cronaca**

**Le etichette d'Italia raccolgono  
13.000 euro per la  
ricostruzione dell'asilo di Onna**

Un Barolo 1968 Giacomo Conterno, a 1500 euro, una bottiglia di Sfurat Cinque Stelle Negri, a 500 euro, una magnum di Deliella, a 850 euro, una magnum di Sagrantino di Montefalco 2000 Caprai, a 600 euro: ecco le cifre più alte dell'asta di "Vini nel Mondo" (ieri a Spoleto), il cui ricavato andrà per la ricostruzione dell'asilo di Onna, distrutto dal terremoto dell'Abruzzo.



**Primo Piano**

**Il "Premio Internazionale del Vino" 2009, che  
elegge il meglio dell'enologia del Bel Paese, per la  
regia di Franco Ricci (Bibenda & Sommelier), a  
Tasca d'Almerita, a Ca' del Bosco ...**

Di scena ieri a Roma il Premio Internazionale del Vino 2009, ex Oscar del vino ideato da Franco Ricci (Bibenda & Sommelier). I vini migliori d'Italia? Il Colli Orientali del Friuli Rosazzo Terre Alte 2006 di Livio Felluga come miglior vino bianco, il d'Alceo 2005 del Castello dei Rampolla come miglior vino rosso, il Diamante d'Almerita 2007 di Tasca d'Almerita come miglior vino dolce, il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2001 di Ca' del Bosco come miglior vino spumante, il Rogito 2006 delle Cantine del Notaio come miglior vino rosato, il Pian del Ciampolo 2006 di Montevervine come il vino con il miglior rapporto qualità/prezzo, lo Champagne Brut Cuvée S 1997 di Salon, come migliore vino straniero.

La migliore azienda è stata la bolgherese Le Macchiole di Cinzia Merli, miglior giornalista Carlo Cambi, miglior ristorante quello di Gianfranco Vissani e il miglior sommelier Roberto Franceschini del Ristorante Romano di Viareggio. Il premio speciale della Giuria Ais-Bibenda è andato all'enologo piemontese Donato Lanati.

L'evento dedicato al mondo del vino è ormai un consolidato classico della scena mondiale e tra gli altri ha visto la partecipazione di Alberto Fortis, Marco Masini, Dimitra Theodossiu, Fausto Leali, Mimmo Locasciulli, Maurizio Battista, Francesco Paolantoni, Laura Freddi, Tosca D'Aquino, Lamberto Sposini. La trasmissione è stata ripresa da RaiUno e sarà messa in onda domenica 7 giugno (ore 16,35).

**Focus**

**Lamberto Vallarino Gancia (Federvini):  
"Basta campagne terrorizzanti. La cultura del  
vino per vincere l'abuso di alcol"**

L'Italia può diventare una nazione-guida a livello mondiale per una nuova cultura del consumo consapevole di alcolici. La strategia innovativa per ottenere questo risultato? L'ha illustrata Lamberto Vallarino Gancia, presidente di Federvini, nel convegno "Odori, colori, sapori. Percorso di educazione al gusto e ad un comportamento consapevole", a Spoleto, a "Vini nel Mondo" (30 maggio-2 giugno). "Può sembrare un controsenso ma l'Italia può diventare un modello mondiale per combattere il consumo eccessivo di alcol tra i giovani: la strada è proprio passare dalla cultura del vino. Se educiamo i giovani al vino, ne spieghiamo i valori e la tradizione che incarna, abbattiamo il rischio dello "sballo". Le premesse in Italia ci sono tutte: stile di vita mediterraneo, vino bevuto in quantità modiche ed apprezzato soprattutto in famiglia o con amici; forse per questo i nostri ragazzi sono già più predisposti a un consumo intelligente.



**Wine & Food**

**Latte per l'Africa con il progetto di Confagricoltura "I.I.2015"**

Nasce "I.I.2015 - Un litro di latte per ogni bambino africano", importante iniziativa promossa da Confagricoltura Milano-Lodi e Centrali produttori di latte Lombardia, che ha l'obiettivo di intervenire concretamente in varie parti del Pianeta, e, in particolare in Africa, per garantire 1 litro di latte al giorno a tutti i bambini al di sotto dei 14 anni. In pratica si tratta di offrire conoscenze, formazione e know how per creare piccole stalle familiari, composte da 2-3 animali, dotate di attrezzature per la raccolta del latte.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Politica, cultura, vino. La famiglia Ricasoli incarna una fetta importante della storia italiana. Siamo stati al Castello di Brolio per capire il perché... Dall'uomo politico Bettino

Ricasoli al numero zero del quotidiano La Nazione, passando per la ricetta che ha segnato un'epoca di uno dei più importanti vini italiani: il Chianti Classico

