





n. 103 - ore 17:00 - Giovedì 4 Giugno 2009 - Tiratura: 24025 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

#### a News



### "Viniadi", le olimpiadi del vino a colpi di assaggi in tutta Italia

Una sfida a colpi di assaggi per scoprire chi è il degustatore più bravo a riconoscere, alla cieca, vitigni e regioni d'origine di sei diversi vini, a cui tutti potranno partecipare in tutte le enoteche pubbliche e private dal Trentino alla Sicilia: dal 5 al 24 luglio, tornano le 'Vininadi'', il campionato dei degustatori non professionisti, promosso dall'Enoteca Italiana di Siena e dalle Politiche Agricole per il progetto "Vino & Giovani", per sensibilizzare i giovani ad un consumo consapevole e moderato. In palio filari di vigna e "wine experience in fattoria". Info: www.vinoegiovani.it

# MARCHESI DI BAROLO

#### Basta con "Agri3". Vogliamo "La Fattoria"!

Appello alla Rai: chiudete "Agri3", meglio "La Fattoria"! Ma vuoi mettere? Oggi che te ne fai di un programma che in tv parla di agricoltura, anche agli agricoltori, in maniera seria (dalla Pac all'indebitamento delle imprese, dai problemi delle cantine al dramma di 600 aziende sarde all'asta e di agricoltori pignorati o truffati, talvolta per semi-analfabetismo). Meglio una trasmissione tipo "La Fattoria", che ci faccia vedere un'agricoltura nuova, con contadine in bikini e agricoltori palestrati e lampadati!

P.S. - A parte gli scherzi. Ma guarda che ci tocca dire per protestare contro la chiusura di uno dei pochi programmi seri specializzati in agricoltura: "Agri3". Ed ora? Pubblicità.

## Cronaca

#### Nestlè, sciopero in tutti gli stabilimenti italiani

Domani braccia incrociate in tutti gli stabilimenti italiani della Nestlè: la conferma dello sciopero di 8 ore arriva dal segretario generale della Uila-Uil, in seguito all'ufficiale avvio delle procedure per la cessione da Nestlè a Bauli dello stabilimento di San Martino Buon Albergo (Verona) . "E' urgente un incontro con la multinazionale svizzera - ha detto Pellegrini - per avere tutte le rassicurazioni sulle produzioni e gli stabilimenti di Nestlè nel nostro Paese"



#### Primo Piano

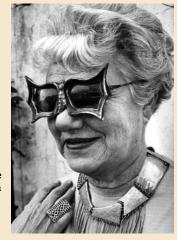
## L'alimentare regge alla crisi, gli italiani non rinunciano alla spesa per il cibo. Boom di verdure e primi pronti. A Parma Congresso Federalimentare

L'alimentare regge alla crisi meglio di altri settori, e gli italiani preferiscono tagliare il budget destinato a vestiti o viaggi piuttosto che alla tavola. Lo dice Federalimentare, l'organizzazione delle imprese di settore italiane, a Parma per il Congresso annuale. Nel 2008 infatti, nonostante un rallentamento delle vendite (-0,7% a prezzi correnti) e ad un calo della produzione (-0,6%), l'export è cresciuto del 10%. Il fatturato è stato di 120 miliardi di euro, di cui il 16,7% dall'export, con l'industria del cibo che è il secondo settore produttivo del Paese. E, per il 2009, le previsioni sono meno critiche di altri comparti: se la produzione industriale nel complesso è prevista in calo del 21%, per il food la diminuzione è stimata in un -3,5%. Ma quanto e cosa mangiano gli italiani? La spesa per la tavola, secondo una ricerca di Giampaolo Fabris, è quella alla quale si rinuncia meno volentieri: solo 2 italiani su 10 prevedono di tagliare il budget destinato a cibo e bevande, e altrettanti pensano addirittura di aumentare la spesa. In tempi di crisi, poi, la garanzia migliore è quella data dalla marca: oltre il 70% si dichiara attento al marchio. I dati sul primo trimestre 2009 lo confermano: la spesa regge (-0,1%), e se vanno bene alimenti tradizionali come pasta (+2,4%), le carni avicole (+2,7%) e pesce (+3,6% fresco, +2,7% surgelato), c'è un vero e proprio boom per le vaschette di verdura pronta (+11,6%), a conferma dell'aumento del 16,7% nel 2008 sul 2007. E sempre nel segno del "pronto è bello", secondo il Nielsen Consumer Confidence Survey, i primi piatti pronti sono aumentati nel 2008 addirittura del 47,2%. E cresce anche il "carrello salute": in aumento i prodotti senza grassi (+24,7%), senza glutine (+17,2%), light (+7,7%), di soia (+4,7%), probiotici (+4,3%), ipocalorici (+1,4%) è quelli integrali (+2,2%).

#### **Focus**

#### Al Guggenheim di Venezia per godere dei capolavori dell'arte e di vini ed eccellenze gastronomiche del territorio

Godere di capolavori d'arte moderna e contemporanea del Guggenheim di Venezia, "scrigno" di tesori culturali tra più importanti del mondo, e poi acquistare vini e prodotti a denominazione legati al territorio: alla Peggy Guggenheim Collection (nella foto Peggy) nasce un corner per l'enogastronomia italiana, grazie al progetto "Il Gusto italiano. Quando il cibo è arte" di Buonitalia Spa, realizzato grazie al protocollo tra i Ministeri per le Politiche Agricole e per i Beni e le Attività Culturali, che porterà nei luoghi d'arte e cultura le produzioni di eccellenza dell'agroalimentare italiano. "Con questo progetto - sottolinea il presidente di Buonitalia Spa, Walter Brunello - rinato grazie alle nuove linee strategiche indicate dal Ministro Zaia, Buonitalia Spa, in collaborazione con la Fondazione Solomon R. Guggenheim, vuole trasmettere il messaggio di considerare le produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane al livello del patrimonio artistico che il nostro Paese detiene"





IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

#### Wine & Food

#### Dalle piante e dagli orti la rinascita nei territori del terremoto

L'orto e le piante come simbolo della rinascita e come messaggio positivo nelle comunità colpite dal terremoto lacerate dal dolore e dall'angoscia di perdere le proprie radici. Con questo spirito nasce l'iniziativa "10 Orti per 10 Tendopoli", ideata da Parco del Gran Sasso, Monti della Laga e Slow Food Italia, in stretta interazione con la Direzione di Comando e Controllo della Protezione Civile. Orti Collettivi, su terreni di 1000 metri quadrati, che stanno sorgendo accanto alle tendopoli di Camarda, Onna, Tempera, Paganica, San Gregorio, Arischia, San Felice d'Ocre, Pizzoli e Castelnuovo.

#### Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Un nuovo nome e, si spera, un nuovo futuro per i vini fermi della Franciacorta, anche se le bollicine continuano a dettare il trend. La doc Curtefranca prende il posto di Terre di Franciacorta. I produttori bresciani vogliono valorizzare anche i rossi e i bianchi, che coprono il 55% della loro produzione. Tutti d'accordo. O quasi...

