

**La News****Gli asini alla conquista di Roma**

E chi l'ha detto che un asino non può vincere il Giro d'Italia? Il 27 giugno a Roma è di scena la prima Giornata Nazionale dell'Asino, promossa da Coldiretti. Dopo un trekking con soma che ha attraversato Sicilia, Calabria, Puglia, Basilicata, Campania, Abruzzo e Lazio, i quadrupedi arriveranno per la prima volta nella capitale per una giornata dedicata alle loro molteplici virtù, da testare sul posto con cavalcate a dorso di mulo, degustazioni e mungitura in diretta: dalla produzione di latte contro le intolleranze a quella di cosmetici, dalla terapia per le persone diversamente abili a "tosaerba" naturale. Motivi validi, secondo Coldiretti, per salvare gli asini dal rischio estinzione che stanno correndo.

**SMS Acquisti di vino in tempo di crisi, come risparmiare**

Il vino, come altri beni voluttuari, è uno dei primi costi che forse vengono ridotti in tempo di crisi. Ecco allora qualche piccolo consiglio per risparmiare senza rinunciare alla propria passione. Creare un gruppo di acquisto: con amici, parenti e colleghi, consente di ottenere sconti dalle cantine se si comprano quantità rilevanti.

Vino locale: i vitigni autoctoni prodotti da cantine del territorio costano meno, sono più bevibili e facili da abbinare. Vino al bicchiere al ristorante: privilegiare i locali che offrono una scelta al calice. No al vino sfuso, di dubbia origine, sì a etichette conosciute.

**Cronaca****Vinexpò, a Bordeaux il mondo del vino guarda al futuro**

Le esportazioni di vino francese nel 2009, secondo la Federazione del Vino d'Oltralpe, caleranno del 20%, ma per oltre la metà di più di 300 buyer provenienti da 16 Paesi intervistati da Sopexa, si guarda al futuro con ottimismo. Ecco numeri e tendenze con cui si è aperto il Vinexpò di Bordeaux (21-25 giugno), tra i più importanti appuntamenti del mondo del vino. Grande successo per le cantine italiane, presenti in massa alla kermesse sotto la guida dell'Ice.

**Primo Piano****Un "Wine Show" per riscoprire il vino quotidiano e il consumo consapevole: a Torino, dal 24 al 26 ottobre 2009, è di scena il nuovo Salone del Vino**

Riscoprire la sana e buona tradizione italiana di bere un bicchiere di vino a pranzo e uno a cena, come facevano i nostri nonni, ma con nuove e più attuali motivazioni: i benefici per la salute, come raccomandato dai nutrizionisti, il piacere di scoprire e assaggiare le centinaia di vitigni autoctoni del Belpaese, il ripristino di un rito familiare che è il solo capace di diffondere la cultura del vino e frenare l'abuso di alcol e impedire che il vino sia considerato il primo motore dell'alcolismo, soprattutto tra i giovani. Sarà proprio il "consumo quotidiano e consapevole" al centro del "Wine Show" di Torino (www.wineshow.it), il nuovo Salone del Vino, al Lingotto Fiere, dal 24 al 26 ottobre 2009, evento dedicato a tutti gli eno-appassionati italiani. Nel "Wine Show", organizzato da Lingotto Fiere-gruppo GL Events Italia, saranno presenti centinaia di cantine italiane che, per riconquistare il mercato interno, proporranno a consumatori ed operatori le proprie etichette da vitigni autoctoni, ovvero vini accessibili, immediati e soprattutto economici.

In quest'ottica al "Wine Show" sarà presentata, in anteprima, la nuova Guida al Vino Quotidiano 2009 di Slow Food, che seleziona e raccoglie tutte le migliori etichette al di sotto dei 10 euro. Slow Food presenterà anche la "Piazza dei Sapori", che comprende un'Osteria con le cucine regionali, un Bistrot, un'Enoteca del Vino Quotidiano (con oltre 250 etichette in assaggio) e una Banca del Vino, oltre ad un ricco programma di Laboratori del Gusto. Ma al Lingotto si conferma anche l'anima professionale del Salone del Vino, anche attraverso il Wine Forum, la nuova area business to business dedicata agli incontri con i buyer internazionali e con agenti distributori selezionati.

**Focus****Gli italiani conoscono i prodotti meglio di un tempo ma li cucinano peggio, e la nostra tradizione in cucina rischia di perdersi ...**

Gli italiani stanno perdendo la cultura della cucina. La ricetta tradizionale della nonna rischia di sparire a breve della memoria storica degli italiani, che conoscono meglio di un tempo gli alimenti, ma nella preparazione di un piatto tipico se la cavano piuttosto male. E i tanti programmi televisivi sotto questo aspetto non servono a nulla. Diminuiscono le occasioni per preparare pietanze succulente, perché la crisi economica ha ridotto le occasioni di convivio anche tra le mura domestiche, e si va molto meno al ristorante. Emerge da una ricerca realizzata da Axis-Fipe su "Gli italiani a tavola: prodotti, ricette, luoghi". "La salvaguardia della tradizione eno-gastronomica è affidata sempre più ai ristoratori - commenta Lino Stoppani, presidente Fipe - e se non fosse per loro il patrimonio della cucina italiana sarebbe a rischio. Gli impegni esterni alla famiglia del mondo femminile e il cambiamento dei costumi hanno modificato i consumi a casa, sempre più frettolosi, frugali e anonimi".

**IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

**Wine & Food****Vino? Nel weekend al ristorante gli italiani preferiscono la birra**

Nel weekend al ristorante si beve più birra e meno vino: "il pasto dei re", come la definiva Shakespeare, con il 42% delle preferenze, supera il nettare di Bacco, fermo al 39%. Lo dice l'indagine 2009 di Assobirra, svolta su 1.500 italiani maggiorenti, più altri 450 tra i 18 e i 44 anni intervistati sul web. In questa fascia, quella dei maggiori fruitori di birra e frequentatori di ristoranti, il 51,5% vede l'immagine della birra in Italia migliorata rispetto a 5 anni fa. E alcuni riti finora riservati al vino, come corsi di degustazione, libri e riviste, stanno ora prendendo piede pure nel mondo del malto d'orzo.

**Winenews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

È una sorta di caveaux prezioso quello che custodisce l'Azienda Cos: 140 anfore di terracotta interrate. Ecco la storia di una cantina davvero insolita, che racconta della voglia di

sperimentazione di questa realtà vitivinicola siciliana che nasce a Vittoria, e che ha fatto la storia dell'unica Docg dell'isola, il Cerasuolo di Vittoria.

