



# La Prima di WineNews.it



n. 1203 - ore 17:00 - Giovedì 12 Settembre 2013 - Tiratura: 30424 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Valore aggiunto "nel" territorio

Parlando di vino, è abitudine pensare a quanto sia fondamentale il territorio, capace di regalare un importante valore aggiunto alle etichette. Poi, ci sono territori che, al contrario, si "arricchiscono" grazie alle attività dei singoli. Un esempio su tutti, Casa Vissani, il ristorante dello chef pioniere della cucina in tv, che regala al brand del paese di Baschi (Terni), ben 200 milioni di euro di valore aggiunto. Lo dice una curiosa ricerca dell'ufficio studi della Camera di Commercio di Monza, da cui emerge anche, ad esempio, che il Castello di Bracciano, dove si sono sposati, tra gli altri, vip come Tom Cruise e Eros Ramazzotti, "dona" all'omonimo comune laziale ben 245 milioni di euro.

FRIULI VENEZIA GIULIA,  
TERRA DI GRANDI VINI BIANCHI

www.friulano.fvg.it

SMS

### La Versailles gastronomica

In Italia quando si pensa di portare il wine & food nei poli museali ogni tipo di proposta cade nel vuoto, spesso vista come un atto di lesa maestà alle bellezze dell'arte del Belpaese. La Francia, modello di riferimento preso ad esempio da tutti, invece, dimostra costantemente come persino i beni artistici e architettonici possano essere sfruttati per creare economie di scala. L'ultimo esempio arriva dalla magnificenza della Reggia di Versailles, la celebre residenza dei Re di Francia alle porte di Parigi, pronta a sfruttare il suo nome altisonante per un marchio di prodotti alimentari di lusso, gli stessi, assicurano i promotori, che venivano consumati da Luigi XIV. Un'operazione che guarda al mercato del lusso, ma con un fine nobile: finanziare restauri e mostre della Reggia.

## Primo Piano

### Educazione al cibo, tra istituzioni e iniziative private

Quanto sia importante educare i più giovani ad avere un rapporto sano con il cibo, ormai, lo dimostra la sempre maggiore attenzione della politica: se in Usa è la first lady Michelle Obama a portare avanti la battaglia senza quartiere contro l'obesità, facendosi bandiera di uno stile di vita sano ed equilibrato, in Italia il Ministero dell'Istruzione ha accolto, nel "Decreto Scuola", le proposte avanzate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per inserire nuove iniziative che "rafforzano i programmi di educazione alimentare già esistenti, che hanno come obiettivo proprio quello di trasmettere ai nostri ragazzi l'importanza di una alimentazione equilibrata e di far assumere, fin dalla giovane età, abitudini e stili di vita sani", come ha spiegato il Ministro De Girolamo. Un approccio sano alla tavola, del resto, non può che nascere dall'educazione delle nuove generazioni, e ne è ben consapevole il Ministro, nonostante tra i proclami, le intenzioni e la reale applicazione di questi principi ci sia ancora tanta strada da fare, perché soluzioni come i distributori di frutta nelle scuole appaiono ancora insufficienti, mentre ci sarebbe bisogno di approcci concreti, esempi tangibili, come quelli portati avanti dai privati. E il Belpaese, in questo senso, è pieno di esempi virtuosi, ultimo quello di una delle griffe del vino più importanti d'Italia, la Marchesi Antinori che, nelle scuole di un territorio importante come quello del Chianti, in Toscana, ha portato un progetto concreto. "Educazione al gusto", proprio per far relazionare i bambini con la propria terra, passando dai banchi agli orti, dove nascono e crescono frutta e verdura, la base dell'alimentazione, che, oltre ad apprezzare, dobbiamo imparare a rispettare. Ogni anno, infatti, come raccontano i cupi numeri della Fao, finisce nell'immondizia così tanto cibo da poter sfamare, ipoteticamente, la parte più povera del mondo, 5 milioni di tonnellate solo in Italia, un problema etico ed economico da affrontare con decisione. Un trend cambiato con la crisi, che ci ha riportato indietro di qualche decennio, a quando "non si buttava via niente", tanto che negli ultimi 5 anni gli avanzi alimentari sono calati del 25%.

## Focus

### I "nasi" top al Meilleur Sommelier d'Europe

I migliori atleti del mondo lavorano duro mesi e mesi per raggiungere i propri obiettivi nelle competizioni e nei meeting continentali e, allo stesso modo, i nasi più raffinati d'Europa si preparano tre anni per potersi misurare al concorso di "Meilleur Sommelier d'Europe". Certo, la risonanza mediatica non è la stessa, al posto della pista di atletica ci saranno lunghi banchi di degustazione, e più che passarsi il testimone, i sommelier che si sfideranno a Sanremo il 29 settembre, provenienti da 37 Paesi diversi, al limite si scambieranno il bicchiere e qualche opinione, ma rigorosamente a bottiglie ferme, per non avvantaggiare nessuno. Neanche, in barba alla cavalleria, una delle 4 donne giunte alla fase finale, a rappresentare Irlanda, Islanda, Cipro e Romania, pronte a sfidare il "nostro" Matteo Ghiringhelli che, nonostante i suoi 26 anni, viene dal terzo posto del 2010, quando, tra i sommelier dell'Association de la Sommellerie Internationale riuniti a Strasburgo, ebbe la meglio lo Svizzero Paolo Basso. Ma non finisce qui, perché, come racconta Giuseppe Vaccarini, a capo dell'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, "concorsi del genere riflettono l'universalità di questa professione".



MIONETTO  
mionetto.com



Chianti  
CONSORZIO VINO CHIANTI

## Cronaca

### Sconti tra gli scaffali

L'inflazione sente l'effetto della recessione, e oltre la metà degli italiani (il 52%) è costretta a fare lo slalom tra gli scaffali per cercare prodotti in promozione o scontati. Lo dice l'analisi Coldiretti, basata sui dati Nielsen Shopper Trends 2013, che sottolinea come il contenimento dell'inflazione è il frutto di un ridimensionamento del potere di acquisto, e il risultato è che il 30% degli italiani compra meno, il 21% passa a marchi più economici e il 10% acquista formati più grandi per risparmiare.



Emiliano Falsini  
CONSULENZE ENOLOGICHE

## Wine & Food

### In Usa un MasterChef italiano: Luca Manfè, dal Friuli a New York

Il Master Chef Usa 2013 è ... friulano: si chiama Luca Manfè, è originario di Aviano, in provincia di Pordenone, ed ha scelto New York da qualche anno. Dopo la delusione dell'edizione n. 3 del cooking show più seguito al mondo, quando fu eliminato alle selezioni, si è preso la rivincita sul severo trio di giudici, composto dal cattivo Gordon Ramsay, dal pignolo Joe Bastianich, e dall'emergente Graham Elliott, superando ogni prova, fino alla finalissima, dove ha battuto l'agguerrita concorrenza dell'altra finalista, la 26enne di San Diego Natasha.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Parigi fashion festeggia la vendemmia, con "Vendanges" 2013, l'evento che ogni anno anima Avenue Montaigne, crocevia dell'alta moda, dove, per la prima volta, tra tanti

Champagne, spiccano le sole bollicine italiane del Franciacorta di Bellavista, ospite della maison Valentino, come racconta a WineNews Francesca Moretti.



Simply Italian  
GREAT WINES